

KÜPPERSBUSCH KUNDENDIENST



Reparaturanleitung

EEH 670

EEB 670

D

VKS-H**Reparaturanleitung
EEH 670 und EEB 670**

H2-120-02

bearbeitet von: Rutz

Tel.: (0209) 401-733

Fax: (0209) 401-743

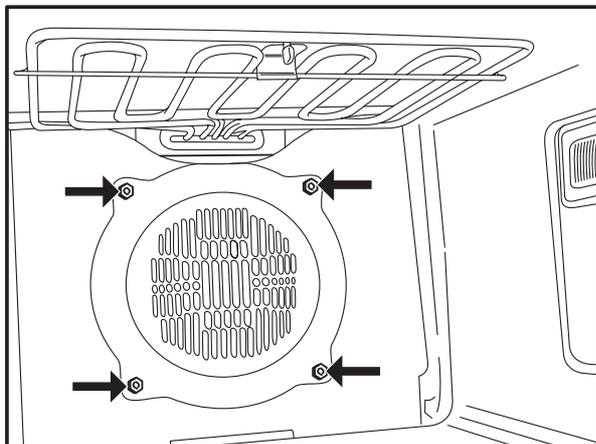
Datum: 30.10.1997

Reparaturanleitung**Inhaltsverzeichnis**

Ringheizkörper oder Lüfterrad wechseln	2
Lüfterrad wechseln.....	2
Gebläsemotor wechseln.....	3
PT1000-Fühler oder Temperaturbegrenzer wechseln	4
Oberhitze / Grill ausbauen	5
Türscharniere oder Türschalter wechseln.....	6
Querstromlüfter wechseln	7
Steckdose für Fleischspieß ausbauen	8
Unterhitze wechseln.....	9

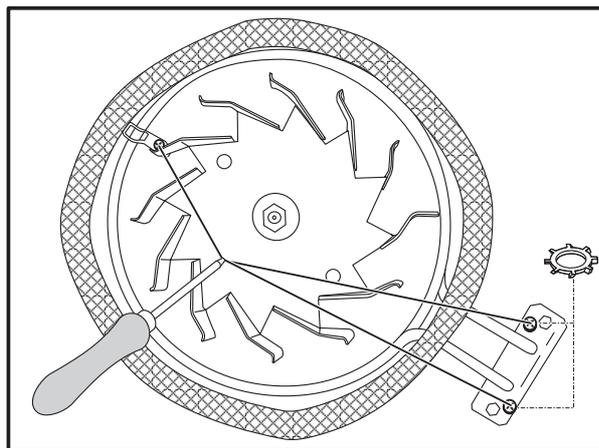
Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

Ringheizkörper oder Lüfterrad wechseln

ACHTUNG!
Gerät spannungslos
machen!

Zuerst die vier Sechskantmutter lösen und anschließend die Zwischenwand nach unten herausschwenken.

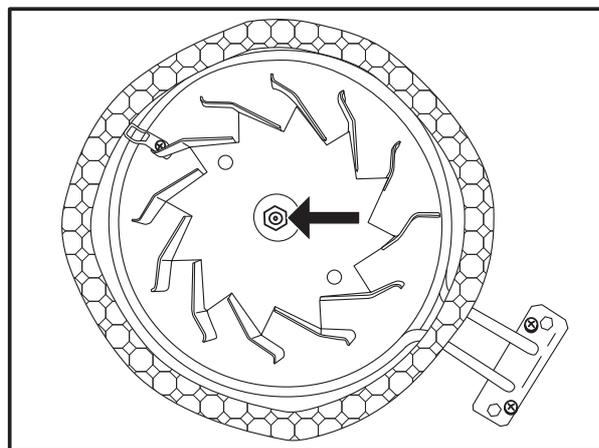


Katalysatorring abnehmen.

Die drei Kreuzschrauben lösen, den Ringheizkörper vorsichtig abnehmen und die Kabelstecker abziehen.

Beim Einbau des neuen Ringheizkörpers umgekehrt vorgehen.

