



Gas-Einbauherde	KEH 650.0
	GEH 640.0
	GEH 630.0
Gas-Muldenplatinen	GK 650.0
	GK 640.0
	GM 630.0

Service Manual: H2-01-03

Bearbeitet von: N. Kirchmaier
Telefon: (0209) 401-718
Fax: (0209) 401-743
Datum: 23.08.2000

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
Kundendienst
Postfach 100 132
45801 Gelsenkirchen

Inhalt

1. Allgemeine Technische Daten	4
2 Einbauvoraussetzungen und Montage.....	11
2.1 Hinweise zum Einbau	11
2.2 Versorgungsanschlüsse planen	11
2.3 Einbaumaße und Einbau	12
2.4 Anschluß und Inbetriebnahme	13
2.5 Einbau in eine Kochmulde	14
2.6 Einbau der Gas-Glaskeramik-Kochfläche	14
2.7 Brenner in Kochmulde und Glaskeramik-Kochfläche montieren	15
2.8 Nachjustierung der versenkbaren Knebel	16
2.9 Versorgungsleitungen prüfen	17
2.10 Backofenbrenner prüfen	17
2.11 Richtwerte für die Lufteinstellung	17
2.12 Kochstellenbrenner prüfen	17
3. Gerätebedienung	18
3.1 Der elektronische Kurzzeitwecker - GEH 640.0	18
3.2 Die elektronische Schaltuhr - KEH 650.0	19
3.3 Gebrauch der Kochstellen	21
3.4 Backofen - KEH 650.0	22
3.5 GEH 640.0 /GEH 630.0	25
4. Umstellung auf eine andere Gasart - Düsentabelle	27
4.1 Umstelldüsensätze	27
4.2 Belastungstabelle	27
4.3 Brennwerte nach EN 437	27
4.4 Tabelle der zugelassenen Gasarten und Drücke	28
4.5 Düsentabelle	28
4.6 Kochstellenbrenner umstellen	29
4.7 Endmontage	29
4.8 Backofenbrenner umstellen	30
5. Thermofühler – Zündkerzen – Kochstellen	31
5.1 Thermofühler austauschen	31
5.2 Zündkerze austauschen	31
6. Gasarmaturen	32
6.1 Gashahn Kochstellen erneuern	32
6.2 Backofenthermostat erneuern GEH 640.0 / GEH 630.0	33
6.3 Magneteinsätze erneuern	34
7. Backofen-Gas-Anzeige GEH 640.0 / 630.0	35
7.1 Funktion	35
7.2 Elektronikplatine erneuern	35
8. Backofentür	36
9. Heißluftmotor	37
9.1 Backofen-Zwischenmotor-Lüfterrad	37
9.2 Heißluftmotor	37
10 Schaltpläne	38

1. Allgemeine Technische Daten

1.1 KEH 650.0



Elektrisch beheizter Backofen mit multitherm plus-Beheizungssystem

Energiespargerät:

- Kühle Gerätefront: 3fach Türverglasung mit hitze-reflektierender Thermax-Innenscheibe
- Abschaltbare, beidseitige Backofen-Beleuchtung
- Türkontaktschalter schaltet automatisch das Heißluftgebläse und die Backofenbeheizung bei Öffnen der Backofentür ab.
- Mehrfach-Backofenisolierung

Eingebaute Gasarmaturen, eingestellt auf Erdgas, ohne Gas-Muldenplatte GM 630.0 oder GK 650.0

- Schadstoffarmer Gasbrenner
- 1 Starkbrenner 2,9 kW
- 2 Normalbrenner je 1,9 kW
- 1 Garbrenner 1,1 kW

Der Kombi-Einbauherd kann auch mit Flüssiggas betrieben werden. Ein entsprechender Düsensatz ist als Sonderzubehör lieferbar.

Der Kombi-Einbauherd wird ohne Muldenplatte geliefert. Bitte bestellen Sie die gewünschte Muldenplatte GK 650.0 oder GM 630.0 immer zusätzlich.

Vollsicherung

Versenkbare Drehknöpfe für Backofen und Kochstellen

Elektrische Einhand-Funkenzündung

Vollglasfront

Elektronik-Schaltuhr mit Tageszeitanzeige

- Programmierung für Backofen-Betrieb (Gardauer, Garzeitende)
- Elektronischer Kurzzeitwecker

Aushängbare Backofen-Tür

Querstromlüfter für Geräte-Kühlung

Technische Daten (DIN EN 30 Produktidentnummer CE -0085 AT 0258)

- Anschlußwert 10,6 kW, davon verbleibt für die Mulde 7,2 kW
- Gerätemaße: B x H x T ca. 592 x 595 x 550 mm
- Nischenmaße: B x H x T ca. 560 x 600 x 550 mm

Serienzubehör:

- 2 Email-Backbleche, 1 Bratrost, 1 Fettpfanne

Sonderzubehör:

- backmobil®, Zub.-Nr. 600
- Teleskop-Einzelauszüge, Zub.-Nr. 601
- Düsensatz Flüssiggas, 50 mbar
- Düsensatz Flüssiggas, 30 mbar
- Düsensatz Erdgas, 20 mbar (Serie)
- Düsensatz Erdgas, 20 mbar LL
- Düsensatz Erdgas, 25 mbar (NL)

1.2 GEH 640.0



**Schadstoffarme Gasbrenner, eingestellt auf Erdgas
Gasanschluß 1/2"**

Vollglasfront

Thermostatisch beheizter Gas-Backofen mit Heißluftsystem, umschaltbar auf Heißluft oder konventionelle Beheizung

- Infrarot-Grill
- Beidseitige Backofen-Beleuchtung
- Optische Betriebsanzeige für Backofen
- Hitzereflektierende Thermax-Innenscheibe

Versenkbare Drehknöpfe für Backofen und Kochstellen

Elektronik-Uhr mit Tageszeitangabe und Kurzzeitwecker

Elektrische Einhand-Funkenzündung

Vollsicherung

Der Gas-Einbauherd kann auch mit Flüssiggas betrieben werden. Ein entsprechender Düsensatz ist als Sonderzubehör lieferbar.

Der Gas-Einbauherd wird ohne Muldenplatte geliefert. Bitte bestellen Sie die gewünschte Muldenplatte GK 650.0 oder GM 630.0 immer zusätzlich.

Aushängbare Backofen-Tür

Querstromlüfter für Geräte-Kühlung

Technische Daten (DIN EN 30 Produktidentnummer CE -0085AT0258)

- 4 Kochstellen: 1 Starkbrenner 2,9 kW, 2 Normalbrenner je 1,9 kW, 1 Garbrenner 1,1 kW
- Gas-Anschlußwert 11,8 kW
- Elektro-Anschlußwert 2,55 W (steckerfertig)
- Gerätemaße: B x H x T ca. 592 x 595 x 550 mm
- Nischenmaße: B x H x T ca. 560 x 600 x 550 mm

Serienzubehör:

- 2 Backbleche, 1 Bratrost, 1 Fettpfanne

Sonderzubehör:

- backmobil®, Zub.-Nr. 600
- Teleskop-Einzelauszüge, Zub.-Nr. 601
- Düsensatz Flüssiggas, 50 mbar
- Düsensatz Flüssiggas, 30 mbar
- Düsensatz Erdgas, 20 mbar (Serie)
- Düsensatz Erdgas, 20 mbar LL
- Düsensatz Erdgas, 25 mbar (NL)

1.3 GEH 630.0



**Schadstoffarme Gasbrenner, eingestellt auf Erdgas
Gasanschluß 1/2"**

Vollglasfront

Thermostatisch beheizter Gas-Backofen mit konventioneller Beheizung

- Grillsteckdose für Elektro-Infrarot-Grill
- Seitliche Backofen-Beleuchtung
- Hitzereflektierende Thermax-Innenscheibe

Versenkbare Drehknöpfe für Backofen und Kochstellen

Elektrische Einhand-Funkenzündung

Vollsicherung

Aushängbare Backofen-Tür

Querstromlüfter für Geräte-Kühlung

Der Gas-Einbauherd kann auch mit Flüssiggas betrieben werden. Ein entsprechender Düsensatz ist als Sonderzubehör lieferbar.

Der Gas-Einbauherd wird ohne Muldenplatte geliefert. Bitte bestellen Sie die gewünschte Muldenplatte GK 650.0 oder GM 630.0 immer zusätzlich.

Technische Daten (DIN EN 30 Produktidentnummer CE -0085 AT 0258)

- 4 Kochstellen: 1 Starkbrenner 2,9 kW, 2 Normalbrenner je 1,9 kW, 1 Garbrenner 1,1 kW
- Gas-Anschlußwert 11,8 kW
- Elektro-Anschlußwert 2,55 W (ohne Grill 0,2 kW, steckerfertig)
- Gerätemaße:
- B x H x T ca. 592 x 595 x 550 mm
- Nischenmaße:
- B x H x T ca. 560 x 600 x 550 mm

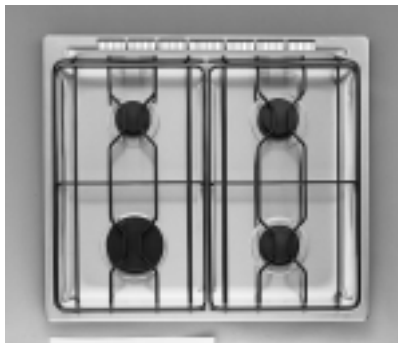
Serienzubehör:

- 1 Backblech, 1 Bratrost, 1 Fettpfanne

Sonderzubehör:

- backmobil®, Zub.-Nr. 600
- Teleskop-Einzelauszüge, Zub.-Nr. 601
- Düsensatz Flüssiggas, 50 mbar
- Düsensatz Flüssiggas, 30 mbar
- Düsensatz Erdgas, 20 mbar (Serie)
- Düsensatz Erdgas, 20 mbar LL
- Düsensatz Erdgas, 25 mbar (NL)

1.4 GM 630.0



Muldenplatte, optional für

- Gas-Einbauherde GEH 630.0 und GEH 640.0
- Kombi-Einbauherd KEH 650.0

Technische Daten

- Gerätemaße:
- B x T ca. 580 x 510 mm
- Ausschnittmaße:
- B x T ca. 560 x 490 mm

Rippenroste schwarz

1.5 GK 640.0



Muldenplatte, optional für

- Gas-Einbauherde GEH 630.0 und GEH 640.0

Technische Daten

- Gerätemaße:
- B x T ca. 589 x 519 mm
- Ausschnittmaße:
- B x T ca. 560 x 490 mm

