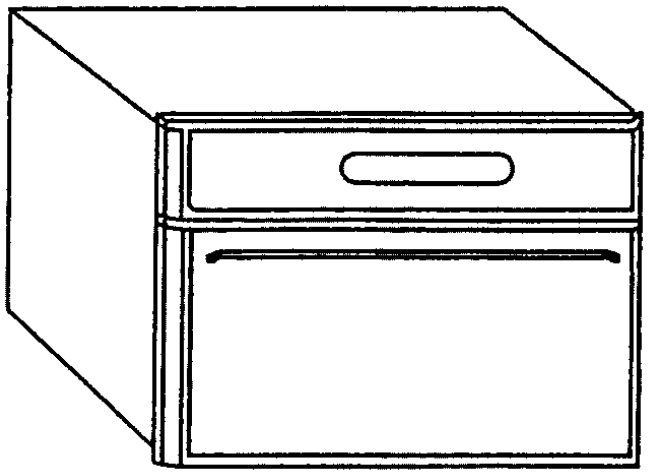


Four à vapeur
EDG 650.0

Küppersbusch

LE CŒUR DE VOTRE CUISINE

F

Manuel Technique : H3-63-01

Responsable: D. Rutz
Tél.: (0209) 401-733
Fax: (0209) 401-743
Date: 20.07.2000

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
Kundendienst
Postfach 100 132
45801 Gelsenkirchen

Sommaire

1. Généralités 4

1.1 Spécifications techniques 5
1.2 Caractéristiques techniques 5
1.3 Propriétés 5

2. Installation 6

2.1 Encastrement du four vapeur 6
2.2 Raccordement électrique 7

3. Equipement et maniement de l'EDG 650.0 7

3.1 Maniement 7
3.2 Bandeau de commande 8
3.3. Ecran 8
3.4 Signaux sonores et affichages 8
3.5 Programmation de la cuisson 9
3.6 Programmation de la cuisson différée 9

4. Principe de fonctionnement du four vapeur 9

4.1 Principe général 9
4.2 Le processus de cuisson 10
4.3 Ouverture de la porte en cours de cuisson 11
4.4 Détection du niveau d'eau 12
4.5 Cuvette de vaporisation avec couvercle 12
4.6 Cavité et composants 12

5. Contrôles et mesures 13

5.1 Composants 13
5.2 ILS et DEL 14

6. Réparation et maintenance 15

6.1 Démontage du guide d'air supérieur 15
6.2 Démontage du thermoactivateur 15
6.3 Démontage du clapet 15
6.4 Démontage du joint de clapet 15
6.5 Démontage du guide d'air inférieur 16
6.6 Démontage de la tangentielle 16
6.7 Démontage de la carte ILS 16
6.8 Démontage du dispositif de détection du niveau d'eau 16
6.9 Démontage du support de réservoir 16
6.10 Démontage de la carte de puissance 17
6.11 Démontage de la pompe et des tuyaux 17
6.12 Démontage du générateur de vapeur 17
6.13 Remplacement de la nappe chauffante 18
6.14 Démontage de la porte 19
6.15 Démontage des charnières 19
6.16 Remplacement de l'éclairage de la cavité 19

7. Aide aux diagnostics 20

7.1 Type de pannes 20
7.2 Programme d'aide aux diagnostics (P.A.D.) 20

8. Plans des connexions 24

1. Généralités

Comment fonctionne la cuisson vapeur ?

- La cuisson vapeur consiste à cuire des aliments grâce à la seule vapeur d'eau.
- La vapeur d'eau, réchauffée, est répartie uniformément dans la cavité. La transmission de chaleur aux aliments s'effectue par condensation de la vapeur à la surface, d'abord froide.
- La vapeur d'eau s'écoule directement sur et entre les aliments, les enveloppe, empêchant ainsi qu'ils se dessèchent.
- La quantité d'eau à chauffer étant relativement faible, la cuisson vapeur permet une économie de temps et d'énergie substantielle.

Quels types de préparations la cuisson vapeur permet-elle d'effectuer ?

- Décongélation et cuisson de produits surgelés et congelés.
- Cuisson / cuisson à l'étuvée.
- Réchauffage et maintien au chaud.

Quelles applications sont-elles particulièrement indiquées ?

- Préparation de plats sains et savoureux .
- Alimentation légère et pauvre en graisses.
- Préparation d'aliments de régime (problèmes d'estomac, de cholestérol, de poids).
- Cuisson sans surveillance.

Quels plats a-t-on tout intérêt à cuire à la vapeur ?

- Fruits et légumes.
- Pommes de terre, riz, pâtes.
- Viande, poisson et crustacés.
- Soupes, pâtés, plats à base d'œufs, etc.
- De manière générale, tous les aliments pouvant être cuits à l'étuvée ou au bain-marie.

Quels avantages la cuisson vapeur permet-elle de retirer ?

- Les vitamines et les sels minéraux ne sont pas emportés par la cuisson mais, dans une large mesure, préservés.
- La saveur propre, la couleur et la consistance sont préservées – la structure des aliments ne se dégrade pas.
- Le salage et l'épiçage deviennent quasiment inutiles.
- Cuisson sans adjonction de matières grasses = alimentation faiblement calorique
- Peu d'odeurs – pas de transfert de saveurs entre les aliments
- Les aliments ne brûlent pas / n'attachent pas
- Cuisson *directement dans* la vaisselle
- **Un fait :** La cuisson vapeur permet une alimentation consciencieuse et saine sans surcroît de travail. Le four vapeur offre d'excellentes possibilités de combinaison avec la cuisinière / le four ökotherm®.

1.1 Spécifications techniques

Modèle	EDG 650.0
Dimensions extérieures (H) x (L) x (P)	374 mm x 544 mm x 410 mm
Volume utile de la cavité de cuisson	23,5 l
Poids net	25 kg
Branchement	230V 50 Hz, 1,93 W
Puissance absorbée	1,18 kWh
Consommation d'eau	0,6 l

1.2 Caractéristiques techniques

- Conduites d'eau enduites de Téflon (pas de dépôts calcaires)
- Porte de l'appareil amovible
- Commande électronique à touches sensitives avec affichage digital
- Eclairage de la cavité
- Parois latérales chauffées, pour une utilisation optimale de l'énergie
- Générateur / diffuseur de vapeur en aluminium traité anticorrosion
- Ventilateur à courant transversal pour extraction de la vapeur

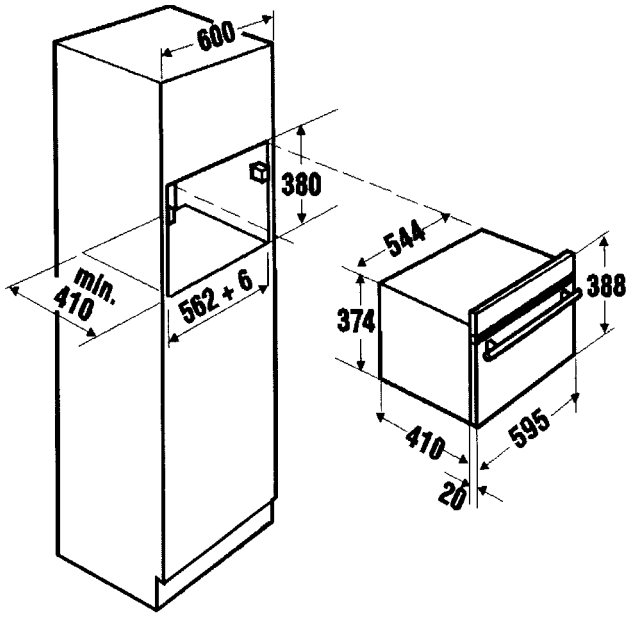
1.3 Propriétés

Cuisson d’une heure :	810 W/h
Cuisson :	95°C - 110°C (selon type)
Réchauffage :	95°C - 110°C (selon type)
Générateur :	1500 W
Nappe chauffante :	390 W
Pompe :	3 W
Ventilateur :	20 W
Activateur thermo-électrique :	4 W
Eclairage four :	25 W

2. Installation

2.1 Encastrement du four vapeur

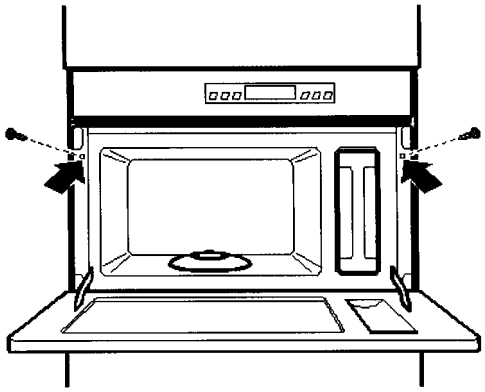
Le meuble utilisé doit être constitué d'une matière résistante à la chaleur ou revêtu d'un matériau de protection thermique. Les cotes d'encastrement doivent être conformes à celles données sur l'illustration.



