

Fogões de integrar a gás KEH 650.0

GEH 640.0

GEH 630.0

Placas de integrar a gás GK 650.0

GK 640.0

GM 630.0

**Küppersbusch**

O CORAÇÃO DE UMA BOA COZINHA

P

# Manual Técnico: H2-120-01-02

Elaborado por: N. Kirchmaier  
Telephone: (0209) 401-718  
Fax: (0209) 401-743  
Data: 23.08.2000

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG  
Kundendienst  
Postfach 100 132  
45801 Gelsenkirchen

# Índice

<b>1. Dados técnicos gerais</b>	<b>4</b>
<b>2. Requisitos para montagem e montagem</b>	<b>11</b>
2.1 Indicações referentes à montagem	11
2.2 Planear as conexões de alimentação	11
2.3 Medidas para montagem e montagem	12
2.4 Conexão e colocação em funcionamento	13
2.5 Montagem da placa de cozinhar	14
2.6 Montar a placa vitrocerâmica a gás	14
2.7 Montar os queimadores na placa comum de cozinhar e na placa vitrocerâmica de cozinhar	15
2.8 Reajuste dos manípulos embutíveis	16
2.9 Testar os cabos e a tubulação de alimentação	17
2.10 Testar o queimador do forno	17
2.11 Valores de referência para o ajuste de ar	17
2.12 Testar os queimadores das zonas de cozinhar	17
<b>3. Manejo do aparelho</b>	<b>18</b>
3.1 O contador de minutos electrónico - GEH 640.0	18
3.2 O temporizador electrónico - KEH 650.0	19
3.3 O uso das zonas de cozinhar	21
3.4 Forno - KEH 650.0	22
3.5 GEH 640.0 /GEH 630.0	25
<b>4. Adaptação a um outro tipo de gás - Tabela dos bicos</b>	<b>27</b>
4.1 Jogos de bicos para adaptação	27
4.2 Tabela de cargas	27
4.3 Rendimentos úteis de acordo com a EN 437	27
4.4 Tabela dos tipos de gás e pressões permitidos	28
4.5 Tabela dos bicos	28
4.6 Adaptação dos queimadores das zonas de cozinhar	29
4.7 Montagem final	29
4.8 Adaptação do queimador do forno	30
<b>5. Termosensores – Velas de acendimento – Zonas de cozinhar</b>	<b>31</b>
5.1 Substituição do termosensor	31
5.2 Substituição da velas de acendimento	31
<b>6. Equipamentos de gás</b>	<b>32</b>
6.1 Substituição da torneira de gás das zonas de cozinhar	32
6.2 Substituição do termostato do forno GEH 640.0 / GEH 630.0	33
6.3 Substituição dos cartuchos magnéticos	34
<b>7. Indicação do gás do forno GEH 640.0 / 630.0</b>	<b>35</b>
7.1 Funcionamento	35
7.2 Substituição da placa electrónica	35
<b>8. Porta do forno</b>	<b>36</b>
<b>9. Motor de ar quente</b>	<b>37</b>
9.1 Roda do ventilador da parede intermediária do forno	37
9.2 Motor de ar quente	37
<b>10. Esquemas de circuitos</b>	<b>38</b>

# 1. Dados técnicos gerais

## 1.1 KEH 650.0



### Forno aquecido electricamente com multitherm plus®

#### Aparelho económico no consumo de energia:

- Parte frontal do aparelho refrigerada: vidro triplo com vidro interno Thermax reflector de calor.
- Iluminação bilateral no forno, desconectável.
- Ao abrir a porta do forno o interruptor de contacto da porta desliga automaticamente o ventilador de ar quente e o aquecimento do forno
- Isolação de forno múltipla.

#### Equipamentos de gás incorporados, ajustado para o gás natural, sem placa de cozinhar a gás GM 630.0 ou GK 650.0

- Queimador pobre em substâncias nocivas
- 1 queimador forte de 2,9 kW
- 2 queimadores normais - cada um de 1,9 kW
- 1 queimador auxiliar de 1,1 kW

#### Sistema de segurança total

#### Botões rotativos embutíveis para o forno e as zonas de cozinhar

#### Dispositivo eléctrico de acendimento por faísca manuseável com uma mão só

#### Frente do forno em vidro

#### Relógio electrónico com indicação das horas

- Programação do funcionamento do forno (tempo de cozimento, término do tempo de cozimento).
- Contador de minutos electrónico

#### Porta do forno desmontável

#### Ventilador de arrefecimento tangencial do forno

O fogão integrável combinado também pode ser operado com gás líquido. Um jogo de bicos correspondente está à venda como acessório especial.

O fogão integrável combinado é fornecido sem a placa de cozinhar. Sempre encomendar adicionalmente a placa de cozinhar desejada, a GK 650.0 ou a GM 630.0.

#### Dados técnicos (DIN EN 30 número de identificação do produto CE-0085 AT 0258)

- Potência total 10,6 kW, resta para a placa de cozinhar 7,2 kW
- Medidas do aparelho: L x A x P ca. 592 x 595 x 550 mm
- Medidas do nicho: L x A x P ca. 560 x 600 x 550 mm

#### Acessório de série:

- 2 tabuleiros esmaltados para bolos, 1 grelha, 1 pingadeira

#### Acessório especial:

- backmobil®, acess. n.º. 600
- Corrediça telescópica individual, acess. n.º. 601
- Jogo de bicos para gás líquido, 50 mbar
- Jogo de bicos para gás líquido, 30 mbar
- Jogo de bicos para gás natural, 20 mbar (serie)
- Jogo de bicos para gás natural, 20 mbar LL
- Jogo de bicos para gás natural, 25 mbar L (NL)

## 1.2 GEH 640.0



O fogão a gás integrável também pode ser operado com gás líquido. Um jogo de bicos correspondente está à venda como acessório especial.

O fogão a gás integrável é fornecido sem a placa de cozinhar. Sempre encomendar adicionalmente a placa de cozinhar desejada, a GK 650.0 ou a GM 630.0.

**Queimadores pobres em substâncias nocivas, ajustado para o gás natural**

**Conexão de gás 1/2"**

**Frente do forno em vidro**

**Forno a gás aquecido termostaticamente com sistema de ar quente, comutável para o ar quente ou para o aquecimento convencional**

- Grelha a infravermelho
- Iluminação bilateral no forno
- Indicador de funcionamento óptico para o forno
- Vidro interno Thermax reflector de calor

**Botões rotativos embutíveis para o forno e as zonas de cozinhar**

**Relógio electrónico com indicação das horas e contador de minutos**

**Dispositivo eléctrico de acendimento por faísca manuseável com uma mão só**

**Sistema de segurança total**

**Porta do forno desmontável**

**Ventilador de arrefecimento tangencial do forno**

**Dados técnicos** (DIN EN 30 número de identificação do produto CE-0085 AT 0258)

- 4 zonas de cozinhar: 1 queimador forte de 2,9 kW, 2 queimadores normais - cada um de 1,9 kW, 1 queimador auxiliar de 1,1 kW
- Carga de gás conectada 11,8 kW
- Carga eléctrica conectada 2,55 W (pronto p/ ser ligado)
- Medidas do aparelho: L x A x P ca. 592 x 595 x 550 mm
- Medidas do nicho: L x A x P ca. 560 x 600 x 550 mm

**Acessório de série:**

- 2 tabuleiros para bolos, 1 grelha, 1 pingadeira

**Acessório especial:**

- backmobil<sup>®</sup>, acess. n.º. 600
- Corrediça telescópica individual, acess. n.º. 601
- Jogo de bicos para gás líquido, 50 mbar
- Jogo de bicos para gás líquido, 30 mbar
- Jogo de bicos para gás natural, 20 mbar (serie)
- Jogo de bicos para gás natural, 20 mbar LL
- Jogo de bicos para gás natural, 25 mbar L (NL)

### 1.3 GEH 630.0



**Queimadores pobres em substâncias nocivas, ajustado para o gás natural**

**Conexão de gás 1/2"**

**Frente do forno em vidro**

**Forno a gás aquecido termostaticamente com aquecimento convencional**

- Tomada para a grelha eléctrica a infravermelho
- Iluminação lateral do forno
- Vidro interno Thermax reflector de calor

**Botões rotativos embutíveis para o forno e as zonas de cozinhar**

**Dispositivo eléctrico de acendimento por faísca manuseável com uma mão só**

**Sistema de segurança total**

**Porta do forno desmontável**

**Ventilador de arrefecimento tangencial do forno**

O fogão a gás integrável também pode ser operado com gás líquido. Um jogo de bicos correspondente está à venda como acessório especial.

O fogão a gás integrável é fornecido sem a placa de cozinhar. Sempre encomendar adicionalmente a placa de cozinhar desejada, a GK 650.0 ou a GM 630.0.

**Dados técnicos** (DIN EN 30 número de identificação do produto CE -0085AT0258)

- 4 zonas de cozinhar: 1 queimador forte de 2,9 kW, 2 queimadores normais, cada um de 1,9 kW, 1 queimador auxiliar de 1,1 kW
- Carga de gás conectada 11,8 kW
- Carga eléctrica conectada 2,55 W (sem grelha 0,2 kW, pronto p/ ser ligado)
- Medidas do aparelho:
- L x A x P ca. 592 x 595 x 550 mm
- Medidas do nicho:
- L x A x P ca. 560 x 600 x 550 mm

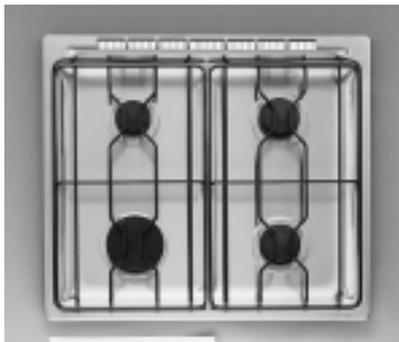
**Acessório de série:**

- 1 tabuleiro para bolos, 1 grelha, 1 pingadeira

**Acessório especial:**

- backmobil®, acess. n.º. 600
- Corrediça telescópica individual, acess. n.º. 601
- Jogo de bicos para gás líquido, 50 mbar
- Jogo de bicos para gás líquido, 30 mbar
- Jogo de bicos para gás natural, 20 mbar (serie)
- Jogo de bicos para gás natural, 20 mbar LL
- Jogo de bicos para gás natural, 25 mbar L (NL)

## 1.4 GM 630.0



### Placa de cozinhar, opcional para

- Fogões a gás integráveis GEH 630.0 e GEH 640.0
- Fogão integrável combinado KEH 650.0

### Dados técnicos

- Medidas do aparelho:
- L x P ca. 580 x 510 mm
- Medidas do entalhe:
- L x P ca. 560 x 490 mm

### Grelha suporte de painelas em preto

## 1.5 GK 640.0



### Placa a gás vitrocerâmica, opcional para

- Fogões a gás integráveis GEH 630.0 e GEH 640.0

### Dados técnicos

- Medidas do aparelho:
- L x P ca. 589 x 519 mm
- Medidas do entalhe:
- L x P ca. 560 x 490 mm

### Suporte em cruz de série para painelas pequenas

## 1.6 GK 650.0



### Placa a gás vitrocerâmica, opcional para

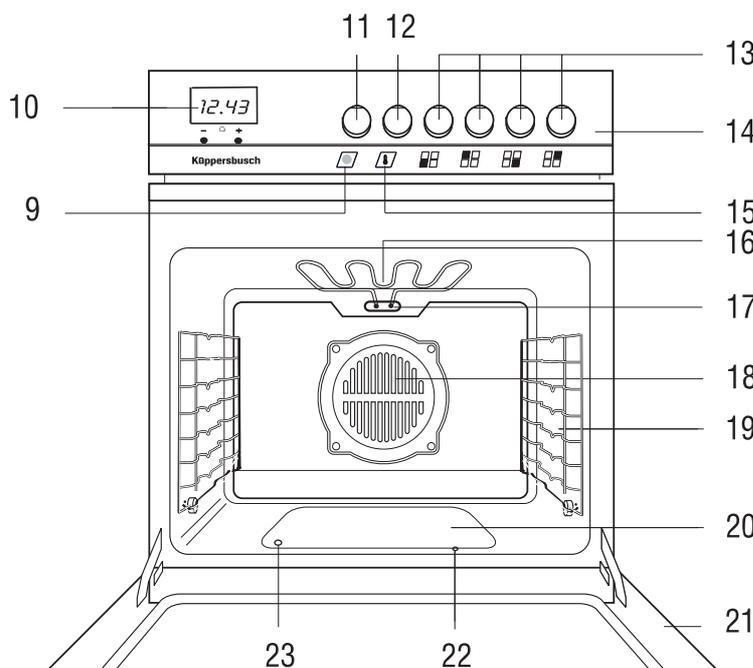
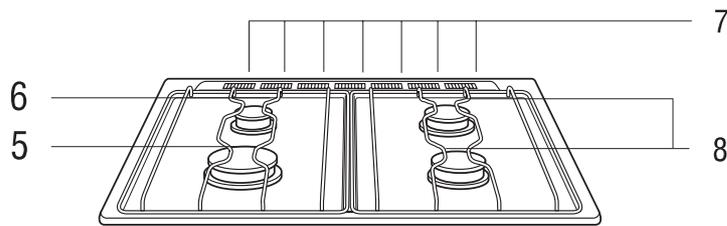
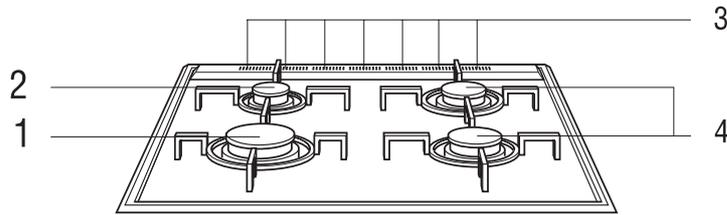
- Fogão integrável combinado KEH 650.0