Kleintopfkreuz serienmäßig

1.6 GK 650.0



Muldenplatte, optional für

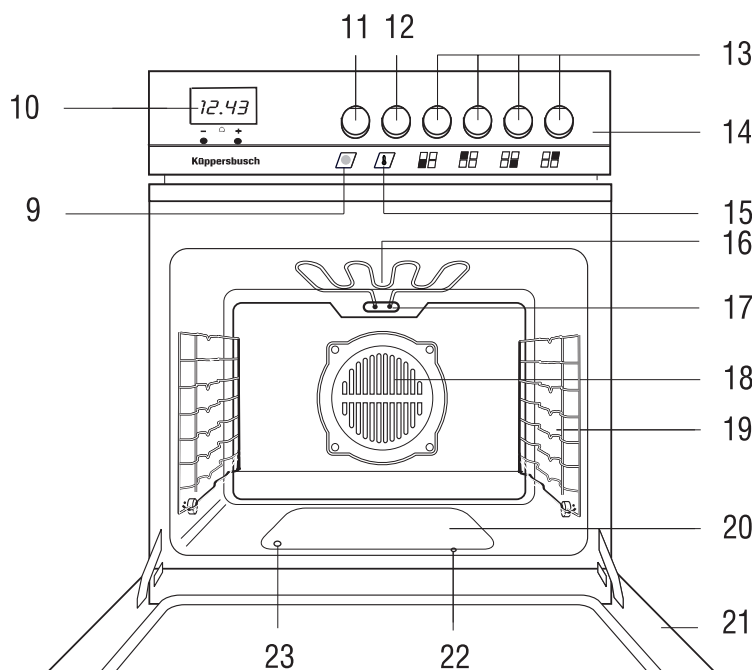
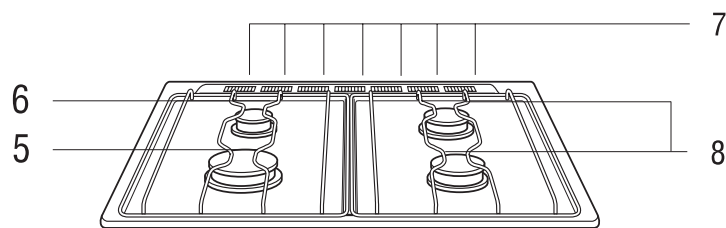
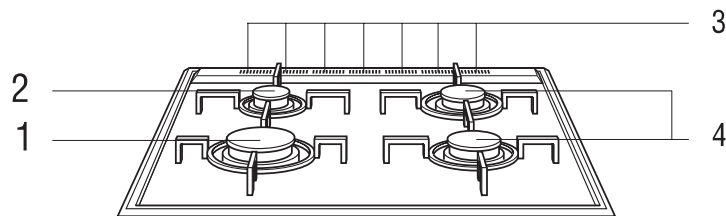
- Kombi-Einbauherd KEH 650.0

Technische Daten

- Gerätemaße:
- B x T ca. 589 x 519 mm
- Ausschnittmaße:
- B x T ca. 560 x 490 mm

Kleintopfkreuz serienmäßig

1.7 KEH 650.0

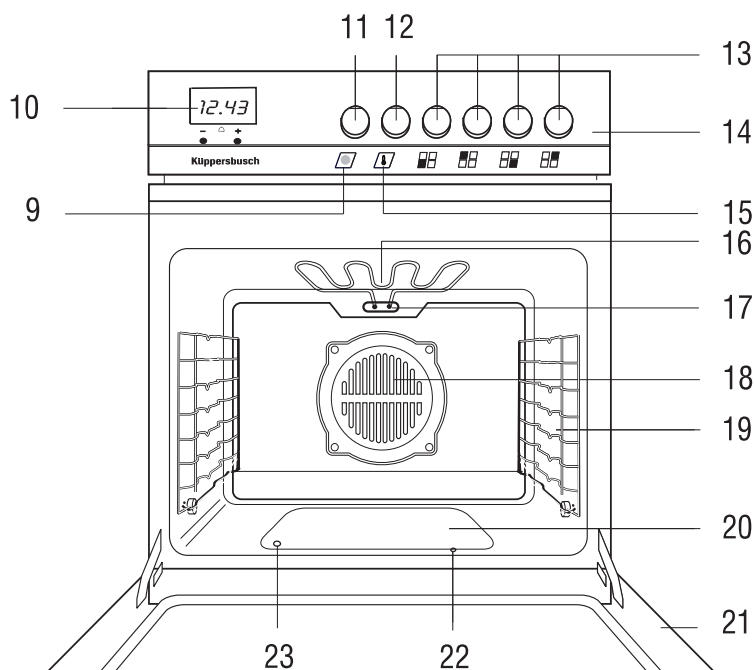
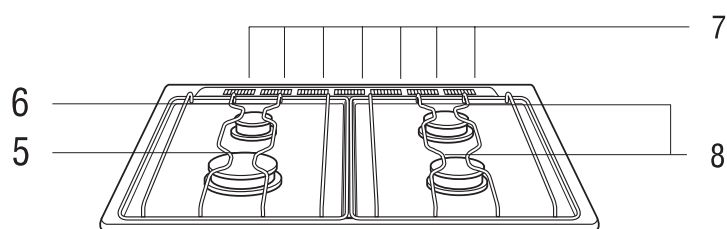
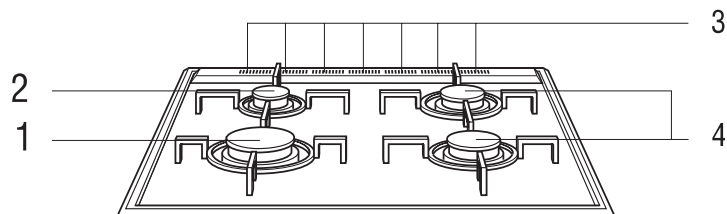


- 1 Starkbrenner
- 2 Garbrenner
- 3 Lüftungsschlitze
- 4 Normalbrenner
- 5 Starkbrenner
- 6 Garbrenner
- 7 Lüftungsschlitze
- 8 Normalbrenner
- 9 Backofenbetriebsanzeige
- 10 Elektronische Schaltuhr
- 11 Backofenwahlschalter
- 12 Backofentemperaturregler
- 13 Kochstellenregler
- 14 Bedienblende
- 15 Aufheizanzeige
- 16 Klappgrill (Oberhitze/ Grill)
- 17 Grillstecker
- 18 Heißluftventilator
- 19 Einschubleisten
- 20 Rahmen
- 21 Backofentür
- 22 Hilfszündloch
- 23 Schauloch

Lieferbares Sonderzubehör

- Grillrost mit Heber Zub.-Nr. 125
- Pizzastein Zub.-Nr. 126
- Kleintopfkrantz Zub.-Nr. 160
- Bratrost Zub.-Nr. 440
- Bratenblech Zub.-Nr. 441
- Backblech (Email) Zub.-Nr. 541
- Backblech (Alu) Zub.-Nr. 542
- Fettpfanne Zub.-Nr. 543
- backmobil® Zub.-Nr. 600
- Teleskop-Einzel- auszüge Zub.-Nr. 601

1.8 GEH 640.0

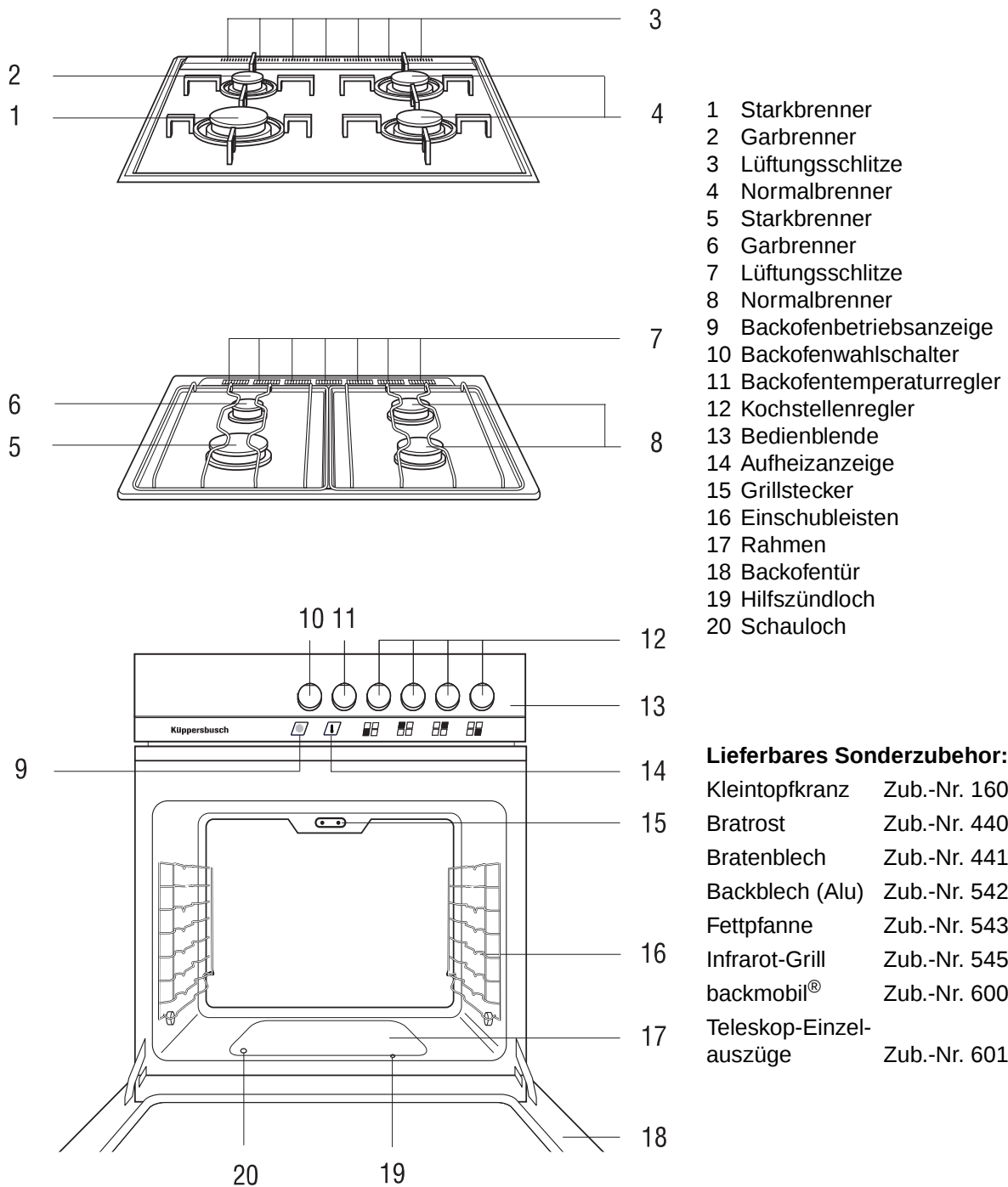


- 1 Starkbrenner
- 2 Garbrenner
- 3 Lüftungsschlitze
- 4 Normalbrenner
- 5 Starkbrenner
- 6 Garbrenner
- 7 Lüftungsschlitze
- 8 Normalbrenner
- 9 Backofenbetriebsanzeige
- 10 Elektronische Schaltuhr
- 11 Backofenwahlschalter
- 12 Backofentemperaturregler
- 13 Kochstellenregler
- 14 Bedienblende
- 15 Aufheizanzeige
- 16 Klappgrill (Oberhitze/Grill)
- 17 Grillstecker
- 18 Heißluftventilator
- 19 Einschubleisten
- 20 Rahmen
- 21 Backofentür
- 22 Hilfszündloch
- 23 Schauloch

Lieferbares Sonderzubehör

- Grillrost mit Heber Zub.-Nr. 125
- Pizzastein Zub.-Nr. 126
- Kleintopfkrantz Zub.-Nr. 160
- Bratrost Zub.-Nr. 440
- Bratenblech Zub.-Nr. 441
- Backblech (Email) Zub.-Nr. 541
- Fettpfanne Zub.-Nr. 543
- backmobil® Zub.-Nr. 600
- Teleskop-Einzel-
auszüge Zub.-Nr. 601

1.9 GEH 630.0



2. Einbauvoraussetzungen und Montage

2.1 Hinweise zum Einbau

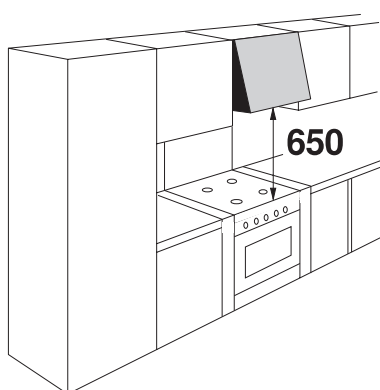


Das Gerät ist unbedingt waagerecht einzubauen.

Bei Ausfall des Querstromlüfters darf der Backofen nicht weiter benutzt werden.

Das Gerät ist im Hinblick auf Schutz gegen Überhitzen umliegender Flächen (Möbelteile) ein Gerät des Typs Y. Der Kunststoffbelag bzw. das Furnier muß mit einem hitzebeständigen Kleber (150 °C) verarbeitet sein. Dieser Kleber verhindert ein Verformen oder Loslösen der Beläge, insbesondere an den Schmalseiten der Einbaumöbel.