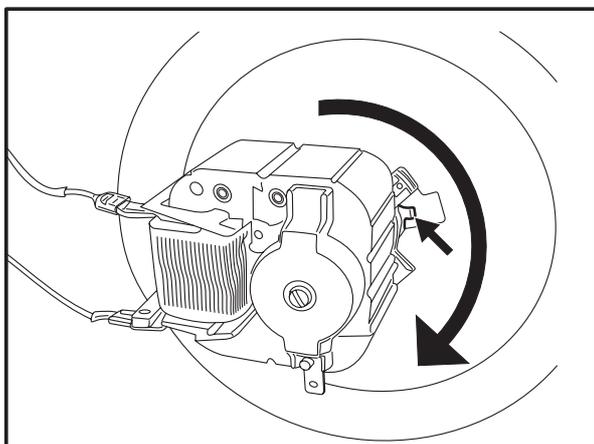
Stellen Sie sicher, daß auf den beiden unteren Schrauben die Zahnscheiben vorhanden sind.

Lüfterrad wechseln

Befestigungsmutter lösen (Linksgewinde) und Lüfterrad abnehmen.

Sollte das Lüfterrad nach dem Einbau an der Rückwand schleifen, müssen Sie eine weitere Unterlegscheibe auf die Gebläse-motorwelle schieben und das Lüfterrad erneut montieren.

Befestigungsmutter auf jeden Fall austauschen.

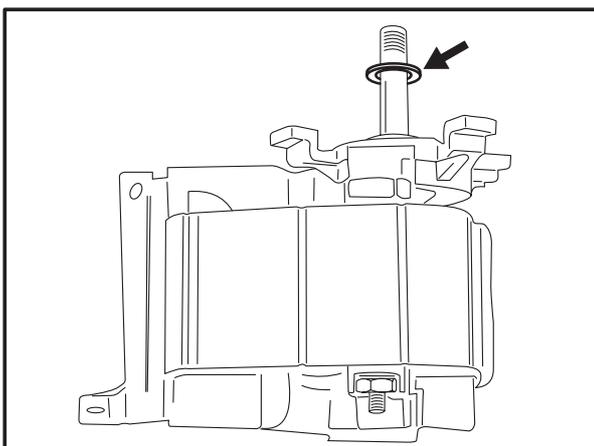
Gebäsemotor wechseln

Zwei Kreuzschrauben an der Rückwand lösen und diese abnehmen.

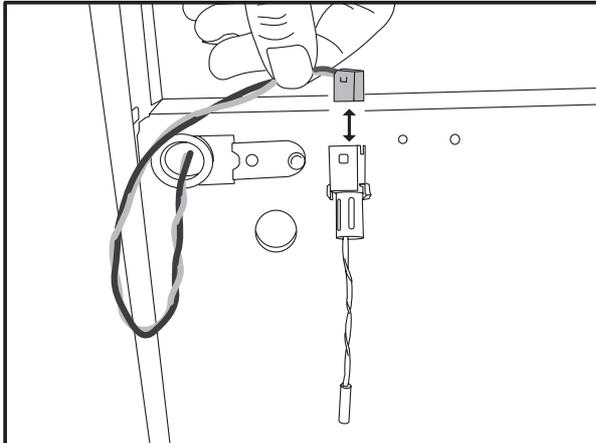
Beide Steckverbinder am Gebäsemotor abziehen.

Die Blechnase an der Backofenmuffel geradebiegen.

Den Gebäsemotor durch Rechtsdrehen lösen und herausnehmen.

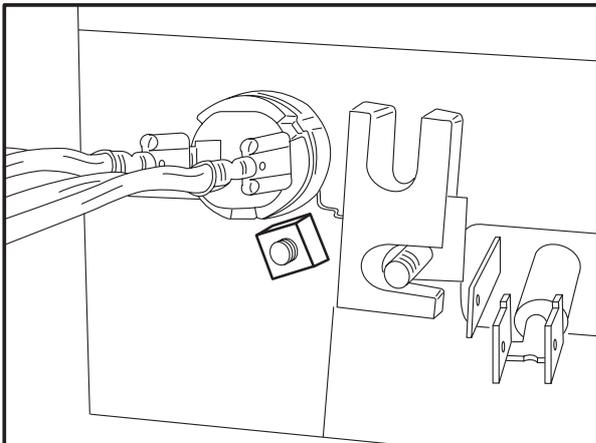


Beim Einbau unbedingt darauf achten, daß die Unterlegscheibe auf der Welle des Gebäsemotors vorhanden ist.

