

KÜPPERSBUSCH SERVICE APRÈS-VENTE



Instructions de réparation

EEH 670

EEB 670

VKS-H**Instructions de réparation
EEH 670 et EEB 670**

H2-120-02

Responsable: Rutz

Tel.: (0209) 401-733

Fax: (0209) 401-743

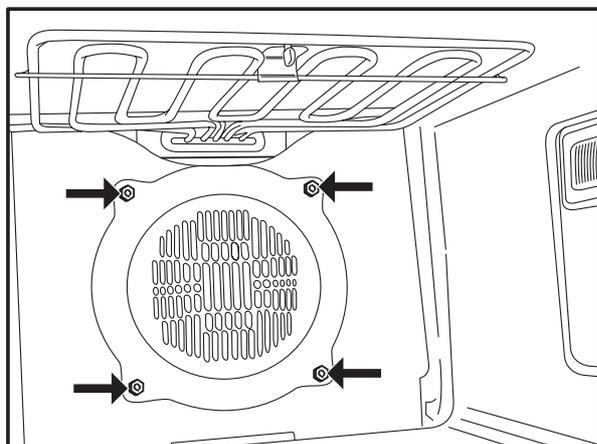
Date: 30.10.1997

Instructions de réparation**Sommaire**

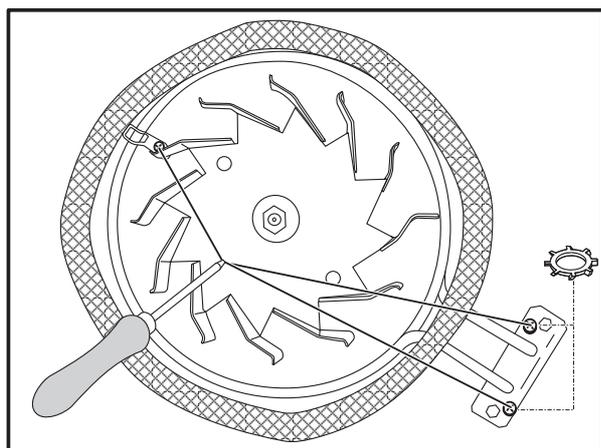
Changer la résistance circulaire ou l'hélice de ventilateur	2
Changer le ventilateur	2
Changer le moteur du ventilateur	3
Changer la sonde PT1000 ou le limiteur de température	4
Démonter la résistance de voûte / le grill	5
Changer les charnières ou le commutateur de porte	6
Changer le ventilateur latéral	7
Démonter la prise de la sonde à coeur	8
Changer la résistance de sole.....	9

Küppersbusch

LE CŒUR DE VOTRE CUISINE

Changer la résistance circulaire ou la roue de ventilateur**ATTENTION !****Mettre l'appareil hors tension !**

Desserrer tout d'abord les quatre vis à six pans et basculer ensuite la paroi intermédiaire vers le bas.

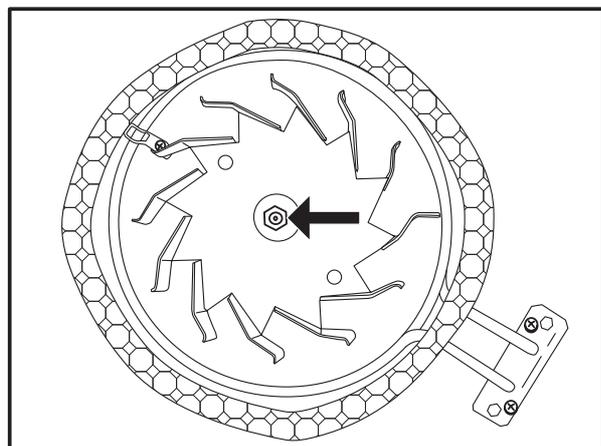


Enlever l'anneau du catalyseur.

Desserrer les trois vis cruciformes, enlever prudemment la résistance circulaire et retirer le connecteur de câble.

Procéder de la manière inverse pour le montage de la nouvelle résistance circulaire.

