



Inbouwfornuizen

KEH 650.0

GEH 640.0

GEH 630.0

Inbouwkookplaten

GK 650.0

GK 640.0

GM 630.0

Küppersbusch

HET HART VAN DE GOEDE KEUKEN

NL

Servicehandboek: H2-120-01-02

Bewerkt door: N. Kirchmaier
Telefoon: (0209) 401-718
Fax: (0209) 401-743
Datum: 23.08.2000

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
Kundendienst
Postfach 100 132
45801 Gelsenkirchen

Inhoud

1. Algemene technische gegevens	4
2. Inbouwvoorwaarden en montage	11
2.1 Instructies voor het inbouwen	11
2.2 Verzorgingsaansluitingen plannen	11
2.3 Inbouwafmetingen en inbouw	12
2.4 Aansluiting en ingebruikneming	13
2.5 Inbouwen in een kookplaat	14
2.6 Inbouw van het vitrokeramische kookvlak	14
2.7 Branders in kookplaat en vitrokeramisch kookvlak monteren	15
2.8 Bijstellen van de indrukbare knoppen	16
2.9 Toevoerleidingen controleren	17
2.10 Ovenbrander controleren	17
2.11 Richtwaarden voor de luchtinstelling	17
2.12 Kookpittenbranders controleren	17
3. Bediening van het apparaat	18
3.1 De elektronische programmaklok - GEH 640.0	18
3.2 De elektronische schakelklok - KEH 650.0	19
3.3 Gebruik van de kookpitten	21
3.4 Oven - KEH 650.0	22
3.5 GEH 640.0 / GEH 630.0	25
4. Overschakelen op een andere gassoort - spuitstuktabel	27
4.1 Set omschakelspuitstukken	27
4.2 Belastingstabel	27
4.3 Verbrandingswaarden volgens EN 437	27
4.4 Tabel van toegestane gassoorten en drukken	28
4.5 Spuitstuktabel	28
4.6 Kookpitbrander omschakelen	29
4.7 Eindmontage	29
4.8 Ovenbrander omschakelen	30
5. Thermovoeler – bougies – kookpitten	31
5.1 Thermovoeler vervangen	31
5.2 Bougie vervangen	31
6. Gasarmaturen	32
6.1 Gaskraan kookpitten vervangen	32
6.2 Oventhermostaat vervangen GEH 640.0 / GEH 630.0	33
6.3 Magneetinzetstukken vervangen	34
7. Oven-gas-weergave GEH 640.0 / 630.0	35
7.1 Werking	35
7.1 Elektronicabedradingsplaat vernieuwen	35
8. Ovendeur	36
9. Heteluchtmotor	37
9.1 Oventussenwand ventilatorwiel	37
9.2 Heteluchtmotor	37
10 Schakelschema's	38

1. Algemene technische gegevens

1.1 KEH 650.0



Het combi-inbouwfornuis werkt ook met vloeibaar gas. Een overeenkomstige serie spuitstukken is als extra toebehoren leverbaar.

Het combi-inbouwfornuis wordt zonder kookplaatplatine geleverd. Gelieve de gewenste kookplaatplatine GK 650.0 of GM 630.0 altijd extra te bestellen.

Elektrisch verwarmde oven met multitherm plus-verwarmingssysteem

Energiespaarapparaat:

- Koel ovenfront: 3-voudige deurbeglazing met warmte-- reflecterende Thermax-binnenruit
- Uitschakelbare ovenverlichting aan beide kanten
- Deurcontactschakelaar schakelt automatisch de heteluchtaanjager en de ovenverwarming uit bij het openen van de ovendeur.
- Meervoudige ovenisolatie

Ingebouwde gasarmaturen, ingesteld op aardgas, zonder gas-kookplaatplatine GM 630.0 of GK 650.0

- Gasbrander met geringe uitstoot van schadelijke stoffen
- 1 krachtige brander 2,9 kW
- 2 normale branders à 1,9 kW
- 1 sudderbrander 1,1 kW

Volledig beveiligd

Indrukbare draaiknoppen voor oven en kookpitten

Elektrische één-hand-vonkontsteking

Volledig glazen front

Elektronische schakelklok met tijdweergave

- Programmering voor oven-bedrijf (bakduur, bakeinde).
- Elektronische programmaklok

Uithangbare ovendeur

Dwarsstroomventilator voor apparaat-koeling

Technische gegevens (DIN EN 30 productidentnummer CE -0085AT0258)

- Aansluitwaarde 10,6 kW, waarvan 7,2 kW voor de kookplaat
- Afmetingen van het apparaat: B x H x D ca. 592 x 595 x 550 mm
- Afmetingen van de uitsparing: B x H x D ca. 560 x 600 x 550 mm

Standaardtoebehoren

- 2 email-bakplaten, 1 braadrooster, 1 vetpan

Extra toebehoren:

- backmobil®, toeb.-nr. 600
- Telescopisch railsysteem, toeb.-nr. 601
- Set spuitstukken vloeibaar gas, 50 mbar
- Set spuitstukken vloeibaar gas, 30 mbar
- Set spuitstukken aardgas, 20 mbar (serie)
- Set spuitstukken aardgas, 20 mbar LL
- Set spuitstukken aardgas, 25 mbar NL

1.2 GEH 640.0



Gasbrander met geringe uitstoot van schadelijke stoffen, ingesteld op aardgas

Gasaansluiting 1/2"

Volledig glazen front

Thermostatisch verwarmde gas-oven met heteluchtsysteem, omschakelbaar op hetelucht of conventionele verwarming

- Infrarood-grill
- Ovenverlichting aan beide kanten
- Optische bedrijfsweergave voor oven
- Warmte-reflecterende Thermax-binnenruit

Indrukbare draaiknoppen voor oven en kookpitten

Elektronische klok met tijdweergave en programmaklok

Elektrische één-hand-vonkontsteking

Volledig beveiligd

Het gas-inbouwfornuis werkt ook met vloeibaar gas. Een overeenkomstige serie spuitstukken is als extra toebehoren leverbaar.

Het gas-inbouwfornuis wordt zonder kookplaatplatine geleverd. Gelieve de gewenste kookplaatplatine GK 650.0 of GM 630.0 altijd extra te bestellen.

Uithangbare ovendeur

Dwarsstroomventilator voor apparaat-koeling

Technische gegevens (DIN EN 30 productidentnummer CE -0085AT0258)

- 4 kookpitten: 1 krachtige brander 2,9 kW, 2 normale branders à 1,9 kW, 1 sudderbrander 1,1 kW
- Vermogen gas 11,8 kW
- Elektrisch vermogen 2,55 kW (met stekker)
- Afmetingen van het apparaat: B x H x D ca. 592 x 595 x 550 mm
- Afmetingen van de uitsparing: B x H x D ca. 560 x 600 x 550 mm

Standaardtoebehoren

- 2 bakplaten, 1 braadrooster, 1 vetpan

Extra toebehoren:

- backmobil®, toeb.-nr. 600
- Telescopisch railsysteem, toeb.-nr. 601
- Set spuitstukken vloeibaar gas, 50 mbar
- Set spuitstukken vloeibaar gas, 30 mbar
- Set spuitstukken aardgas, 20 mbar (serie)
- Set spuitstukken aardgas, 20 mbar LL
- Set spuitstukken aardgas, 25 mbar NL

1.3 GEH 630.0



Gasbrander met geringe uitstoot van schadelijke stoffen, ingesteld op aardgas

Gasaansluiting 1/2"

Volledig glazen front

Thermostatisch verwarmde gasoven met conventionele verwarming

- Grillstopcontact voor infrarood-grill
- Ovenverlichting aan de zijkant
- Warmte-reflecterende Thermax-binnenruit

Indrukbare draaiknoppen voor oven en kookpitten

Elektrische één-hand-vonkontsteking

Volledig beveiligd

Uithangbare ovendeur

Dwarsstroomventilator voor apparaat-koeling

Het gas-inbouwfornuis werkt ook met vloeibaar gas. Een overeenkomstige serie spuitstukken is als extra toebehoren leverbaar.

Het gas-inbouwfornuis wordt zonder kookplaatplatine geleverd. Gelieve de gewenste kookplaatplatine GK 650.0 of GM 630.0 altijd extra te bestellen.

Technische gegevens (DIN EN 30 productidentnummer CE -0085AT0258)

- 4 kookpitten: 1 sterke brander 2,9 kW, 2 normale branders à 1,9 kW, 1 sudderbrander 1,1 kW
- Vermogen gas 11,8 kW
- Elektrisch vermogen 2,55 kW (zonder grill 0,2 kW, met stekker)
- Afmetingen van het apparaat:
- B x H x D ca. 592 x 595 x 550 mm
- Afmetingen van de uitsparing:
- B x H x D ca. 560 x 600 x 550 mm

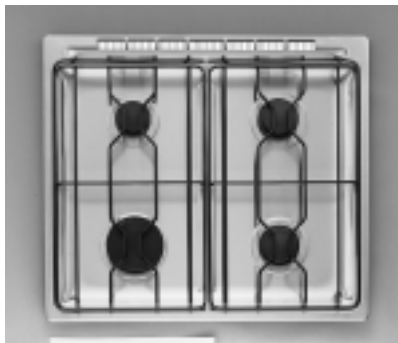
Standaardtoebehoren

- 1 bakplaat, 1 braadrooster, 1 vetpan

Extra toebehoren:

- backmobil®, toeb.-nr. 600
- Telescopisch railsysteem, toeb.-nr. 601
- Set spuitstukken vloeibaar gas, 50 mbar
- Set spuitstukken vloeibaar gas, 30 mbar
- Set spuitstukken aardgas, 20 mbar (serie)
- Set spuitstukken aardgas, 20 mbar LL
- Set spuitstukken aardgas, 25 mbar NL

1.4 GM 630.0



Kookplaatplatine, optioneel voor

- Gas-inbouwfornuizen GEH 630.0 en GEH 640.0
- Combi-inbouwfornuis KEH 650.0

Technische gegevens

- Afmetingen van het apparaat:
- B x D ca. 580 x 510 mm
- Afmetingen van de uitsparing:
- B x D ca. 560 x 490 mm

Panneroosters zwart

1.5 GK 640.0



Kookplaatplatine, optioneel voor

- Gas-inbouwfornuizen GEH 630.0 en GEH 640.0

Technische gegevens

- Afmetingen van het apparaat:
- B x D ca. 589 x 519 mm
- Afmetingen van de uitsparing:
- B x D ca. 560 x 490 mm