PT1000-Fühler oder Temperaturbegrenzer wechseln

Zwei Kreuzschrauben an der Rückwand lösen und diese abnehmen.

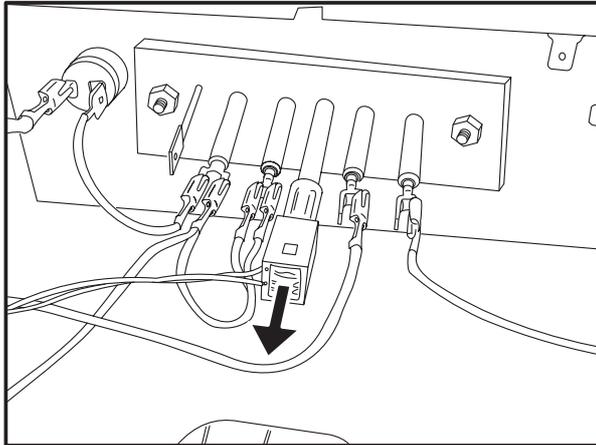
Im Reparaturfall können Sie den PT1000 austauschen, indem Sie den kleinen, grauen Stecker vorsichtig herausziehen.



Zwei Kreuzschrauben an der Rückwand lösen und diese abnehmen.

Beide Steckverbinder abziehen und vordere Mutter auf dem Blech abschrauben.

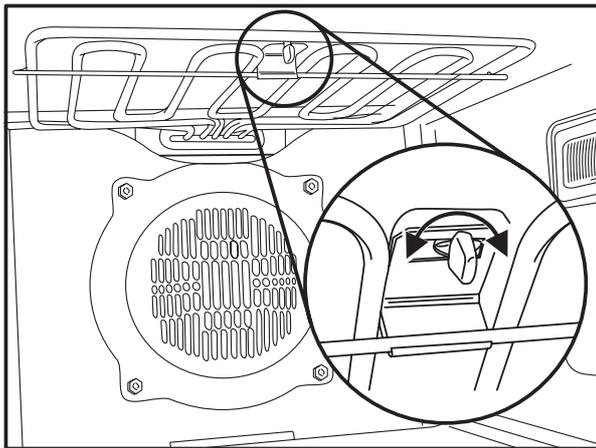
Nun können Sie den Temperaturbegrenzer mit Halteblech entnehmen.

Oberhitze / Grill ausbauen

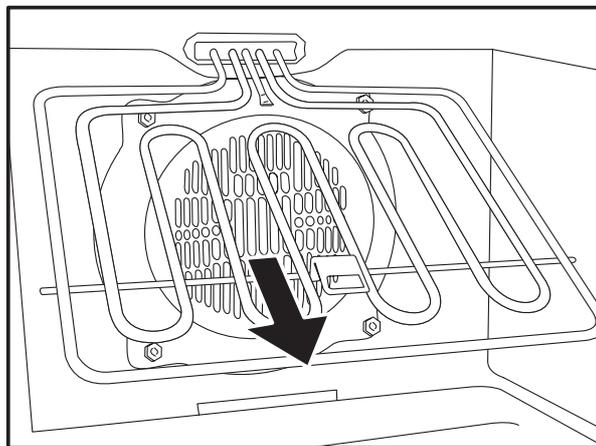
Zwei Kreuzschrauben an der Rückwand lösen und diese abnehmen.

PT1000-Fühler herausziehen, Steckverbindungen von Oberhitze/Grill entfernen (jeweiligen Steckplatz am Kabel unbedingt kennzeichnen, damit eine richtige Verkabelung beim Einbau sichergestellt ist).