Abstand-Normbestimmungen nach DIN 68901



Mindestabstände zwischen Gaskochstellen und Dunstabzügen: 650 mm

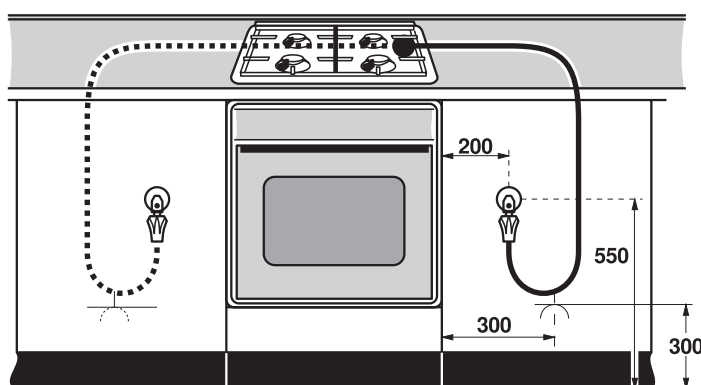
Dieses Gerät kann mit seiner Rückwand und einer Seitenwand an beliebig hohe Schrank- oder Raumwände gestellt werden. An der anderen Seitenwand ist nur ein Möbelteil mit maximal gleicher Höhe erlaubt.

2.2 Versorgungsanschlüsse planen

Geräte-Anschlußgewinde: R $\frac{1}{2}$ " ISO/R 7-1

Beachten Sie für das Planen der Versorgungsanschlüsse die folgenden Hinweise:

Gasanschluß mit Sicherheitsgasschlauch



Der Anschluß muß eine Absperrvorrichtung haben und zugänglich sein. Empfehlenswert ist eine Sicherheitsgassteckdose im rechten Nebenschrank.

Ein 800 mm langer Sicherheitsgasschlauch nach DIN 3383 wird direkt gasdicht auf den Anschlußstutzen der Mulde aufgeschraubt. Bei Anschluß im linken Nebenschrank ist ein Sicherheitsgasschlauch notwendig. Länge: max. 1,50 m (in Österreich max. 1,00 m)!

Gasanschluß mit starrer Verbindung

Der Anschluß muß eine Absperrvorrichtung haben und zugänglich sein.

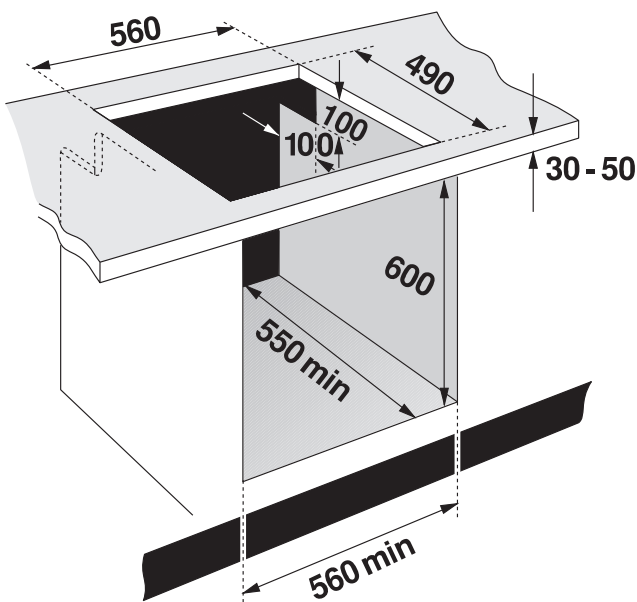
Elektroanschluß

Für die Stromversorgung von Backofen und elektrischer Einhand-Funkenzündung ist eine 230-240 V Schutzkontakt-Steckdose erforderlich.

Das Gerät wird mit einem Anschlußkabel ausgeliefert.

2.3 Einbaumaße und Einbau

Einbauschrank vorbereiten

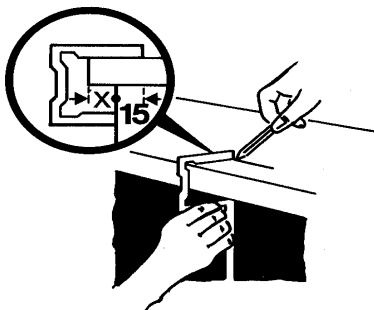


Im oberen Bereich der Schrank-Seitenwand einen 100 x 100 mm großen Ausschnitt für die Versorgungsleitungen ausschneiden.

Wichtig: Eventuell vorhandene Schrankrückwand und die Traverse zwischen den Seitenwänden entfernen!

Arbeitsplatten-Ausschnitt herstellen

Im Beipack des Gerätes finden Sie eine Schablone zum Anreißen des Arbeitsplatten-Ausschnittes.



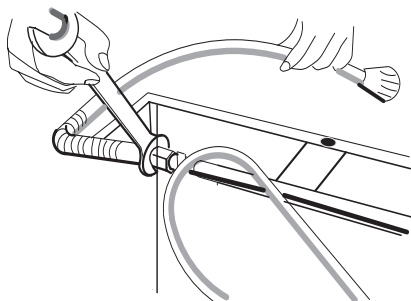
1. Legen Sie die Schablone an der Vorderkante des Schrank-Korpus an.
2. Den Arbeitsplatten-Ausschnitt anreißen und ausschneiden.

Wichtig: Das Anreißen des Arbeitsplatten-Ausschnitts nur bei bereits fest montierter Arbeitsplatte vornehmen.

2.4 Anschluß und Inbetriebnahme

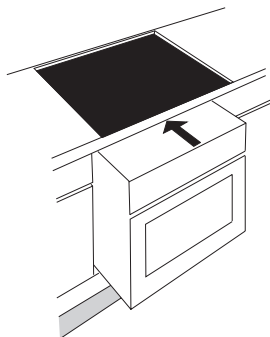
Gasanschluß herstellen

Überprüfen Sie bevor Sie das Gaseinbau-Herd anschließen, ob die Angaben auf dem Typenschild mit den örtlichen Gasverhältnissen übereinstimmen. Das Gerät muß bei eventuellen Abweichungen auf die entsprechende Gasqualität umgestellt werden



Sicherheitsschlauch gasdicht auf den Anschlußstutzen des Herdes aufschrauben.

Gerät einschieben

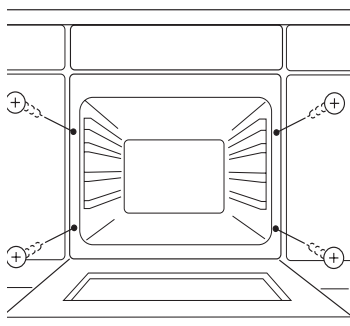


Das Gerät ein Stück in eine Schranknische einschieben.

Die Versorgungsleitungen durch den Seitenwand-Ausschnitt führen.

Das Gerät nun ganz in die Schranknische einschieben. Dabei die Spiralrohre nicht verbiegen oder knicken und den Geräteanschluß nicht einklemmen!

Gerät befestigen



Backofentür öffnen.

Gerät mit den beiliegenden Schrauben - von innen nach außen schräg ansetzen - mit dem Schrankelement verschrauben.

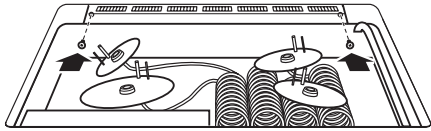
2.5 Einbau in eine Kochmulde

KEH 650.0

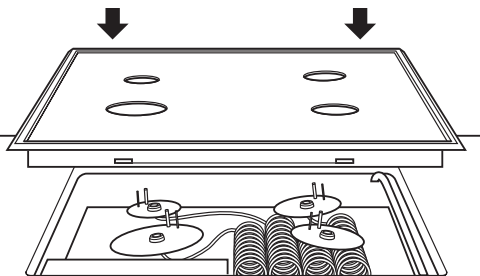
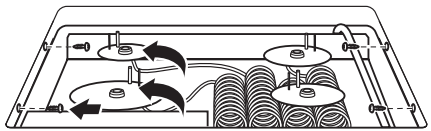
Das separat beiliegende Abgassgitter an der hinteren Seite des Arbeitsplattenausschnitts befestigen.

GEH 630.0 / GEH 640.0

Den separat beiliegenden Abgaskanal an der hinteren Seite des Arbeitsplattenausschnitts befestigen



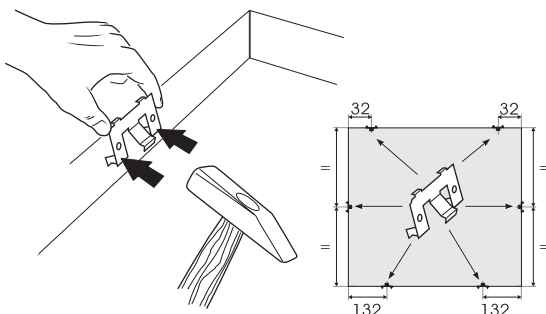
Die Montagewanne einsetzen und mit Schrauben befestigen.



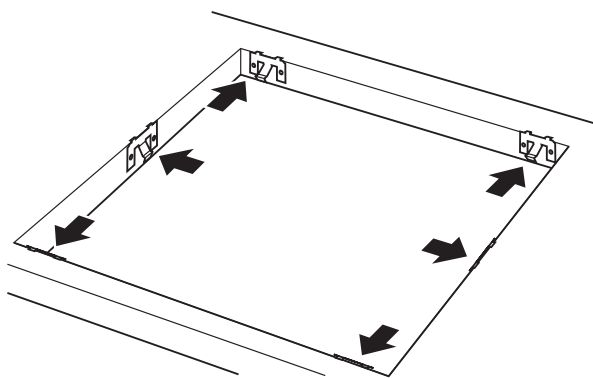
Die Muldenplatte auflegen und befestigen. Eine umlaufende Dichtung sorgt für ausreichende Abdichtung.

2.6 Einbau der Gas-Glaskeramik-Kochfläche

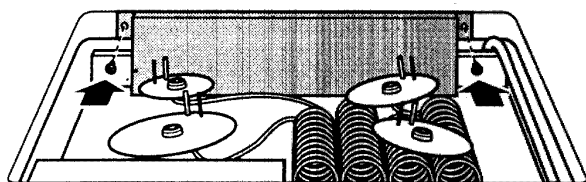
Im Anlieferungszustand sind die Teile nicht montiert. Brennerdeckel und Steckaufsätze sind lose beigelegt. Mit der Clip-Technik ist die Montage einfach, schnell und problemlos.



Die Clipse in den in der Abbildung angegebenen Abständen in den Arbeitsplattenausschnitt einschlagen. Durch den horizontalen Anschlag ist keine Höhengenausrichtung erforderlich. Sollte der Arbeitsplattenausschnitt ein wenig zu groß geraten sein, besteht die Möglichkeit durch Verschrauben der Clips deren Federspannung zu erhöhen.

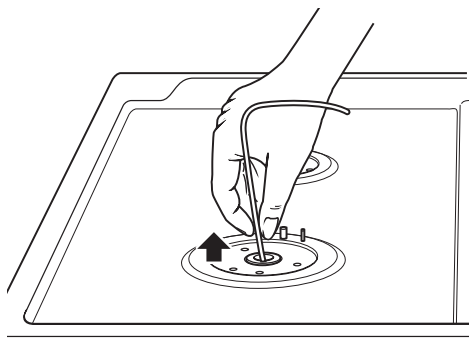


Den separat beiliegenden Abgaskanal an der hinteren Seite des Arbeitsplattenausschnitts befestigen (**nur bei GEH 630.0 / GEH 640.0**).

