

KÜPPERSBUSCH KLANTENSERVICE



Reparatiehandleiding ***EEH 670*** ***EEB 670***

VKS-H	Reparatiehandleiding EEH 670 en EEB 670		H2-120-02
bewerkt door: Rutz	Tel.: (0209) 401-733	Fax: (0209) 401-743	Datum: 30.10.1997

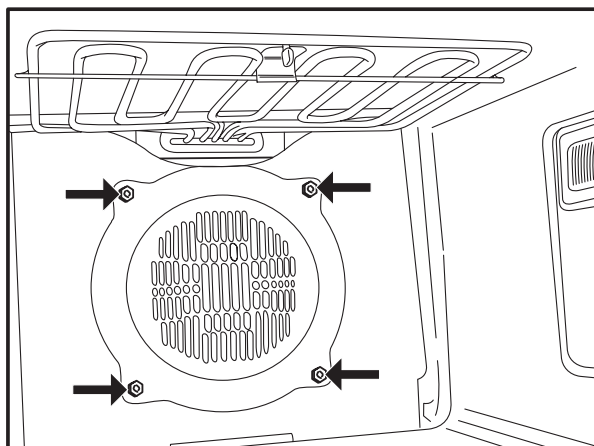
Reparatiehandleiding

Inhoud

Ringvormig verwarmingselement of ventilatorwiel vervangen	2
Ventilatorwiel vervangen	2
Ventilatormotor vervangen	3
PT1000-voeler of temperatuurbegrenzer vervangen	4
Bovenverwarming / grill demonteren.....	5
Deurscharnieren of deurschakelaar vervangen	6
Dwarsstroomventilator vervangen.....	7
Contactdoos voor het spit demonteren	8
Onderverwarming vervangen.....	9

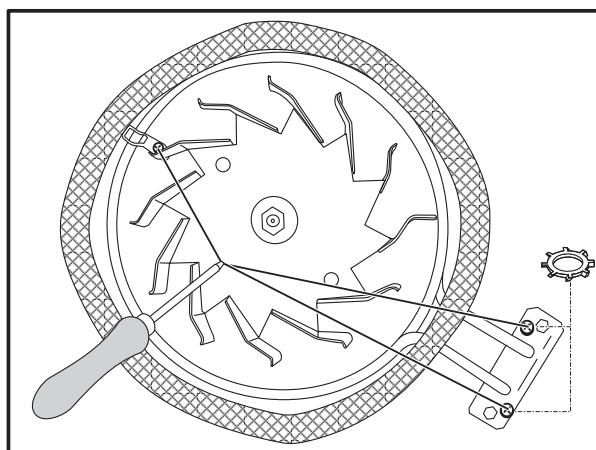
Küppersbusch

HET HART VAN DE GOEDE KEUKEN

Ringvormig verwarmingselement of ventilatorwiel vervangen

OPGELET!
Apparaat spanningsvrij
maken!

Eerst de vier zeskantmoeren verwijderen en vervolgens de tussenwand naar onder uittrekken.

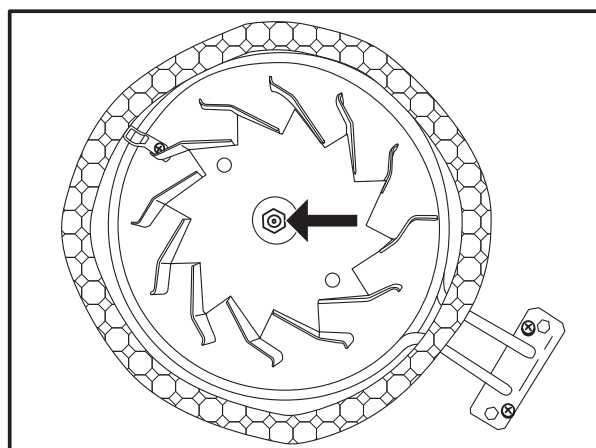


Katalysatorring afnemen.

De drie kruisschroeven uitdraaien, het ringvormig verwarmingselement voorzichtig afnemen en de kabelstekker uittrekken.

Bij het inzetten van het nieuw ringvormig verwarmingselement omgekeerd tewerk gaan.

