

KÜPPERSBUSCH

SERVIZIO POST VENDITA



Istruzioni di riparazione

EEH 670

EEB 670

VKS-H**Istruzioni di riparazione
EEH 670 e EEB 670**

H2-120-02

Responsabile: Rutz

Tel.: (0209) 401-733

Fax: (0209) 401-743

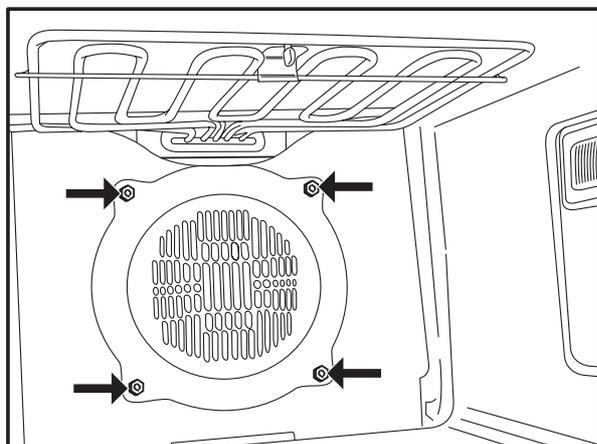
Data: 13.10.1997

Istruzioni per la riparazione**Contenuto**

Sostituzione del radiatore ad anello o della ventola	2
Sostituzione della ventola	2
Sostituzione del motore del ventilatore	3
Sostituzione del sensore PT1000 o del limitatore di temperatura	4
Estrazione del calore superiore/grill	5
Sostituzione delle cerniere della porta o dell'interruttore della porta	6
Sostituzione del ventilatore a corrente trasversale	7
Estrazione della presa per lo spiedo	8
Sostituzione del calore inferiore	9

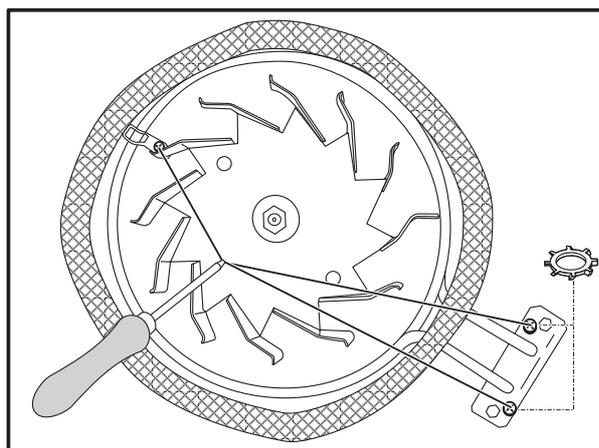
Küppersbusch

IL CUORE DELLA BUONA CUCINA

Sostituzione del radiatore ad anello o della ventola

ATTENZIONE!
Togliere la corrente
all'apparecchio!

Allentare prima i quattro dadi esagonali ed estrarre la parete intermedia facendola oscillare verso il basso.

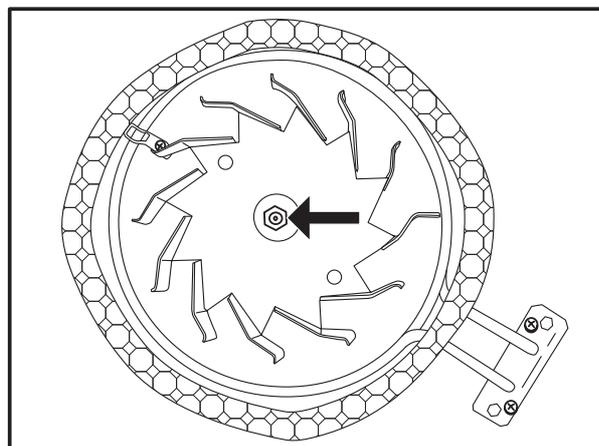


Rimuovere l'anello del catalizzatore.

Allentare le tre viti con testa a croce, rimuovere il radiatore ad anello con cautela e estrarre la spina dei cavi.

Per incassare il nuovo radiatore ad anello seguire il procedimento inverso.

