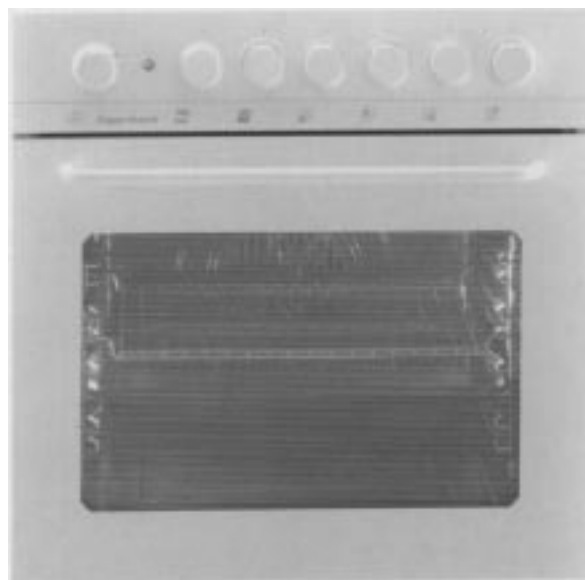


KÜPPERSBUSCH KUNDENDIENST



Technisches Handbuch

GM 640-9

GEH 630 - GEH 640

GEH 630-9 - GEH 640-9

VKT	Technische Information GEH 630 - GEH 640	H2-120-01-1N
erstellt von : Kirchmair		Telefon: (0209) 401-718
		Datum: 07.05.97
GAS-EINBAUHERDE	GAS-EINBAUMULDEN	
GEH 630: konventionell	GM 640	
GEH 640: konventionell mit Heißluft und Backmobil	GM 640-9	
GEH 630-9 / GEH 640-9		
Inhaltsverzeichnis		
1. Technische Daten.....		2
1.1 GEH 630		2
1.2 GEH 640		3
1.3 Düsentabelle		4
2. Technischer Aufbau.....		5
2.1 Allgemein		5
2.2 Arbeitsweise		5
2.3 Thermoelektrische Zündsicherung		5
2.4 Backofen-Thermostat		6
3. Technische Einbauteile im Kochstellenbereich		7
3.1 Schaltblende komplett mit Bedienungselementen		7
3.2 Muldenplatine		9
3.3 Gashahn		12
3.4 Düsenwechsel		13
4. Technische Bauteile am Gehäuse des Gasherdes		14
4.1 Gehäuse-Merkmale		14
5. Technische Einbauteile im Backofenbereich		15
5.1 Backofentür.....		15
5.2 Backofen komplett		17
5.3 Backofenbrennerraum		19
5.4 Düsenwechsel		20
5.5 Heißluftmotor, Klixon und Netzanschluß		22
6. Fehlersuchhilfe		23
6.1 Fehlersuchhilfe im Kochstellenbereich		23
6.2 Fehlersuchhilfe im Backofenbereich		26
6.3 Backreklamation bei Gas-Einbauherden		27
6.4 Zündeinrichtung/Schaltpläne		28
7. Nachtrag GEH 630-9, GEH 640-9, GM 640-9.....		
7.1 Düsentabelle - Belastungstabelle		
7.2 Muldenplatine		
7.3 Düsenwechsel		
7.4 Klixon für Lüfternachlauf		

1. Technische Daten

1.1 GEH 630

Ausstattung:

Vollglasfront.

Aushängbare Backofen-Tür.

Thermostatisch gesteuerter Backofen, konventionell beheizt, mit Ober- und Unterhitze

Grillsteckdose für Elektro-Infrarot-Grill

Seitliche Backofen-Ausleuchtung

Optische Betriebsanzeige für Grill

Elektrische Einhand-Taktfunkenzündung.

Vollsicherung.

öko-Email-Backmuffel.

Backmobil nachrüstbar.

60-Minuten-Kurzzeitwecker.

Querstromlüfter für Gerätekühlung.

Technische Daten:

4 Kochstellen: 1 Starkbrenner 2,4 kW, 2 Normalbrenner je 1,7 kW, 1 Garbrenner 1,0 kW

Gasanschlußwert: 10,3 kW

Elektroanschlußwert: 2,53 kW

Gerätemaße: B x H x T ca. 592 x 595 x 530 mm

Nischenmaße: B x H x T ca. 560 x 600 x 550 mm

Prüfzeichen: **EN30CE0085-93**

Serienzubehör:

1 Bratrost, 1 Backblech, 1 Fettpfanne,

Sonderzubehör:

Backmobil, Zub.-Nr. 595, ET.-Nr. 505109

Infrarot-Grill, Zub.-Nr. 545, ET.-Nr. 181738

1.2 GEH 640

Ausstattung:

Vollglasfront.

Aushängbare Backofen-Tür

Thermostatisch gesteuerter Backofen, konventionell beheizt (mit Ober- und Unterhitze), umschaltbar auf **multitherm plus - Heißluftsystem**

Grillsteckdose für Elektro-Infrarot-Grill

Beidseitige Backofen-Ausleuchtung

Optische Betriebsanzeige für Backofen und Grill

Elektrische Einhand-Taktfunkenzündung.

Vollsicherung.

öko-Email-Backmuffel.

Backmobil serienmäßig

60-Minuten-Kurzzeitwecker.

Querstromlüfter für Geräte-Kühlung.

Technische Daten:

4 Kochstellen:	1 Starkbrenner 2,4 kW, 2 Normalbrenner je 1,7 kW, 1 Garbrenner 1,0 kW
Gasanschlußwert:	10,3 kW
Elektroanschlußwert:	2,56 kW
Gerätemaße:	B x H x T ca. 592 x 595 x 530 mm
Nischenmaße:	B x H x T ca. 560 x 600 x 550 mm
Prüfzeichen:	EN30CE0085-93

Serienzubehör:

1 Bratrost, 2 Backbleche, 1 Fettpfanne, Backmobil

Sonderzubehör:

Infrarot-Grill, Zub.-Nr. 545, ET.-Nr. 181738

1.3 Düsentabelle

Werkseitige Einstellung/Umstellmöglichkeiten

Universal-Düsensätze

Brenner	Stadtgas 8 mbar			Erdgas 20 mbar				Flüssiggas	
	G 110	G 140		G 20	G 25	G 20	G 25	50 mbar	50 mbar
	Hauptdüse		Kleinstelldüse	Hauptdüse		Kleinstelldüse		Hauptdüse	Kleinstelldüse
Starkbrenner	270	295	*)	115/125	118/140	48	52	67	28
Normalbrenner	210	210/310	*)	87/110	98/120	42	44	57	23
Garbrenner	145/250	160/250	*)	67/85	75/95	40	42	44	22
Backofenbrenner	345	365	*)	150	165	77	85	80	44

*) Diese Düsen können anhand der Durchflußtabelle entsprechend der Belastung der einzelnen Brenner einreguliert werden.

2. Technischer Aufbau

2.1 Allgemein

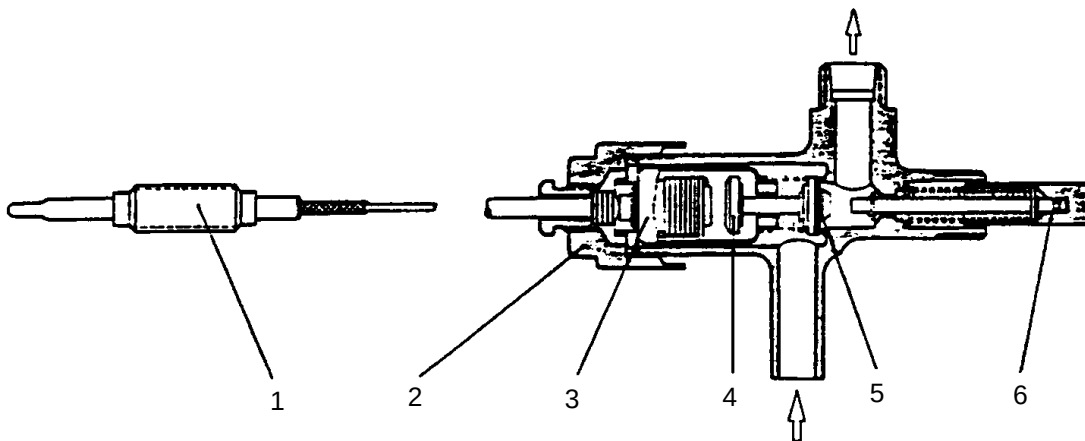
Jede Brennstelle hat einen separaten Gasregler mit integrierter *thermoelektrischer Zündsicherung*. Der Wahlschalter für die Backofenfunktionen Beleuchtung, Grill, Ober- und Unterhitze sowie Heißluft (GEH 640) befindet sich neben dem Kurzzeitwecker und dem Backofen-Temperaturregler.

2.2 Arbeitsweise

Durch Drehen und gleichzeitiges Eindrücken eines Kochstellen- oder des Backofen-Reglers wird die Gaszufuhr zu der jeweiligen Brennstelle freigegeben und gleichzeitig die *Dauertaktfunken-Zündung* eingeschaltet. Nach Zünden der Flamme wird der Knebel noch für ca. 5 Sekunden eingedrückt gehalten, bis die *thermoelektrische Zündsicherung* hält. Sollte die Flamme verlöschen, wird der Vorgang wiederholt.

2.3 Thermoelektrische Zündsicherung

In den letzten Jahren haben sich thermoelektrische Zündsicherungssysteme gegenüber den konventionellen, nach dem Prinzip der Wärmeausdehnung arbeitenden Systemen in der praktischen Anwendung durchgesetzt. Die Flamme eines Zünd- oder auch Kochstellenbrenners beheizt ein sogenanntes Thermo-
element, welches aufgrund seiner speziellen Materialzusammensetzung daraufhin eine Thermospannung von etwa 20-51 mV erzeugt. Diese Spannung reicht aus, um ein Sicherheitsventil, das beim Zündvorgang in der Regel von Hand gedrückt wird, geöffnet zu halten. Daher bietet es sich an, ein solches Gerät mit einer komfortablen Einhand-Funkenzündung auszurüsten, die den Zündvorgang wesentlich erleichtert.



