



Gasfornuizen	GH	606.0 E
	GH	506.0 E
	GH	505.0 E
	GKH	507.0 E

Handboek: H2-120-61-01

Bewerkt door: Kirchmaier
Tel.: (0209) 401-718
Fax: (0209) 401-743
Datum: 27.07.1998

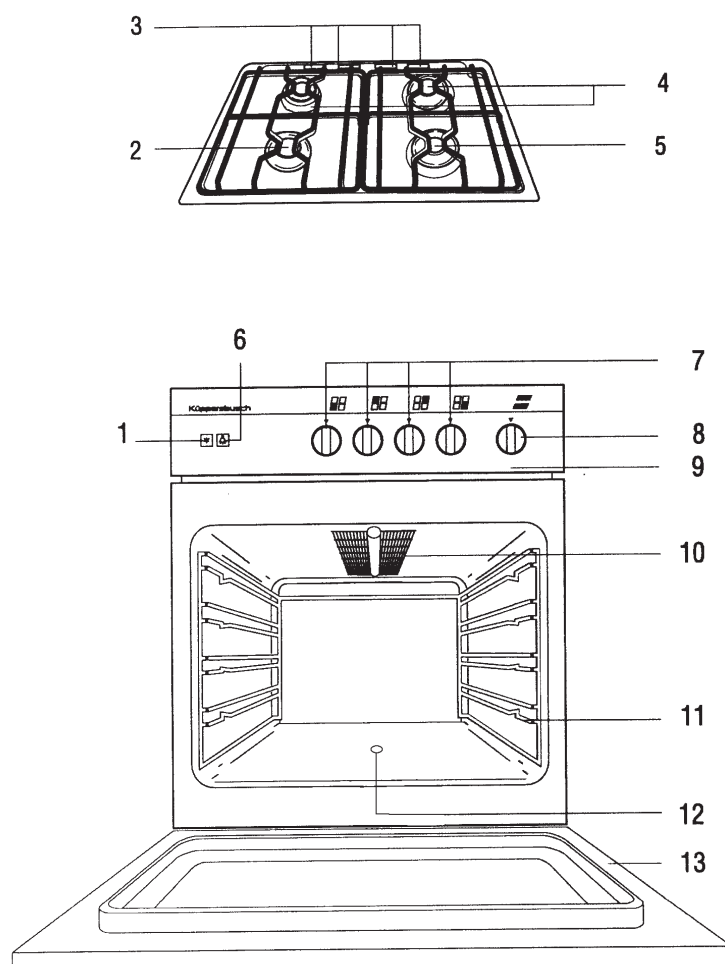
Küppersbusch Vertriebsges. mbH
Kundendienst
Postfach 100 132
45801 Gelsenkirchen

Inhoud

1. Overzicht van het apparaat.....	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. De verschillende functies	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. Aansluiting en ingebruikneming van het apparaat	14
3.1 Gasaansluiting.....	14
3.2 Gebruik bij afwijkende instelling	14
3.3 Ingebruikneming	14
3.4 Warmtebelasting bij vloeibaar gas controleren.....	15
3.5 Toevoerleidingen controleren.....	15
3.6 Werkingscontrole.....	15
3.7 Apparaat opstellen en installeren	15
4. Algemene technische informatie	16
5. Spuitstukentabellen.....	18
6. Vervangen en instellen van de branderspuitstukken.....	19
6.1 Kookbranders	19
6.2 Primaire lucht instellen	19
6.3 Kleinstelschroeven instellen	20
6.4 Ovenbrander	20
6.5 Grillbrander.....	20
7. Demontage van de behuizing	21
8. Demontage van de onderdelen	23
8.1 Ovendeur	23
8.2 Onderdelen van de oven	24
8.3 Gasappendages	24
8.4 Elektrische vonkontsteking	26
8.5 Elektrische oven	27
9. Schakelschema's.....	29

