



Gasgeräte

GH 606.0 E

GH 506.0 E

GH 505.0 E

GKH 507.0 E

Handbuch : H2-120-61-01

Bearbeitet von: Kirchmaier
Telefon: (0209) 401-718
Fax: (0209) 401-743
Datum: 28.07.1998

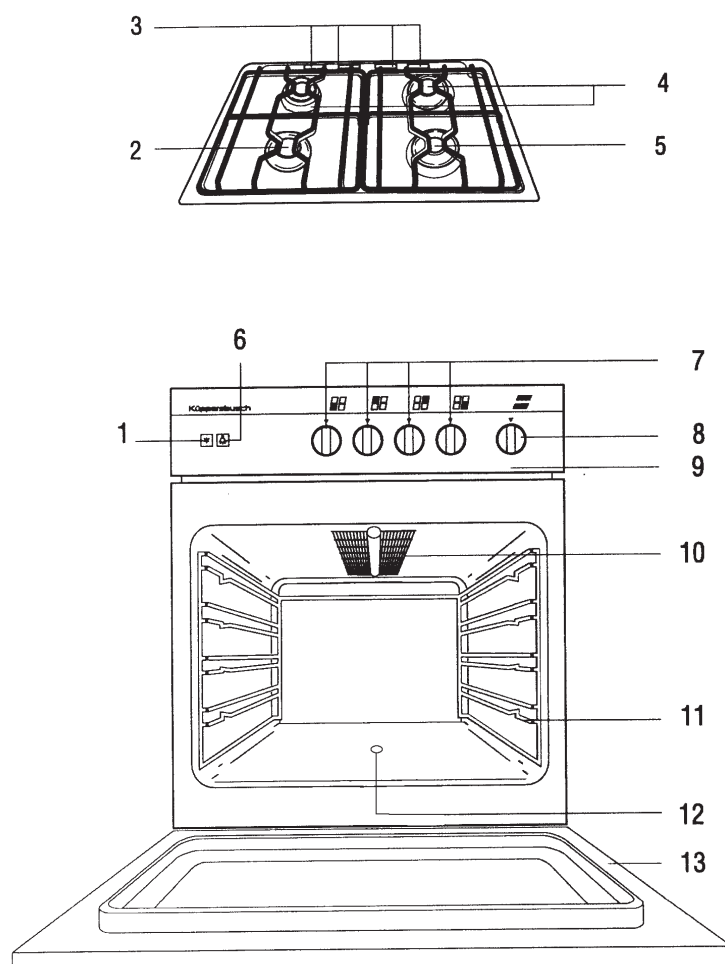
Küppersbusch Vertriebsges. mbH
Kundendienst
Postfach 100 132
45801 Gelsenkirchen

Inhaltsverzeichnis

1. Geräteübersicht	4
1.1 GH 606.0 E.....	4
1.2 GH 506.0 E.....	5
1.3 GH 505.0 E.....	6
1.4 GKH 507.0 E	7
2. Die einzelnen Funktionen	8
2.1 GH 505.0 E.....	8
2.2 GH 506.0 E / GH 606.0 E	10
2.3 GKH 507.0 E	12
3. Geräteanschluß und Inbetriebnahme	14
3.1 Gasanschluß	14
3.2 Betrieb bei abweichender Einstellung	14
3.3 Inbetriebnahme	14
3.4 Wärmebelastung bei Flüssiggas überprüfen	15
3.5 Versorgungsleitungen prüfen	15
3.6 Funktionskontrolle	15
3.7 Gerät aufstellen und installieren	15
4. Allgemeine technische Information	16
5. Düsentabellen	18
6. Auswechseln und Einstellen der Brennerdüsen	19
6.1 Kochstellenbrenner.....	19
6.2 Primärluft regulieren	19
6.3 Kleinstellschrauben einstellen	20
6.4 Backofenbrenner	20
6.5 Grillbrenner.....	20
7. Demontage der Gehäuseteile	21
8. Demontage der Bauteile.....	23
8.1 Backofentür	23
8.2 Backofen Innenteile.....	24
8.3 Gasarmaturen	24
8.4 Elektrische Funkenzündung	26
8.5 Elektrobackofen.....	27
9. Schaltpläne.....	29

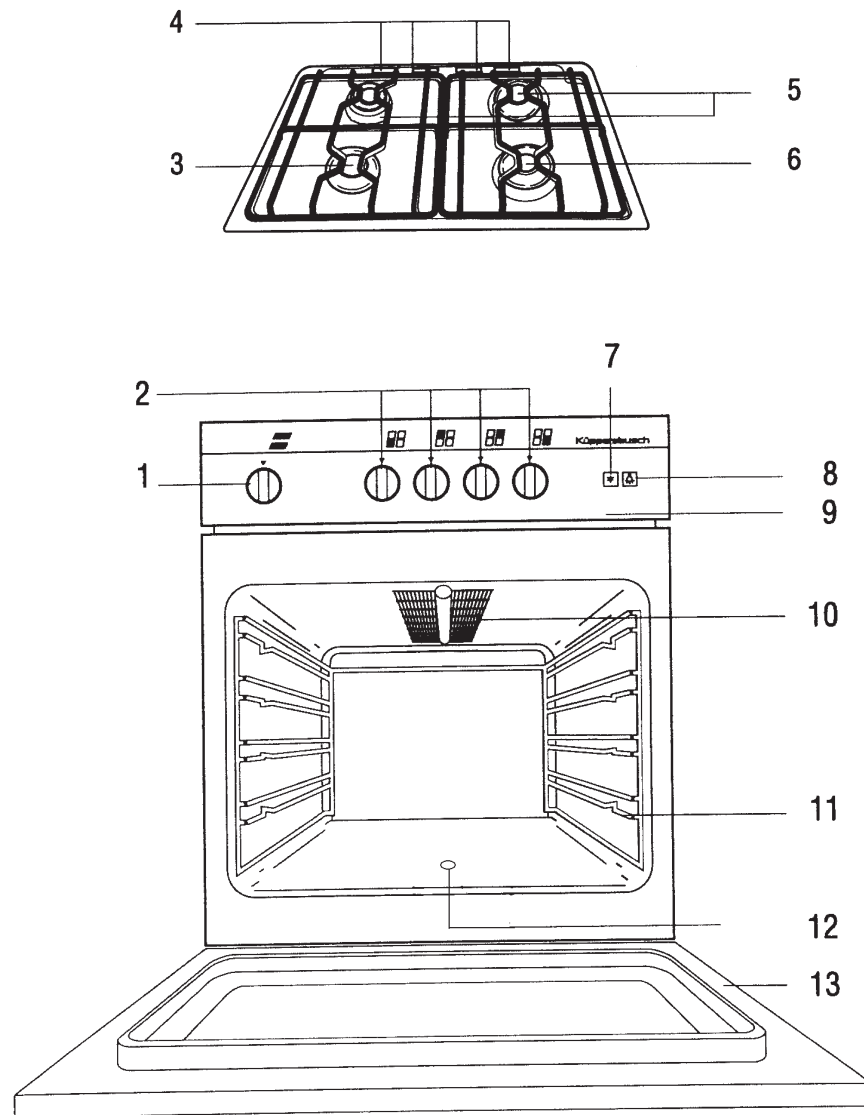
1. Geräteübersicht

1.1 GH 606.0 E



- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| 1 Elektrische Zündung | 7 Kochstellenknebel |
| 2 Garbrenner | 8 Thermostatknobel Backofen |
| 3 Lüftungsschlitze | 9 Bedienblende |
| 4 Normalbrenner | 10 Grill |
| 5 Starkbrenner | 11 Einschubleisten |
| 6 Schalter für Backofenbeleuchtung | 12 Zündloch Backofenbrenner |
| | 13 Backofentür |

