

KÜPPERSBUSCH SERVICIO TECNICO



Instrucciones de reparación
EEH 670
EEB 670

VKS-H	Instrucciones de reparación EEH 670 y EEB 670		H2-120-02
Redacción: Rutz	Tlfo.: (0209) 401-733	Fax: (0209) 401-743	Fecha: 30.10.1997

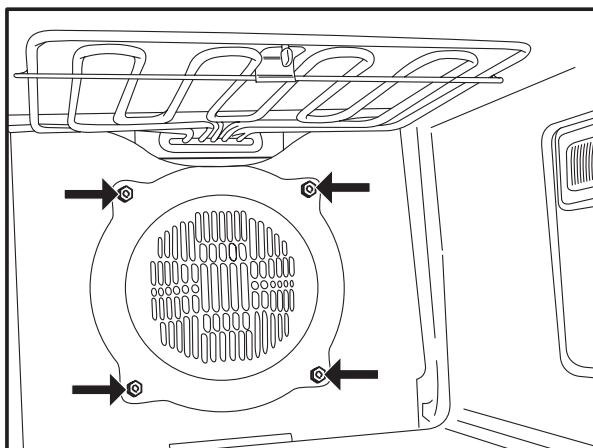
Instrucciones de reparación

Índice del contenido

Cambiar calefactor anular o rodete del ventilador	2
Cambiar rodete del ventilador	2
Cambiar motor de soplante	3
Cambiar Sensor-PT1000 o limitador de temperatura	4
Calor superior / Desmontar grill	5
Cambiar bisagra de puerta o interruptor de puerta	6
Cambiar ventilador de corriente transversal	7
Desmontar la caja de enchufe para ast	8
Cambiar calentamiento inferior	9

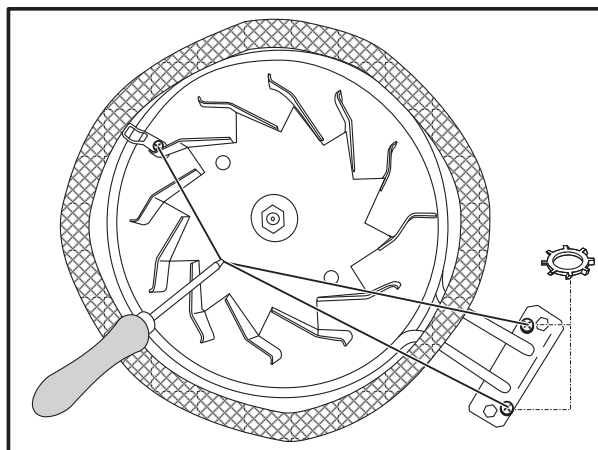
Küppersbusch

EL CORAZÓN DE UNA BUENA COCINA

Cambiar calefactor anular o rodete del ventilador

¡ATENCIÓN!
¡Desconectar la tensión
del aparato!

Primero soltar las cuatro tuercas hexagonales y a continuación volcar hacia abajo la pared intermedia.

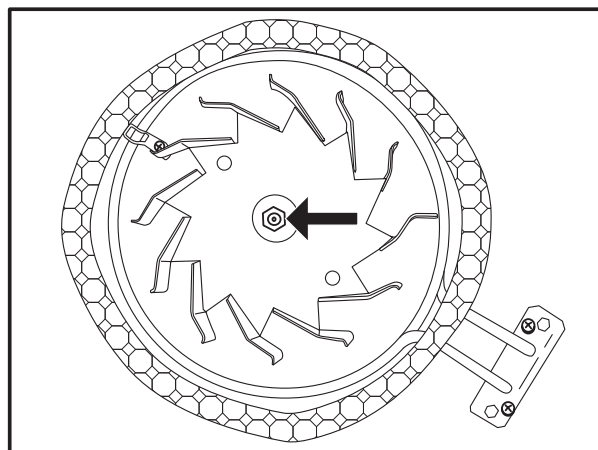


Retirar el anillo del catalizador.

Soltar los tres tornillos en cruz, levantar cuidadosamente el calefactor anular y extraer el conector del cable.

Para el montaje del nuevo calefactor anular proceder de la manera inversa.