Placer le four vapeur dans la niche d'encastrement, bien à l'horizontale.

Raccorder le four vapeur au courant domestique.

Le fixer au meuble à l'aide des 2 vis. Deux trous sont prévus sur les côtés.



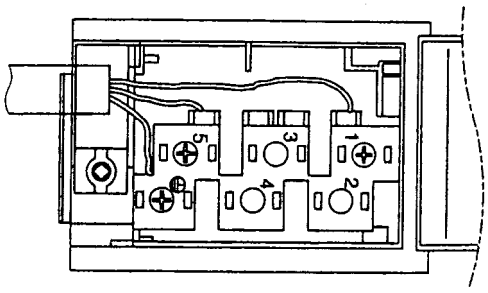
Attention !

L'orifice d'évacuation de la vapeur se trouve entre le bas du panneau de commande et le haut de la porte. Tout risque de dégradation du meuble peut donc être écarté.

2.2 Raccordement électrique

Le raccordement ne doit être effectué que par un électro-installateur agréé.

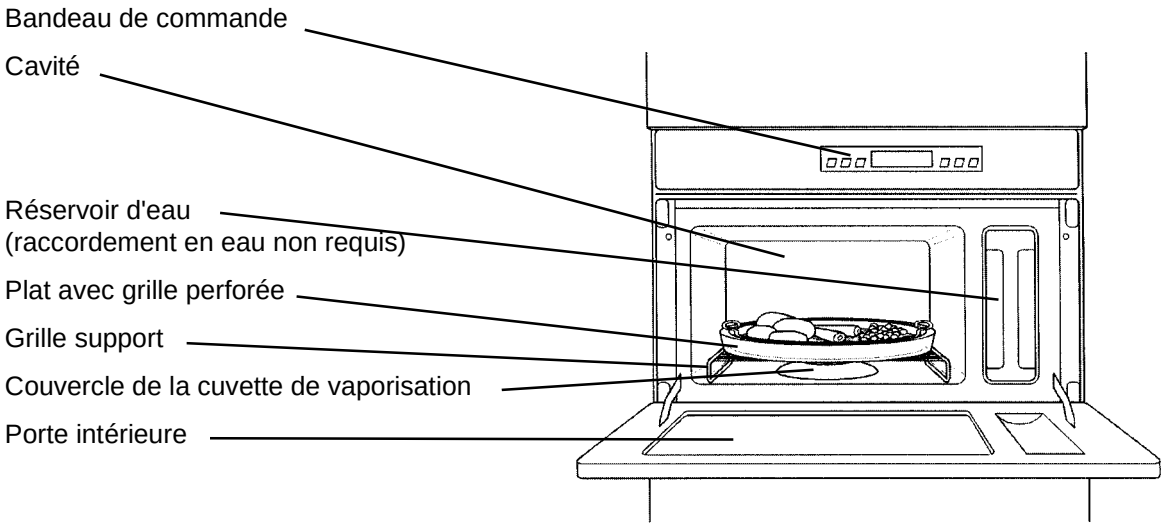
Le four vapeur est équipé d'un cordon et d'une fiche de raccordement. Le raccordement électrique ne doit se faire que par l'intermédiaire de cette fiche, sur une prise de protection reliée à la terre (230 V, 50 Hz). Cette prise de protection doit se trouver à l'arrière du meuble d'encastrement.



Le raccordement électrique doit s'effectuer avant mise en place dans le meuble.
Le fil de protection jaune-vert doit être relié à la borne de masse de l'appareil et à la terre de l'installation.

L'installation doit être protégée par un fusible de 10A.

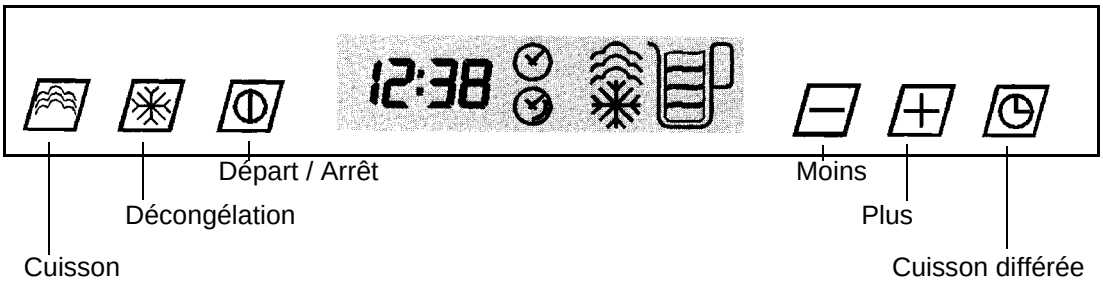
3. Equipement et maniement de l'EDG 650.0



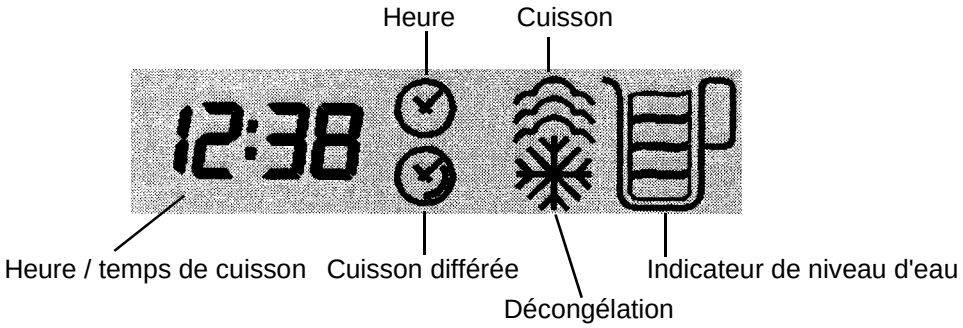
3.1 Maniement

1. Placer les aliments dans la grille perforée ou directement dans le plat en verre.
2. Poser le plat dans le four, sur la grille support.
3. Remplir le réservoir d'eau.
4. Fermer l'appareil.
5. Programmer le four vapeur.
6. Lancer la cuisson.

3.2 Bandeau de commande



3.3 Ecran



3.4 Signaux sonores et affichages

L'utilisation du four est facilitée par des signaux acoustiques et visuels

Information transmise	**Moyen de détection**	**Signalisation**
Modes sélectionnés	Presser la touche de sélection	2 symboles représentant le mode sélectionné
Niveau du réservoir d'eau	4 capteurs ILS	1 symbole représentant une carafe segmentée en quatre parties
Absence ou mauvais positionnement du réservoir d'eau	4 capteurs ILS	1 segment indique que le réservoir d'eau est vide 1 signal sonore est émis
Ouverture de la porte	Contact de porte	L'éclairage se met en route 1 signal sonore est émis
Temps de cuisson	Réglage via le bandeau de commande	Affichage en minutes
Type de préparation	Sélectionner les différents types via les touches correspondantes	1 symbole représentant une horloge
Heure		Affichage de l'heure

3.5 Programmation de la cuisson

1. Pour sélectionner le mode, presser la touche pour la cuisson ou la touche pour la décongélation.
2. Régler la durée de cuisson à l'aide des touches ou .
3. Presser .

3.6 Programmation de la cuisson différée

1. Presser la touche .
2. Régler la durée de cuisson à l'aide des touches ou .
3. Presser .
4. Régler l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches ou .
5. Presser .

4. Principe de fonctionnement du four vapeur

4.1 Principe général

Un réservoir d'eau escamotable d'une capacité d'1 litre (1) s'engage dans le four. L'eau qu'il contient est pulsée par intermittence par une pompe (2) à travers une buse (3) dans la cavité. Elle se transforme en vapeur d'eau par contact avec le générateur de vapeur réchauffé. Dans un premier temps, le four va se saturer d'eau et élever la température à environ 100 °C. L'activateur thermoélectrique (6) ferme le clapet (11) 1,5 min après le début de la cuisson.

Quand cette première phase est atteinte, la production de vapeur est réduite de façon à compenser les pertes et maintenir la cavité saturée en vapeur d'eau.