Standaard kruis voor kleine pannen

1.6 GK 650,0



Kookplaatplatine, optioneel voor

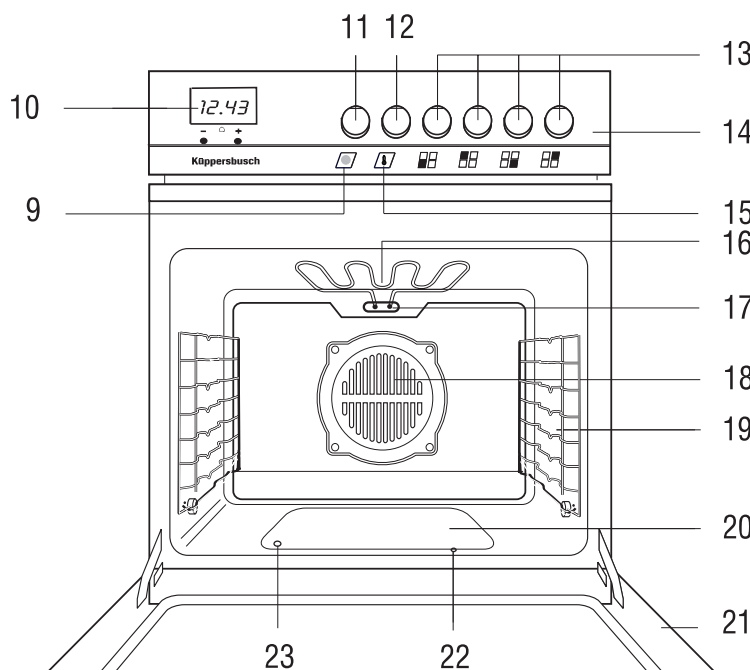
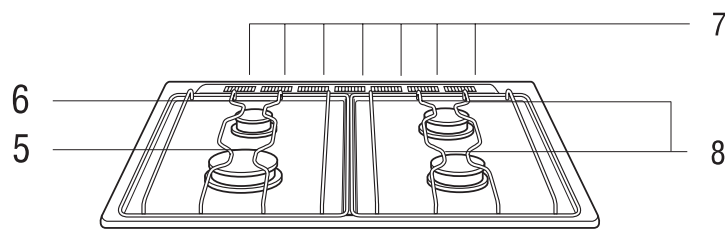
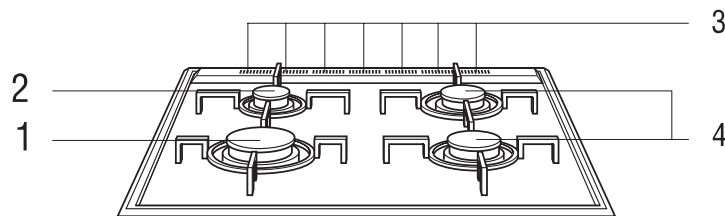
- Combi-inbouwfornuis KEH 650.0

Technische gegevens

- Afmetingen van het apparaat:
- B x D ca. 589 x 519 mm
- Afmetingen van de uitsparing:
- B x D ca. 560 x 490 mm

Standaard kruis voor kleine pannen

1.7 KEH 650.0

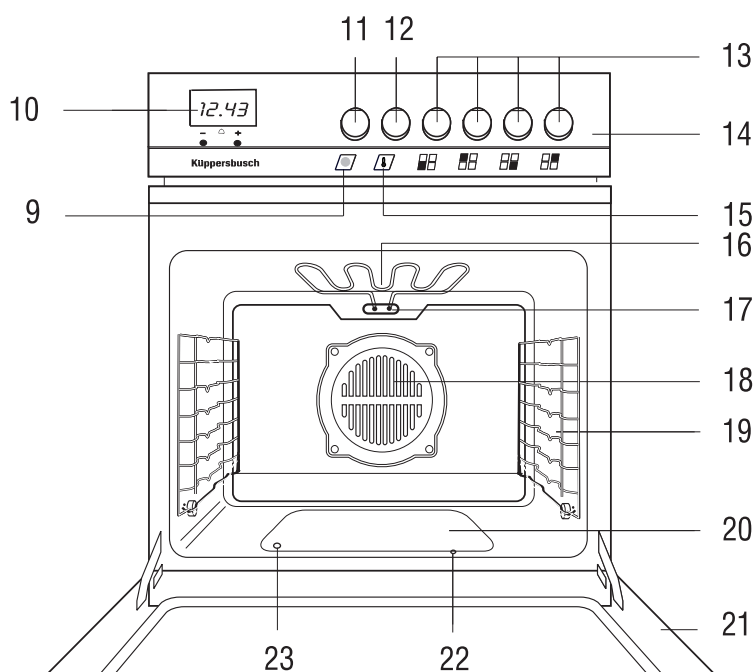
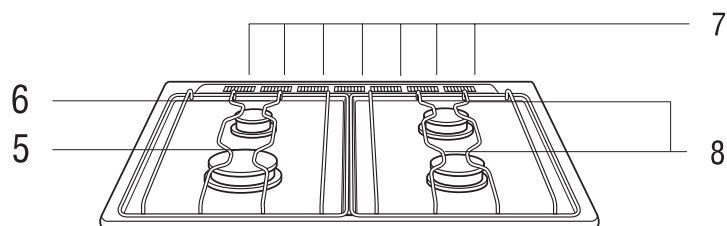
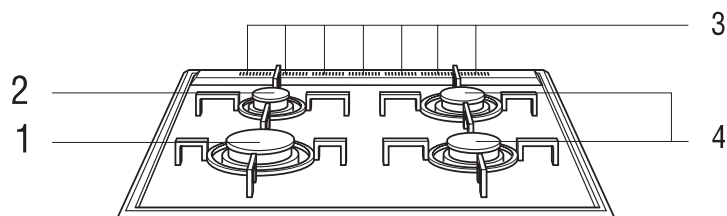


- 1 Krachtige brander
- 2 Sudderbrander
- 3 Ventilatiesleuven
- 4 Normale brander
- 5 Krachtige brander
- 6 Sudderbrander
- 7 Ventilatiesleuven
- 8 Normale brander
- 9 Ovenbedrijfsweergave
- 10 Elektronische schakelklok
- 11 Ovenkeuzeschakelaar
- 12 Oventemperatuurregelaar
- 13 Kookpitregelaar
- 14 Bedieningspaneel
- 15 Opwarmweergave
- 16 Klapgrill (bovenwarmte/grill)
- 17 Grillstekker
- 18 Heteluchtventilator
- 19 Inschuifranden
- 20 Omlijsting
- 21 Ovendeur
- 22 Hulpontsteking
- 23 Kijkgat

Leverbare extra toebehoren

- Grillrooster met handvat toeb.-nr. 125
- Pizzasteen toeb.-nr. 126
- Kruis voor kleine pannen toeb.-nr. 160
- Braadrooster toeb.-nr. 440
- Braadplaat toeb.-nr. 441
- Bakplaat (email) toeb.-nr. 541
- Bakplaat (aluminium) toeb.-nr. 542
- Vetpan toeb.-nr. 543
- backmobil® toeb.-nr. 600
- Telescopisch railsysteem, toeb.-nr. 601

1.8 GEH 640.0

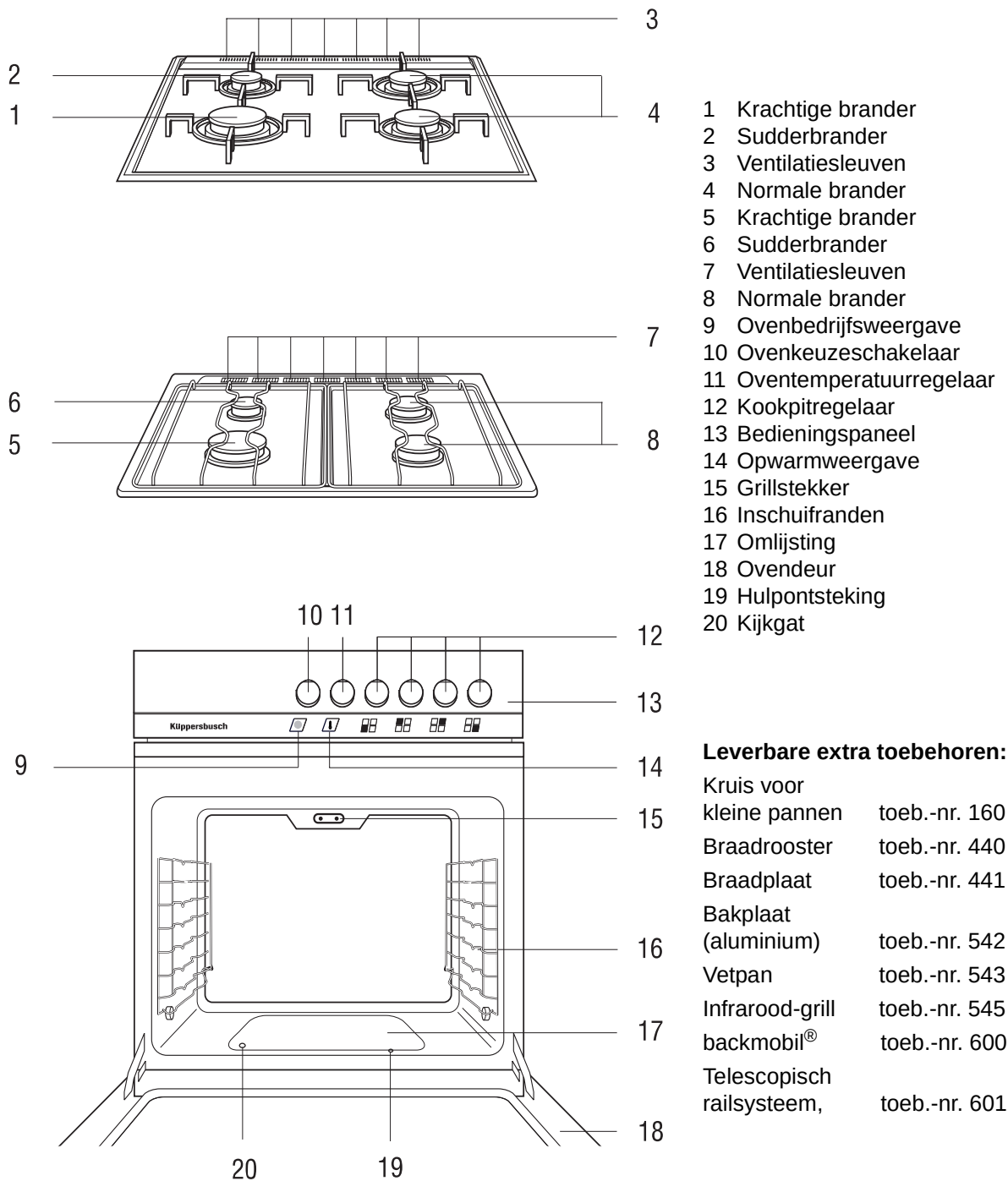


- 1 Krachtige brander
- 2 Sudderbrander
- 3 Ventilatiesleuven
- 4 Normale brander
- 5 Krachtige brander
- 6 Sudderbrander
- 7 Ventilatiesleuven
- 8 Normale brander
- 9 Ovenbedrijfsweergave
- 10 Elektronische schakelklok
- 11 Ovenkeuzeschakelaar
- 12 Oventemperatuurregelaar
- 13 Kookpitregelaar
- 14 Bedieningspaneel
- 15 Opwarmweergave
- 16 Klapgrill (bovenwarmte/grill)
- 17 Grillstekker
- 18 Heteluchtventilator
- 19 Inschuifranden
- 20 Omlijsting
- 21 Ovendeur
- 22 Hulpontsteking
- 23 Kijkgat

Leverbare extra toebehoren

- Grillrooster met handvat toeb.-nr. 125
- Pizzasteen toeb.-nr. 126
- Kruis voor kleine pannen toeb.-nr. 160
- Braadrooster toeb.-nr. 440
- Braadplaat toeb.-nr. 441
- Bakplaat (email) toeb.-nr. 541
- Vetpan toeb.-nr. 543
- backmobil® toeb.-nr. 600
- Telescopisch railsysteem, toeb.-nr. 601

1.9 GEH 630.0



2. Inbouwvoorwaarden en montage

2.1 Instructies voor het inbouwen

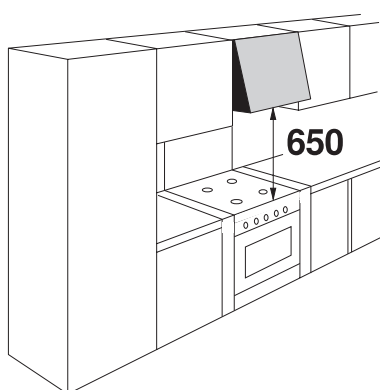


Het apparaat moet altijd horizontaal worden ingebouwd.