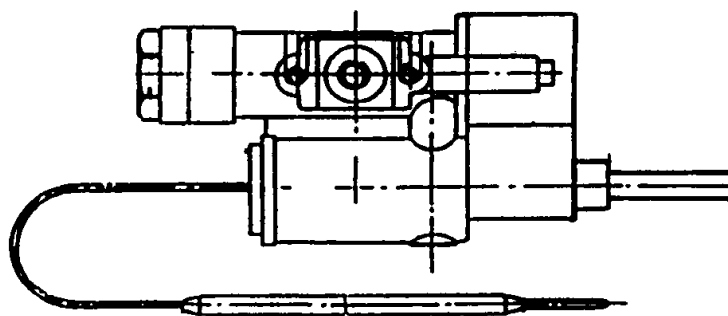
Der vom Thermo-
element (1) zugeführte Thermostrom erregt den Magneten des Magneteinsatzes (3). Er hält nach Eindrücken des Druckknopfes (6) die angelegte Ankerplatte (4) fest, so daß das Sicherheits-
ventil (5) offen bleibt, wenn der Druckknopf losgelassen wird. Der Magneteinsatz (3) und das Thermo-
element (1) bilden je eine auswechselbare Einheit.

2.4 Backofen-Thermostat

Der Backofen-Thermostat reguliert kontinuierlich - je nach Knebeleinstellung - die Temperatur im Backofen.

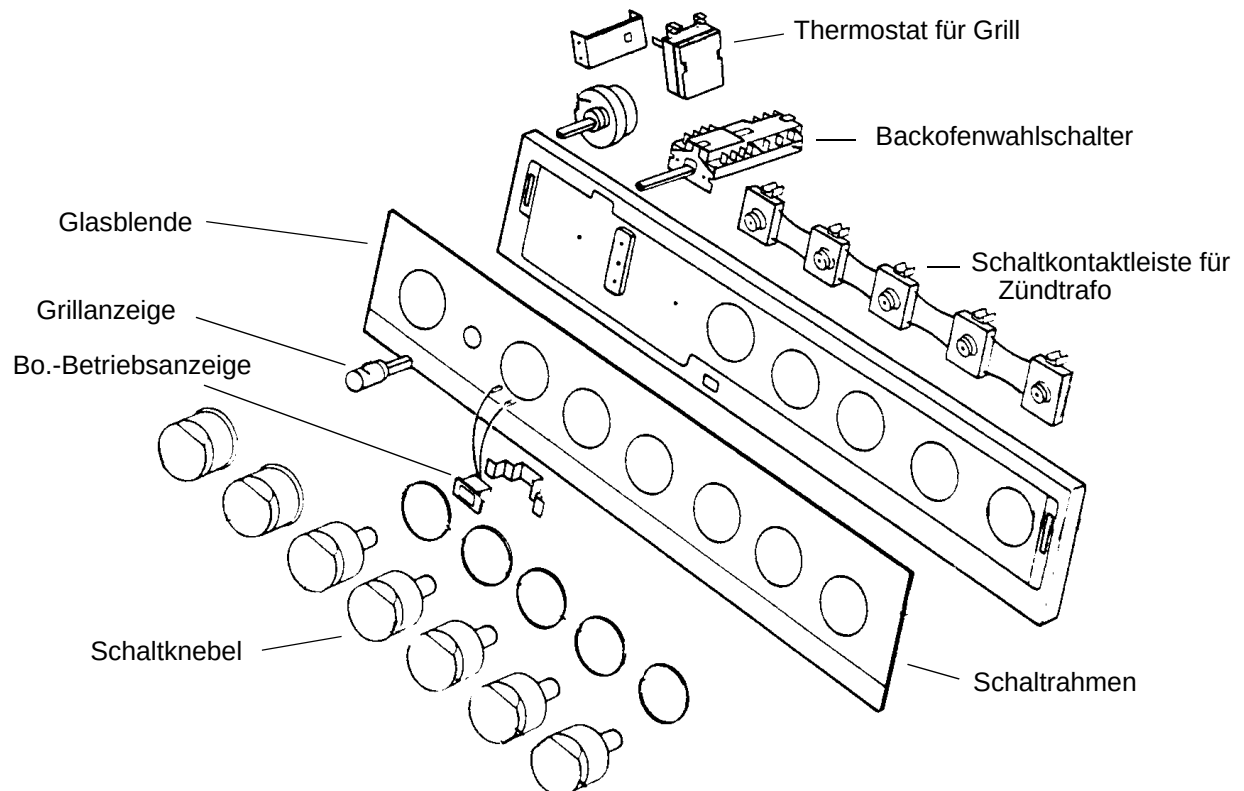
Die Flüssigkeit im Wärmefühler dehnt oder verkürzt einen Faltenbalg im Thermostaten. Gleichzeitig öffnet oder schließt der Faltenbalg die Gaszufuhr.

Einstellung der Umgebungsgasmenge beachten.



3. Technische Einbauteile im Kochstellenbereich

3.1 Schaltblende komplett mit Bedienungselementen



Der Backofenbetriebsanzeiger wird nach hinten entnommen, indem man die Feder zusammendrückt. Die Schaltkontakteiste für den Zündtrafo ist nur auf die Gashähne geschoben.

Glasblendewechsel: Halterungen der Glasblende im Schaltrahmen gerade biegen, danach die Glasblende nach vorne entnehmen.

Beim Zusammenbau die Haltebleche wieder zurückbiegen.

Wechsel von:

Backofenwahlschalter
Uhr
Grillanzeige

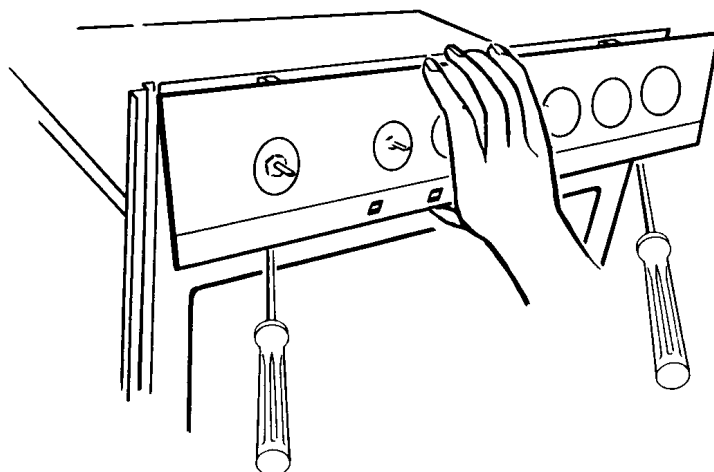
Glasblende
ausbauen

2 Schrauben lösen
1 Sechskantmutter lösen
4 kleine Stege zusammenhalten
und nach vorne drücken

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

Schaltblende entfernen



Gerät spannungsfrei schalten, Schaltknebel nach vorne abziehen, 2 Schrauben von unten bei geöffneter Backofentür lösen, Schaltblende leicht schräg nach unten herausziehen.

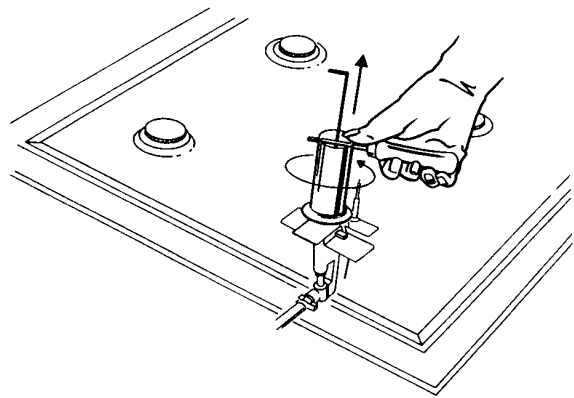
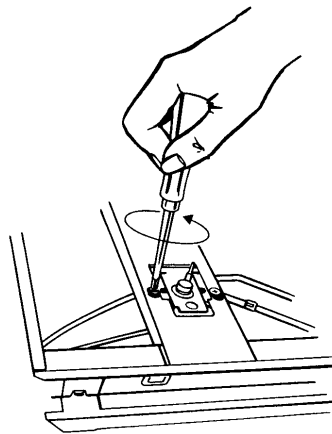
Der Einbau geschieht in umgekehrter Reihenfolge.

Achtung: Schaltblende muß oben in die Zapfen eingeführt werden.

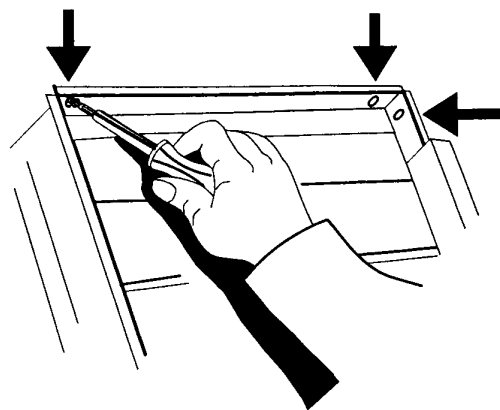
3.2 Muldenplatte

3.2.1 Rahmen, Muldenplatte mit Kochstellen

Zum Ein- und Ausbauen des Muldenblattes werden zwei Spezialschlüssel benötigt:
Spannschlüssel zum Lösen und Befestigen des Brenneraufsatzes, ET-Nr. 707397812
Stange zum Anheben und Halten des Brennerstocks, ET-Nr. 132001

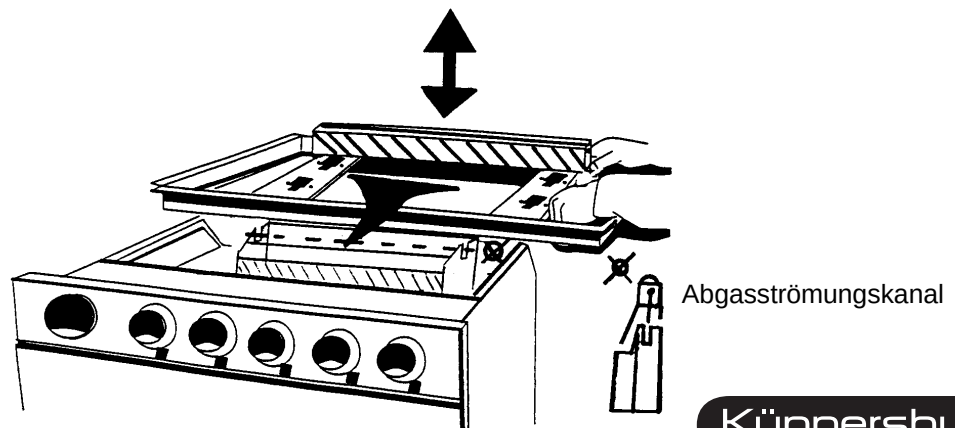


Nach Entfernen des Muldenblattes werden die Schrauben am Rahmenwinkel und an den Brennern gelöst. Danach kann die Mulde nach oben abgehoben werden.