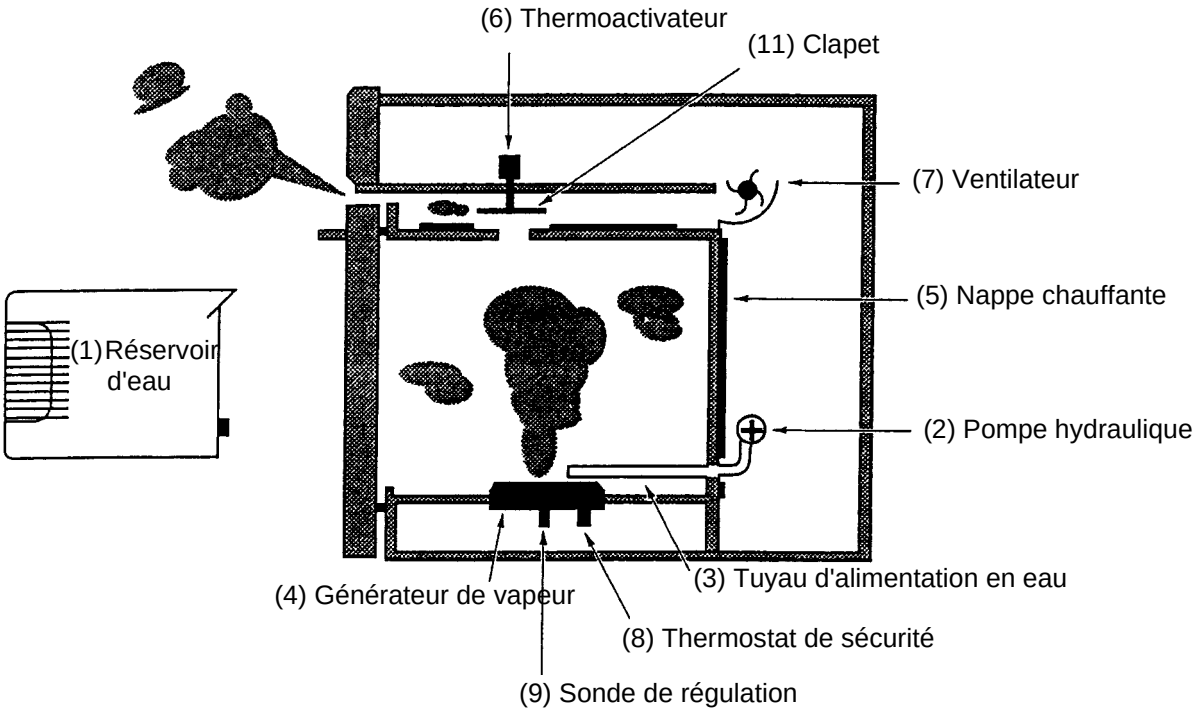
Afin d'éviter la formation de condensat sur les zone froides, une nappe chauffante (5) recouvrant la cavité élève la température des parois à plus de 100 °C.

En fin de cuisson, l'activateur thermoélectrique (6) ouvre un clapet par lequel la vapeur s'échappe à l'extérieur sous l'action d'un ventilateur (7).

L'appareil est protégé des surchauffes par le thermostat de sécurité (8) (170 °C) et par la sonde de régulation (9).

Le clapet possède 4 trous permettant de maintenir la pression atmosphérique dans la cavité tout au long de la cuisson.

Ce principe n'est donc pas comparable à celui d'un autocuiseur, qui cuit en surpression. Son principal avantage est de préserver la couleur et la saveur des aliments.



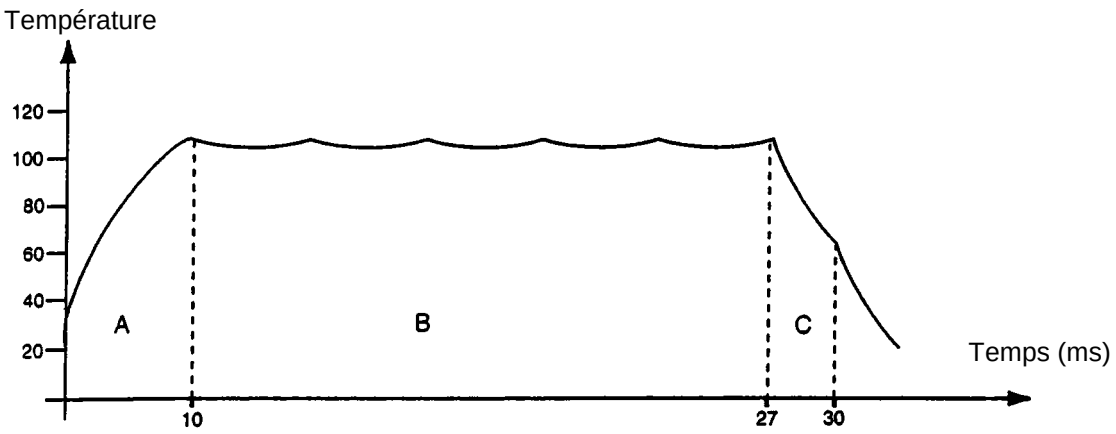
Dans ce schéma, la casserolerie n'est pas représentée. Le four est équipé d'une grille support, d'un plat avec grille perforée et d'un couvercle pour la cuvette de vaporisation.

4.2 Le processus de cuisson

Seules 3 opérations sont à effectuer avant le démarrage de la cuisson proprement dite :

- Remplissage du réservoir d'eau
- Réglage du mode
- Réglage du temps de cuisson

Dans l'exemple ci-dessous, la durée de cuisson est réglée sur 30 minutes et le mode est une c*uisson*. Le processus débute immédiatement.



4.2.1 Phase A : conversion de l'air en vapeur / montée en température

La première phase dure dix minutes. Le thermoactivateur est mis sous puissance. La carte puissance ferme le clapet en 1 minute environ grâce à son bras de commande. Le générateur de vapeur chauffe pendant environ deux minutes trente avant que la pompe soit alimentée par la carte de puissance durant 1,2 secondes, toutes les 12 secondes. Elle débite ce faisant 1,65 l/h d'eau sur le générateur de vapeur. L'alimentation du générateur est régulée par la sonde en fonction de sa température. La température de consigne du générateur se situe entre 145 °C et 150 °C. Au terme de cette phase, la température atteinte dans cette cavité est d'au moins 100 °C. La température varie en fonction de divers paramètres, comme la nature de la charge (quantité, type d'aliment, etc.) ou la pression atmosphérique (conditions météo, altitude, etc.).

4.2.2 Phase B : maintien en vapeur et en température

La pompe est alimentée toutes les 24 secondes durant 1 seconde et débite 0,5 l/h d'eau sur le générateur, la durée d'activation étant fonction de la température du générateur. La température de consigne se situe entre 127 et 129 °C. La génération de vapeur est faible. Cette phase se poursuit jusqu'aux trois dernières minutes de cuisson et permet de compenser toutes les pertes et de maintenir la cavité saturée en vapeur d'eau.

4.2.3 Phase C : évacuation de la vapeur / baisse de température

Trois minutes avant la fin de la cuisson, le thermoactivateur et la pompe ne sont plus alimentés. Il n'y a plus de génération de vapeur. Le bras de commande du thermoactivateur ouvre le clapet en trois minutes maximum. Le ventilateur aspire la vapeur par effet Venturi et celle-ci peut s'échapper hors du four. Cette phase évite un dégagement de vapeur à l'ouverture de la porte et permet de diminuer sensiblement la température dans la cavité. Lors de la première minute et demi de cette phase, le générateur est régulé en température. Sa température de consigne se situe entre 145 et 150 °C. Pendant la dernière minute et demi de cette phase, il n'y a plus que la nappe chauffante et le ventilateur de bandeau qui fonctionnent. Au terme de cette phase, un signal sonore est émis.

4.2.4 Phase D : maintien au chaud

Cette phase permet de garder au chaud les aliments. Seuls le générateur de vapeur et le ventilateur de bandeau fonctionnent. La température du générateur se situe entre 105 et 110 °C. Un signal sonore est émis jusqu'à ce que l'on presse la touche STOP ou que l'on ouvre la porte.

4.3 Ouverture de la porte en cours de cuisson

L'ouverture de la porte en cours de cuisson entraîne une baisse de la température et une perte du taux d'humidité de l'air. Afin d'assurer une qualité de cuisson optimale, on ne doit pas ouvrir la porte durant la cuisson. A l'ouverture de la porte, actionnée par l'une des bielles, le contact de la porte bascule.

- Si la porte est ouverte durant **moins** d'une minute trente, une temporisation de **2 minutes** intervient à la fermeture de la porte, qui reprend la phase A, hormis la chauffe seule du générateur de vapeur.
- Si la porte est ouverte durant **plus** d'une minute trente, une temporisation de **5 minutes** intervient à la fermeture de la porte, qui reprend la phase A hormis la chauffe seule du générateur de vapeur.
- Si la porte est ouverte **plusieurs fois** de suite en cours de cuisson, la phase de resaturation en vapeur d'eau sera de 10 minutes maximum.