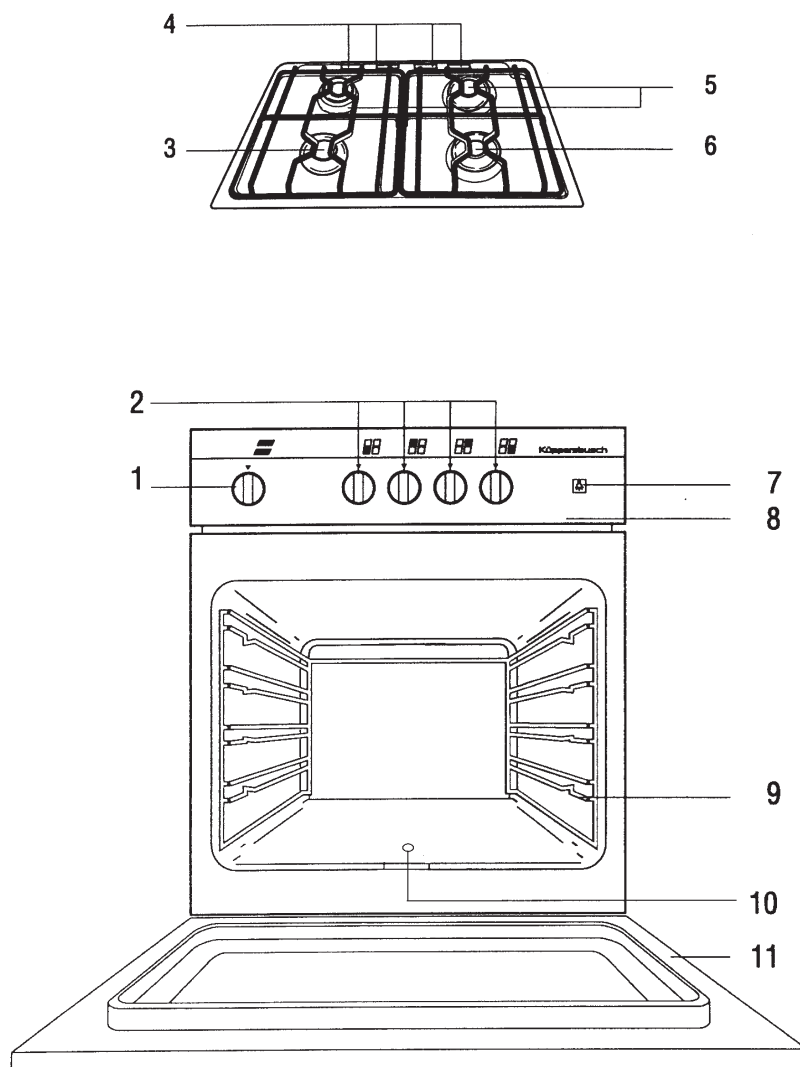
1.2 GH 506.0 E



- 1 Thermostatknebel Backofen
- 2 Kochstellenknebel
- 3 Garbrenner
- 4 Lüftungsschlitze
- 5 Normalbrenner
- 6 Starkbrenner

- 7 Elektrische Zündung
- 8 Schalter Backofenbeleuchtung
- 9 Bedienblende
- 10 Grill
- 11 Einschubleisten
- 12 Zündloch Backofenbrenner
- 13 Backofentür

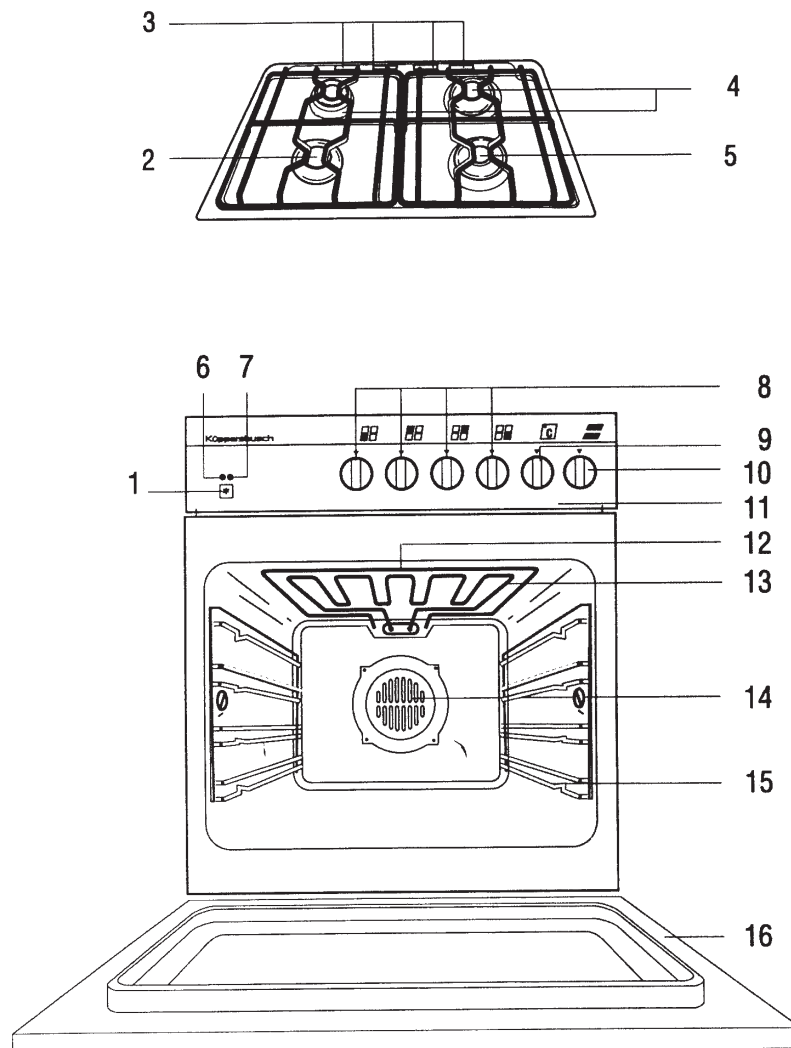
1.3 GH 505.0 E



- 1 Thermostatknebel Backofen
- 2 Kochstellenknebel
- 3 Garbrenner
- 4 Lüftungsschlitze
- 5 Normalbrenner

- 6 Starkbrenner
- 7 Schalter Backofenbeleuchtung
- 8 Bedienblende
- 9 Einschubleisten
- 10 Zündloch Backofenbrenner
- 11 Backofentür

1.4 GKH 507.0 E

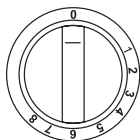


- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| 1 Elektrische Zündung | 9 Backofentemperaturregler |
| 2 Garbrenner | 10 Backofenwahlschalter |
| 3 Lüftungsschlitze | 11 Bedienblende |
| 4 Normalbrenner | 12 Oberhitze |
| 5 Starkbrenner | 13 Grill |
| 6 Betriebsanzeige (gelb) | 14 Heißluftventilator |
| 7 Aufheizanzeige (rot) | 15 Einschubleisten |
| 8 Kochstellenknebel | 16 Backofentür |

2. Die einzelnen Funktionen

2.1 GH 505.0 E

2.1.1 Wahl der Betriebsart und Temperatur



Mit dem Thermostatknebel Backofen die Backofentemperatur auf den gewünschten Wert einstellen.

Die Temperaturstufen sind auf dem Knebel angegeben.

Temperaturstufen auf dem Thermostaten

Ziffern auf dem Schaltring	Backofentemperatur
1	150° C
2	170° C
3	190° C
4	210° C
5	230° C
6	250° C
7	270° C
8	290° C

2.1.2 Schaltsymbole und Betriebsarten



AUS



Beleuchtung

Immer einstellen, wenn der Backofen benutzt wird.

1 - 8

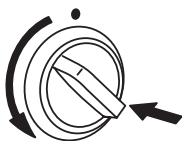
Temperaturstufen der
Ober-/Unterhitze

Immer nur auf einer Einschubebene arbeiten.

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.

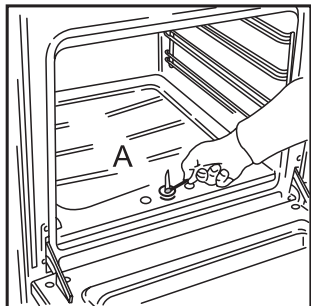
Die Backofentür während des Betriebes immer behutsam schließen, damit die Flamme nicht erlischt.

2.1.3 Backofenbrenner zünden und Temperatur einstellen



Bei offener Backofentür den Thermostatknebel Backofen leicht drücken, bis zur maximalen Stellung gegen den Uhrzeigersinn drehen und so gedrückt halten.

Mit einem Streichholz oder ähnlichem durch das Zündloch (A) den Brenner zünden.



Nach dem Zünden der Flamme den Knebel noch 10 bis 15 Sekunden gedrückt halten und fest nachdrücken.

Nun die Backofentür schließen und den Thermostatknebel auf die gewünschte Temperatur zurückdrehen.

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

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

2.1.4 Einschubteile

Backformen:

Da die Backformen nicht über den Rand des Rostes hinausragen sollen, immer auf die Mitte des Bratrostes stellen. Rechteckige Backformen quer auf den Rost stellen. Zum Backen immer helle Backformen verwenden.

Backbleche:

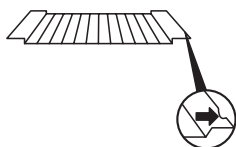
Beim Herausnehmen leicht anheben. Nach dem Wiedereinschieben muß die schräge Kante der Bleche zur Backofentür zeigen.