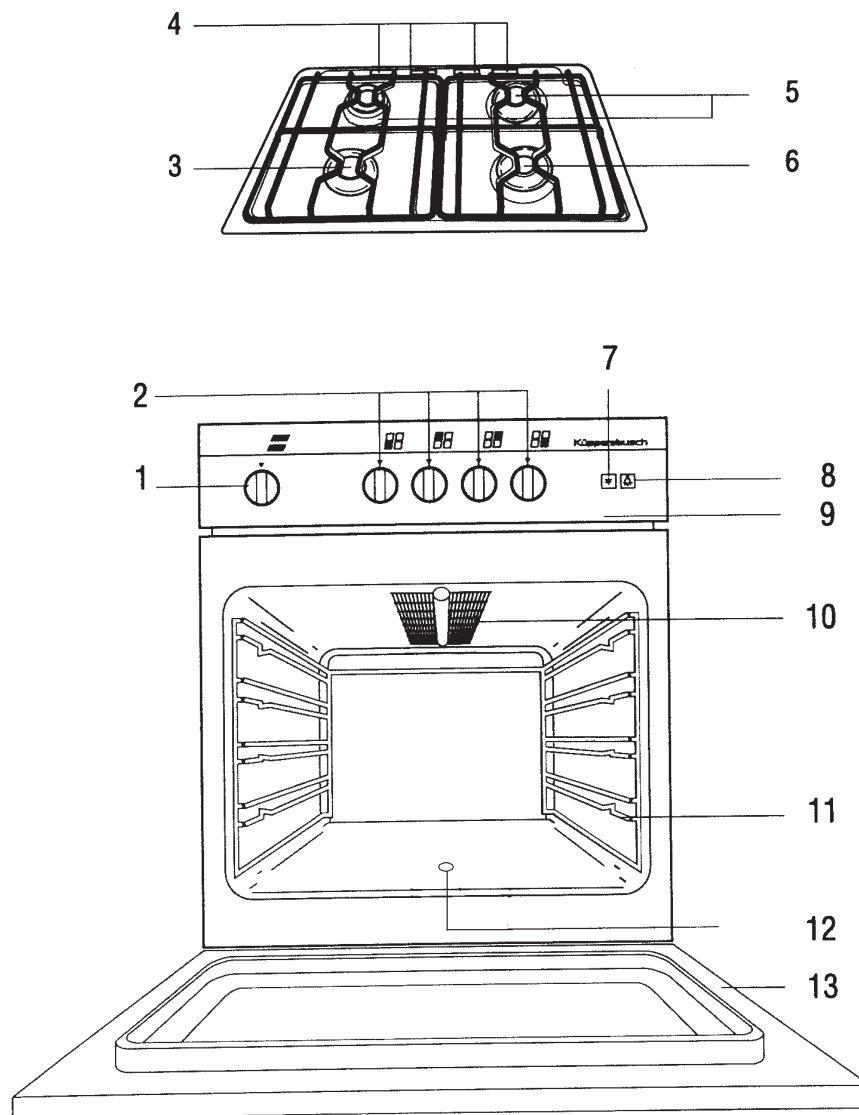
1. Overzicht van het apparaat

1.1 GH 606.0 E



- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| 1 Elektrische ontsteking | 7 Regelknoppen kookvuren |
| 2 Sudderbrander | 8 Thermostaatknop oven |
| 3 Verluchtingsspleten | 9 Bedieningspaneel |
| 4 Normale branders | 10 Grill |
| 5 Krachtige brander | 11 Ovenrichels |
| 6 Schakelaar ovenverlichting | 12 Aansteekgat ovenbrander |
| | 13 Ovendeur |

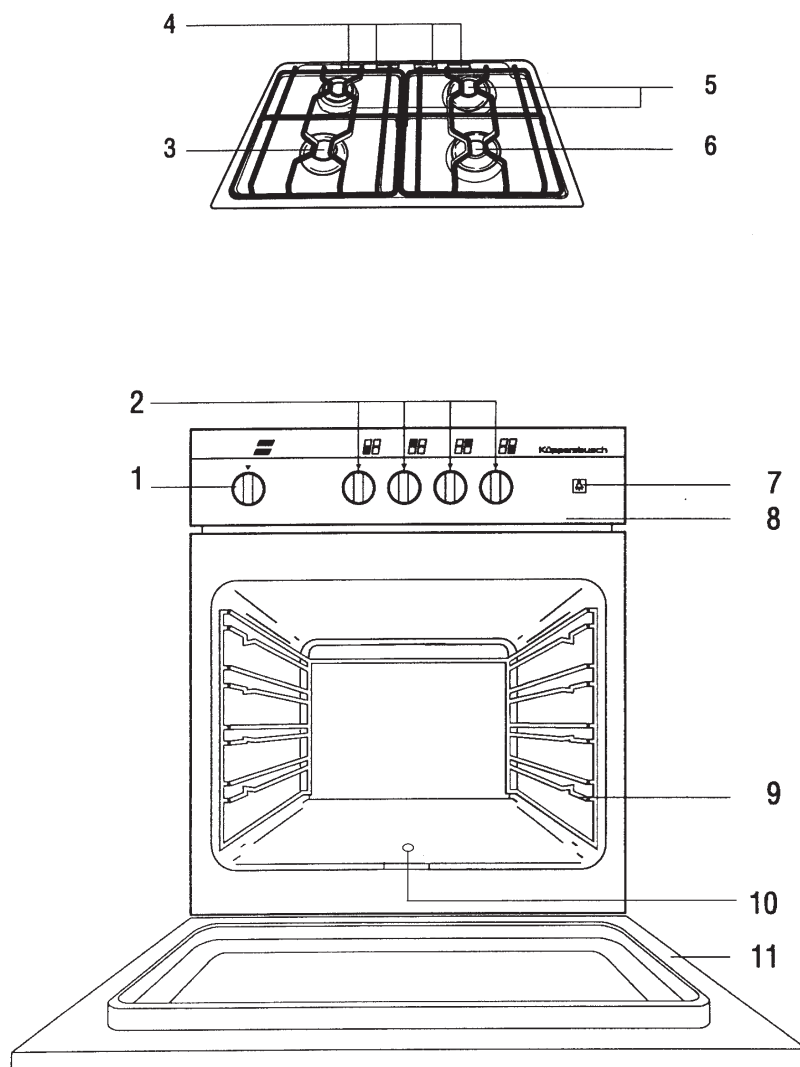
1.2 GH 506.0 E



- 1 Thermostaatknop oven
- 2 Regelknoppen kookvuren
- 3 Sudderbrander
- 4 Verluchtingsspleten
- 5 Normale branders
- 6 Krachtige brander

