



Aparelhos a gás GH 606.0 E
GH 506.0 E
GH 505.0 E
GKH 507.0 E

Manual técnico: H2-120-61-01

Trabalhado por: Kirchmaier
Tel.: (0209) 401-718
Fax: (0209) 401-743
Data: 28.07..1998

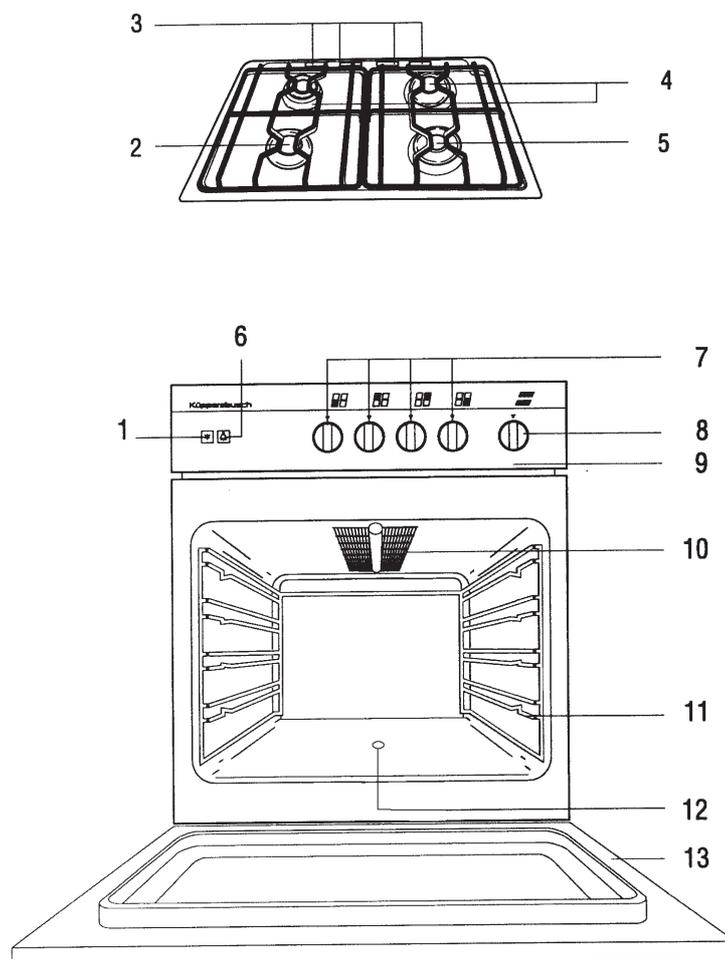
Küppersbusch Vertriebsges. mbH
Kundendienst
Postfach 100 132
45801 Gelsenkirchen

Conteúdo

| | |
|--|-----------|
| 1. Vista geral do aparelho | 4 |
| 1.1 GH 606.0 E | 4 |
| 1.2 GH 506.0 E | 5 |
| 1.3 GH 505.0 E | 6 |
| 1.4 GKH 507.0 E | 7 |
| 2. As funções individuais 8 | |
| 2.1 GH 505.0 E | 8 |
| 2.2 GH 505.0 E / GH 606.0 E | 9 |
| 2.3 GKH 507.0 E | 12 |
| 3. Conexão do aparelho e colocação em funcionamento..... | 14 |
| 3.1 Conexão ao gás | 14 |
| 3.2 Funcionamento com ajuste divergente..... | 14 |
| 3.3 Colocação em funcionamento | 14 |
| 3.4 Verificar a carga térmica em gás líquido | 15 |
| 3.5 Verificar as tubulações de abastecimento..... | 15 |
| 3.6 Controlo do funcionamento | 15 |
| 3.7 Para posicionar o aparelho..... | 15 |
| 4. Informações técnicas gerais | 16 |
| 5. Tabelas dos bicos..... | 18 |
| 6. Para substituir e ajustar os bicos dos queimadores | 19 |
| 6.1 Queimadores das zonas de cozinhar | 19 |
| 6.2 Para regular o ar primário..... | 19 |
| 6.3 Para ajustar o parafuso redutor..... | 20 |
| 6.4 O queimador do forno..... | 20 |
| 6.5 O queimador da grelha..... | 23 |
| 7. Desmontagem das peças da caixa | 21 |
| 8. Desmontagem das partes pré-fabricadas | 23 |
| 8.1 A porta do forno..... | 23 |
| 8.2 Peças internas do forno | 23 |
| 8.3 Equipamentos do gás..... | 24 |
| 8.4 Acendimento por faísca eléctrico | 26 |
| 8.5 O forno eléctrico | 27 |
| 9. Esquemas de circuitos..... | 29 |

1. Vista geral do aparelho

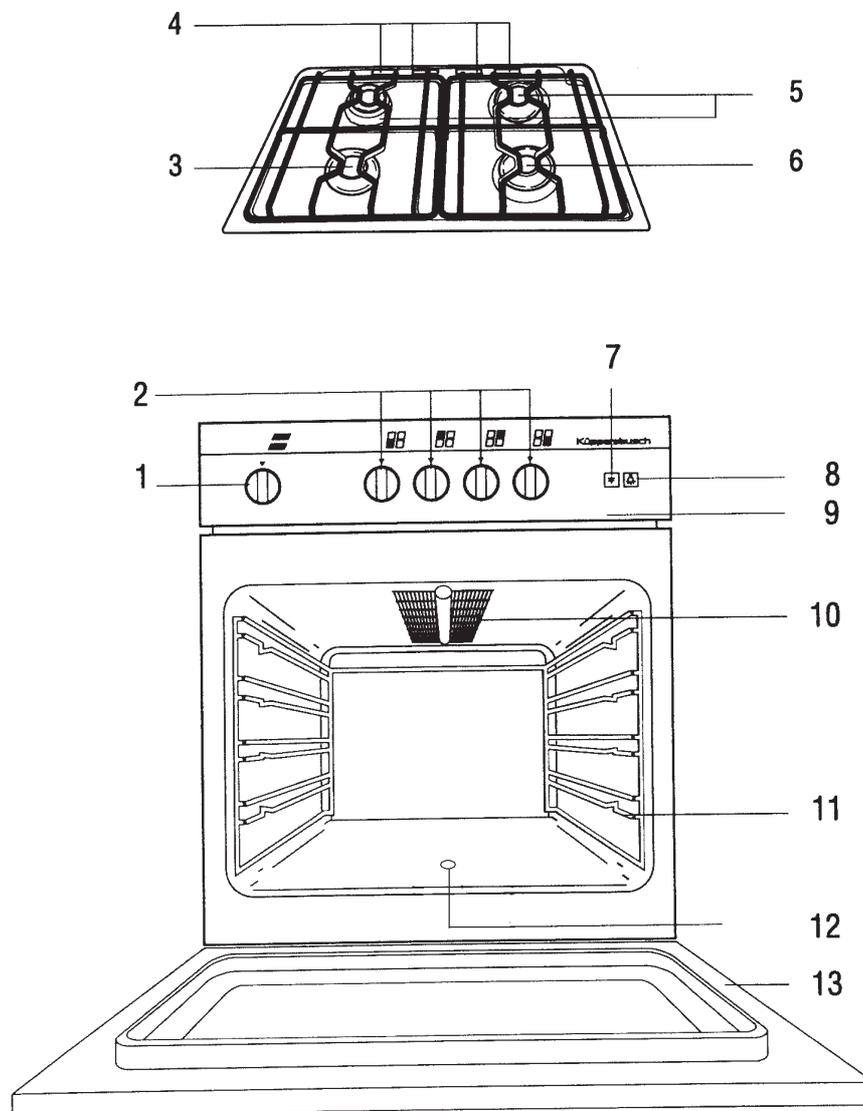
1.1 GH 606.0 E



I

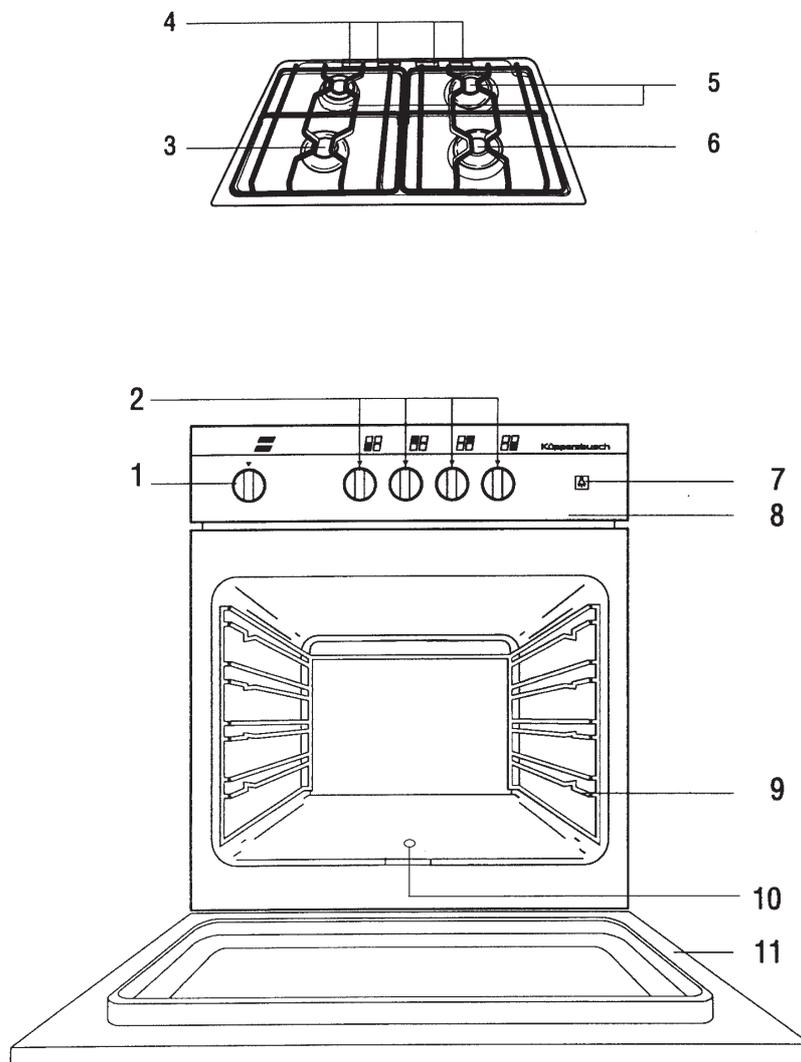
- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Acendimento eléctrico | 7 | Manípulo das zonas de cozinhar |
| 2 | Queimador de cozimento | 8 | Manípulo do termóstato do forno |
| 3 | Fendas de ventilação | 9 | Painel de comando |
| 4 | Queimador normal | 10 | Grelha |
| 5 | Queimador forte | 11 | Guias de intercalação |
| 6 | Interruptor para a iluminação do forno | 12 | Orifício de acendimento do queimador do forno |
| | | 13 | Porta do forno |