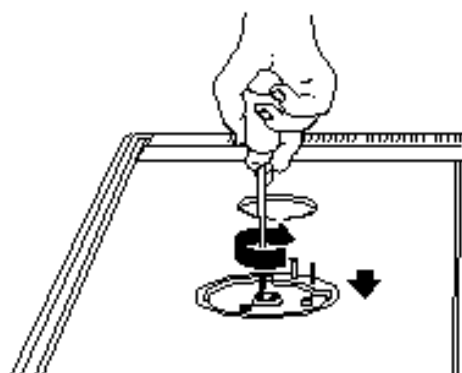


Ceranfläche von oben in die Halteclipe eindrücken.

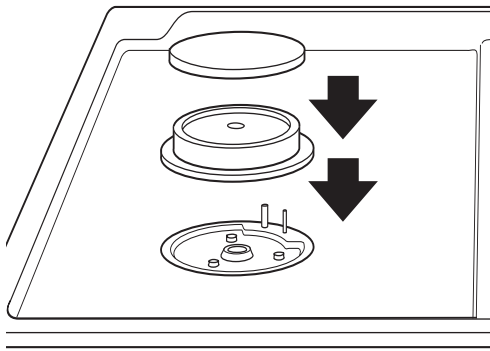
2.7 Brenner in Kochmulde und Glaskeramik-Kochfläche montieren



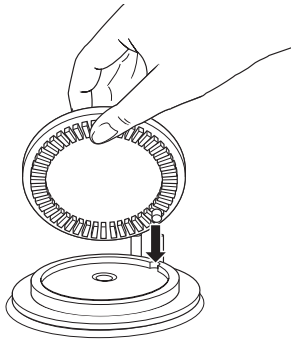
Den Brenner mit dem mitgelieferten Heber hochziehen und in Position bringen.



Das Halteblech für den Steckaufsatz anschrauben.



Den Brenner zusammensetzen.



Brennerdeckel und Steckaufsatz auflegen, dabei auf richtigen Sitz achten. Der Zapfen muß in der Kerbe einrasten.

2.8 Nachjustierung der versenkbaren Knebel

Funktion der Knebel überprüfen:



Nach dem Anschluß und Einbau des Gerätes **müssen** die Knebel auf ihre **Gängigkeit** in Einstellpositionen überprüft werden.

Sollten durch den Anschluß an das Gasnetz oder den Einbau in das Küchenmöbel die Knebel nicht mehr einwandfrei gängig sein und die Hahngalerie mit Gasarmaturen verzogen hinter der Hahnblende sitzen, ist folgendermaßen zu verfahren:

1. Überprüfen der Verlegung des Gasanschlußschlauchs.
Dieser muß von der Hahngalerie nach hinten führend rechts oder links durch den vorgegebenen Ausschnitt waagrecht in den Unterbauschrank geführt sein. Klemmt der Anschlußschlauch hinter dem Gerät, wird die Hahngalerie verzogen.
2. Die beiden mittleren Knebel abziehen.
3. Die neben der Hahnachse durch die Knebelöffnung sichtbaren Schrauben lösen.
4. Durch Anhaben oder Absenken der Hahnachsen mittels Schraubendreher durch die Knebelöffnung die Knebelachse zur Lochmitte hin ausrichten und dann mit einem zweiten Schraubendreher die Schrauben wieder festziehen.
5. Die Knebel aussetzen und erneut prüfen.

2.9 Versorgungsleitungen prüfen

Stromversorgung:

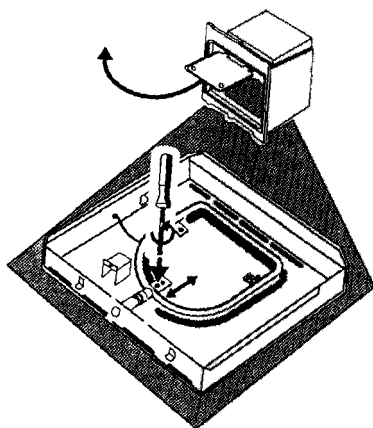
Überprüfen Sie die Verlegung des Anschlußkabels.

Es darf nicht eingeklemmt sein, über den Einbauherd geführt werden oder am Abluftkanal liegen.

Gasversorgung:

Überprüfen Sie die Dichtheit aller Verbindungen. Schläuche müssen in ausreichendem Abstand zu heißen Flächen verlegt sein. Schläuche nicht einklemmen!

2.10 Backofenbrenner prüfen



1. Den Brenner zünden und die Brennstabilität prüfen.
2. Den Backofen mindestens 10 Minuten bei höchster Temperatur aufheizen und anschließend auf kleinste Temperaturstufen zurückdrehen. Der Brenner muß mit kleiner, aber standhafter Flamme brennen. Gegebenenfalls die Lufteinstellung durch Verstellen des Luftschiebers regulieren.
3. Die Flammen sollen straff, jedoch nicht so scharf wie die Kochstellenbrenner brennen.

2.11 Richtwerte für die Lufteinstellung

Erdgas H, L	3,0 mm
Erdgas L, LL	1,0 mm
Flussiggas 50 mbar	2,5 mm
Flussiggas 30/37 mbar	3,0 mm

2.12 Kochstellenbrenner prüfen

Den Brenner zünden und die Brennstabilität prüfen.

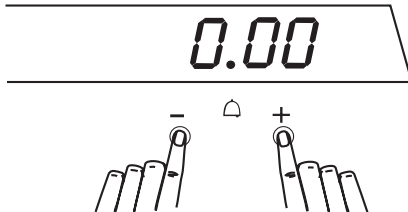
Die Flammen sollen straff brennen.

3. Gerätebedienung

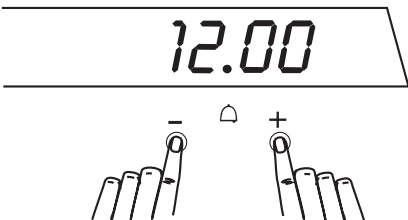
3.1 Der elektronische Kurzzeitwecker - GEH 640.0

3.1.1 Uhrzeit einstellen

Nach dem Erstanschluß des Gerätes bzw. nach Stromausfällen erscheint in der Anzeige „0.00“.



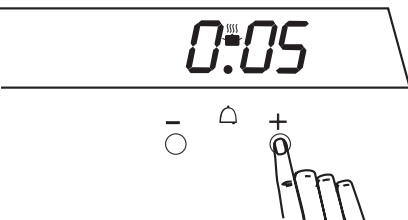
Drücken Sie gleichzeitig kurz beide Tasten und einmal die „Plus- oder „Minus-Taste“.



Sofort anschließend durch Betätigen einer der beiden Einstell-tasten die aktuelle Uhrzeit einstellen.

3.1.2 Kurzzeitwecker einstellen

Der Kurzzeitwecker soll Sie an das Koch- b. z. w. Bratzeitende erinnern. Er ist eine reine Erinnerungshilfe und hat keine Abschaltfunktion. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.



Drücken Sie die rechte Einstelltaste, bis die gewünschte Zeitdauer in der Anzeige erscheint.

Das Symbol leuchtet auf und die eingestellte Zeitdauer beginnt abzulaufen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein Signal. In der Anzeige erscheint wieder die Uhrzeit.



Zum Abschalten des Signals kurz auf eine der beiden Einstell-tasten drücken.

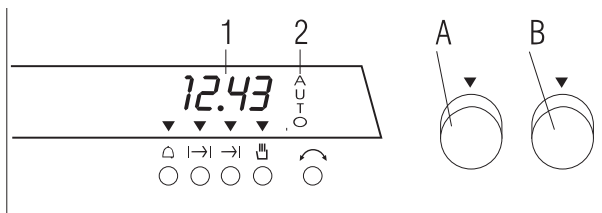


Wenn das Signal nicht von Hand abgeschaltet wird, verstummt es nach ca. 2 Minuten automatisch.

Das Kochtopfsymbol blinkt bis der Alarm abgestellt wird.

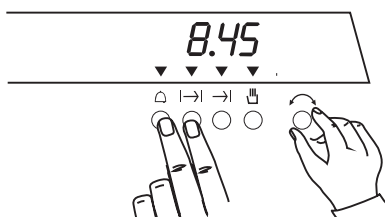
3.2 Die elektronische Schaltuhr - KEH 650.0

Mit der Schaltuhr können Sie die Gardauer für alle Betriebsarten steuern. Die gewählten Betriebsarten können über die Schaltuhr automatisch ein- und abgeschaltet werden. Außerdem kann die Schaltuhr als Erinnerungshilfe dienen (Weckerfunktion).



- Anzeige:**
- 1 Uhrzeit mit Funktionstaste:
Weckzeit/ Gardauer/ Gardauerende
 - 2 Automatik-Anzeige
- Anwählen:**
- Wecker
 - Gardauer Backofen
 - Gardauerende Backofen
- Einstellen:**
- Weckzeit/ Gardauer/ Gardauerende
 - A Backofenwahlschalter
 - B Backofentemperaturregler

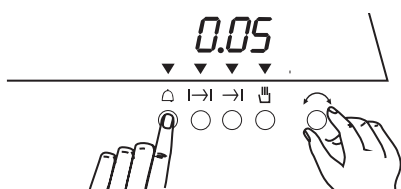
3.2.1 Uhrzeit einstellen



- gedrückt halten und mit
- die Uhrzeit einstellen.

3.2.2 Weckerfunktion

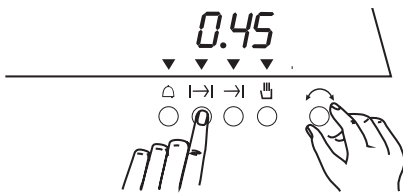
Der Wecker hat keine Abschaltfunktion. Er dient ausschließlich als Erinnerungshilfe.



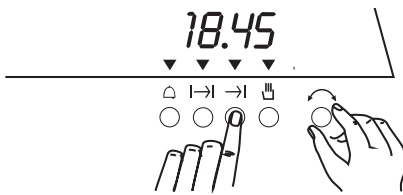
- gedrückt halten,
- Zeit einstellen.
- loslassen, eingestellte Zeit beginnt sofort abzulaufen. Nach Ablauf ertönt ein Signal.
- drücken: stellt das Signal ab.

3.2.3 Automatisches Ein- und Abschalten

Die mit  A und  B gewählten Funktionen schalten sich automatisch zur gewählten Startzeit ein und zur eingestellten Abschaltzeit aus.



-  gedrückt halten und mit
-  gewünschte Gardauer einstellen.
-  loslassen.



-  gedrückt halten und mit
-  gewünschte Abschaltzeit einstellen.
-  loslassen.

-  A Betriebsart wählen,
-  B Temperatur einstellen.

Bei Gardauerende

Nach dem Ende der Gardauer ertönt ein Signal und „AUTO“ blinkt.

 A und  B wieder auf „0“ stellen.

Drücken Sie die Taste , um das Gerät wieder auf normale Bedienung zurückzustellen. Das Signal verstummt.

Einstellungen überprüfen

-  drücken – zeigt Restgardauer
-  drücken – zeigt Gardauerende

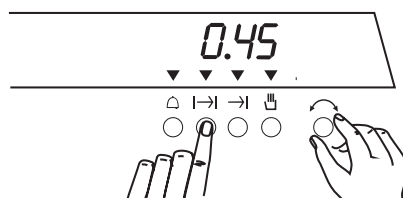
Automatik vorzeitig abschalten, Einstellungen löschen

-  drücken und mit  auf 00.00 stellen.

Drücken Sie die Taste , um das Gerät wieder auf normale Bedienung zurückzustellen. Das Signal verstummt.

3.2.4 Automatisches Abschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schalten sich die mit  A und  B gewählten Funktionen automatisch ab.



-  gedrückt halten und mit
-  Gardauer einstellen.
-  Loslassen.

Der Automatik-Betrieb beginnt, im Display leuchtet „AUTO“.

Anschließend mit

- A Betriebsart wählen,
- B Temperatur einstellen.