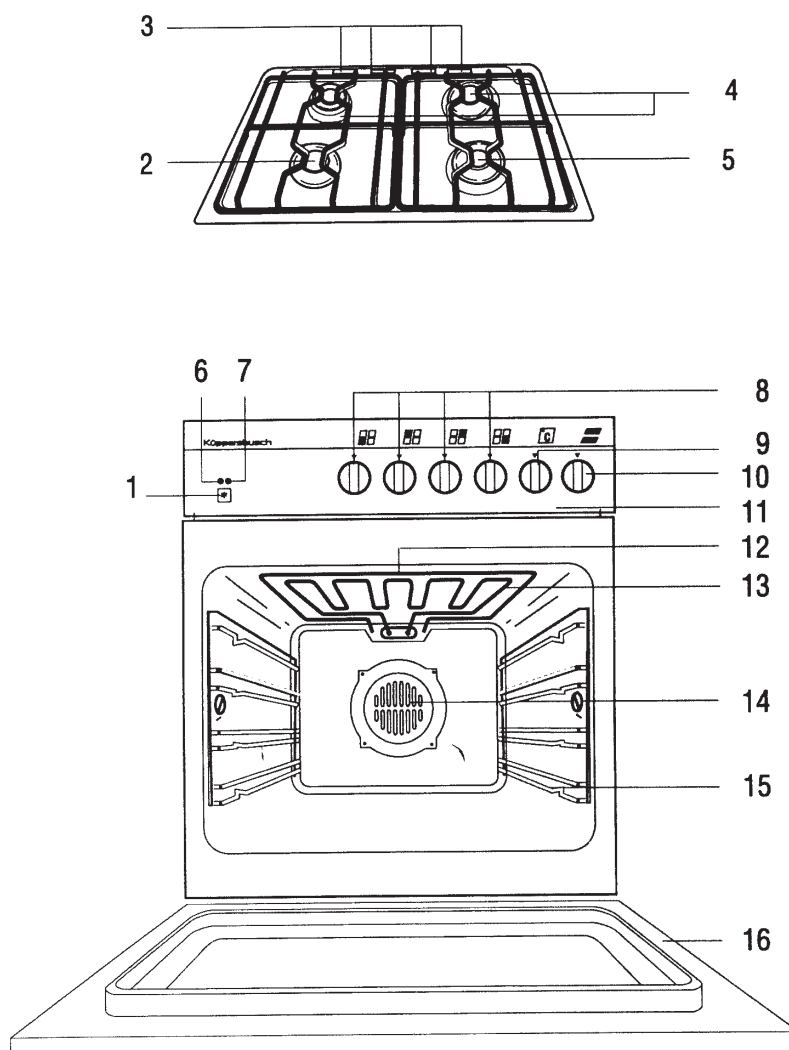
- 7 Elektrische ontsteking
- 8 Schakelaar ovenverlichting
- 9 Bedieningspaneel
- 10 Grill
- 11 Ovenrichels
- 12 Aansteekgat ovenbrander
- 13 Ovendeur

1.3 GH 505.0 E



- | | | | |
|---|------------------------|----|----------------------------|
| 1 | Thermostaatknop oven | 6 | Krachtige brander |
| 2 | Regelknoppen kookvuren | 7 | Schakelaar ovenverlichting |
| 3 | Sudderbrander | 8 | Bedieningspaneel |
| 4 | Verluchtingsspleten | 9 | Ovenrichels |
| 5 | Normale branders | 10 | Aansteekgat ovenbrander |
| | | 11 | Ovendeur |

1.4 GKH 507.0 E



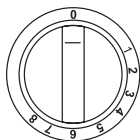
- 1 Elektrische ontsteking
- 2 Sudderbrander
- 3 Verluchtingsspleten
- 4 Normale branders
- 5 Krachtige brander
- 6 Controlelampje (geel)
- 7 Verwarmingslampje (rood)
- 8 Regelknoppen kookvuren

- 9 Regelknop oventemperatuur
- 10 Ovenschakelaar
- 11 Bedieningspaneel
- 12 Bovenverwarming
- 13 Grill
- 14 Heteluchtventilator
- 15 Ovenrichels
- 16 Ovendeur

2. De verschillende functies

2.1 GH 505.0 E

2.1.1 Keuze van de werkwijze en de temperatuur



Met de thermostaatknop van de oven de gewenste oventemperatuur instellen.

De temperatuurstanden zijn op de knop aangegeven.

Temperatuurstanden op de thermostaat

Cijfers op de schakelring	Oventemperatuur
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 Schakelaarsymbolen en werkwijzen

● UIT



Verlichting

Altijd instellen als de oven gebruikt wordt.

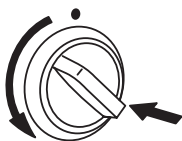
1 - 8 Temperatuurstanden van de
boven-/onderverwarming

Altijd slechts één ovenrichel gebruiken.

De oven is met een thermostaat uitgerust die de temperatuur alleen regelt als de ovendeur gesloten is en die daarbij de grootte van de vlammen reduceert. Als de oven gedurende langere tijd open blijft, wordt de vlam automatisch weer groter.