1.2 GH 506.0 E



- | | | | |
|---|---------------------------------|----|---|
| 1 | Manípulo do termóstato do forno | 7 | Acendimento eléctrico |
| 2 | Manípulo das zonas de cozinhar | 8 | Interruptor da iluminação do forno |
| 3 | Queimador de cozimento | 9 | Painel de comando |
| 4 | Fendas de ventilação | 10 | Grelha |
| 5 | Queimador normal | 11 | Guias de intercalação |
| 6 | Queimador forte | 12 | Orifício de acendimento do queimador do forno |
| | | 13 | Porta do forno |

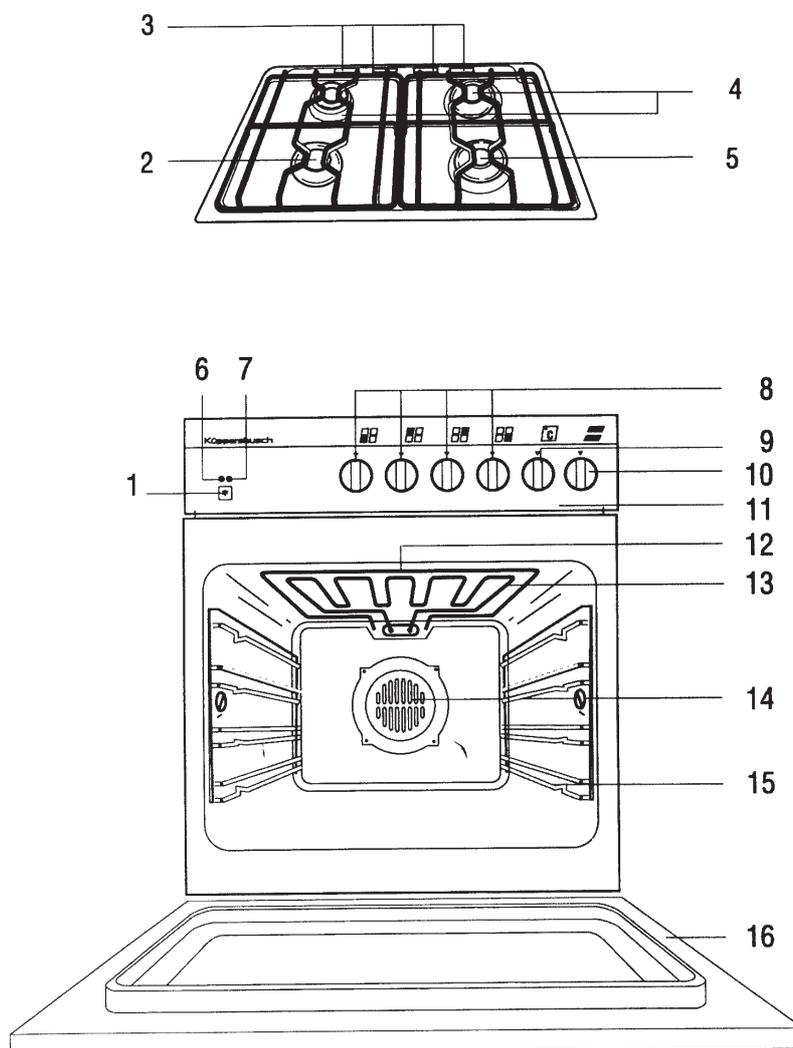
1.3 GH 505.0 E



- 1 Manípulo do termóstato do forno
- 2 Manípulo das zonas de cozinhar
- 3 Queimador de cozimento
- 4 Fendas de ventilação
- 5 Queimador normal

- 6 Queimador forte
- 7 Interruptor da iluminação do forno
- 8 Painel de comando
- 9 Guias de intercalação
- 10 Orifício de acendimento do queimador do forno
- 11 Porta do forno

1.4 GKH 507.0 E

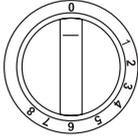


- | | | | |
|---|--------------------------------------|----|-----------------------------------|
| 1 | Acendimento eléctrico | 9 | Regulador da temperatura do forno |
| 2 | Queimador de cozimento | 10 | Selector do forno |
| 3 | Fendas de ventilação | 11 | Painel de comando |
| 4 | Queimador normal | 12 | Calor superior |
| 5 | Queimador forte | 13 | Grelha |
| 6 | Indicador de funcionamento (amarelo) | 14 | Ventilador do ar quente |
| 7 | Indicador de aquecimento (vermelho) | 15 | Guias de intercalação |
| 8 | Manípulo das zonas de cozinhar | 16 | Porta do forno |

2. As funções individuais

2.1 GH 505.0 E

2.1.1 Selecção do modo de operação e da temperatura



Ajuste a temperatura desejada do forno com o manípulo do termostato do forno.

Os níveis de temperatura estão indicados sobre o manípulo.

Níveis de temperatura sobre o termostato

| Dígitos sobre o anel do interruptor | Temperatura do forno |
|-------------------------------------|----------------------|
| 1 | 150° C |
| 2 | 170° C |
| 3 | 190° C |
| 4 | 210° C |
| 5 | 230° C |
| 6 | 250° C |
| 7 | 270° C |
| 8 | 290° C |

2.1.2 Símbolos de comando e modos de operação

● DESL



Iluminação

Ligar sempre que o forno for usado.

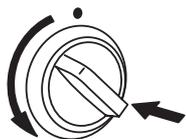
1 - 8 Níveis de temperatura do
Calor superior/inferior

Trabalhe sempre com um nível de intercalação só.

O forno está equipado com um termostato que regula a temperatura somente se a porta do forno estiver fechada, reduzindo o tamanho da chama. Com a porta do forno aberta por mais tempo, a chama torna-se automaticamente maior.

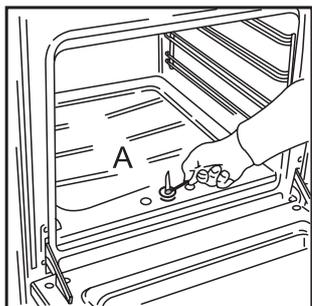
Feche a porta do forno cuidadosamente durante o funcionamento do mesmo para que a chama não se apague.

2.1.3 Para acender o queimador do forno e ajustar a temperatura



Com a porta do forno aberta, prima levemente o manípulo do termostato do forno, gire-o contra o sentido dos ponteiros do relógio até a posição máxima e mantenha-o pressionado.

Acenda o queimador através do orifício de acendimento (A) com um fósforo ou algo parecido.



Após ter acendido a chama, mantenha o manípulo pressionado ainda durante 10 a 15 segundos e prima-o firmemente de novo.

Então feche a porta do forno e gire o manípulo do termostato de volta até a temperatura desejada.

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

Se não conseguir acender o queimador, repita o processo novamente após aprox. 2 segundos.

2.1.4 Peças de intercalação

Formas para bolos

Uma vez que as formas para bolos não devem ficar para fora da borda da grade, coloque-as sempre no centro da mesma. Formas para bolos rectangulares devem ser colocadas de través sobre a grade. Para assar bolos, use sempre formas para bolos claras.

Tabuleiros

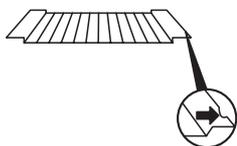
Ao retirá-los, levante-os levemente. Após introduzi-los novamente, a aresta oblíqua dos mesmos deve indicar para a porta do forno.

Introduza 3/4 do tabuleiro no forno e então feche cuidadosamente a porta do mesmo para que o tabuleiro fique junto do vidro da porta do forno.

Trabalhe sempre com um nível de intercalação só

Para assar carnes, utilize um tabuleiro para carnes.

Grelha

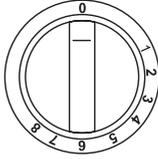


Introduza a grade para assar bolos e carnes sempre com a cava virada para baixo.

Ao fazer isto, observe que o entalhe das grades sempre indique para frente (para a porta do forno).