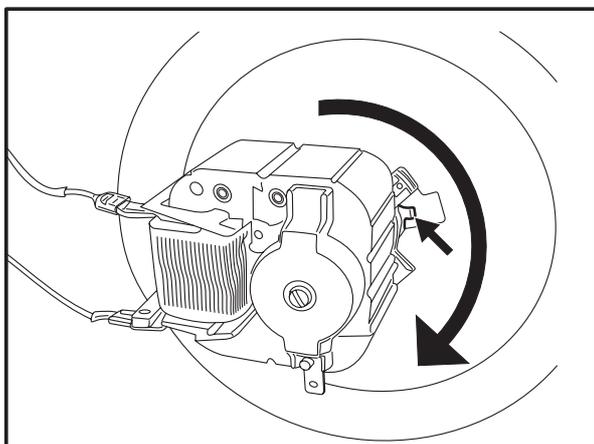
Accertarsi che su entrambe le viti inferiori siano presenti le rosette elastiche dentate piane.

Sostituzione della ventola

Allentare il dado di fissaggio (filettatura sinistra) ed estrarre la ventola.

Se, una volta incassata, la ventola dovesse entrare in attrito con la parete posteriore, sarà necessario inserire un'ulteriore rondella sull'albero del motore del ventilatore e rimontare la ventola.

Sostituire comunque il dado di fissaggio.

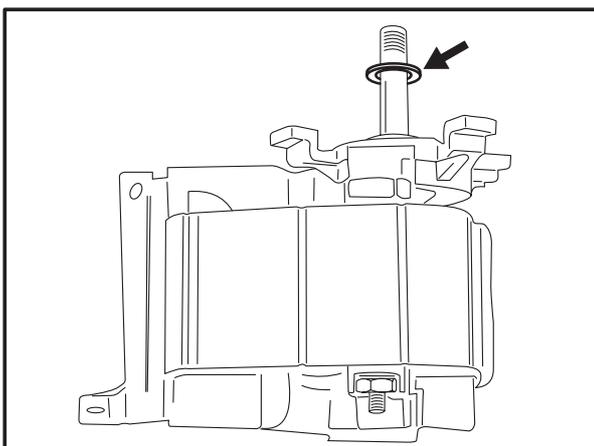
Sostituzione del motore del ventilatore

Allentare le due viti con testa a croce sulla parete posteriore e rimuovere quest'ultima.

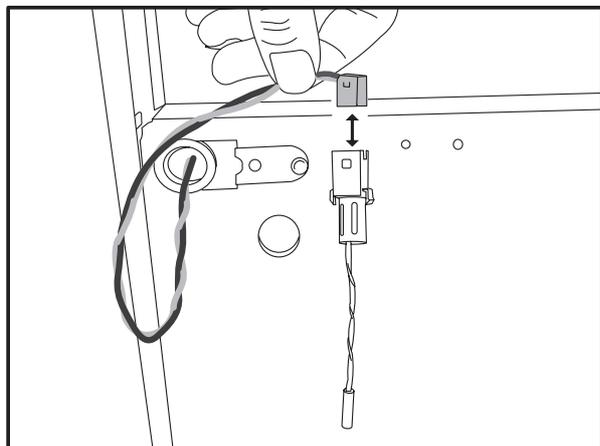
Estrarre entrambe le prese che si trovano nel motore del ventilatore.

Raddrizzare la lamiera sporgente che si trova sulla muffola del forno.

Allentare il motore del ventilatore girandolo a destra ed estrarlo.

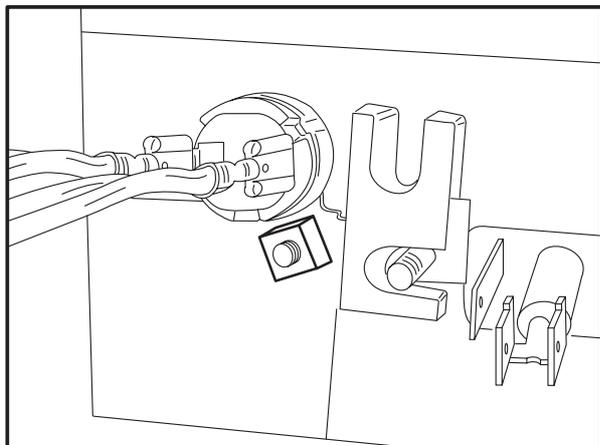


Nell'incasso controllare con la massima cautela che sull'albero del motore del ventilatore sia presente la rondella.