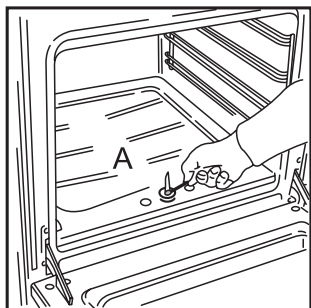
De ovendeur bij het werken altijd voorzichtig sluiten om te vermijden dat de vlam uitdooft.

2.1.3 Ovenbrander aansteken en temperatuur instellen



Met geopende ovendeur de thermostaatknop van de oven lichtjes indrukken, tot aan het maximum in tegenwijzerzin draaien en zo ingedrukt houden.

Met een lucifer o.d. aan het aansteekgat (A) de brander aansteken.



Na het aansteken van de vlam de knop nog 10 tot 15 seconden ingedrukt houden en nog eens krachtig drukken.

Vervolgens de ovendeur sluiten en de thermostaatknop op de gewenste temperatuur terugdraaien.

De ovenbrander blijft op grote stand branden tot de gekozen temperatuur bereikt is.

Als het aansteken niet lukt, de procedure na ca. 2 seconden herhalen.

2.1.4 Inzetten

Bakvormen:

Om te vermijden dat de bakvormen over de rand van het rooster uitsteken de vormen altijd in het midden van het rooster plaatsen. Rechthoekige bakvormen dwars op het rooster plaatsen. Om te bakken altijd bakvormen met een lichte kleur gebruiken.

Bakplaten:

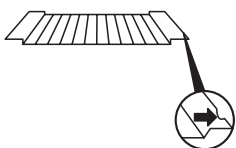
Bij het uitnemen lichtjes optillen. Bij het inschuiven moet de schuine kant van de bakplaat naar de ovendeur gericht zijn.

De bakplaat driekwart in de oven schuiven en dan de ovendeur voorzichtig sluiten, zodat de bakplaat tegen het venster van de ovendeur ligt.

Nooit op meer dan één niveau werken.

Om te braden een druippan gebruiken.

Rooster:

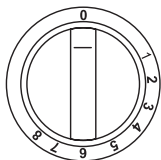


Het rooster om te bakken en te braden altijd zoals afgebeeld inschuiven.

Erop letten dat de inkeping in het rooster altijd naar voor (naar de ovendeur) gericht is.

2.2 GH 506.0 E / GH 606.0 E

2.2.1 Keuze van de werkwijze en de temperatuur



Met de thermostaatknop van de oven de gewenste oventemperatuur instellen.

De temperatuurstanden zijn op de knop aangegeven.

Temperatuurstanden op de thermostaat

Cijfers op de schakelring	Oventemperatuur
1	150° C
2	170° C
3	190° C
4	210° C
5	230° C
6	250° C
7	270° C
8	290° C

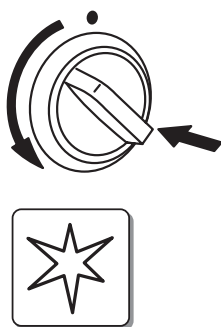
2.2.2 Schakelaarsymbolen en werkwijzen

- UIT
- 💡 Verlichting Altijd instellen als de oven gebruikt wordt.
- 1 - 8 Temperatuurstanden van de Altijd slechts één ovenrichel gebruiken.
boven- en onderverwarming
- ☼ Grillen Geschikt om kleine hoeveelheden te grillen.

De oven is met een thermostaat uitgerust die de temperatuur alleen regelt als de ovendeur gesloten is en die daarbij de grootte van de vlammen reduceert. Als de oven gedurende langere tijd open blijft, wordt de vlam automatisch weer groter.

De ovendeur bij het werken altijd voorzichtig sluiten om te vermijden dat de vlam uitdooft.

2.2.3 Oven aansteken en temperatuur instellen



Met geopende ovendeur de thermostaatknop van de oven lichtjes indrukken, tot aan het maximum in tegenwijzerzin draaien en zo ingedrukt houden.

Met de drukknop de elektrische ontsteking activeren.

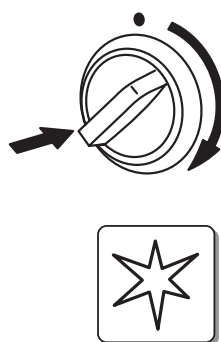
Na het aansteken van de vlam de knop nog 10 tot 15 seconden ingedrukt houden en nog eens krachtig drukken.

Vervolgens de ovendeur sluiten en de thermostaatknop op de gewenste temperatuur terugdraaien.

De ovenbrander blijft op grote stand branden tot de gekozen temperatuur bereikt is.

Belangrijk: De bakplaat driekwart in de oven schuiven en dan de ovendeur voorzichtig sluiten, zodat de bakplaat tegen het venster van de oven ligt.

2.2.4 Grillbrander aansteken



De grillbrander verwarmt het roestvrij stalen rooster waaraan de grill bevestigd is. Aan het stalen rooster worden infrarood-stralen opgewekt, die worden gebruikt om te grillen.

Om de grill aan te steken de thermostaatknop van de oven lichtjes indrukken en in wijzerzin in de stand ▼ grill draaien.