Achtung:

Beim Einbau muß darauf geachtet werden, daß das Leitblech vom Luftkanal genau in die Führung des Abgasluftkanals eingeschoben wird. Anderfalls kann die Abgasströmung unterbrochen werden, woraufhin der Backofenbrenner infolge Sauerstoffmangels erlischt.



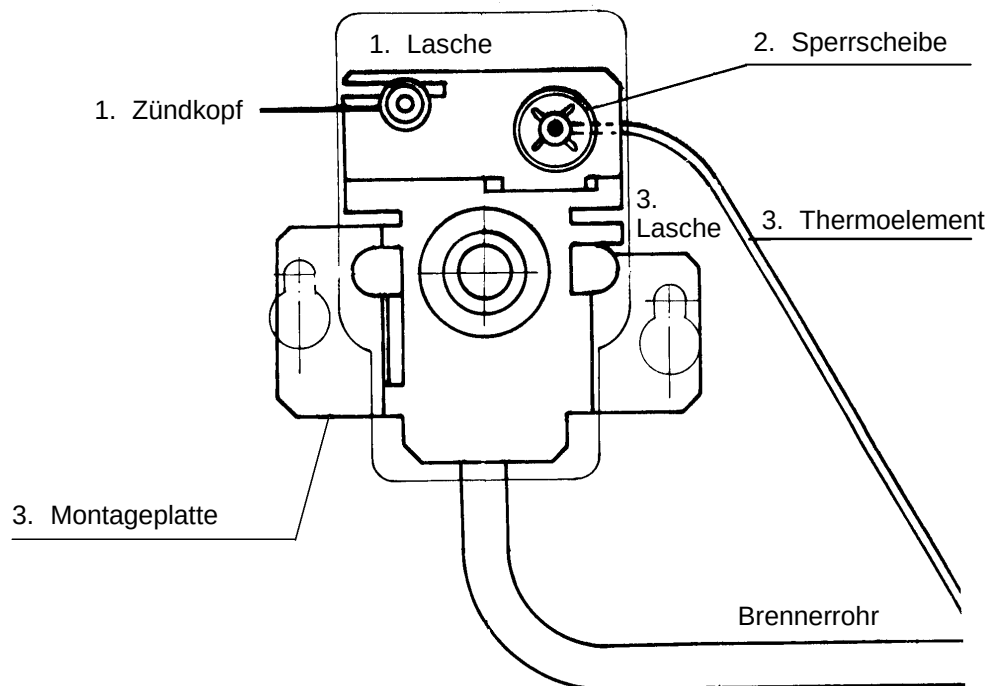
Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

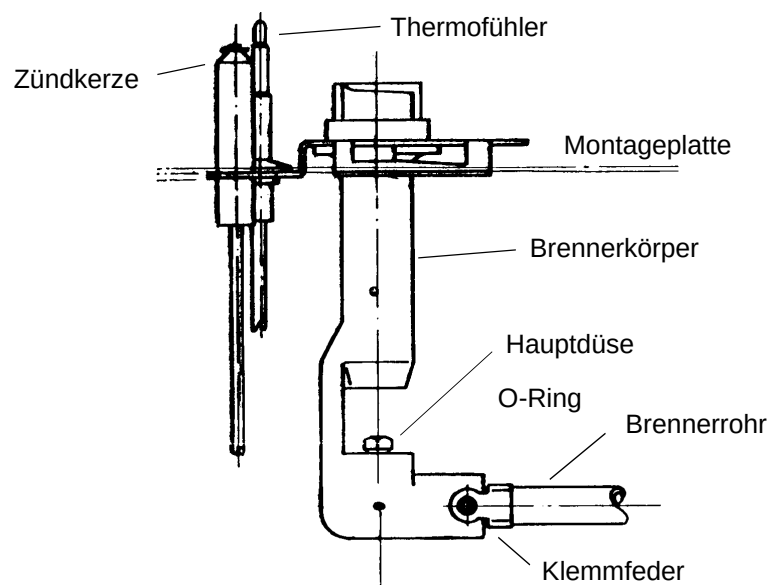
3.2.2 Montageplatte komplett.

Wechsel des Zündkopfes: Durch Hochbiegen der Lasche.

Wechsel des Thermoelementes: Thermoelement oberhalb der Sperrscheibe abtrennen und nach unten herausziehen. Neues Thermoelement von unten in die Montageplatte schieben und mit einer Sperrscheibe von oben sichern.



Lösen der Montageplatte vom Brennerkörper: Durch seitliches Drehen der Montageplatte nach Hochbiegen der Lasche.

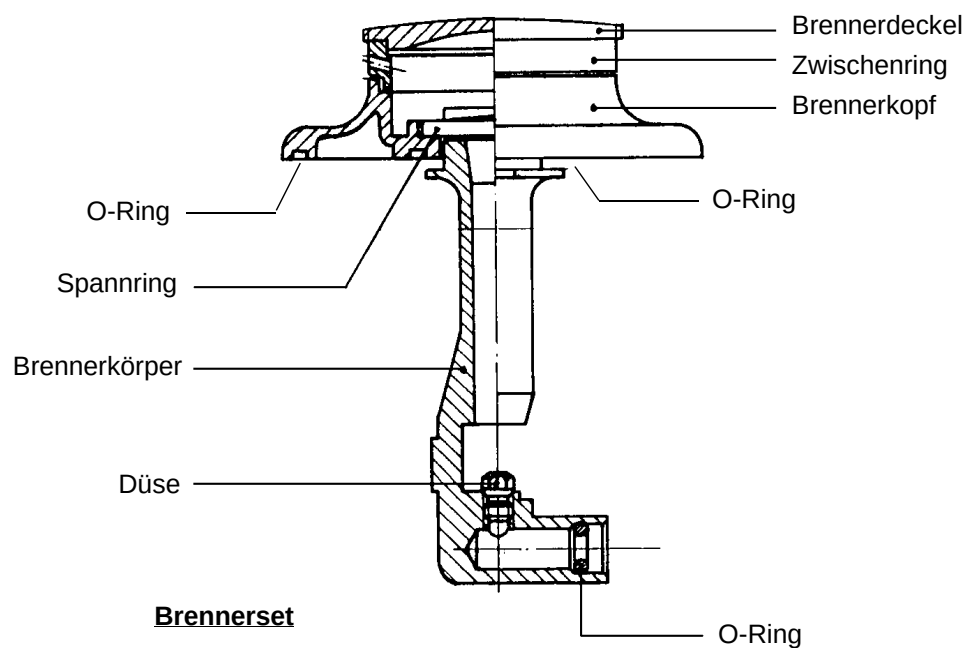


Durch Ausklipsen der Klemmfeder ist das Brennerrohr aus dem Brennerkörper zu entnehmen.

Vorsicht beim Zusammenbau: O-Ring nicht verkanten, Dichtigkeitsprüfung durchführen.

3.2.3 Kochstellenbrenner

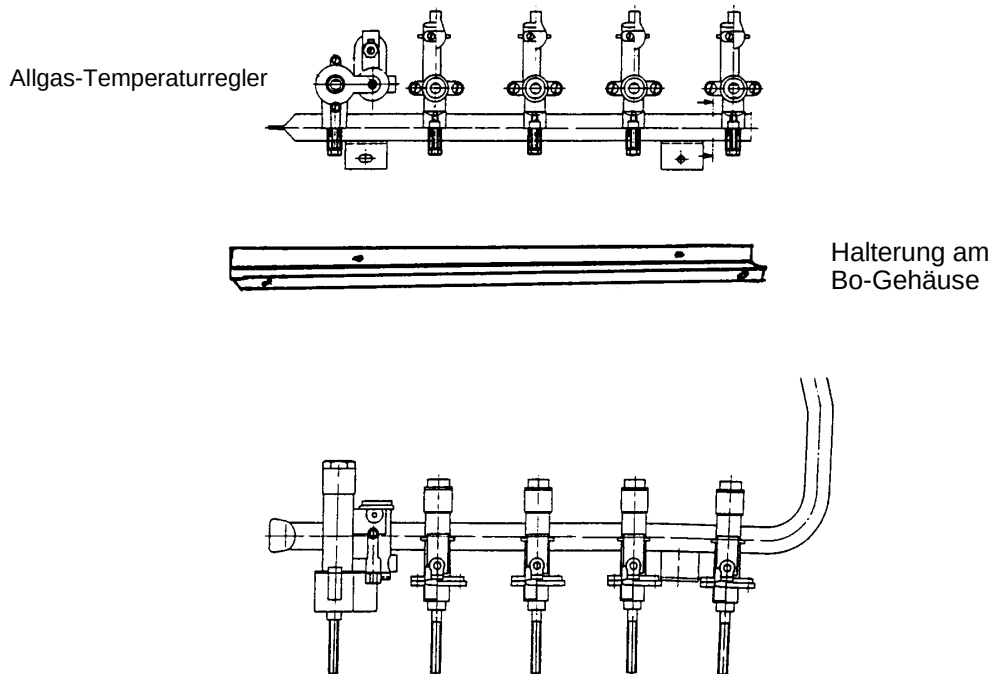
Die Kochstellenbrenner bestehen aus Brennerdeckel, Zwischenring und Brennerkopf. Diese Teile sind aufeinander gesteckt und deren Position durch Zapfen, Nuten und Aussparungen festgelegt.