Bij uitvallen van de dwarsstroomventilator mag de oven niet verder worden gebruikt.

Het apparaat is met het oog op beveiliging tegen oververhitting van vlakken in de buurt (meubels) een apparaat van het type Y. De kunststofbekleding of het fineer moet met een hittebestendige lijm (150 °C) zijn verwerkt. Deze lijm voorkomt vervormen of losraken van de bekleding, met name aan de smalle kanten van de inbouwmeubels.

Afstand-normbepalingen volgens DIN 68901



Minimale afstand tussen gaskookpitten en afzuigkappen: 650 mm

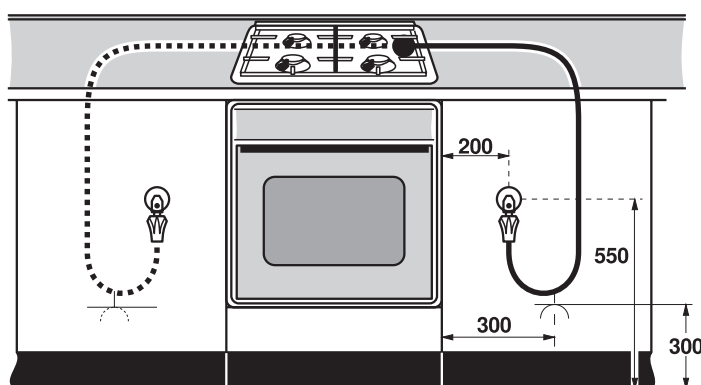
Dit apparaat kan met zijn achterkant en een zijwand tegen willekeurig hoge kast- of ruimtewanden worden geplaatst. Aan de andere zijkant mag enkel een meubel met maximaal dezelfde hoogte staan.

2.2 Verzorgingsaansluitingen plannen

Apparaat-aansluitschroefdraad: R $\frac{1}{2}$ " ISO/R 7-1

Let bij het plannen van de toevoerleidingen op de volgende instructies:

Gasaansluiting met veiligheidsgasslang



De aansluiting moet afgesloten kunnen worden en toegankelijk zijn. Aanbevolen wordt een veiligheids-gasstopcontact in de rechter zijkast.

Een 800 mm lange veiligheidsgasslang conform DIN 3383 wordt direct gasdicht op de aansluitstompen van de kookplaat geschroefd. Bij aansluiting in de linker zijkast is een veiligheidsgasslang noodzakelijk. Lengte: max. 1,50 m (in Oostenrijk max. 1,00 m)!

Gasaansluiting met stijve verbinding

De aansluiting moet afgesloten kunnen worden en toegankelijk zijn.

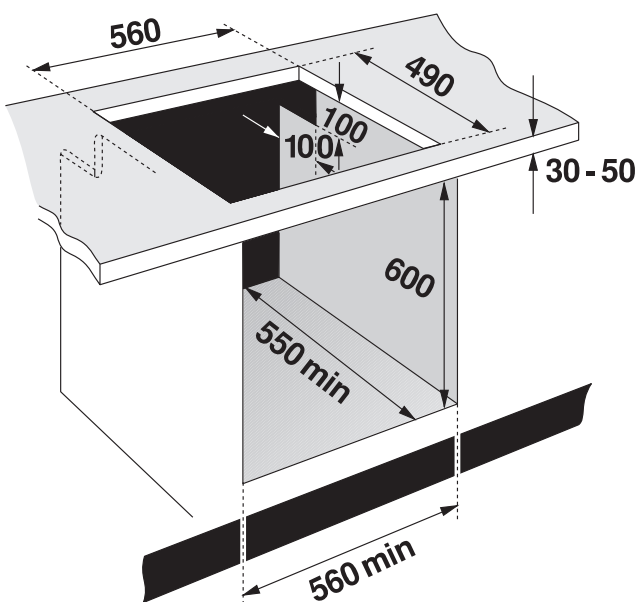
Elektrische aansluiting

Voor de stroomtoevoer naar oven en elektrische één-hand-vonkontsteking is een 230-240 V veiligheidswandcontactdoos vereist.

Het apparaat wordt geleverd met een aansluitkabel.

2.3 Inbouwafmetingen en inbouw

Inbouwkast voorbereiden

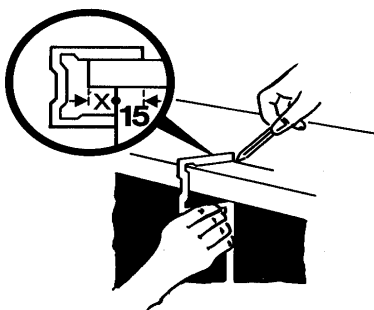


In het bovenste bereik van de kast-zijwand een 100 x 100 mm grote uitsparing voor de toevoerleidingen uitsnijden.

Belangrijk! Eventueel voorhanden kast-achterwand en de traverse tussen de zijwanden verwijderen!

Werkplaat-uitsparing maken

Bij het apparaat vindt u een sjabloon om de werkplaat-uitsparing af te tekenen.



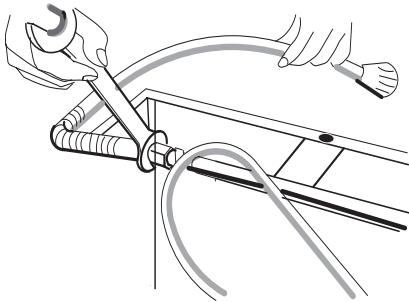
1. Leg de sjabloon tegen de voorkant van de kast.
2. De werkplaat-uitsparing aftekenen en uitsnijden.

Belangrijk: Teken de werkplaat-uitsparing alleen bij reeds vast gemonteerde werkplaat af.

2.4 Aansluiting en ingebruikneming

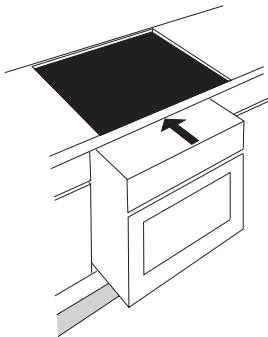
Gas aansluiten

Controleer voor het aansluiten van het inbouw-gasfornuis eerst of de gegevens op het typebordje met de plaatselijke gasverhoudingen overeenkomen. Bij eventuele afwijkingen moet het apparaat eerst op de betreffende gaskwaliteit worden omgeschakeld.



Veiligheidsgasslang gasdicht op de aansluitstomp van het fornuis schroeven.

Apparaat erin schuiven



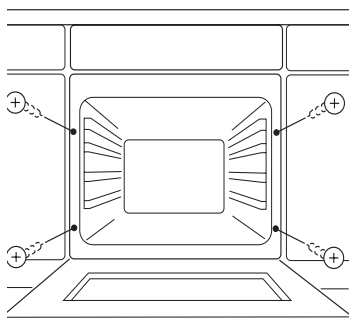
Het apparaat een stuk in de uitsparing schuiven.

De toevoerleidingen door de uitsparing in de zijwand leiden.

Schuif het apparaat nu helemaal in de uitsparing.

Daarbij de spiraalbuis niet verbuigen of knikken en de apparaataansluiting niet inklemmen!

Apparaat bevestigen



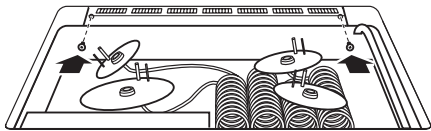
Ovendeur openen

Apparaat met de bijgevoegde schroeven - van binnen naar buiten schuin aanzetten - aan het kastelement vastschroeven.

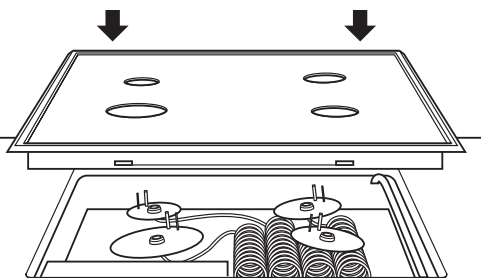
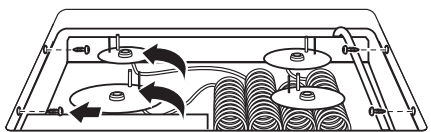
2.5 Inbouwen in een kookplaat

KEH 650.0 Het los bijgevoegde uitlaatgasrooster aan de achterkant van de werkplaatuitsparing bevestigen.

GEH 630.0 / GEH 640.0 Het los bijgevoegde uitlaatgaskanaal aan de achterkant van de werkplaatuitsparing bevestigen



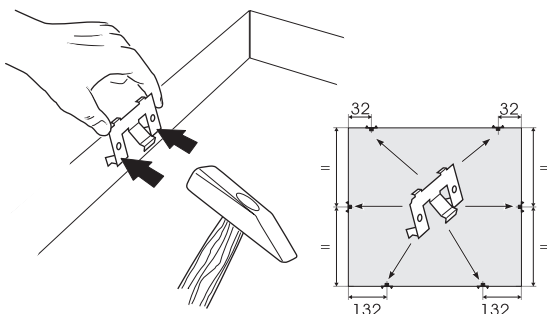
De montagekuip erin zetten en met schroeven bevestigen.



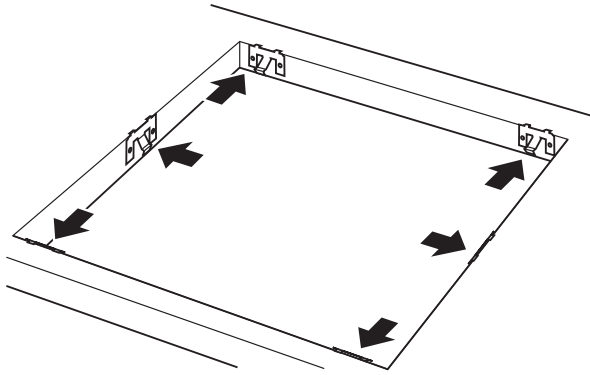
De kookplaatplatine erop leggen en bevestigen. Een rondom lopende dichting zorgt voor voldoende afdichting.

2.6 Inbouw van het vitrokeramische kookvlak

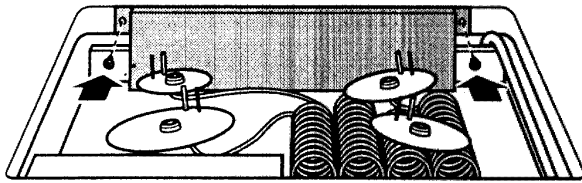
Bij levering zijn de onderdelen niet gemonteerd. Branderdeksel en opsteekstukken zijn los bijgevoegd. Met de clip-techniek gaat de montage eenvoudig, snel en zonder problemen.