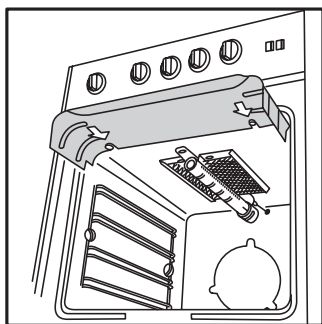
Met de drukknop de elektrische ontsteking activeren.

Na het aansteken van de vlam de thermostaatknop gedurende 10 tot 15 seconden ingedrukt houden.

Als het aansteken niet lukt, de procedure na ca. 2 seconden herhalen.

2.2.5 Gebruik van de grill

Belangrijk: De grill met half geopende ovendeur gebruiken.



Het fornuis bereikt bij het grillen hoge temperaturen. Kleine kinderen uit de buurt houden.

Voor het grillen het meegeleverde hittescherm aanbrengen (zie afb.). Het beschermt het bedieningspaneel tegen de opstijgende warmte.

De grill aansteken en 5 minuten met half geopende ovendeur voorverwarmen.

Bij het inschuiven van de levensmiddelen erop letten dat het rooster zich zo dicht mogelijk bij de grill bevindt.

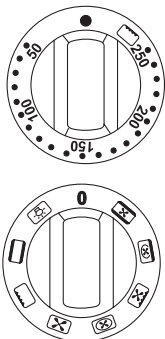
De minimumafstand bedraagt 3 tot 4 cm.

De druippan onder het rooster schuiven om druppelend vet en vleesjus op te vangen.

U kunt ook met gesloten ovendeur grillen.

2.3 GKH 507.0 E

2.3.1 Keuze van de werkwijze en de temperatuur



Om met de oven te werken moeten de ovenschakelaar en de temperatuurregelknop van de oven (zie volgende afbeelding) gebruikt worden.

Werkwijze kiezen:

Ovenschakelaar (rechter schakelaar) naar rechts of links draaien.

Temperatuur instellen:

Temperatuurschakelaar (2e schakelaar van rechts) naar rechts draaien.

Het verwarmingslampje op het bedieningspaneel brandt tijdens het opwarmen en dooft uit zodra de ingestelde temperatuur bereikt is.

2.3.2 Schakelaarsymbolen en werkwijzen

0	UIT	
	Verlichting	Altijd instellen als de oven gebruikt wordt.
	Boven-/onderverwarming	voorverwarmen, bakken van biscuit en vochtig gebak
	Grill	grillen van platte stukken vlees, vlees in het midden van het braadrooster leggen, overbakken, gratineren, toasten
	koude luchtcirculatie	zonder temperatuurinstelling, voorzichtig ontdooien en afkoelen
	Hete lucht	braden, bakken, werken op verschillende niveau's tegelijk
	Grill met hete lucht	grillen van grote stukken vlees vanaf 1 kg vleesgewicht
	Warmhouden en opwarmen	warmhouden van levensmiddelen na de bereiding en langzaam opwarmen
	Intensieve boven- en onderverwarming	intensief braden van grote stukken gebrad en gevogelte

2.3.3 Bakken

Tips voor het bakken



Hete lucht

Zonder voorverwarmen - bakken op verschillende niveau's tegelijk mogelijk.

Ovenrichels:

- | | |
|-------------|-------------------------|
| 1 bakplaat | 2e ovenrichel van onder |
| 2 bakplaten | 1e en 3e ovenrichel |
| 3 bakplaten | 1e, 2e en 3e ovenrichel |

Bij het bakken van meerdere bakplaten met gebak (plaat- of vormgebak) duurt de baktijd per plaat ca. 5 tot 10 minuten langer.

De bakplaten één na één naargelang van de bruiningsgraad uit de oven nemen.

Als in het recept geen informatie voor hetelucht staat, bakt u met hete lucht op 160 °C

Belangrijk: Bij gebak met vochtig fruitbeleg is de vochtontwikkeling bijzonder hoog. Het is aanbevolen niet meer dan twee taarten tegelijk te bakken.



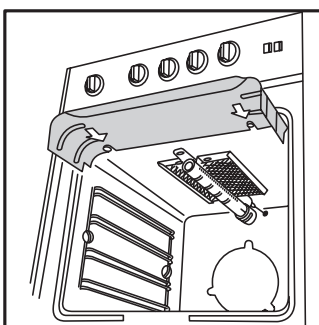
Boven-/onderverwarming

Voorverwarmen en bakken op één niveau.

Bakvormen van zwarte plaat en aluminium zijn bijzonder geschikt.

2.3.4 Gebruik van de grill

Hittescherm

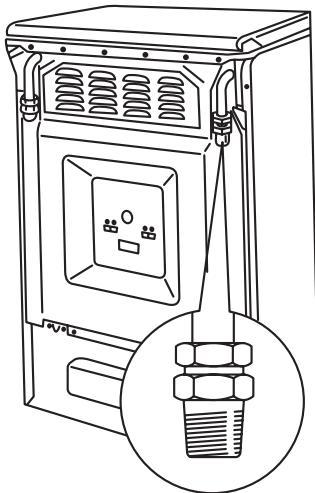


Bij het grillen met **open** deur **moet** het meegeleverde hittescherm aangebracht worden (zie afbeelding).

Het hittescherm heeft als doel het bedieningspaneel tegen opstijgende hitte te beschermen en het gevaar van verbranding bij het bedienen van de knoppen te voorkomen.