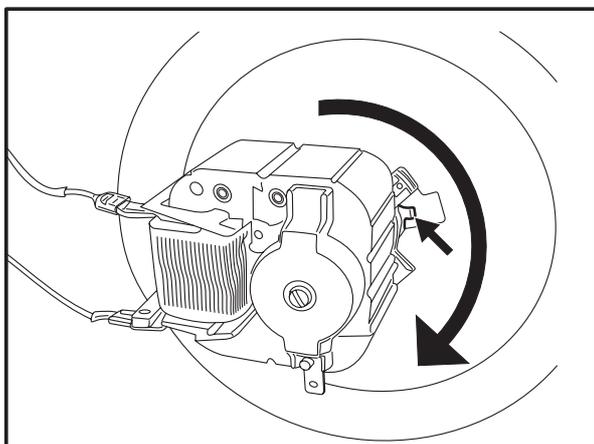
Assurez-vous que les rondelles dentées se trouvent bien sur les deux vis du bas.

Changer l'hélice du ventilateur

Desserrer l'écrou de fixation (pas à gauche) et retirer l'hélice du ventilateur.

Si, après le montage, l'hélice du ventilateur frottait la paroi arrière, vous devrez alors monter une rondelle d'entretoise supplémentaire sur l'axe du moteur avant de remonter l'hélice.

Changez en tous les cas l'écrou de fixation.

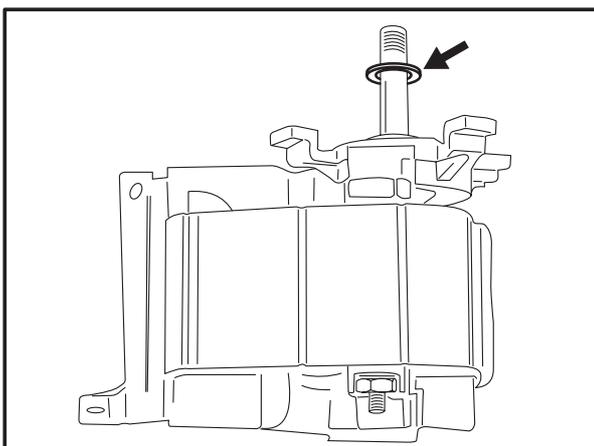
Changer le moteur du ventilateur

Desserrez et enlever les deux vis cruciformes sur la paroi arrière.

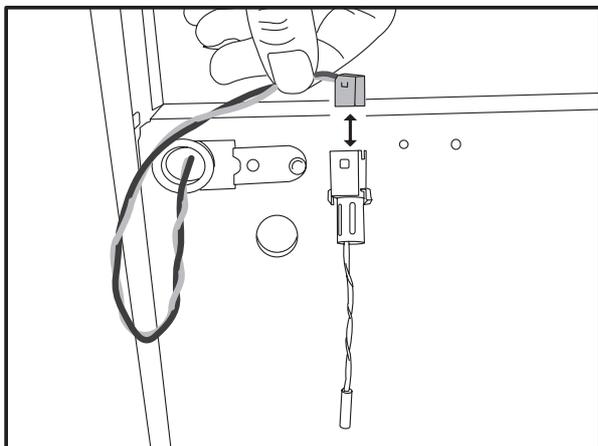
Retirez les deux connecteurs de câble du moteur.

Redresser la bride de tôle sur le moufle du four.

Débloquez le moteur du ventilateur en le tournant vers la droite et retirez-le.

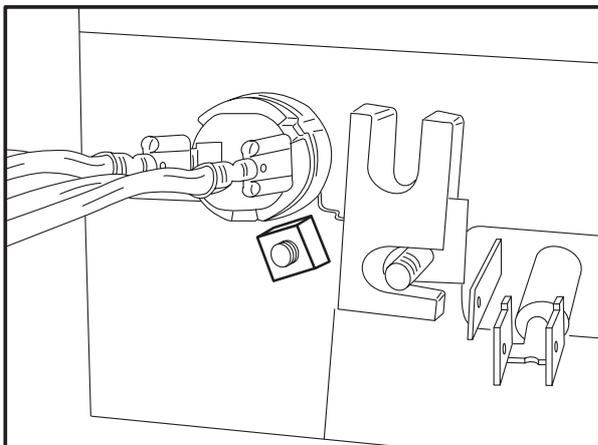


Lors du montage, veillez absolument à la présence obligatoire de la rondelle d'entretoise se trouve bien sur l'axe du moteur.