Das Backblech zu 3/4 in den Backofen einschieben und dann die Backofentür vorsichtig schließen, damit das Backblech an der Backofentürscheibe anliegt.

Immer nur auf einer Einschubebene arbeiten.

Zum Braten eine Fettpfanne verwenden.

Rost:

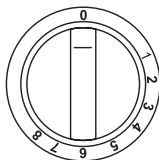


Den Rost zum Backen und Braten immer mit der Kröpfung nach unten einschieben

Darauf achten, daß die Rastung der Roste immer nach vorne (zur Backofentür hin) zeigt.

2.2 GH 506.0 E / GH 606.0 E

2.2.1 Wahl der Betriebsart und Temperatur



Mit dem Thermostatknebel Backofen die Backofentemperatur auf den gewünschten Wert stellen.

Die Temperaturstufen sind auf dem Knebel angegeben.

Temperaturstufen auf dem Thermostaten

Ziffern auf dem Schalterring	Backofentemperatur
1	150° C
2	170° C
3	190° C
4	210° C
5	230° C
6	250° C
7	270° C
8	290° C

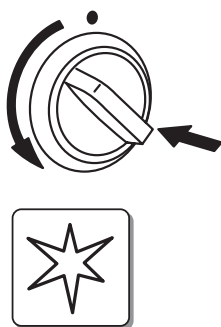
2.2.2 Schaltsymbole und Betriebsarten

- AUS
- ☉ Beleuchtung Immer einstellen, wenn der Backofen benutzt wird.
- 1 - 8 Temperaturstufen der Ober-/Unterhitze Immer nur auf einer Einschubebene arbeiten.
- ☼ Grillen Geeignet für kleine Mengen Grillgut.

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.

Die Backofentür während des Betriebes immer behutsam schließen, damit die Flamme nicht erlischt.

2.2.3 Backofen zünden und Temperatur einstellen



Bei offener Backofentür den Thermostatknebel Backofen leicht drücken, bis zur maximalen Stellung gegen den Uhrzeigersinn drehen und so gedrückt halten.

Mit dem Druckknopf die elektrische Zündung betätigen.

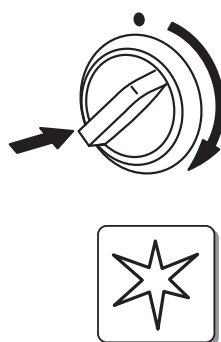
Nach dem Zünden der Flamme den Knebel noch 10 bis 15 Sekunden gedrückt halten und fest nachdrücken.

Nun die Backofentür schließen und den Thermostatknebel auf die gewünschte Temperatur zurückdrehen.

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

Bitte beachten: Das Backblech zu $\frac{3}{4}$ in den Backofen einschieben und dann die Backofentür vorsichtig schließen, damit das Backblech an der Backofentürscheibe anliegt.

2.2.4 Grillbrenner zünden



Der Grillbrenner erhitzt das rostfreie Stahlgitter, an dem der Grill befestigt ist. Am Stahlgitter werden Infrarot-Strahlen erzeugt, die zum Grillen genutzt werden.

Zum Zünden den Thermostatknebel Backofen leicht drücken und bis zur Position  Grill im Uhrzeigersinn drehen.

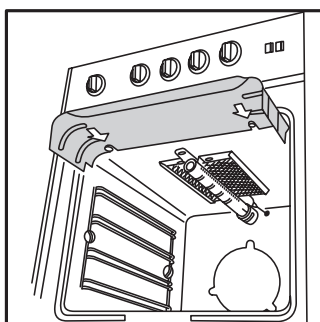
Mit dem Druckknopf die elektrische Zündung aktivieren.

Nach dem Zünden der Flamme den Thermostatknebel für 10 bis 15 Sekunden gedrückt halten.

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

2.2.5 Gebrauch des Grills

Wichtig: Benutzen Sie den Grill mit halb geöffneter Backofentür.



Das Gerät erreicht bei Grillbetrieb hohe Temperaturen. Halten Sie Kleinkinder fern.

Bringen Sie die mitgelieferte Hitzeschutzblende an (s. Abb.). Sie dient dazu, die Bedienblende vor der aufsteigenden Hitze zu schützen.

Schalten Sie den Grill ein und heizen Sie 5 Minuten bei halbgeöffneter Backofentür vor.

Achten Sie beim Einschieben der Speisen darauf, daß sich der Rost so nahe wie möglich am Grill befindet.

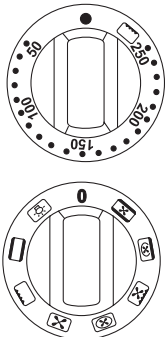
Der Mindestabstand beträgt 3 bis 4 cm.

Schieben Sie die Fettpfanne unter den Rost, um herabtropfendes Fett und Fleischsaft aufzufangen.

Sie können auch mit geschlossener Backofentür grillen.

2.3 GKH 507.0 E

2.3.1 Wahl der Betriebsart und Temperatur



Für den Gebrauch des Backofens müssen der Backofenwahlschalter und der Backofentemperaturregler (siehe Abb.) betätigt werden.

Betriebsart wählen:

Backofenwahlschalter (rechter Schalter) nach rechts oder links drehen.

Temperatur einstellen:

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

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

2.3.2 Schaltsymbole und Betriebsarten

0	AUS	
	Beleuchtung	Immer einstellen, wenn der Backofen benutzt wird.
	Ober-/Unterhitze	Vorheizen, Backen von Biskuit und feuchten Kuchen
	Grill	Grillen flacher Fleischstücke, Gargut in die Mitte des Bratrostes legen, Überbacken, Gratinieren, Toasten.
	Kaltumluft	Ohne Temperatureinstellung, zum schonenden Auftauen und Abkühlen.
	Heißluft	Braten, Backen, Garen auf mehreren Ebenen.
	Grill mit Umluft	Grillen großer Fleischstücke ab 1 kg Fleischgewicht.
	Warmhalten und Anwärmen	Warmhalten von Speisen nach der Zubereitung und langsames Anwärmen
	Intensiv-Ober- und Unterhitze	Intensivbraten von großen Braten und großem Geflügel wie z. B. Gänse und Puten, Backen von nassen Kuchen, schnelles Aufheizen des Backofens.

2.3.3 Backen

Hinweise zum Backen



Heißluft

Kein Vorheizen - Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig möglich.

Einschubhöhen:

- 1 Blech 2. Einschubebene von unten
- 2 Bleche 1. und 3. Einschubebene
- 3 Bleche 1., 2. und 3. Einschubebene

Beim Backen von mehreren Plattenkuchen (Formkuchen) verlängert sich die Backzeit pro Blech um ca. 5 bis 10 Minuten.

Die Bleche einzeln je nach Bräunungsgrad entnehmen.

Backen sie mit Heißluft bei 160 °C, wenn im Rezept keine Angaben für Heißluft gemacht werden.

Wichtig: Bei Kuchen mit feuchtem Obstbelag ist die Feuchtigkeitsentwicklung besonders hoch. Es sollen maximal zwei Kuchen gleichzeitig gebacken werden.



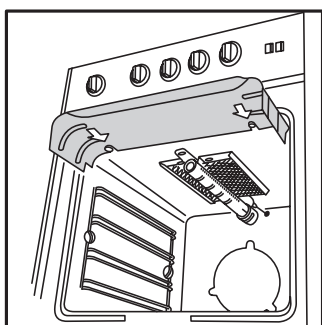
Ober-/Unterhitze

Vorheizen und Backen auf einer Ebene.

Backformen aus Schwarzblech und Aluminium sind besonders geeignet.

2.3.4 Gebrauch des Grills

Hitzeschutzblende

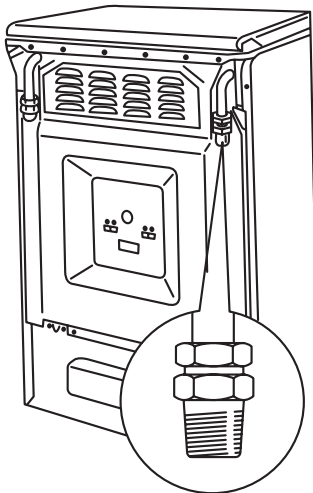


Beim Grillen mit **geöffneter** Tür **muß** die mitgelieferte Hitzeschutzblende angebracht werden (s. Abb.)

Die Hitzeschutzblende dient dazu, die Bedienblende vor der aufsteigenden Hitze zu schützen und die Verbrennungsgefahr beim Bedienen auszuschließen.

3. Geräteanschluß und Inbetriebnahme

3.1 Gasanschluß



Der Anschluß muß gemäß dieser Anleitung und den technischen Regeln für Gasinstallationen (DVGW+TRGI) b.z.w. den technischen Regeln für Flüssiggas (TRF) durchgeführt werden. Außerdem müssen die örtlichen Vorschriften beachtet werden.