4.4 Détection du niveau d'eau

La détection du niveau d'eau s'effectue à l'aide d'un aimant monté sur flotteur et de 4 ILS (interrupteurs à lame souple). L'aimant et le flotteur sont intégrés au réservoir d'eau, les 4 ILS sont fixés à la carte électronique située sur le support du réservoir. Cette carte détecte le mouvement de l'aimant par contact avec l'ILS le plus proche. La quantité d'eau est ainsi indiquée à l'écran. Lorsqu'il n'y a plus d'eau, une carafe vide s'affiche à l'écran. Lorsque l'aimant n'est pas détecté, c'est la mention réservoir absent ou mal positionné qui s'affiche.

Le niveau d'eau ne peut être détecté que lorsque le réservoir est rempli au tiers. En-deçà, c'est la mention VIDE qui s'affiche.

Nettoyage

La casserolerie peut être nettoyée au lave-vaisselle.

4.5 Cuvette de vaporisation avec couvercle

Les traces de calcaires peuvent être retirées à l'eau vinaigrée. Poser un chiffon imbibée d'eau vinaigrée sur la cuvette de vaporisation et laisser agir quelques instants. Essuyer à l'eau chaude.

4.6 Cavité et composants

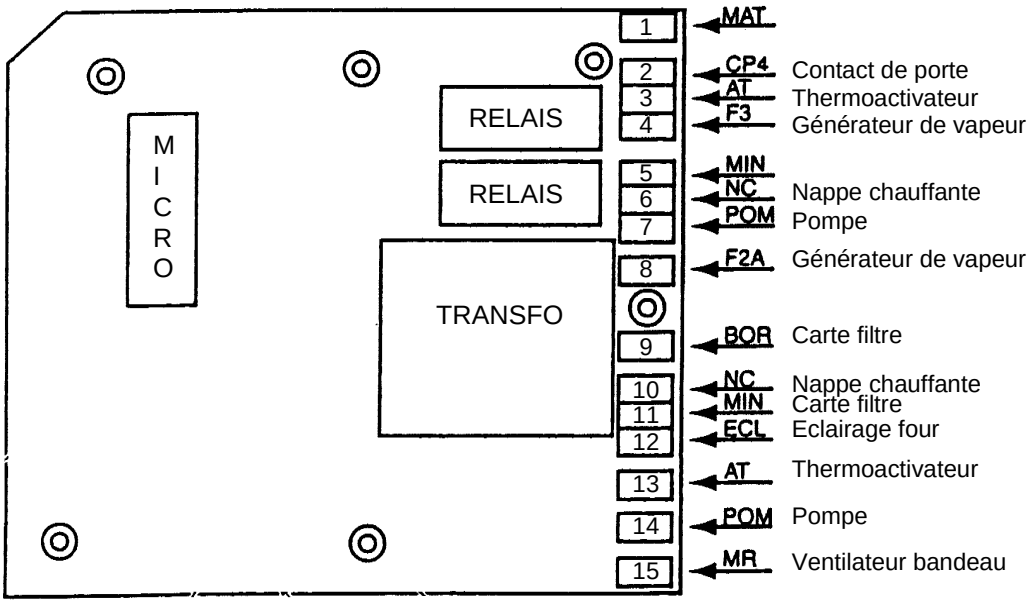
Le nettoyage de l'enceinte du four est à réaliser après chaque cuisson, à froid. Retirer dès que possible le taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines. L'absence d'air sous ces couches a un effet corrosif (rouille la plupart du temps).

1. Retirer la casserolerie et la buse d'arrivée d'eau.
2. Plonger la buse si nécessaire dans de l'eau vinaigrée pour détartrage.
3. Passer une éponge humide non abrasive sur les parois et le générateur.
   S'il y a des restes de calcaire sur le générateur, faire couler du vinaigre sur la surface à nettoyer et laisser agir environ 15 minutes. Rincer à l'eau claire.
4. Retirer le réservoir d'eau et assécher la cavité.
5. Nettoyer les surfaces en inox avec des produits d'entretien usuels. **Ne pas utiliser de produits chlorés, de poudre à récurer ou d'éponges abrasives.**

5. Contrôles et mesures

5.1 Composants

- **Thermoactivateur**
  Débrancher un des fils et mesurer à son extrémité : 980 Ohms environ.
- **Nappe chauffante**
  Débrancher un des fils et mesurer aux bornes de la nappe de fond 46 Ohms et 98 Ohms pour celle de dessus.
- **Pompe**
  Débrancher un des fils et mesurer aux bornes de la pompe : 1,5 KOhms environ.
- **Ventilateur**
  Débrancher un des fils et mesurer aux bornes du ventilateur : 117 Ohms environ.
- **Générateur de vapeur**
  Contrôler le générateur à l'ohmmètre. La valeur doit être de 35 Ohms environ.
- **Four sous tension, mesurer :**
  Carte entre 9 et 11 tension de 230V environ
  Pompe entre 7 et 14 tension de 135V environ
  Générateur de vapeur entre 4 et 8 tension de 230V environ
  Le chauffage 1500 W du générateur peut être mesuré à l'ampèremètre. La valeur doit s'établir à 6 A environ.

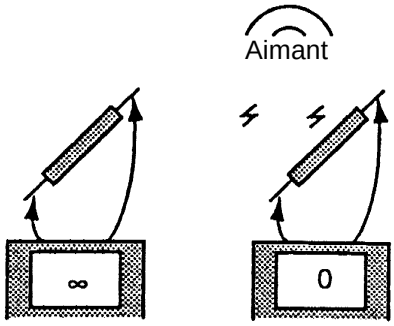


5.2 ILS et DEL

Un dysfonctionnement de la carte ILS ou de la carte afficheur peut entraîner les mêmes anomalies de signalisation. Il convient donc de bien analyser lequel de ces deux composants est défectueux.

- Contrôle des 4 ILS **hors** champ magnétique : non continuité (contact normalement ouvert au repos)

- Contrôle des 4 ILS **dans** un champ magnétique : (contact normalement fermé en travail)



Si le contrôle n'est pas probant, la carte ILS doit être remplacée.

Après vous êtes assuré du bon fonctionnement de la carte ILS, mettez le four sous tension, déboîtez le réservoir d'eau, faites circuler un aimant à proximité des ILS en bas, dans le support de réservoir.

Contrôle :

- Extinction progressive des segments dans l'indicateur de niveau d'eau
- Clignotement du réservoir vide et buzzer intermittent en l'absence de champ magnétique.

Réservoir d'eau plein

Réservoir d'eau vide ou absent

Si le contrôle n'est pas probant, la carte afficheur doit être remplacée.

L'anomalie peut provenir de la limande qui connecte les deux cartes ou des connecteurs eux-mêmes. Néanmoins, cette limande n'est pas démontable; elle est solidaire de la carte afficheur.

6. Réparation et maintenance

IMPORTANT :
Avant d'intervenir sur l'appareil, déconnectez-le du réseau et branchez tous les dispositifs de mise à la terre.

Assurez-vous que toutes les précautions ont été prises.

Mettre l'appareil hors circuit,
dans un premier temps, en coupant l'alimentation sur le tableau de répartition.
dans un second temps, lorsque vous aurez désencastré l'appareil, en déconnectant le câble d'alimentation.

Si vous devez sortir l'appareil de sa niche :

- sortir tous les ustensiles de cuisson
- enlever le réservoir d'eau.

6.1 Démontage du guide d'air supérieur

1. Démonter le capot supérieur.
2. Débrancher le thermoactivateur.
3. Retirer les huit vis 8 torx le fixant au guide d'air inférieur.
4. Soulever le guide d'air de l'arrière et le décrocher du bandeau.

6.2 Démontage du thermoactivateur

1. Retirer le guide d'air supérieur.
2. Déconnecter les deux fils d'alimentation.
3. Retirer le clapet.

6.3 Démontage du clapet

1. Retirer le guide d'air supérieur.
2. Décliper le clapet, en le faisant glisser sur l'axe de l'activateur.

6.4 Démontage du joint de clapet

1. Retirer le guide d'air supérieur.
2. Retirer les huit vis torx (deux sur la tangentielle et six au niveau du clapet).
3. Dégager le joint.
   Attention : Veiller à bien respecter le sens de montage du joint et à le pincer entre la cavité et le guide d'air sur lequel il se monte.

6.5 Démontage du guide d'air inférieur

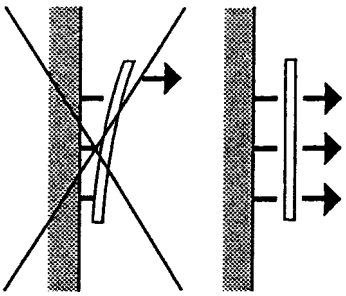
1. Retirer le guide d'air supérieur.
2. Démonter la tangentielle.
3. Retirer les huit vis torx qui fixent le guide d'air à la cavité (deux sur la tangentielle et six au niveau du clapet).
4. Soulever légèrement le guide d'air et détacher le support de filerie fixé au-dessous.