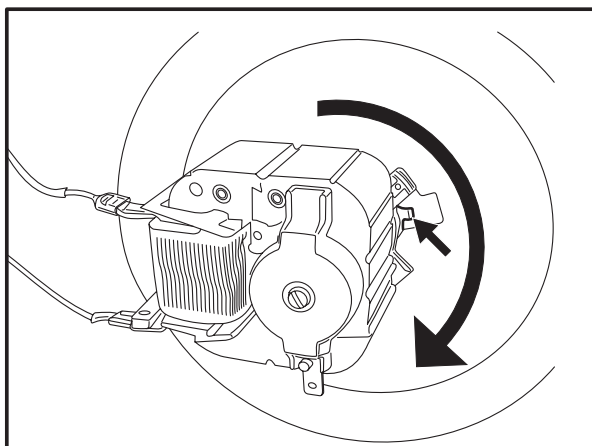
Zorg ervoor dat de tandringen op de beide onderste schroeven zitten.

Ventilatorwiel vervangen

Bevestigingsmoer verwijderen (linkse schroefdraad) en ventilatorwiel afnemen.

Als het ventilatorwiel na het inzetten tegen de achterwand sleept, moet u een extra onderlegschiifje op de as van de ventilatormotor steken en het ventilatorwiel opnieuw monteren.

Bevestigingsmoer in elk geval vervangen.

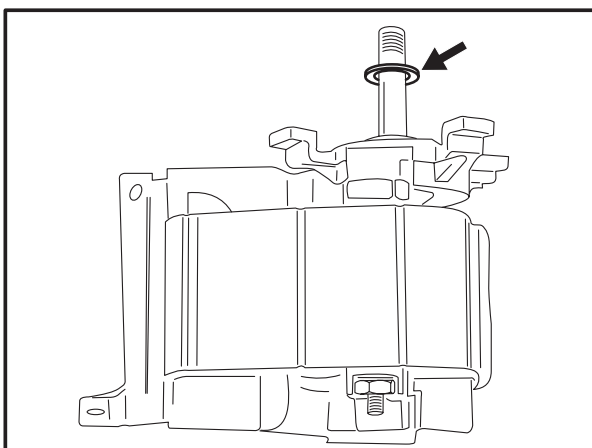
Ventilatormotor vervangen

Twee kruisschroeven aan de achterwand verwijderen en de achterwand afnemen.

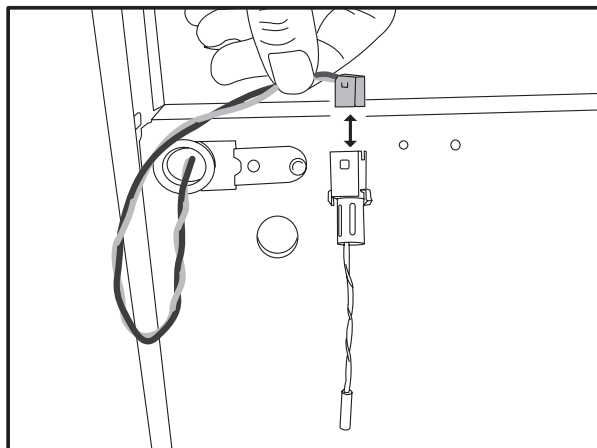
Beide stekerverbindingen van de ventilatormotor aftrekken.

Het uitstekend plaatje van de ovenruimte rechtbuigen.

De ventilatormotor losmaken door naar rechts te draaien en uit de oven nemen.

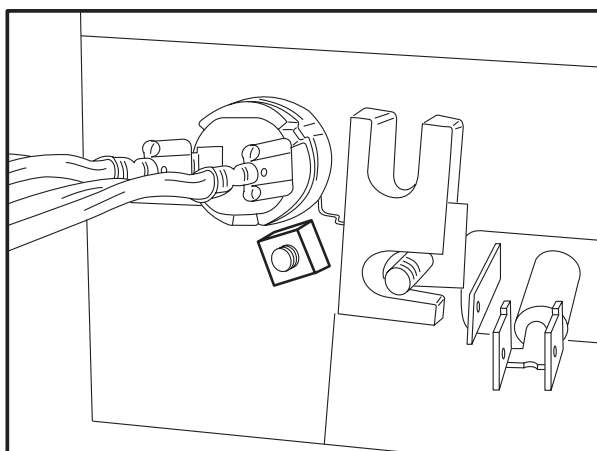


Bij het inzetten er steeds op letten dat het onderlegschildje op de as van de ventilatormotor zit.