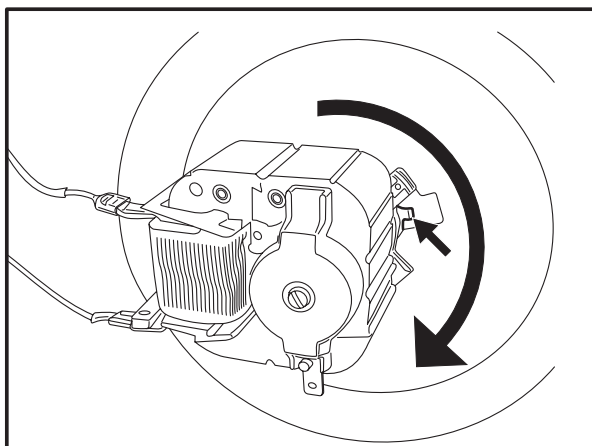
Asegure que sobre ambos tornillos inferiores se encuentren las arandelas dentadas.

Cambiar rodete del ventilador

Soltar las tuercas de fijación (Rosca izquierda) y extraer el rodete del ventilador.

En caso que después de su reemplazo el rodete del ventilador arrastrase contra la pared posterior, debe colocar una arandela de suplemento adicional sobre el árbol del motor del soplante y montar el rodete del ventilador nuevamente.

En cualquier caso reemplazara la tuerca de fijación.

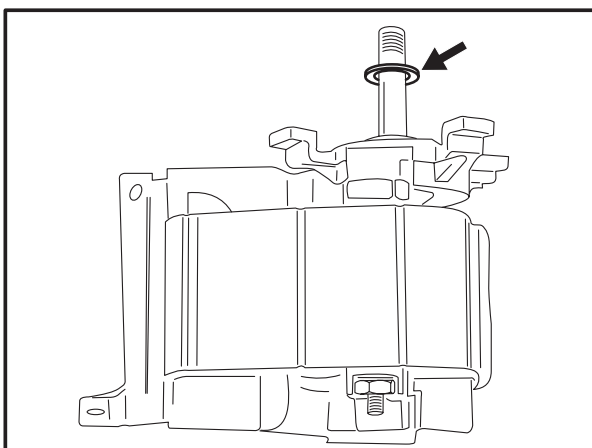
Cambiar el motor del soplante

Soltar dos tornillos en cruz en la pared posterior y extraer estos.

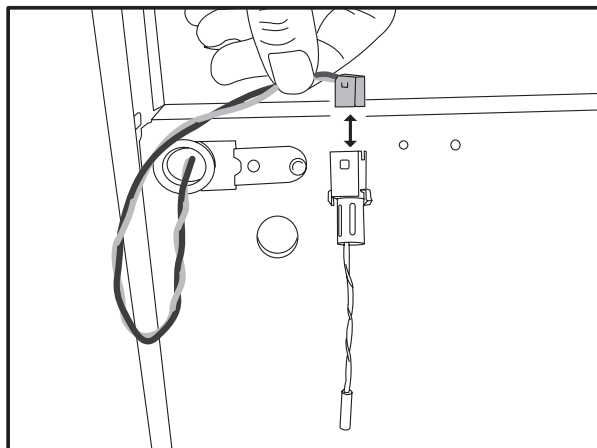
Extraer ambos conectores enchufables en el motor del soplante.

Enderezar el talón de chapa en la mufla del horno.

Soltar el motor del soplante por giro a la derecha y extraerlo.

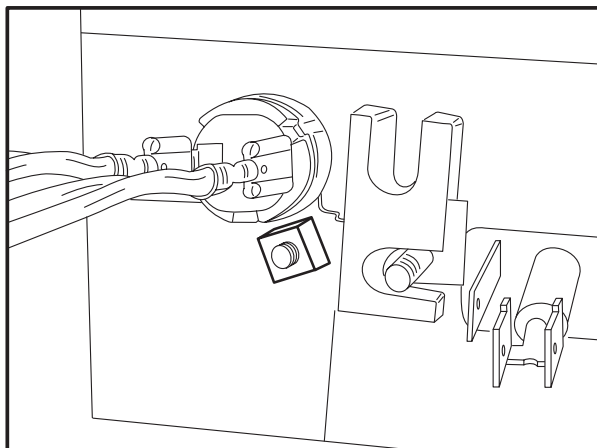


Durante el montaje observar imprescindiblemente que la arandela de suplemento se encuentre sobre el árbol del motor del soplante.