6.6 Démontage de la tangentielle

1. Démonter le guide d'air supérieur.
2. Déconnecter les deux fils d'alimentation.

6.7 Démontage de la carte ILS

1. Enlever le connecteur de la carte.
2. Engager délicatement un tournevis plat entouré d'un chiffon entre la carte et le support de réservoir.
3. Exercer un faible effet de levier sans voiler la carte.
4. Répéter l'opération sur chacun des trois points de clipage jusqu'à ce que la carte soit totalement déboîtée.



Attention !
Un voilement trop important de la carte peut endommager définitivement les quatre ILS.
Après démontage et remontage de la carte, contrôler systématiquement le fonctionnement des ILS !

6.8 Démontage du dispositif de détection du niveau d'eau

1. Enlever le clip de maintien se trouvant sous le dispositif.
2. Lever et incliner le dispositif pour le déboîter de son logement.
3. Déconnecter le connecteur.

6.9 Démontage du support de réservoir

1. Enlever le réservoir d'eau.
2. Décliper la carte ILS.
3. Déboîter le tuyau d'eau.
4. Exercer une pression sur chacun des 4 pattes flexibles fixant le support et déboîter le support.

6.10 Démontage de la carte de puissance

1. Déconnecter tous les câbles arrivant sur la carte de puissance.
2. A l'aide d'un pince plate, détacher délicatement les six clips de maintien de la carte et retirer le capot inférieur de l'appareil.
3. Extraire alors la carte de son support.

6.11 Démontage de la pompe et des tuyaux

6.11.1 Démontage de la pompe – type 1

1. Débrancher tous les fils.
2. Faire pivoter la pompe vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle ne soit plus bloquée par la patte de maintien.

Attention !
Lors du remontage, respecter le sens de circulation de la pompe
(flèche représentée sur le corps de la pompe de type 1)

3. Pour le remontage, bien remettre les deux joints afin d'éviter les vibrations. Bien fixer la pompe.

6.11.2 Démontage de la pompe – type 2

1. Débrancher tous les fils.
2. Décrocher la sangle plastique en la tirant vers le haut.

Attention !
Lors du remontage, respecter le sens de circulation de la pompe
(gros embout vers la sortie pour la pompe de type 2)

3. Pour remonter la pompe, bien la remettre dans sa sangle et l'accrocher sur le guide d'air avec son ergot de maintien.

6.11.3 Démontage des tuyaux

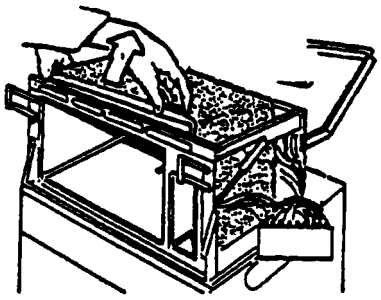
Le tuyaux peuvent être retirés facilement en les tirant légèrement.

6.12 Démontage du générateur de vapeur

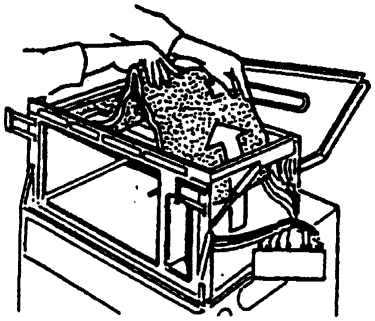
1. Retourner l’appareil.
2. Démonter le capot inférieur.
3. Détacher les deux vis de maintien.
4. Retirer le thermostat.
5. Débrancher les câbles.

6.13 Remplacement de la nappe chauffante

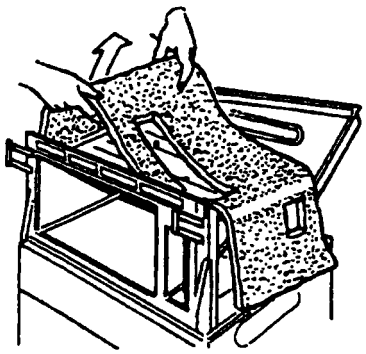
1. Démonter la carte de puissance, mais sans déconnecter les fils.
2. Démonter le réservoir d'eau et son support.
3. Démonter le guide d'air supérieur.
4. Démonter le guide d'air inférieur en retirant les huit vis torx sur la cavité.
5. Soulever légèrement le guide d'air et détacher le support de filerie fixé au-dessous.
6. Dégager le guide d'air vers l'arrière
7. Retirer ensuite la lampe et la nappe chauffante.



8. Dans un premier temps, dégager délicatement la nappe chauffante vers l'avant.



9. Dégager ensuite la nappe chauffante vers la droite.
10. Déposer la nappe chauffante sur la traverse puis la dégager vers la gauche.
11. Nettoyer les surfaces en inox.
12. Enlever le film isolant de la nouvelle nappe et frotter afin d'assurer un collage uniforme sur la paroi.



13.
14.

Important !
La nappe chauffante résiste à une chaleur de 120 °C maximum.

Remplacement de la nappe arrière

1. Déboîter la nappe chauffante.
2. Deboîter le tuyau d'eau.
3. Arracher la nappe.
4. Nettoyer les surfaces en inox.
5. Positionner la nouvelle nappe, retirer le film adhésif et frotter afin d'assurer un collage uniforme sur la paroi.

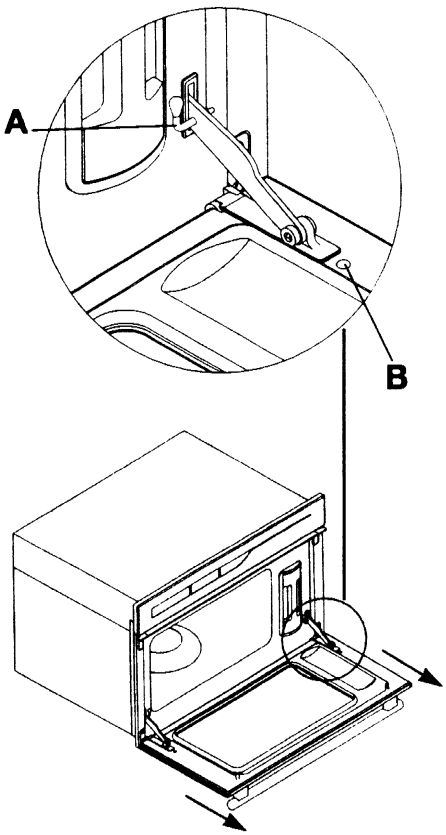
6.14 Démontage de la porte

1. Ouvrir complètement la porte.

2. Insérer les tiges (A) dans les trous des charnières.

3. Enfoncer les deux touches rondes (B) situées sur la porte, devant les charnières.
   Presser les charnières vers le bas.

4. Faire glisser la porte sur les rails de guidage en tirant à soi.



6.15 Démontage des charnières

1. Retirer les tôles de dessus en bas et sur les côtés.
2. Porte fermée, retirer les ressorts.
3. Retirer les deux vis de fixation sur chaque charnière et relever les charnières.

6.16 Remplacement de l'éclairage cavité

1. La lampe se trouve derrière le capot, au fond de la cavité à droite.
   Extraire le capot et le joint du support en tournant.
2. Nettoyer le cas échéant le joint et le capot à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.
3. Sortir la lampe de la douille et la remplacer par une lampe de même type.
   25 W, 220/240 V
   résistant à la chaleur jusqu'à 300 °C
   Socle : E 14
4. Lors du revissage du capot, bien remettre le joint en place.

7. Aide aux diagnostics

7.1 Type de pannes

Problème circuit d'alimentation en eau

Les éléments principaux du four ne fonctionnent plus. Un signal sonore est émis et l'afficheur indique le code "E3" à la place de l'heure. Trois minutes après la détection de panne, le ventilateur de bandeau s'arrête.

Court-circuit de la sonde

Les éléments principaux du four ne fonctionnent plus. Un signal sonore est émis et l'afficheur indique le code "E2" à la place de l'heure.

Sonde en circuit ouvert

Les éléments principaux du four ne fonctionnent plus. Un signal sonore est émis et l'afficheur indique le code "E3" à la place de l'heure.