PT1000-voeler of temperatuurbegrenzer vervangen

Twee kruisschroeven aan de achterwand verwijderen en de achterwand afnemen.

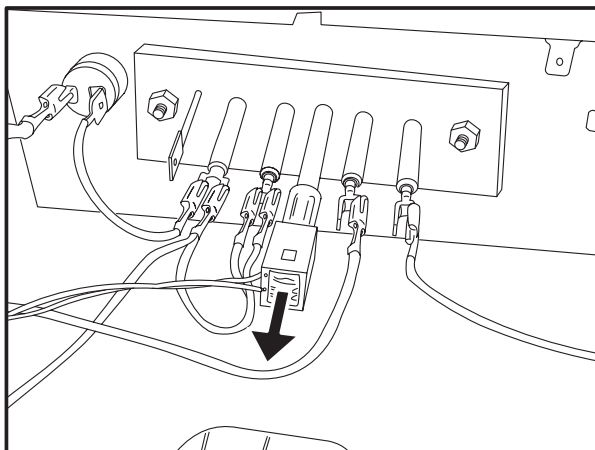
Bij reparaties kunt u de PT1000 vervangen door de kleine, grijze stekker voorzichtig uit te trekken.



Twee kruisschroeven aan de achterwand verwijderen en de achterwand afnemen.

Beide stekerverbindingen aftrekken en de voorste moer op de plaat afschroeven.

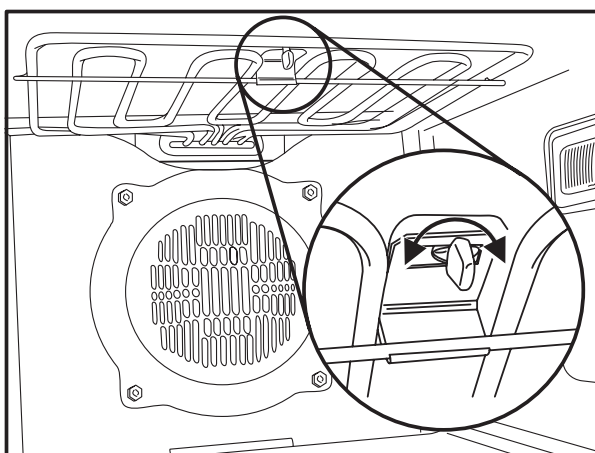
Nu kunt u de temperatuurbegrenzer met de houderplaat verwijderen.

Bovenverwarming / grill demonteren

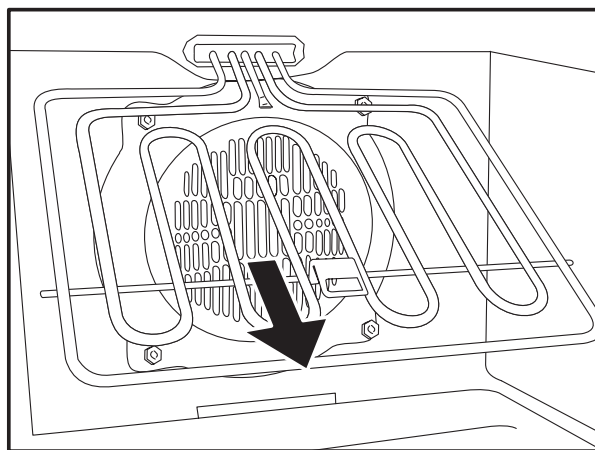
Twee kruisschroeven aan de achterwand verwijderen en de achterwand afnemen.

PT1000-voeler uittrekken, stekerverbindingen van bovenverwarming/grill verwijderen (de insteekplaats op de kabel in elk geval markeren zodat bij de montage een correcte bedrading gegarandeerd is).