### Dados técnicos

- Medidas do aparelho:
- L x P ca. 589 x 519 mm
- Medidas do entalhe:
- L x P ca. 560 x 490 mm

### Suporte em cruz de série para painelas pequenas

## 1.7 KEH 650.0

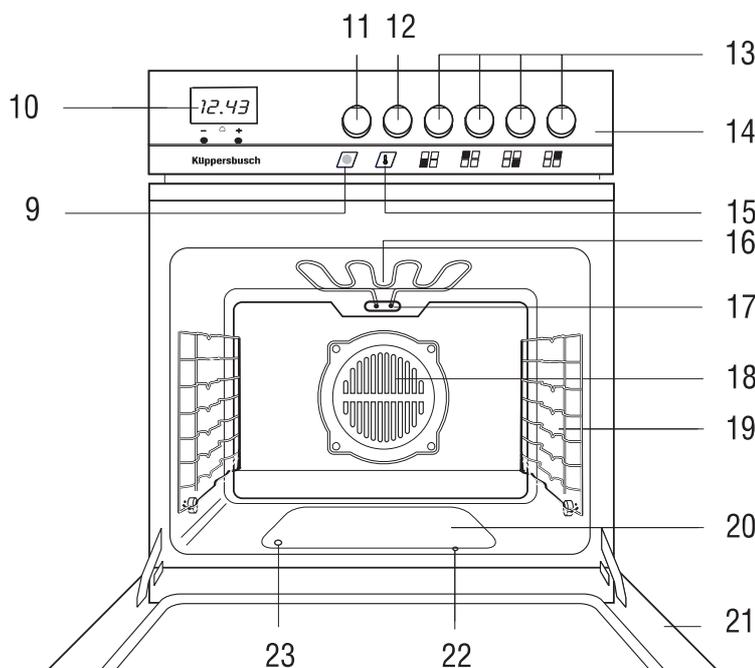
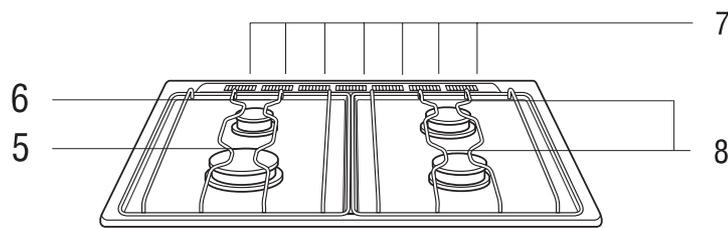
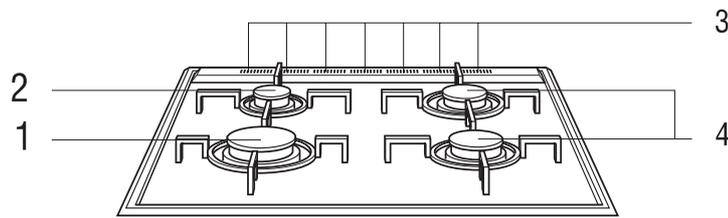


- 1 Queimador forte
- 2 Queimador auxiliar
- 3 Fendas de ventilação
- 4 Queimadores normais
- 5 Queimador forte
- 6 Queimador auxiliar
- 7 Fendas de ventilação
- 8 Queimadores normais
- 9 Indicador de funcionamento do forno
- 10 Temporizador electrónico
- 11 Selector do forno
- 12 Regulador da temperatura do forno
- 13 Reguladores das zonas de cozinhar
- 14 Painel de comando
- 15 Indicador do aquecimento
- 16 Grelha dobradiça (aquecimento sup./grelha)
- 17 Ficha da grelha
- 18 Ventilador de ar quente
- 19 Níveis de prateleira
- 20 Quadro
- 21 Porta do forno
- 22 Orifício de acendimento
- 23 Orifício de inspecção

### Acessório especial à venda

- Grelha com alça  
acess. n.º 125
- Pedra de forno para pizza  
acess. n.º 126
- Suporte em cruz para panelas pequenas  
acess. n.º 160
- Grelha  
acess. n.º 440
- Tabuleiro para carnes  
acess. n.º 441
- Tabuleiro para bolos (esmalado)  
acess. n.º 541
- Tabuleiro para bolos (alumínio)  
acess. n.º 542
- Pingadeira  
acess. n.º 543
- backmobil®  
acess. n.º 600
- Corrediça telescópica individual,  
acess. n.º 601

## 1.8 GEH 640.0

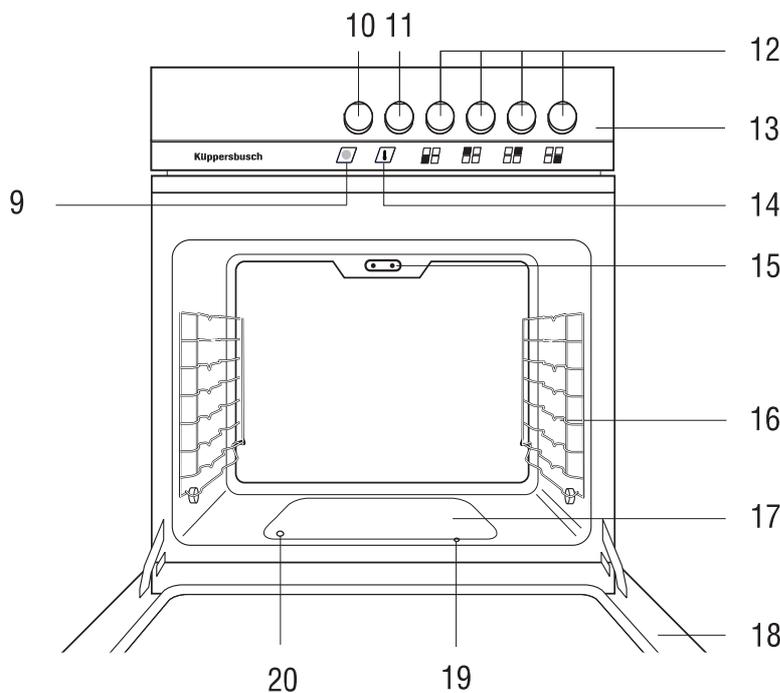
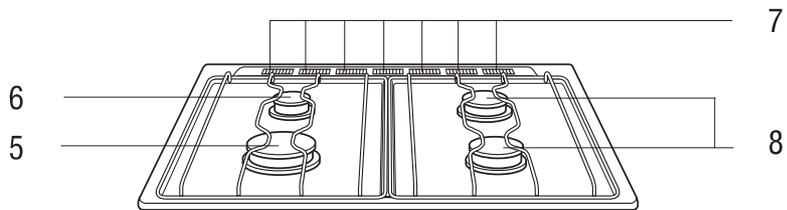
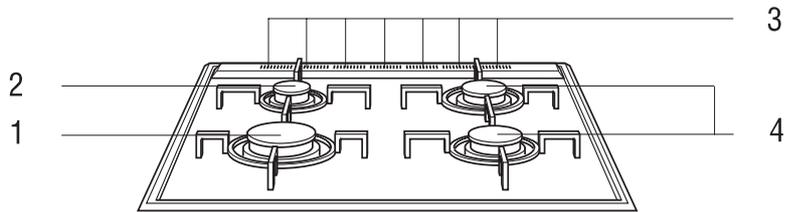


- 1 Queimador forte
- 2 Queimador auxiliar
- 3 Fendas de ventilação
- 4 Queimadores normais
- 5 Queimador forte
- 6 Queimador auxiliar
- 7 Fendas de ventilação
- 8 Queimadores normais
- 9 Indicador de funcionamento do forno
- 10 Temporizador electrónico
- 11 Selector do forno
- 12 Regulador da temperatura do forno
- 13 Regulador das zonas de cozinhar
- 14 Painel de comando
- 15 Indicador do aquecimento
- 16 Grelha dobradiça (aquecimento sup./grelha)
- 17 Ficha da grelha
- 18 Ventilador de ar quente
- 19 Níveis de prateleira
- 20 Quadro
- 21 Porta do forno
- 22 Orifício de acendimento
- 23 Orifício de inspecção

### Acessório especial à venda

- Grelha com alça  
acess. n.º. 125
- Pedra de forno para pizza  
acess. n.º. 126
- Suporte em cruz para panelas pequenas  
acess. n.º. 160
- Grelha  
acess. n.º. 440
- Tabuleiro para carnes  
acess. n.º. 441
- Tabuleiro para bolos (esmaltado)  
acess. n.º. 541
- Pingadeira  
acess. n.º. 543
- backmobil®  
acess. n.º. 600
- Corrediça telescópica individual,  
acess. n.º. 601

## 1.9 GEH 630.0



- 1 Queimador forte
- 2 Queimador auxiliar
- 3 Fendas de ventilação
- 4 Queimadores normais
- 5 Queimador forte
- 6 Queimador auxiliar
- 7 Fendas de ventilação
- 8 Queimadores normais
- 9 Indicador de funcionamento do forno
- 10 Selector do forno
- 11 Regulador da temperatura do forno
- 12 Regulador das zonas de cozinhar
- 13 Painel de comando
- 14 Indicador do aquecimento
- 15 Ficha da grelha
- 16 Níveis de prateleira
- 17 Quadro
- 18 Porta do forno
- 19 Orifício de acendimento
- 20 Orifício de inspecção

### Acessório especial à venda:

- Suporte em cruz para panelas pequenas    acess. n.º 160
- Grelha    acess. n.º 440
- Tabuleiro para carnes    acess. n.º 441
- Tabuleiro para bolos (alumínio)    acess. n.º 542
- Pingadeira    acess. n.º 543
- Grelha a infravermelho    acess. n.º 545
- backmobil®    acess. n.º 600
- Corrediça telescópica individual,    acess. n.º 601

## 2. Requisitos para montagem e montagem

### 2.1 Indicações referentes à montagem

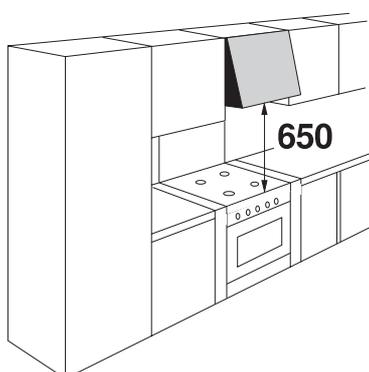


*O aparelho precisa ser montado niveladamente.*

*No caso de falha do ventilador de circulação axial, não continue a usar o forno.*

Com respeito à protecção contra sobreaquecimento de superfícies circundantes (partes do móvel), o aparelho é um aparelho do tipo Y. O revestimento sintético ou o contraplacado precisam ser tratados com uma cola resistente às temperaturas elevadas (150°C). Esta cola impede uma deformação ou soltura dos revestimentos, em particular nos lados estreitos do móvel onde o aparelho está instalado.

#### Disposições normativas referentes à distância conforme a DIN 68901



Distância mínima entre zonas de cozinhar a gás e calotas de aspiração: 650 mm

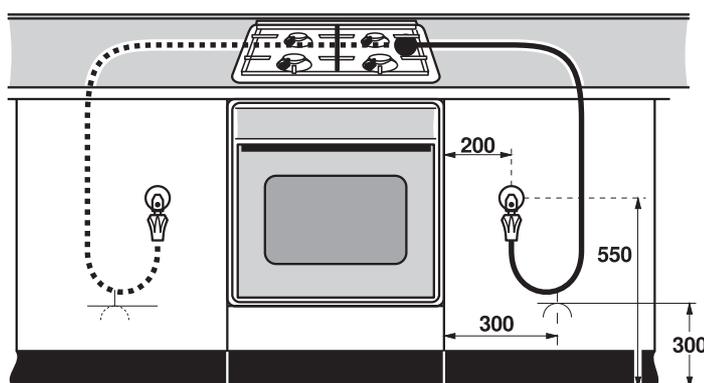
Este aparelho pode ser instalado com a sua traseira e com um dos seus lados contiguamente a paredes e laterais de armários de qualquer altura. Porém, o seu outro lado só pode ser colocado junto de móveis que tenham no máximo a mesma altura que a sua.

### 2.2 Planear as conexões de alimentação

Rosca de conexão do aparelho: R 1/2" ISO/R 7-1

No planeamento das conexões de alimentação, observe as seguintes indicações:

#### Conexão do gás com mangueira de segurança para gás



A conexão precisa ter um dispositivo de vedação e ser acessível. É recomendável uma tomada de segurança para gás no armário lateral da direita.

Uma mangueira de segurança para gás de 800 mm de comprimento - conforme a DIN 3383 - deve ser aparafusada directamente no bocal da placa de cozinhar, de tal forma que não haja fugas de gás. Se a conexão for feita no armário lateral da esquerda, é necessária uma mangueira de segurança para gás. Comprimento: no máx. 1,50 m (na Áustria no máx. 1,00 m)!