3. Aansluiting en ingebruikneming van het apparaat

3.1 Gasaansluiting



De aansluiting moet volgens deze handleiding en de technische regels voor gasinstallaties (DVGW+TRGI) c.q. de technische regels voor vloeibaar gas (TRF) worden uitgevoerd. Bovendien moeten de plaatselijke voorschriften worden gerespecteerd.

De aansluiting van het apparaat kan zowel rechts als links gebeuren, zodat de veiligheidsslang niet achter het apparaat moet worden geleid.

De aansluiting kan vast of los zijn. Een gasaansluitkraan met DVGW-goedkeuring wordt tussengezet.

Als een veiligheidsgasslang volgens DIN 3383 Deel 1 wordt gebruikt, moet erop worden gelet dat die niet door hete zones wordt geleid.

De gasaansluiting wordt aan een dichtheidsproef onderworpen. Hier-voor wordt een lekzoekspray gebruikt. In geen geval mogen vlammen voor de dichtheidsproef worden gebruikt.

3.2 Gebruik bij afwijkende instelling

Controleren of de uitvoering van het apparaat, de categorie en het ingestelde gastype met de gasfamilie of gasgroep ter plaatse overeenkomt. Indien dit niet het geval is, is een wijziging of aanpassing aan het bestaande gastype noodzakelijk. Het apparaat moet met aan de nominale warmtebelasting aangepaste spuitstukken worden gebruikt.

Het gebruik van het apparaat met de normaal voorziene spuitstukken en de daaruit resulterende warmtebelasting is voor de volgende aansluitdrukken toelaatbaar.

- 18 tot 25 mbar bij gassen van de 2e familie,
- 42,5 tot 57,5 mbar bij gassen van de 3e familie.

Ligt de aansluitdruk buiten deze grenzen, mag het apparaat niet in gebruik worden genomen. De warmtebelasting bij de maximumstand wordt voor alle kookvuren bereikt door de spuitstukken te vervangen. De warmtebelasting bij de minimumstand wordt bereikt door het instellen van de kleinstelschroef. De calorische onderwaarde op de opstellingsplaats moet bij de gasmaatschappij worden aangevraagd en de juiste spuitstukkenset moet in de tabel worden opgezocht.

3.3 Ingebruikneming

Controle van de warmtebelasting met de volumetrische methode voor aardgas

Met behulp van een gassteller en een chronometer kan het gasvolume worden bepaald dat per tijdseenheid aan het apparaat moet worden toegevoerd.

De juiste gashoeveelheid wordt gegeven door de instelwaarde E in liter per uur (l/h) of liter per minuut (l/min). Deze waarde wordt met de volgende formule berekend:

$E = \text{warmtebelasting} : \text{calorische onderwaarde}$

Bij het meten van de belasting moet het apparaat zich in rusttoestand bevinden.

De verschillende eenheden moeten overeenkomstig DVGW-TRGI worden omgerekend. De calorische onderwaarde moet bij de plaatselijke gasmaatschappij worden aangevraagd. De vereiste instelwaarde voor de nominale belasting en de kleinstandbelasting in verhouding tot de nominale druk vindt u in de insteltabel voor het gasverbruik.

3.4 Warmtebelasting bij vloeibaar gas controleren

Controleer of de kentekening van de ingezette spuitstukken met de gegevens van de producent overeenstemt. Controleer a.d.h. van het typeplaatje of d.m.v. drukmeting of de ingebouwde drukregelaar de voor het gastype voorziene uitgangsdruk heeft (zie gasaansluiting).

3.5 Toevoerleidingen controleren

Bij alle verbindingen moet de dichtheid worden gecontroleerd. Slangen moeten op voldoende afstand van hete vlakken liggen en mogen niet ingeklemd zijn.

3.6 Werkingscontrole

Brander aansteken en de vlamstabiliteit op de grote en kleine stand controleren.

De ovenbrander tenminste 10 minuten op maximale temperatuur laten branden en vervolgens op de kleinste stand draaien. De brander moet met kleine maar stabiele vlam branden. Eventueel de luchtinstelling veranderen.

3.7 Apparaat opstellen en installeren

Na het verwijderen van de verpakking zorgvuldig controleren of het apparaat niet beschadigd is.

De verpakking en de beschermfolie van de losse onderdelen verwijderen.

De opstellingsplaats moet goed verlucht zijn. Houd er rekening mee dat de achterwand een temperatuur van 50 °C moet uithouden; indien dat niet het geval is, moet een aangepaste warmte-isolatie worden voorzien.

Het apparaat behoort tot de veiligheidsklasse X. Dat betekent dat het apparaat tegen muren en meubelwanden met dezelfde hoogte mag worden geplaatst. Aan weerszijden mogen echter alleen meubels en andere apparaten worden geplaatst die even hoog zijn en er moet een minimumafstand van 20 mm blijven.

Let erop dat de aansluitleiding van het apparaat niet met hete onderdelen van de verbrandingsproducten-afvoer aan de achterkant van de oven in contact komt.