Sostituzione del sensore PT1000 o del limitatore di temperatura

Allentare le due viti con testa a croce sulla parete posteriore e rimuovere quest'ultima.

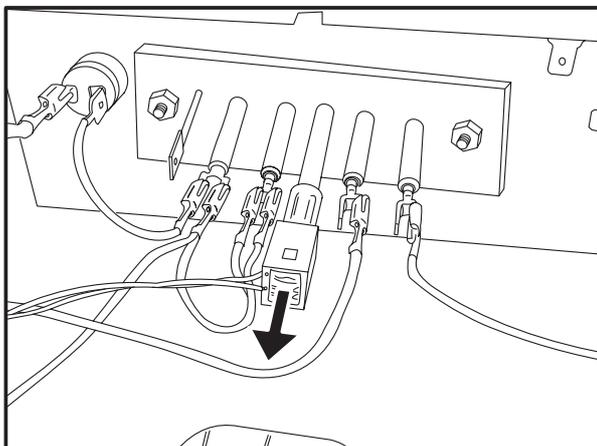
In caso di riparazione, è possibile sostituire il sensore PT1000 estraendo con la massima cautela la spina grigia piccola.



Allentare le due viti con testa a croce sulla parete posteriore e rimuovere quest'ultima.

Estrarre entrambe le spine e svitare il dado anteriore sulla lamiera.

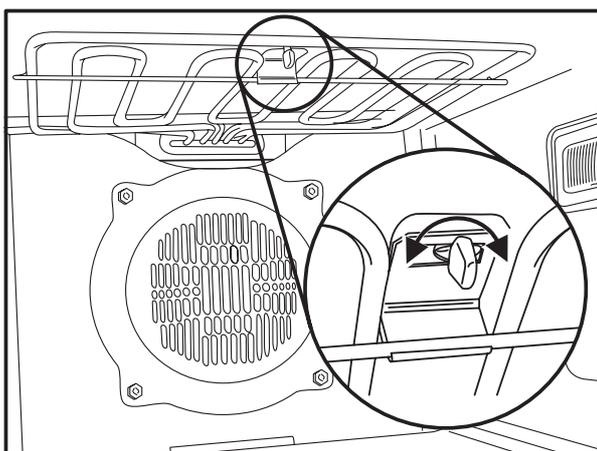
E' ora possibile rimuovere il limitatore di temperatura con la lamiera di supporto.

Estrazione del calore superiore/grill

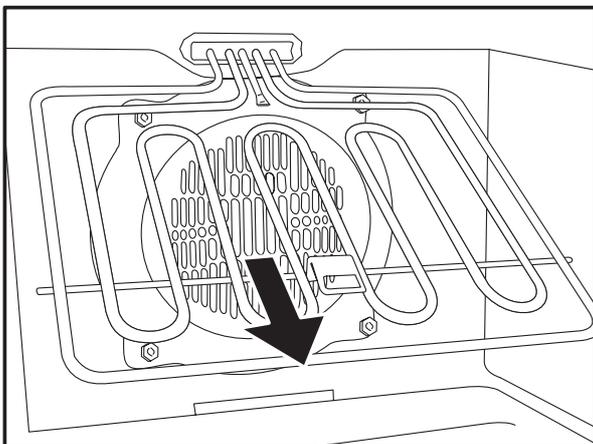
Allentare le due viti con testa a croce sulla parete posteriore e rimuovere quest'ultima.

Estrarre il sensore PT1000, rimuovere i collegamenti a spina del calore superiore/grill (è importante contrassegnare sempre i punti di inserimento delle spine in modo da garantire il corretto cablaggio durante le operazioni di incasso).