### Conexão de gás com junção inflexível

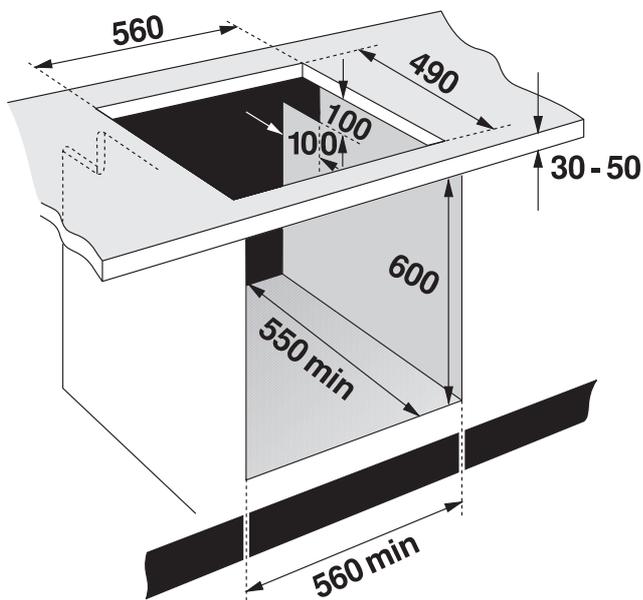
A conexão precisa ter um dispositivo de vedação e ser acessível.

### Conexão eléctrica

Para a alimentação de corrente eléctrica do forno e do dispositivo de acendimento por fâsca manuseável com uma mão só, é necessária uma tomada de contacto de segurança de 230 a 240 V. O aparelho é fornecido com um cabo de conexão.

## 2.3 Medidas para montagem e montagem

### Preparar o armário

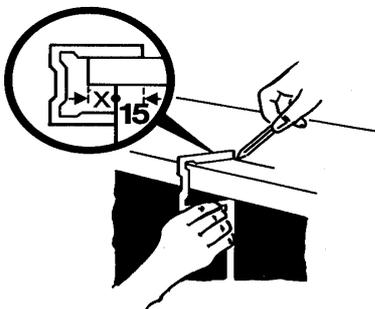


Fazer um entalhe de 100 x 100 mm na parte superior da parede lateral do armário para a tubulação de alimentação.

**Importante:** Remover - se existente - a parede traseira do armário e as ripas de través entre as paredes laterais!

### Fazer o entalhe no balcão de serviço

Juntamente com o aparelho é fornecida uma matriz para traçar o entalhe no balcão de serviço.



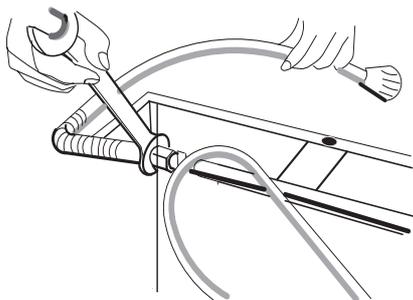
1. Posicione a matriz na aresta dianteira do corpo do armário.
2. Traçar o entalhe no balcão de serviço e recortá-lo.

**Importante:** Traçar o entalhe no balcão de serviço somente quando o balcão já estiver fixamente montado.

## 2.4 Conexão e colocação em funcionamento

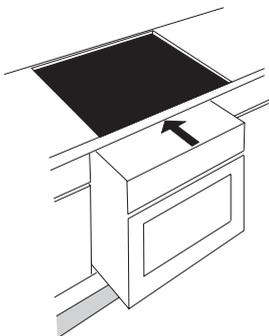
### Efectuar a conexão do gás

Antes de conectar o fogão integrável ao gás, verifique se os dados da placa de identificação estão de acordo com as condições locais para a conexão de gás. Se houver eventuais discordâncias, o aparelho precisa ser adaptado à qualidade de gás correspondente.



Aparafusar hermeticamente a mangueira de segurança para gás no bocal do fogão.

### Introduzir o aparelho



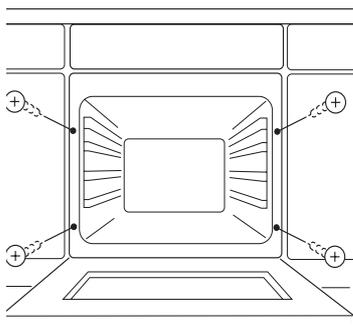
Empurrar o aparelho parcialmente no nicho do armário.

Conduzir a tubulação de alimentação através do entalhe da parede lateral.

Introduzir, então, o aparelho completamente no nicho do armário.

Ao fazer isto, tome cuidado para não dobrar ou vergar os tubos em espiral, bem como para não entalar a conexão do aparelho!

### Fixar o aparelho



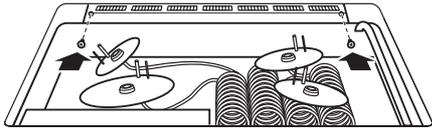
Abrir a porta do forno.

Aparafusar o aparelho no armário com os parafusos juntamente fornecidos posicionados diagonalmente de dentro para fora.

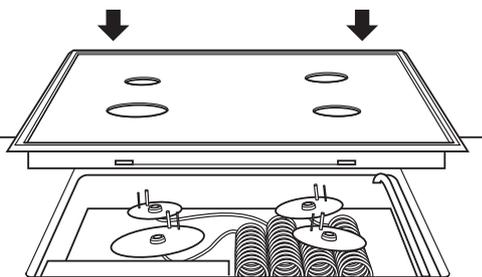
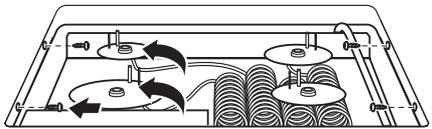
## 2.5 Montagem da placa de cozinhar

**KEH 650.0** Fixar a grade do ar de descarga, separadamente fornecida, no lado traseiro do entalhe do balcão de serviço.

**GEH 630.0 / GEH 640.0** Fixar o canal do ar de descarga, separadamente fornecido, no lado traseiro do entalhe do balcão de serviço.



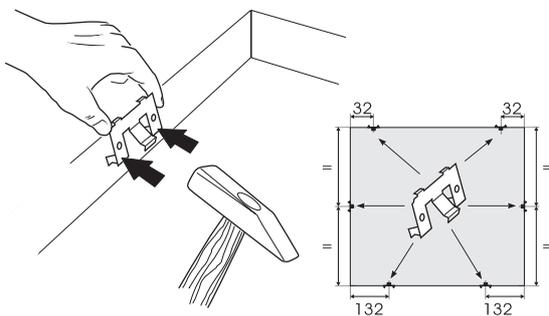
Colocar o recipiente de montagem e fixá-lo com parafusos.



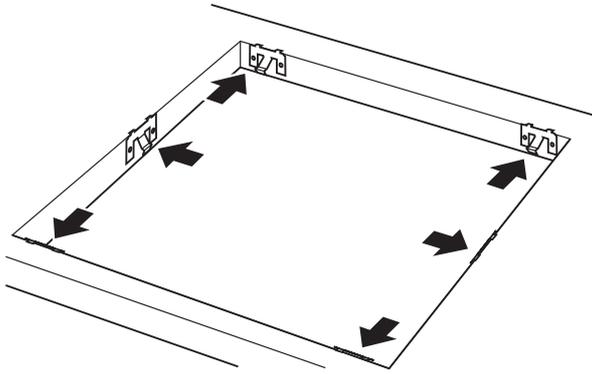
Assentar a placa de cozinhar e fixá-la. Uma vedação em torno da mesma garante uma suficiente calafetagem.

## 2.6 Montar a placa vitrocerâmica a gás

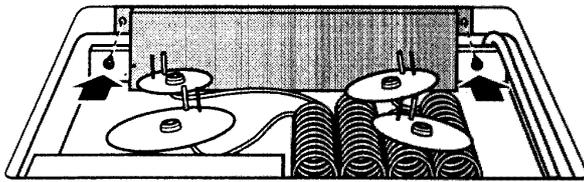
No estado de fornecimento, as peças não estão montadas. As tampas e as coroas encaixáveis estão soltas. Com a técnica de cliques, a montagem é simples, rápida e sem problemas.



Fixar os cliques no entalhe do balcão de serviço, nas distâncias indicadas na ilustração. Devido ao encosto nivelado, não é necessário um alinhamento da altura. Caso o entalhe do balcão de serviço fique um pouco grande, existe a possibilidade de aparafusar os cliques para aumentar a tensão de mola dos mesmos.

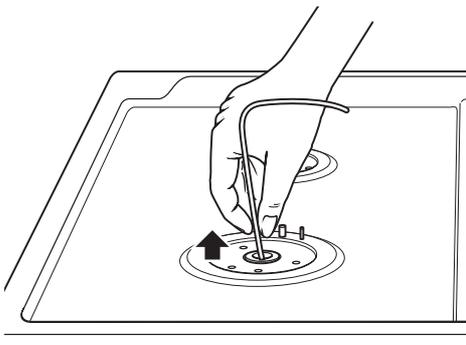


Fixar o canal do ar de descarga, separadamente fornecido, no lado traseiro do entalhe do balcão de serviço. **(somente no caso de GEH 630.0 e GEH 640.0).**

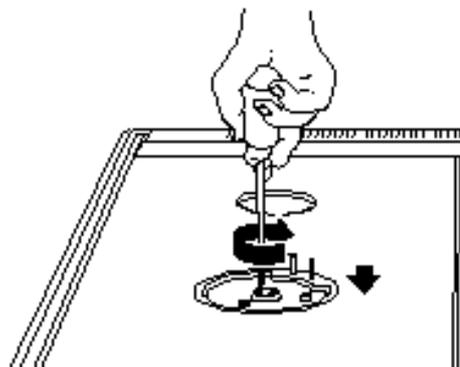


Premir a placa vitrocerâmica por cima nos cliques de fixação.

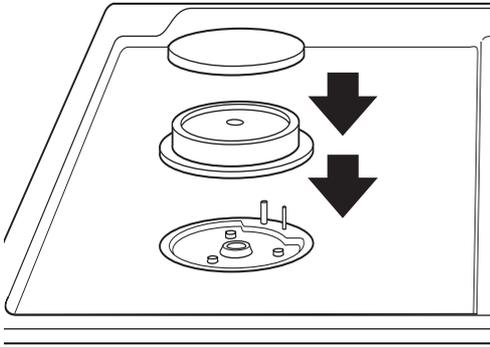
## 2.7 Montar os queimadores na placa comum de cozinhar e na placa vitrocerâmica de cozinhar



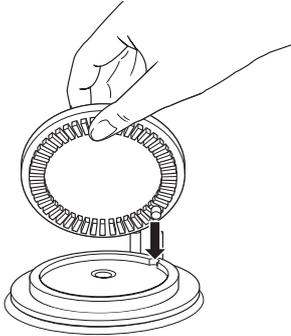
Puxar o queimador para cima com a alavanca juntamente fornecida e posicioná-lo.



Aparafusar a chapinha de fixação para a coroa encaixável.



Montar o queimador.



Assentar a tampa do queimador e a coroa encaixável. Ao fazer isto, cuidar para que estas fiquem bem assentadas. O pino precisa encaixar no entalhe.

## 2.8 Reajuste dos manípulos embutíveis

### Verificar o funcionamento dos manípulos



Após a conexão e montagem do aparelho **precisa** ser verificado se os manípulos podem ser **girados sem problemas** nas suas posições de ajuste.

Se através da conexão à rede de gás ou da montagem no móvel de cozinha os manípulos não estiverem mais a funcionar perfeitamente e a rampa de alimentação com os equipamentos de gás estiver assentada torta atrás do anteparo da torneira, proceda da seguinte forma:

1. Verificar o assentamento da mangueira de conexão do gás.  
Esta precisa ser conduzida da rampa de alimentação para trás, à direita ou à esquerda através do entalhe previsto para isto, niveladamente no armário de base. Se a mangueira de junção ficar entalada atrás do aparelho, a rampa de alimentação é entortada.
2. Retirar ambos os manípulo centrais.
3. Soltar os parafusos localizados ao lado do eixo da torneira e visíveis através do orifício do manípulo.
4. Levantando ou baixando com uma chave de fendas os eixos da torneira através do orifício do manípulo, alinhar o eixo do manípulo no centro do orifício e então voltar a apertar os parafusos com uma segunda chave de fendas.
5. Colocar os manípulos e testá-los novamente.

## 2.9 Testar os cabos e a tubulação de alimentação

### Alimentação de corrente eléctrica

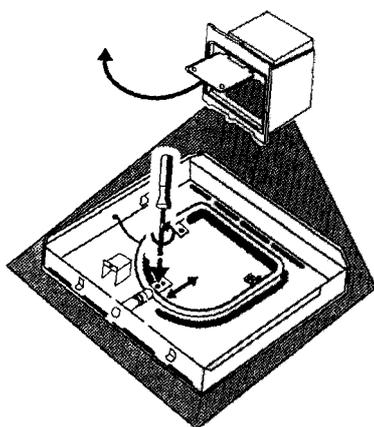
Verifique o assentamento do cabo de conexão à rede.

Ele não pode estar entalado, nem ser conduzido sobre o fogão integrável e nem ficar no canal de ar evacuado.