2.2 GH 506.0 E / GH 606.0 E

2.2.1 Selecção do modo de operação e da temperatura



Ajuste a temperatura desejada do forno com o manípulo do termostato do forno.

Os níveis de temperatura estão indicados sobre o manípulo.

Níveis de temperatura sobre o termostato

| Dígitos sobre o anel do interruptor | Temperatura do forno |
|-------------------------------------|----------------------|
| 1 | 150° C |
| 2 | 170° C |
| 3 | 190° C |
| 4 | 210° C |
| 5 | 230° C |
| 6 | 250° C |
| 7 | 270° C |
| 8 | 290° C |

2.2.2 Símbolos de comando e modos de operação

- DESL
- ☼ Iluminação Ligar sempre que o forno for usado.
- 1 - 8 Níveis de temperatura do Calor superior/inferior Trabalhe sempre com um nível de intercalação só.
- ☼ Grelhar Apropriado para pequenas quantidades de carne.

O forno está equipado com um termostato que regula a temperatura somente se a porta do forno estiver fechada, reduzindo o tamanho da chama. Com a porta do forno aberta por mais tempo, a chama torna-se automaticamente maior.

Feche a porta do forno cuidadosamente durante o funcionamento do mesmo para que a chama não se apague.

2.2.3 Para acender o queimador do forno e ajustar a temperatura



Com a porta do forno aberta, prima levemente o manípulo do termostato do forno, gire-o contra o sentido dos ponteiros do relógio até a posição máxima e mantenha-o premido.

Accione o acendimento eléctrico com o botão de pressão.

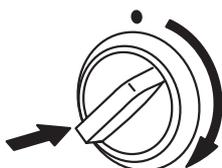
Após ter acendido a chama, mantenha o manípulo premido ainda durante 10 a 15 segundos e prima-o firmemente de novo.

Então feche a porta do forno e gire o manípulo do termostato de volta até a temperatura desejada.

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

Por favor observe: Introduza $\frac{3}{4}$ do tabuleiro no forno e então feche cuidadosamente a porta do mesmo para que o tabuleiro fique junto do vidro da porta do forno.

2.2.4 Para acender o queimador da grelha



O queimador da grelha aquece a grade de aço inoxidável, na qual a grelha está fixada. Na grade de aço inoxidável são gerados raios infravermelhos que são usados para grelhar.

Para acender, prima levemente o manípulo do termostato do forno e gire-o no sentido do ponteiro do relógio até a posição grelha.

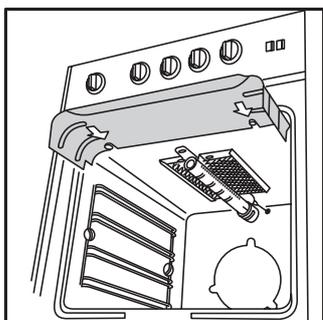
Active o acendimento eléctrico com o botão de pressão.

Após ter acendido a chama, mantenha o manípulo do termostato premido durante 10 a 15 segundos.

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

2.2.5 Para usar a grelha

Importante: Use a grelha com a porta do forno entreaberta.



Ao grelhar, o aparelho atinge temperaturas elevadas. Mantenha crianças distantes.

Instale o anteparo de protecção contra temperaturas elevadas juntamente fornecido (veja ilustração). Ele serve para proteger o painel de comando contra a temperatura em elevação.

Ligue a grelha e pré-aqueça-a durante 5 minutos com a porta do forno entreaberta.

Ao introduzir o alimento, esteja atento para que a grade fique o mais próxima possível da grelha.

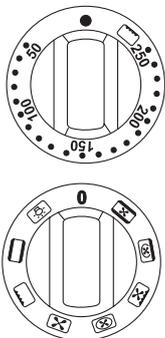
A distância mínima é de 3 até 4 cm.

Introduza o tabuleiro para carnes por baixo da grade para recolher o extracto de carne e a gordura que ficam a pingar.

Você também pode grelhar com a porta do forno fechada.

2.3 GKH 507.0 E

2.3.1 Selecção do modo de operação e da temperatura



Para usar o forno, o seletor e o regulador da temperatura do mesmo precisam ser accionados (veja a ilustração).

Para seleccionar o modo de operação

Gire o seletor do forno (interruptor da direita) para a direita ou para a esquerda.

Para ajustar a temperatura:

Gire o seletor de temperatura (2º. interruptor da direita) para a direita.

O indicador do aquecimento no painel de comando ilumina-se durante o aquecimento e apaga-se assim que a temperatura ajustada for atingida.

2.3.2 Símbolos de comando e modos de operação

| | | |
|----|--------------------------------------|---|
| ●M | DESL | |
| | Iluminação | Ligar sempre que o forno for usado. |
| | Calor superior/inferior | Pré-aquecer, Para assar biscoitos e bolos húmidos |
| | Grelha | Para grelhar pedaços de carne mais finos. Coloque a carne no centro da grade. Assados rápidos, gratinar, tostar. |
| | Ventilação a frio | Sem ajuste de temperatura, para descongelar e refrigerar cuidadosamente. |
| | Ar quente | Assar carnes, assar bolos, cozer sobre vários níveis. |
| | Grelhar com ventilação | Para grelhar pedaços de carne maiores com peso acima de 1 Kg. |
| | Manter quente e esquentar | Para manter alimentos quente após a sua preparação e para esquentar lentamente. |
| | Calor superior e inferior intensivos | Para assar intensivamente pedaços de carne grandes e aves grandes como p. ex. gansos e perus. Para assar bolos húmidos. Para aquecer rapidamente o forno. |

2.3.3 Para assar bolos

Indicações para assar bolos



Ar quente

Nenhum pré-aquecimento. É possível assar sobre vários níveis ao mesmo tempo.

Alturas de intercalação:

1 tabuleiro 2º. nível de intercalação de baixo

2 tabuleiros 1º. e 3º. níveis de intercalação

3 tabuleiros 1º., 2º. e 3º. níveis de intercalação

Se assar vários tabuleiros de bolos, o tempo para assar prolonga-se em cerca de 5 a 10 minutos por tabuleio.

Retire os tabuleiros um a um, de acordo com o grau de alourado dos assados.

Se na receita não houver nenhuma indicação a respeito do ar quente, asse com o ar quente em 160 °C.

Importante: Em bolos com cobertura húmida de frutas, a formação de humidade é particularmente alta. Asse, de preferência, no máximo duas formas ao mesmo tempo.



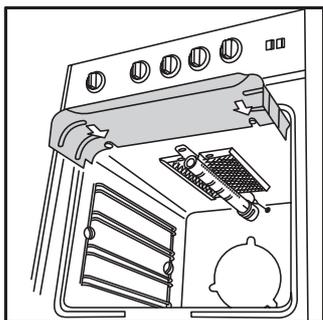
Calor superior/inferior

Para pré-aquecer e para assar sobre um nível só.

Formas para bolos de chapa preta e de alumínio são particularmente apropriadas.

2.3.4 Para usar a grelha

Anteparo de protecção contra temperaturas elevadas

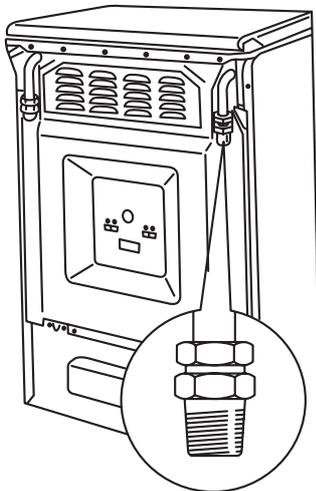


Ao grelhar com a porta **aberta**, o anteparo de protecção contra temperaturas elevadas **precisa** ser instalado (veja a ilustr. seguinte).

O anteparo de protecção contra temperaturas elevadas serve para proteger o painel de comando contra o calor em elevação e para evitar riscos de queimadura ao usar o forno.

3. Conexão do aparelho e colocação em funcionamento

3.1 Conexão ao gás



A conexão precisa ser efectuada de acordo com estas instruções e com as regras técnicas para instalação de gás (DVGW - TRGI), respectivamente com as regras técnicas para gás líquido (TRF). Além disso, as prescrições locais precisam ser observadas.

A conexão do aparelho pode ser feita tanto à direita como à esquerda, de tal forma que a mangueira de segurança não precisa ser conduzida para trás do aparelho.

A conexão pode ser fixa ou removível. Precisa ser intercalada uma guarnição de conexão do gás reconhecida pela "DVGW" (Associação alemã dos técnicos de gás e água).

Se for usado um conduto de mangueiras de segurança para o gás conforme a DIN 3383 parte 1, esteja atento para que este não seja conduzido através de zonas quentes.

A conexão ao gás deve ser submetida a um teste de estanqueidade. Para isto é usado um spray indicador de fuga. Não podem - em hipótese alguma - serem usadas chamas para fazer o teste de estanqueidade.

3.2 Funcionamento com ajuste divergente

Verifique se a versão do aparelho, a categoria e o tipo de gás instalado estão de acordo com a família de gás ou com o grupo de gás local existentes. Se este não for o caso, é necessária uma adaptação ou um ajuste ao tipo de gás existente. O aparelho deve ser usado com os bicos previstos para a carga térmica nominal

O funcionamento do aparelho com os bicos previstos e a carga térmica que resulta disto é permitido dentro das seguintes áreas de pressão de conexão:

- 18 até 25 mbar em gases da 2ª. família,
- 42,5 até 57,5 mbar em gases da 3ª. família.