Problème de communication entre la carte ILS et la carte puissance

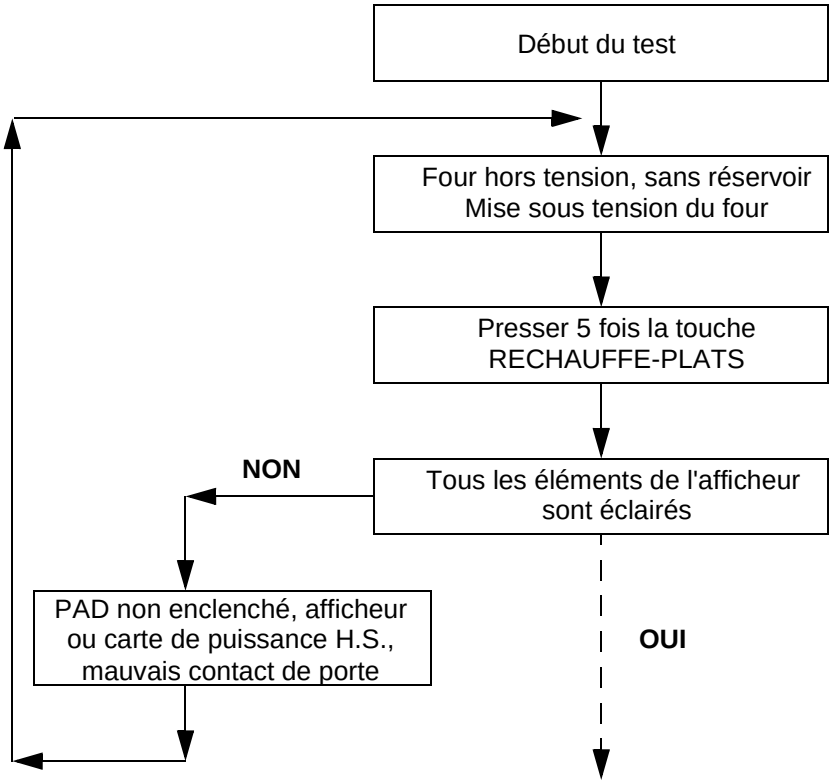
Les éléments principaux du four ne fonctionnent plus.

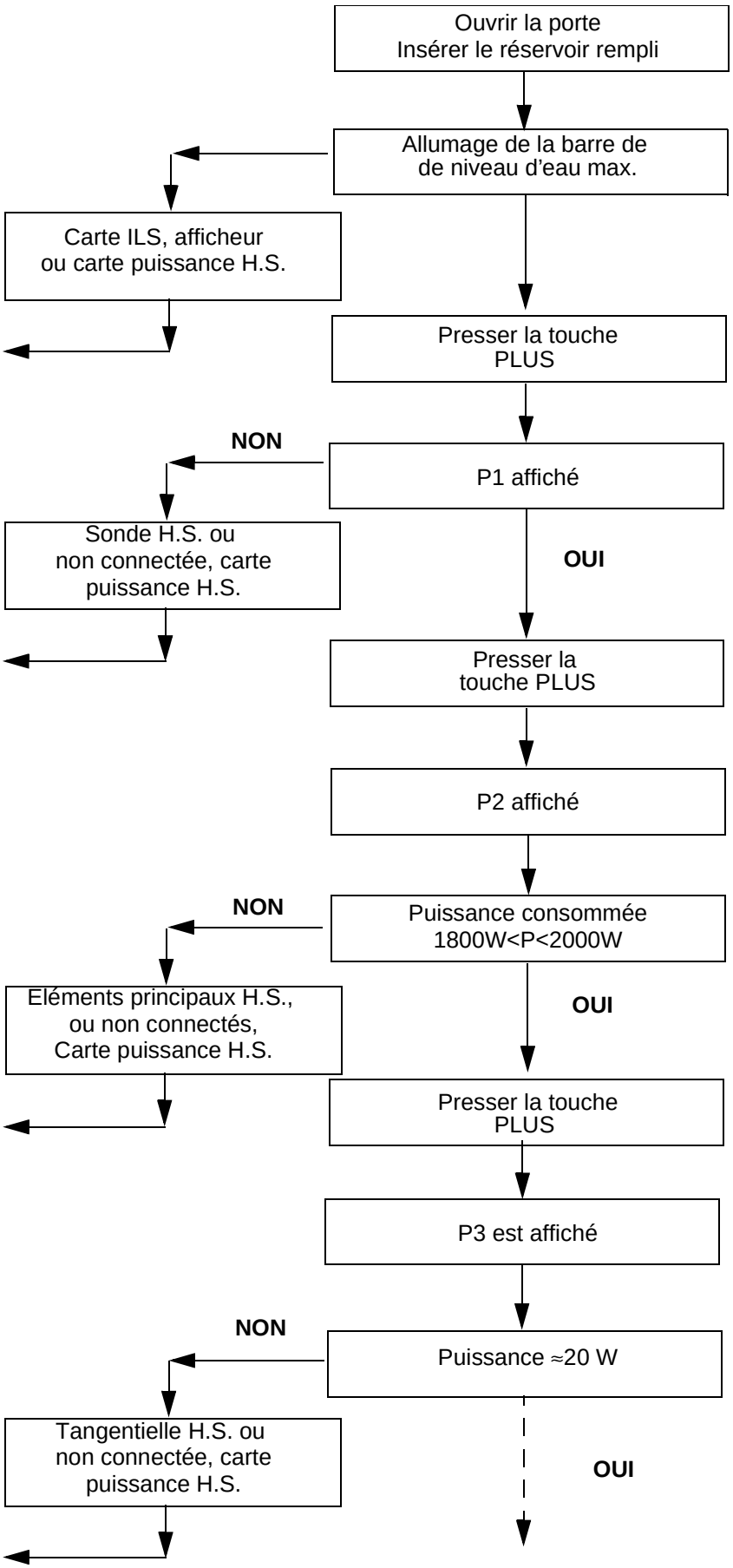
Problème de communication entre la carte afficheur et la carte puissance

Les éléments principaux du four ne fonctionnent plus.

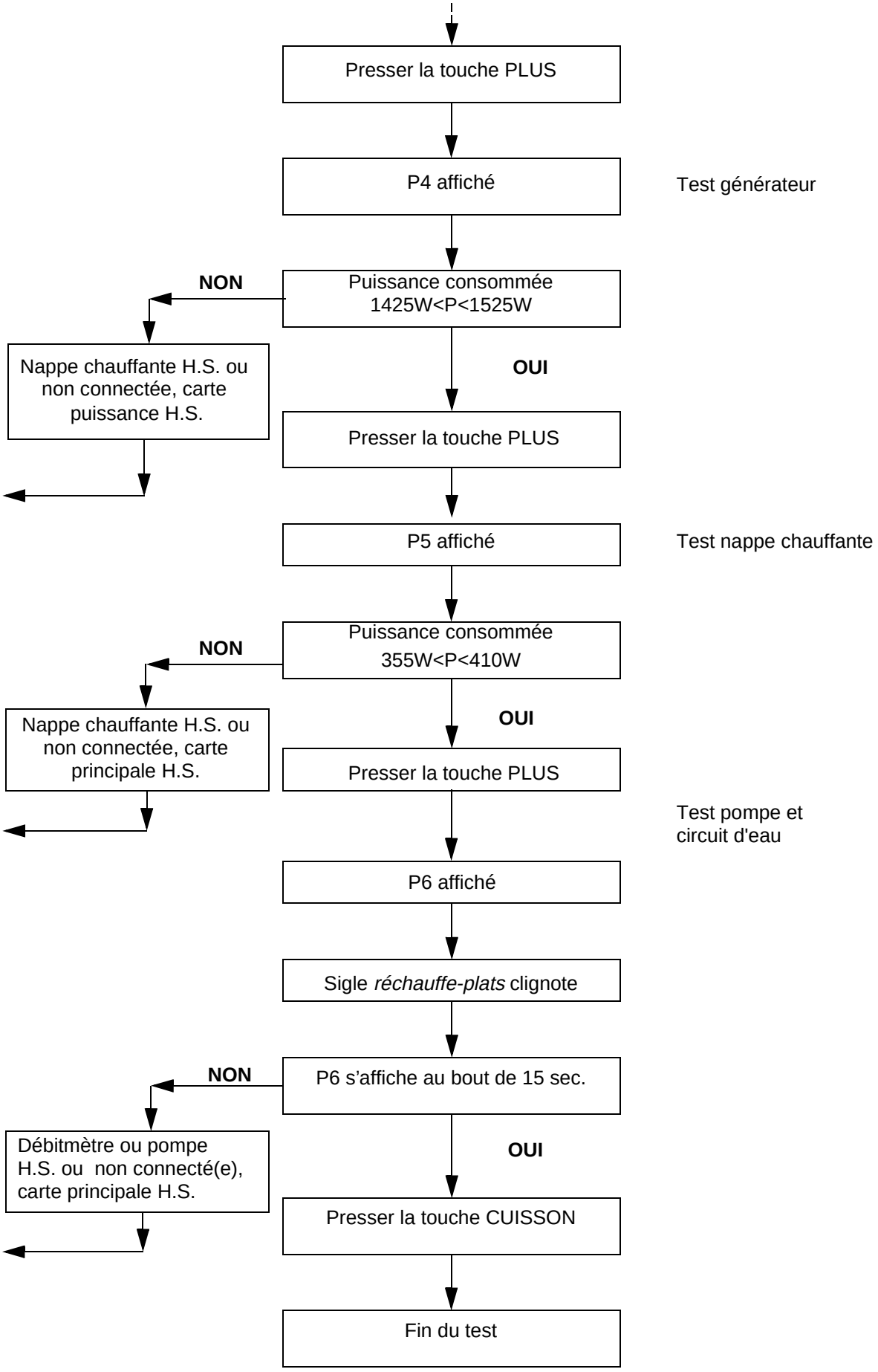
7.2 Programme d'aide aux diagnostics (P.A.D.)