Changer la sonde PT1000 ou le limiteur de température

Desserrez et enlevez les deux vis cruciformes situées sur la paroi arrière.

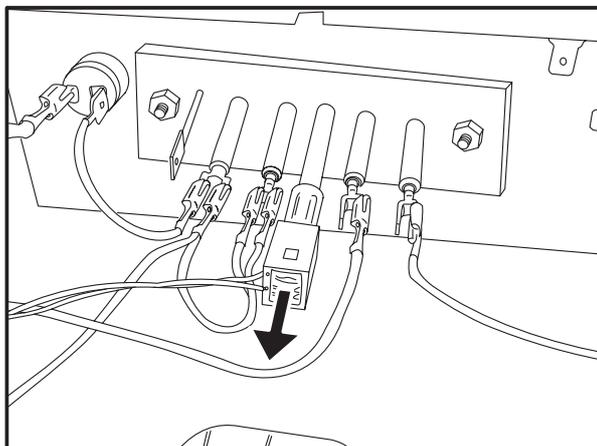
En cas de réparation, vous pouvez échanger le PT1000, en retirant prudemment le petit connecteur gris.



Desserrez et enlevez les deux vis cruciformes situées sur la paroi arrière.

Retirez les deux connecteurs et desserrer l'écrou avant de la tôle.

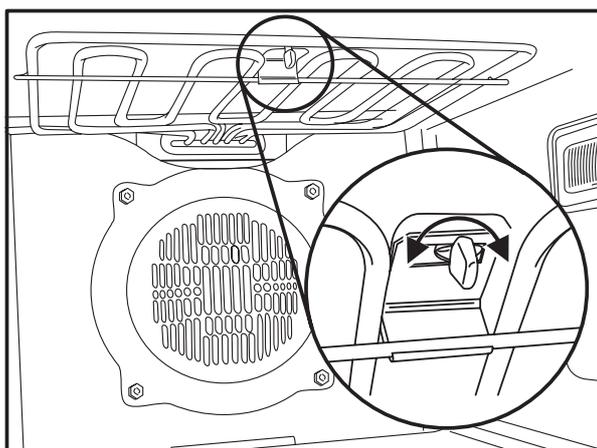
Vous pouvez maintenant retirer le limiteur de température et sa tôle de support.

Démonter la résistance de voûte / le grill

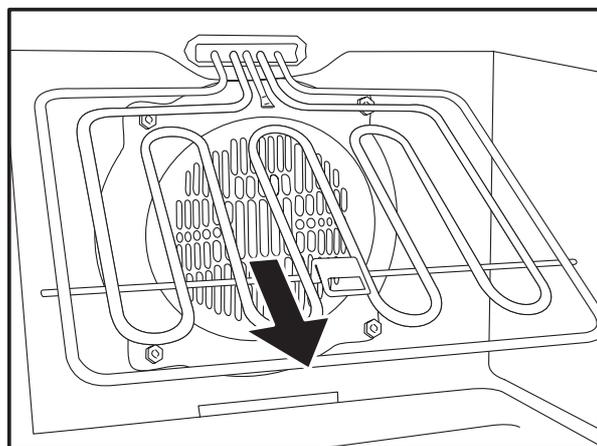
Desserrez et enlevez les deux vis cruciformes situées sur la paroi arrière.

Retirez la sonde PT1000, enlevez les connecteurs de la résistance de voûte / du grill (marquez obligatoirement la place de chaque connecteur sur le câble correspondant afin de garantir un câblage correct lors du remontage).

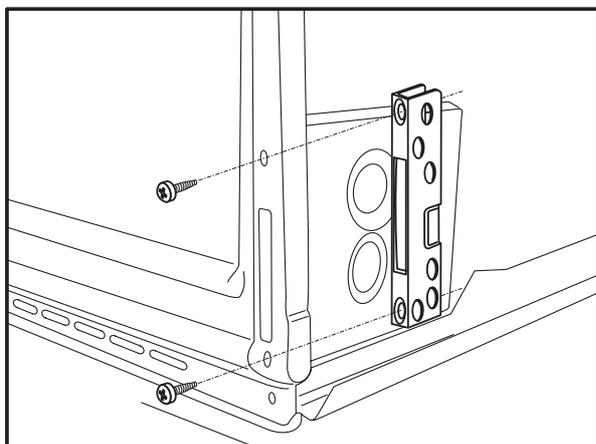
Repoussez prudemment sur le côté le matériel d'isolation et desserrez les deux écrous à six pans.