Der Anschluß des Gerätes kann sowohl rechts, als auch links erfolgen, so daß der Sicherheitsschlauch nicht hinter dem Gerät hergeführt werden muß.

Der Anschluß kann fest oder lösbar sein. Eine DVGW-anerkannte Gasanschlußarmatur wird zwischengeschaltet.

Wird eine Sicherheitsschlauchleitung nach DIN 3383 Teil 1 verwendet, ist darauf zu achten, daß diese nicht durch heiße Zonen geleitet wird.

Der Gasanschluß wird einer Dichtheitsprüfung unterzogen. Dazu wird ein Lecksuchspray verwendet. Es dürfen auf keinen Fall Flammen zur Dichtheitsprüfung benutzt werden.

3.2 Betrieb bei abweichender Einstellung

Prüfen Sie, ob Geräteausführung, Kategorie und eingerichtete Gasart mit der örtlich vorhandenen Gasfamilie oder Gasgruppe übereinstimmt. Falls dies nicht der Fall ist, ist eine Umstellung oder Anpassung an die vorhandene Gasart erforderlich. Das Gerät ist mit den für die Nennwärmebelastung vorgesehenen Düsen zu betreiben.

Der Betrieb des Gerätes mit den vorgesehenen Düsen und der sich daraus ergebenden Wärmebelastung ist innerhalb folgender Anschlußdruckbereiche zulässig.

- 18 bis 25 mbar bei Gasen der 2. Familie,
- 42,5 bis 57,5 mbar bei Gasen der 3. Familie.

Außerhalb der vorgenannten Druckbereiche darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Die Wärmebelastung in Vollbrand ergibt sich für alle Brennstellen durch Düsentausch. Die Wärmebelastung in Kleinbrand ergibt sich durch Einstellung der Kleinstellschraube. Der Betriebsheizwert am Aufstellungsort ist beim Gasversorgungsunternehmen zu erfragen und der richtige Düsensatz mit der Tabelle zu vergleichen.

3.3 Inbetriebnahme

Kontrolle der Wärmebelastung nach der volumetrischen Methode im Erdgasbereich.

Mit Hilfe eines Gaszählers und einer Stoppuhr kann das Gasvolumen ermittelt werden, das dem Gerät pro Zeiteinheit zugeführt werden muß.

Die richtige Gasmenge gibt der Einstellwert E an in Liter pro Stunde (l/h) oder Liter pro Minute (l/min). Er wird nach der Formel berechnet:

$E = \text{Wärmebelastung} : \text{Betriebsheizwert}$

Hierbei ist zu beachten, daß die Wärmebelastung im Ruhezustand des Gerätes zu messen ist.

Die verschiedenen Einheiten sind entsprechend DVGW-TRGI umzurechnen. Der Betriebsheizwert ist im örtlichen Gasversorgungsunternehmen zu erfragen. Der erforderliche Einstellwert für die Nennwärmebelastung und die Kleinstellwärmebelastung bezogen auf den Nenndruck ist der folgenden Gasdurchfluss-Einstelltabelle zu entnehmen.

3.4 Wärmebelastung bei Flüssiggas überprüfen

Prüfen Sie, ob die Kennzeichnung der eingesetzten Düsen mit den Herstellerangaben übereinstimmt. Prüfen Sie durch Kontrolle des Typenschildes oder durch Druckmessung, ob der eingebaute Druckregler den für die Gasart vorgesehenen Ausgangsdruck hat (s. Gasanschluß).

3.5 Versorgungsleitungen prüfen

Alle Verbindungen müssen auf Dichtheit überprüft werden. Schläuche müssen in ausreichendem Abstand zu heißen Flächen verlegt sein, sie dürfen nicht einklemmen.

3.6 Funktionskontrolle

Brenner anzünden und die Brennstabilität der Flammen innerhalb des Einstellbereiches Groß- und Kleinstellung überprüfen.

Den Backofenbrenner mindestens 10 Minuten auf höchster Temperaturstufe aufheizen und anschließend auf kleinste Stufe drehen. Der Brenner muß mit kleiner, aber standhafter Flamme brennen. Gegebenenfalls die Lufteinstellung ändern.

3.7 Gerät aufstellen und installieren

Nach Entfernen der Verpackung das Gerät auf Beschädigungen prüfen.

Die Verpackung und die Schutzfolie der herausnehmbaren Teile entfernen.

Der Aufstellungsraum sollte gut belüftet sein. Die Rückwand muß einer Temperatur von 50 °C standhalten und dementsprechend mit einer entsprechenden Wärmeisolierung versehen sein.

Es handelt sich um ein Gerät der Schutzklasse X. Das bedeutet, daß das Gerät an gleich hohe Raum- oder Möbelwände gestellt werden kann. An beiden Seiten dürfen jedoch nur Möbel und andere Geräte angestellt werden, die die gleiche Höhe haben und es muß immer ein Mindestabstand von 20 mm eingehalten werden.

Die Anschlußleitung des Gerätes darf keine heißen Teile im Bereich der Abgasführung des Backofens an der Geräterückwand berühren.

4. Allgemeine technische Information

Modell	GH 606.0 E	GH 506.0 E	GH 505.0 E	GKH 507.0 E
Beheizung	Gas/Gas	Gas/Gas	Gas/Gas	Gas/Elektro
Vormodell	GFZ 243	GFZ 143	G 143	KFZU 143
Breite (cm)	60	50	50	50
Höhe (cm)	85	85	85	85
Tiefe (cm)	60	60	60	60
Gewicht (kg)	50	41	41	41
Backofenvolumen (l)	60	47	47	47
Vollsicherung	x	x	x	x
Heißluft				Elektro
konventionell	x	x	x	—
Backofenbeleuchtung	x	x	x	x
Backofentür aushängbar	x	x	x	x
komplett emailliert	x	x	x	x
steckb. Abd.-Blech	x	x	x	x
Starkbrenner B	1 x 3,15 kW	1 x 2,91 kW	1 x 2,91 kW	1 x 2,91 kW
Normalbrenner A	2 x 1,9 kW	2 x 1,81 kW	2 x 1,81 kW	2 x 1,81 kW
Garbrenner H	1 x 1,0 kW	1 x 0,99 kW	1 x 0,99 kW	1 x 0,99 kW
Backofen	Gas 3,7 kW	Gas 3,13 kW	Gas 3,13 kW	Elektro UH 1,1 kW OH 0,9 kW Heißl. 2,5 kW
Grill	Gas 2,55 kW	Gas 2,31 kW	—	Elektr. 1,9 kW
elektr. Funkenzündung	x	x	—	x
Bratrost	1	1	1	1
Backblech	1 x Alu	1 x Alu	1 x Alu	1 x Alu
Fettpfanne	1	1	1	1
Backofenfenster	x	x	x	x
Gasart E	Auslieferungszustand			
Gasart F 50mbar	Zub. 212	Zub. 213	Zub. 213	Zub. 214
Gasart E - LL	Zub. 217	Zub. 216	Zub. 216	Zub. 217

Richtwerte für Topfdurchmesser

Brenner	Topfdurchmesser
Garbenner	16 cm
Normalbrenner	16 - 22 cm
Starkbrenner	22 - 28 cm

- Gasanschluß links und rechts ca. 550 mm ab Unterkante Gerät.
- ½" mit Dichtring ca. 40 mm von der Seitenwand.
- Gerätehöhenverstellung durch Schraubfüße 20 mm lang.
- Rippenplatte 2 teilig, Stahl emailliert.
- Abdeckblechscharniere besitzen keine Feststellung bei aufgedecktem Abdeckblech.
- Seitenwand, Gerätewagenblende, Sockelblende weiß lackiert.
- Geräterahmen u. Chassis 1 Bauteil, emailliert.
- Brennerdeckel - Guß emailliert.
- Brennerring, Messing verchromt.
- Brennerkopf, Aluguß eloxiert.
- Anschlußklemmleiste Stromversorgung auf der Geräterückseite, nach Ausdrehen von 3 Schrauben zugänglich.
- Geräte werden komplett mit Anschlußkabel und Schukostecker ausgeliefert.
- Wrasenschutzblechhalterungen:
 - GH 606.0 E Klemmlaschen auf der Unterkante der Schalterblende
 - GH 505.0 E
 - GH 506.0 E Haltehülsen von unten im Chassis eingeschraubt.
 - GKH 507.0 E
- Knebelblattfedern sind Bestandteil des Knebels.
- Backofentürdichtung im Backofenchassis eingehakt
 - GH 506.0 E
 - GH 505.0 E 6 Befestigungshaken
 - GH 606.0 E
 - GKH 507.0 E 4 Befestigungshaken.