Fora das áreas de pressão acima mencionadas, o aparelho não deve ser colocado em funcionamento. A carga térmica em combustão máxima ocorre - para todos os queimadores - através da troca dos bicos. A carga térmica em combustão mínima ocorre através do ajuste do parafuso redutor. O valor calorífico de funcionamento no local de instalação do aparelho deve ser perguntado à empresa de abastecimento de gás e o jogo de bicos correcto comparado com a tabela.

3.3 Colocação em funcionamento

Controlo da carga térmica conforme o método volumétrico na área de gás natural

Com ajuda de um contador de gás e de um cronógrafo, pode ser verificado o volume de gás que precisa ser conduzido ao aparelho por unidade de tempo.

O valor de ajuste E indica a quantidade de gás correcta em litros por hora (l/h) ou em litros por minuto (l/min.). Ele é calculado conforme a fórmula:

E = carga térmica : valor calorífico de funcionamento

Aqui deve ser observado que a carga térmica deve ser medida no estado desligado do aparelho.

As diferentes unidades devem ser convertidas correspondentemente às “TRGI da DVGW” (regras técnicas para instalação de gás da Associação alemã de técnicos de gás e água). O valor calorífico de funcionamento deve ser perguntado à empresa local de abastecimento de gás. O valor de ajuste necessário para a carga térmica nominal e para a carga térmica mínima referente à pressão nominal deve ser retirado da seguinte tabela de ajuste para o débito de gás.

3.4 Verificar a carga térmica em gás líquido

Verifique se a identificação dos bicos instalados está de acordo com as indicações do fabricante. Verifique - através do controlo da placa de identificação ou através da medição da pressão - se o regulador de pressão instalado possui a pressão de saída prevista para o tipo de gás (veja conexão ao gás).

3.5 Verificar as tubulações de abastecimento

Todas as junções devem ser examinadas quanto a sua estanqueidade. As mangueiras precisam ser assentadas suficientemente distantes de áreas quentes. Elas não podem ficar esmagadas.

3.6 Controlo do funcionamento

Acenda os queimadores e verifique a estabilidade de combustão das chamas dentro da gama de ajuste do caudal máximo e mínimo de gás.

Aqueça o queimador do 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, modifique o ajuste de ar.

3.7 Para posicionar e instalar o aparelho

Após ter removido a embalagem, verifique cuidadosamente se o aparelho apresenta danos.

Remova a embalagem e a folha de protecção das peças desmontáveis.

O espaço para posicionamento do aparelho deve ser muito bem arejado. Por favor, leve em conta que a parede traseira precisa suportar temperaturas de 50 °C. Caso contrário, pedimos-lhe pôr um isolamento térmico correspondente.

Trata-se de um aparelho da classe de protecção X. Isto significa que o aparelho pode ser instalado junto de paredes ou móveis da mesma altura. Em ambos os lados, portanto, só podem ser colocados móveis ou outros aparelhos que possuam a mesma altura e precisa sempre ser mantida uma distância mínima de 20 mm.

Esteja atento para que o cabo de conexão do aparelho não entre em contacto com partes quentes na área da condução de ar evacuado do forno na parede traseira do aparelho.

4. Informações técnicas gerais

| Modelo | GH 606.0 E | GH 506.0 E | GH 505.0 E | GKH 507.0 E |
|------------------------------|-------------------|-------------|-------------|---|
| Aquecimento | Gás/gás | Gás/gás | Gás/gás | Gás/eléctrico |
| Modelo anterior | GFZ 243 | GFZ 143 | G 143 | KFZU 143 |
| Largura (cm) | 60 | 50 | 50 | 50 |
| Altura (cm) | 85 | 85 | 85 | 85 |
| Profundidade (cm) | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Peso (kg) | 50 | 41 | 41 | 41 |
| Volume do forno(l) | 60 | 47 | 47 | 47 |
| Fusível | x | x | x | x |
| Ar quente | | | | Eléctrico |
| Convencional | x | x | x | — |
| Iluminação do forno | x | x | x | x |
| Porta do forno desengonçável | x | x | x | x |
| Completo. esmaltado | x | x | x | x |
| Chapa de cobert. encaix. | x | x | x | x |
| Queimador forte B | 1 x 3,15 kW | 1 x 2,91 kW | 1 x 2,91 kW | 1 x 2,91 kW |
| Queimador normal A | 2 x 1,9 kW | 2 x 1,81 kW | 2 x 1,81 kW | 2 x 1,81 kW |
| Queimador para cozimento H | 1 x 1,0 kW | 1 x 0,99 kW | 1 x 0,99 kW | 1 x 0,99 kW |
| Forno | Gás 3,7 kW | Gás 3,13 kW | Gás 3,13 kW | Eléctrico UH 1,1 kW OH 0,9 kW ar quente 2,5 kW |
| Grelha | Gás 2,55 kW | Gás 2,31 kW | — | Eléctr. 1,9 kW |
| Acend. por faísca eléctric. | x | x | — | x |
| Grade para assar | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Tabuleiro para bolos | 1 x alumín. | 1 x alumín. | 1 x alumín. | 1 x alumín. |
| Tabuleiro para carnes | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Janela do forno | x | x | x | x |
| Tipo de gás E | Estado de entrega | | | |
| Tipo de gás F 50mbar | Acess. 212 | Acess. 213 | Acess. 213 | Acess. 214 |
| Tipo de gás E - LL | Acess. 217 | Acess. 216 | Acess. 216 | Acess. 217 |

Valores de referência para diâmetros de panelas

| Queimador | Diâmetro da panela |
|---------------------|--------------------|
| Queimador cozimento | 16 cm |
| Queimador normal | 16 - 22 cm |
| Queimador forte | 22 - 28 cm |

- Conexão ao gás à esquerda e à direita aprox. 550 mm a partir da aresta inferior do aparelho.
- ½" com anel de vedação aprox. 40 mm da parede lateral.
- Ajuste da altura do aparelho através de pés de rosca 20 mm de comprimento.
- Placa de palhetas de duas peças em aço esmaltado.
- As dobradiças da chapa de cobertura não possuem nenhum ponto de apoio quando a chapa de cobertura está levantada.
- Parede lateral, painel do carrinho do aparelho, painel da base laqueados em branco.
- Armação do aparelho e chassis 1 peça só, esmaltados.
- Tampa do queimador em ferro fundido esmaltado.
- Anel do queimador em latão cromado.
- Cabeça do queimador em fundição de alumínio anodizado.
- Régua de bornes de conexão do bloco de alimentação sobre o lado traseiro do aparelho; acessível após desaparafusar os 3 parafusos.
- Os aparelhos são entregues completo com cabo de conexão e ficha de contacto de segurança.
- Dispositivos de fixação da chapa de protecção contra vapores:
 - GH 606.0 E Braçadeiras de aperto sobre a aresta inferior do painel de interruptores
 - GH 505.0 E
 - GH 506.0 E Luvas de fixação aparafusadas por baixo no chassis.
 - GKH 507.0 E
- Molas de lâminas de manípulo são componentes do manípulo.
- Vedação da porta do forno enganchada no chassis do forno
 - GH 506.0 E
 - GH 505.0 E 6 ganchos de fixação
 - GH 606.0 E
 - GKH 507.0 E 4 ganchos de fixação.

5. Tabelas dos bicos

| GH 606.0 E | | | Gás líquido | Distância | Gás natural E | Distância | Gás natural LL | Distância |
|-------------------|---------------------------|-------------|---|------------------|--|------------------|--|------------------|
| Queimador | Carga térmica (kW) | | Hs 125,81 MJ/m ³ 50 mbar Bicos Ø1/100 mm | (mm) | Hs 37,78 MJ/m ³ 20 mbar Bicos Ø1/100 mm | (mm) | Hs 32,49 MJ/m ³ 20 mbar Bicos Ø1/100 mm | (mm) |
| Queimador H | Combust. máx. | 1,00 | 45 | 1,5 | 72 | 1 | 80 | 1 |
| | Combust. mín. | 0,30 | 23 | | E | | E | |
| Queimador A | Combust. máx. | 1,90 | 60 | 2 | 100 | 2 | 110 | 2 |
| | Combust. mín. | 0,38 | 25 | | E | | E | |
| Queimador B | Combust. máx. | 3,15 | 76 | 5 | 130 | 5 | 140 | 5 |
| | Combust. mín. | 0,60 | 34 | | E | | E | |
| Forno | Combust. máx. | 3,70 | 80 | máx. | 140 | N5 | 155 | 5 |
| | Combust. mín. | 1,00 | 40 | | E | | E | |
| Grelha | Combust. máx. | 2,55 | 70 | máx. | 120 | 5 | 133 | 3 |

| GH 506.0 E | | | Gás líquido | Distância | Gás natural E | Distância | Gás natural LL | Distância |
|-------------------|---------------------------|--------------|---|------------------|--|------------------|--|------------------|
| Queimador | Carga térmica (kW) | | Hs 125,81 MJ/m ³ 50 mbar Bicos Ø1/100 mm | (mm) | Hs 37,78 MJ/m ³ 20 mbar Bicos Ø1/100 mm | (mm) | Hs 32,49 MJ/m ³ 20 mbar Bicos Ø1/100 mm | (mm) |
| Queimador H | Combust. máx. | 0,99 | 42 | 1,5 | 75 | 1 | 83 | 1 |
| | Combust. mín. | 0,285 | 23 | | E | | E | |
| Queimador A | Combust. máx. | 1,810 | 58 | 2 | 100 | 2 | 110 | 2 |
| | Combust. mín. | 0,340 | 25 | | E | | E | |
| Queimador B | Combust. máx. | 2,190 | 72 | 4 | 125 | 3 | 140 | 5 |
| | Combust. mín. | 0,580 | 34 | | E | | E | |
| Forno | Combust. máx. | 3,130 | 75 | máx. | 130 | N5 | 146 | 5 |
| | Combust. mín. | 0,770 | 40 | | E | | E | |
| Grelha | Combust. máx. | 2,310 | 68 | máx. | 120 | 5 | 130 | 3 |