Pour faire basculer la résistance de voûte vers le bas, tournez le bouton.

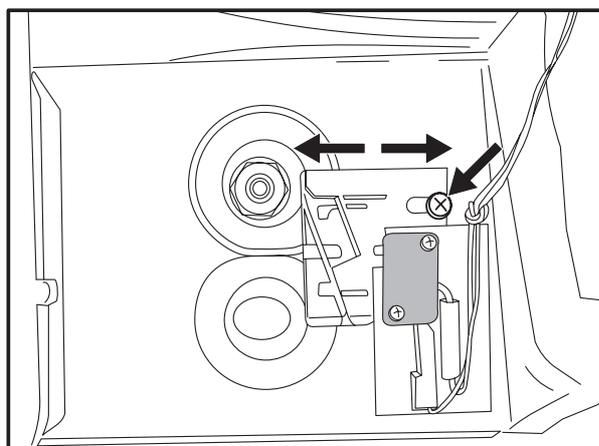


Tirez prudemment la résistance supérieure basculée vers l'avant de l'appareil.

Changer la charnière de porte ou le contacteur de porte

Desserrez les vis cruciformes et enlever la paroi droite du four.

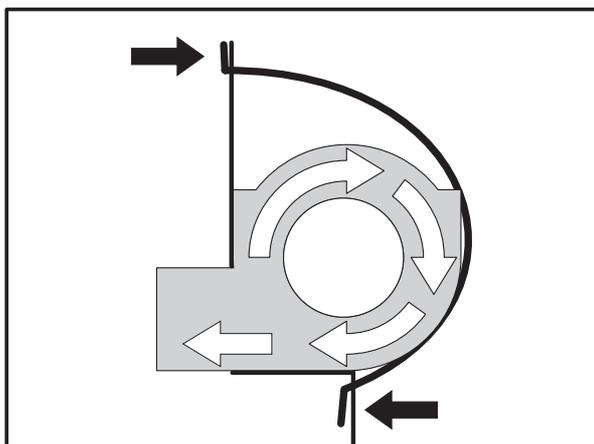
Vous pouvez échanger la charnière de porte en retirant les deux vis cruciformes du coin inférieur avant du moufle de four.



Retirez les connecteurs, desserrez les deux vis cruciformes passant à travers le contacteur de porte et retirez celui-ci.

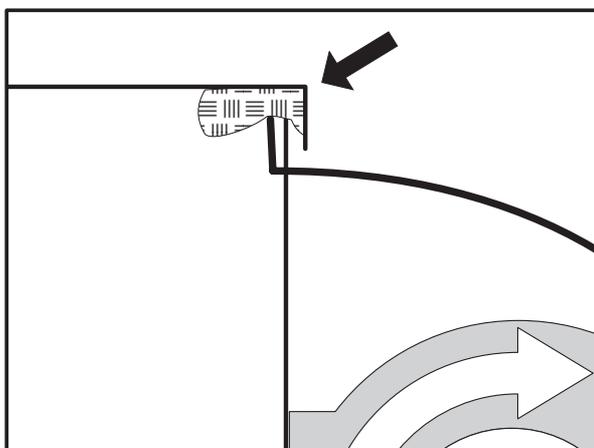
Après avoir légèrement relâché la vis cruciforme de la tôle de fixation (voir flèche), celle-ci peut être déplacée pour effectuer le réglage du contacteur de porte.