Cambiar Sensor-PT1000 o limitador de temperatura

Soltar dos tornillos en cruz en la pared posterior y extraer estos.

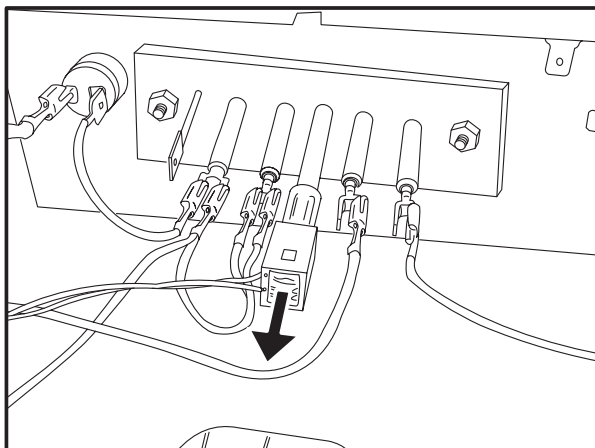
En caso de reparación puede reemplazar el PT1000, extrayendo cuidadosamente el conector gris pequeño.



Soltar dos tornillos en cruz en la pared posterior y extraer estos.

Extraer ambos conectores enchufables y desenroscar la tuerca delantera sobre la chapa.

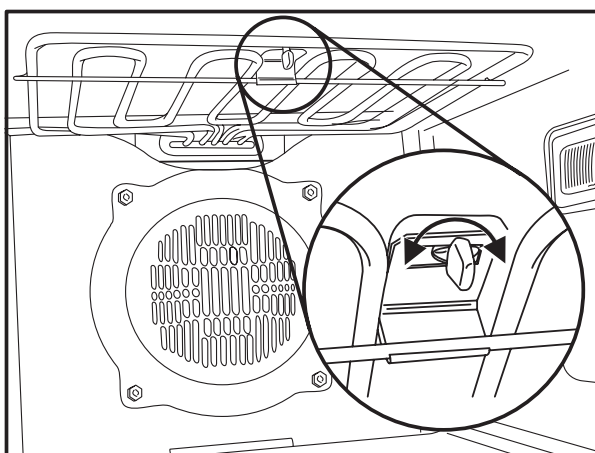
Ahora puede extraer el limitador de temperatura con la chapa de sustentación.

Calentamiento superior / Desmontar grill

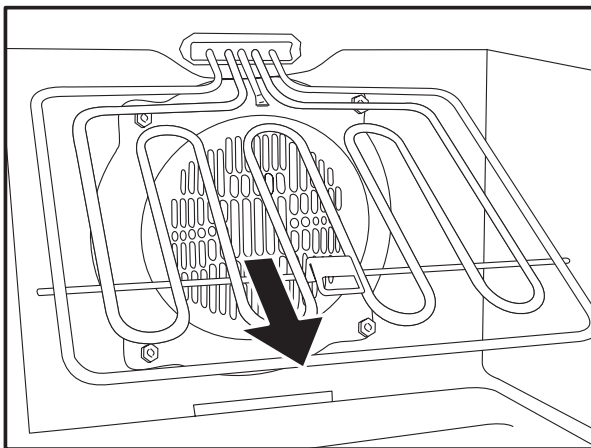
Soltar dos tornillos en cruz en la pared posterior y extraer estos.

Tirar hacia fuera el Sensor-PT1000, retirar las conexiones enchufables del calentamiento superior / grill (identificar imprescindiblemente cada uno de los conectores correspondientes en el cable para asegurar un cableado correcto durante el montaje).