5. Düsentabellen

GH 606.0 E			Flüssiggas Hs 125,81 MJ/m³ 50 mbar Düsen Ø1/100 mm	Abstand (mm)	Erdgas E Hs 37,78 MJ/m³ 20 mbar Düsen Ø1/100 mm	Abstand (mm)	Erdgas LL Hs 32,49 MJ/m³ 20 mbar Düsen Ø1/100 mm	Abstand (mm)
Brenner	Wärmebelastung (kW)							
H-Brenner	Vollbrand	1,00	45	1,5	72	1	80	1
	Kleinbrand	0,30	23		E		E	
A-Brenner	Vollbrand	1,90	60	2	100	2	110	2
	Kleinbrand	0,38	25		E		E	
B-Brenner	Vollbrand	3,15	76	5	130	5	140	5
	Kleinbrand	0,60	34		E		E	
Backofen	Vollbrand	3,70	80	max.	140	N5	155	5
	Kleinbrand	1,00	40		E		E	
Grill	Vollbrand	2,55	70	max.	120	5	133	3

GH 506.0 E			Flüssiggas Hs 125,81 MJ/m³ 50 mbar Düsen Ø1/100 mm	Abstand (mm)	Erdgas E Hs 37,78 MJ/m³ 20 mbar Düsen Ø1/100 mm	Abstand (mm)	Erdgas LL Hs 32,49 MJ/m³ 20 mbar Düsen Ø1/100 mm	Abstand (mm)
Brenner	Wärmebelastung (kW)							
H-Brenner	Vollbrand	0,99	42	1,5	75	1	83	1
	Kleinbrand	0,285	23		E		E	
A-Brenner	Vollbrand	1,810	58	2	100	2	110	2
	Kleinbrand	0,340	25		E		E	
B-Brenner	Vollbrand	2,190	72	4	125	3	140	5
	Kleinbrand	0,580	34		E		E	
Backofen	Vollbrand	3,130	75	max.	130	N5	146	5
	Kleinbrand	0,770	40		E		E	
Grill	Vollbrand	2,310	68	max.	120	5	130	3

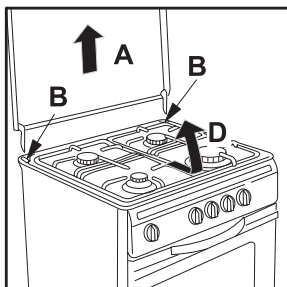
GH 505.0 E			Flüssiggas Hs 125,81 MJ/m³ 50 mbar Düsen Ø1/100 mm	Abstand (mm)	Erdgas E Hs 37,78 MJ/m³ 20 mbar Düsen Ø1/100 mm	Abstand (mm)	Erdgas LL Hs 32,49 MJ/m³ 20 mbar Düsen Ø1/100 mm	Abstand (mm)
Brenner	Wärmebelastung (kW)							
H-Brenner	Vollbrand	0,99	42	1,5	75	1	83	1
	Kleinbrand	0,285	23		E		E	
A-Brenner	Vollbrand	1,810	58	2	100	2	110	2
	Kleinbrand	0,340	25		E		E	
B-Brenner	Vollbrand	2,910	72	4	125	3	140	3
	Kleinbrand	0,580	34		E		E	
Backofen	Vollbrand	3,70	75	max.	130	N5	146	N5
	Kleinbrand	1,00	40		E		E	

GKH 507.0 E			Flüssiggas Hs 125,81 MJ/m³ 50 mbar Düsen Ø1/100 mm	Abstand (mm)	Erdgas E Hs 37,78 MJ/m³ 20 mbar Düsen Ø1/100 mm	Abstand (mm)	Erdgas LL Hs 32,49 MJ/m³ 20 mbar Düsen Ø1/100 mm	Abstand (mm)
Brenner	Wärmebelastung (kW)							
H-Brenner	Vollbrand	0,99	42	1,5	75	1	803	1
	Kleinbrand	0,285	23		E		E	
A-Brenner	Vollbrand	1,810	58	2	100	2	110	2
	Kleinbrand	0,340	25		E		E	
B-Brenner	Vollbrand	2,910	72	4	125	3	140	3
	Kleinbrand	0,580	34		E		E	

6. Auswechseln und Einstellen der Brennerdüsen

6.1 Kochstellenbrenner

Zum Auswechseln der Düsen der Kochstellenbrenner muß die Herdmulde abgehoben werden. Dazu ist folgendermaßen vorzugehen:

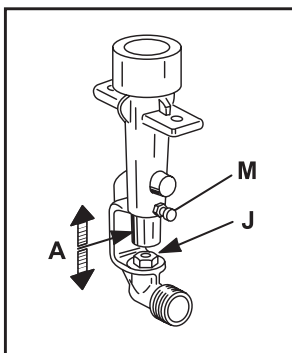


Abdeckblech **A** nach oben ziehen und entfernen.

Schrauben **B** mit Haltern ausschrauben.

Rippenrost und Brenner der Herdmulde entfernen.

Herdmulde nach vorne ziehen, abheben und nach hinten angekippt aufstellen.



Die Schraube **M** des Düsenträgers lockern und das Röhrrchen zur Luftregulierung **A** vollständig heben.

Die Düse **J** mit einem 7er Mehrkantschlüssel abschrauben und sie gegen eine Düse austauschen, die für das benutzte Gas vorgeschrieben ist (s. Tabelle).

6.2 Primärluft regulieren

Den Brenner anzünden und überprüfen, ob die Flamme regelmäßig ist. Sollte eine Regulierung notwendig sein, mit dem Röhrrchen **A** die Luftregulierung vornehmen.

Backofen und Grill



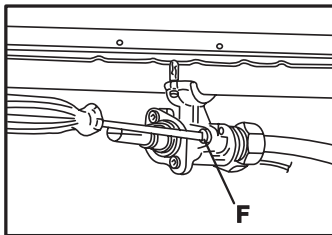
Den Brenner anzünden und kontrollieren, ob die Flamme regelmäßig ist.

Sollte eine Regulierung notwendig sein, ist die Muffe so lange zu verschieben, bis die richtige Einstellung gefunden ist.

Dann die Schraube festziehen.

Die Regulierung der Primärluft ist exakt, wenn ausreichende Sicherheit gegen Abheben der Brennerflamme bei kaltem Brenner und gegen Rückschlagen bei heißem Brenner gegeben ist.

6.3 Kleinstellschrauben einstellen

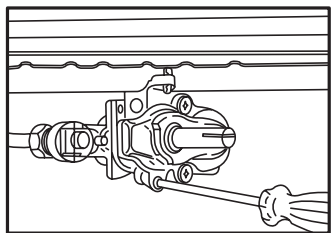


Brenner anzünden und Knebel auf Kleinstellung drehen.

Knebel herausziehen, Schraubendreher in Schlitzöffnung setzen und nach rechts bzw. links drehen, bis die Flamme die richtige Kleinstellung aufweist.

Dann muß die Schraube fest gegen den Anschlag eingedreht werden.

Backofen



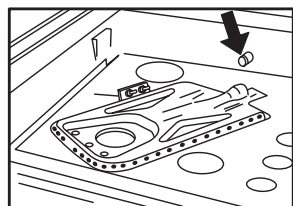
Knebel und Bedienungsblende abnehmen.

Brenner anzünden und für etwa 10 Min. auf höchste Stufe (8) stellen.

Danach langsam auf niedrigste Stufe (1) zurückdrehen und mit Schraubendreher die Kleinstellschraube nach rechts b.z.w. links drehen, bis die Flamme die richtige Kleinstellung aufweist (s. Gasdurchfluß-Einstelltabelle).

Diese Einstellung gilt nur für Erdgas. Im Falle von Flüssiggas muß die Schraube fest gegen den Anschlag eingedreht werden.

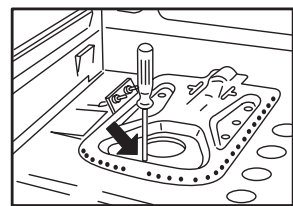
6.4 Backofenbrenner



Das Bodenblech über dem Brenner anheben und herausnehmen.

Die Schraube aufschrauben (s. Abb.).

Die Zündkerze vom Brenner lösen.

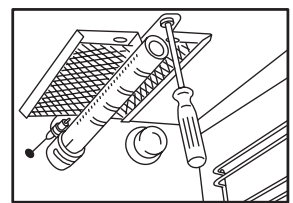


Den Backofenbrenner nach vorne von der Düse abziehen (s. Abb.) und in das Innere des Ofens legen, ohne ihn herauszunehmen.