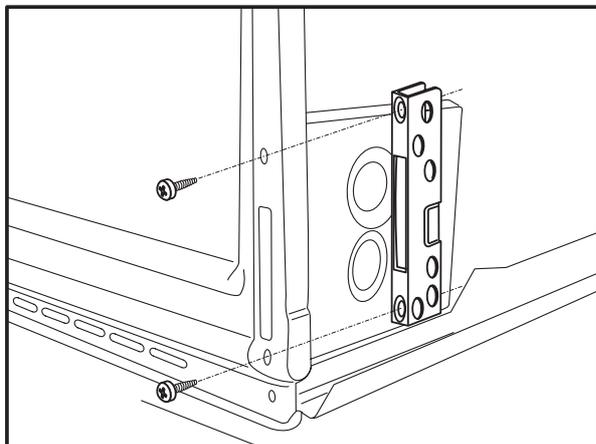
Scostare con cautela il materiale isolante ed allentare entrambi i dadi esagonali.



Girando la manopola è possibile abbassare il calore superiore.

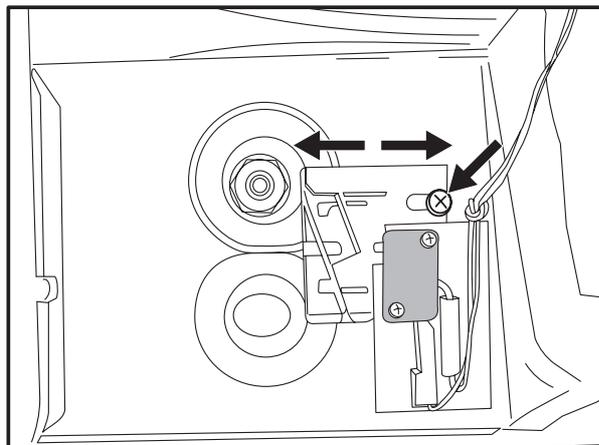


Estrarre in avanti con cautela il calore superiore abbassato.

Sostituzione delle cerniere della porta o dell'interruttore della porta

Allentare le viti con testa a croce e rimuovere la parete laterale destra.

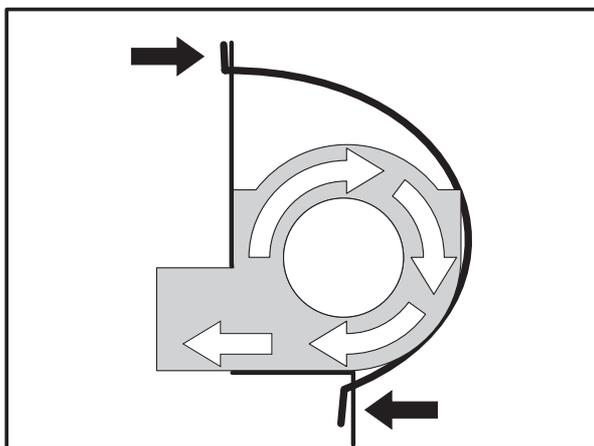
Rimuovendo entrambe le viti con testa a croce che si trovano nell'angolo anteriore inferiore della muffola del forno, è possibile procedere alla sostituzione delle cerniere della porta.



Estrarre la spina, svitare entrambe le viti a croce inserite nell'interruttore e estrarre l'interruttore della porta.

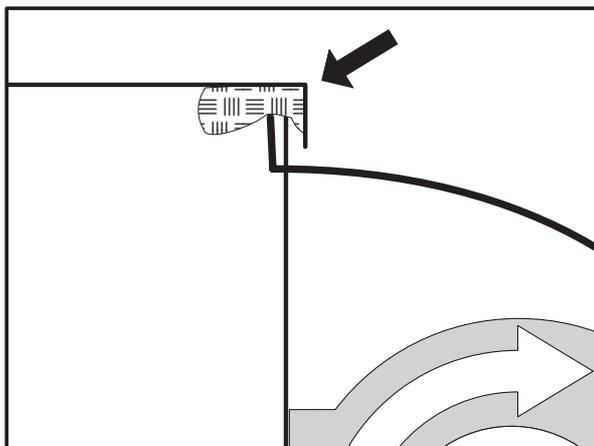
Allentando con cautela la vite con testa a croce, che si trova nella lamiera di supporto (vedi freccia), quest'ultima può essere spostata per la regolazione dell'interruttore della porta.