Ce programme permet de déterminer quels éléments ne fonctionnent pas et de vérifier leur câblage. Pour faire démarrer le P.A.D., le four doit avoir été déconnecté au moins trois minutes.

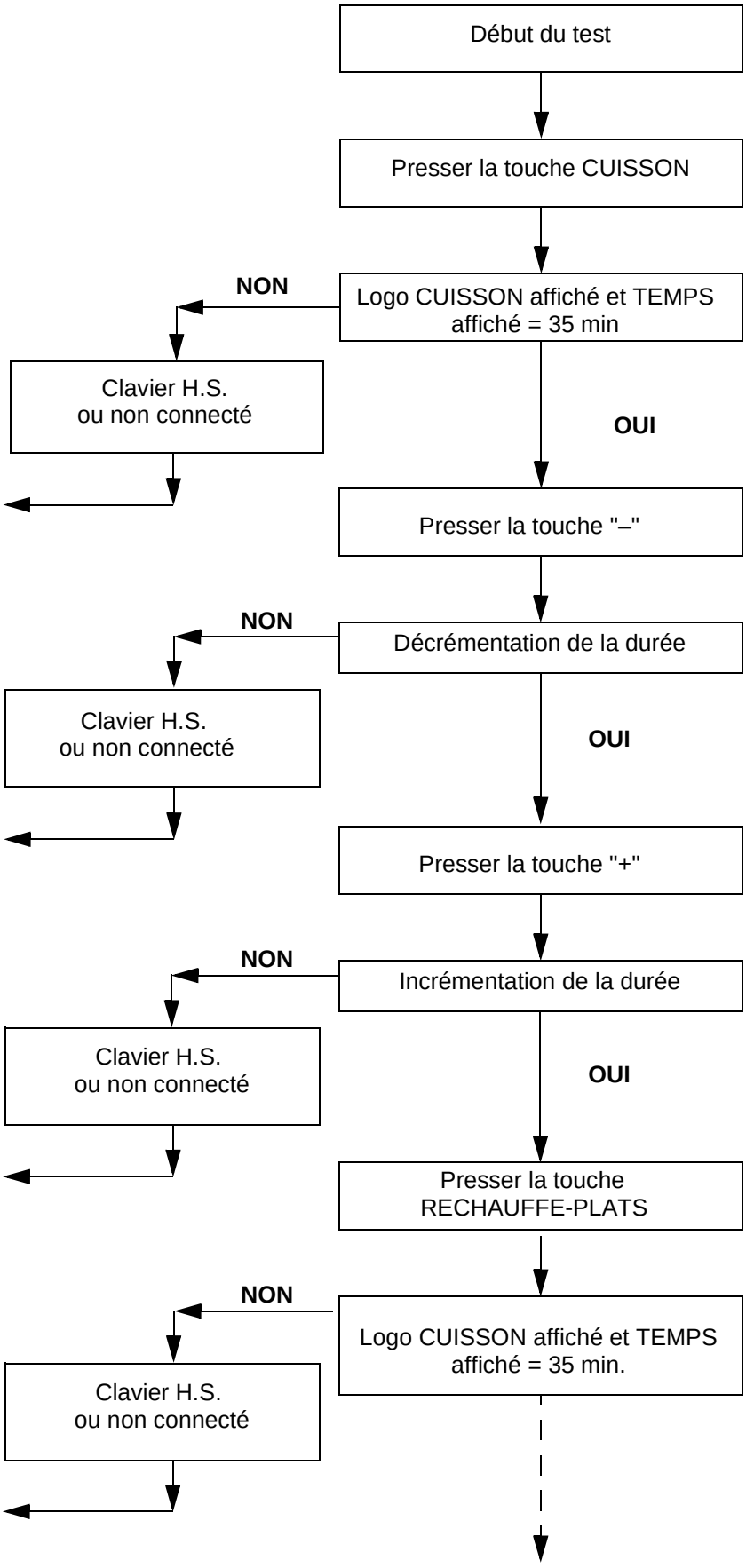




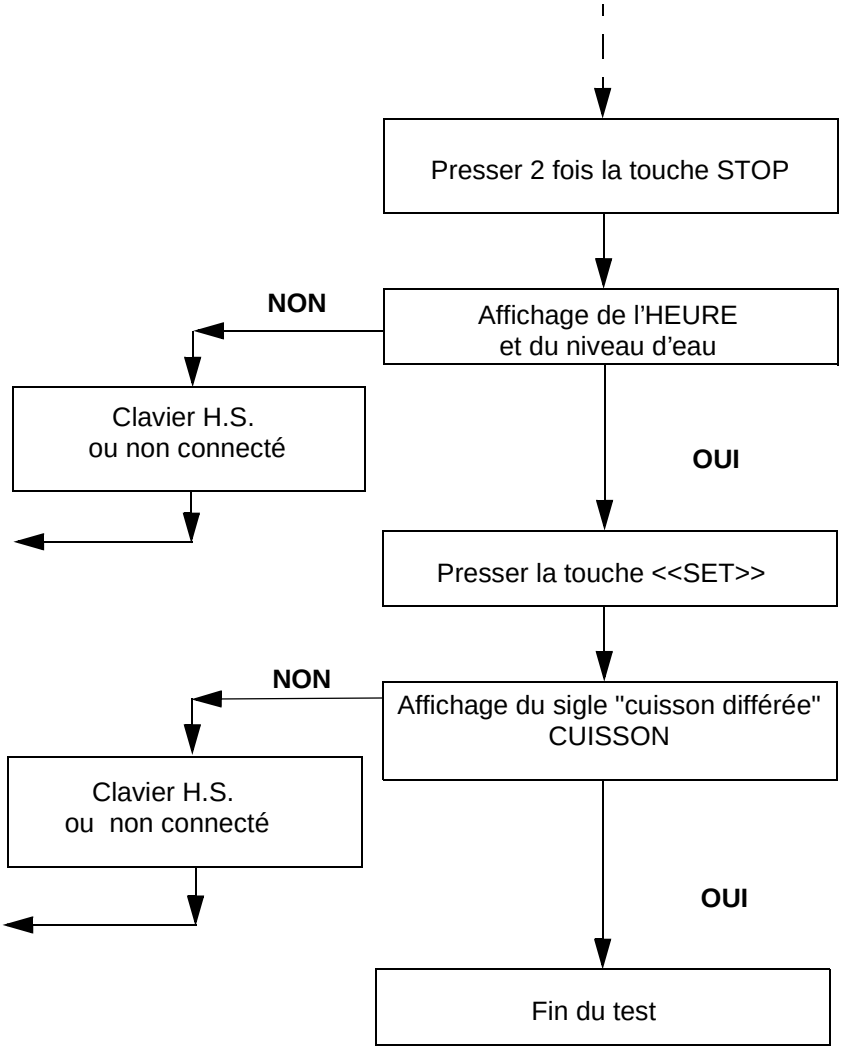
Küppersbusch
LE CŒUR DE VOTRE CUISINE


Presser la touche PLUS
P4 affiché
Test générateur
Puissance consommée
1425W<P<1525W
NON
Nappe chauffante H.S. ou non connectée, carte puissance H.S.
OUI
Presser la touche PLUS
P5 affiché
Test nappe chauffante
Puissance consommée
355W<P<410W
NON
Nappe chauffante H.S. ou non connectée, carte principale H.S.
OUI
Presser la touche PLUS
Test pompe et circuit d'eau
P6 affiché
Sigle *réchauffe-plats* clignote
P6 s'affiche au bout de 15 sec.
NON
Débitmètre ou pompe H.S. ou non connecté(e), carte principale H.S.
OUI
Presser la touche CUISSON
Fin du test