Brennerkopf und Brennerkörper werden mit einem Spannring gehalten, der von oben mit einem Spezialschlüssel gelöst wird. (siehe Anlage Ein- und Ausbau Muldenblatt)

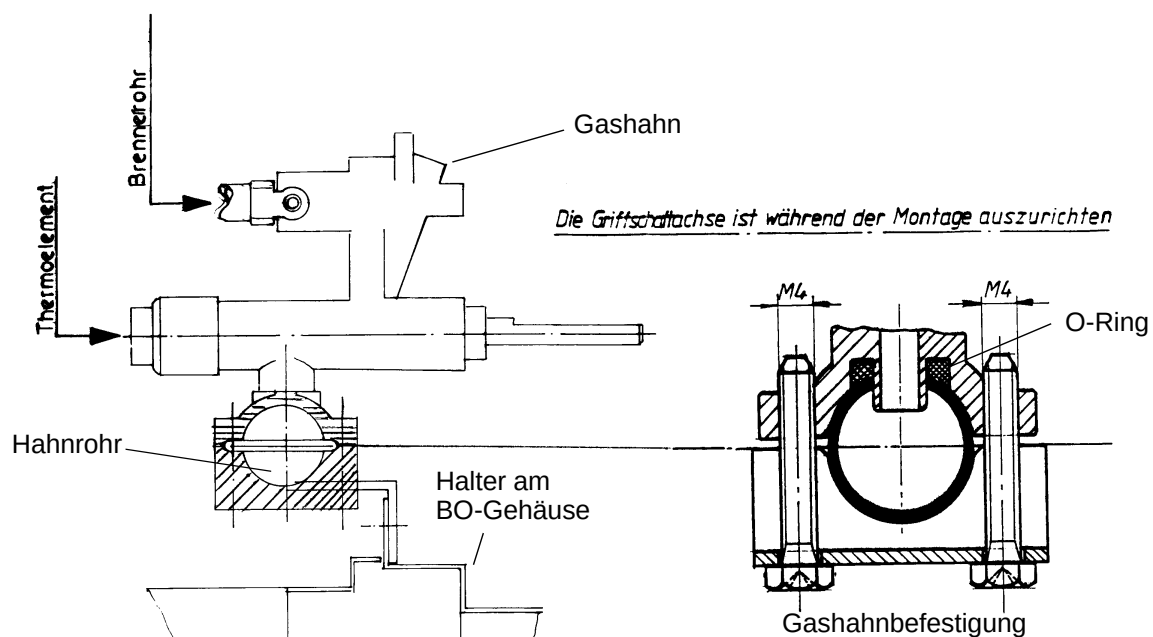
3.3 Gashahn

3.3.1 Gashahngal



3.3.2 Kochstellengashahn

Gashahn wechseln. Brennerrohr durch Ausklipsen der Klemmfeder entnehmen. (Achtung O-Ring)
Thermoelement losschrauben. Halterung am Bo-Gehäuse entfernen.



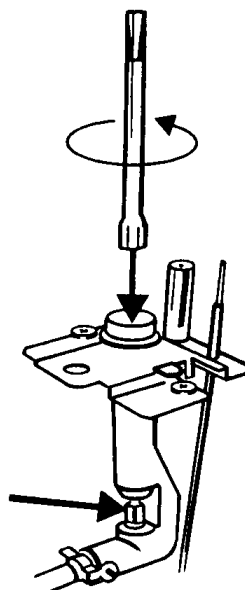
Hahngalerie anheben, zwei M4 Schrauben von unten am Gashahn losschrauben. Gashahn nach oben wegziehen. Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Achtung: Es befindet sich in der oberen Führung der Gashahnbefestigung zum Hahnrohr ein O-Ring. Dichtigkeitsprüfung durchführen.

3.4 Düsenwechsel

3.4.1 Großstelldüse

An den Kochstellen ist keine Lufteinstellung vorhanden. Die Luftmenge wird durch die Düsenhöhe bestimmt. Die Großstelldüsen werden mit einem Steckschlüssel - ET-Nr. 132007 - von oben gewechselt.

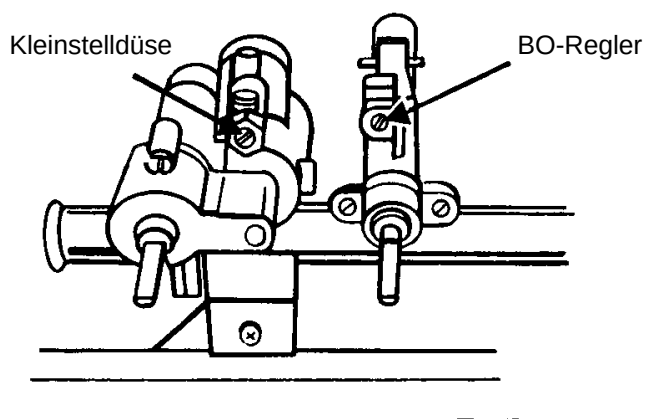


3.4.2 Kleinstelldüse

Zum Auswechseln der Kleinstelldüsen muß die Schaltblende abgenommen werden.

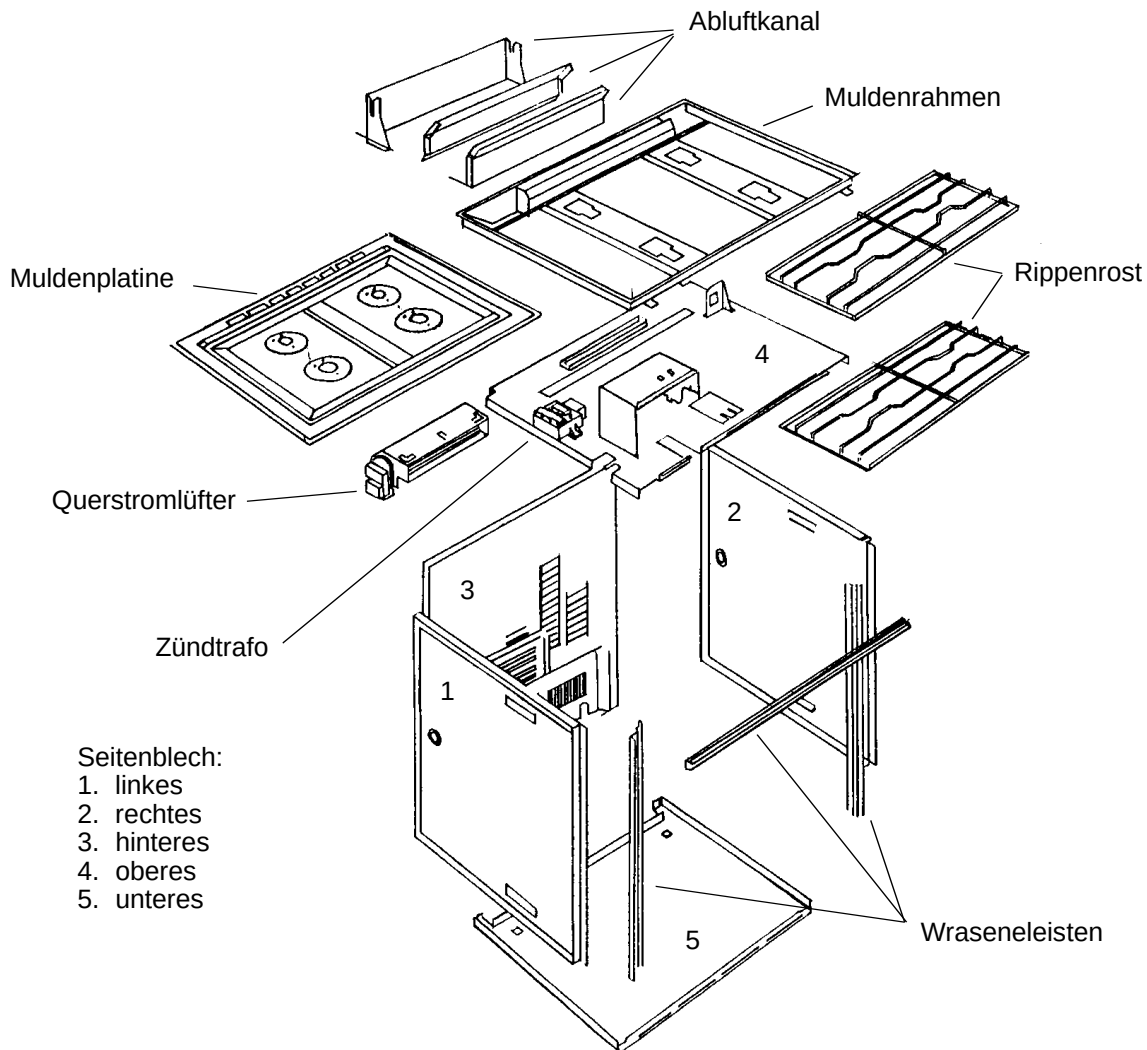
Auswechseln der Kleinstelldüsen am Gashahn (oder BO-Regler) mit einem Schlitzschraubendreher.

Die Großstelldüse für den BO-Brenner findet sich im Brennraum unterhalb des Backofens. Dort ist auch die Luftzufuhr zum BO-Brenner einzuregulieren.



4. Technische Bauteile am Gehäuse des Gasherdes

4.1 Gehäuse-Merkmale



4.1.1 Zündtrafo, Abluftkanal, Querstromlüfter

Zündtrafo:

Muldenplatte entfernen (siehe Anleitung). Der Zündtrafo befindet sich am oberen Seitenblech und ist mit zwei Schrauben befestigt. Die Zündleitungen sind aufgesteckt.