Bei Gardauerende

Nach dem Ende der Gardauer ertönt ein Signal und „AUTO“ blinkt.

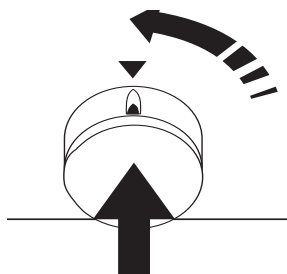
○ A und ○ B wieder auf „0“ stellen.

Drücken Sie die Taste , um das Gerät wieder auf normale Bedienung zurückzustellen. Das Signal verstummt.

3.3 Gebrauch der Kochstellen

3.3.1 Kochstellen ein- und ausstellen

Jede Kochstelle besitzt einen eigenen Regler. Welcher Regler zu welcher Kochstelle gehört, können Sie an den Symbolen auf der Bedienblende erkennen. Das Zünden der Brenner wird durch eine elektrische Funkenzündung erleichtert.



Zum Anzünden der Flamme den Kochstellenregler nach links auf Großstellung drehen.

Dann den Regler hineindrücken: Die Flamme wird gezündet. Halten Sie den Kochstellenregler noch ca. 10 Sekunden gedrückt und drücken Sie ihn noch einmal kräftig hinein, bevor Sie ihn loslassen. Die Flamme brennt nun.

Sollte die Zündung einmal nicht gelingen, wiederholen Sie den Vorgang nach ca. 2 Sekunden.

Die Brenner können natürlich auch mit einem Streichholz oder ähnlichem gezündet werden (z.B. bei Stromausfall).



Auf den Kochstellenreglern sind die maximale und die minimale Kochstufe markiert. Die Flamme kann stufenlos reguliert werden.

Möglichst auf großer Kochstufe ankochen und auf kleiner Stufe weiterkochen.

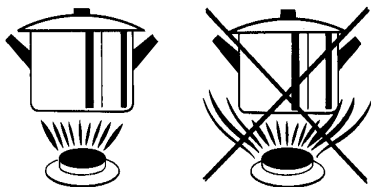
Zum Ausschalten den Kochstellenregler nach rechts in Nullstellung drehen.

Alle Kochstellenbrenner sind thermoelektrisch gesichert. Sollte die Flamme einmal unbeabsichtigt erlöschen (z.B. durch Überkochen oder einen starken Luftzug), so schaltet die Gaszufuhr automatisch ab.

3.3.2 Hinweise zu den richtigen Töpfen

Mit den richtigen Töpfen sparen Sie Kochzeit und Energie.

Wählen Sie den Topfdurchmesser passend zur Kochstelle.



Stimmen Sie Topf- und Kochstellengröße aufeinander ab.
Die Flamme soll den Boden des Topfes voll bedecken.
Sie darf nicht über den Topfboden hinaus brennen.

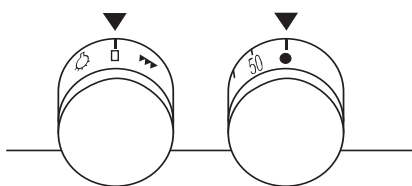
Brenner	Topf-Durchmesser
Starkbrenner (2,8 kW)	240 - 260 mm
Normalbrenner (1,9 kW)	200 - 220 mm
Garbrenner* (1,1 kW)	ca. 120 mm

* Nur auf dem Garbrenner können mit Hilfe des Kleintopfkranses (Zub.-Nr. 160) auch kleinere Töpfe verwendet werden.

3.4 Backofen - KEH 650.0

Während des Backofengebrauchs wird der Backofen heiß. Bei Temperaturen über 95 °C läuft der Kühlventilator - auch bei ausgeschaltetem Backofen.

3.4.1 Wahl der Betriebsart und Temperatur



Betriebsart wählen:

Backofenwahlschalter (linker Schalter) nach rechts drehen.

Temperatur einstellen:

Temperaturwahlschalter (2. Schalter von links) nach rechts drehen.

Die Aufheizanzeige an der Bedienblende leuchtet während des Aufheizens und erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Die Schalter sind versenkbar, sie können in jeder Einstellung versenkt werden. Durch kurzes Drücken werden sie herausgeholt. Mit versenkten Schaltern können keine Einstellungen vorgenommen werden. Wird der Betriebsartwahlschalter versenkt, schaltet sich die Backofenbeleuchtung aus.

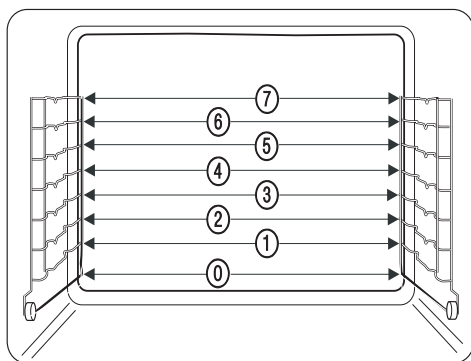
3.4.2 Schaltersymbole und Betriebsarten

0	Aus	
	Beleuchtung	
	Heißluft	Braten, Backen, Garen auf mehreren Ebenen.
	Kaltumluft	ohne Temperatureinstellung, zum schonenden Auftauen und Abkühlen.
	Ober-/Unterhitze	Vorheizen, Backen von Biskuit und feuchten Kuchen.
	Unterhitze	Vorbacken sehr feuchter Kuchen, Einkochen
	Oberhitze	Überbacken.
	Grill	Grillen kleiner Mengen, die Fleischstücke in die Mitte des Bratrostes legen.
	Großflächengrill	Grillen großer Mengen z. B. Steacks, Fisch und Würstchen, aber auch zum Überbacken von Toastgerichten und Gratin.
	Intensiv-Heißluft	Backen von Blechkuchen mit trockenem Belag z. B. Streusel, Intensivbraten von großen Braten und großem Geflügel wie z. B. Gänse und Puten.
	Pizza-Stufe	Backen von Brot, Pizza und feuchten Kuchen; Einkochen

3.4.3 Einschubmöglichkeiten

Im Backofen befinden sich an beiden Seiten Einschubgitter mit je 8 Einschubleisten. Sie bilden die Einschubebenen 0 bis 7.

Die Einschubhöhen werden von unten gezählt (s. Abbildung).



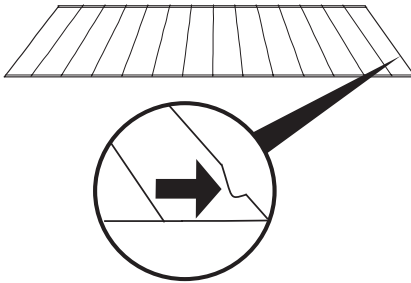
In die **Einschubleiste 0** kann z. B. beim Braten die Fettpfanne, das Blech mit Pizza oder der Rost mit Pizzastein eingeschoben werden.

In die **Einschubleisten 1 bis 7** werden je nach Anwendung der Rost und/oder die Backbleche eingeschoben.

Angaben zu den Einschubhöhen finden Sie bei den jeweiligen Anwendungsarten und in den Richtwerttabellen.

3.4.4 Einschubteile

Backofenboden nicht mit Alufolie auslegen!



Backbleche: Beim Herausnehmen leicht anheben.

Nach dem Wiedereinschieben muß die schräge Kante der Bleche zur Backofentür zeigen.

Fettpfanne und Backblech mit den zwei Langlöchern nach hinten in den Backofen einschieben.

Rost: Achten Sie darauf, daß die Rastung der Roste immer nach vorne unten (zu Ihnen hin) zeigt.

3.4.5 Prüfgerichte nach DIN 44 547

Gebäck	Betriebsart	Form/ Backblech	Einschub leiste	Temperatur	Backzeit
			von unten	in °C	in Min.
Spritzgebäck	Heißluft	1 Backblech	3.	150	30 - 35
		2 Backbleche	3.,6.	150	27 - 35
		3 Backbleche	1.,4.,7.	150	31 - 37
		4 Backbleche	1.,3.,5.,7.	150	35 - 43
	Ober/Unterhitze	1 Backblech	2.	180 vorgeheizt	16 - 19 vorheizen!
Wasserbiskuit	Heißluft	Springform	3.	160	28 - 30
	Ober-/Unterhitze	Springform	2.	175 vorgeheizt	28 - 30 vorheizen!
Hefebleckuchen	Heißluft	1 Backblech	3.	170	40 - 50
		2 Backbleche	3.,6.	170	45 - 50
	Ober-/Unterhitze	1 Backblech	2.	200 vorgeheizt	40 - 50 vorheizen!

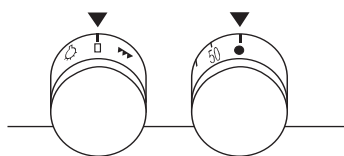
3.4.6 ökotherm® -Katalysator regenerieren

Den leeren Backofen mit Intensiv-Heißluft auf maximaler Temperatur 60 Minuten heizen.

Störung	Ursache	Beseitigung
Verstärkte Geruchsbildung trotz ökotherm®-Katalysator	ökotherm®-Katalysator muß regelmäßig gereinigt werden.	Leeren Backofen mit Intensiv-Heißluft 45 Min. lang auf max. Temperatur heizen.
Starker Geruch nach Essig bei der Zubereitung	Backwerk mit Sauerteig, Hefe oder Gargut mit Alkohol	Unvermeidbare Geruchsbelästigung

3.5 GEH 640.0 /GEH 630.0

3.5.1 Wahl der Betriebsart und Temperatur



Betriebsart wählen:

mit Backofenwahlschalter (linker Schalter) nach rechts oder links drehen.

Temperatur einstellen:

Backofentemperaturregler (2. Schalter von links) nach links drehen.

Die Backofenbetriebsanzeige-Elektro an der Bedienblende leuchtet, wenn eine Betriebsart gewählt ist.

Die Schalter sind versenkbar, sie können in jeder Einstellung versenkt werden. Durch kurzes Drücken werden sie herausgeholt. Mit versenkten Schaltern können keine Einstellungen vorgenommen werden.

Der Backofen ist mit einem Thermostaten ausgerüstet, der nur bei geschlossener Backofentür die Temperatur regelt und dabei die Flammengröße reduziert. Bei länger geöffneter Backofentür wird die Flamme automatisch wieder größer.

Schließen Sie trotzdem die Backofentür während des Betriebes immer behutsam, damit die Flamme nicht erlischt.

Der Backofenbrenner ist thermoelektrisch gesichert. Sollte die Flamme doch einmal unbeabsichtigt erlöschen, so schaltet die Gaszufuhr automatisch ab

Das Kühlgebläse kann nach dem Abschalten des Backofens weiterlaufen bzw. sich wegen der Nachwärme wieder einschalten!

3.5.2 Schaltersymbole und Betriebsarten (GEH 640.0)

0	Aus	
	Beleuchtung	
	Kaltluft	ohne Temperatureinstellung, zum schonenden Auftauen und Abkühlen.
	Heißluft	Ermöglicht gleichzeitiges Arbeiten auf mehreren Ebenen. Garen mit niedrigen Temperaturen, gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen. Fleisch muß nicht gewendet werden. Bei Heißluftbetrieb nur mit Temperaturen bis 200 °C arbeiten!
	Grill	Grillen kleiner Mengen, die Fleischstücke in die Mitte des Bratrostes legen.

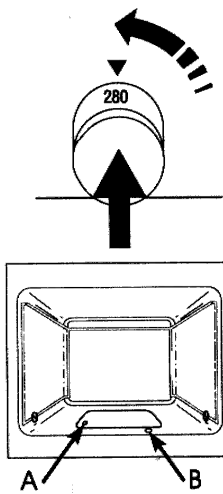
3.5.3 Schaltersymbole und Betriebsarten (GEH 630.0)

0 / ●	Aus	
	Beleuchtung	Immer einstellen für Betriebsart Ober-/Unterhitze
	Ober-/Unterhitze 140-280 °C	Immer nur auf einer Ebene arbeiten.
	Grill (mit Sonderzubehör Nr. 545)	Grillen kleiner Mengen, die Fleischstücke in die Mitte des Bratrostes legen.