### Alimentação de gás

Verifique todas as junções quanto a sua estanqueidade. As mangueiras precisam estar assentadas suficientemente distantes das superfícies quentes. As mangueiras não podem ficar entaladas!

## 2.10 Testar o queimador do forno



1. Acender o queimador do forno e testar a estabilidade de combustão do mesmo.
2. Aquecer o forno no mínimo por 10 minutos no nível de temperatura mais alto e, a seguir, passe para o nível mais baixo. O queimador precisa queimar com chama baixa, porém constante. Dado o caso, regular o ajuste do ar, ajustando a válvula do ar.
3. As chamas precisam arder de forma retesada, porém não tão forte como nos queimadores das zonas de cozinhar.

## 2.11 Valores de referência para o ajuste de ar

Gás natural H, L	3,0 mm
Gás natural L, LL	1,0 mm
Gás líquido 50 mbar	2,5 mm
Gás líquido 30/37 mbar	3,0 mm

## 2.12 Testar os queimadores das zonas de cozinhar

Acender o queimador e verificar a estabilidade de combustão do mesmo.

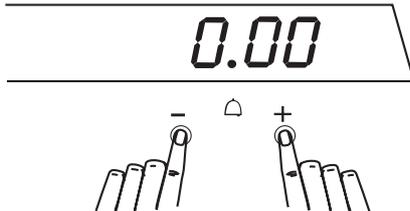
As chamas precisam arder de forma retesada.

### 3. Manejo do aparelho

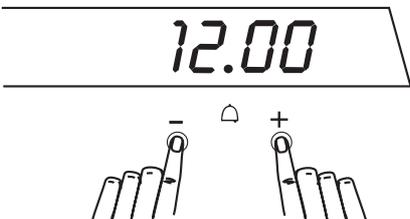
#### 3.1 O contador de minutos electrónico - GEH 640.0

##### 3.1.1 Acertar as horas

Após a primeira conexão do aparelho ou após falhas da corrente eléctrica, aparece "0.00" no display.



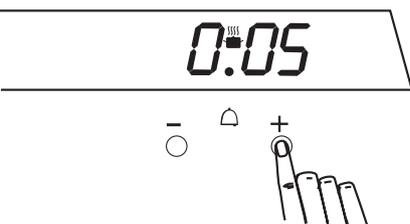
Carregue breve e simultaneamente em ambas as teclas e uma vez na tecla "Mais" ou na "Menos".



Imediatamente a seguir, acerte as horas, carregando numa de ambas as teclas de ajuste

##### 3.1.2 Ajustar o contador de minutos

O contador de minutos deve lembrá-lo do término do tempo para cozer, respectivamente do término do tempo para assar. Ele é um mero dispositivo de aviso e não tem a função de desconexão. Após o decurso do tempo ajustado, soa um sinal acústico.



Carregue na tecla de ajuste da direita até que apareça no display o tempo desejado.

O símbolo acende e o tempo ajustado começa a decorrer.

Após o decurso do tempo ajustado, soa um sinal.

No display aparece novamente as horas.



Para desligar o sinal, carregar brevemente numa de ambas as teclas de ajuste.

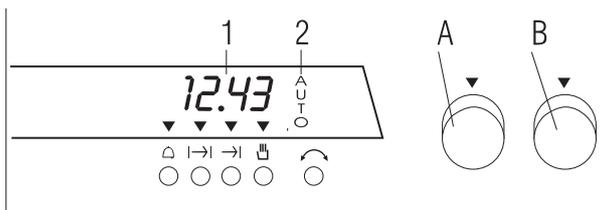


Se não desligar o sinal, ele pára de soar automaticamente após aprox. 1 minutos.

O símbolo da panela fica a piscar até que o alarme seja desligado.

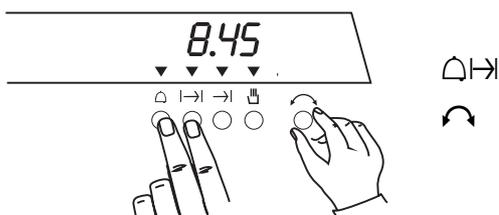
## 3.2 O temporizador electrónico - KEH 650.0

Com o temporizador, pode ser controlado o tempo de cozimento em todos os modos de operação. Os modos de operação seleccionados podem ser activados e desactivados automaticamente por intermédio do temporizador. Além disto, o temporizador pode servir como dispositivo de aviso (função de despertador).



- Display:**
- 1 Horas com a tecla de comando: tempo p/ o sinal de aviso - tempo de cozimento - término cozimento
  - 2 Indicação do "Automático"
- Seleccção:**
- Despertador
  - Tempo de cozimento no forno
  - Término do tempo de cozimento no forno
- Ajustes:**
- tempo p/ o sinal de aviso - tempo de cozimento - término cozimento
  - A Selector do forno
  - B Regulador da temperatura do forno

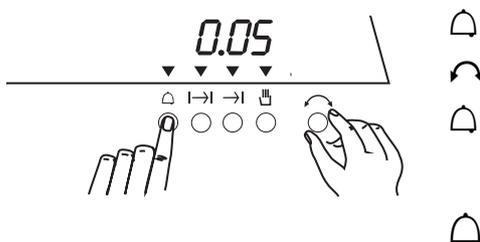
### 3.2.1 Acertar as horas



Mantê-las carregadas e com o acertar as horas.

### 3.2.2 Função do despertador

O despertador não tem a função de desconexão. Ele serve exclusivamente como dispositivo de aviso.

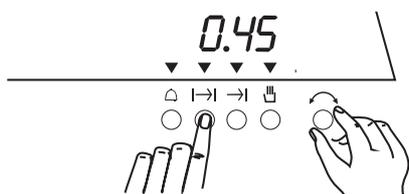


Mantê-la carregada e com o ajustar o tempo.

Soltá-la. O tempo ajustado começa a decorrer imediatamente. Após o decurso do mesmo, soa um sinal. Carregar nesta tecla. O sinal é desligado.

### 3.2.3 Activação e desactivação automáticas

As funções seleccionadas com o  A e o  B activam-se automaticamente na hora de início seleccionada e desactivam-se também automaticamente na hora de término ajustada.



Mantê-la carregada e com o  
ajustar o tempo de cozimento desejado.



Soltá-la.



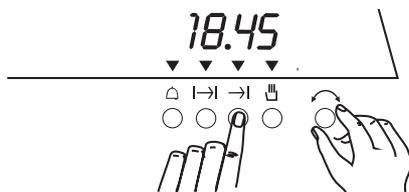
Mantê-la carregada e com o



ajustar a hora de término desejada



Soltá-la.



Seleccionar o modo de operação.



Ajustar a temperatura.

#### No término do tempo de cozimento

Após o término do tempo de cozimento, soa um sinal e o "AUTO" fica a piscar.

Girar o  A e o  B de volta até o "0".

Carregue na tecla  para colocar o aparelho novamente na operação normal. O sinal pára de soar.

#### Verificar os ajustes

Carregar na



Indica o tempo de cozimento restante.

Carregar na



Indica o término do tempo de cozimento.

#### Desactivar o modo automático antecipadamente. Anular os ajustes

Carregar na

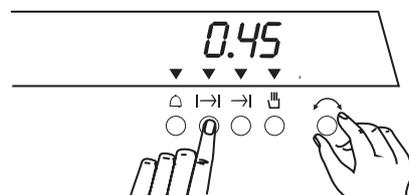


e com o  voltar até o 00.00.

Carregue na tecla  para colocar o aparelho novamente na operação normal. O sinal pára de soar.

### 3.2.4 Desactivação automática

Após o decurso do tempo ajustado, as funções seleccionadas com o  A e o  B desactivam-se automaticamente.



Mantê-la carregada e com o



ajustar o tempo de cozimento.



Soltá-la.

O modo de operação automático inicia. No display fica aceso o "AUTO".

A seguir, seleccionar o modo de operação com o  A e ajustar a temperatura com o  B.

### No término do tempo de cozimento

Após o término do tempo de cozimento, soa um sinal e o "AUTO" fica a piscar.

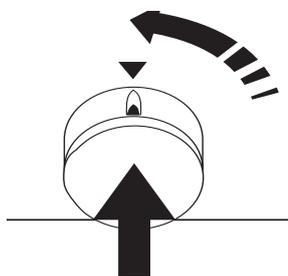
Girar o  A e o  B de volta até o "0".

Carregue na tecla , para colocar o aparelho novamente na operação normal. O sinal pára de soar.

## 3.3 O uso das zonas de cozinhar

### 3.3.1 Acender e apagar as zonas de cozinhar

Cada uma das zonas de cozinhar possui o seu próprio regulador. Os símbolos existentes no painel de comando indicam qual regulador pertence a qual zona de cozinhar. O acendimento do queimador é facilitado através do dispositivo eléctrico de acendimento por faísca.



Para acender a chama, gire o regulador da zona de cozinhar para a esquerda até a posição do caudal máximo de gás.

Então prima o regulador para dentro. A chama é acendida. Mantenha o regulador da zona de cozinhar ainda por 10 segundos ca. premido e, antes de soltá-lo, prima-o com força mais uma vez. A chama fica a arder.

Se não conseguir acender a chama, repita o processo após aprox. 2 segundos.

O queimador também pode ser aceso com fósforo ou algo parecido (p. ex. na falta de energia eléctrica).



Sobre os reguladores das zonas de cozinhar estão marcados os níveis de caudal de gás máximo e mínimo. Não há marcação de níveis intermediários. A regulação da chama ocorre, portanto, livremente.

Faça levantar fervura de preferência no nível mais alto e continue a cozinhar no nível mais baixo.

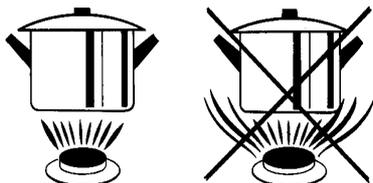
Para apagar, gire o regulador da zona de cozinhar para a direita até a posição zero.

Todos os queimadores das zonas de cozinhar estão protegidos termoelectricamente. Se a chama se apagar involuntariamente (p. ex. caso o alimento transborde para fora da panela ou haja uma forte corrente de ar), a entrada de gás é interrompida automaticamente.

### 3.3.2 Indicações referentes ao uso de panelas correctas

Usando-se panelas correctas, economiza-se tempo de cozimento e energia.

**Use panelas de diâmetros adequados à zona de cozinhar.**



Concilie o tamanho da panela com o da zona de cozinhar.  
A chama deve ficar coberta pelo fundo da panela.  
Ela não deve arder para fora do fundo da mesma.

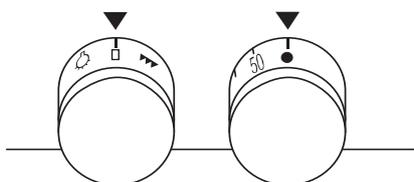
Queimador	Diâmetro da panela
Queimador forte (2,8 kW)	240 a 260 mm
Queimador normal (1,9 kW)	200 a 220 mm
Queimador auxiliar* (1,1 kW)	ca. 120 mm

\* Sobre o queimador auxiliar, e somente sobre ele, é que podem ser colocadas também panelas menores. Neste caso, use o suporte em cruz para panelas pequenas (acess. nº 160).

## 3.4 Forno - KEH 650.0

O forno fica quente ao ser usado. No caso de temperaturas acima de 95°C, o ventilador de arrefecimento fica a funcionar mesmo quando o forno já estiver desligado.

### 3.4.1 Selecção do modo de operação e da temperatura



#### Seleccionar o modo de operação

Girar o selector do forno (botão esquerdo) para a direita.

#### Ajustar a temperatura

Girar o selector da temperatura (2.º botão da esquerda) para a direita.

O indicador do aquecimento no painel de comando fica aceso durante o aquecimento e apaga-se assim que tiver sido atingida a temperatura ajustada.

Os botões são embutíveis e podem ser embutidos em cada uma das marcas de ajuste. Premindo-os brevemente, eles saltam para fora. Estando os botões embutidos, não é possível passar para nenhuma outra marca de ajuste. Ao embutir o selector do modo de operação, a iluminação do forno desliga-se.

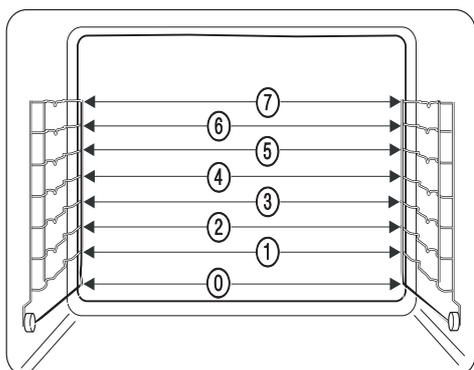
### 3.4.2 Símbolos dos selectores e modos de operação

0	DESL	
	Iluminação	
	Ar quente	Assar carnes, assar bolos e cozer sobre vários níveis de prateleira.
	Ar circulante frio	Sem ajuste de temperatura; para descongelamento e esfriamento delicado.
	Aquec. sup.+ inf. Pré-aquecer.	Assar biscoitos e bolos húmidos.
	Aquecimento inf.	Pré-assar bolos muito húmidos, fazer conserva.
	Aquecimento sup. Gratinar.	
	Grelha	Grelhar pequenas quantidades. Colocar os pedaços de carne no meio da grelha.
	Grelha de grande superfície	Grelhar grandes quantidades como, p. ex., filés, peixe e salsichas, mas também para gratinar pão de forma e gratinados.
	Ar quente intensivo	Assar bolos de tabuleiro com cobertura seca (p. ex. Streusel); assar intensivamente pedaços grandes de carne ou ave grande como, p. ex., gansos e perus.
	Nível para pizza	Assar pão, pizza e bolos húmidos; fazer conserva.