Abluftkanal:

Der Abluftkanal besteht aus drei Leitblechen, die miteinander verschraubt sind. Die Befestigungspunkte des Abluftkanals befinden sich am oberen Seitenblech sowie am Luftleitblech des Backofens.

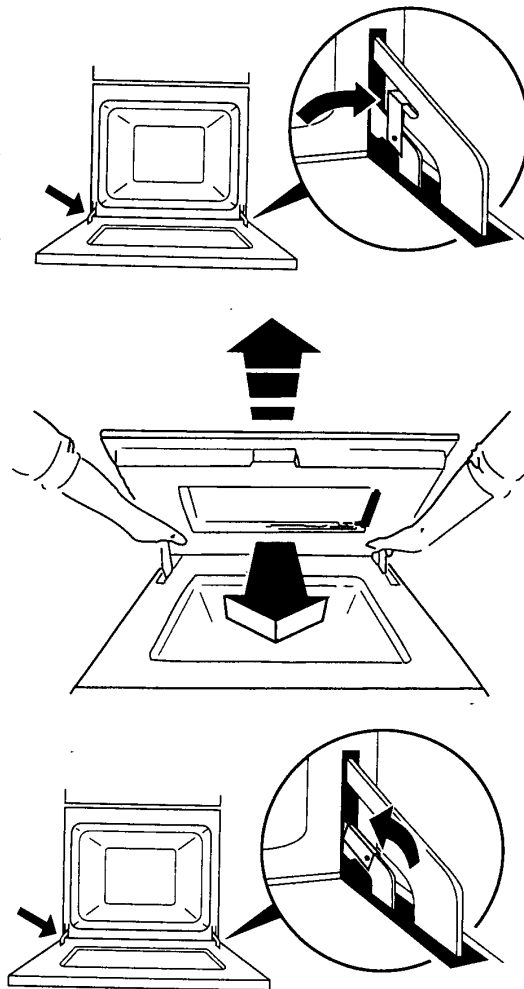
Querstromlüfter:

Den Lüfterkanal und die hintere Seitenwand entfernen. Der Querstromlüfter ist von unten am oberen Seitenblech angeschraubt.

5. Technische Einbauteile im Backofenbereich

5.1 Backofentür

5.1.1 Backofentür wechseln



Backofentür herausnehmen

Backofentür ganz öffnen.

Die Bügel an 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 Arretierung. Die Backofentür kann nun abgenommen werden.

Backofentür einsetzen

Die Backofentür mit beiden Händen seitlich fassen und die Scharniere in die entsprechenden Öffnungen am Backofen einschieben.

Backofentür langsam ganz öffnen.

Die Bügel an den Türscharnieren wieder herunterklappen.

Backofentür schließen.

5.1.2 Backofentür mit Scheibe, Halterung und Griff

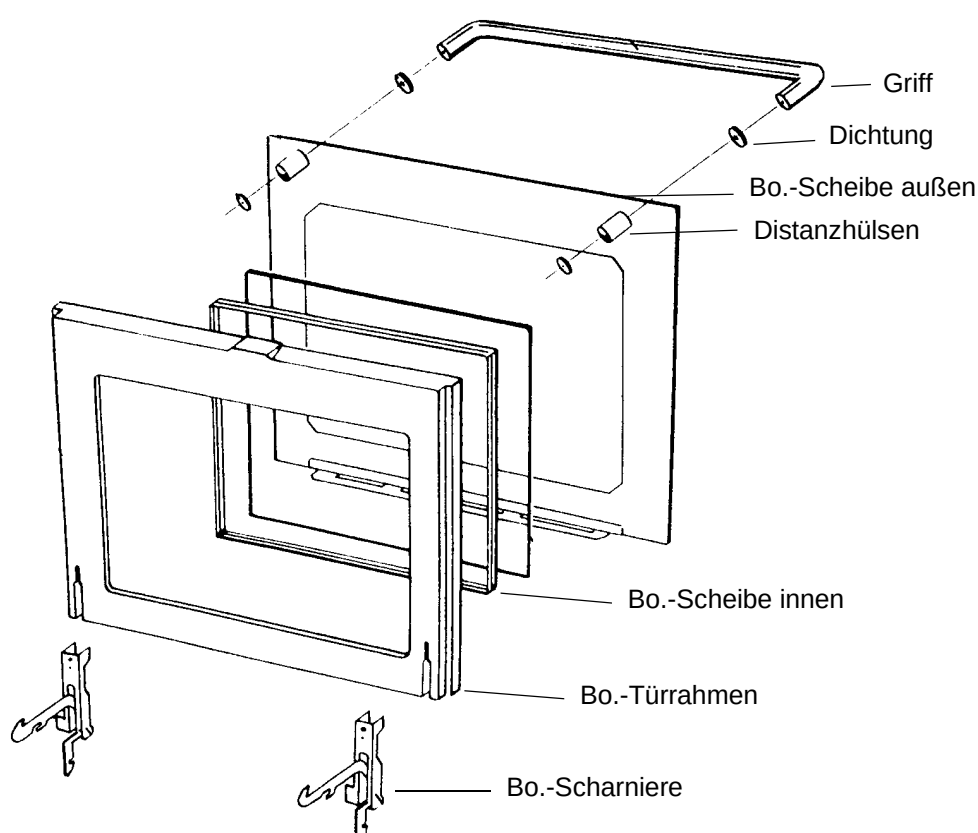
Bo.-Tür auf die Seite legen und von unten Bo.-Griff wechseln:

2 Schrauben, die parallel zum Griff fluchten, herausdrehen, Distanzhülsen und Gummidichtung nicht verschieben.

Einbau in umgekehrter Reihenfolge

Bo.-Scheibe außen wechseln:

2 Schrauben an der Winkelleiste von Bo.-Scheibe lösen, dann Bo.-Griff wechseln (siehe oben): neue Scheibe aufsetzen und mittig ausrichten, Einbau in umgekehrter Reihenfolge



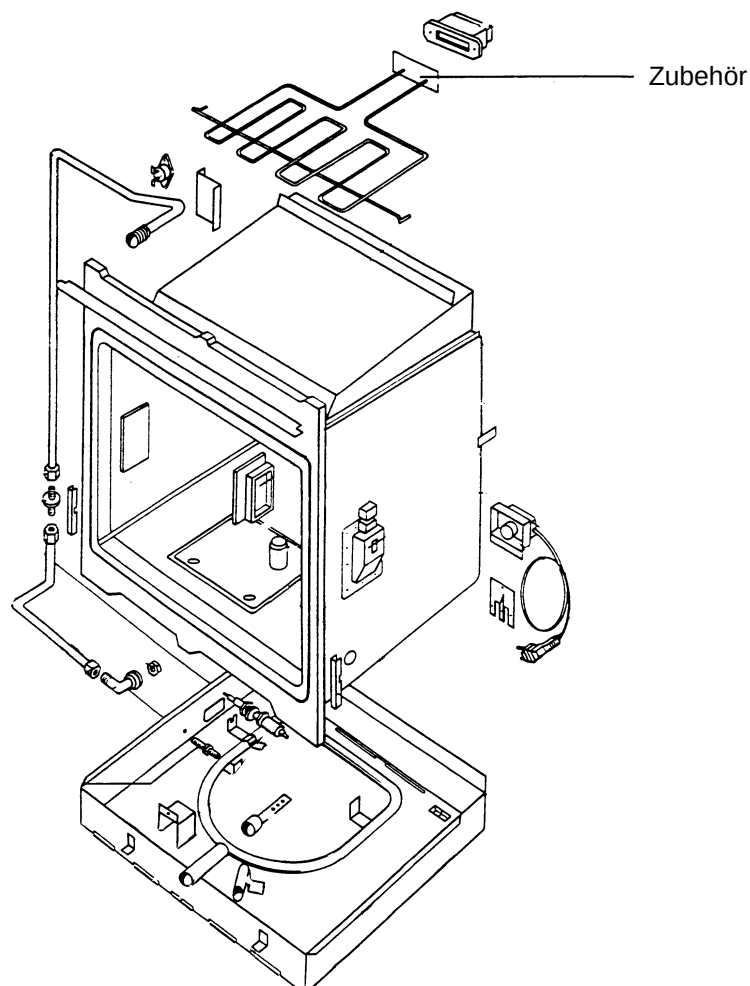
Bo.-Scheibe innen wechseln:

Bo.-Griff und Scheibe außen lösen, 3 Schrauben von der Halterung der innenliegenden Scheibe entfernen, Scheibe wechseln.

Bo.-Scharniere wechseln:

Bo.-Griff und Scheibe außen lösen, am Bo.-Türrahmen 2 Schrauben vom Scharnier entfernen und Scharnier nach hinten herausziehen.

5.2 Backofen komplett



5.2.1 Backofenthermostat:

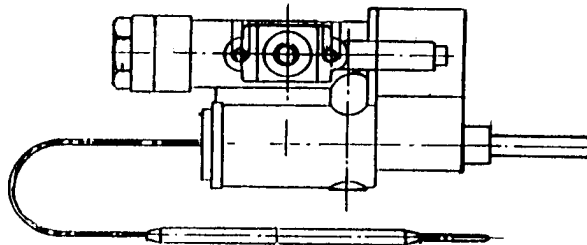
Entfernen der Glasblende sowie Lösen des Gashahnes (siehe Anleitung). Das Fühlerende wird durch eine Öffnung oben rechts im hinteren Teil des Backofens geschoben. Dort sitzen zwei Metallaschen, in denen das Ende eingeklipst wird. die Fühlerleitung darf nicht scharfkantig gebogen werden. Nach dem Wechsel des Thermostaten muß die Backofentemperatur überprüft werden.