3.5.4 Thermostateinstellungen

Temperatur	Heißluft	Ober-/Unterhitze
in °C	geeignet zum	
260 - 280		Überbacken
240		Backen
220		Backen, Braten
200	Heißluftgrillen, Überbacken	Backen, Braten
180	Backen, Braten, Einkochen	Backen, Braten
160	Backen, Braten	Einkochen
150	Auftauen	
140	Eiweißgebäck	Honigkuchen

3.5.5 Backofenbrenner zünden und Temperatur einstellen



Temperaturregler nach links auf 280 °C drehen und eindrücken. Die Flamme wird gezündet.

Halten Sie den Temperaturregler noch 4 bis 5 Sekunden gedrückt und drücken ihn dann noch einmal kräftig herunter, bevor Sie ihn loslassen.

Die Flamme brennt nun. Sie können das Flammenbild durch das Schauloch (A) links vorne im Backofenboden kontrollieren.

Schließen Sie nun die Backofentür und drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur zurück.

Sollte die Zündung einmal nicht gelingen, zunächst die Backofentür öffnen und auslüften lassen, danach erneut zünden.

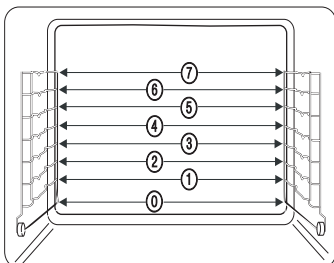
Sie können den Backofen auch mit einem Streichholz am Hilfszündloch (B) zünden (z.B. bei Stromausfall).

Der Backofenbrenner brennt solange auf Großstellung, bis die gewählte Temperatur erreicht ist.

3.5.6 Einschubmöglichkeiten und Einschubteile

Im Backofen befinden sich an beiden Seiten Einschubgitter mit je 8 Einschubleisten. Sie bilden die Einschubebenen 0 bis 7.

Die Einschubhöhen werden von unten gezählt (s. Abbildung).



In die **Einschubleiste 0** kann z. B. beim Braten die Fettpfanne, das Blech mit Pizza oder der Rost mit Pizzastein eingeschoben werden

In die **Einschubleisten 1 bis 7** werden je nach Anwendung der Rost und/oder die Backbleche eingeschoben.

Angaben zu den Einschubhöhen finden Sie bei den jeweiligen Anwendungsarten und in den Richtwerttabellen.

Backformen

Immer auf die Mitte des Bratrostes stellen. Sie sollten nicht über den Rand des Rostes hinausragen. Rechteckige Backformen quer auf den Rost stellen.

Verwenden Sie zum Backen immer **helle Backformen**.

4. Umstellung auf eine andere Gasart - Düsentabelle

4.1 Umstelldüsensätze

Gasart, Druck	Düsensätze
Erdgas 20 mbar (Serie)	ET.-Nr. 537866
Erdgas LL G 25 (20 mbar)	Zub.-Nr. 219
Erdgas NL 25 mbar	ET.-Nr. 538420
Flüssiggas Butan/Propan G 30 (50 mbar)	Zub.-Nr. 211
Flüssiggas Butan/Propan G 30 (28-30/37 mbar)	Zub.-Nr. 218

4.2 Belastungstabelle

Brenner		Erdgas 20 mbar	Butan/Propan	
		Belastung kW	Belastung kW	Gasdurchgang g/h
Garbrenner	groß	1,1	1,1	79
	klein	0,3	0,3	22
Normalbrenner	groß	1,9	1,9	137
	klein	0,38	0,38	27
Starkbrenner	groß	2,8	2,8	202
	klein	0,56	0,56	40
Backofenbrenner	groß	4,0	4,0	203
	klein	1,0	1,0	72

	KEH 650	GEH 630.0/ 640.0
Gesamt-Nennwärmebelastung	7,7 kW	11,7 kW
Anschluß des Gerätes	555 g/h	843 g/h

4.3 Brennwerte nach EN 437

Gasart	Brennwert Hs 15 °C			
	MJ/m³	kWh/m³	MJ/kg	kWh/kg
Erdgas H (G 20)	37,78	10,5		
Erdgas L (G 25)	32,49	9,03		
Butan (G 30)			49,47	13,75
Propan (G 31)			50,37	14,00

Der Betriebsbrennwert HSB ist am Aufstellort bei zuständigen Gasversorgungsunternehmen zu erfragen.

Der Gasdurchgang wird wie folgt berechnet:

$$\text{Gasdurchgang l/min} = \frac{\text{Belastung kW} \times 100}{\text{Betriebswert kWh/m}^3 \times 60}$$

4.4 Tabelle der zugelassenen Gasarten und Drücke

Nachträgliche Umstellungen auf andere Gasarten müssen dauerhaft am Gerät auf dem Geräteschild kenntlich gemacht werden.

Land (ISO-Länderkürzel)	Erdgas H, E (G 20) mbar	Erdgas LL (G 25) mbar	Erdgas L (G 25) mbar	Druckpaar Erdgas (G 20/25) mbar	Propan (G 31) mbar	Druckpaar (Butan/Pro- pan) (G 30/31) mbar	Butan (Butan/Pro- pan) (G 30) mbar	Kategorie mbar
Deutschland (DE)	20	20					50	II _{2ELL3B/P}
Dänemark (DK) Finnland (FI) Schweden (SE) Island (IS)	20						28-30	II _{2H3B/P}
Niederlande (NL)			25 25		50		28-30	II _{2L3P} II _{2L3B/P}
Frankreich (FR) Belgien (BE)				20/25		28-30/37		II _{2E+3+}
Ver. Königreich (GB) Spanien (ES) Italien (IT) Portugal (PT) Irland (IE) Griechenland (GR)	20					28-30/37		II _{2H3+}
Österreich (AT) Schweiz (CH)	20						50	II _{2H3B/P}
Norwegen (NO)						28-30		II _{3B/P}
Luxemburg (LU)	20					28-30/37		I _{2E} , I ₃₊

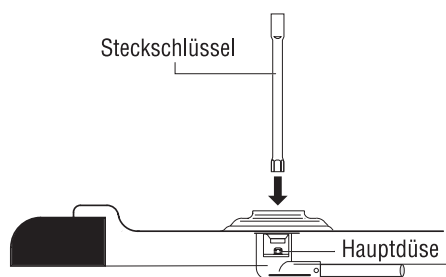
4.5 Düsentabelle

Gasart,Druck	Starkbrenne		Normalbrenner		Garbrenner		Backofenbrenner	
	Haupt- düse	Kleinstell- düse	Haupt- düse	Kleinstell- düse	Haupt- düse	Klein- stelldüse	Haupt- düse	Kleinstell- düse
Erdgas H, E, E+ G 20 (20/25 mbar)	125	56	93	47	72	41	150	77
Erdgas LL G 25 (20 mbar)	145	62	117	52	79	47	165	82
Erdgas L G 25 (25 mbar)	118	61	104	49	78	44	155	80
Flüssiggas Butan/ Propan G 30 (50 mbar)	73	34	62	26	49	23	82	44
Flüssiggas Butan/ Propan G 30 (28-30/37 mbar)	81	39	70	28	53	24	92	52
Flüssiggas Pro- pan G 31 (50 mbar)	79	36	67	30	51	26	89	48

4.6 Kochstellenbrenner umstellen

Hauptdüsen

Bei der Umstellung auf eine andere Gasart bzw. -qualität muß die Hauptdüse ausgetauscht werden

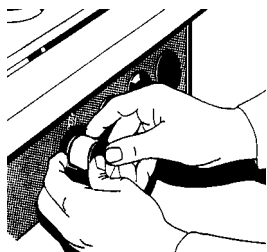


1. Den Brennerdeckel abnehmen.
2. Den Steckschlüssel durch das Mischrohr des Brenners auf die Düse aufstecken und herausdrehen.
3. Die Wechseldüse in den Steckschlüssel einstecken und bis zum Anschlag eindrehen.

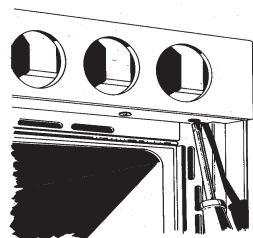
Kleinstelldüsen

Nach dem Abziehen der Knebel (für Kochstellen) und dem Abnehmen der Bedienblende (siehe unten) die Anpassung bzw. die Umstellung vorgenommen werden.

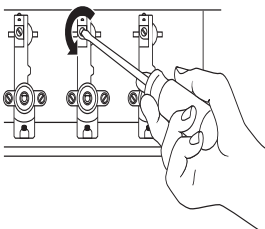
Bei Erdgas und Flüssiggas müssen die Kleinstelldüsen gewechselt werden. Düsen bis zum Anschlag eindrehen s. Tabelle Umstelldüsensätze).



1. Gerät stromlos machen (Netzstecker ziehen).
2. Knebel für Kochstellen abziehen.
3. Backofentür öffnen.



4. Die beiden äußeren Schrauben links und rechts mit einem Schraubendreher herausdrehen. Die Bedienblende nach oben anheben, an der Unterkante leicht nach vorn ziehen und vorsichtig nach unten abnehmen.



5. Schrauben lösen,
6. Kleinstelldüsen auswechseln,
7. Schrauben befestigen.

Achtung! Die Bedienblende bleibt mit dem Gerät durch die elektrische Verdrahtung verbunden. Deshalb vorsichtig handhaben!

4.7 Endmontage

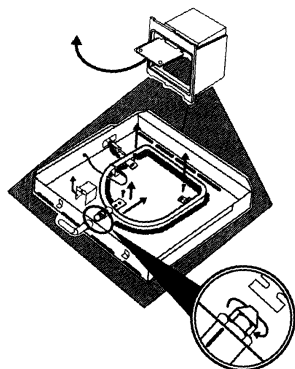
Nach Abschluß der Umstell- und Regulierungsarbeiten kann die Endmontage erfolgen.

- Bedienblende montieren.
- Knebel für Kochstellenregler aufstecken.

4.8 Backofenbrenner umstellen

Hauptdüse

Bei der Umstellung müssen die Brennerdüsen ausgetauscht werden.



1. Abdeckblech lösen.
2. Dann Luftschieber und Backofenbrenner lösen.
3. Die Teile zur Seite legen und mit einem Steckschlüssel SW 14 die Brennerdüse herausschrauben.
4. Neue Düse gemäß Düsentabelle einschrauben.
5. Den Brenner wieder einsetzen und festschrauben.
6. Die Lufteinstellung vornehmen (s.o.).

Richtwerte für die Lufteinstellung

Erdgas H, E, E+	3,0 mm
Erdgas L, LL	1,0 mm
Flüssiggas 50 mbar	2,5 mm
Flüssiggas 30/37 mbar	3,0 mm

Kleinstelldüse

Die Umstellung wird am Backofenthermostaten vorgenommen. Dazu muß die Bedienblende abgenommen werden.

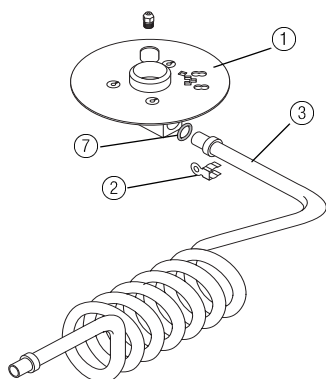
Bei Erdgas und Flüssiggas

Düse herausdrehen und durch Wechseldüse ersetzen. Die Wechseldüse bis zum Anschlag hineindrehen.

Abschließend das Brennverhalten prüfen.