De clips met de in de afbeelding aangegeven afstanden in de werkplaatuitsparing slaan. Door de horizontale aanslag is hoogte-uitlijning niet nodig. Mocht de werkplaatuitsparing een beetje te groot zijn geworden, dan bestaat de mogelijkheid om door vastschroeven van de clips hun veerspanning te vergroten.

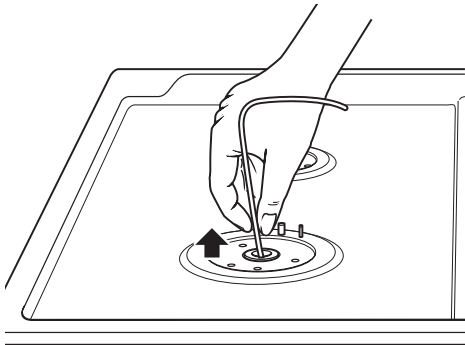


Het los bijgevoegde uitlaatgaskanaal aan de achterkant van de werkplaat-uitsparing bevestigen (alleen bij GEH 630.0 / GEH 640.0).

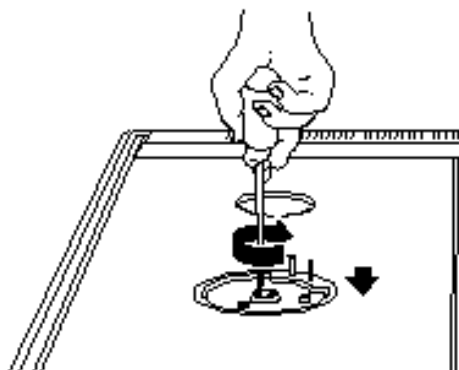


Ceran-oppervlak van boven in de houderclips drukken.

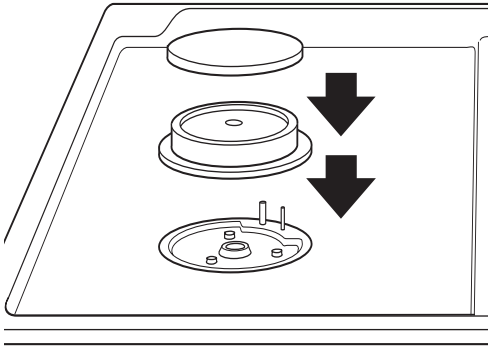
2.7 Branders in kookplaat en vitrokeramisch kookvlak monteren



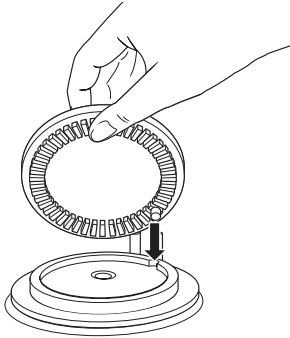
De brander met de meegeleverde lichter omhoog trekken en in positie brengen.



De houderplaat voor het opsteekstuk eraan schroeven.



De brander in elkaar zetten.



Branderdeksel en het opsteekstuk plaatsen. Let erop dat ze goed zitten. De tap moet in de kerf klikken.

2.8 Bijstellen van de indrukbare knoppen

Werking van de knoppen controleren:



Na aansluiten en inbouwen van het apparaat **moet** gecontroleerd worden of de knoppen in instelpositie **soepel lopen**.

Als de knoppen door de aansluiting op het gasnet of de inbouw in het keukenmeubel niet meer soepel lopen en de als de kranen met gasarmaturen verwrongen achter de kranenbediening zitten, dient men als volgt te werk te gaan:

1. Controleer het verloop van de gasaansluitingsslang.
Deze moet vanaf de kranen naar achter gaand rechts of links door de aangegeven uitsparing horizontaal in de onderbouwkast zijn geleid. Als de aansluitingsslang achter het apparaat klemt, dan worden de kranen verwrongen.
2. De twee middelste knoppen eraf trekken.
3. De naast de kraanas door de knopopening zichtbare schroeven losdraaien.
4. Door optillen of laten zakken van de kraanassen met een schroevendraaier door de knopopening de knopas richting het midden van het gat uitlijnen en dan met een tweede schroevendraaier de schroeven weer aandraaien.
5. De knoppen weer aanbrengen en opnieuw controleren.

2.9 Toevoerleidingen controleren

Stroomtoevoer

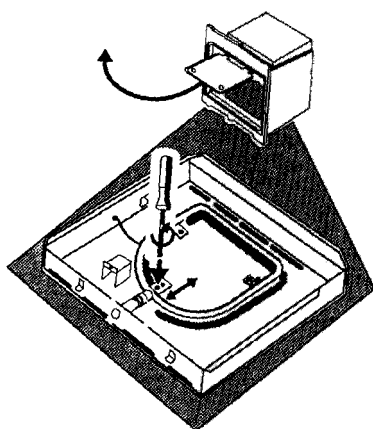
Controleer het verloop van de aansluitkabel.

Deze mag niet ingeklemd zitten, over het inbouwfornuis worden geleid of tegen het uitlaatgaskanaal liggen.

Gastoevoer

Controleer de dichtheid van alle verbindingen. Slangen moeten op voldoende afstand van hete vlakken zijn gelegd. Slangen niet inklemmen!

2.10 Ovenbrander controleren



1. De brander ontsteken en de brandstabiliteit controleren.
2. De oven ten minste 10 minuten op hoogste temperatuur opwarmen en vervolgens naar kleinste temperatuur terugdraaien. De brander moet met kleine maar stabiele vlam branden. Indien nodig de luchtinstelling door veranderen van de luchtschuif reguleren.
3. De vlammen moeten stevig branden, maar niet zo sterk als de kookpitten.

2.11 Richtwaarden voor de luchtinstelling

Aardgas H, L	3,0 mm
Aardgas L, LL	1,0 mm
Vloeibaar gas 50 mbar	2,5 mm
Vloeibaar gas 30/37 mbar	3,0 mm

2.12 Kookpittenbranders controleren

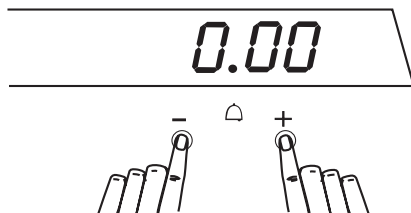
De branders ontsteken en de brandstabiliteit controleren.
De vlammen moeten stevig branden.

3. Bediening van het apparaat

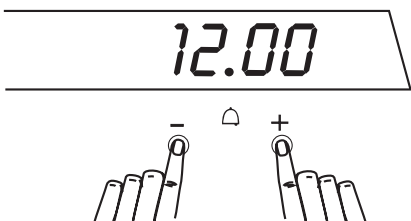
3.1 De elektronische programmaklok - GEH 640.0

3.1.1 Tijd instellen

Na de aansluiting van het apparaat of na stroomuitval verschijnt de weergave "0.00".



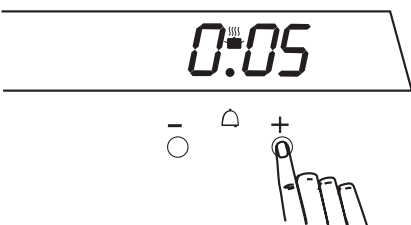
Druk tegelijkertijd kort op beide toetsen en een keer op de "plus-" of "min-toets".



Vervolgens meteen de momentele tijd instellen door op een van de twee insteltoetsen te drukken.

3.1.2 Programmaklok instellen

De programmaklok dient ertoe om u te herinneren aan het einde van de kook- of baktijd. Hij is enkel een geheugensteun en heeft geen uitschakelfunctie. Na afloop van de ingestelde tijd klinkt een akoestisch signaal.



Druk op de rechter insteltoets tot de gewenste tijdsduur in beeld is.

Het symbool begint te branden en de ingestelde tijd begint te lopen.

Na afloop van de ingestelde tijd klinkt een signaal.
In het display verschijnt de tijd weer.



Om het signaal af te zetten drukt u kort op een van de twee insteltoetsen.

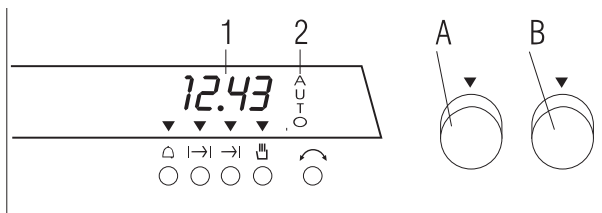


Als het signaal niet met de hand wordt uitgezet, houdt het na ca. 2 minuten automatisch op.

Het pansymbool knippert totdat het alarm wordt uitgezet.

3.2 De elektronische schakelklok - KEH 650.0

Met de schakelklok kunt u de kooktijd voor alle werkwijzen regelen. De gekozen werkwijzen kunnen met de schakelklok automatisch aan en uit worden gezet. Bovendien kan de schakelklok als geheugensteun dienen (wekkerfunctie).



Weergave:

- 1 tijd met functietoets:
wektijd/ kooktijd/ kooktijdeinde
- 2 automatiek-weergave

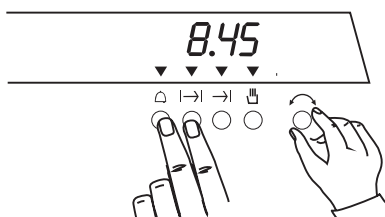
Kiezen:

- wekker
- kookduur oven
- kookduureinde oven

Instellen:

- wektijd/ kooktijd/ kooktijdeinde
- ovenkeuzeschakelaar
- oventemperatuurregelaar

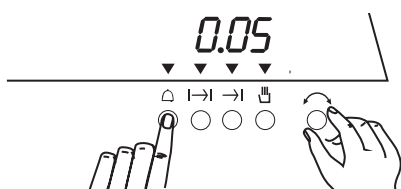
3.2.1 Tijd instellen



ingedrukt houden en met
 de tijd instellen.

3.2.2 Wekkerfunctie

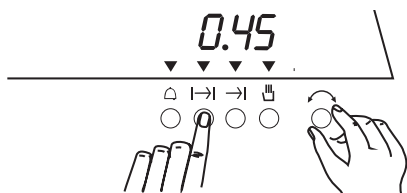
De wekker heeft geen uitschakelfunctie. Hij dient enkel als geheugensteun.



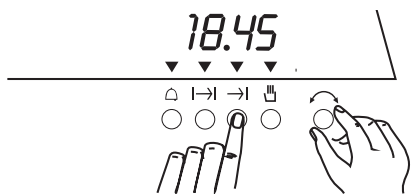
ingedrukt houden,
 tijd instellen.
 loslaten, ingestelde tijd
begint meteen af te lopen.
Na afloop klinkt een signaal.
 indrukken: zet het signaal uit.

3.2.3 Automatisch aan- en uitzetten

De met  A en  B gekozen functies worden op het gekozen starttijdstip automatisch ingeschakeld en op het ingestelde uitschakeltijdstip uitgeschakeld.