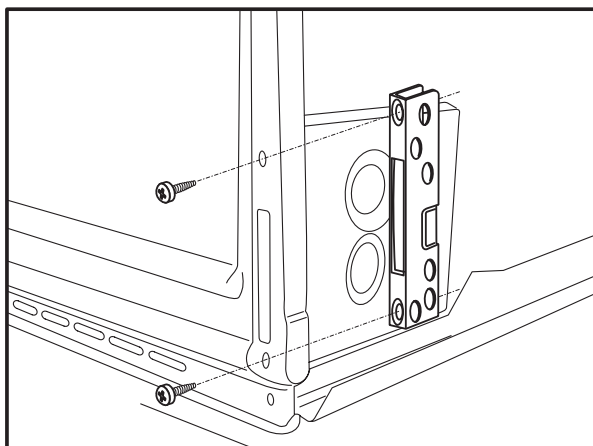
Presionar cuidadosamente hacia un lado el material aislante y soltar ambas tuercas hexagonales.



Girando la empuñadura se puede volcar el calentamiento superior hacia abajo.

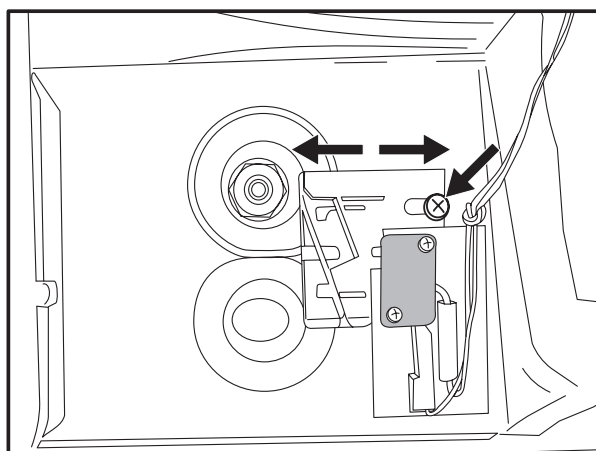


Extraer cuidadosamente hacia delante el calentamiento superior volcado hacia abajo.

Cambiar la bisagra de puerta o el interruptor de puerta

Soltar los tornillos en cruz y extraer la pared lateral.

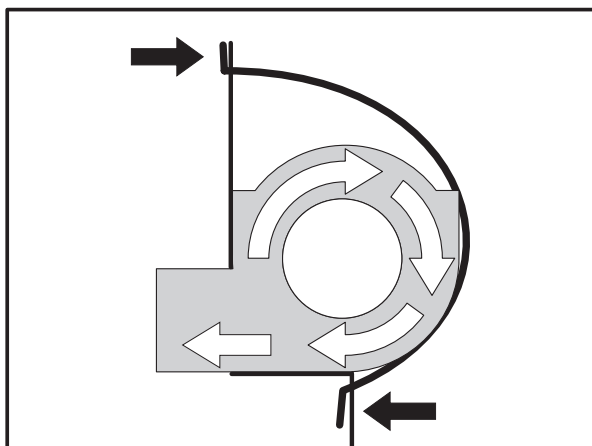
Extrayendo ambos tornillos en cruz en los extremos delanteros inferiores de la mufla del horno, pueden ser reemplazadas las bisagras de la puerta.



Extraer el conector enchufable, desenroscar los tornillos conducidos a través del interruptor y extraer el interruptor de puerta.

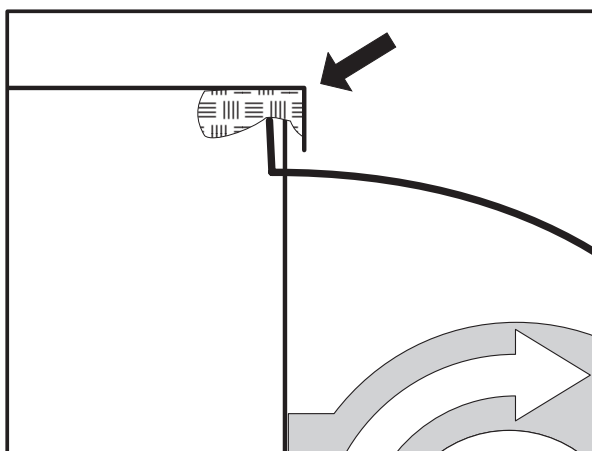
Soltando ligeramente el tornillo en cruz en la chapa de sustentación (véase flecha) esta puede ser desplazada para el ajuste del interruptor de puerta.

¡Verificar funciones!
Punto de accionamiento con aprox.
30 mm de apertura de puerta.