### 3.4.3 Possibilidades de intercalação

Em cada um dos lados internos do forno há uma prateleira, sendo que cada uma delas possui 8 guias de intercalação. Estas guias formam os níveis de prateleira de 0 a 7.

Os níveis de prateleira são contados de baixo para cima (veja ilustração).



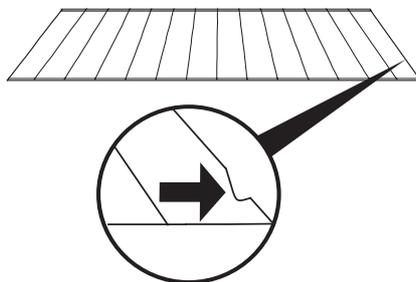
Na **guia de intercalação 0** podem ser intercalados - p. ex. ao assar carnes - a pingadeira, ou o tabuleiro com pizza, ou a grade com a pedra de forno para pizza.

A grelha e/ou tabuleiros são intercalados - dependentemente do alimento a ser preparado - nas **guias de intercalação de 1 a 7**.

Indicações a respeito dos níveis de prateleira podem ser encontradas nos respectivos modos de utilização e nas tabelas de valores de referência.

### 3.4.4 Acessórios de forno

**Não forre o fundo do forno com folha de alumínio!**



**Tabuleiros:** Para retirá-los, levante-os levemente.

Ao reintroduzi-los, a aresta oblíqua dos mesmos deve indicar para a porta do forno.

Intruduzir a pingadeira e o tabuleiro no forno com os seus dois orifícios longos voltados para trás.

**Grelha:** Cuide para que o encaixe das grelhas indiquem sempre para frente (isto é, para a sua direcção), virado para baixo.

### 3.4.5 Pratos de teste conforme DIN 44 547

Artigos de pastelaria	Modo de operação	Forma/ tabuleiro	Guia de intercal.	Temperatura em °C	Tempo para assar em min.
			de baixo para cima		
Pequenos doces ou salgados	Ar quente	1 tabuleiro	3°.	150	30 a 35
		2 tabuleiros	3°, 6°.	150	27 a 35
		3 tabuleiros	1°, 4°, 7°.	150	31 a 37
		4 tabuleiros	1°, 3°, 5°, 7°.	150	35 a 43
	Aquecimento sup. e inf.	1 tabuleiro	2°.	180 pré-aquecido	16 a 19 pré-aquecer!
Biscoitos d'água	Ar quente	Forma redonda de fundo solto	3°.	160	28 a 30
	Aquecimento sup. e inf.	Forma redonda de fundo solto	2°.	175 pré-aquecido	28 a 30 pré-aquecer!
Bolo de massa levedada para tabuleiros	Ar quente	1 tabuleiro	3°.	170	40 a 50
		2 tabuleiros	3°, 6°.	170	45 a 50
	Aquecimento sup. e inf.	1 tabuleiro	2°.	200 pré-aquecido	40 a 50 pré-aquecer!

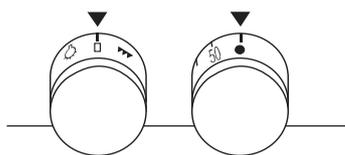
### 3.4.6 Regenerar o catalizador ökotherm®

Aquecer o forno vazio durante 60 minutos com o "Ar quente intensivo" na temperatura máxima.

Falha	Causa	Eliminação das falhas
Formação intensa de odores mesmo com o catalizador ökotherm®.	O catalizador ökotherm® precisa ser limpo regularmente.	Aquecer o forno vazio durante 45 minutos com o "Ar quente intensivo" na temperatura máxima.
Forte cheiro azedo na preparação de alimentos.	Massa azeda, massa com fermento ou alimento com álcool.	Cheiro inevitável.

## 3.5 GEH 640.0 /GEH 630.0

### 3.5.1 Selecção do modo de operação e da temperatura



#### Seleccionar o modo de operação

Girar o selector do forno (botão esquerdo) para a direita ou para a esquerda.

#### Ajustar a temperatura:

Girar para a esquerda o regulador da temperatura do forno (2º. botão da esquerda).

O indicador eléctrico do funcionamento, localizado no painel de comando, fica aceso se um modo de operação estiver seleccionado.

Os botões são embutíveis e podem ser embutidos em cada uma das marcas de ajuste. Premindo-os brevemente, eles saltam para fora. Estando os botões embutidos, não é possível passar para nenhuma outra marca de ajuste.

O forno está equipado com um termóstato que - estando a porta do forno fechada - regula a temperatura e reduz, desta forma, o tamanho da chama. Se a porta do forno ficar aberta por mais tempo, a chama torna-se automaticamente maior.

Mesmo assim, feche cuidadosamente a porta do forno durante o funcionamento do mesmo para que a chama não se apague.

O queimador do forno está protegido termoelectricamente. Caso a chama se apague involuntariamente, a entrada de gás é interrompida automaticamente.

Depois do forno ter sido desligado, a ventoinha de arrefecimento pode ficar a funcionar ou - devido ao calor residual - accionar-se novamente!

### 3.5.2 Símbolos dos selectores e modos de operação (GEH 640.0)

0	DESL	
	Iluminação	
	Ar circulante frio	Sem ajuste de temperatura; para descongelamento e esfriamento delicado.
	Ar quente	Possibilita o uso simultâneo dos vários níveis de prateleira. Cozer a temperaturas baixas, cozimento simultâneo de alimentos distintos. Se usar o "Ar quente", trabalhe somente com temperaturas até 200 °C!
	Grelha	Grelhar pequenas quantidades de carne. Colocar os pedaços de carne no meio da grelha.

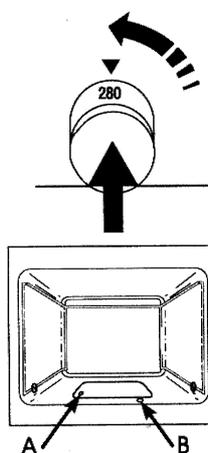
### 3.5.3 Símbolos dos selectores e modos de operação (GEH 630.0)

0 / ●	DESL	
	Iluminação	Sempre ajustar para o modo de operação „Aquecimento superior e inferior“.
	Aquec. sup.+ inf.	Usar somente um nível de prateleira. 140-280 °C
	Grelha (c/ acessório especial n.º 5459)	Grelhar pequenas quantidades de carne. Colocar os pedaços de carne no meio da grelha.

### 3.5.4 Ajustes do termostato

Temperatura	Ar quente	Aquecimento sup. e inf.
em °C	apropriado para	
260 a 280		Gratinar
240		Assar massas
220		Assar massas, assar carnes
200	Grelhar com o "Ar quente", gratinar	Assar massas, assar carnes
180	Assar massas, assar carnes, fazer conserva	Assar massas, assar carnes
160	Assar massas, assar carnes	Fazer conserva
150	Descongelar	
140	Doces ou salgados de clara de ovos	Bolo de mel

### 3.5.5 Acender o queimador do forno e ajustar a temperatura



Girar o regulador de temperatura para a esquerda até o 280 °C e premi-lo para dentro. A flama acende-se.

Mantenha o regulador da temperatura premido ainda por 4 a 5 segundos e, antes de soltá-lo, prima-o com força mais uma vez.

A chama fica a arder. O aspecto da chama pode ser controlado através do orifício de inspeção (A) localizado na parte dianteira do fundo do forno, à esquerda.

Feche, então, a porta do forno e gire o regulador da temperatura de volta até a temperatura desejada.

Se não conseguir acender a chama, abra - primeiramente - a porta do forno para arejá-lo e, a seguir, volte a acender o queimador do mesmo.

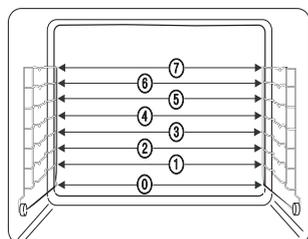
O queimador do forno também pode ser aceso com fósforo através do orifício de acendimento (B), p. ex., na falta de energia eléctrica.

O queimador do forno fica a arder no caudal máximo de gás até que seja atingida a temperatura seleccionada.

### 3.5.6 Possibilidades de intercalação e acessórios de forno

Em cada um dos lados internos do forno há uma prateleira. Cada uma delas possui 8 guias de intercalação, formando, assim, os níveis de intercalação de 0 a 7.

Os níveis de prateleira são contadas de baixo para cima (veja ilustração).



Na **guia de intercalação 0** podem ser intercalados - p. ex. ao assar carnes - a pingadeira, ou o tabuleiro com pizza, ou a grade com a pedra de forno para pizza.

A grelha e/ou tabuleiros são intercalados - dependentemente do alimento a ser preparado - nas **guias de intercalação de 1 a 7**.

Indicações a respeito dos níveis de prateleira podem ser encontradas nos respectivos modos de utilização e nas tabelas de valores de referência.

#### Formas para bolos

Colocar as formas sempre no centro da grade do forno. Elas não devem ficar para fora da borda da grade. Formas rectangulares devem ser colocadas de través sobre a grade.

Para assar bolos, use sempre **formas claras**.

## 4. Adaptação a um outro tipo de gás - Tabela dos bicos

### 4.1 Jogos de bicos para adaptação

Tipo de gás, pressão	Jogos de bicos
Gás natural 20 mbar (serie)	N. 537866
Gás natural LL G 25 (20 mbar)	access. n.º. 219
Gás natural (LL) 25 mbar G25 25 mbar (NL)	N. 538420
Gás líquido butano/propano G 30 (50 mbar)	access. n.º. 211
Gás líquido butano/propano G 30 (28-30/37 mbar)	access. n.º. 218

### 4.2 Tabela de cargas

Queimador		Gás natural 20 mbar	Butano/Propano	
		Carga kW	Carga kW	Débito de gás g/h
Queimador auxiliar	grande	1,1	1,1	79
	pequeno	0,3	0,3	22
Queimador normal	grande	1,9	1,9	137
	pequeno	0,38	0,38	27
Queimador forte	grande	2,8	2,8	202
	pequeno	0,56	0,56	40
Queimador do forno	grande	4,0	4,0	203
	pequeno	1,0	1,0	72

	KEH 650	GEH 630.0/ 640.0
Carga térmica nominal total	7,7 kW	11,7 kW
Conexão do aparelho	555 g/h	843 g/h

### 4.3 Rendimentos úteis de acordo com a EN 437

Tipo de gás	Rendimento útil Hs 15 °C			
	MJ/m <sup>3</sup>	kWh/m <sup>3</sup>	MJ/kg	kWh/kg
Gás natural H (G 20)	37,78	10,5		
Gás natural L (G 25)	32,49	9,03		
Butano (G 30)			49,47	13,75
Propano (G 31)			50,37	14,00

Informar-se na empresa de abastecimento de gás responsável a respeito do rendimento útil HSB para o local de instalação do aparelho.

O débito de gás é calculado da seguinte forma:

$$\text{Débito de gás l/min} = \frac{\text{Carga kW} \times 100}{\text{Valor operacional kWh/m}^3 \times 60}$$

## 4.4 Tabela dos tipos de gás e pressões permitidos

Adaptações a outros tipos de gás feitas posteriormente precisam ser indicadas, de forma duradoura, na placa do aparelho que se encontra no mesmo.

País (Sigla ISO dos países)	Gás natural H, E (G 20) mbar	Gás natural LL (G 25) mbar	Gás natural L (G 25) mbar	Par de pressão Gás natural (G 20/25) mbar	Propano (G 31) mbar	Par de pressão (Butano/ Propano) (G 30/31) mbar	Butano (Butano/ Propano) (G 30) mbar	Categoria mbar
Alemanha (DE)	20	20					50	II <sub>2ELL3B/P</sub>
Dinamarca (DK) Finlândia (FI) Suécia (SE) Islândia (IS)	20						28-30	II <sub>2H3B/P</sub>
Países-Baixos (NL)			25 25		50		28-30	II <sub>2L3P</sub> II <sub>2L3B/P</sub>
França (FR) Bélgica (BE)				20/25		28-30/37		II <sub>2E+3+</sub>
Grã-Bretanha (GB) Espanha (ES) Itália (IT) Portugal (PT) Irlanda (IE) Grécia (GR)	20					28-30/37		II <sub>2H3+</sub>
Áustria (AT) Suíça (CH)	20						50	II <sub>2H3B/P</sub>
Noruega (NO)						28-30		II <sub>3B/P</sub>
Luxemburgo (LU)	20					28-30/37		I <sub>2E</sub> , I <sub>3+</sub>

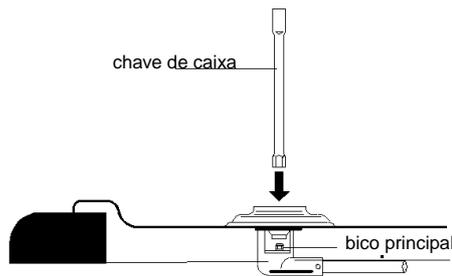
## 4.5 Tabela dos bicos

Tipo de gás/Pressão	Queimador forte		Queimador normal		Queimador auxiliar		Queimador do forno	
	Bico de caudal máx. gás	Bico de caudal mín. gás	Bico de caudal máx. gás	Bico de caudal mín. gás	Bico caudal máx. gás	Bico de caudal mín. gás	Bico de caudal máx. gás	Bico de caudal mín. gás
Gás natural H, E, E+ G 20 (20/25 mbar)	125	56	93	47	72	41	150	77
Gás natural LL G 25 (20 mbar)	145	62	117	52	79	47	165	82
Gás natural L (NL) G 25 (25 mbar)	118	61	104	49	78	44	155	80
Gás líquido butano/ propano G 30 (50 mbar)	73	34	62	26	49	23	82	44
Gás líquido butano/ propano G 30 (28-30/37 mbar)	81	39	70	28	53	24	92	52
Gás líquido propano G 31 (50 mbar)	79	36	67	30	51	26	89	48

## 4.6 Adaptação dos queimadores das zonas de cozinhar

### Bicos de caudal máximo de gás

Ao efectuar a adaptação a um outro tipo ou outra qualidade de gás, o bico principal precisa ser substituído.