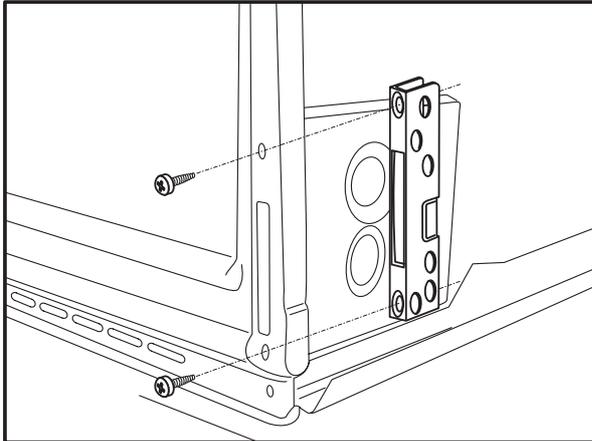
Isoliermaterial vorsichtig zur Seite drücken und die beiden Sechskantmuttern lösen.



Durch Drehen des Knebels kann die Oberhitze heruntergeklappt werden.

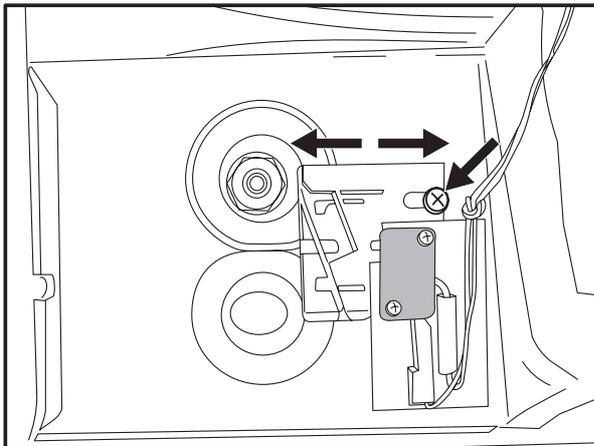


Heruntergeklappte Oberhitze vorsichtig nach vorne herausziehen.

Türscharniere oder Türschalter wechseln

Kreuzschrauben lösen und rechte Seitenwand abnehmen.

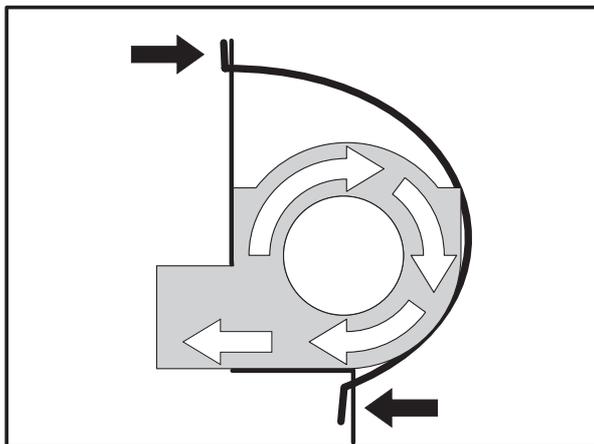
Durch Entfernen der beiden Kreuzschrauben an den vorderen unteren Ecken der Backofenmuffel können die Türscharniere ausgetauscht werden.



Steckverbinder abziehen, beide durch den Schalter geführte Kreuzschrauben herausdrehen und den Türschalter abnehmen.

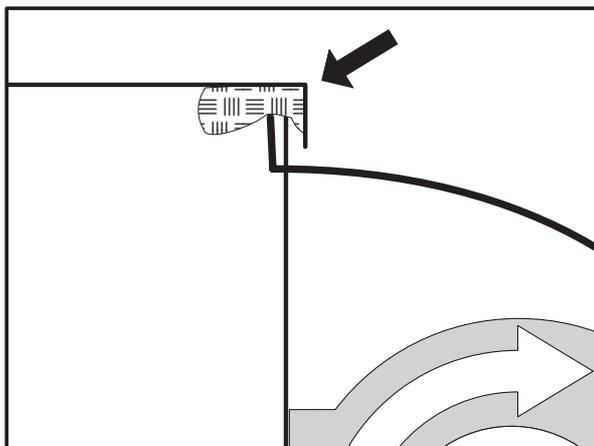
Durch leichtes Lösen der Kreuzschraube im Halteblech (siehe Pfeil) kann dieses zum Einstellen des Türschalters verschoben werden.