| GH 505.0 E | | | Gás líquido | Distância | Gás natural E | Distância | Gás natural LL | Distância |
|-------------------|---------------------------|--------------|---|------------------|--|------------------|--|------------------|
| Queimador | Carga térmica (kW) | | Hs 125,81 MJ/m ³ 50 mbar Bicos Ø1/100 mm | (mm) | Hs 37,78 MJ/m ³ 20 mbar Bicos Ø1/100 mm | (mm) | Hs 32,49 MJ/m ³ 20 mbar Bicos Ø1/100 mm | (mm) |
| Queimador H | Combust. máx. | 0,99 | 42 | 1,5 | 75 | 1 | 83 | 1 |
| | Combust. mín. | 0,285 | 23 | | E | | E | |
| Queimador A | Combust. máx. | 1,810 | 58 | 2 | 100 | 2 | 110 | 2 |
| | Combust. mín. | 0,340 | 25 | | E | | E | |
| Queimador B | Combust. máx. | 2,910 | 72 | 4 | 125 | 3 | 140 | 3 |
| | Combust. mín. | 0,580 | 34 | | E | | E | |
| Forno | Combust. máx. | 3,70 | 75 | máx. | 130 | N5 | 146 | N5 |
| | Combust. mín. | 1,00 | 40 | | E | | E | |

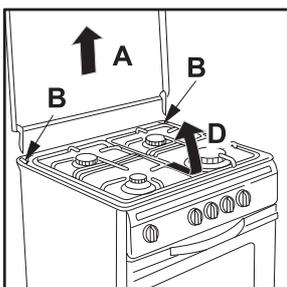
| GKH 507.0 E | | | Gás líquido | Distância | Gás natural E | Distância | Gás natural LL | Distância |
|--------------------|---------------------------|--------------|---|------------------|--|------------------|--|------------------|
| Queimador | Carga térmica (kW) | | Hs 125,81 MJ/m ³ 50 mbar Bicos Ø1/100 mm | (mm) | Hs 37,78 MJ/m ³ 20 mbar Bicos Ø1/100 mm | (mm) | Hs 32,49 MJ/m ³ 20 mbar Bicos Ø1/100 mm | (mm) |
| Queimador H | Combust. máx. | 0,99 | 42 | 1,5 | 75 | 1 | 803 | 1 |
| | Combust. mín. | 0,285 | 23 | | E | | E | |
| Queimador A | Combust. máx. | 1,810 | 58 | 2 | 100 | 2 | 110 | 2 |
| | Combust. mín. | 0,340 | 25 | | E | | E | |
| Queimador B | Combust. máx. | 2,910 | 72 | 4 | 125 | 3 | 140 | 3 |
| | Combust. mín. | 0,580 | 34 | | E | | E | |

6. Para substituir e ajustar os bicos dos queimadores

6.1 Queimadores das zonas de cozinhar

Para substituir os bicos dos queimadores das zonas de cozinhar, a chapa do fogão precisa ser levantada.

Para fazer isto, proceda da seguinte forma:

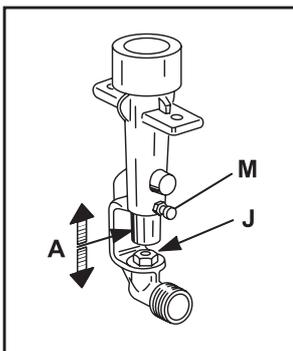


Puxe a chapa de cobertura **A** para cima e remova-a.

Desaparafuse os parafusos **B** com apoios.

Remova a grade com palhetas e os queimadores da chapa do fogão.

Puxe a chapa do fogão para frente, levante-a e apoie-a virada para trás.



Solte o parafuso **M** do suporte dos bicos e levante completamente o tubinho **A** para regulação do ar.

Desaparafuse o bico **J** com uma chave inglesa de 7 mm de diâmetro e substitua o bico por um bico determinado para o gás utilizado (veja tabela).

6.2 Para regular o ar primário

Acenda o queimador e verifique se a chama está normal. Se for necessária uma regulação do ar, proceda-a usando o tubinho **A**.

O forno e a grelha



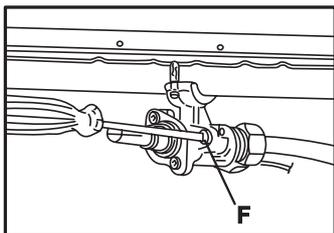
Acenda o queimador e controle se a chama está normal.

Se for necessária uma regulação, a luva deve ser deslocada até que se ache o ajuste correcto.

Então aperte o parafuso.

A regulação do ar primário está correcta quando for dada a segurança suficiente contra levantamento da chama em queimador frio e contra rebate em queimador quente.

6.3 Para ajustar o parafusos redutores

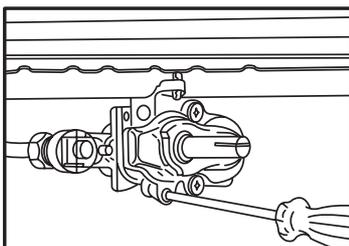


Acenda o queimador e gire o manípulo até a posição mínima.

Retire o manípulo, coloque a chave de fendas na fenda e gire-a para a direita, respectivamente para a esquerda até que a chama apresente o caudal mínimo de gás correcto .

Então o parafuso precisa ser aparafusado firmemente contra o encosto.

O forno



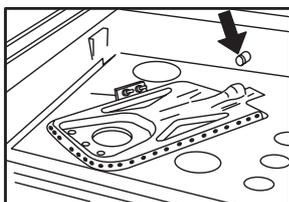
Remova o manípulo e o painel de comando.

Acenda o queimador e deixe-o por aprox. 10 min. no nível mais alto (8).

Depois volte lentamente para o nível mais baixo (1) e gire o parafuso redutor com a chave de fendas para a direita, respectivamente para a esquerda até que a chama apresente o caudal mínimo de gás correcto (veja a tabela de ajuste para o débito de gás).

Este ajuste vale somente para o gás natural. Em caso de gás líquido, o parafuso precisa ser aparafusado firmemente contra o encosto.

6.4 O queimador do forno



Levante a placa de fundo que fica acima do queimador e retire-a.

Desaparafuse o parafuso (veja ilustr.).

Solte a vela de acendimento do queimador.

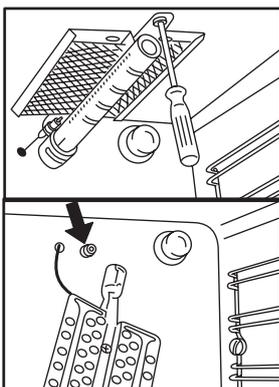


Puxe o queimador do forno para frente do bico (veja ilustr.) e coloque-o dentro do forno sem retirá-lo.

Substitua o bico com uma chave inglesa de 7 mm de diâmetro (de acordo com a tabela).

Volte a montar cuidadosamente o queimador.

6.5 O queimador da grelha



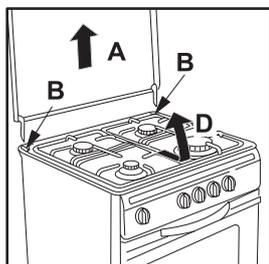
Desaparafuse o parafuso dianteiro e remova o queimador da grelha.

Substitua o bico com uma chave inglesa de 7 mm de diâmetro (de acordo com a tabela).

Volte a montar cuidadosamente o queimador.

7. Desmontagem das peças da caixa

1. Desmontar a chapa do fogão

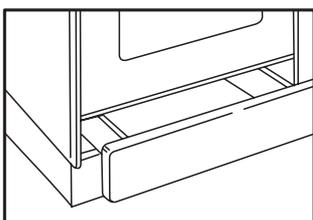


Levante a chapa de cobertura, as placas de palhetas e os queimadores.
Desparafuse a guia da chapa de cobertura L + R (B).
Puxe a chapa do fogão para frente e vire-a para cima (D).
Para retirar a chapa do fogão, levante-a das guias traseiras.

2. Desmontar a parede lateral

Vire a chapa do fogão para cima.
Solte a parede traseira L ou R.
Painel da base: remova 2 parafusos e desprenda-o em baixo.
Remova os parafusos da parede lateral na frente e atrás.
Retire a parede lateral.

3. Desmontar o painel do carrinho do aparelho



Para retirar o painel, remova os 4 parafusos do lado interno do carrinho do aparelho.

4. Desmontar o painel de interruptores

Puxe o manípulo.
Desparafuse 2 parafusos no lado de baixo do painel.
Vire a chapa do fogão para cima.
Desparafuse 4 parafusos no lado de cima do painel.
Retire o painel de interruptores.