Controllare il funzionamento!
Punto di contatto a ca. 30 mm dall'apertura della porta

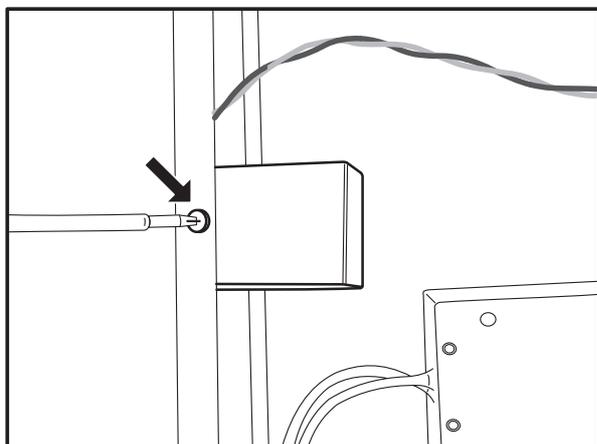
Sostituzione del ventilatore a corrente trasversale

Allentare le due viti con testa a croce sulla parete posteriore e rimuovere quest'ultima.

Il ventilatore a corrente trasversale viene spinto nella cavità appositamente prevista all'interno della parete posteriore di montaggio e viene fissato per mezzo di un morsetto.

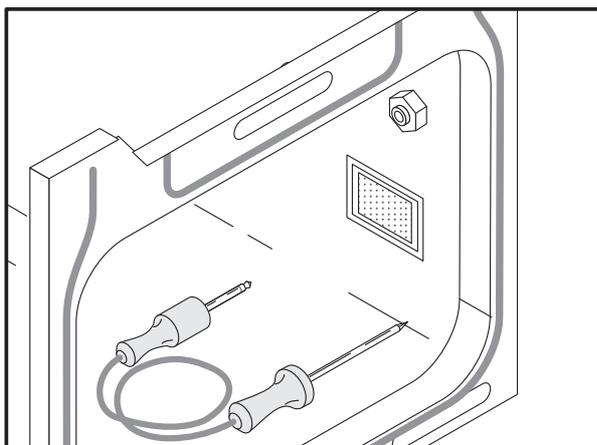


Se durante il funzionamento si dovessero sentire dei rumori dovuti alla mancanza di bilanciamento del ventilatore: sistemare un pezzo in materiale espanso nel punto in cui è collocata la ganascia, tra la parete posteriore di montaggio e la copertura posteriore.

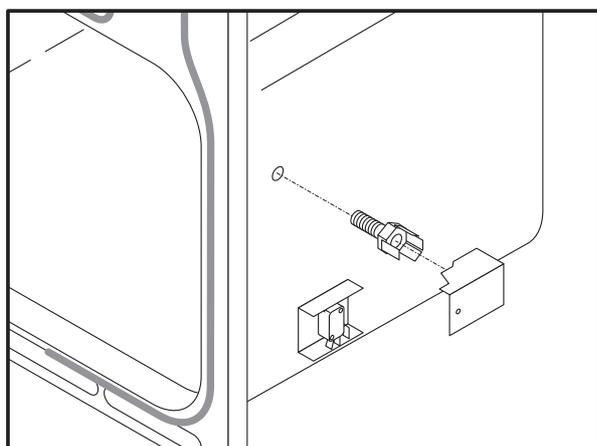
Estrazione della presa per lo spiedo

Allentare le viti con testa a croce e rimuovere la parete laterale destra.

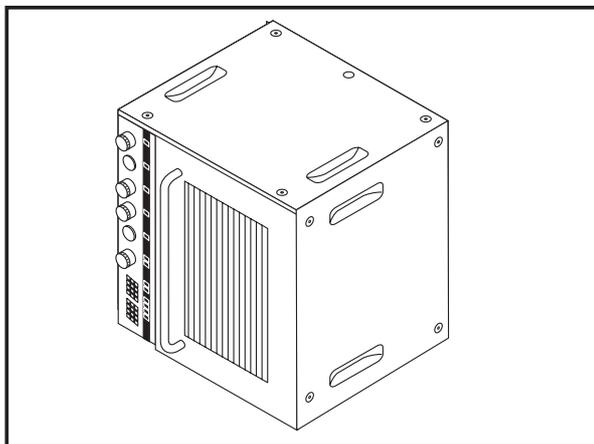
Per raggiungere la presa per lo spiedo è prima necessario estrarre la vite a croce (vedi freccia) e rimuovere la lamiera di rivestimento.