Funktion prüfen!
Schaltpunkt bei ca. 30mm Türöffnung

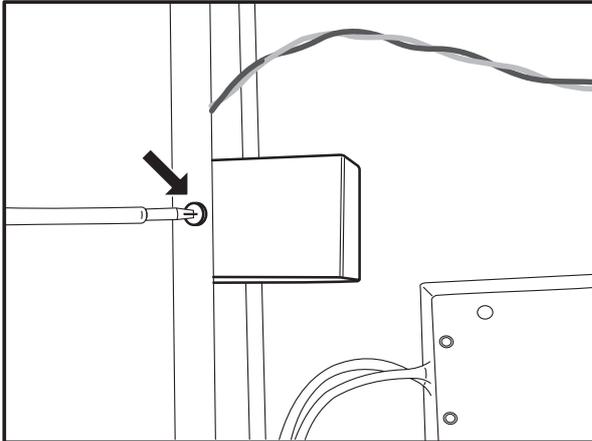
Querstromlüfter wechseln

Zwei Kreuzschrauben an der Rückwand lösen und diese abnehmen.

Der Querstromlüfter wird in die dafür vorgesehene Aussparung in der Montagerückwand geschoben und mit einer Drahtklemme befestigt.

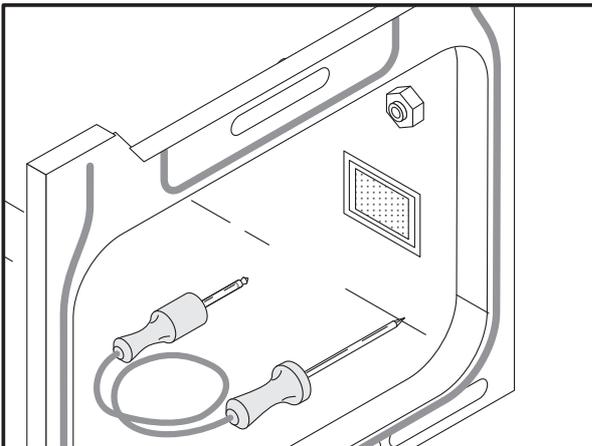


Sollten Geräusche während des Betriebs durch Unwucht des Lüfters auftreten: legen Sie an der Stelle, an der die Klammer sitzt, ein Stück Schaumstoff zwischen Montagerückwand und hintere Abdeckung.

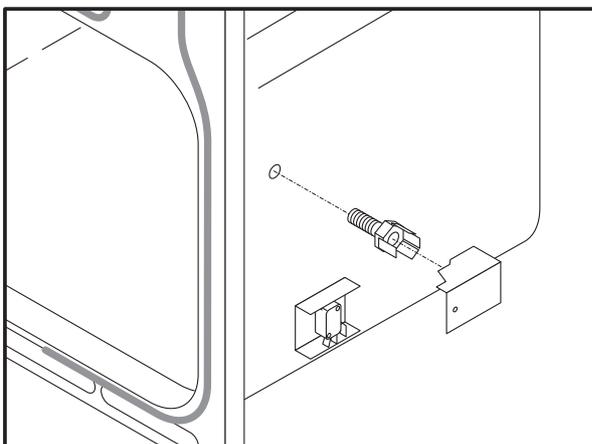
Steckdose für Fleischspieß ausbauen

Kreuzschrauben lösen und rechte Seitenwand abnehmen.

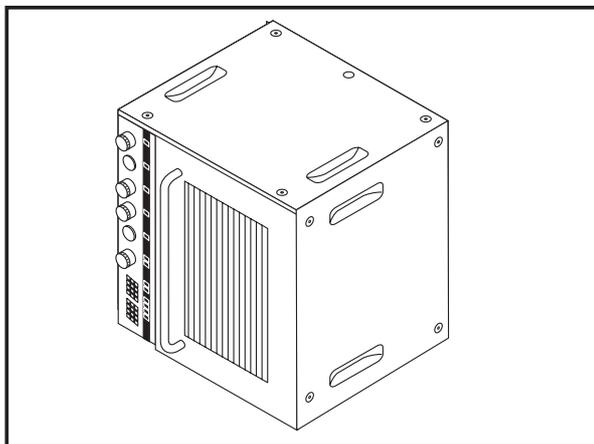
Um an die Steckdose für den Fleischspieß zu gelangen, muß zuerst die Kreuzschraube (siehe Pfeil) herausgedreht und die Blechverkleidung abgenommen werden.