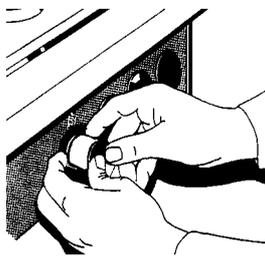


1. Retirar a tampa do queimador
2. Encaixe a chave de caixa no bico através do tubo Venturi do queimador e desparafuse o bico.
3. Introduza o novo bico na chave de caixa e aparafuse-o até o encosto

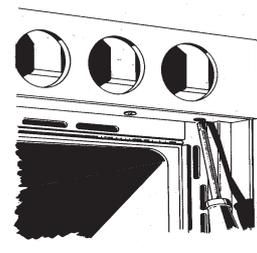
### Bicos de caudal mínimo de gás

Após ter retirado os manípulos (para as zonas de cozinhar) e o painel de comando (veja abaixo), proceda o ajuste e a adaptação.

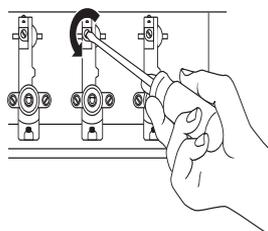
No caso de gás natural e de gás líquido, os bicos de caudal mínimo de gás precisam ser substituídos. Aparafusar os bicos até o encosto (veja a tabela de jogos de bicos para adaptação).



1. Desconecte o aparelho da corrente eléctrica (retire a ficha de rede)
2. Retire os manípulos das zonas de cozinhar.
3. Abrir a porta do forno.



4. Desaparafusar ambos os parafusos externos à esquerda e à direita com uma chave de fendas. Levante o painel de comando, puxe a sua aresta inferior levemente para frente e retire-o com cuidado por baixo.



5. Soltar os parafusos,
6. substituir os bicos de caudal mín. de gás,
7. apertar bem os parafusos.

**Atenção!** O painel de comando permanece preso ao aparelho através da cablagem eléctrica. Por isso, maneje-o cuidadosamente!

## 4.7 Montagem final

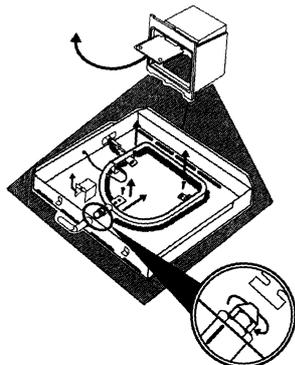
Após o término dos trabalhos de adaptação e regulação, pode ser efectuada a montagem final.

- Montar o painel de comando.
- Encaixe os manípulos dos reguladores das zonas de cozinhar.

## 4.8 Adaptação do queimador do forno

### Bico de caudal máximo de gás

No caso de adaptação, os bicos do queimador precisam ser substituídos.



1. Soltar a chapa de cobertura.
2. A seguir, soltar a válvula do ar e o queimador do forno.
3. Pôr as peças de lado e, com uma chave de caixa SW 14, desaparafusar o bico do queimador.
4. Aparafusar um novo bico de acordo com a tabela dos bicos.
5. Recolocar o queimador e apertá-lo muito bem.
6. Proceder o ajuste do ar (veja acima).

### Valores de referência para o ajuste de ar

Gás natural H, E, E+	3,0 mm
Gás natural L, LL	1,0 mm
Gás líquido 50 mbar	2,5 mm
Gás líquido 30/37 mbar	3,0 mm

### Bico de caudal mínimo de gás

A adaptação é efectuada no termostato do forno. Para fazer isso, o painel de comando precisa ser retirado.

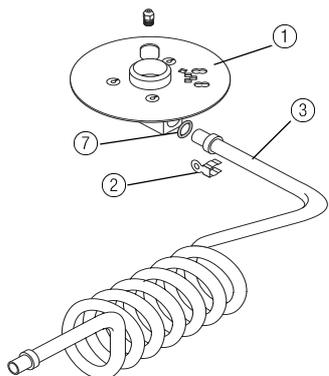
### No caso de gás natural e de gás líquido

Retirar o bico e substituí-lo por um novo. Apertar o novo bico até o encosto.

A seguir, testar a combustão.

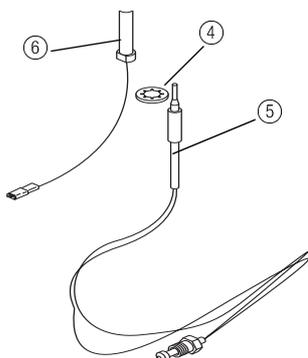
## 5. Termosensores – Velas de acendimento – Zonas de cozinhar

### 5.1 Substituição do termosensor



1. Retirar a placa de cozinhar
2. Desaparafusar o sensor localizado na torneira de gás.
3. Desprender o grampo de fixação ② do cano do queimador ③ e retirar o queimador ①. Desprender cuidadosamente o anel de aperto ④ da parte inferior do queimador e retirar o termosensor ⑤.

### 5.2 Substituição da velas de acendimento



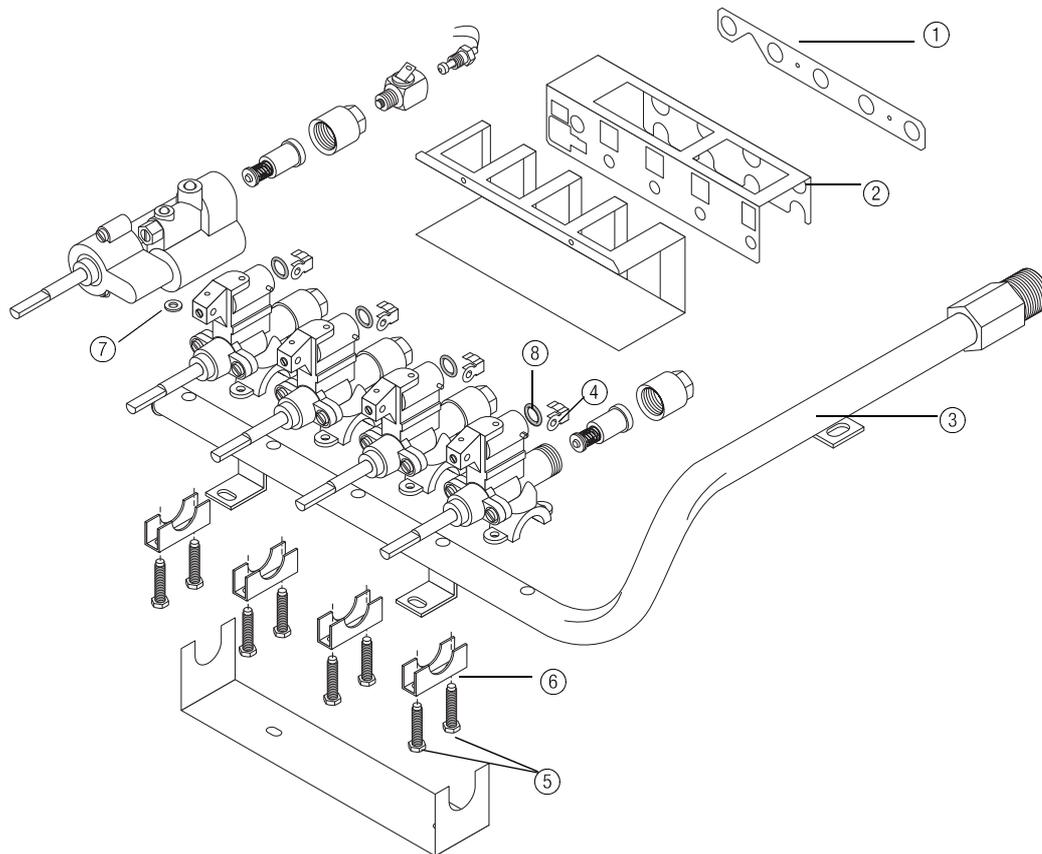
1. Retirar a placa de cozinhar
2. Desprender o grampo de fixação ② do cano do queimador ③ e retirar o queimador ①. Desprender cuidadosamente o anel de aperto ④ da parte inferior do queimador e retirar a vela de acendimento ⑥. Retirar a ficha de amper. do transformador de acendimento.

**A montagem ocorre na sequência contrária.**



O anel de aperto ④ precisa ser apertado firmemente. Caso contrário a vela de acendimento e o termosensor ficam assentados muito para o fundo. Na montagem, não esqueça do anel em O ⑦. **TESTAR A ESTANQUEIDADE DO GÁS!**

## 6. Equipamentos de gás



### 6.1 Substituição da torneira de gás das zonas de cozinhar

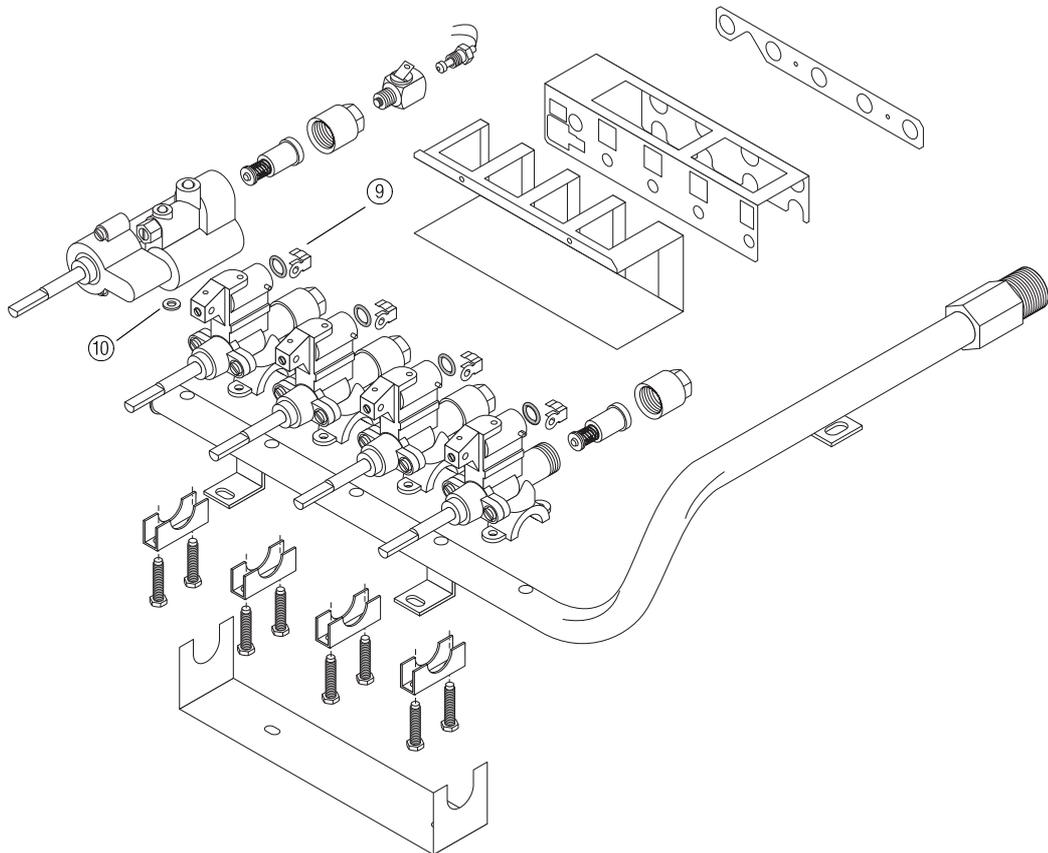
1. Desmontar o painel de interruptores.
2. Desmontar a placa de cozinhar.
3. Desaparafusar as chapas de fixação ① e ②.
4. Desaparafusar a rampa de alimentação ③ do fundo falso e da parede lateral da direita.
5. Desaparafusar o elemento térmico da torneira de gás.
6. Após ter soltado o grampo de fixação ④ da torneira de gás, retire o cano do queimador.
7. Soltar os parafusos de fixação ⑤. Remover os estribos de fixação ⑥ e retirar a torneira de gás por cima da rampa de alimentação.