5.2.2 Backofenbeleuchtung:

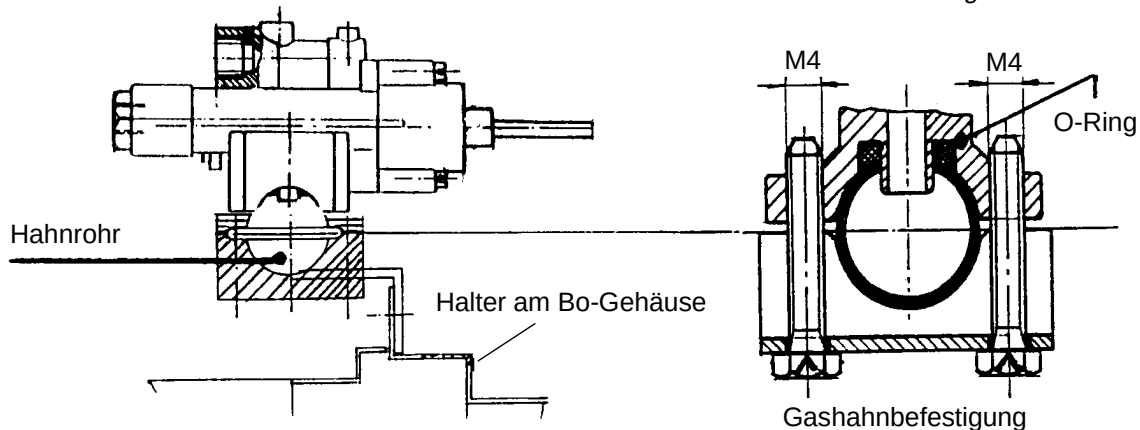
Links und rechts, in versetzten Höhen, befinden sich die beiden Backofenleuchten. Durch vorsichtiges Abhebeln des Leuchtenglases wird die Glühlampe zugänglich. Die Glühlampe, die mit einem Schraubgewinde E14 versehen ist, ist temperaturbeständig bis 300°C und leistet bei 230-240 Volt 25 Watt. Der Reflektor wird zum Backofen hin ausgeklipst, eventuell leichtes Anhebeln von unten.

5.2.3 Backofenthermostat mit Hahngalerie

Backofenthermostat wechseln: Brennerrohr und Thermoelement mit einem Maulschlüssel lösen.
Halterung am Backofengehäuse entfernen.



Die Griffschaltachse ist während der Montage auszurichten.

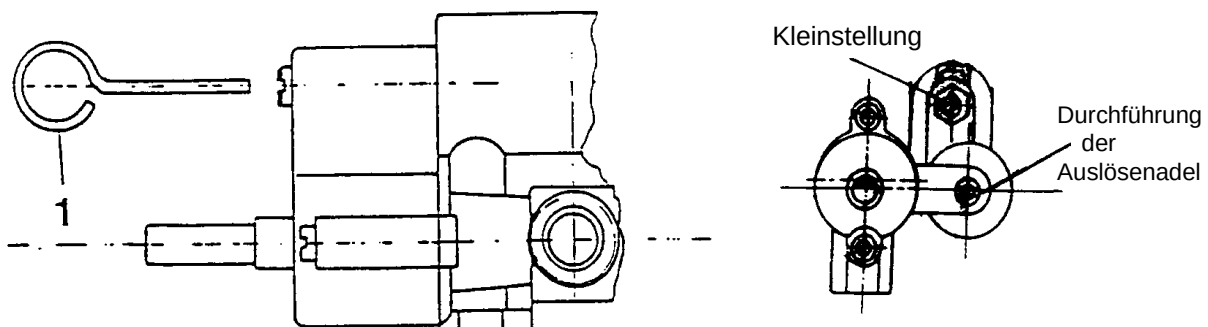


Hahngalerie anheben, zwei M4 Schrauben von unten am Gashahn losschrauben. Gashahn nach oben wegziehen. Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Achtung: Es befindet sich in der oberliegenden Führung der Gashahnbefestigung zum Hahnrohr ein O-Ring. Dichtigkeitsprüfung durchführen.

5.2.4 Justage und Grundlastkontrolle am Backofen-Thermostaten

Zur Überprüfung der Grundlasteinstellung muß der Temperaturregler in Stellung 1 gedreht werden. In dieser Stellung wird die Auslösenadel (1) in die Durchgangsbohrung eingedrückt. Dadurch schließt man das Stellteil, wobei die Hauptlast - Gasmenge abgesperrt wird. Nun kann nur noch die Grundlast-Gasmenge zum Backofenbrenner gelangen. Sie kann, falls erforderlich, an der Einstellschraube (2) nachreguliert werden. Zur Grundlastkontrolle kann eine Stahlnadel mit einem Durchmesser < 1,6 mm verwendet werden.



5.3 Backofenbrennerraum

Nach Entfernen der Abdeckung am Backofenboden wird der Brennerraum sichtbar, in dem sich folgende Bauteile befinden:

5.3.1 Zündkerze

Die Zündkerze ist mit zwei Muttern hinten links am Brennerrohr befestigt. Auf der Zündkerze befindet sich ein Gewinde, wodurch die Kerze auf den Sollabstand von 4 mm zum Brennerrohr eingestellt werden kann. Die Zündleitung ist aufgesteckt.

5.3.2 Thermoelement

Befestigung siehe Zündkerze.

Der Abstand zwischen Oberkante Brennerrohr und Unterseite Thermoelement soll 3 mm betragen, die Thermoelementspitze soll um 2 mm gegenüber der Außenseite des Brennerrohres zurückversetzt bleiben (siehe auch 5.4). Das andere Ende des Thermoelementes wird am Backofenregler angeschraubt.

5.3.3 Brennerrohr

Links und rechts zwei Schrauben lösen, eine weitere Schraube hält den Luftschieberüber. Nachdem Thermoelement und Zündkerze entfernt wurden, kann das Brennerrohr um 45° gedreht und aus dem Brennerraum entnommen werden.

5.3.4 Luftschieber

Nach Ausbau des Brennerrohres kann der Luftschieber vom Brennerrohr abgezogen werden.

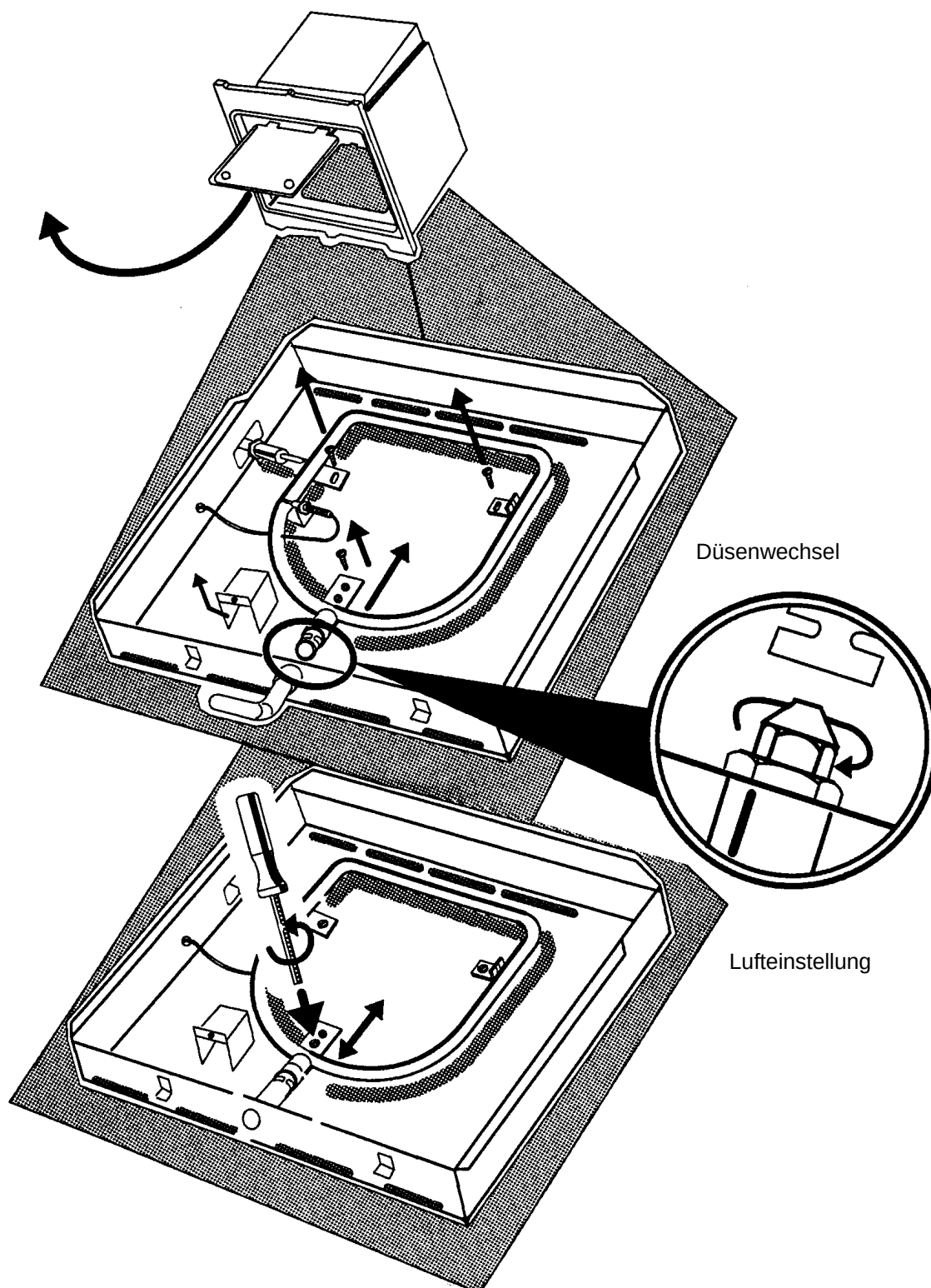
5.3.5 Backofendüse

Nach Ausbau des Brennerrohres kann die Backofendüse mit einem Steckschlüssel ausgebaut und gewechselt werden.

Der Einbau erfolgt sinngemäß in umgekehrter Reihenfolge, wobei die Einstellmaße beachtet werden sollten.