-  ingedrukt houden en met
-  de gewenste kooktijd instellen.
-  loslaten.



-  ingedrukt houden en met
-  de gewenste uitschakeltijd instellen.
-  loslaten.

-  A werkwijze kiezen,
-  B temperatuur instellen.

Bij kooktijdeinde

Na het einde van de kooktijd klinkt een signaal en "AUTO" knippert.

 A en  B weer op "0" zetten.

Druk op de toets , om het apparaat weer op normale bediening terug te zetten. Het signaal verstomt.

Instellingen controleren

-  indrukken – laat resterende kooktijd zien
-  indrukken – laat kooktijdeinde zien

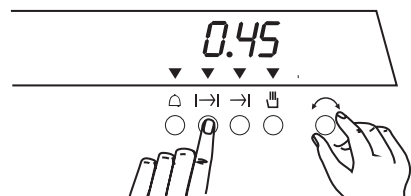
Automatiek vroegtijdig uitzetten, instellingen wissen

-  indrukken en met  op 00.00 zetten.

Druk op de toets , om het apparaat weer op normale bediening terug te zetten. Het signaal verstomt.

3.2.4 Automatisch uitschakelen

Na afloop van de ingestelde tijd gaan de met  A en  B gekozen functies automatisch uit.



-  ingedrukt houden en met
-  kooktijd instellen.
-  loslaten.

Het automatisch werken begint, in het display brandt "AUTO".

Vervolgens met

- ☐ A werkwijze kiezen,
☐ B temperatuur instellen.

Bij kooktijdeinde

Na het einde van de kooktijd klinkt een signaal en "AUTO" knippert.

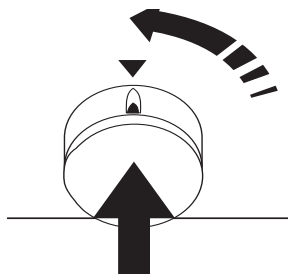
☐ A en ☐ B weer op "0" zetten.

Druk op de toets , om het apparaat weer op normale bediening terug te zetten. Het signaal verstomt.

3.3 Gebruik van de kookpitten

3.3.1 Kookpitten aan- en uitzetten

Elke pit heeft een eigen regelaar. Welke regelaar bij welke pit hoort, kunt u aan de symbolen op het bedieningspaneel zien. Het aansteken van de branders wordt makkelijker gemaakt door een elektrische vonkontsteking.



Om de vlam aan te steken de pitregelaar naar links op grote vlam draaien.

Dan de regelaar kort indrukken: De vlam wordt ontstoken.
 Houd de kookpitregelaar nog 10 seconden ingedrukt en druk hem nog eens stevig in alvorens hem los te laten.
 De vlam brandt nu.

Mocht het ontsteken een keer niet lukken, herhaal het dan na ca. 2 seconden.

De branders kunnen natuurlijk ook met een lucifer of iets dergelijks worden aangestoken (bijv. bij stroomuitval)



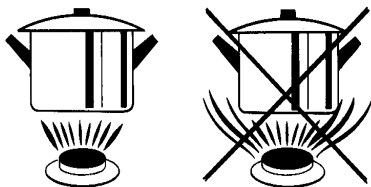
Op de kookpitregelaars zijn de maximale en de minimale kookstand aangegeven. De vlam kan traploos worden geregeld.
 Indien mogelijk in het begin op hoge stand koken en op lage stand verderkoken.
 Draai de kookpitregelaar naar rechts op nul om de pit uit te zetten.

Alle kookpitbranders zijn thermo-elektrisch beveiligd. Mocht de vlam per ongeluk een keer uitgaan (bijv. door overkoken of een sterke windvlaag), dan gaat de gastoevoer automatisch uit.

3.3.2 Tips voor de juiste pannen

Met de juiste pannen spaart u kooktijd en energie.

Kies een bij de kookpit passende pandoorsnede



Stem pan- en vlamgrootte op elkaar af.
De vlam dient de bodem van de pan volledig te bedekken.
Hij mag niet buiten de panbodem uit branden.

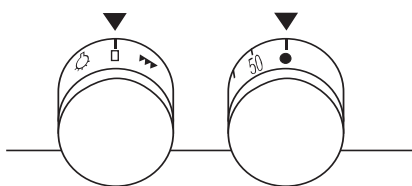
Brander	Pandoorsnede
Krachtige brander (2,8 kW)	240 - 260 mm
Normale brander (1,9 kW)	200 - 220 mm
Sudderbrander* (1,1 kW)	ca. 120 mm

* Alleen op de sudderbrander kunnen met behulp van het extra kruis (toeb.-nr. 160) ook kleinere pannen worden gebruikt.

3.4 Oven - KEH 650.0

Tijdens het gebruik van de oven wordt de oven heet. Bij temperaturen boven 95 °C draait de koelventilator - ook bij uitgeschakelde oven.

3.4.1 Keuze van werkwijze en temperatuur



Werkwijze kiezen:

Ovenkeuzeschakelaar (linker schakelaar) naar rechts draaien.

Temperatuur instellen:

Temperatuurkeuzeschakelaar (2e schakelaar van links) naar rechts draaien.

De verwarmingsweergave op het bedieningspaneel brandt tijdens het opwarmen en gaat uit zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.

De schakelaars zijn indrukbaar; ze kunnen in elke instelling worden ingedrukt. Door kort drukken worden ze eruit gehaald. Met ingedrukte schakelaars kunnen geen instellingen worden uitgevoerd. Als de keuzeschakelaar voor de werkwijze wordt ingedrukt, gaat de ovenverlichting uit.

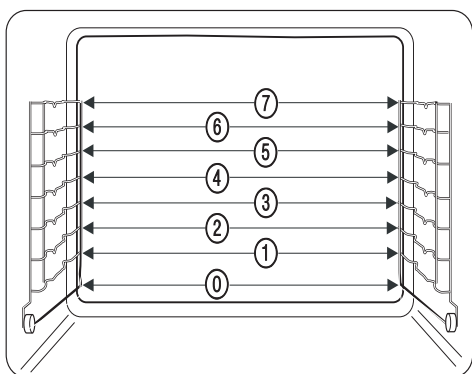
3.4.2 Schakelaarsymbolen en werkwijzen

0	Uit	
	Verlichting	
	Hetelucht	braden, bakken, sudderen op meerdere niveaus.
	Koude luchtcirculatie	zonder temperatuurinstelling, voor behoedzaam ontdooien en afkoelen.
	Boven-/onder-verwarming	voorverwarmen, bakken van biscuit en vochtig gebak.
	Onderverwarming	voorbakken van zeer vochtig gebak, inkoken.
	Bovenverwarming	grillen.
	Grill	grillen van kleine hoeveelheden, de stukken vlees in het midden van het rooster leggen.
	Oppervlaktegril	grillen van grote hoeveelheden bijv. steaks, vis en worstjes, maar ook voor het grillen van toastgerechten en gratins.
0	Intensief-hetelucht	bakken van plaatgebak met droog beleg, bijv. kruimelkoek, Intensief-braden van grote stukken gebrad en groot gevogelte zoals bijv. ganzen en kalkoenen.
	Pizza-stand	bakken van brood, pizza en vochtig gebak; inkoken.

3.4.3 Inschuifmogelijkheden

In de oven zitten aan beide kanten bakplaat/rooster-houders met elk 8 richels. Deze vormen de inschuifhoogten 0 tot 7.

De inschuifhoogten worden van onderaf geteld (zie afbeelding).



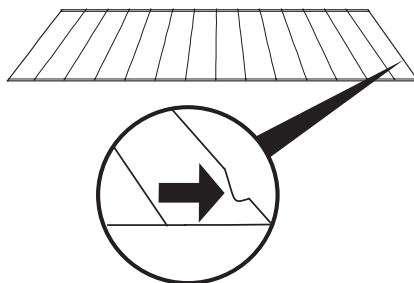
In **richel 0** kan bijv. bij het braden de vetpan, de plaat met pizza of het rooster met de pizzasteen worden geschoven.

In de **richels 1 tot 7** worden al naargelang toepassing het rooster en/of de bakplaten geschoven.

Gegevens over de inschuifhoogten vindt u bij de betreffende toepassingen en in de richtwaardetabellen.

3.4.4 Ovenaccessoires

Geen aluminiumfolie op de ovenbodem leggen!



Bakplaten: Bij het eruit halen een beetje optillen.

Na het inschuiven moet de schuine kant van de plaat naar de ovendeur wijzen.

Vetpan en bakplaat met de twee spijlen naar achter in de oven schuiven.

Rooster: Let erop dat de spijlen van het rooster altijd naar voor en naar onder (naar u toe) zijn gericht.

3.4.5 Testgerechten volgens DIN 44 547

Gebak	Werkwijze	Vorm/ bakplaat	Inschui- rand	Tempera- tuur	Baktijd
			van onder	in °C	in min.
Sprits	Hetelucht	1 bakplaat	3.	150	30 - 35
		2 bakplaten	3.,6.	150	27 - 35
		3 bakplaten	1.,4.,7.	150	31 - 37
		4 bakplaten	1.,3.,5.,7.	150	35 - 43
	Boven-/onder- verwarming	1 bakplaat	2.	180 voor- verwarmd	16 - 19 voor- verwarmen!
Waterbiscuit	Hetelucht	Springvorm	3.	160	28 - 30
	Boven-/onder- verwarming	Springvorm	2.	175 voor- verwarmd	28 - 30 voor- verwarmen!
Gistplaatkoek	Hetelucht	1 bakplaat	3.	170	40 50
		2 bakplaten	3.,6.	170	45 - 50
	Boven-/onder- verwarming	1 bakplaat	2.	200 voor- verwarmd	40 - 50 voor- verwarmen!

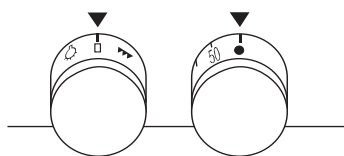
3.4.6 ökotherm® -katalysator regenereren

De lege oven met intensief-hetelucht op maximale temperatuur 60 minuten verwarmen.

Storing	Oorzaak	Oplossing
Versterkte geurvorming ondanks ökotherm®-katalysator	ökotherm®-katalysator moet regelmatig worden schoongemaakt.	Lege oven met intensief-hetelucht 45 min. lang op max.temperatuur verwarmen.
Sterke azijngeur bij het bakken	Bakwerk met zuurdesem, gist of bereiding met alcohol	Onvermijdelijke geurhinder

3.5 GEH 640.0 /GEH 630.0

3.5.1 Keuze van werkwijze en temperatuur



Werkwijze kiezen:

Ovenkeuzeschakelaar (linker schakelaar) naar rechts of links draaien.

Temperatuur instellen:

Oventemperatuurregelaar (2e schakelaar van links) naar links draaien.

De ovenbedrijfsweergave-elektro op het bedieningspaneel brandt als een werkwijze is gekozen.

De schakelaars zijn indrukbaar, ze kunnen in elke instelling worden ingedrukt. Door kort drukken worden ze eruit gehaald. Met ingedrukte schakelaars kunnen geen instellingen worden uitgevoerd.

De oven is voorzien van een thermostaat die alleen bij gesloten ovendeur de temperatuur regelt en daarbij de vlamgrootte reduceert. Bij langer geopende ovendeur wordt de vlam automatisch weer groter.