Lösen Sie nun die Sechskantmutter M11 im Inneren der Backofenmuffel.

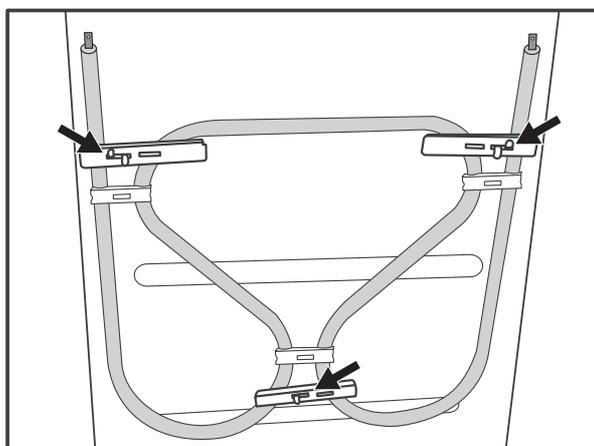


Ziehen Sie die Steckdose für den Fleischspieß aus der Backofenmuffel und entfernen Sie die Steckverbindungen.

Unterhitze wechseln

ACHTUNG!
Gerät spannungslos
machen!

Herd ausbauen und auf die Seite legen.
Rückwand und unteres Verkleidungsteil
abschrauben.



Steckverbinder an beiden Enden abzie-
hen.

Die Blechnasen an den Haltern aufbiegen
und die Halter entfernen.

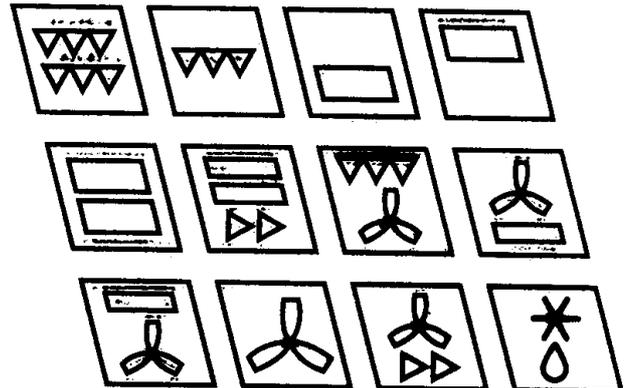
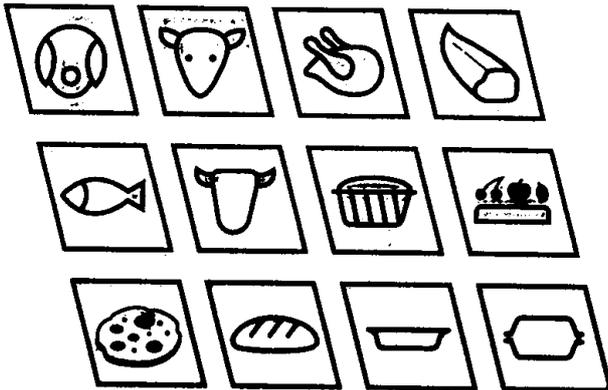
Anschließend kann die Unterhitze ent-
nommen werden.