**A montagem ocorre na sequência contrária**



Na montagem, não esqueça dos anéis em O indicados na posição ⑦ e ⑧.  
**TESTAR A ESTANQUEIDADE DO GÁS!**

## 6.2 Substituição do termostato do forno GEH 640.0 / GEH 630.0



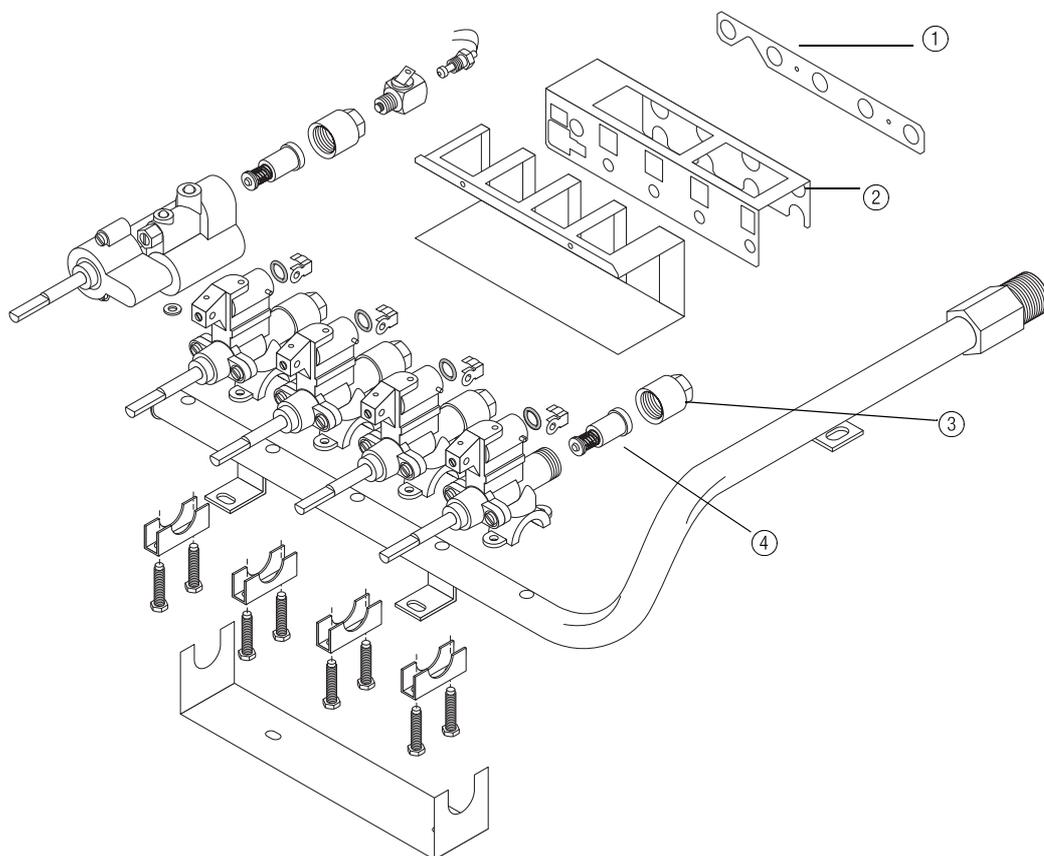
1. Desmontagem (Veja "Substituição da torneira de gás das zonas de cozinhar".)
2. Além disso: Desaparafusar o cano do gás ⑨ do queimador do forno no termostato.
3. Soltar o sensor da temperatura dos dispositivos de fixação no forno e retirá-lo do forno por cima.

**A montagem ocorre na sequência contrária**



Na montagem, não esqueça dos anéis em O indicados na posição ⑩.  
**TESTAR A ESTANQUEIDADE DO GÁS!**

## 6.3 Substituição dos cartuchos magnéticos



1. Desmontar a placa de cozinhar.
2. Desaparafusar as chapas de fixação ① + ②.
3. Desaparafusar o termosensor da torneira de gás.
4. Desaparafusar a porca de alumínio ③.
5. Retirar por trás o cartucho magnético ④ da torneira de gás.

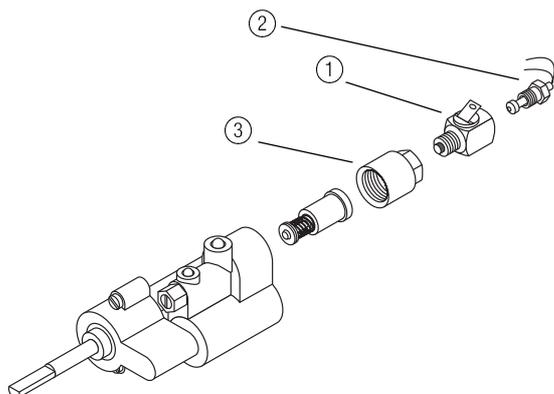
**A montagem ocorre na sequência contrária**



Na montagem, TESTAR A ESTANQUEIDADE DO GÁS!

## 7. Indicação do gás do forno GEH 640.0 / 630.0

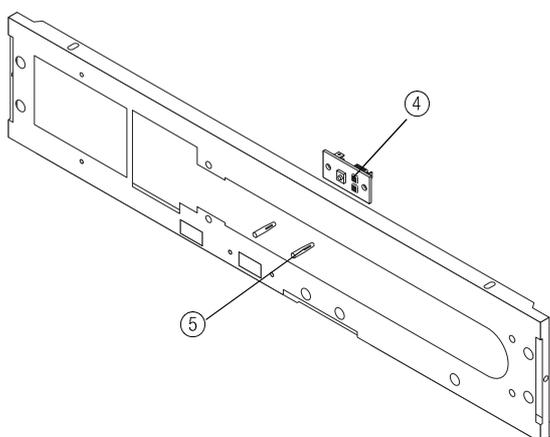
### 7.1 Funcionamento



A tensão do termossensor do forno é tomada através de um adaptador ① aparafusado no termostato do forno entre o termossensor ② e a porca de alumínio ③ e conduzida a uma placa electrónica com lâmpada de controlo.

A tensão baixa do termossensor no funcionamento do queimador do forno é convertida através desta electrónica na lâmpada de controlo de 230 V.

### 7.2 Substituição da placa electrónica



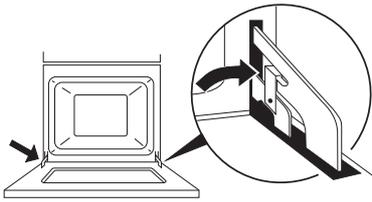
Após a desmontagem do painel de interruptores, a placa electrónica ④ pode ser removida dos pinos sintéticos ⑤.

Retirar a cablagem (ficha AMD)

**A montagem ocorre na sequência contrária.**

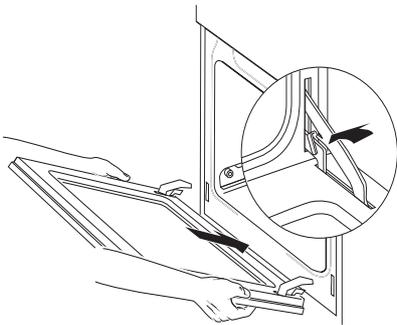
## 8. Porta do forno

### Retirar a porta do forno



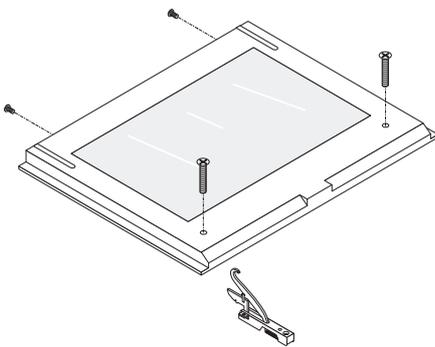
Abriu a porta do forno completamente.

Puxar para cima os estribos das dobradiças da porta.



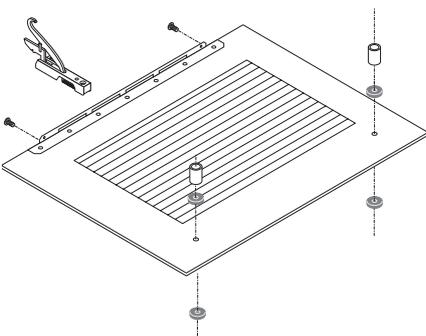
Segurar em ambos os lados da porta do forno e fechá-la devagar. As dobradiças soltam-se da sua armação mais ou menos na metade da distância entre a posição aberta e a fechada da porta.

Agora a porta do forno pode ser retirada.



#### Desmontar o vidro da porta do forno

1. Desaparafusar os parafusos ① localizados na aresta inferior da porta.
2. Desaparafusar os parafusos da asa e retirar a asa. Deixar os parafusos na chapa traseira.
3. Retirar o vidro frontal.



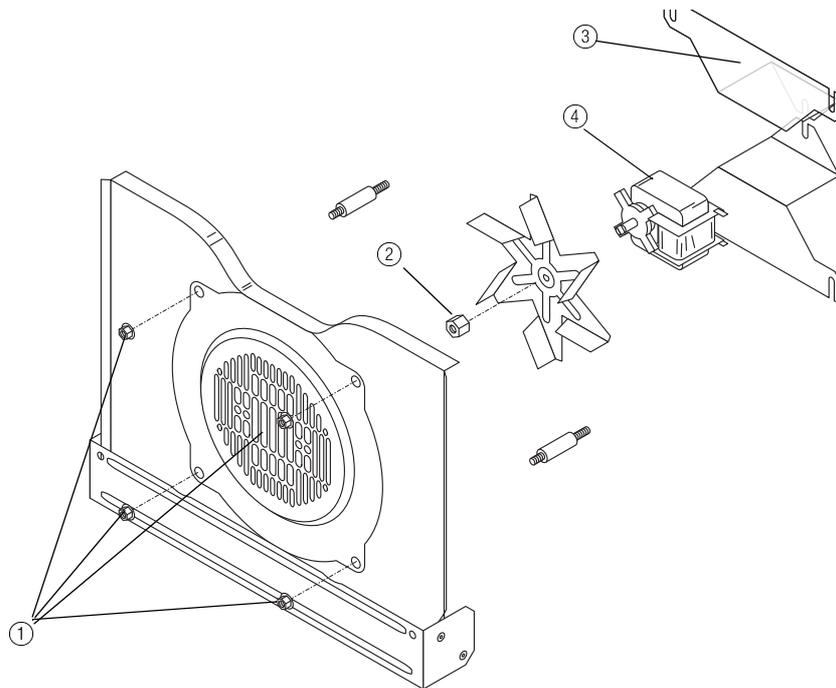
#### Desmontar as dobradiças

1. Desaparafusar os parafusos.
2. Tirar as charneiras do seu assento.

**A montagem ocorre na sequência contrária.**

O vidro interno da porta do forno está colado na chapa traseira - 1 peça

## 9. Motor de ar quente

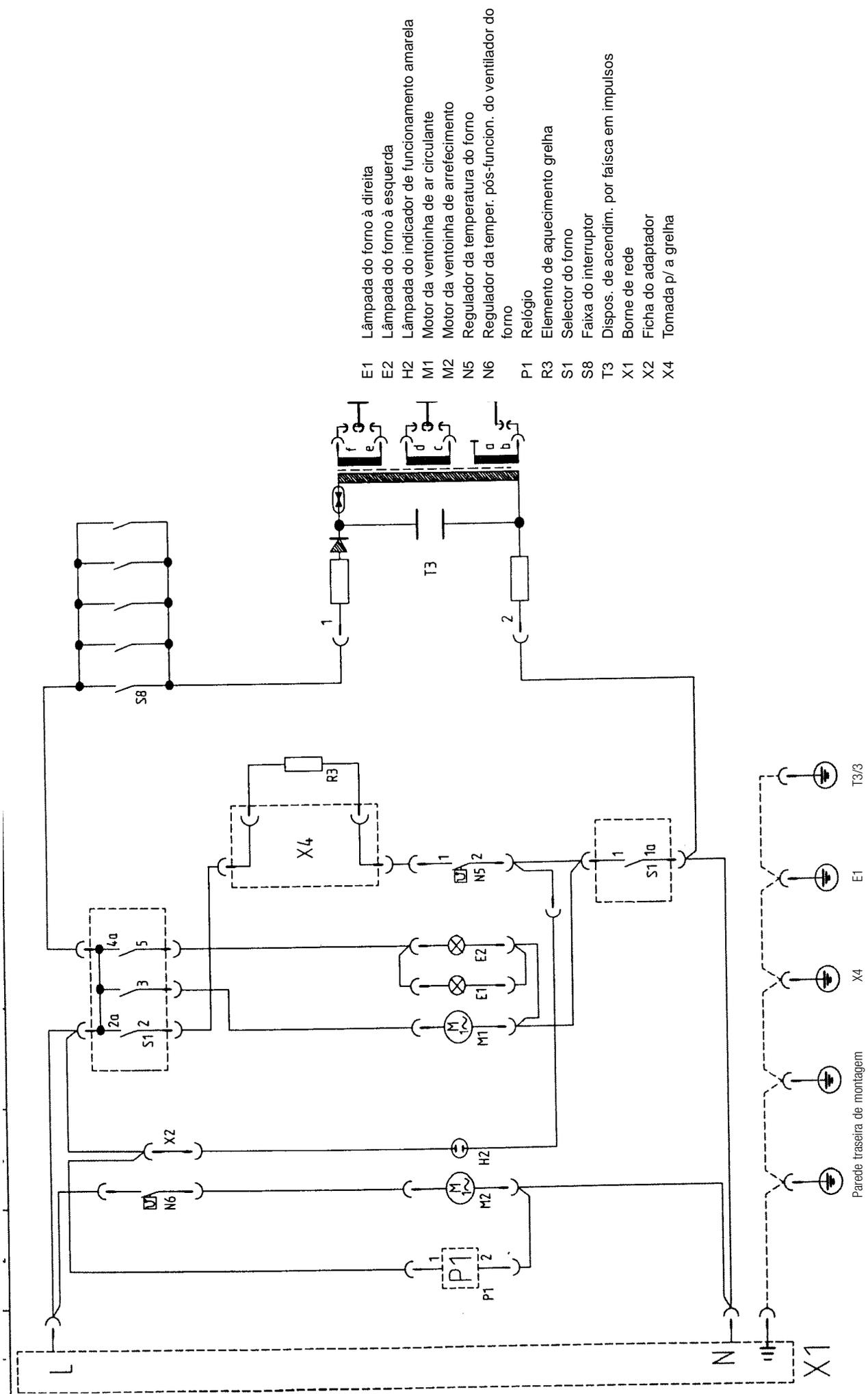


### 9.1 Roda do ventilador da parede intermediária do forno.

1. Desatarraxar as 4 porcas M6 ①.
2. Desaparafusar a parede intermediária.
3. Desatarraxar a porca de rosca à esquerda ②. Soltar a roda do ventilador do seu eixo.