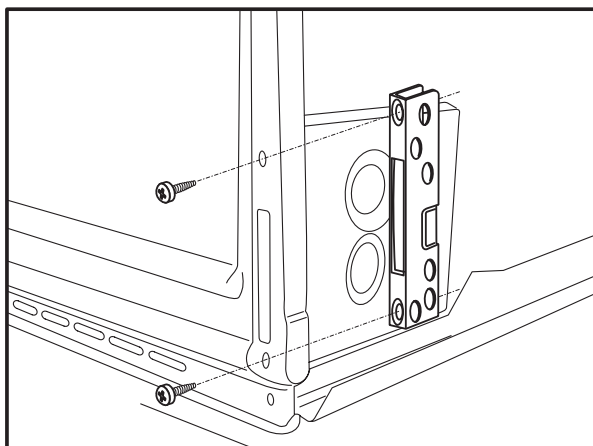
Isolatiemateriaal voorzichtig opzij drukken en beide zeskantmoeren losdraaien.



De bovenverwarming kan neergeklapt worden door aan de knop te draaien.

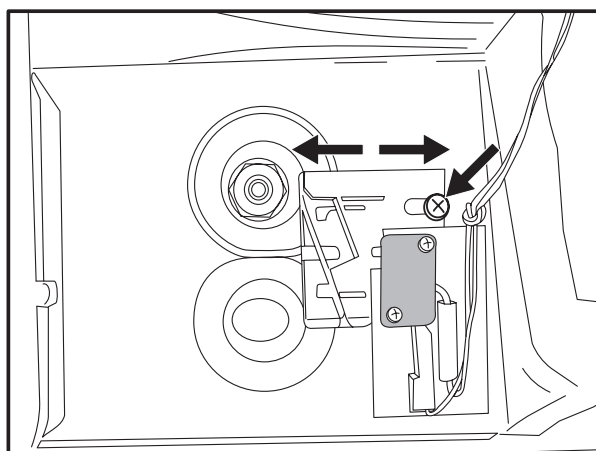


Neergeklapte bovenverwarming voorzichtig naar voor uittrekken.

Deurscharnieren of deurschakelaar vervangen

Kruisschroeven verwijderen en de rechter zijwand afnemen.

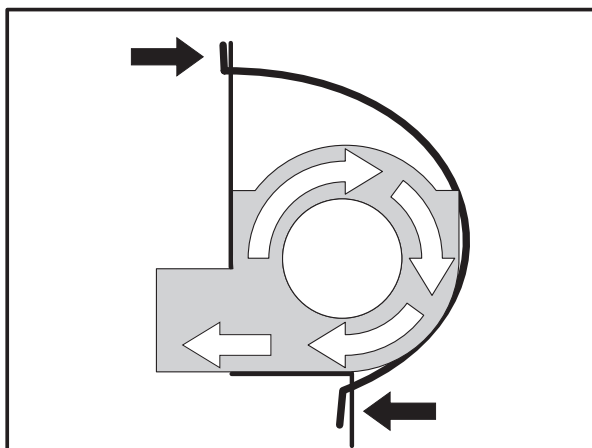
Door de beide kruisschroeven aan de hoeken vooraan aan de onderkant van de ovenruimte te verwijderen kunnen de deurscharnieren worden vervangen.



Stekerverbinding aftrekken, de beide kruisschroeven door de schakelaar uitdraaien en de deurschakelaar afnemen.

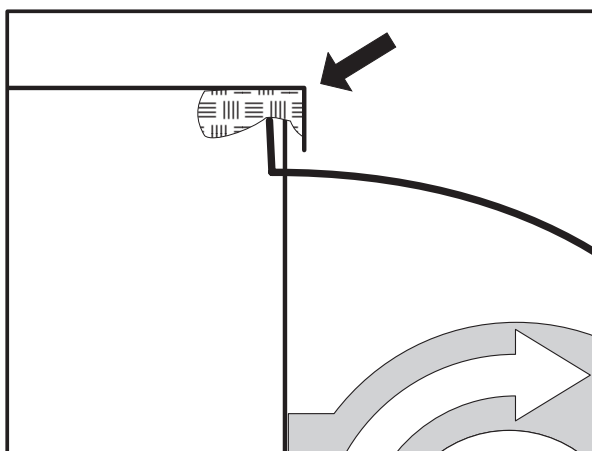
Door de kruisschroef in de houderplaat (zie pijl) lichtjes los te draaien, kan de houderplaat worden verschoven om de deurschakelaar in te stellen.