Back- und Bratprogramme							
Pos.	Piktogramm	Aufheizphase		Weiterheizphase (Beginn der Timerzeit bei Timerbetrieb)		voreingestellte Werte für	
		mit Heizkörper	bis Grad C			Timerzeit	Fleischspießtemperatur
1	Schwein	UL + OH+V	160	3 Min. Grill mit 10 Min. UL + V im Wechsel	Temp. 160-220°C	90	80
2	Kalb	UL + OH+V	160	3 Min. Grill mit 10 Min. UL + V im Wechsel	Temp. 160-220°C	70	70
3	Geflügel	UL + OH+V	180	3 Min. Grill mit 10 Min. UL + V im Wechsel	Temp. 180-220°C	45	85
4	Filet	UL + OH+V	180	3 Min. Grill mit 10 Min. UL + V im Wechsel	Temp. 168-220°C	50	50
5	Fisch	UL + OH+V	160	3 Min. Grill mit 10 Min. UL + V im Wechsel	Temp. 160-220°C	45	75
6	Rind	UL + OH+V	160	3 Min. Grill mit 10 Min. UL + V im Wechsel	Temp. 160-220°C	100	85
7	Napfkuchen	UL + OH+V	160	UL + V	Temp. 160°C	60	80
8	Obstkuchen	UL + OH+V	170	UL + UH + V	Temp. 170°C	50	75
9	Pizza	UL + UH+V	250	Piepst und wartet auf Türöffnen; nach Türschließen UL+UH+V	250°C	12	
10	Brot	UL +UH+V	230	Piepst und wartet auf Türöffnen; nach Türschließen UL+UH+V	10 Min.230°C; dann 160°C	60	
11	Kartoffelgratin	UL + UH+V	180	UL + V		50	75
12	Nudelauflauf	UL + UH+V	180	UL + V		40	75

Beheizungsarten

Pos.	Piktogramm	Aufheizphase		Weiterheizphase (Beginn der Timerzeit bei Timerbetrieb)	voreingestellte Werte für	
		mit Heizkörper	bis Grad C		Timerzeit	Fleischspießtemperatur
13	Großflächengrill	OH+Grill	220	OH + Grill		60
14	Grill	Grill	220	Grill		60
15	Unterhitze	UH	180	UH		
16	Oberhitze	OH	220	OH		
17	Ober- u.Unterhitze	OH+UH	175	OH + UH		75
18	Ober-/Unterhitze schnell	UL+OH+V	200	OH + UH		75
19	Umluftgrillen	UL + OH+V	160	3 Min. Grill mit 10 Min, UL + V im Wechsel		75
20	Intens. Backstufe	UL + OH+V	160	UL + UH + V		75
21	Intens. Bratstufe	UL + UH+V	180	UL + OH + V		75
22	Heißluft	UL+V	160	UL + V		75
23	Heißluft schnell	UL + OH+V	175	UL + V		75
24	Auftau- und Garstufe	UL+V	35*	UL + V		
				* Voreingestellter Wert 0°C - 35°C max.		
Nach 6 Std. erfolgt in allen Fällen eine Sicherheitsabschaltung						
Die Vorheizzeit endet mit dem Erreichen der Vorheiztemperatur						

Top-Herd '97 Programme und Beheizungsarten



12 Brat- und Backprogramme Wahlschalter nach rechts drehen	12 Beheizungsarten Wahlschalter nach links drehen	Leistung
1. Schwein / Wildschwein / Wild	1. Großflächengrill	1,1 + 2,4 = 3,5 kW
2. Roastbeef / Kalbsfleisch	2. Grill	2,4 kW
3. Geflügel	3. Unterhitze	1,0 kW
4. Filet vom Rind / Wild / Schwein	4. Oberhitze	1,1 kW
5. Fisch	5. Ober- /Unterhitze	1,1 + 1,0 = 2,1 kW
6. Rinderbraten	6. Schnellheizstufe Ober- / Unterhitze	1,1 + 1,0 = 2,1 kW
7. Napfkuchen	7. Umluftgrillen (Grill + Heißluft takten)	1,1 + 2,4 = 3,5 kW
8. Blechkuchen (Äpfel / Pflaumen)	8. Intensiv-Backstufe (Pizzastufe)	2,4 + 1,0 = 3,4 kW
9. Pizza	9. Intensiv-Bratstufe	2,4 + 1,1 = 3,5 kW
10. Brot *)	10. Heißluft	2,4 kW
11. Kartoffelgratin	11. Schnellheizstufe "Heißluft"	2,4 + 1,1 = 3,5 kW
12. Nudelaufwurf	12. Kalt-Umluft	30 W
	Motor	30 W
	Querstromlüfter	20 W
	1 x Lampe	25 W

*) geändert (vorher Bisquitrolle)