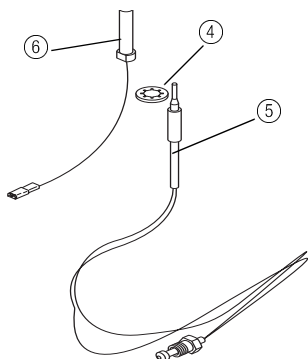
5. Thermofühler – Zündkerzen – Kochstellen

5.1 Thermofühler austauschen



1. Muldenplatte abnehmen
2. Fühler am Gashahn abschrauben.
3. Brenner ① durch Abheben der Halteklammer ② vom Brennerrohr ③ abziehen. Klemmring ④ von der Unterseite des Brenners vorsichtig abhebeln und Thermofühler ⑤ herausziehen.

5.2 Zündkerze austauschen



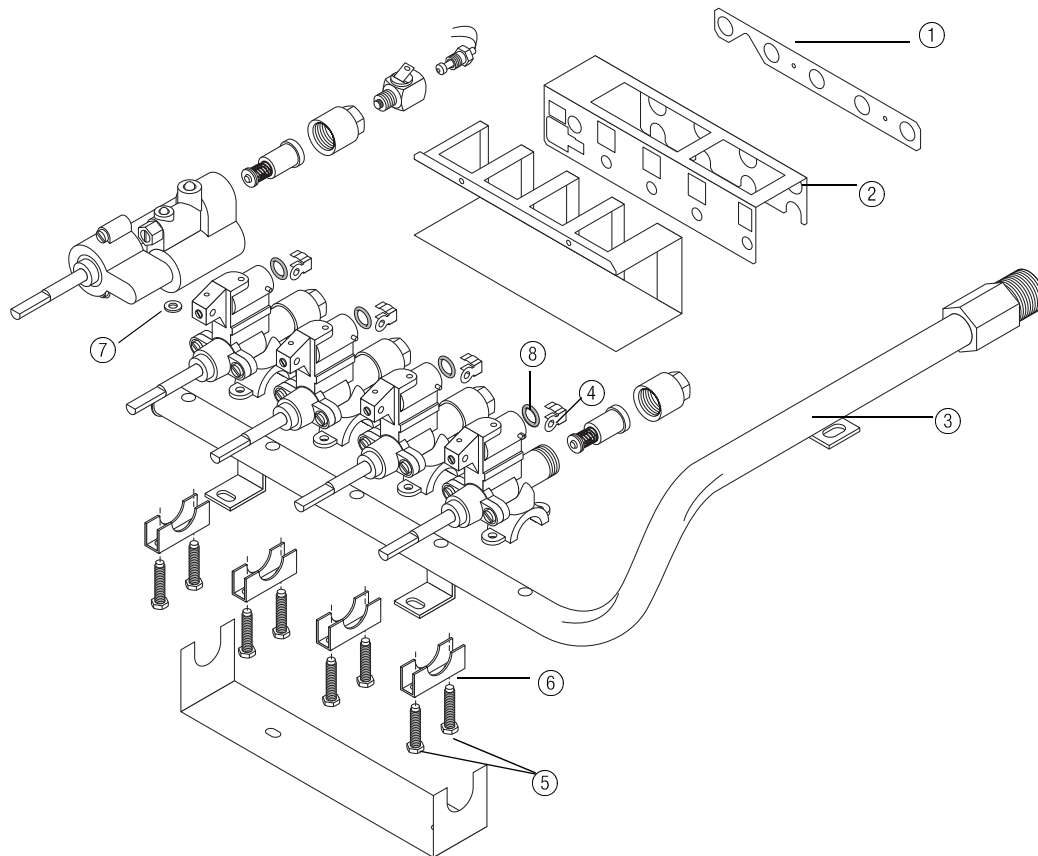
1. Muldenplatte abnehmen
2. Brenner ① durch Abhebeln des Halteklammer ② vom Brennerrohr ③ abziehen. Klemmring ④ von der Unterseite des Brenners vorsichtig abhebeln und Zündkerze ⑥ herausziehen. Amp.-Stecker am Zündtrafo abziehen.

Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



Klemmring ④ muß fest aufgedrückt werden, da Zündkerze und Thermofühler sonst zu tief sitzen. Beim Zusammenbau unbedingt auf O-Ring ⑦ achten. GAS-DICHTIGKEIT PRÜFEN!

6. Gasarmaturen



6.1 Gashahn Kochstellen erneuern

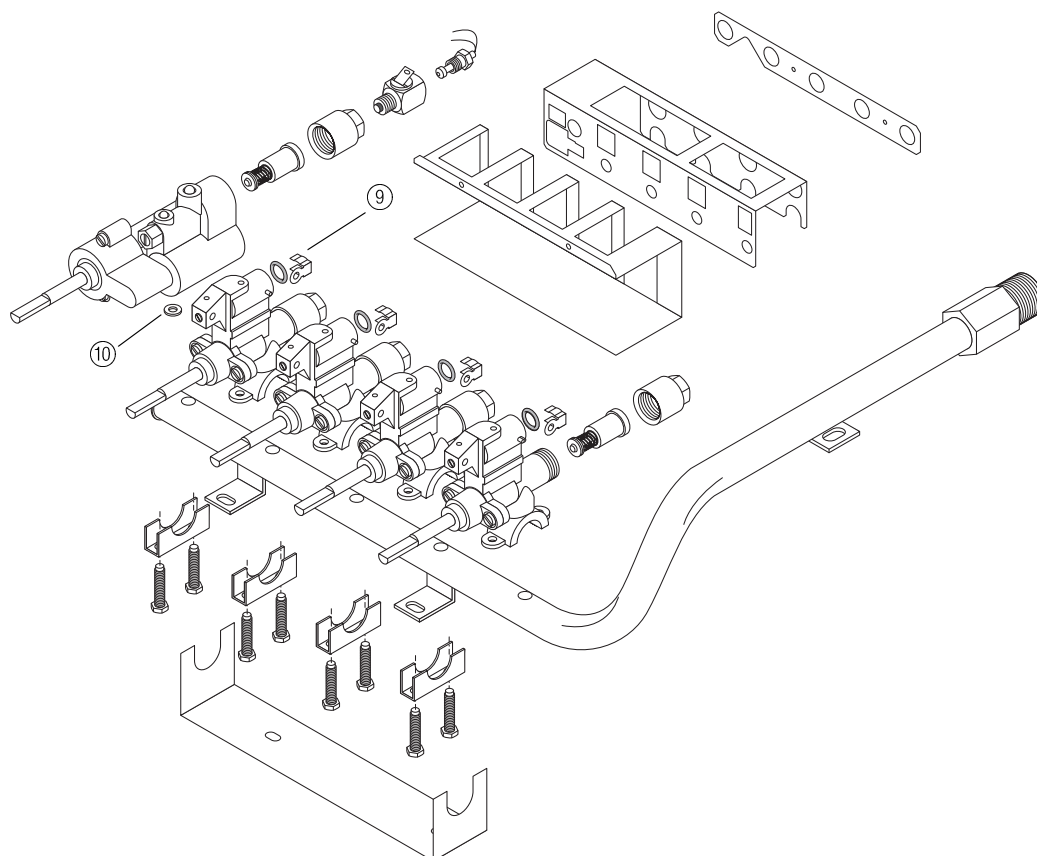
1. Schalterblende demontieren.
2. Muldenplatte demontieren.
3. Haltebleche ① und ② abschrauben.
4. Gashahngalerie ③ vom Zwischenboden und rechter Seitenwand abschrauben.
5. Thermoelement am Gashahn abschrauben.
6. Brennerrohr nach Abziehen der Halteklammer ④ aus dem Gashahn herausziehen.
7. Befestigungsschrauben ⑤ herausdrehen. Haltebügel ⑥ abnehmen, Gashahn nach oben von der Gashahngalerie abnehmen.

Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge



Beim Zusammenbau unbedingt auf O-Ringe Position ⑦ und ⑧ achten. **GAS-DICHTIGKEIT PRÜFEN!**

6.2 Backofenthermostat erneuern GEH 640.0 / GEH 630.0



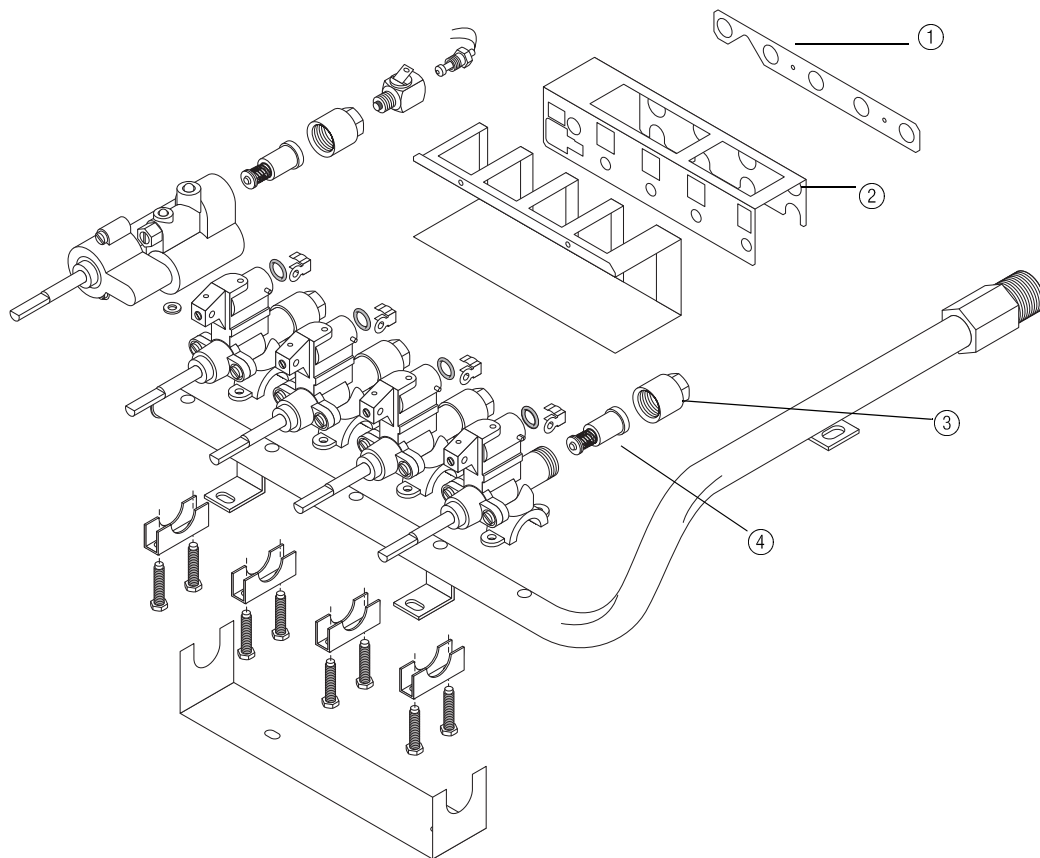
1. Demontage siehe Gashahn-Kochstellen.
2. Dazu: Gasrohr ⑨ zum Backofenbrenner am Thermostat abschrauben.
3. Temperaturfühler aus den Halterungen im Backofen herausdrücken und aus dem Backofen nach oben herausziehen.

Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge



Beim Zusammenbau unbedingt auf O-Ringe Position ⑩ achten. GAS-DICHTIGKEIT PRÜFEN!

6.3 Magneteinsätze erneuern



1. Muldenplatte demontieren.
2. Haltebleche ① + ② abschrauben.
3. Thermofühler am Gashahn abschrauben.
4. Alummutter ③ abschrauben.
5. Magneteinsatz ④ aus dem Gashahn nach hinten herausziehen.