Werking controleren!
Schakelpunt bij ca. 30 mm deuropening.

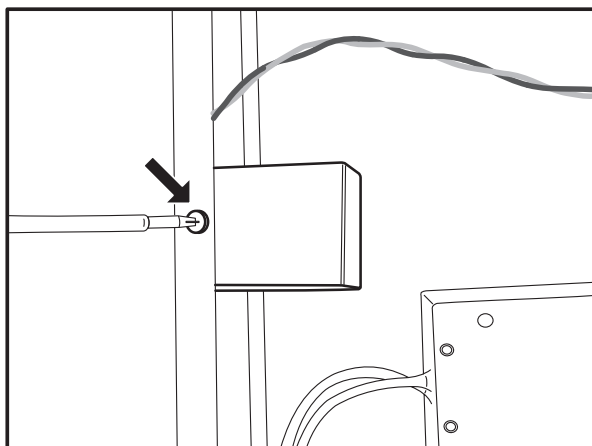
Dwarsstroomventilator vervangen

Twee kruisschroeven aan de achterwand verwijderen en de achterwand afnemen.

De dwarsstroomventilator wordt in de voorziene uitsparing in de montageachterwand geschoven en met een draadklem vastgemaakt.

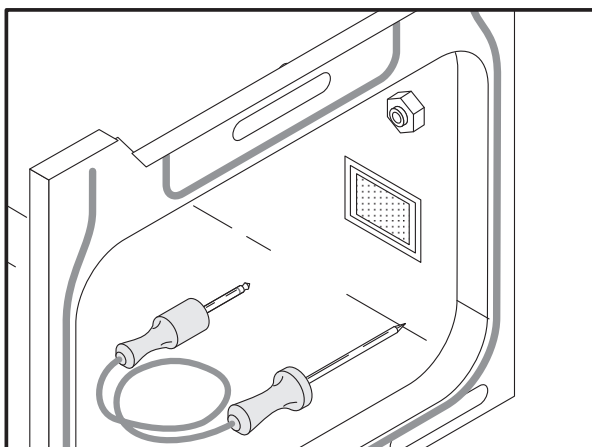


Indien bij het gebruik van de oven door onbalans van de ventilator geluiden optreden:
op de plaats waar de klem zit, een stuk schuimstof tussen de montagerand en de achterste afdekking steken.

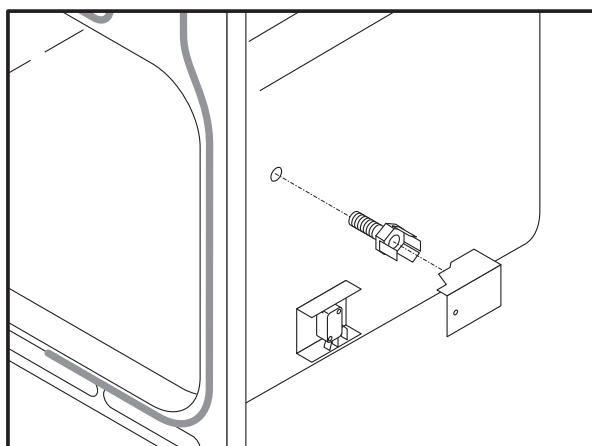
Contactdoos voor het spit demonteren

Kruisschroeven verwijderen en de rechter zijwand afnemen.

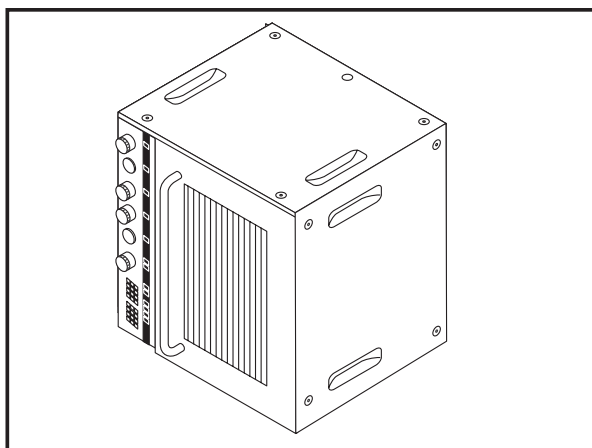
Om aan de contactdoos voor het spit te komen, moet eerst de kruisschroef (zie pijl) uitgedraaid en de afdekplaat afgenomen worden.