4. Algemene technische informatie

Model	GH 606.0 E	GH 506.0 E	GH 505.0 E	GKH 507.0 E
Verwarming	gas/gas	gas/gas	gas/gas	gas/elektr.
Vroeger model	GFZ 243	GFZ 143	G 143	KFZU 143
Breedte (cm)	60	50	50	50
Hoogte (cm)	85	85	85	85
Diepte (cm)	60	60	60	60
Gewicht (kg)	50	41	41	41
Ovenvolume (l)	60	47	47	47
Volledige beveiliging	x	x	x	x
Hete lucht				elektriciteit
Conventioneel	x	x	x	—
Ovenverlichting	x	x	x	x
Uitneembare ovendeur	x	x	x	x
Volledig geëmailleerd	x	x	x	x
Insteekbare afdekplaat	x	x	x	x
Krachtige brander B	1 x 3,15 kW	1 x 2,91 kW	1 x 2,91 kW	1 x 2,91 kW
Normale brander A	2 x 1,9 kW	2 x 1,81 kW	2 x 1,81 kW	2 x 1,81 kW
Sudderbrander H	1 x 1,0 kW	1 x 0,99 kW	1 x 0,99 kW	1 x 0,99 kW
Oven	gas 3,7 kW	gas 3,13 kW	gas 3,13 kW	elektr. OV 1,1 kW BV 0,9 kW hetelucht 2,5 kW
Grill	gas 2,55 kW	gas 2,31 kW	—	elektr. 1,9 kW
Elektr. vonkontsteking	x	x	—	x
Braadrooster	1	1	1	1
Bakplaat	1 x aluminium	1 x aluminium	1 x aluminium	1 x aluminium
Druippan	1	1	1	1
Ovenvenster	x	x	x	x
Gastype E	Leveringstoestand			
Gastype F 50mbar	Acc. 212	Acc. 213	Acc. 213	Acc. 214
Gastype E - LL	Acc. 217	Acc. 216	Acc. 216	Acc. 217

Richtwaarden voor de pandiameter

Brander	Pandiameter
sudderbrander	16 cm
normale brander	16 - 22 cm
krachtige brander	22 - 28 cm

- Gasaansluiting links en rechts ca. 550 mm vanaf de onderkant van het apparaat.
- ½" met dichtingsring ca. 40 mm van de zijwand
- Hoogteverstelling van het apparaat door 20 mm lange schroefpoten
- 2-delige pannendrager, geëmailleerd staal
- De scharnieren van de afdekplaat hebben geen arretering als de afdekplaat openstaat.
- Zijwand, paneel van de fornuislade, sokkelpaneel wit gelakkeerd.
- Frame en chassis van het apparaat in één stuk, geëmailleerd.
- Branderdeksel, geëmailleerd gietijzer.
- Branderring, verchroomd messing.
- Branderkop, geëloxeerd gegoten aluminium.
- Aansluitklemmenlijst voor stroomvoorziening aan de achterkant van het apparaat, bereikbaar na het verwijderen van 3 schroeven.
- De apparaten worden volledig met aansluitkabel en geaarde stekker geleverd.
- Houders voor damp scherm:
 - GH 606.0 E Klemplaatjes aan de onderkant van het bedieningspaneel
 - GH 505.0 E
 - GH 506.0 E Bevestigingshulzen onder in het chassis geschroefd.
 - GKH 507.0 E
- Knopbladveren zijn een onderdeel van de knop.
- Ovendeurdichting in het ovenchassis ingehaakt
 - GH 506.0 E
 - GH 505.0 E 6 bevestigingshaken
 - GH 606.0 E
 - GKH 507.0 E 4 bevestigingshaken

5. Spuitstukkentabellen

GH 606.0 E			Vloeibaar gas Hs 125,81 MJ/m ³ 50 mbar Sp-st. Ø1/100 mm	Afstand (mm)	Aardgas E Hs 37,78 MJ/m ³ 20 mbar Sp-st. Ø1/100 mm	Afstand (mm)	Aardgas LL Hs 32,49 MJ/m ³ 20 mbar Sp-st. Ø1/100 mm	Afstand (mm)
Brander	Warmtebelasting (kW)							
H-brander	max. stand	1,00	45	1,5	72	1	80	1
	min. stand	0,30	23		E		E	
A-brander	max. stand	1,90	60	2	100	2	110	2
	min. stand	0,38	25		E		E	
B-brander	max. stand	3,15	76	5	130	5	140	5
	min. stand	0,60	34		E		E	
Oven	max. stand	3,70	80	max.	140	N5	155	5
	min. stand	1,00	40		E		E	
Grill	max. stand	2,55	70	max.	120	5	133	3

GH 506.0 E			Vloeibaar gas Hs 125,81 MJ/m ³ 50 mbar Sp-st. Ø1/100 mm	Afstand (mm)	Aardgas E Hs 37,78 MJ/m ³ 20 mbar Sp-st. Ø1/100 mm	Afstand (mm)	Aardgas LL Hs 32,49 MJ/m ³ 20 mbar Sp-st. Ø1/100 mm	Afstand (mm)
Brander	Warmtebelasting (kW)							
H-brander	max. stand	0,99	42	1,5	75	1	83	1
	min. stand	0,285	23		E		E	
A-brander	max. stand	1,810	58	2	100	2	110	2
	min. stand	0,340	25		E		E	
B-brander	max. stand	2,190	72	4	125	3	140	5
	min. stand	0,580	34		E		E	
Oven	max. stand	3,130	75	max.	130	N5	146	5
	min. stand	0,770	40		E		E	
Grill	max. stand	2,310	68	max.	120	5	130	3