Sluit desondanks de ovendeur tijdens het werken toch altijd voorzichtig opdat de vlam niet uitgaat.

De ovenbrander is thermoelektrisch beveiligd. Mocht de vlam toch een keer per ongeluk uitgaan dan gaat de gastoevoer vanzelf uit.

De koelventilator kan na het uitschakelen van de oven doorlopen of wegens de resterende warmte weer inschakelen!

3.5.2 Schakelaarsymbolen en werkwijzen (GEH 640.0)

0	Uit	
	Verlichting	
	Koude luchtcirculatie	Zonder temperatuurinstelling, voor behoedzaam ontdooien en afkoelen.
	Hetelucht	Maakt tegelijkertijd werken op meerdere niveaus mogelijk. Bakken met lage temperaturen, tegelijkertijd bakken van verschillende gerechten. Vlees hoeft niet te worden omgedraaid. Bij heteluchtbedrijf alleen met temperaturen tot 200 °C werken!
	Grill	Grillen van kleine hoeveelheden, de stukken vlees in het midden van het rooster leggen.

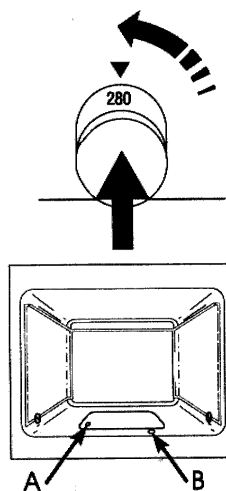
3.5.3 Schakelaarsymbolen en werkwijzen (GEH 630,0)

0 / ●	Uit	
	Verlichting	Altijd instellen voor werkwijze boven-/onderwarmte
	Boven-/onderverwarming	Altijd op maar één niveau werken. 140-280 °C
	Grill (met speciaal toebehoren nr. 545)	Grillen van kleine hoeveelheden, de stukken vlees in het midden van het rooster leggen.

3.5.4 Thermostaatinstellingen

Temperatuur	Hetelucht	Boven-/onder-verwarming
in °C	geschikt voor	
260 - 280		gratineren
240		bakken
220		bakken, braden
200	heteluchtgrillen, gratineren	bakken, braden
180	bakken, braden, inkoken	bakken, braden
160	bakken, braden	inkoken
150	ontdooien	
140	eiwitgebak	honingkoek

3.5.5 Ovenbrander ontsteken en temperatuur instellen



Temperatuurregelaar naar links op 280 °C draaien en indrukken. De vlam wordt ontstoken.

Houd de kookpitregelaar nog 4 tot 5 seconden ingedrukt en druk hem nog eens stevig in alvorens hem los te laten.

De vlam brandt nu. U kunt de vlam door het kijkgat (A) links voor in de ovenbodem controleren.

Sluit nu de ovendeur en draai de temperatuurregelaar terug op de gewenste temperatuur.

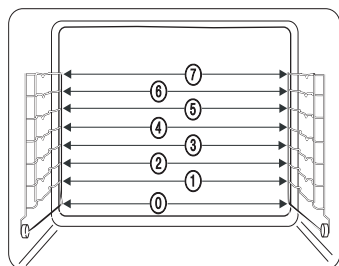
Mocht het ontsteken een keer niet lukken, open dan eerst de ovendeur en laat hem uiluchten, daarna opnieuw ontsteken.

U kunt de oven ook met een lucifer bij het hulpontstekingsgat (B) ontsteken (bijv. bij stroomuitval). De ovenbrander brandt net zolang op hoge stand tot de gekozen temperatuur is bereikt.

3.5.6 Inschuifmogelijkheden en ovenaccessoires

In de oven zitten aan beide kanten bakplaat/rooster-houders met elk 8 richels. Deze vormen de inschuifhoogten 0 tot 7.

De inschuifhoogten worden van onderaf geteld (zie afbeelding).



In **richel 0** kan bijv. bij het braden de vetpan, de plaat met pizza of het rooster met de pizzasteen worden geschoven.

In de **richels 1 tot 7** worden al naargelang toepassing het rooster en/of de bakplaten geschoven.

Gegevens over de inschuifhoogten vindt u bij de betreffende toepassingen en in de richtwaardetabellen.

Bakvormen

Altijd op het midden van het bakrooster plaatsen. Ze mogen niet over de rand van het rooster steken. Rechthoekige bakvormen dwars op het rooster plaatsen.

Gebruik voor het bakken altijd **lichtgekleurde bakvormen**.

4. Overschakelen op een andere gassoort - spuitstuktabel

4.1 Set omschakelspuitstukken

Gassoort, druk	Set spuitstukken
Aardgas 20 mbar (serie)	RD-nr. 537866
Aardgas LL G 25 (20 mbar)	Toeb.-nr. 219
Aardgas LL NL (25 mbar)	RD-nr. 538420
Vloeibaar gas butaan/propaan G 30 (50 mbar)	Toeb.-nr. 211
Vloeibaar gas butaan/propaan G 30 (28-30/37 mbar)	Toeb.-nr. 218

4.2 Belastingstabel

Brander		Aardgas 20 mbar	Butaan/propaan	
		Belasting kW	Belasting kW	Gasdebiet g/h
Sudderbrander	groot	1,1	1,1	79
	klein	0,3	0,3	22
Normale brander	groot	1,9	1,9	137
	klein	0,38	0,38	27
Krachtige brander	groot	2,8	2,8	202
	klein	0,56	0,56	40
Ovenbrander	groot	4,0	4,0	203
	klein	1,0	1,0	72

	KEH 650	GEH 630.0/ 640.0
Totale nominale warmtebelasting	7,7 kW	11,7 kW
Aansluiting van het apparaat	555 g/h	843 g/h

4.3 Verbrandingswaarden volgens EN 437

Gassoort	Verbrandingswaarde Hs 15 °C			
	MJ/m³	kWh/m³	MJ/kg	kWh/kg
Aardgas H (G 20)	37,78	10,5		
Aardgas L (G 25)	32,49	9,03		
Butaan (G 30)			49,47	13,75
Propaan (G 31)			50,37	14,00

De bedrijfsverbrandingswaarde HSB dient men op de plaats van opstelling bij erkende gasmaatschappijen op te vragen. Het gasdebiet wordt als volgt berekend:

$$\text{Gasdebiet l/min} = \frac{\text{belasting kW} \times 100}{\text{bedrijfswaarde kWh/m}^3 \times 60}$$

4.4 Tabel van toegestane gassoorten en drukken

Aanpassingen achteraf aan andere gassoorten moeten blijvend op het typeplaatje van het apparaat kenbaar worden gemaakt.

Land (ISO- landenafkorting)	Aardgas H, E (G 20) mbar	Aardgas LL (G 25) mbar	Aardgas L (G 25) mbar	Drukpaar Aardgas (G 20/25) mbar	Propan (G 31) mbar	Drukpaar (Butaan/ propan) (G 30/31) mbar	Butaan (Butaan/ propan) (G 30) mbar	Categorie mbar
Duitsland (DE)	20	20					50	II _{2ELL3B/P}
Denemarken (DK) Finland (FI) Zweden (SE) IJsland (IS)	20						28-30	II _{2H3B/P}
Nederland (NL)			25 25		50		28-30	II _{2L3P} II _{2L3B/P}
Frankrijk (FR) België (BE)				20/25		28-30/37		II _{2E+3+}
Ver. Koninkrijk (GB) Spanje (ES) Italië (IT) Portugal (PT) Ierland (IE) Griekenland (GR)	20					28-30/37		II _{2H3+}
Oostenrijk (AT) Zwitserland (CH)	20						50	II _{2H3B/P}
Noorwegen (NO)						28-30		II _{3B/P}
Luxemburg (LU)	20					28-30/37		I _{2E} , I ₃₊

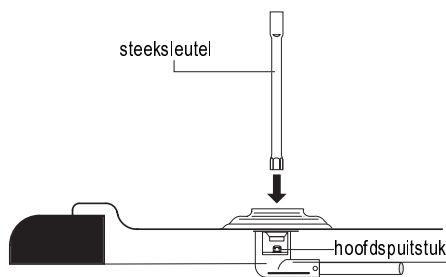
4.5 Spuitstuktabel

Gassoort, druk	Sterke brander		Normale brander		Sudderbrander		Ovenbrander	
	Hoofd- spuitstuk	Klein- stand- spuitstuk	Hoofd- spuitstuk	Klein- stand- spuitstuk	Hoofd- spuitstuk	Klein- stand- spuitstuk	Hoofd- spuitstuk	Klein- stand- spuitstuk
Aardgas H, E, E+ G 20 (20/25 mbar)	125	56	93	47	72	41	150	77
Aardgas LL G 25 (20 mbar)	145	62	117	52	79	47	165	82
Aardgas L G 25 (25 mbar)	118	61	104	49	78	44	155	80
Vloeibaar gas butaan/propan G 30 (50 mbar)	73	34	62	26	49	23	82	44
Vloeibaar gas butaan/propan G 30 (28-30/37 mbar)	81	39	70	28	53	24	92	52
Vloeibaar gas propan G 31 (50 mbar)	79	36	67	30	51	26	89	48

4.6 Kookpitbrander omschakelen

Hoofdspuitstukken

Bij het overschakelen op een andere gassoort of -kwaliteit moet het hoofdspuitstuk worden vervangen

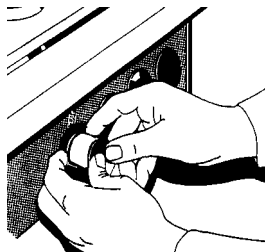


1. Het branderdekseel eraf nemen.
2. De steeksleutel door de mengbuis van de brander op het spuitstuk steken en eruit draaien.
3. Het vervangingsspuitstuk in de steeksleutel steken en tot de aanslag vastdraaien.

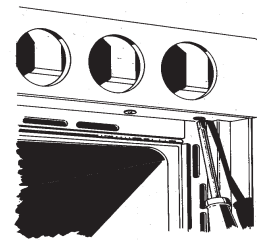
Kleinstandspuitstukken

Na het aftrekken van de knoppen (voor kookpitten) en het afnemen van het bedieningspaneel (zie onder) kan de aanpassing of omschakeling worden uitgevoerd.

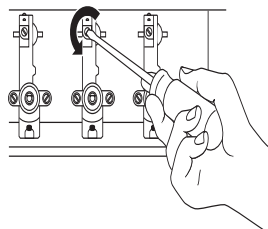
Bij aardgas en vloeibaar gas moeten de kleinstandspuitstukken worden vervangen. Spuitstukken tot de aanslag erin draaien (zie tabel omschakelspuitstukken).



1. Apparaat stroomloos schakelen (stekker uittrekken).
2. Knoppen voor kookpitten eraf trekken.
3. Ovendeur openen.



4. De twee buitenste schroeven links en rechts met een schroevendraaier eruit draaien. Het bedieningspaneel naar boven tillen, aan de onderkant een beetje naar voor trekken en voorzichtig naar onder wegnemen.



5. Schroeven losdraaien.
6. Kleinstandspuitstukken vervangen.
7. Schroeven bevestigen.

Opgelet! Het bedieningspaneel blijft door de elektrische bedrading met het apparaat verbonden. Daarom voorzichtig te werk gaan!