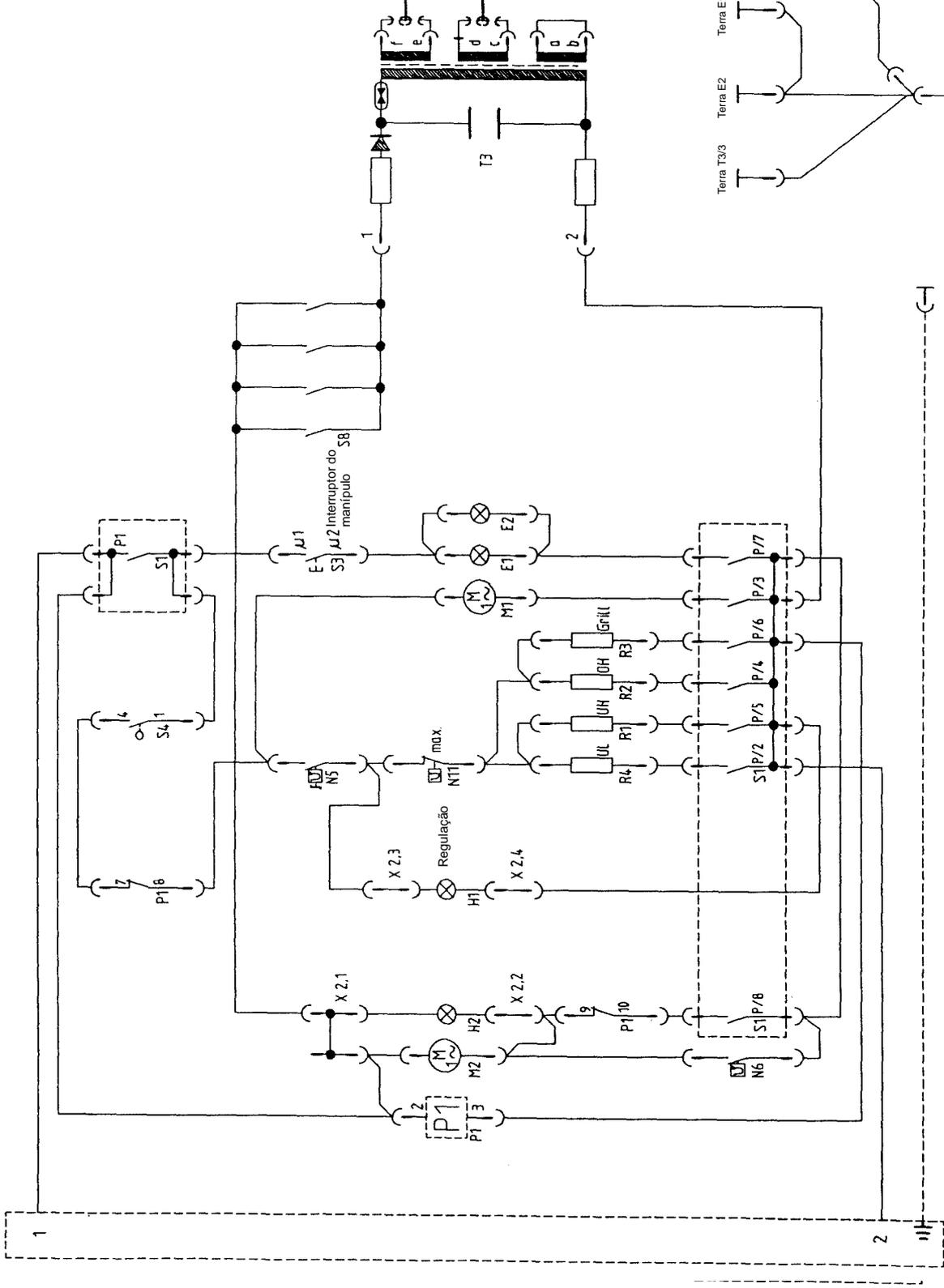
### 9.2 Motor de ar quente

1. Desmontar o aparelho.
2. Desaparafusar a parte traseira do aparelho.
3. Desmontar a chapa de protecção ③.
4. Retira o cabo do motor.
5. Soltar o motor ④ da fixação de baioneta.



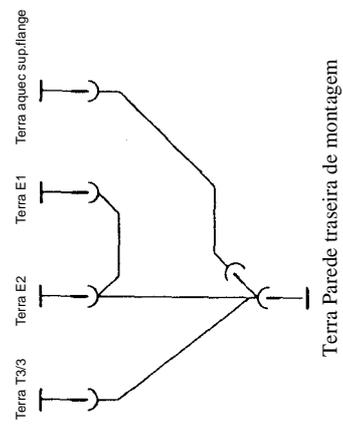
- E1 Lâmpada do forno à direita
- E2 Lâmpada do forno à esquerda
- H2 Lâmpada do indicador de funcionamento amarela
- M1 Motor da ventoinha de ar circulante
- M2 Motor da ventoinha de arrefecimento
- N5 Regulador da temperatura do forno
- N6 Regulador da temper. pós-funcion. do ventilador do forno
- P1 Relógio
- R3 Elemento de aquecimento grelha
- S1 Selector do forno
- S8 Faixa do interruptor
- T3 Dispos. de acendim. por faísca em impulsos
- X1 Borne de rede
- X2 Ficha do adaptador
- X4 Tomada p/ a grelha

- E1 Lâmpada do forno à direita
- E2 Lâmpada do forno à esquerda
- H1 Lâmpada de regulação do forno vermelha
- H2 Lâmpada de regulação do forno.amarela
- M1 Motor do ventilador de ar circulante
- M2 Motor do ventilador de arrefecimento
- N1 Regulador da zona de cozinhar dianteira direita
- N2 Regulador da zona de cozinhar traseira direita
- N3 Regulador da zona de coz. traseira esquerda
- N4 Regulador da zona de coz. dianteira esquerda
- N5 Regulador da temperatura do forno
- N6 Regulador da temper. pós-funcion. do ventilador do forno
- N11 Limitador da temperatura automático
- P1 Relógio
- R1 Elemento de aquecimento Aquecto. inferior
- R2 Elemento de aquecimento Aquecto. superior
- R3 Elemento de aquecimento grelha
- R4 Elemento de aquecimento Ar circulante
- S1 Selector do forno
- S3 Interruptor do manipululo
- S4 Interruptor da monitoração da porta à direita, em baixo
- S8 Faixa do interruptor
- T2 Transformador de separação da lâmpada
- T3 Transformador de acendimento
- X1 Borne de rede
- X2 Ficha do adaptador duplo / quádruplo
- X4 Tomada p/ a grelha
- X5 Ficha de conexão interna
- X6 Tomada de corrente p/ espeto de carne
- X11 Ficha de conexão interna
- Z1 Filtro de rede



Selector do forno

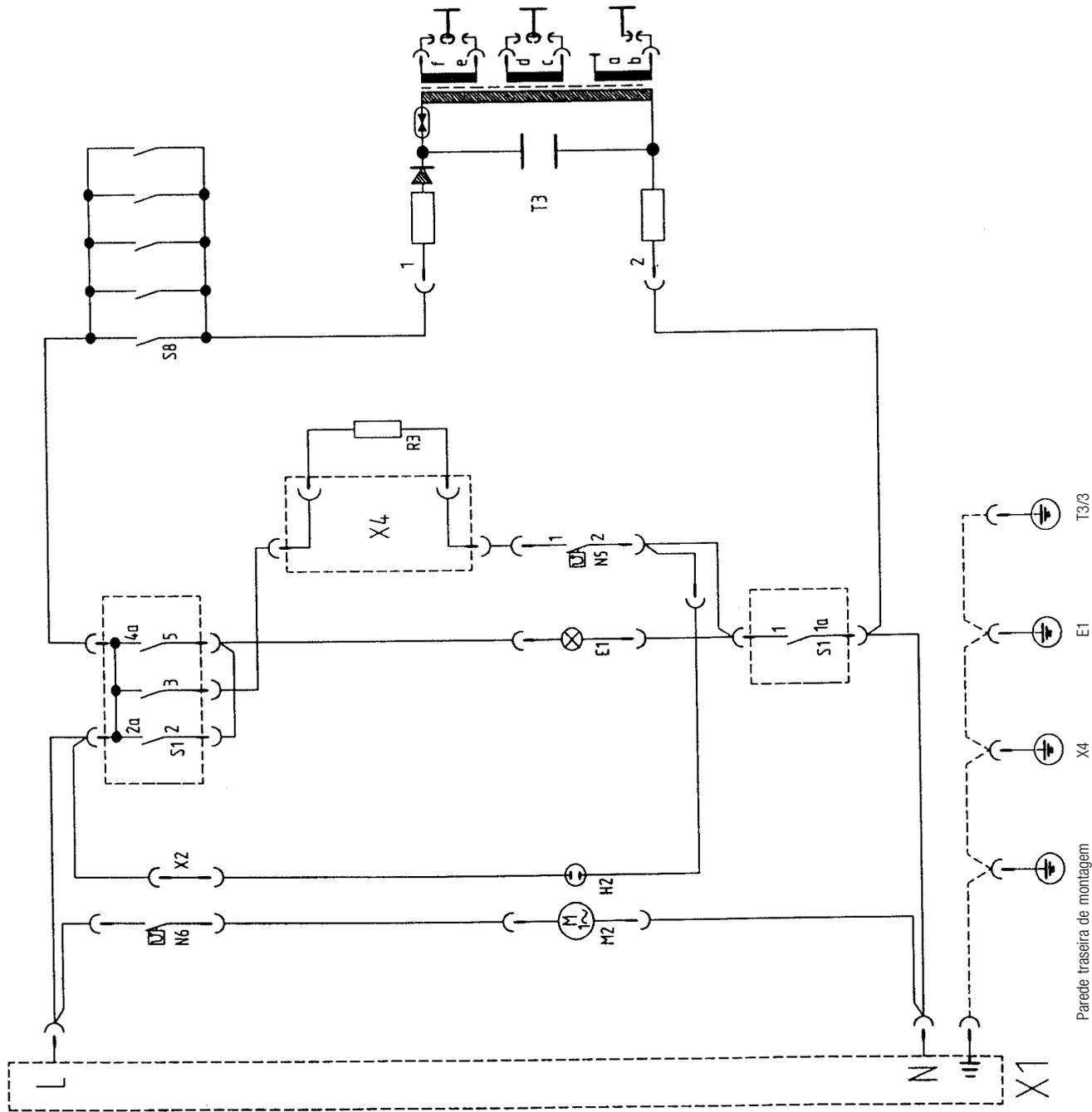
1	2	3	4	5	6	7	8
P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8
0	X	X	X	X	X	X	X
1	X	X	X	X	X	X	X
2	X	X	X	X	X	X	X
3	X	X	X	X	X	X	X
4	X	X	X	X	X	X	X
5	X	X	X	X	X	X	X
6	X	X	X	X	X	X	X
7	X	X	X	X	X	X	X
8	X	X	X	X	X	X	X
9	X	X	X	X	X	X	X



Terra Parede traseira de montagem

Terra Parede traseira de montagem

X1



- E1 Lâmpada do forno à direita
- E2 Lâmpada do forno à esquerda
- H2 Lâmpada do indicador de funcionamento amarela
- M1 Motor da ventoinha de ar circulante
- M2 Motor da ventoinha de arrefecimento
- N5 Regulador da temperatura do forno
- N6 Regulador da temper. pós-funcion. do ventilador do forno
- P1 Relógio
- R3 Elemento de aquecimento grelha
- S1 Selector do forno
- S8 Faixa do interruptor
- T3 Dispos. de acendim. por faísca em impulsos
- X1 Borne de rede
- X2 Ficha do adaptador
- X4 Tomada p/ a grelha

Parede traseira de montagem