Allentare solo il dado esagonale M11 all'interno della muffola del forno.

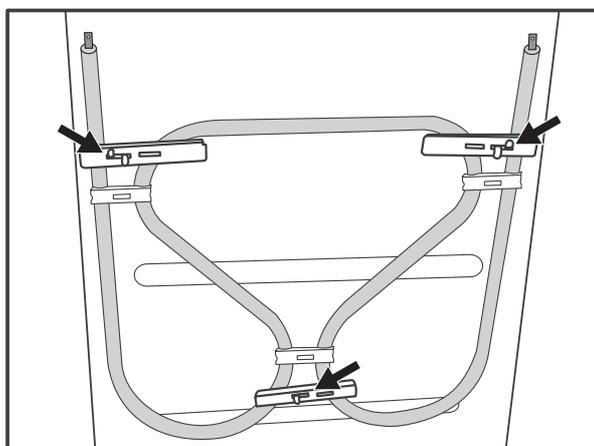


Estrarre la presa per lo spiedo dalla muffola del forno e rimuovere i collegamenti a spina.

Sostituzione del calore inferiore

ATTENZIONE!
Togliere la corrente
all'apparecchio!

Smontare la cucina e coricarla lateralmente.
Svitare la parete posteriore e la parte di
rivestimento inferiore.



Estrarre il connettore a spina, prendendolo
per entrambe le estremità.

Aprire la lamiera sporgente presso i sup-
porti, piegandola, e rimuovere gli stessi.

Il calore inferiore può ora essere estratto.

Programmi di cottura e di arrostitura

Pos.	Pittogramma	Fase di preriscaldamento		Fase di prolungamento del riscaldamento (inizio conteggio timer a partire dal suo azionamento)		Valori preselezionati per	
		con radiatore	fino al grado C			tempo timer	temperatura sonda
1	Maiale	CI + OH+V	160	3 min. di grill con 10 min. AC + V in alternativa	temp. 160-220°C	90	80
2	Vitello	CI + OH+V	160	3 min. di grill con 10 min. AC + V in alternativa	temp. 160-220°C	70	70
3	Pollame	CI + OH+V	180	3 min. di grill con 10 min. AC + V in alternativa	temp. 180-220°C	45	85
4	Filetto	CI + OH+V	180	3 min. di grill con 10 min. AC + V in alternativa	temp. 168-220°C	50	50
5	Pesce	CI + OH+V	160	3 min. di grill con 10 min. AC + V in alternativa	temp. 160-220°C	45	75
6	Manzo	AC + CS+V	160	3 min. di grill con 10 min. AC + V in alternativa	temp. 160-220°C	100	85
7	Focacce	AC + CS+V	160	AC + V	temp. 160°C	60	80
8	Dolci alla frutta	AC + CS+V	170	AC + CI + V	temp. 170°C	50	75
9	Pizza	AC + CI+V	250	Suona e aspetta che la porta venga aperta; dopo la chiusura della porta AC+CI+V 250°C		12	
10	Pane	AC+CI+V	230	Suona e aspetta che la porta venga aperta; dopo la chiusura della porta AC+CI+V 10 min. 230°C; poi 160°C		60	
11	Patate gratinate	AC+CI+V	180	AC + V		50	75
12	Sformato di pasta	AC + CI+V	180	AC + V		40	75

Tipi di riscaldamento

Pos.	Pittogramma	Fase di preriscaldamento		Fase di prolungamento del riscaldamento (inizio conteggio timer a partire dal suo azionamento)	Valori preselezionati per	
		con radiatore	fino al grado C		tempo timer	temperatura spiedor
13	Grill di grande superficie	CS + grill	220	CS+ grill		60
14	Grill	Grill	220	Grill		60
15	Calore inferiore	CI	180	CI		
16	Calore superiore	CS	220	CS		
17	Calore superiore e inferiore	CS+CI	175	CS + CI		75
18	Calore superiore e inferiore rapido	AC+CS+V	200	CS + CI		75
19	Grigliatura con aria circolata	AC + CS+V	160	3 min. di grill con 10 min, AC + V in alternativa		75
20	Grado di cottura intensiva	AC + CS+V	160	AC + CI + V		75
21	Grado di arrostitura intensiva	AC + CI+V	180	AC + CS + V		75
22	Aria calda ventilata	AC+V	160	AC + V		75
23	Aria calda ventilata rapida	AC + CS+V	175	AC + V		75
24	Grado per scongelare e cuocere	AC+V	35*	AC + V		
				* Valore preselezionato 0°C - 35°C max.		
Dopo 6 ore viene eseguito in ogni caso uno spegnimento di sicurezza						
Il tempo di preriscaldamento termina con il raggiungimento della temperatura di preriscaldamento						