5. A porta do forno

a) Levante a porta dos gonzos:

GH 606.0 E

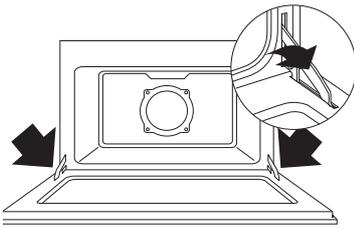
GKH 507.0 E

Aperte os estribos das dobradiças para baixo;

GH 506.0 E

GH 505.0 E

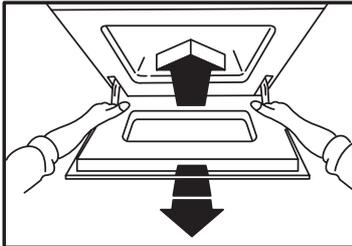
Puxe os estribos e as dobradiças para cima.



Para retirar a porta do forno

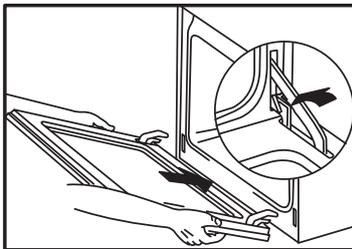
Abra totalmente a porta do forno.

Vire para cima os estribos das dobradiças da porta.



Segure em ambos os lados da porta do forno e feche-a devagar. As dobradiças soltam-se dos seus dispositivos de fixação mais ou menos na metade da distância entre a posição aberta e a posição fechada da porta.

Agora a porta do forno pode ser retirada.



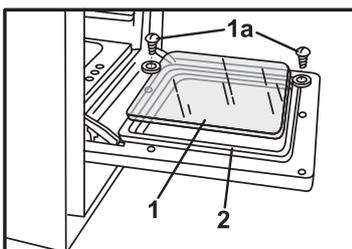
Para colocar a porta do forno

Segure em ambos os lados da porta do forno e introduza as dobradiças nos correspondentes orifícios do forno.

Abra a porta do forno devagar.

Volte a virar para baixo os estribos nas dobradiças da porta do forno e feche-a.

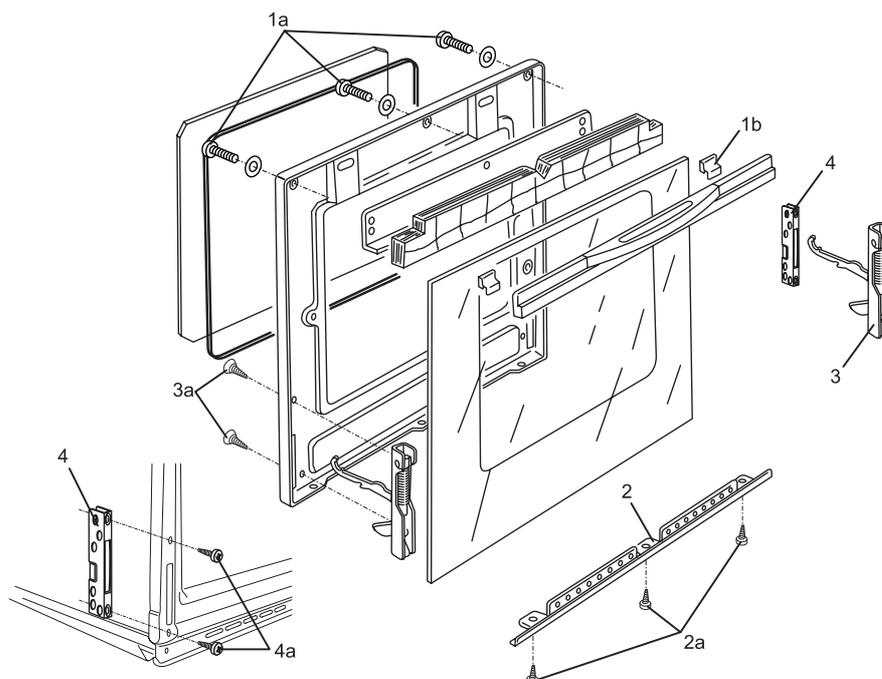
b) Para retirar a janela da porta do forno:



Solte ambos os parafusos de fixação laterais (10). A vedação localizada no interior está enganchada com 4 ganchos na chapa traseira. A parte interior da porta do forno pode ser retirada.

8. Desmontagem das partes pré-fabricadas

8.1 A porta do forno



a) Para desmontar a alça

Após terem sido desaparafusados os 3 parafusos de fixação (1a), podem ser retiradas a alça da porta (1b) e as 4 coberturas de borracha coladas sobre a alça da porta.

b) Para desmontar o vidro frontal

Remova a porta do forno; desmonte a alça; remova o filete inferior de debruar do vidro do forno (2), desaparafusando os 3 parafusos de fixação (2a) e retire o vidro frontal.

c) Para desmontar as dobradiças

Remova o vidro frontal conforme acima descrito; então retire as dobradiças (3) após ter removido de cada uma delas 2 parafusos de fixação (3a).

d) Para desmontar os suportes das dobradiças

Desaparafuse as paredes laterais do aparelho.

Retire os suportes das dobradiças. Para fazer isto, desaparafuse 2 parafusos de cada um deles.

8.2 Peças internas do forno

a) A lâmpada do forno

A tampa da lâmpada (1) está aparafusada no invólucro da lâmpada.

A lâmpada do forno (2) E 14 (15 W) está aparafusada.

O invólucro completo da lâmpada do forno (3) está enganchado na abertura no chassis do forno e pode ser retirado ao puxá-lo para fora do chassis do forno.

Para montá-lo, empurre-o para dentro.

b) Grade de sustentação dos acessórios

GH 606.0 E Para retirá-la, desenganche-a (furos no chassis).

GH 506.0 E

GH 505.0 E Apertando 2 parafusos estriados. Porcas de prensar no chassis

GKH 507.0 E.

c) Vedação da porta do forno

A vedação da porta está provida de ressaltos de fixação.

Para substituir e montar a vedação, estire-a levemente e desenganche-a, respectivamente enganche-a.

GH 506.0 E

GH 505.0 E 6 ganchos de fixação

GH 606.0 E

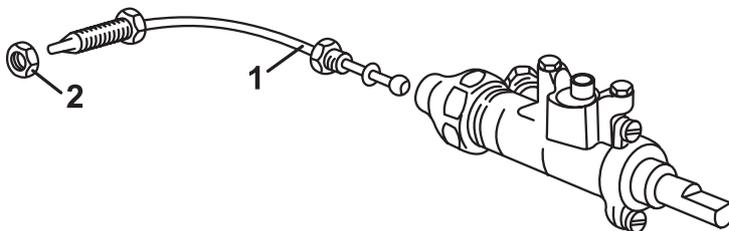
GKH 507.0 E 4 ganchos de fixação

8.3 Equipamentos do gás

Elementos térmicos

Vire a chapa do fogão para cima; desaparafuse o elemento térmico (1) na torneira do gás, respectivamente no termóstato.

Desaparafuse a porca de fixação (2) do queimador e monte o novo elemento térmico.



b) Unidades magnéticas

Componente da torneira do gás, respectivamente do termóstato não são substituíveis individualmente.

c) Torneira do gás da zona de cozinhar

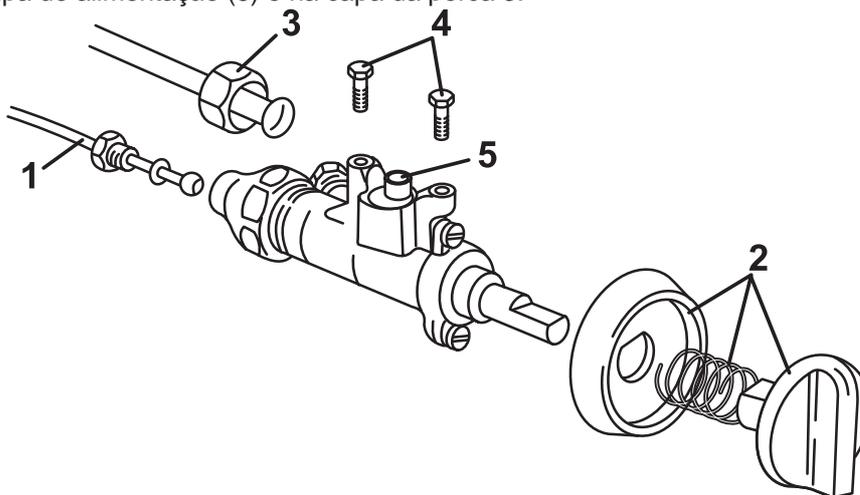
Vire a chapa do fogão para cima; desaparafuse o elemento térmico (1) da torneira do gás; retire o manipulador com a mola e com o anel do indicador (2). Desaparafuse a porca de capa (3) da torneira do gás.

Desaparafuse os parafusos de fixação (4) do suporte de fixação da rampa de alimentação.

Monte a torneira do gás na sequência contrária.

O anel de vedação (5) é componente da nova torneira do gás.

Após ter substituído a torneira do gás, efectue impreterivelmente o teste de estanqueidade na conexão à rampa de alimentação (5) e na capa da porca 3.