5.4 Düsenwechsel

Gaseinbauherd, Düsenwechsel, Lufteinstellung (siehe Anlage)



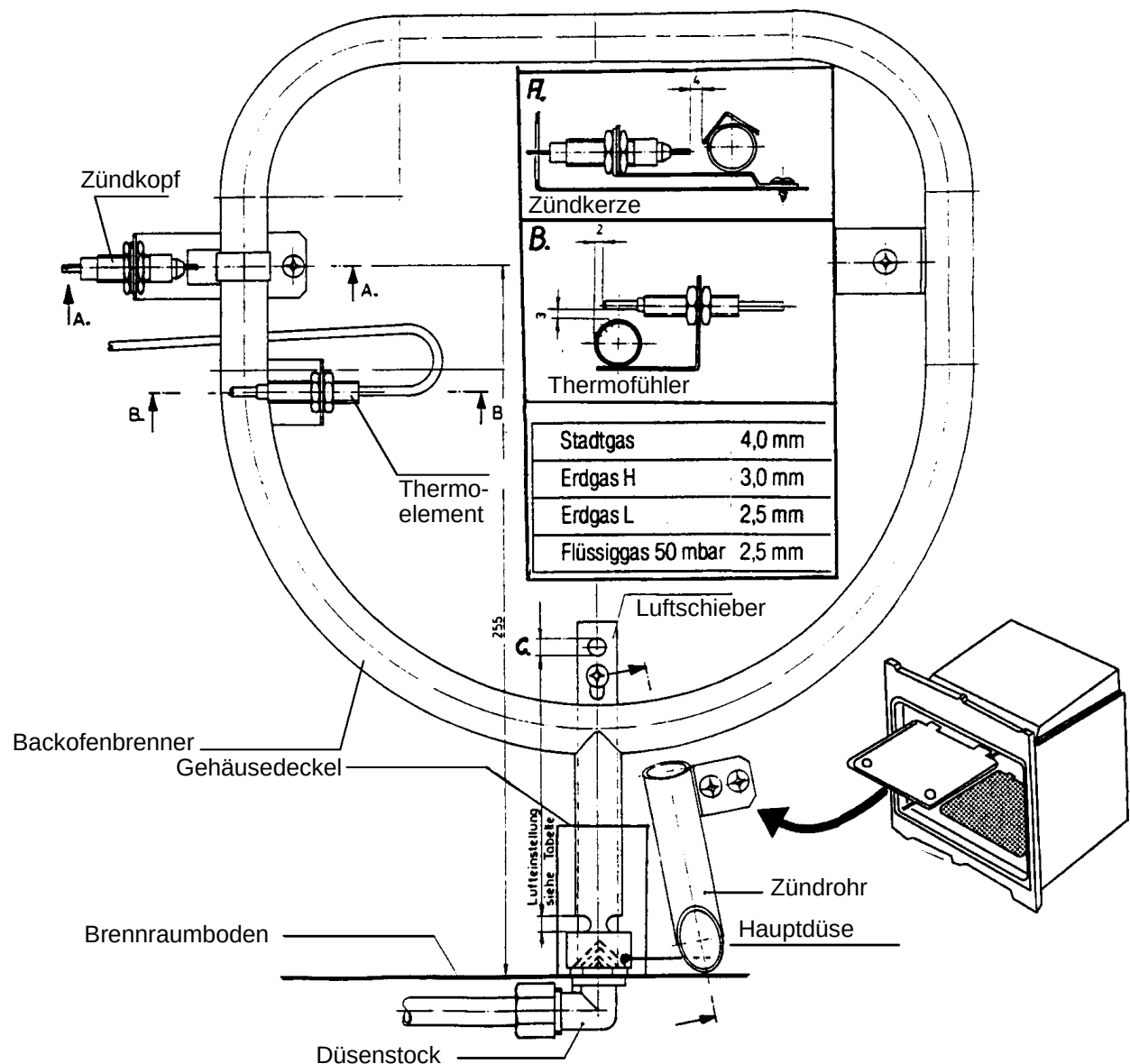
5.4.1 Backofendüsen wechseln mit Lufteinstellung

Die Backofen-Hauptdüse wird im Inneren des Backofens gewechselt, siehe Anleitung.

Um die Düse im Backofen zu wechseln, müssen folgende Teile ausgebaut werden: Thermofühler, Zündkerze, Backofenbrenner, Gehäusedeckeln und der Luftschieber. Dann die Düse aus dem Düsenstock tauschen und in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

Achtung: Einstellmaß beachten! Zündkerze -A-, Thermofühler -B-, Lufteinstellung -C-.

Durch Vor- und Zurückschieben des Luftschiebers kann die Lufteinstellung reguliert werden, siehe Tabelle -C-.



	Technische Information GEH 630-9 - GEH 640-9	H2-120-01-1
--	---	-------------

5.5 Heißluftmotor, Klixon und Netzanschluß

5.5.1 Heißluftmotor

Nach Lösen der vier Schrauben kann das Luftleitblech aus dem Backofen entnommen werden. Dahinter befindet sich der Lüfterflügel, der nach Lösen der Mutter (Linksgewinde) von der Welle abgezogen werden kann. Nach Entfernen der Rückwand kann der Lüftermotor von hinten ausgebaut werden.

5.5.2 Klixon

Hintere Seitenwand entfernen, zwei Schrauben lösen und das Klixon oben rechts abnehmen.

5.5.3 Netzanschluß

Unten links an der hinteren Seitenwand befindet sich die Netzeingangsklemme. Der Deckel des Anschlußraumes wird mit einem Schraubendreher aufgehebelt.

6. Fehlersuchhilfe

6.1 Fehlersuchhilfe im Kochstellenbereich

Reklamation: Keine Zündung, kein Zündfunke im Zündbereich

Fehler	Abhilfemaßnahme
a. Haarrisse im Keramikkörper der Zündkerze	Zündkerze erneuern
b. Zündleitung hat Masseschluß	Zündleitung erneuern. Beim Einbau darauf achten, daß die Zündleitung nicht mit Bauteilen in Berührung kommt, die bei Betrieb des Gerätes heiß werden.
c. Steckverbindung lose oder Masseschluß	Richtigen Kontakt in der Steckverbindung herstellen bzw. durch bessere Isolation Masseschluß beseitigen.
d. Unterbrechung im Zündtrafo bzw. Zündelektronik defekt. Hinweis: Zündtrafo u. Zündelektronik sind im Zündgerät zusammengefaßt.	Zündgerät erneuern. Hinweis: Funktion des Zündschalters überprüfen, ggf. ebenfalls erneuern.
e. Kontaktfehler im Zündschalter	Zündschalter erneuern
f. Keine einwandfreie Funktion	Einwandfreie Funktion der Bauteile sicherstellen.

Kochteile, Kochstellen und -hähne

Undichtigkeiten

Reklamation: Gasaustritt am Kochstellenbrenner bei geschlossenem Kochstellenhahn

Fehler	Abhilfemaßnahme
Hahnküken und Dichtsitz des Magneteinsatzes undicht	Kochstellenhahn auswechseln

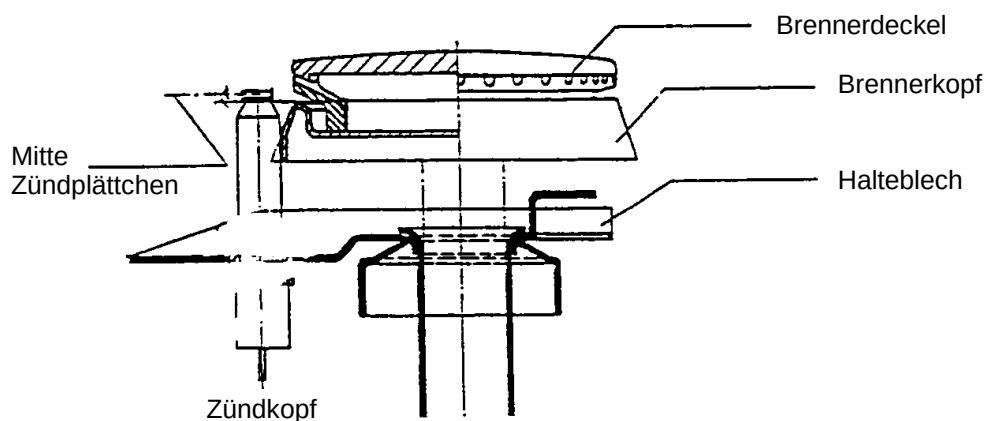
Reklamation: Am Kochstellenbrenner tritt bei geöffnetem Kochstellenhahn Gas aus, obwohl keine Flamme brennt.

Fehler	Abhilfemaßnahme
a. Undichtigkeit am Ventilteller des Magneteinsatzes	Magneteinsatz auswechseln
b. Ventilsitz im Kochstellenhahn undicht	Kochstellenhahn auswechseln

Zündprobleme

Reklamation: Keine Zündung, obwohl Zündfunke von der Zündelektrode zum Kochstellenbrenner überspringt.

Fehler	Abhilfemaßnahme
a. Abstand der Zündelektrode zum Brennerdeckel zu groß bzw. zu klein.	Abstand korrigieren.
b. Einbaulage der Zündelektrode	Zündfunke muß zur Unterkante Brennnerring bzw. Brennerdeckel überspringen.



Reklamation: In Kleinstellung erlischt die Flamme

Fehler	Abhilfemaßnahme
a. Flamme in dieser Einstellung zu klein, zugeführte Gasmenge zu gering	1. Verbindungsbohrung vom Hahnküken zur Bypaßdüse reinigen 2. Bypaßdüse reinigen 3. Bypaßdüse auf Ringspalt einstellen
c. Thermoelement wird ungenügend beheizt	Einbaulage des Thermoelementes korrigieren.
d. Backofentür wird zu schnell geschlossen	Backofentür mit mäßiger Geschwindigkeit schließen (Kundenberatung).