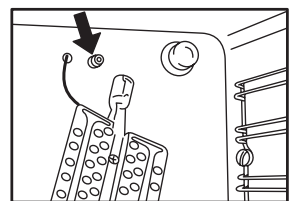
Die Düse mit einem 7er Steckschlüssel (gemäß Tabelle) austauschen.

Den Brenner vorsichtig wieder einbauen.

6.5 Grillbrenner



Vordere Schraube abschrauben und den Grillbrenner entfernen.

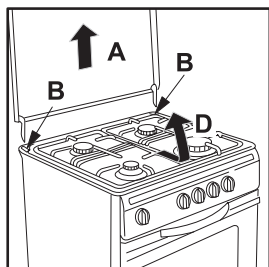


Die Düse (gemäß Tabelle) mit einem 7er Schlüssel austauschen.

Den Brenner vorsichtig wieder einbauen.

7. Demontage der Gehäuseteile

1. Mulde demontieren:



Abdeckblech, Rippenplatten und Brenner abheben.

Abdeckblechführung L + R abschrauben (B).

Mulde nach vorn ziehen und hochklappen (D).

Zum Abnehmen der Mulde diese aus den hinteren Führungen abheben.

2. Seitenwand demontieren

Mulde hochklappen.

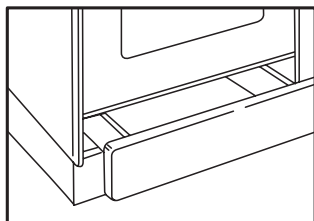
Rückwand L oder R lösen.

Sockelblende: 2 Schrauben entfernen und unten aushaken.

Schrauben der Seitenwand vorn + hinten entfernen.

Seitenwand abnehmen.

3. Gerätewagenblende demontieren



Blende durch Entfernen von 4 Schrauben auf der Gerätewageninnenseite abnehmen.

4. Schalterblende demontieren

Knebel abziehen.

2 Schrauben an der Unterseite der Blende ausschrauben.

Mulde hochklappen.

4 Schrauben auf der Oberseite der Blende ausschrauben.

Schalterblende abnehmen.

5. Backofentür

a) Tür aushängen:

GH 606.0 E

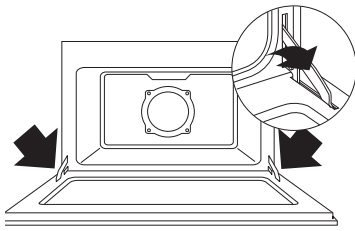
GKH 507.0 E

Bügel der Scharniere nach unten drücken.

GH 506.0 E

GH 505.0 E

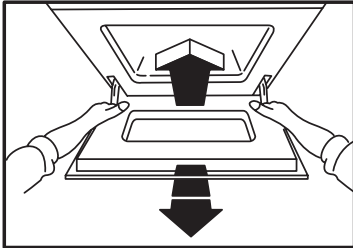
Bügel der Scharniere nach oben ziehen.



Backofentür herausnehmen

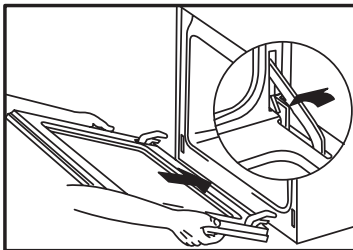
Backofentür ganz öffnen.

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.



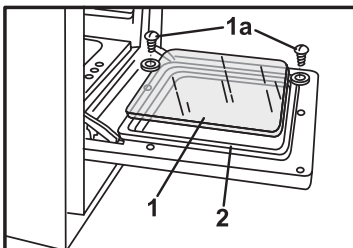
Backofentür einsetzen

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

Die Backofentür langsam ganz öffnen.

Die Bügel an den Türscharnieren wieder herunterklappen und die Backofentür schließen.

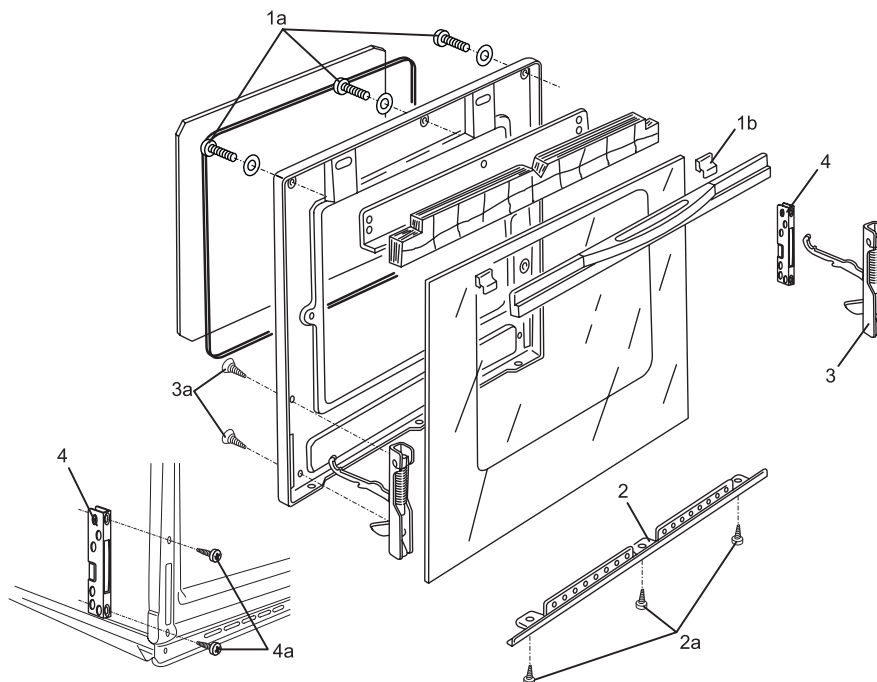
b) Fenster der Backofentür herausnehmen:



Die beiden seitlichen Befestigungsschrauben (1a) lösen. Die innenliegende Dichtung ist mit 4 Haken im Hinterlegblech eingehakt. Das Innere der Backofentür läßt sich herausnehmen.

8. Demontage der Bauteile

8.1 Backofentür



a) Griff demontieren

Nach Ausdrehen der 3 Befestigungsschrauben (1a) sind der Türgriff (1b) und die 4 auf den Türgriff aufgeklebten Gummiauflagen abzunehmen.

b) Frontscheibe demontieren

Die Backofentür ausbauen, Griff demontieren, untere Einfassleiste der Backofenscheibe (2) durch Abschrauben der 3 Befestigungsschrauben (2a) abnehmen und die Frontscheibe abheben.

c) Scharniere ausbauen

Frontscheibe wie beschrieben ausbauen, dann die Scharniere (3) nach Entfernen von je 2 Befestigungsschrauben (3a) abnehmen.

d) Scharnierlager ausbauen

Seitenwände vom Gerät abschrauben.

Scharnierlager (4) durch Ausschrauben von je 2 Schrauben abnehmen.

8.2 Backofen Innenteile

a) Backofenlampe

Lampenabdeckklappe ist in das Lampengehäuse geschraubt.

Die Backofenlampe E 14 (15 W) ist geschraubt.

Das komplette Backofen-Lampengehäuse (3) ist in die Öffnung im Backofenchassis eingehakt und kann durch Heraushebeln aus dem Backofenchassis abgenommen werden.

Die Montage erfolgt durch Eindrücken.

b) Zubehöraufnahmegitter

GH 606.0 E durch Aushängen abnehmen (Bohrungen im Chassis).

GH 506.0 E

GH 505.0 E durch je 2 Rändelschrauben festgeschraubt. Einpressmuttern im Chassis.

GKH 507.0 E

c) Backofen-Türdichtung

Die Türdichtung ist mit Haltenasen versehen.

Auswechseln und Montieren durch leichtes Längen der Dichtung und aus- bzw. einhaken.

GH 506.0 E

GH 505.0 E 6 Befestigungshaken

GH 606.0 E

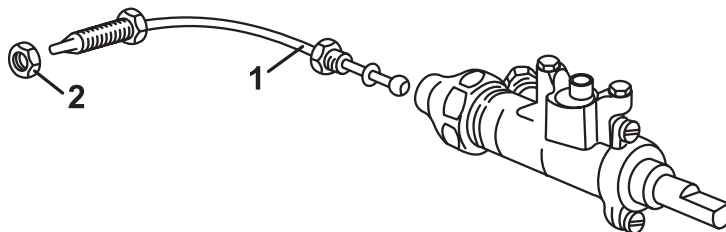
GKH 507.0 E 4 Befestigungshaken

8.3 Gasarmaturen

a) Thermoelemente

Mulde hochklappen, Thermoelement (1) am Gashahn bzw. Thermostat abschrauben.