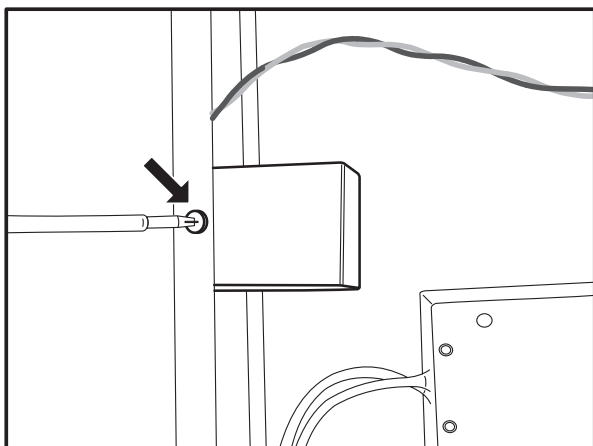
Cambiar ventilador de corriente transversal

Soltar dos tornillos en cruz en la pared posterior y extraer estos.

El ventilador de corriente transversal se empuja a través del recorte previsto en la pared posterior de montaje y es fijado con una grapa de alambre.

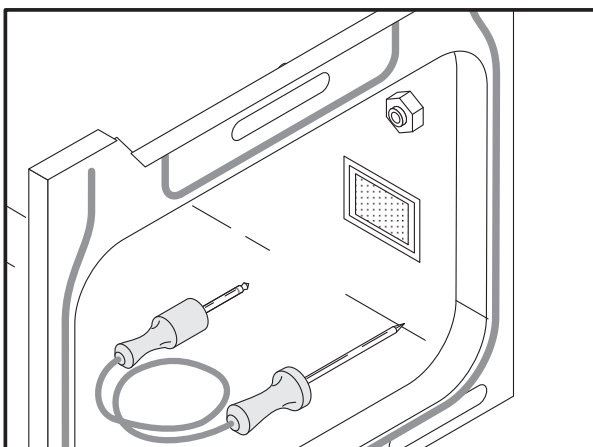


En caso que durante el servicio se presentasen ruidos debido al desequilibrio del ventilador: coloque en el punto en el que se encuentra la grapa un trozo de material espumado entre la pared de montaje posterior y la cobertura trasera.

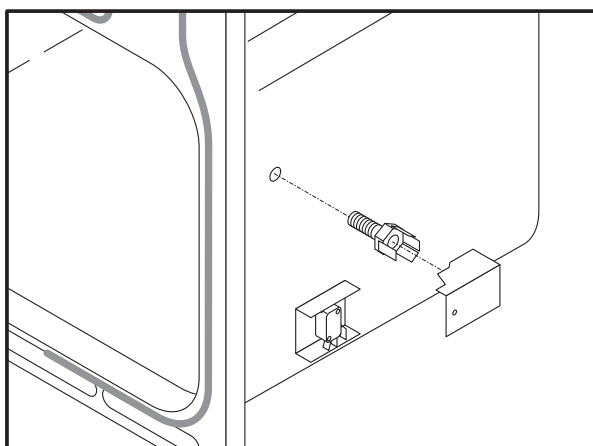
Desconectar la caja de enchufe para el ast.

Soltar los tornillos den cruz y retirar la pared lateral derecha.

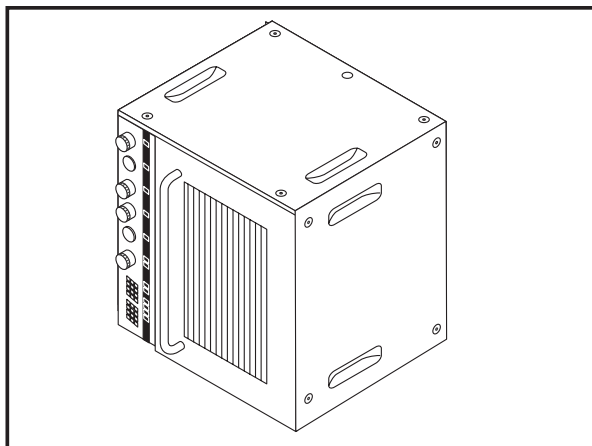
Para poder alcanzar la caja de enchufe para el ast, se debe primero desenroscar el tornillo en cruz (véase flecha) y ser extraído el revestimiento de chapa.