Contrôlez le fonctionnement !
Point de commutation à env. 30 mm d'ouverture de porte

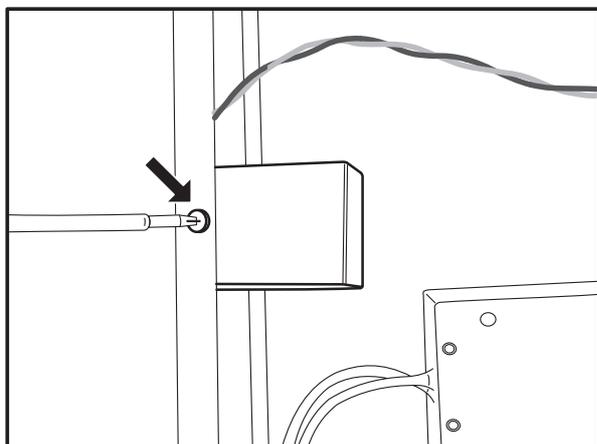
Changer le ventilateur latéral

Desserrez et enlevez les deux vis cruciformes situées sur la paroi arrière.

Le ventilateur latéral sera engagé dans l'espace prévu à cet effet dans la paroi de montage et fixé à l'aide d'un serre-fil.

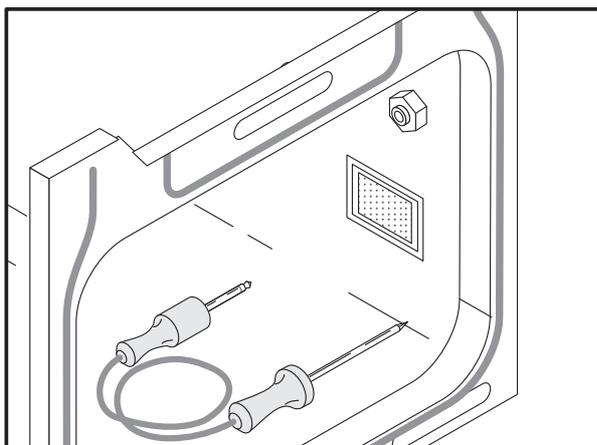


Si, pendant son fonctionnement, des bruits provoqués par un mauvais équilibrage du ventilateur apparaissent: posez à l'endroit où repose le serre-fil, un morceau de mousse plastique entre la paroi de montage et le couvercle arrière.

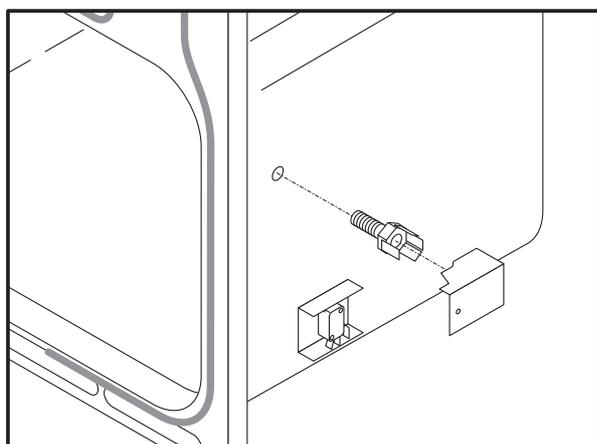
Démonter la prise de la sonde à coeur

Desserrez la vis cruciforme et enlever la paroi droite du four.

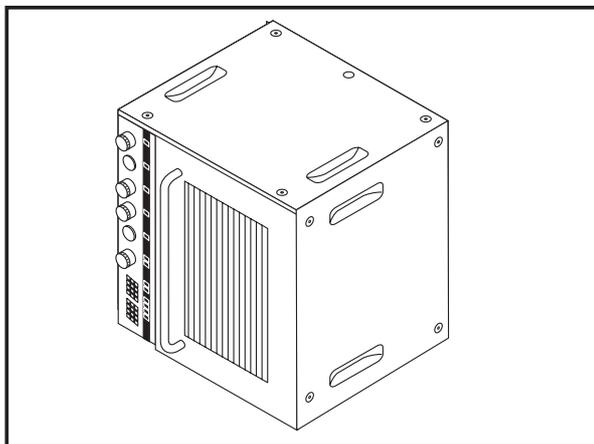
Pour accéder à la prise de la sonde à coeur, vous devez tout d'abord desserrer la vis cruciforme (Cf. flèche) et enlever l'habillage en tôle.