Befestigungsmutter (2) am Brenner abschrauben, neues Thermoelement montieren.



b) Magneteinsätze

Bestandteil des Gashahns bzw. Thermostat nicht einzeln auswechselbar.

c) Gashahn Kochstelle

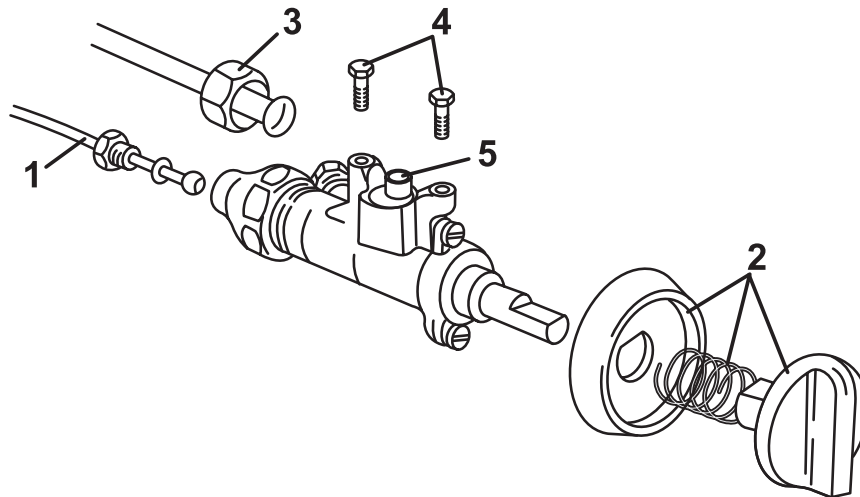
Mulde hochklappen, Thermoelement (1) am Gashahn abschrauben, Knebel mit Feder und Zeigerring (2) abziehen. Überwurfmutter (3) am Gashahn abschrauben.

Befestigungsschrauben (4) vom Halteträger der Hahngalerie abschrauben.

Gashahnmontage in umgekehrter Reihenfolge montieren.

Der Dichtring (5) ist Bestandteil des neuen Gashahnes.

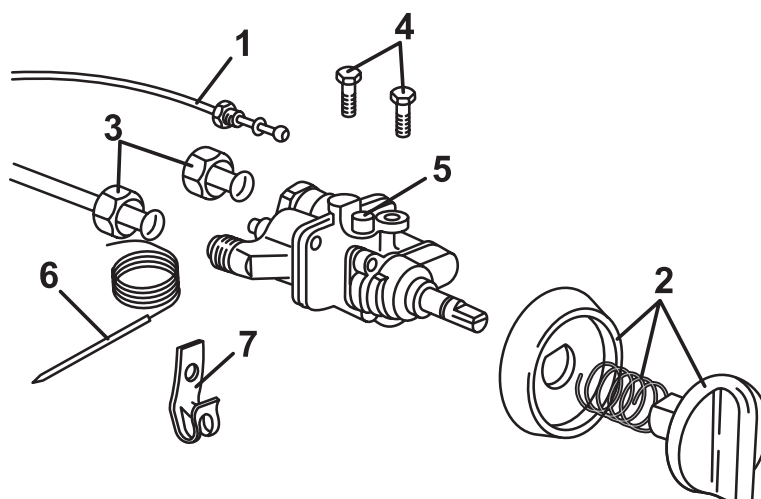
Nach Auswechseln des Gashahnes unbedingt Dichtheitsprüfung am Anschluß zur Hahngalerie (5) und Überwurf 3 durchführen.

**d) Backofenthermostat**

Demontage und Montage wie bei Gashahn Pos. 3 c durchführen.

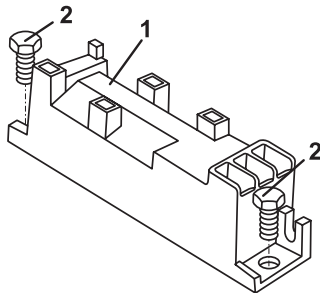
Außerdem Kappilarrohrfühler zum Backofeninnenraum durchführen und an der Backofenrückwand in Halteklammer (7) einführen.

Backofentemperatur am Thermostat nicht einstellbar.



8.4 Elektrische Funkenzündung

a) Zündtrafo



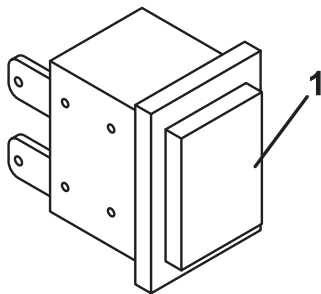
Mulde hochklappen.

Anschlußkabel am Zündtrafo (1) abziehen
(primär + sekundär)

Befestigungsschrauben (2) herausdrehen.

Trafo wechseln.

b) Zündschalter

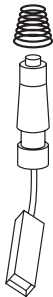


Mulde hochklappen. Anschlußkabel am Schalter (1)
abziehen.

Schalter durch die Blende nach vorn herausdrücken.

Neuen Schalter von vorn eindrücken.

c) Zündkerze Kochstelle



Mulde hochklappen.

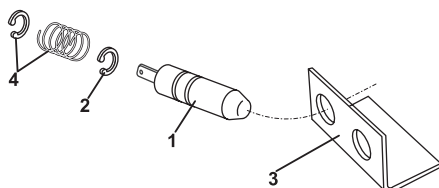
Ausbau durch Herunterdrücken und Drehen der
Zündkerzen (1).

Zündkabel (2) am Zündtrafo abziehen.

Einbau durch Hochschieben von unten und Aufdrücken der
Feder (3) von oben.

Zündkabel (1) am Trafo aufstecken. Zündkerze und
Zündkabel sind ein Bauteil.

d) Zündkerze Backofen

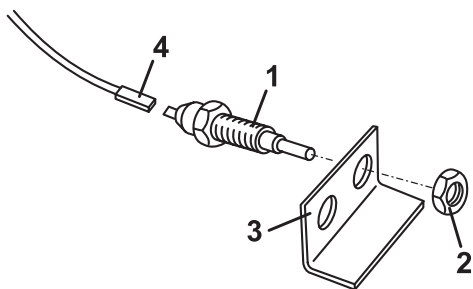


Backofenboden herausnehmen und Zündkabel abziehen.

Sprengling (2) abnehmen und Zündkerze aus Halterung (3)
herausziehen.

Sprengling und Feder (4) auf neue Zündkerze montieren.

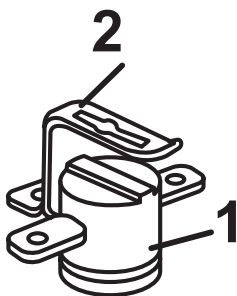
Montage in umgekehrter Reihenfolge.

e) Zündkerze Grill

Zündkabel (4) abziehen.

Mutter (2) abschrauben.

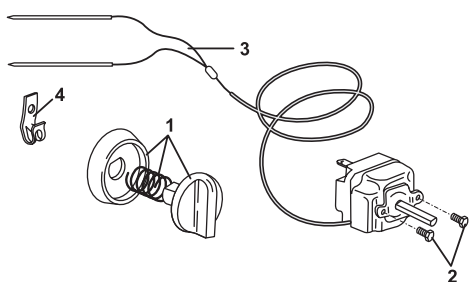
Zündkerze (1) aus Halterung (3) herausziehen und in umgekehrter Reihenfolge montieren.

8.5 Elektrobackofen**a) Temperaturschutzsicherung**

Nach Abnehmen der Geräterückwand ist die Temperaturschutzsicherung (1) auf der Backofenchassis-Rückseite oben rechts zugänglich.

Die Sicherung schaltet bei 150 °C ab.

Auswechseln durch Herausziehen nach oben aus der Halterung (2).

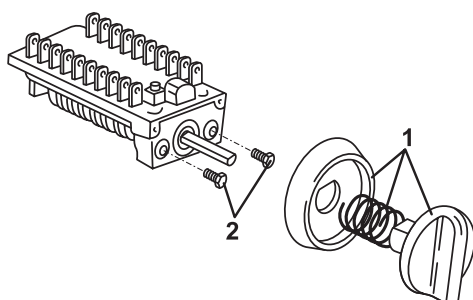
b) Backofen-Thermostat

Mulde hochklappen, Knebel (1) abziehen.

Thermostathalteschrauben (2) von vorn herausdrehen.

Doppelkappillarrohrfühler (3) über dem Flansch der Oberhitze und links neben der Heißluftheizung aus den Halteklammern (4) herausziehen.

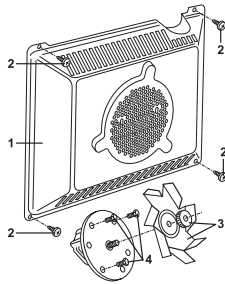
Kapillarrohr durch die Backofenwand herausziehen und neuen Thermostat in umgekehrter Reihenfolge montieren.

c) Backofen-Wahlschalter

Mulde hochklappen, Knebel (1) abziehen.