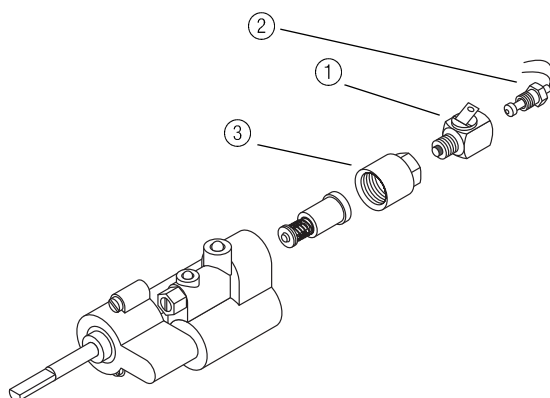
Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge



Beim Zusammenbau GAS-DICHTIGKEIT PRÜFEN!

7. Backofen-Gas-Anzeige GEH 640.0 / 630.0

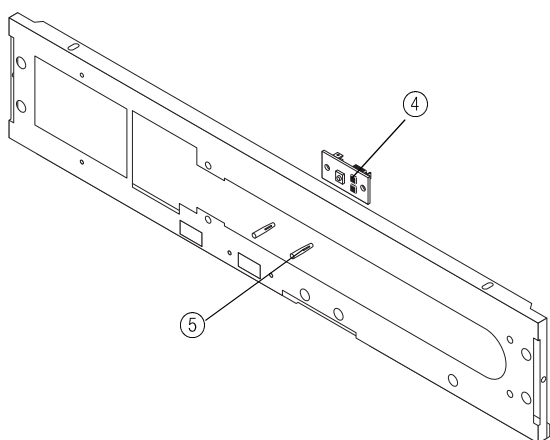
7.1 Funktion



Die Backofen-Thermofühlerspannung wird mittels aufgeschraubten Adapter ① am Backofen-Thermostat zwischen Thermofühler ② und Alu-Mutter ③ abgegriffen und auf eine Elektronikplatine mit Kontrollampe geleitet.

Die Thermofühlerkleinspannung bei Betrieb des Backofen-Brenners wird über diese Elektronik auf die 230 V Kontrollampe umgewandelt.

7.2 Elektronikplatine erneuern



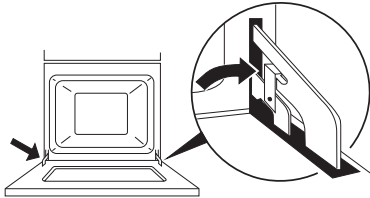
Nach Demontage der Schalterblende ist die Elektronikplatine ④ von den Kunststoffstiften ⑤ abzuziehen.

Verkabelung (AMD-Stecker) abziehen.

Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge.

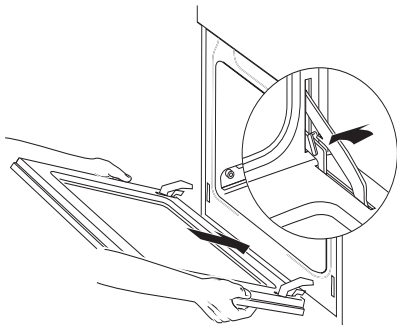
8. Backofentür

8.1 Backofentür herausnehmen



Backofentür ganz öffnen.

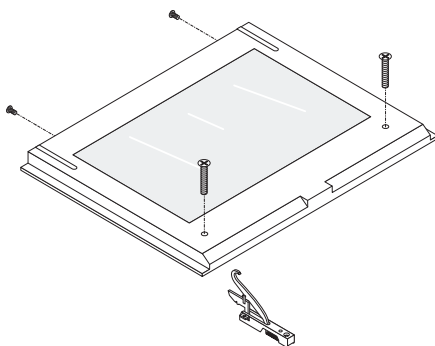
Die Bügel den den Türscharnieren hochklappen.



Die Backofentür mit beiden Händen seitlich fassen und langsam schließen.

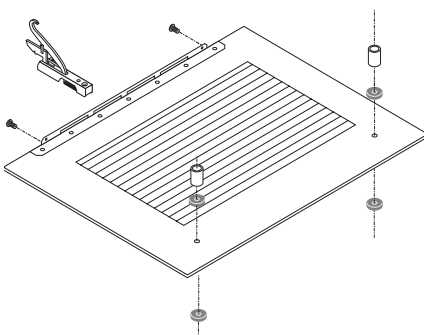
Etwa auf der Hälfte des Schließweges lösen sich die Scharniere aus ihrer Armierung.

Die Backofentür kann abgenommen werden.



Backofentürscheibe demontieren

1. Schrauben ① auf der Unterkante der Tür herausschrauben.
2. Griffschrauben herausdrehen und Griff abnehmen. Schrauben im Hinterlegblech belassen.
3. Frontscheibe abheben.



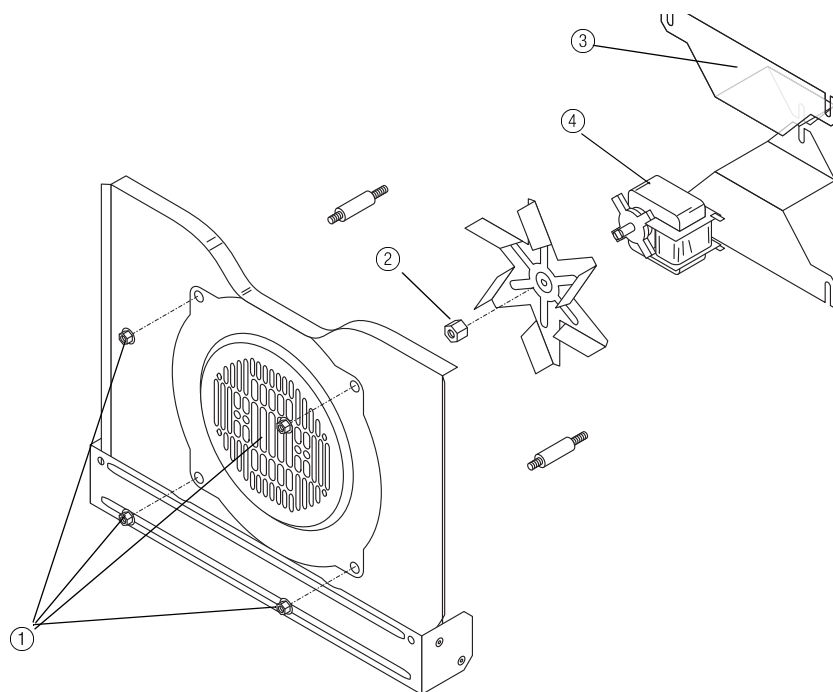
Scharniere demontieren

1. Schrauben herausdrehen.
2. Scharniere aus dem Sitz herausheben.

Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge.

Backofen-Türinnenscheibe ist im Hinterlegblech eingeklebt - 1 Bauteil.

9. Heißluftmotor

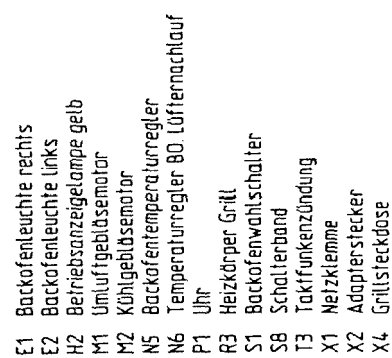


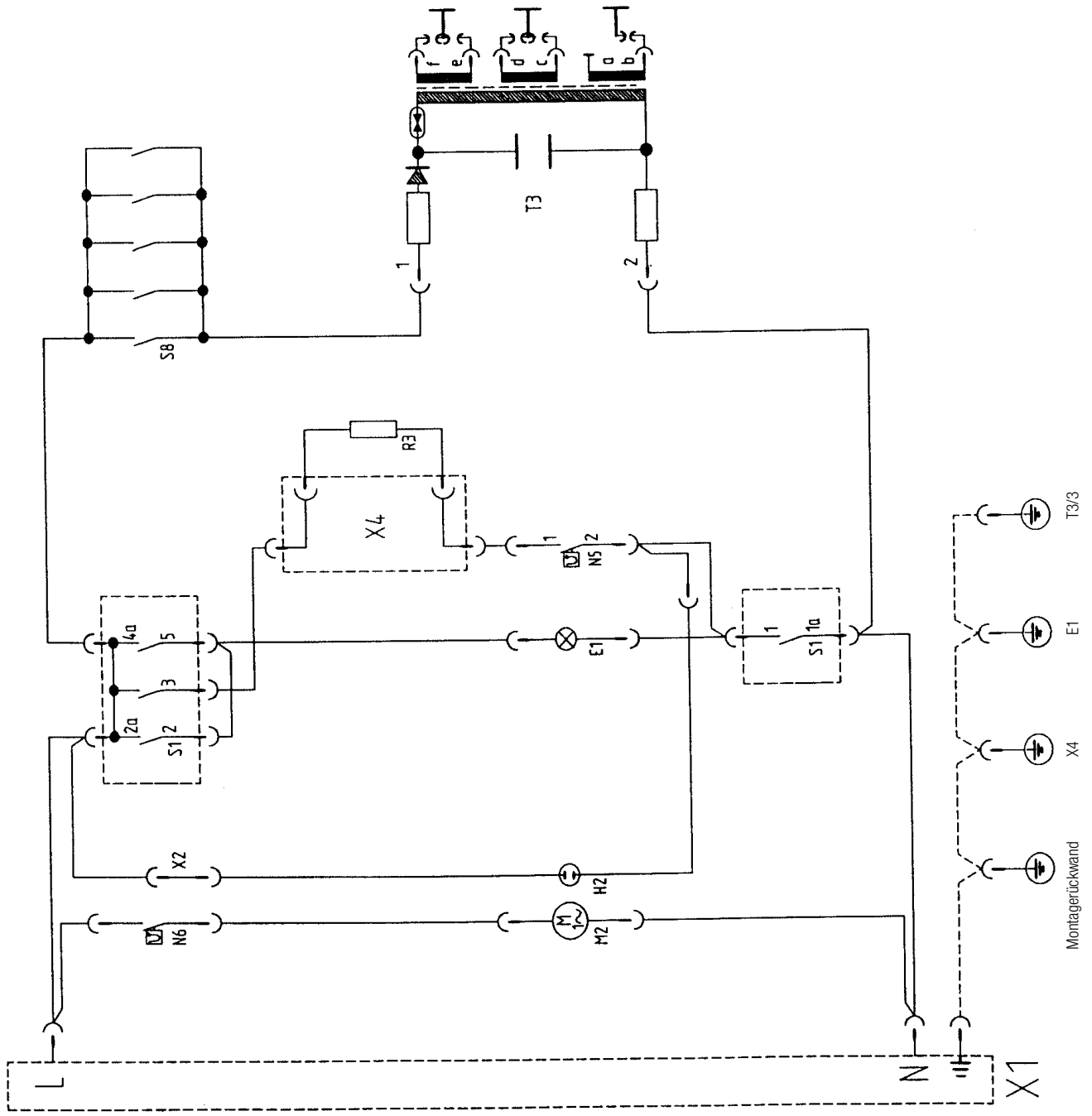
9.1 Backofen-Zwischenwand-Lüfterrad

1. 4 Muttern M6 ① abschrauben.
2. Zwischenwand herausdrehen.
3. Linksgewindemutter ② abschrauben, Lüfterrad von der Welle lösen.

9.2 Heißluftmotor

1. Gerät ausbauen.
2. Geräterückwand abschrauben.
3. Stützbleche ③ demontieren.
4. Kabel vom Motor abziehen.
5. Motor ④ aus der Bajonettbefestigung herausdrehen.





- E1 Backofenleuchte rechts
- E2 Backofenleuchte links
- H2 Betriebsanzeigelampe gelb
- M1 Umluftgebläsemotor
- M2 Kühlgebläsemotor
- N5 Backofentemperaturregler
- N6 Temperaturregler 80. Lüfternachlauf
- P1 Uhr
- R3 Heizkörper Griff
- S1 Backofenwahlschalter
- S8 Schalterband
- T3 Taktfunkenzündung
- X1 Netzklemme
- X2 Adapterstecker
- X4 Grillsieckdose