4.7 Eindmontage

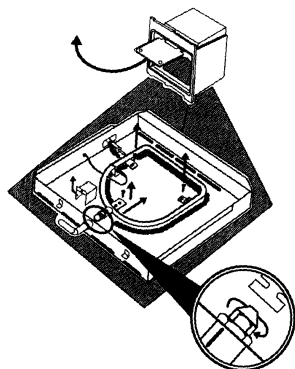
Na afsluiting van het omschakel- en reguleringswerk kan aan de eindmontage worden begonnen.

- Bedieningspaneel monteren.
- Knoppen voor kookpitregelaar erop steken.

4.8 Ovenbrander omschakelen

Hoofdspuitstuk

Bij het omschakelen moeten de branderspuitstukken worden vervangen.



1. Afdekplaat losmaken.
2. Dan luchtschuif en ovenbrander losmaken.
3. De onderdelen opzij leggen en met een steeksleutel SW 14 het branderspuitstuk eruit schroeven.
4. Nieuw spuitstuk erin schroeven volgens spuitstuktabel.
5. De brander er weer in zetten en vastschroeven.
6. De lucht instellen (z.o.).

Richtwaarden voor de luchtinstelling

Aardgas H, E, E+	3,0 mm
Aardgas L, LL	1,0 mm
Vloeibaar gas 50 mbar	2,5 mm
Vloeibaar gas 30/37 mbar	3,0 mm

Kleinstandspuitstuk

De omschakeling geschiedt aan de oventhermostaten. Daarvoor moet het bedieningspaneel eraf worden genomen.

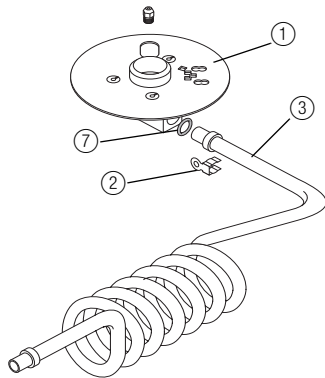
Bij aardgas en vloeibaar gas

Spuitstuk eruit draaien en door wisselspuitstuk vervangen. Het wisselspuitstuk tot de aanslag erin draaien.

Tot slot het branden controleren.

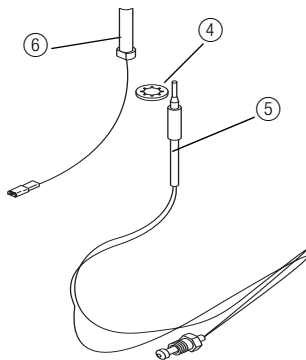
5. Thermovoeler – bougies – kookpitten

5.1 Thermovoeler vervangen



1. Kookplaatplatine eraf nemen
2. Voeler aan gaskraan afschroeven.
3. Brander ① door optillen van de houderklem ② van de branderbuis ③ aftrekken. Klemring ④ van de onderkant van brander er voorzichtig afwrikken en thermovoeler ⑤ eruit trekken.

5.2 Bougie vervangen



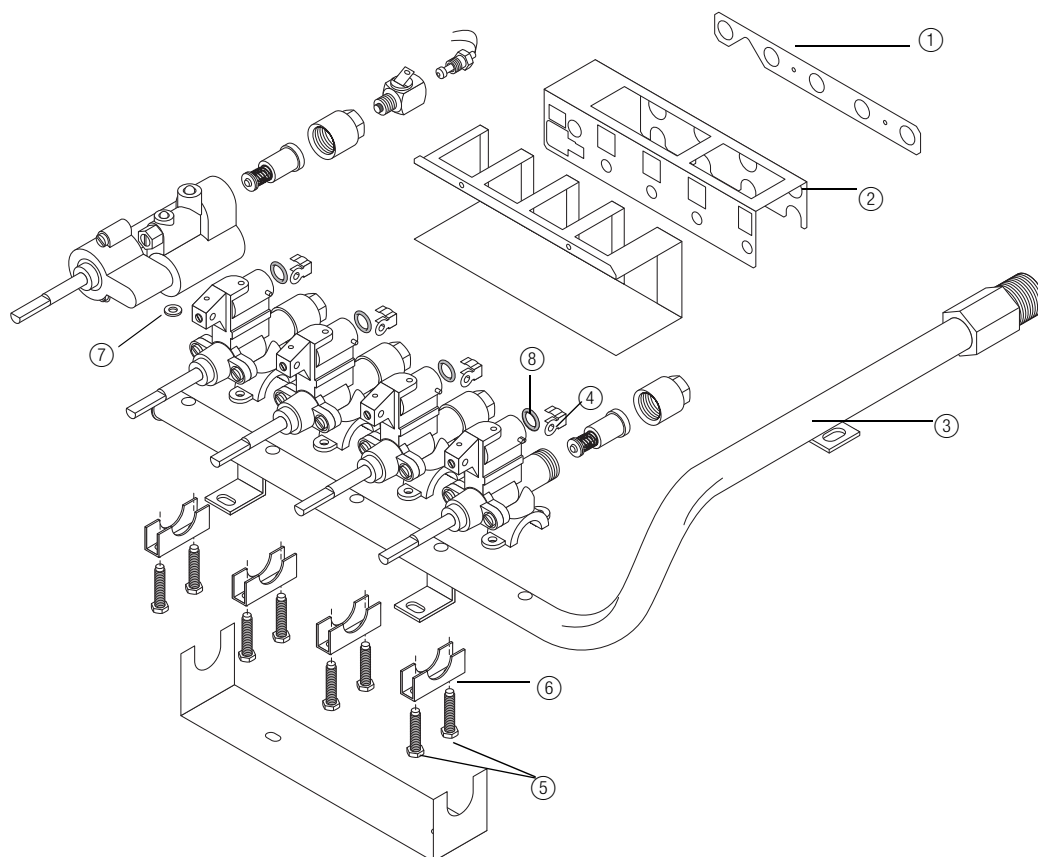
1. Kookplaatplatine eraf nemen
2. Brander ① door optillen van de houderklem ② van de branderbuis ③ aftrekken. Klemring ④ van de onderkant van brander er voorzichtig afwrikken en thermovoeler ⑥ eruit trekken. Amp.-stekker bij ontstekingstransformator aftrekken.

Montage geschiedt in omgekeerde volgorde.



Klemring ④ moet er vast op worden gedrukt omdat de bougie en thermovoeler anders te diep zitten. Let bij het monteren goed op O-ring ⑦. **GAS-DICHTHEID CONTROLEREN!**

6. Gasarmaturen



6.1 Gaskraan kookpitten vervangen

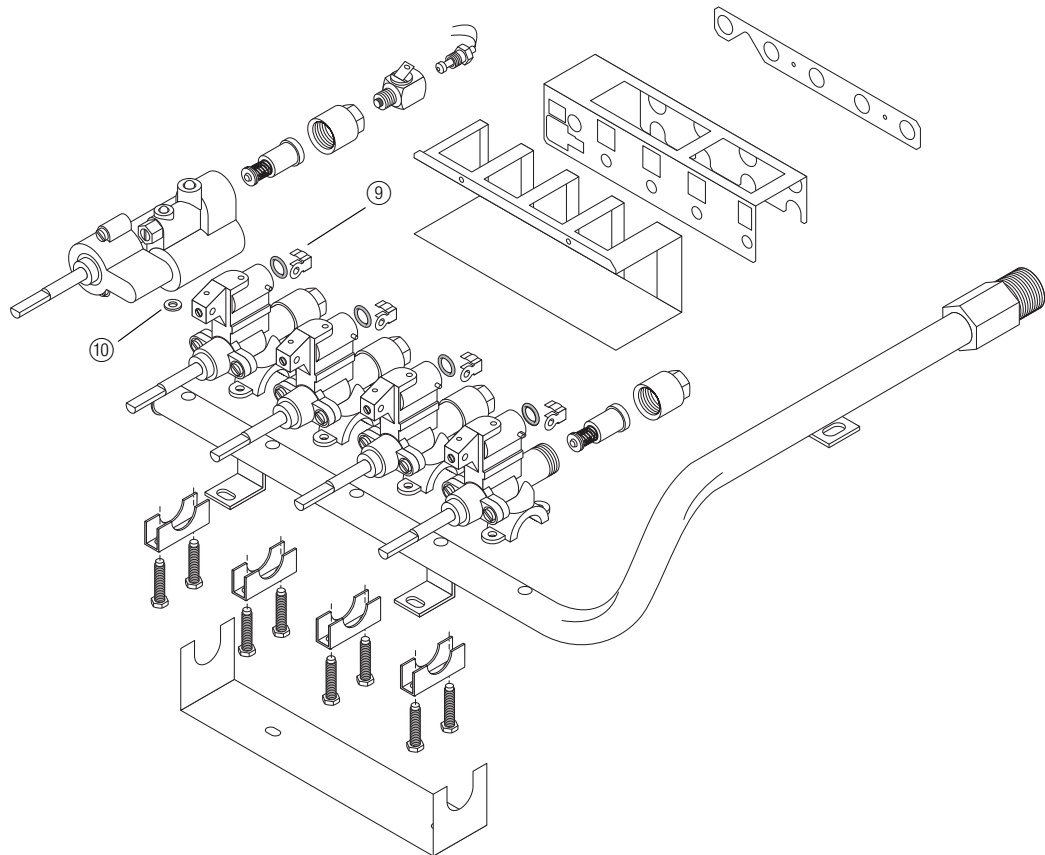
1. Schakelaarpaneel demonteren.
2. Kookplaatplaatje demonteren.
3. Houderplaat ① en ② afschroeven.
4. Gaskranen ③ van tussenbodem en rechter zijwand afschroeven.
5. Thermoelement aan gaskraan afschroeven.
6. Branderbuis na aftrekken van de houderklemmen ④ uit de gaskraan trekken.
7. Bevestigingsschroeven ⑤ eruit draaien. Houderbeugel ⑥ wegnemen, gaskraan naar boven van de gaskranen afnemen.

Montage in omgekeerde volgorde.