Desserrez maintenant l'écrou hexagonal M11 à l'intérieur du moufle de four.



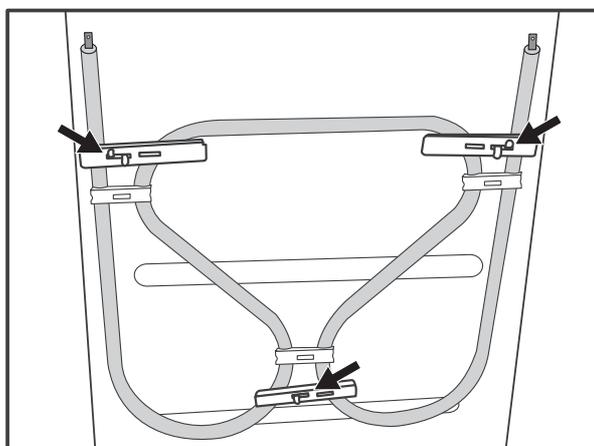
Retirez la prise de sonde à coeur du moufle de four et ôtez les connecteurs.

Changement de la résistance de sole

ATTENTION !
Mettre l'appareil hors tension !

Démontez la cuisinière et posez-la sur le côté.

Dévissez la paroi arrière et l'habillage inférieur.



Retirez les connecteurs aux deux extrémités.

Redresser les deux brides en tôle des supports et enlevez ceux-ci.

Ensuite, vous pouvez enlever la résistance de sole.

Programmes de cuisson

Pos	Pictogramme	Phase de préchauffage		Phase de chauffage (Début de la durée programmé en mode de fonctionnement par minuterie)		Valeurs pré-enregistrées pour	
		avec résistance	jusqu'à temp. °C			Durée	°C sonde à coeur
1	Porc	CT+CV+V	160	3 min. Grill avec 10 min. CT + V alternativement	Temp. 160-220°C	90	80
2	Veau	CT+ CV+V	160	3 min. Grill avec 10 min. CT + V alternativement	Temp. 160-220°C	70	70
3	Volailles	CT+ CV+V	180	3 min. Grill avec 10 min. CT + V alternativement	Temp. 180-220°C	45	85
4	Filet	CT+ CV+V	180	3 min. Grill avec 10 min. CT + V alternativement	Temp. 168-220°C	50	50
5	Poisson	CT+ CV+V	160	3 min. Grill avec 10 min. CT + V alternativement	Temp. 160-220°C	45	75
6	Boeuf	CT+ CV+V	160	3 min. Grill avec 10 min. CT + V alternativement	Temp. 160-220°C	100	85
7	Kugelhof	CT+ CV+V	160	CT + V	Temp. 160°C	60	80
8	Gâteau aux fruits	CT+ CV+V	170	CT + CS + V	Temp. 170°C	50	75
9	Pizza	CT+ CS+V	250	Emet un signal sonore et attend l'ouverture de la porte; après fermeture de la porte CT+CS+V	250°C	12	
10	Pain	CT +CS+V	230	Emet un signal sonore et attend l'ouverture de la porte; après fermeture de la porte CT+CS+V	10 min.230°C; puis 160°C	60	
11	Gratin de pommes de terre	CT + CS+V	180	CT + V		50	75
12	Soufflé de nouilles	CT + CS+V	180	CT + V		40	75

Types de chauffage

Pos	Pictogramme	Phase de préchauffage		Phase de chauffage (Début de la durée programmé en mode de fonctionnement par minuterie)	Valeurs pré-enregistrées pour	
		avec résistance	jusqu'à temp. °C		Durée	°C sonde à coeur
13	Grill de grande surface	OH+Grill	220	CV + Grill		60
14	Grill	Grill	220	Grill		60
15	Convection de sole	CS	180	CS		
16	Convection de voûte	CV	220	CV		
17	Convection de sole/de voûte	CS+CV	175	CV + CS		75
18	Convection de sole/ de voûte rapide	CT+CV+V	200	CV + CS		75
19	Grillade chaleur tournante	CT +CV+V	160	3 Min. Grill mit 10 Min, UL + V im Wechsel		75
20	Cuisson intensif	CT + CS+V	160	CV + CS + V		75
21	Rôtissage intensif	CT +CS+V	180	CT + CV + V		75
22	Chaleur tournante	CT+V	160	CT + V		75
23	Chaleur tournante rapide	CT + CV+V	175	CT + V		75
24	Allure de décongelation et de mijotage	CT+V	35*	CT + V		
				* Valeur pré-réglée 0°C - 35°C max.		
Au bout de 6 heures, un arrêt de sécurité est effectué						
La durée de préchauffage s'arrête dès que la température de préchauffage est atteinte						