Suelte ahora la tuerca hexagonal M11 en el interior de la mufla del horno.



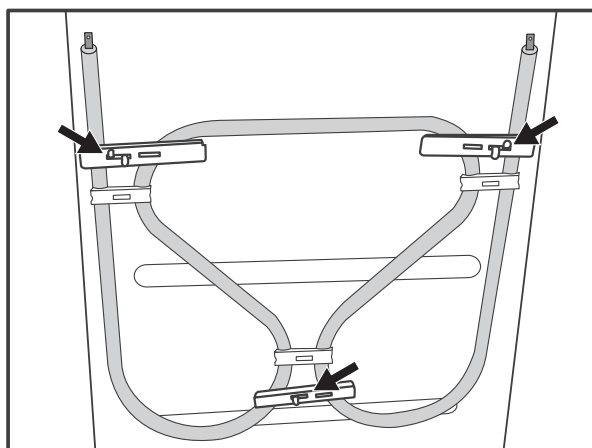
Extraiga la caja de enchufe para el ast fuera de la mufla del horno y retire la conexión enchufable.

Cambiar calentamiento inferior

¡ATENCIÓN!
¡Desconectar la tensión
del aparato!

Desmontar la cocina y volcar hacia un lado.

Destornillar la pared posterior de la parte inferior del revestimiento.



Extraer los conectores enchufables en ambos extremos.

Doblar los talones de chapa en los soportes y extraer estos últimos.

A continuación puede extraerse el calentamiento inferior.

Programas de asado y horneado							
Pos	Pictograma	Fase de calentamiento		Fase de continuación de calentamiento (Inicio del tiempo del temporizador en servicio de temporizador)		Valores preajustados para	
		con calefactor	hasta ° C			Tiempo Tempor.	Temperatura del ast.
1	Cerdo	AC +CS+V	160	3 Min. Grill con 10 Min. AC + V alternado	Temp. 160-220°C	90	80
2	Ternera	AC +CS+V	160	3 Min. Grill con 10 Min. AC + V alternado	Temp. 160-220°C	70	70
3	Aves	AC +CS+V	180	3 Min. Grill con 10 Min. AC + V alternado	Temp. 180-220°C	45	85
4	Solomillo	AC +CS+V	180	3 Min. Grill con 10 Min. AC + V alternado	Temp. 168-220°C	50	50
5	Pescado	AC +CS+V	160	3 Min. Grill con 10 Min. AC + V alternado	Temp. 160-220°C	45	75
6	Vacuno	AC +CS+V	160	3 Min. Grill con 10 Min. AC + V alternado	Temp. 160-220°C	100	85
7	Torta de escudilla	AC +CS+V	160	AC + V	Temp. 160°C	60	80
8	Tarta de frutas	AC + CS+V	170	AC + CI + V	Temp. 170°C	50	75
9	Pizza	AC + CI+V	250	Pitido y espera la apertura de puerta; después de cerrar la puerta AC+CI+V 250°C		12	
10	Pan	AC +CI+V	230	Pitido y espera la apertura de puerta; después de cerrar la puerta AC+CI+V 10 Min.230°C; después 160°C		60	
11	Patatas gratinadas	AC +CI+V	180	AC + V		50	75
12	Fideos horneados	AC + CI+V	180	AC + V		40	75