Bij montage goed letten op O-ringen positie ⑦ en ⑧. **GAS-DICHTHEID CONTROLEREN!**

6.2 Oventhermostaat vervangen GEH 640.0 / GEH 630.0



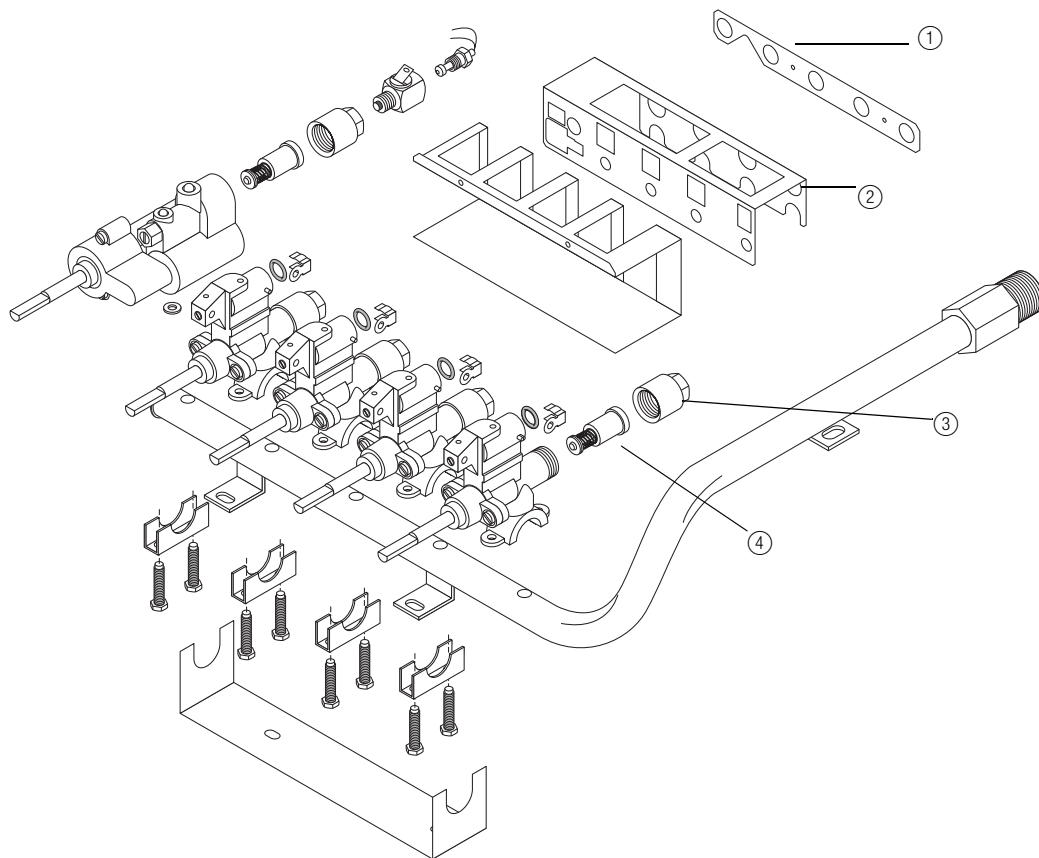
1. Demontage zie gaskraan-kookpitten.
2. Bovendien gasbuis ⑨ naar ovenbrander bij thermostaat eraf schroeven.
3. Temperatuurvoeler uit de houders in de oven drukken en uit de oven naar boven toe eruit trekken.

Montage in omgekeerde volgorde.



Let bij het monteren goed op O-ringen positie ⑩. GAS-DICHTHEID CONTROLEREN!

6.3 Magneetinzetstukken vervangen



1. Kookplaatplaatje demonteren.
2. Houderplaten ① en ② afschroeven.
3. Thermovoeler aan gaskraan afschroeven.
4. Aluminium moer ③ afschroeven.
5. Magneetinzet ④ uit de gaskraan naar achter eruit trekken.

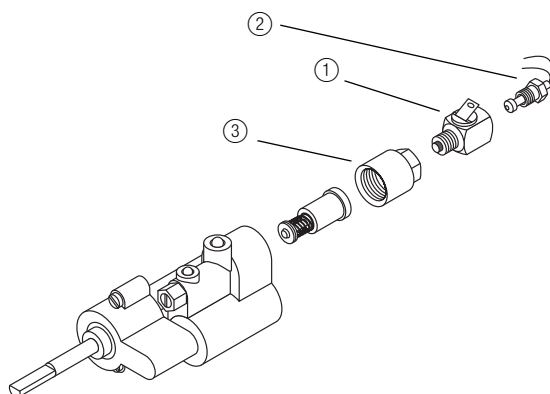
Montage in omgekeerde volgorde.



Bij het monteren GAS-DICHTHEID CONTROLEREN!

7. Oven-gas-weergave GEH 640.0 / 630.0

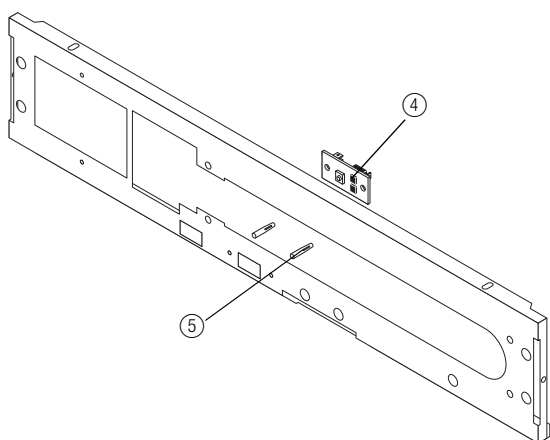
7.1 Werking



De oven-thermovoelerspanning wordt d.m.v. een opgeschroefde adapter ① bij de oven-thermostaat tussen thermovoeler ② en aluminium moer ③ opgevangen en naar een elektronicabedradingsplaat met controlelampje geleid.

De thermovoeler-kleinspanning bij het werken van de oven-brander wordt via deze elektronica omgezet voor de 230 V controlelamp.

7.2 Elektronicabedradingsplaat vernieuwen



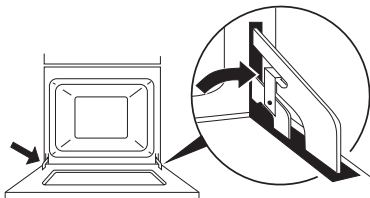
Na demontage van het schakelpaneel dient men de bedradingsplaat ④ van de kunststof pennen ⑤ te trekken.

Bedrading (AMD-stekker) eraf trekken.

Montage in omgekeerde volgorde.

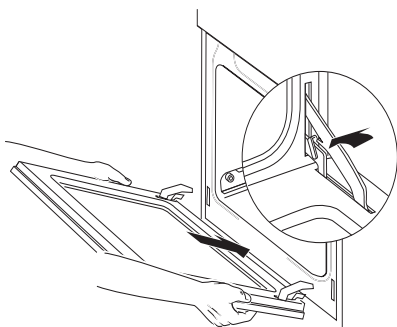
8. Ovendeur

Ovendeur uitnemen



Ovendeur geheel openen

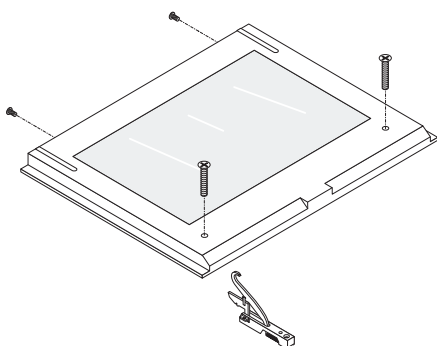
De beugels van de deurscharnieren omhoog klappen.



De ovendeur met beide handen aan de zijkant vastpakken en langzaam sluiten.

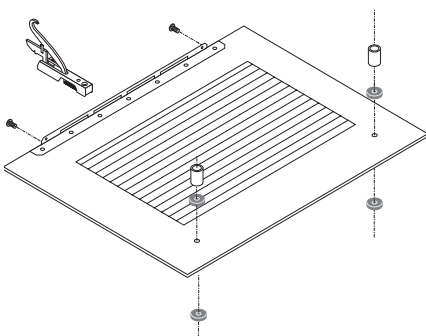
Ongeveer op de helft van het sluiten komen de scharnieren los uit de armatuur.

De ovendeur kan worden weggehaald.



Ovendeurruit demonteren

1. Schroeven ① aan de onderkant van de deur eruit schroeven.
2. Schroeven van het handvat uitdraaien en handvat wegnemen. Schroeven in achterplaat laten zitten.
3. Frontrit wegnemen.



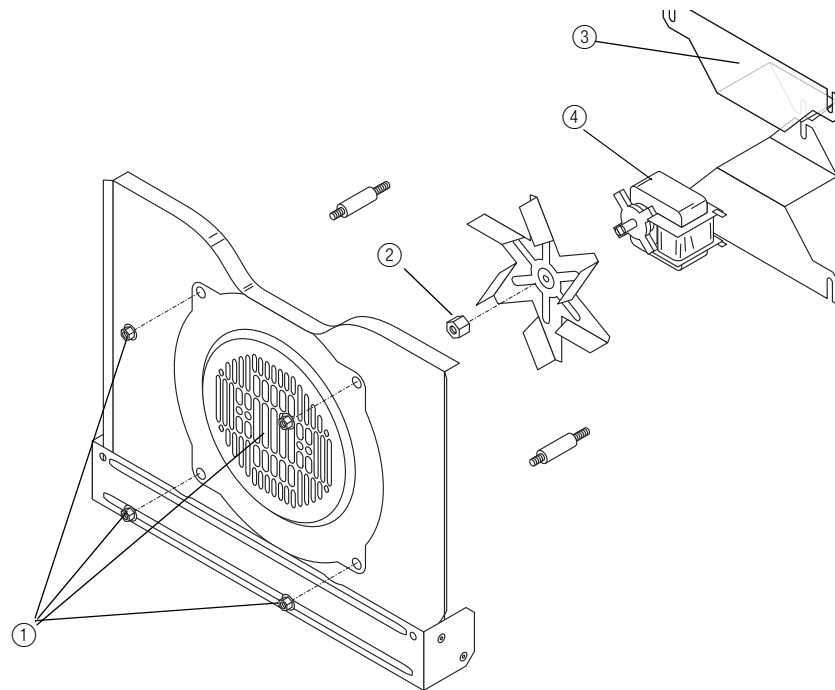
Scharnieren demonteren

1. Schroeven eruit draaien
2. Scharnieren uit hun bevestiging tillen.

Montage in omgekeerde volgorde.

De binnenruit van de ovendeur is in de achterplaat geplakt - 1 onderdeel

9. Heteluchtmotor



9.1 Oventussenwand ventilatorwiel

1. 4 moeren M6 ① afschroeven.
2. Tussenwand uitdraaien.
3. Moer met linkse schroefdraad ② afschroeven, ventilatorwiel van de as losmaken.

9.2 Heteluchtmotor

1. Apparaat uitbouwen.
2. Achterwand van het apparaat afschroeven
3. Steunplaten ③ demonteren.
4. Kabel van de motor aftrekken.
5. Motor ④ uit de bajonetbevestiging draaien.

- E1 ovenlamp rechts
 E2 ovenlamp links
 H1 thermostaatlampje oven, rood
 H2 bedrijfsweergavelampje, geel
 M1 motor luchtcirculatieventilator
 M2 motor koelventilator
 N1 kookzoneregelaar rechts voor
 N2 kookzoneregelaar rechts achter
 N3 kookzoneregelaar links achter
 N4 kookzoneregelaar links voor
 N5 oventempatuurregelaar
 N6 temperatuurregelaar oven ventilatoralooop
 N11 autom. reset temperatuurbegrenzer
 P1 klok
 R1 verwarmingselement onderverwarming
 R2 verwarmingselement bovenverwarming
 R3 verwarmingselement grill
 R4 verwarmingselement heteluchtcirculatie
 S1 ovenkeuzeschakelaar
 S3 knopschakelaar
 S4 deurbewakingsschakelaar rechts onder
 S8 schakelaarband
 T2 lampscheidingstransformator
 T3 ontstekingstransformator
 X1 netklem
 X2 adapterstekker 2-voudig/4-voudig
 X4 grillcontactdoos
 X5 interne verbindingstekker
 X6 insteekbus voor split
 X11 interne verbindingstekker
 Z1 ontstoorfilter