Schalterschrauben (2) von vorn herausdrehen.

Kabel am Schalter abklemmen und neuen Schalter in umgekehrter Reihenfolge montieren.

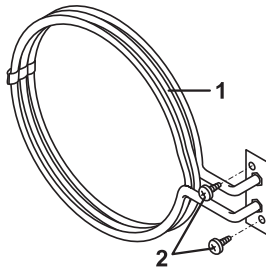
d) Heißluftmotor

Backofenzwischenwand (1) nach Abschrauben der Blechschrauben (2) entfernen.

Lüfterrad mit Mutter abnehmen und Schrauben (4) von der Backofeninnenseite ausschrauben.

Geräterückwand abschrauben, Kabel vom Motor abziehen und Motor abnehmen.

Montage in umgekehrter Reihenfolge.

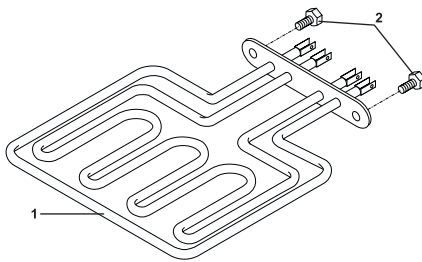
e) Heißluftheizung.

Backofenzwischenwand abschrauben, Geräterückwand abschrauben und Kabel der Heizung (1) abziehen.

Schrauben (2) von der Geräterückseite ausschrauben.

Heizung aus dem Backofen herausnehmen.

Einbau in umgekehrter Reihenfolge.

f) Oberhitze Grill

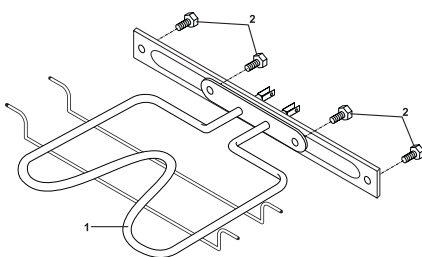
Backofenrückwand abschrauben.

Kabel an der Heizung (1) abziehen.

Schrauben (2) von der Geräterückseite ausschrauben.

Heizung aus dem Backofen herausnehmen.

Montage in umgekehrter Reihenfolge, mittlere Anschlüsse Grill, äußere Anschlüsse Oberhitze.

g) Unterhitze

Backofenrückwand abschrauben.

Kabel an der Heizung (1) abziehen.

Schrauben (2) von der Geräterückseite ausschrauben.

Heizung nach hinten herausziehen.

Montage in umgekehrter Reihenfolge.

h) Kontrollampen

Mulde hochklappen.

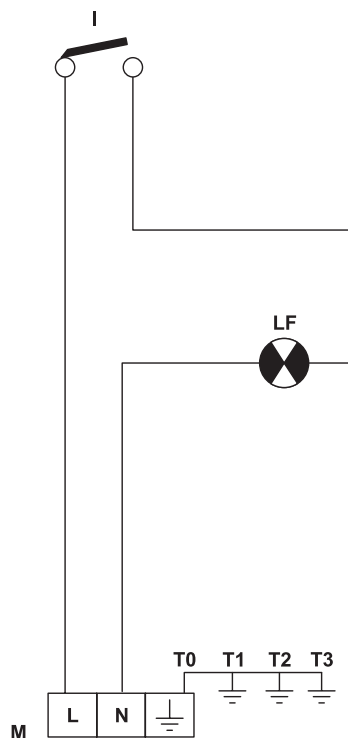
Anschlußkabel am Schalter abklemmen.

Kontrollampe nach vorn durch die Blende herausdrücken.

Einbau in umgekehrter Reihenfolge.

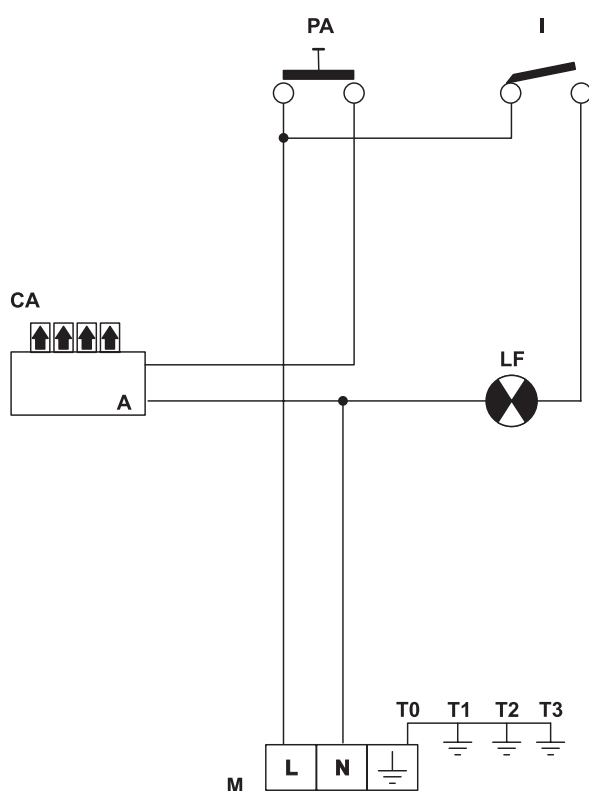
9. Schaltpläne

9.1 GH 505.0 E



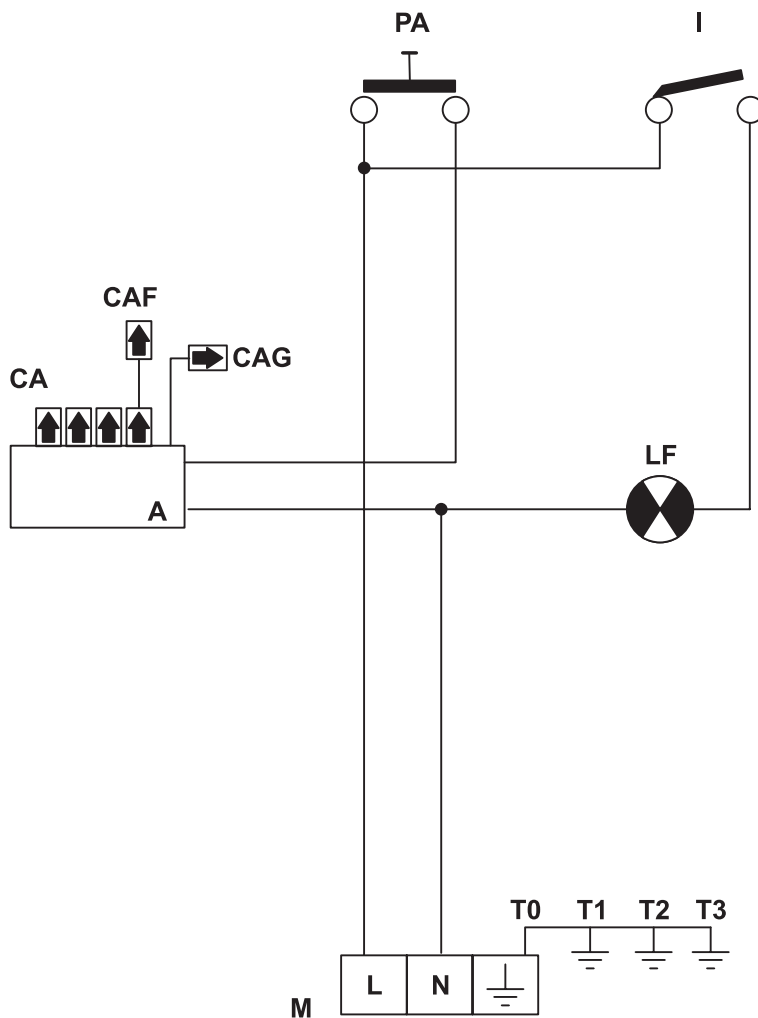
I	Schalter Backofenlampe
LF	Backofenlampe
M	Klemmenblock
T0/T3	Erdungssystem

9.2 GH 606.0 E



PA	Schalter Zündung
I	Schalter Backofenlampe
LF	Backofenlampe
M	Klemmenblock
A	Zündtrafo
CA	Elektrode
T0/T3	Erdungssystem

9.3 GH 506.0 E



PA	Schalter Zündung
I	Schalter Backofenlampe
LF	Backofenlampe
M	Klemmenblock
A	Zündtrafo
CA	Elektrode
CAF	Ofenelektrode
CAG	Grillelektrode
T0/T3	Erdungssystem