Vervolgens de zeskantmoer M11 aan de binnenkant van de ovenruimte verwijderen.



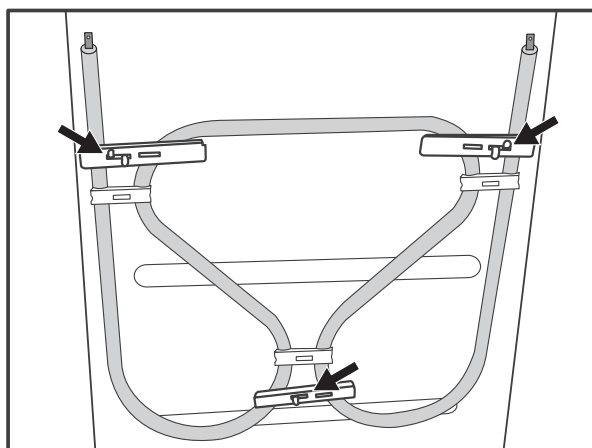
De contactdoos voor het spit uit de ovenruimte nemen en de stekerverbindingen verwijderen.

Onderverwarming vervangen

OPGELET!
Apparaat spanningsvrij
maken!

Fornuis uit de inbouwkast nemen en op de zijkant leggen.

Achterwand en onderste afdekking afschroeven.



Stekerverbindingen aan beide uiteinden aftrekken.

De uitstekende plaatjes van de houders ombuigen en de houders verwijderen

Vervolgens kan de onderverwarming verwijderd worden.

Bak- en braadprogramma's							
Pos.	Piktogram	Opwarmfase		Doorverwarmen (begin van de timertijd bij gebruik van de timer)		Vooraf ingestelde waarden voor	
		met ver-warmings-element	tot °C			Timer-tijd	Kern-temperatuur
1	Varken	HL+BW+V	160	3 min. grill met 10 min. afwisselend HL + V	temp. 160-220°C	90	80
2	Kalf	HL+BW+V	160	3 min. grill met 10 min. afwisselend HL + V	temp. 160-220°C	70	70
3	Gevogelte	HL+BW+V	180	3 min. grill met 10 min. afwisselend HL + V	temp. 180-220°C	45	85
4	Filet	HL+BW+V	180	3 min. grill met 10 min. afwisselend HL + V	temp. 168-220°C	50	50
5	Vis	HL+BW+V	160	3 min. grill met 10 min. afwisselend HL + V	temp. 160-220°C	45	75
6	Rund	HL+BW+V	160	3 min. grill met 10 min. afwisselend HL + V	temp. 160-220°C	100	85
7	Tulband	HL+BW+V	160	HL + V	temp. 160°C	60	80
8	Fruittaart	HL+BW+V	170	HL + OW + V	temp. 170°C	50	75
9	Pizza	HL+OW+V	250	Piept en wacht op het openen van de deur; na het sluiten van de deur HL + OW + V 250°C		12	
10	Brood	HL +OW+V	230	Piept en wacht op het openen van de deur; na het sluiten van de deur HL + OW + V 10 min.230°C; dan 160°C		60	
11	Aardappelgratin	HL+OW+V	180	HL + V		50	75
12	Maccaronischotel	HL+OW+V	180	HL + V		40	75

* HL = heteluchtcirculatie, OW = onderverwarming, BW = bovenverwarming, V = ventilator