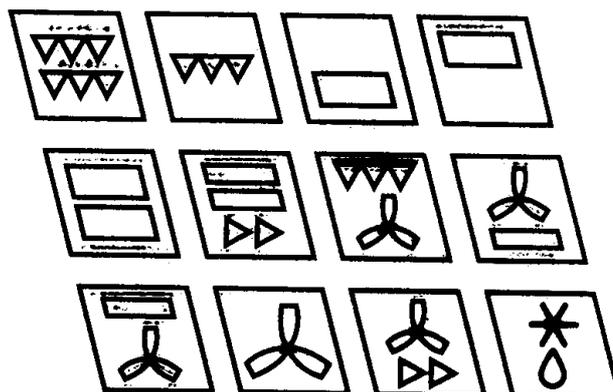
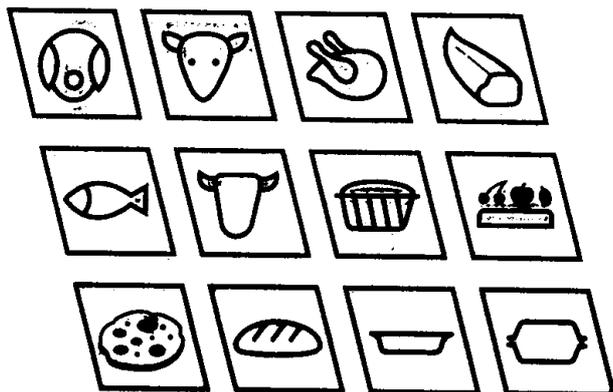
VKS-H**Informazione tecnica
Serie di cucine 1997**

Responsabile: D. Rutz

Tel. (0209) 401-733

Fax: (0209) 401-743

Data: 30.10.1997

Cucine serie Top '97**Programmi e tipi di riscaldamento**

12 Programmi di cottura /arrostitura Girare il selettore a destra	12 Tipi di riscaldamento Girare il selettore a sinistra	Potenza
1. Maiale / cinghiale / selvaggina	1 Grill di grande superficie	1,1 + 2,4 = 3,5 kW
2. Roastbeef / carne di vitello	2 Grill	2,4 kW
3. Pollame	3 Calore inferiore	1,0 kW
4. Filetto di manzo/ selvagg./ maiale	4 Calore superiore	1,1 kW
5. Pesce	5 Calore superiore/inferiore	1,1 + 1,0 = 2,1 kW
6. Arrosto di manzo	6 Grado di riscaldamento rapido calore superiore/inferiore	1,1 + 1,0 = 2,1 kW
7. Focacce	7 Grigliatura con aria circolata (grill + aria calda ventilata altern.)	1,1 + 2,4 = 3,5 kW
8. Torte in teglia (mele / prugne)	8 Grado di cottura intensiva (grado pizza)	2,4 + 1,0 = 3,4 kW
9. Pizza	9 Grado di arrostitura intensiva	2,4 + 1,1 = 3,5 kW
10. Pane *)	10 Aria calda ventilata	2,4 kW
11. Patate gratinate	11 Grado di riscaldamento rapido "aria calda ventilata"	2,4 + 1,1 = 3,5 kW
12. Sformato di pasta	12 Aria fredda circolata	30 W
	motore	30 W
	ventilatore a corrente trasversale	20 W
	1 x spia	25 W

*) modificato (prima pasta a sfoglia)

Küppersbusch

IL CUORE DELLA BUONA CUCINA

Solo per l'uso interno

VKS-H	Informazione tecnica Serie di cucine 1997			
Responsabile: D. Rutz	Tel. (0209) 401-733	Fax: (0209) 401-743	Data: 30.10.1997	