Flammenbild

Reklamation: Abheben der Flamme bei Nennbelastung

Fehler	Abhilfemaßnahme
Gasverbrauch zu hoch	Überprüfung der Gasdurchflußmenge nach der Formel: Einstellwert = $\frac{\text{Brennerbelastung}}{H_{uB}} \times 16,7 = l_{\text{min}}$

6.2 Fehlersuchhilfe im Backofenbereich

Fehler	Abhilfemaßnahme
Befestigungsmutter des Thermoelementes am Backofenregler lose.	Befestigungsmutter anziehen
Kontaktfehler an der Verbindung Thermoelement-Magnet-Einsatz.	Kontaktflächen säubern, auf einwandfreien Sitz achten. Bei Doppelanschluß darauf achten, daß Kontaktplatte sich nicht verkantet. Beide Thermoelemente gleichmäßig anziehen.
Magneteinsatz im Backofenregler erzeugt kein magnetisches Feld.	Magneteinsatz auswechseln
Achse vom Backofenregler läßt sich nicht weit genug eindrücken, Hahnknebel stößt gegen Bedienungsblende.	Bedienungsblende justieren

Reklamation: Geruchsbildung nach Zündvorgang

Fehler	Abhilfemaßnahme
Backofenbrenner überlastet	Nennbelastung errechnen und Backofenbrenner entsprechend einstellen.

Reklamation: Geruchsbildung bei 1. Inbetriebnahme

Fehler	Abhilfemaßnahme
Backofenisolierung ist noch nicht genügend ausgedampft	Backofen im Leerlauf ca. 1 Stunde aufheizen

Reklamation: Flamme brennt am Düsenstock

Fehler	Abhilfemaßnahme
Undichtigkeit am Düsenstock	Undichtigkeit beseitigen

6.3 Backreklamation bei Gas-Einbauherden

Bei der Reklamation "zu starke Bräunung im hinteren Bereich" sind folgende Prüfungen vorzunehmen:

Waagerechter Einbau des Einbauherdes.

Maße vom Arbeitsplattenauschnitt, speziell Abstand Schrankkorpus-Vorderkante zum vorderen Arbeitsplatten-Ausschnitt überprüfen.

Luftaustrittblech auf richtigen Sitz im Ausschnitt der Backofenrückwand überprüfen.

Abgasführung gestört.

Kühllüfter ausgefallen, evt. Blockierung nach längerer Betriebszeit.

Abgaskanal nicht oder falsch eingesetzt.

Abgasaustritt verdeckt.

Abgasführung vom Backrohr zur Abgasaustrittsöffnung nicht frei.

Einwandfreies Brennerverhalten des Backofenbrenners überprüfen.

Hinweis: Zur optischen Kontrolle der Flamme ist die Bodenabdeckung im Backrohr durch die Prüfglasscheibe.

Lufteinstellung überprüfen, dazu Backofentür aushängen.

Brenner in Betrieb nehmen.

Luftschieber ganz schließen.

Luftschieber mit der Einstellschraube soweit öffnen, bis die Flammen straff brennen, jedoch nicht so scharf wie bei den Kochstellenbrennern.

Hinweis: In den Radien des Brennerrohres können einzelne Flammen unruhig brennen bzw. erlöschen.

Temperaturmessung:

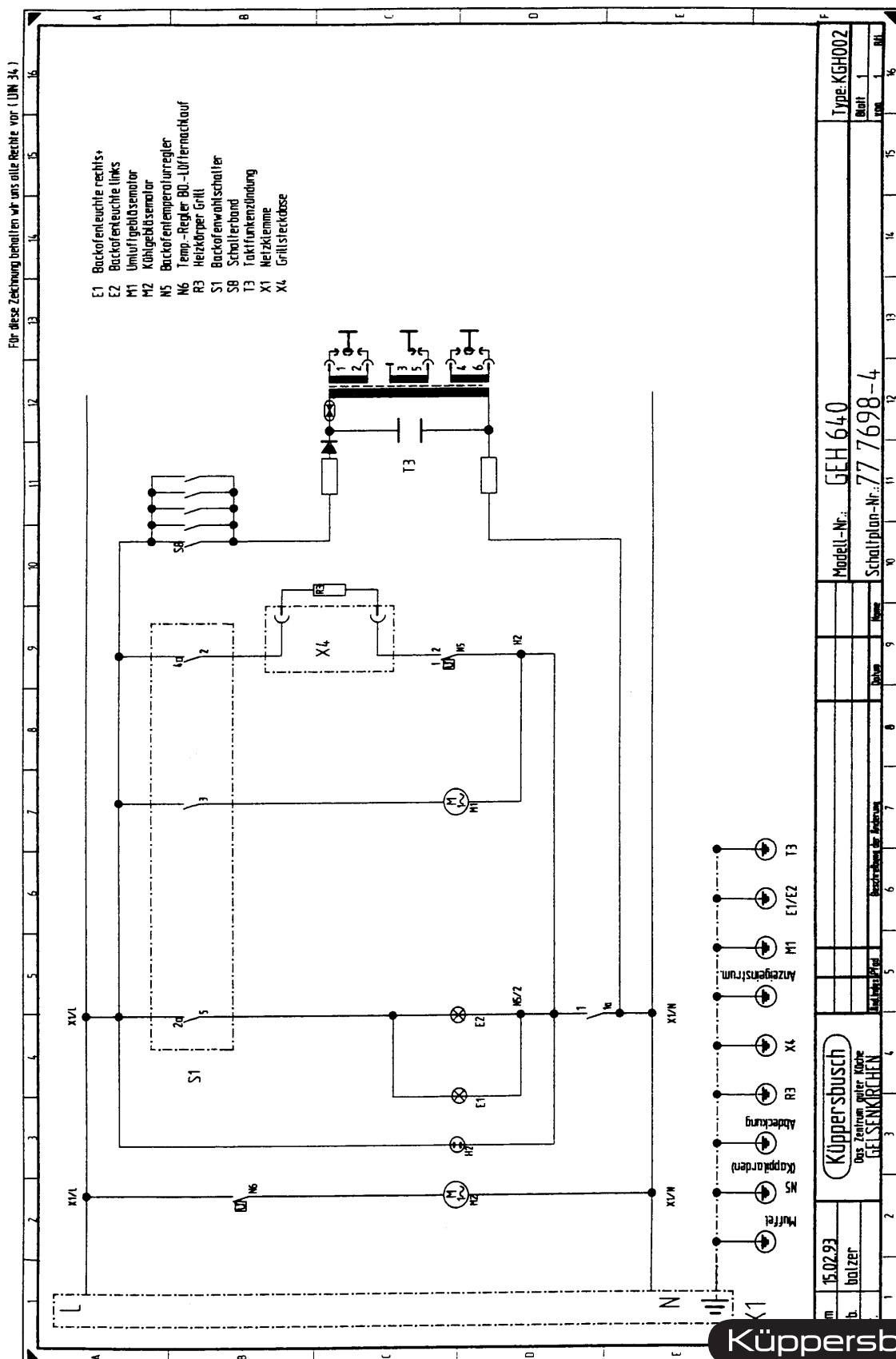
Thermoelement des Temperaturmeßgerätes im geometrischen Mittelpunkt des Backofens am Bratrost befestigen.

Temperaturmessung zuerst im Heißluftbetrieb, dann im konventionellen Betrieb jeweils in Stellung 3 vornehmen.

Eine evtl. Nacheichung kann entsprechend der Anlage 8 vorgenommen werden.

Legende:

- E1 Backofenleuchte rechts
- E2 Backofenleuchte links
- H2 Beheizungszeitlampe gelb
- M1 Umluftgebläsemotor
- M2 KOHlgebläsemotor
- N5 Backofentemperaturregler
- N6 Temp.-Regler BO-Lüfternachlauf
- R3 Heizkörper Grill
- S1 Backofenwahlwächler
- S8 Schalterband
- T3 Taktfunkenzündung
- X1 Netzsteckdose
- X4 Grillsteckdose



7. Nachtrag

7.1 Düsentabelle

Werkseitige Einstellung/Umstellmöglichkeiten

Universal-Düsensätze

	Nur für Österreich		Nur für Deutschland				Deutschland/Österreich	
Brenner	Erdgas H 20 mbar		Erdgas 20 mbar				Butan/Propan 50 mbar	
	G 20	G 20	G 20	G 25	G 20	G 25	G 30/31	G 30/31
	Hauptdüse	Kleinstelldüse	Hauptdüse		Kleinstelldüse		Hauptdüse	Kleinstelldüse
Starkbrenner	123	56	123	135	56	60	71	30
Normalbrenner	98	47	98	109	47	48	57	26
Garbrenner	77	41	77	83	41	44	45	24

Belastungstabelle

Brenner		Erdgas* 20 mbar	Propan-Butan**	
		Belastung kW	Belastung kW	Gasdurchgang g/h
Garbrenner	groß	1,1	1,1	79
	klein	0,29	0,29	21
Normalbrenner	groß	1,9	1,9	137
	klein	0,31	0,31	22
Starkbrenner	groß	2,9	2,9	209
	klein	0,44	0,44	32
Backofenbrenner	groß	4,0	4,0	288
	klein	1,0	1,0	72

7.2 Muldenplatine

Rahmen, Muldenplatine mit Kochstellen

Zum Ein- und Ausbauen des Muldenblattes werden zwei Spezialschlüssel benötigt:

Spannschlüssel zum Lösen und Befestigen des Brenneraufsatzes, ET-Nr. 707397812

Stange zum Anheben und Halten des Brennerstocks, ET-Nr. 132037.

7.3 Düsenwechsel

Großsteldüse

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

Den Brennerdeckel abnehmen

Den Steckschlüssel durch das Mischrohr des Brenners auf die Düse aufstecken und diese mit einem Schraubendreher herausdrehen.

Die Wechseldüse in den Steckschlüssel einstecken und bis zum Anschlag eindrehen.

Nun mit dem einsteckschlüssel den Mischhülspalt durch Rechts- bzw. Linksdrehung gemäß nebenstehender Tabelle einstellen. Die Kennzeichnung der Brenner (A1, A, B) ist auf den Brennern eingepreßt.

Anschließend das Brennverhalten prüfen.