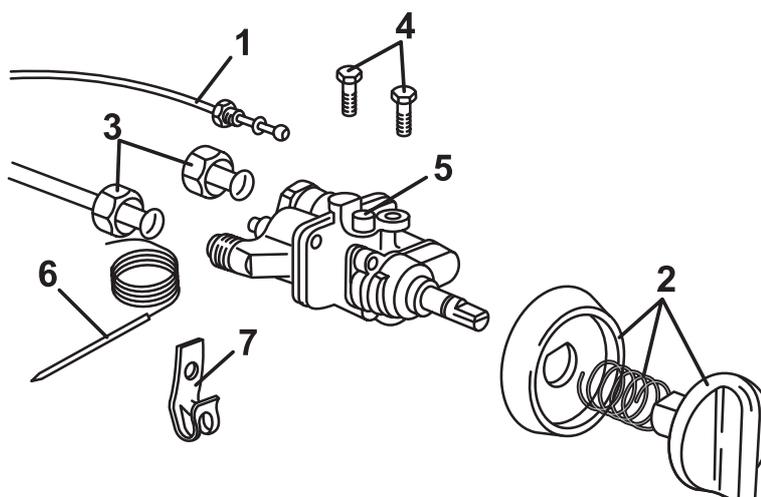


d) Termóstato do forno

Efectue a desmontagem e montagem assim como a da torneira do gás pos. 3 c.

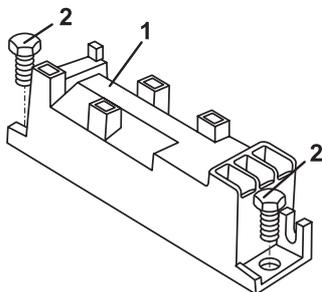
Além disso, passe a sonda do tubo capilar para o interior do forno e introduza-a no grampo de fixação (7).

A temperatura do forno não é ajustável no termóstato.



8.4 Acendimento por faísca eléctrica

a) Transformador de acendimento



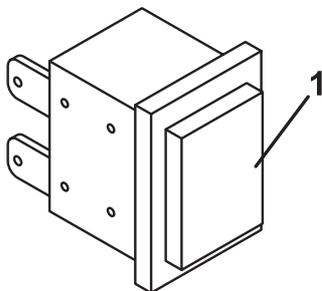
Vire a chapa do fogão para cima.

Puxe o cabo de conexão do transformador de acendimento (1) (primário + secundário).

Desaparafuse os parafusos de fixação (2).

Substitua o transformador.

b) Interruptor de acendimento

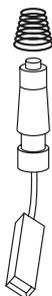


Vire a chapa do fogão para cima. Puxe o cabo de conexão do interruptor (1).

Retire o interruptor através do painel, empurrando-o para frente.

Coloque o novo interruptor, empurrando-o pela frente.

c) Vela de acendimento da zona de cozinhar



Vire a chapa do fogão para cima.

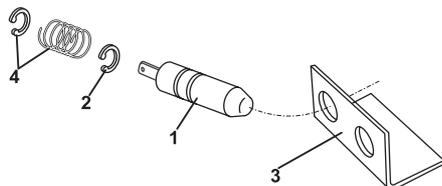
Para remover, aperte para baixo as velas de acendimento (1) e gire-as.

Puxe o cabo de acendimento (2) do transformador de acendimento (1).

Para efectuar a montagem, empurre de baixo para cima e aperte a mola (3) por cima.

Prenda o cabo de acendimento (1) no transformador. A vela de acendimento e o cabo de acendimento são um componente.

d) Vela de acendimento do forno

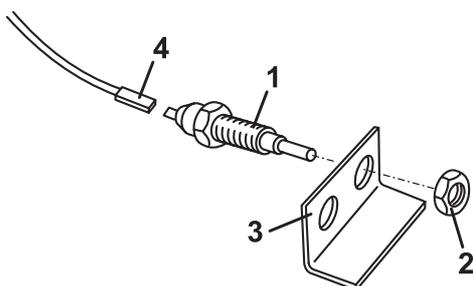


Retire o fundo do forno e puxe o cabo de acendimento.

Tire o anel de retenção (2) e retire a vela de acendimento do dispositivo de fixação (3).

Monte o anel de retenção e a mola (4) sobre a vela de acendimento.

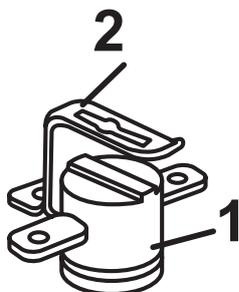
Montagem na sequência contrária.

e) Vela de acendimento da grelha

Puxe o cabo de acendimento (4).

Desaparafuse a porca (2).

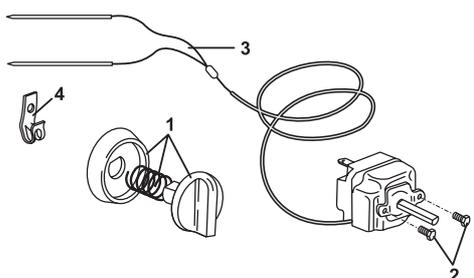
Retire a vela de acendimento (1) do dispositivo de fixação (3) e faça a montagem na sequência contrária.

8.5 O forno eléctrico**a) Fusível de segurança de temperatura**

Após ter removido a parede traseira do aparelho, o fusível de segurança de temperatura (1) localizado em cima, à direita, no lado traseiro do chassis do forno fica acessível.

O fusível desliga a 150 °C.

Para substituí-lo, retire-o do dispositivo de fixação (2), puxando-o para cima.

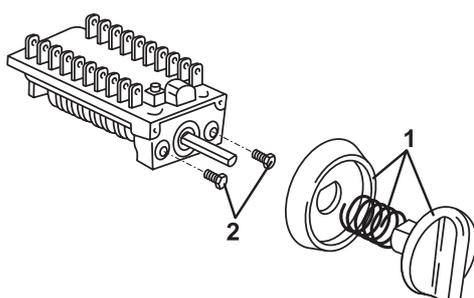
b) Termóstato do forno

Vire a chapa do fogão para cima, puxe o manípulo (1).

Desaparafuse os parafusos de fixação do termóstato (2) pela frente.

Retire, dos grampos de fixação (4), as sondas do tubo capilar duplo (3) sobre a manilha do calor superior e à esquerda, ao lado do aquecimento do ar quente.

Retire o tubo capilar através da parede do forno e monte o novo termóstato na sequência contrária.

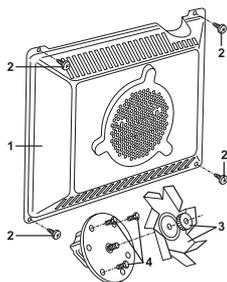
c) Selector do forno

Vire a chapa do fogão para cima, puxe o manípulo (1).

Desaparafuse os parafusos do interruptor (2) pela frente.

Separe o cabo do interruptor e monte o novo interruptor na sequência contrária.

d) Motor do ar quente



Remova a parede intermediária do forno (1) após ter desaparafusado os parafusos da chapa (2).

Remova a roda do ventilador com a porca e desaparafuse os parafusos (4) do lado interno do forno.

Desaparafuse a parede traseira do aparelho, puxe o cabo do motor e remova o motor.

Montagem na sequência contrária.

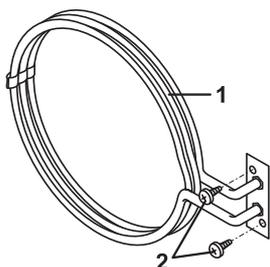
e) Aquecimento do ar quente

Desaparafuse a parede intermediária do forno, desaparafuse a parede traseira do aparelho e puxe o cabo do aquecimento (1).

Desaparafuse os parafusos (2) do lado traseiro do aparelho.

Retire o aquecimento do forno.

Montagem na sequência contrária.



f) Calor superior da grelha

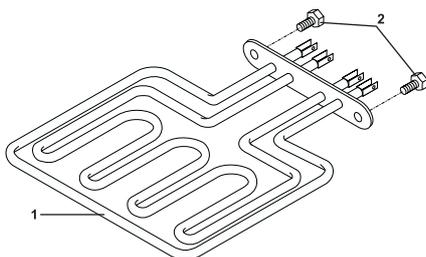
Desaparafuse a parede traseira do forno.

Puxe o cabo do aquecimento (1).

Desaparafuse os parafusos (2) do lado traseiro do aparelho.

Retire o aquecimento do forno.

Montagem na sequência contrária; conexões do meio para a grelha, conexões externas para o calor superior.



g) Calor inferior

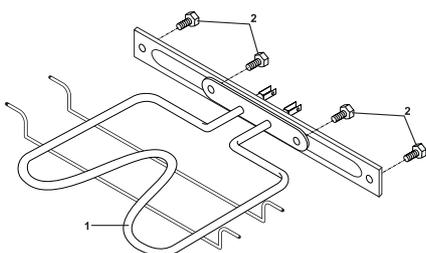
Desaparafuse a parede traseira do forno.

Puxe o cabo do aquecimento (1).

Desaparafuse os parafusos (2) do lado traseiro do aparelho.

Retire o aquecimento por trás.

Montagem na sequência contrária.



h) Lâmpadas de controlo

Vire a chapa do fogão para cima.

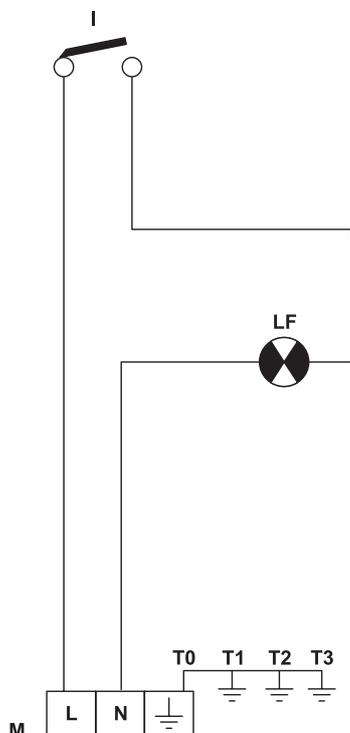
Separe o cabo de conexão do interruptor.