VKS-H

Information technique Serie de cuisinieres 1997

F

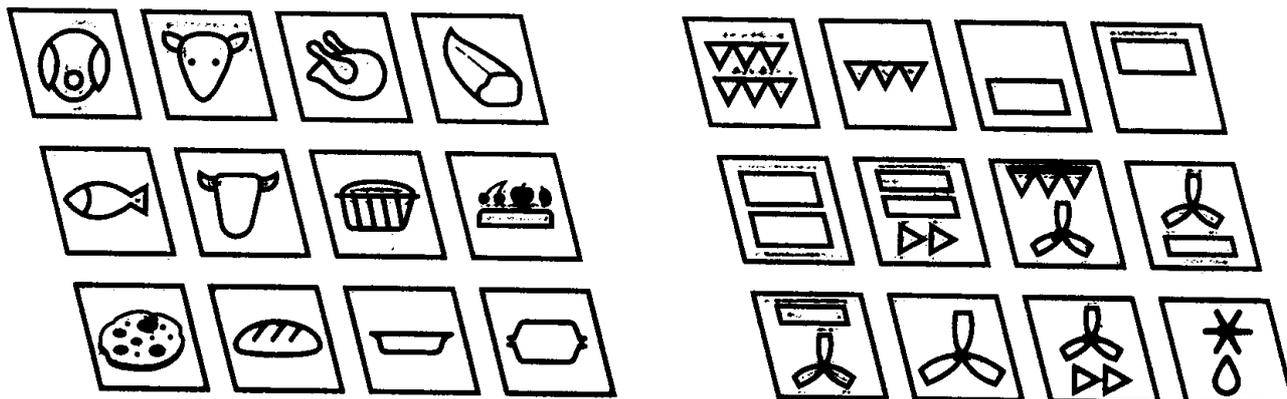
Responsable: D. Rutz

Tel. (0209) 401-733

Fax: (0209) 401-743

Date: 12.10.1997

Cuisinière - Top '97 Type de programme et de chauffage



12 programmes de cuisson	12 types de chauffage	Puissance
Tourner le sélecteur vers la droite	Tourner le sélecteur vers la gauche	
1. Porc / Sanglier / Gibier	1. Grill à grande surface	1,1 + 2,4 = 3,5 kW
2. Rôti de boeuf / Veau	2. Grill	2,4 kW
3. Volailles	3. Convection de sole	1,0 kW
4. Filet de boeuf / Gibier / Porc	4. Convection de voûte	1,1 kW
5. Poisson	5. Convection de voûte/de sole	1,1 + 1,0 = 2,1 kW
6. Rôti de boeuf	6. Allure de rôtissage intensif Convection de voûte / de sole	1,1 + 1,0 = 2,1 kW
7. Gâteau (Kugelhof)	7. Cuisson grill et chaleur tournante (rythmer le grill + chaleur tournante)	1,1 + 2,4 = 3,5 kW
8. Gâteau sur plaques (aux pommes/aux prunes)	8. Allure de rôtissage intensif (Allure Pizza)	2,4 + 1,0 = 3,4 kW
9. Pizza	9. Allure de rôtissage intensif	2,4 + 1,1 = 3,5 kW
10. Pain *)	10. Chaleur tournante	2,4 kW
11. Gratin de pommes de terre	11. Chauffe rapide "Chaleur tournante"	2,4 + 1,1 = 3,5 kW
12. Soufflé aux nouilles	12. Air pulsé froid	30 W
	Moteur	30 W
	Ventilateur latéral	20 W
	1 x Lampe	25 W

*) modifié (auparavant biscuit)

Küppersbusch

LE CŒUR DE VOTRE CUISINE

Usage interne