Test de fonctionnement des touches



Küppersbusch
LE CŒUR DE VOTRE CUISINE

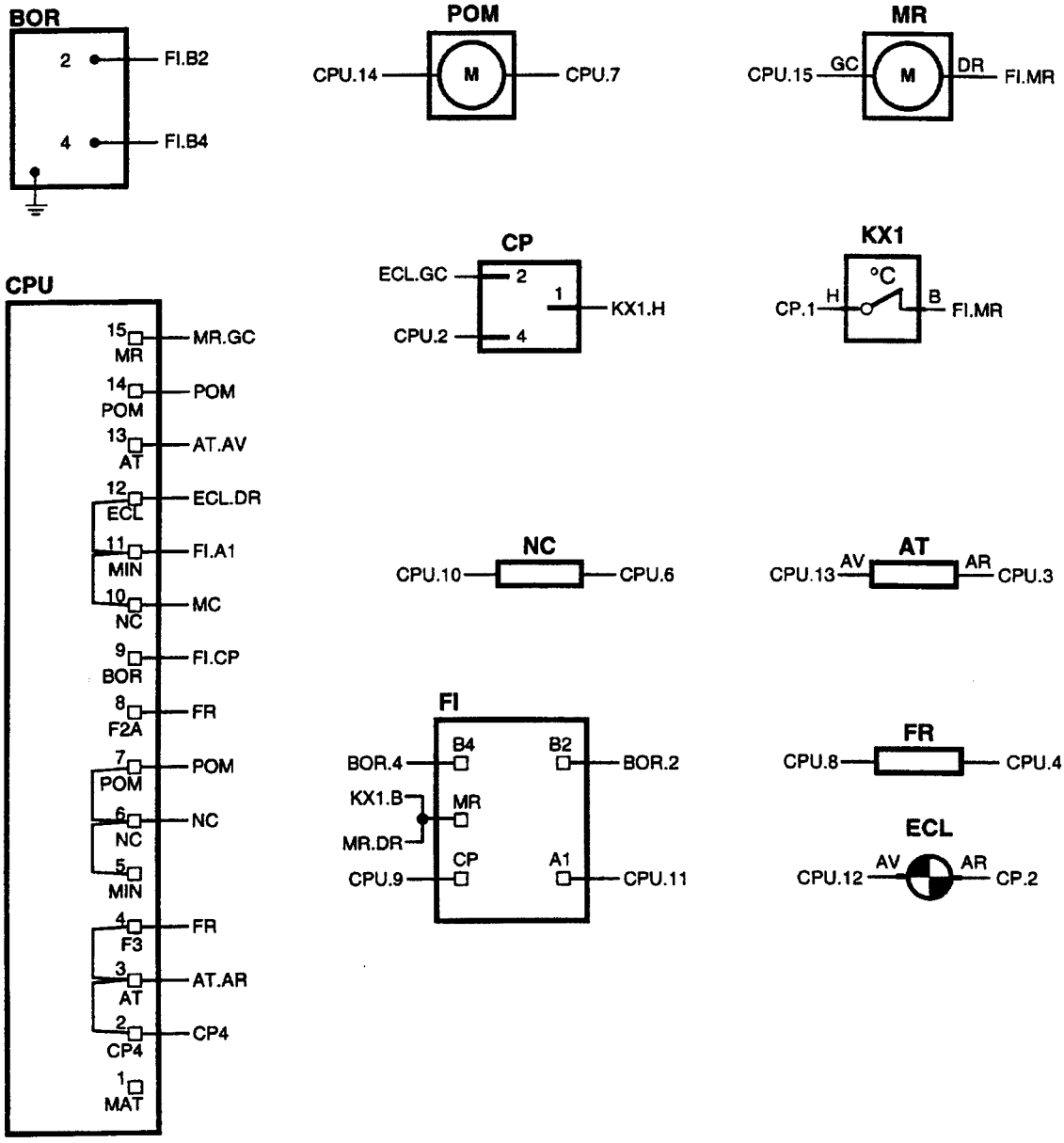


Remarques :

- On peut sortir du programme P.A.D. à tout moment en pressant la touche STOP.
- On peut revenir à l'étape précédente en pressant la touche "–".
- Si aucune touche du clavier n'est pressée durant un temps supérieur à 60 secondes, on sort du P.A.D.
- **L'accès au P.A.D. est interdit en cours de cuisson !**

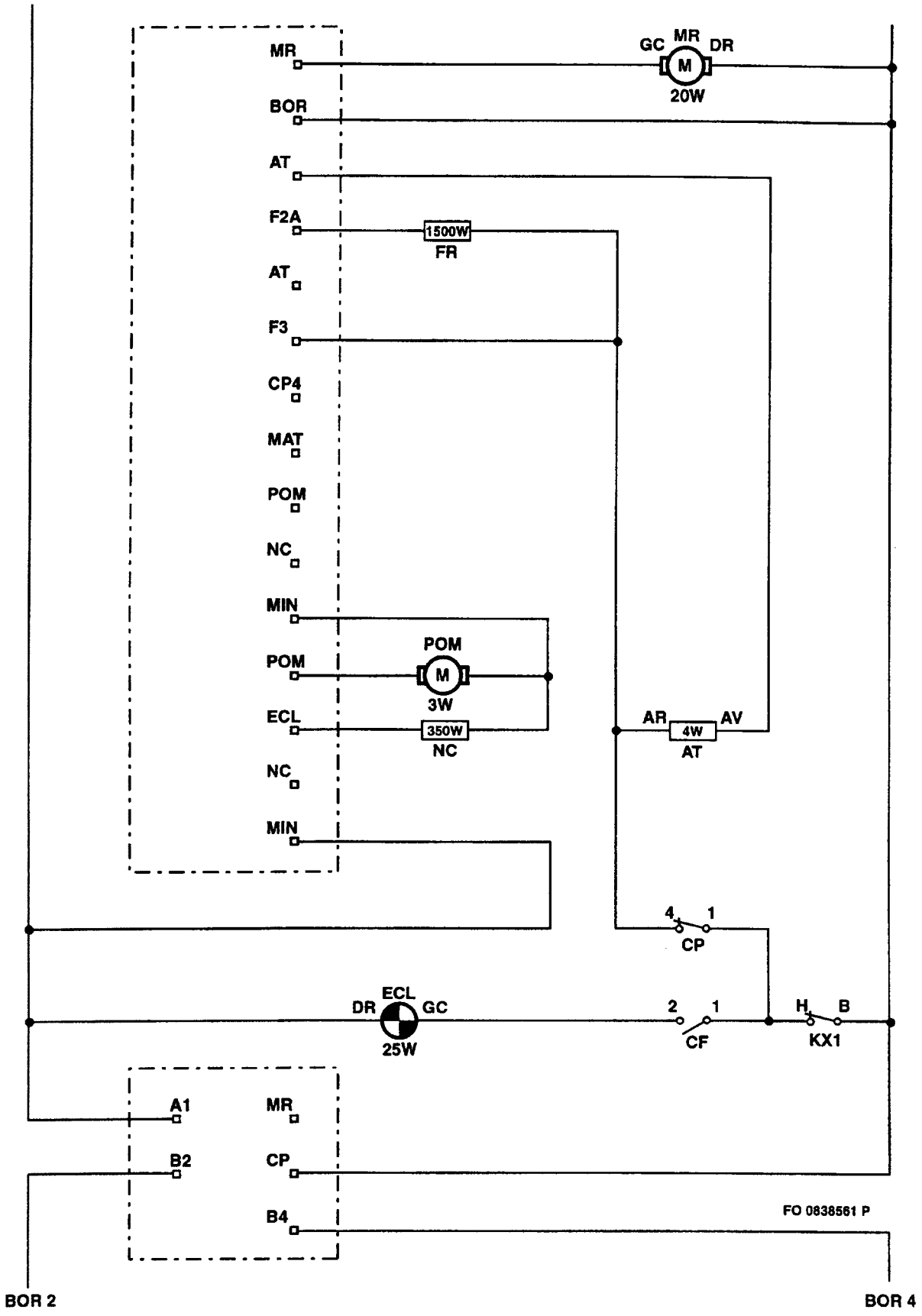
8. Plans des connexions

8.1 Plan des connexions



Küppersbusch
LE CŒUR DE VOTRE CUISINE

8.2 Plan des connexions



Légende

AT	=	Activateur thermo-électrique
BOR	=	Bornier
CPU	=	Carte de puissance
POM	=	Pompe
NC	=	Nappe chauffante
CP	=	Commutateur porte
MR	=	Moteur répartiteur
ECL	=	Eclairage
FI	=	Filtre antiparasitaire
MR	=	Recteur refroidissement
KX	=	Klaxon
FA	=	Résistance de façade
CF	=	Commutateur four
FR	=	Foyer radiant