Retire a lâmpada de controlo, empurrando-a para frente através do painel.

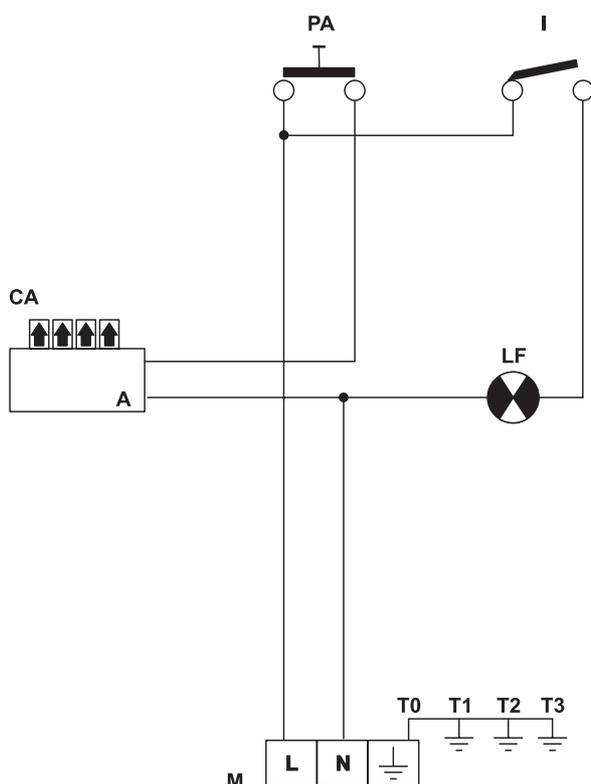
Montagem na sequência contrária.

9. Esquemas de circuitos

9.1 GH 505.0 E



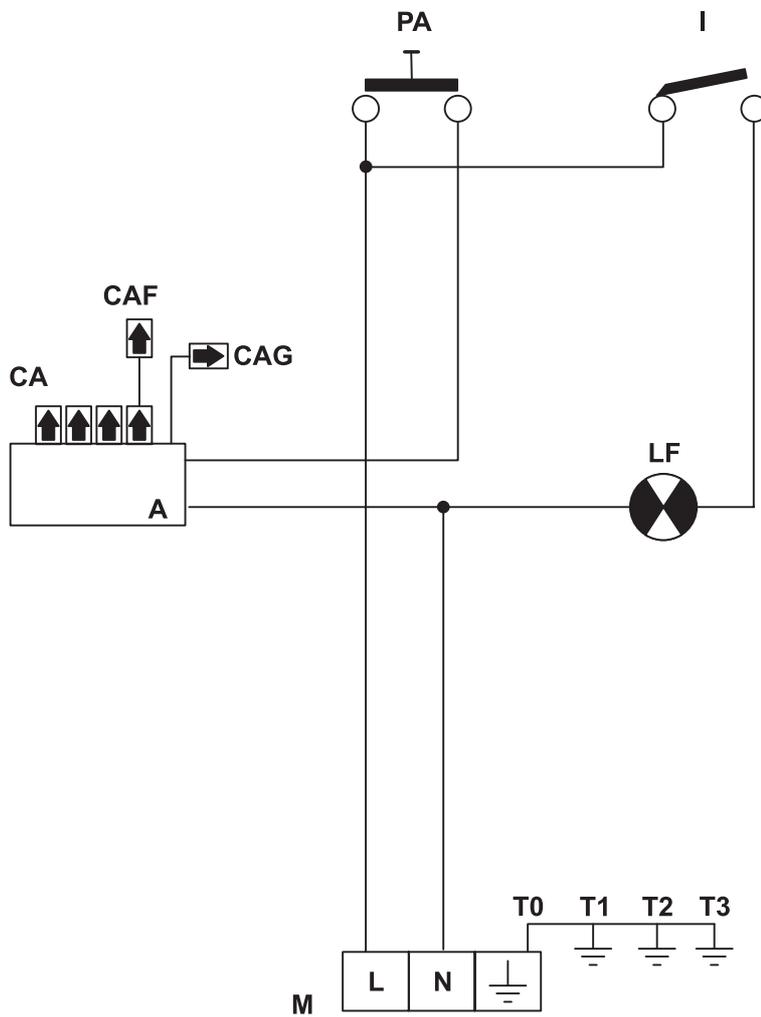
- I Interruptor da lâmpada do forno
- LF Lâmpada do forno
- M Bloco de bornes
- T0/T3 Sistema de ligação à terra



9.2 GH 606.0 E

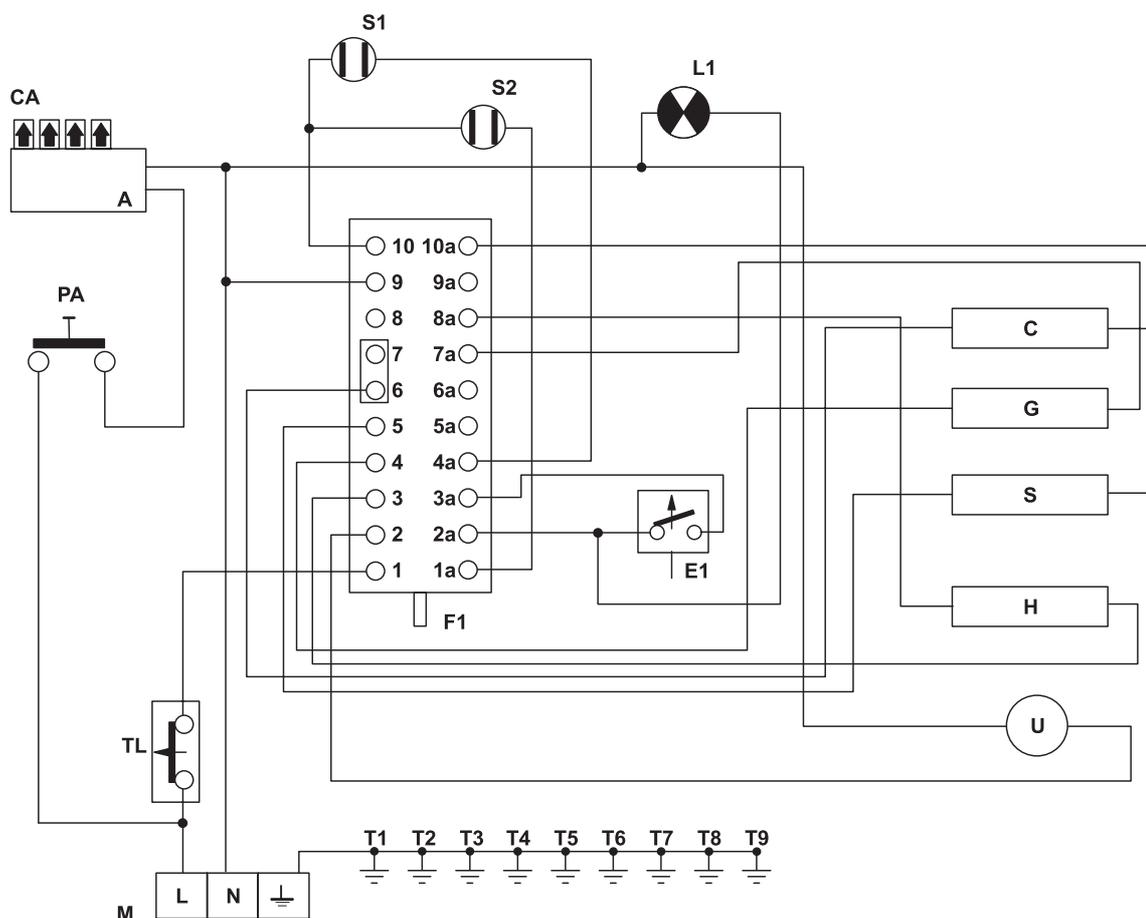
- PA Interruptor do acendimento
- I Interruptor da lâmpada do forno
- LF Lâmpada do forno
- M Bloco de bornes
- A Transformador de acendimento
- CA Eléctrodo
- T0/T3 Sistema de ligação à terra

9.3 GH 506.0 E



| | |
|-------|---------------------------------|
| PA | Interruptor do acendimento |
| I | Interruptor da lâmpada do forno |
| LF | Lâmpada do forno |
| M | Bloco de bornes |
| A | Transformador de acendimento |
| CA | Eléctrodo |
| CAF | Eléctrodo do forno |
| CAG | Eléctrodo da grelha |
| T0/T3 | Sistema de ligação à terra |

9.4 GKH 507.0 E



| | | | |
|-------|----------------------------|-----|--|
| PA | Interruptor do acendimento | S1 | Lâmpada de folga de regulação do forno |
| L1 | Lâmpada do forno | M | Bloco de bornes |
| A | Bobina de acendimento | CA | Eléctrodo |
| CAF | Eléctrodo do forno | CAG | Eléctrodo da grelha |
| T0/T3 | Sistema de ligação à terra | C | Calor superior |
| G | Grelha | H | Aquecimento do ar quente |
| S | Calor inferior | E1 | Termóstato do forno |
| F1 | Selector do forno | TL | Fusível de segurança de temperatura |
| S2 | Lâmpada de controlo | U | Motor do ar quente |