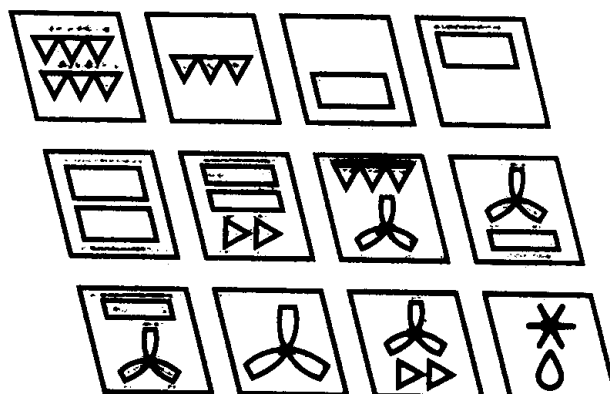
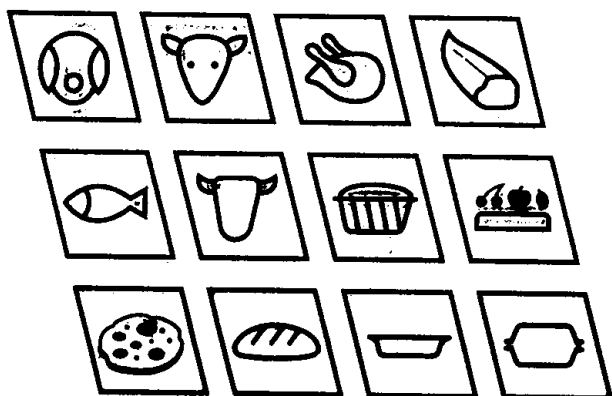
Verwarmingswijzen

Pos.	Piktogram	Opwarmfase		Doorverwarmen (begin van de timertijd bij gebruik van de timer)	Vooraf ingestelde waarden voor	
		met ver- warmings- element	tot °C		Timertijd	Kern- temperatuur
13	Oppervlaktegrill	BW+Grill	220	BW + grill		60
14	Grill	Grill	220	grill		60
15	Onderverwarming	OW	180	OW		
16	Bovenverwarming	BW	220	BW		
17	Boven-/onderverwarming	BW+OW	175	BW + OW		75
18	Boven-/onderverw. snel	HL+BW+V	200	BW + OW		75
19	Heteluchtgrillen	HL+BW+V	160	3 min. grill met 10 min. afwisselend HL + V		75
20	Intensief-bakstand	HL+BW+V	160	HL + OW + V		75
21	Intensief-braadstand	HL+OW+V	180	HL + BW + V		75
22	Hetelucht	HL+V	160	HL + V		75
23	Hetelucht snel	HL+BW+V	175	HL + V		75
24	Ontdooi- en rijstand	HL+V	35*	HL + V		
			* vooraf ingestelde waarde 0°C - 35°C max.			
	Na 6 uur wordt in alle gevallen de oven omwille van de veiligheid uitgeschakeld.					
	De opwarmtijd eindigt met het bereiken van de voorverwarmingstemperatuur.					

VKS-H	Technische informatie Fornuisreeks 1997		NL
bewerkt door: D. Rutz	Tel.: (0209) 401-733	Fax: (0209) 401-743	Datum: 30.10.1997

Top-fornuis '97

Programma's en verwarmingswijzen



12 braad- en bakprogramma's Keuzeschakelaar naar rechts draaien	12 verwarmingswijzen Keuzeschakelaar naar links draaien	Vermogen
1. Varken / everzwijn / wild	1. Grill voor grote oppervlakken	1,1 + 2,4 = 3,5 kW
2. Rosbief / Kalfsvlees	2. Grill	2,4 kW
3. Gevogelte	3. Onderverwarming	1,0 kW
4. Filet van rund / wild / varken	4. Bovenverwarming	1,1 kW
5. Vis	5. Boven-/onderverwarming	1,1 + 1,0 = 2,1 kW
6. Rundsgebraad	6. Snelle opwarming boven- / onderverwarming	1,1 + 1,0 = 2,1 kW
7. Tulband	7. Heteluchtgrillen (afwisselend grill + hetelucht)	1,1 + 2,4 = 3,5 kW
8. Plaatkoek (appels / pruimen)	8. Intensief-bakstand (pizzastand)	2,4 + 1,0 = 3,4 kW
9. Pizza	9. Intensief-braadstand	2,4 + 1,1 = 3,5 kW
10. Brood *)	10. Hetelucht	2,4 kW
11. Aardappelgratin	11. Snelle opwarming "hetelucht"	2,4 + 1,1 = 3,5 kW
12. Maccaronischotel	12. Koude luchtcirculatie	30 W
	Motor	30 W
	Dwarsstroomventilator	20 W
	1 x lamp	25 W

*) gewijzigd (vroeger biscuitrol)

Küppersbusch

HET HART VAN DE GOEDE KEUKEN

Uitsluitend voor intern gebruik