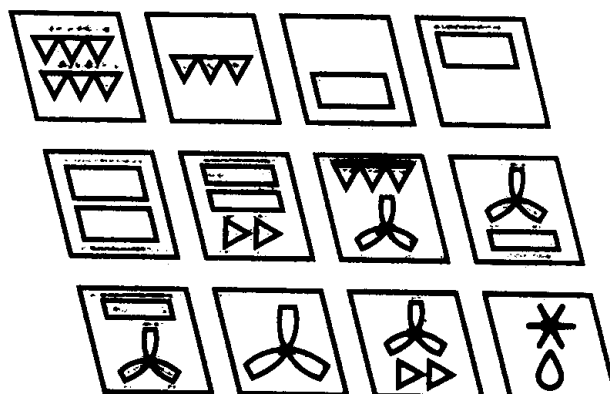
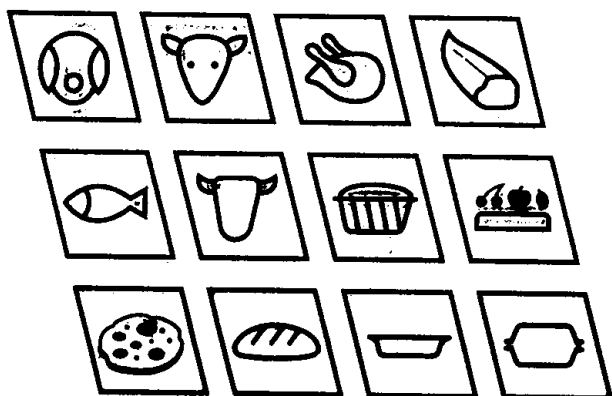
Tipos de calentamiento

Pos	Pictograma	Fase de calentamiento		Fase de continuación de calentamiento (Inicio del tiempo de temporizador en servicio de temporizador)	Valores preajustados para	
		con Calefactor	hasta ° C		Tiempo temporizador	Temperatura del ast.
13	Grill de gran superficie	CS+Grill	220	CS + Grill		60
14	Grill	Grill	220	Grill		60
15	Calentamiento inferior	CI	180	CI		
16	Calentamiento superior	CS	220	CS		
17	Calentamiento superior e inferior	CS+CI	175	CS + CI		75
18	Calentamiento superior/inferior rápido	AC+CS+V	200	CS + CI		75
19	Grill con circulación de aire	AC + CS+V	160	3 Min. Grill con 10 Min, AC + V alternado		75
20	Etapa de horneado intensivo	AC + CS+V	160	AC + CI + V		75
21	Etapa de horneado intensivo	AC + CI+V	180	AC + CS + V		75
22	Aire caliente	AC+V	160	AC + V		75
23	Aire caliente rápido	AC + CS+V	175	AC + V		75
24	Etapa de descongelación y cocción	AC+V	35*	AC + V		
			* Valor preajustado 0°C - 35°C max.			
	Después de 6 hs. en todos los casos se produce una desconexión de seguridad					
	El tiempo de precalentamiento finaliza al alcanzar la temperatura de precalentamiento					

VKS-H	Información técnica Serie de cocinas 1997		
Redacción: D. Rutz	Tlfo. (0209) 401-733	Fax: (0209) 401-743	Fecha: 30.10.1997

Cocinas-Top '97

Programas y tipos de calentamiento



12 Programas de asado y horneado	12 Tipos de calentamiento	Potencia
Girar el selector hacia la derecha	Girar el selector hacia la izquierda	
1. Cerdo / Jabalí / Caza	1. Grill de gran superficie	1,1 + 2,4 = 3,5 kW
2. Carne asada / Carne de ternera	2. Grill	2,4 kW
3. Aves	3. Calor inferior	1,0 kW
4. Solomillo de vacuno/Caza/Cerdo	4. Calor superior	1,1 kW
5. Pescado	5. Calor superior /inferior	1,1 + 1,0 = 2,1 kW
6. Asado de vacuno	6. Escala de calentamiento rápido Calor superior /inferior	1,1 + 1,0 = 2,1 kW
7. Torta de escudilla	7. Grillado de aire caliente (Grill + ciclado de aire caliente)	1,1 + 2,4 = 3,5 kW
8. Tartas de bandeja (Manzanas / Ciruelas)	8. Escala de horneado intensivo (Escala de pizza)	2,4 + 1,0 = 3,4 kW
9. Pizza	9. Escala de horneado intensivo	2,4 + 1,1 = 3,5 kW
10. Pan *)	10. Aire caliente	2,4 kW
11. Patatas gratinadas	11. Escala de calentamiento rápido "Aire caliente"	2,4 + 1,1 = 3,5 kW
12. Fideos horneados	12. Frio-Circulación de aire	30 W
	Motor 30 W Ventilador de aire transversal 20 W 1 x Lámpara 25 W	

*) modificado (antes arrollado de biscocho)

Küppersbusch

EL CORAZÓN DE UNA BUENA COCINA

Sólo para uso interno