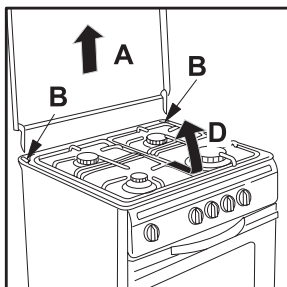
GH 505.0 E			Vloeibaar gas Hs 125,81 MJ/m ³ 50 mbar Sp-st. Ø1/100 mm	Afstand (mm)	Aardgas E Hs 37,78 MJ/m ³ 20 mbar Sp-st. Ø1/100 mm	Afstand (mm)	Aardgas LL Hs 32,49 MJ/m ³ 20 mbar Sp-st. Ø1/100 mm	Afstand (mm)
Brander	Warmtebelasting (kW)							
H-brander	max. stand	0,99	42	1,5	75	1	83	1
	min. stand	0,285	23		E		E	
A-brander	max. stand	1,810	58	2	100	2	110	2
	min. stand	0,340	25		E		E	
B-brander	max. stand	2,910	72	4	125	3	140	3
	min. stand	0,580	34		E		E	
Oven	max. stand	3,70	75	max.	130	N5	146	N5
	min. stand	1,00	40		E		E	

GKH 507.0 E			Vloeibaar gas Hs 125,81 MJ/m ³ 50 mbar Sp-st. Ø1/100 mm	Afstand (mm)	Aardgas E Hs 37,78 MJ/m ³ 20 mbar Sp-st. Ø1/100 mm	Afstand (mm)	Aardgas LL Hs 32,49 MJ/m ³ 20 mbar Sp-st. Ø1/100 mm	Afstand (mm)
Brander	Warmtebelasting (kW)							
H-brander	max. stand	0,99	42	1,5	75	1	803	1
	min. stand	0,285	23		E		E	
A-brander	max. stand	1,810	58	2	100	2	110	2
	min. stand	0,340	25		E		E	
B-brander	max. stand	2,910	72	4	125	3	140	3
	min. stand	0,580	34		E		E	

6. Vervangen en instellen van de branderspuitstukken

6.1 Kookbranders

Om de spuitstukken van de kookbranders te vervangen, moet de fornuisplaat worden afgenomen. Hiervoor gaat u als volgt tewerk:

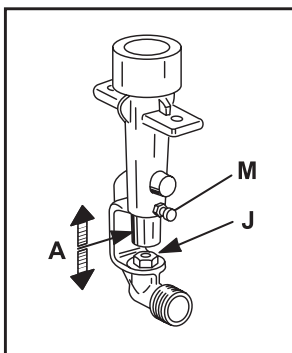


Afdeksplaat **A** naar boven trekken en verwijderen.

Schroeven **B** met houders uitdraaien.

Panneroosters en branders van de kookplaat verwijderen.

De kookplaat naar voor trekken, optillen en naar achter gekanteld rechtzetten.



De schroef **M** van de spuitstukhouder losdraaien en het buisje voor de luchtregeling **A** volledig omhoogschuiven.

Het spuitstuk **J** met een meerkantsleutel nr. 7 afschroeven en vervangen door een spuitstuk dat voor het gebruikte gas is voorgeschreven (zie tabel).

6.2 Primaire lucht instellen

De brander aansteken en controleren of de vlam regelmatig brandt. Als een regeling noodzakelijk is, met het buisje **A** de luchttoevoer instellen.

Oven en grill



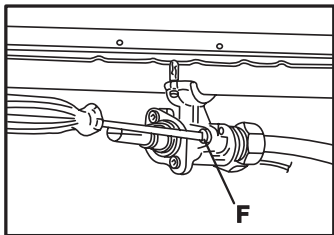
De brander aansteken en controleren of de vlam regelmatig is.

Als een regeling noodzakelijk is, de mof zolang verschuiven tot de juiste instelling gevonden is.

Dan de schroef vastdraaien.

De instelling van de primaire lucht is correct als er voldoende veiligheid bestaat tegen het afblazen van de vlam bij een koude brander en vlaminslag bij een hete brander.

6.3 Kleinstelschroeven instellen

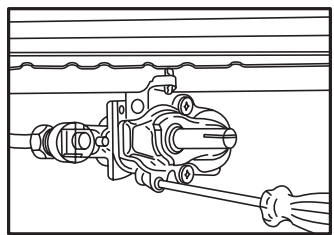


Brander aansteken en de knop op kleine stand draaien.

Knop uittrekken, schroevendraaier in de spleetopening steken en naar rechts of naar links draaien tot de vlam correct in de kleine stand staat.

Dan moet de schroef stevig tegen de aanslag worden ingedraaid.

Oven



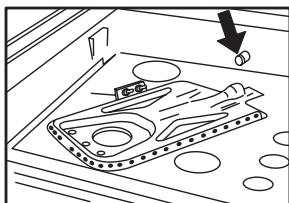
Knoppen en bedieningspaneel afnemen.

Brander aansteken en gedurende ca. 10 min. op de hoogste stand (8) laten branden.

Daarna langzaam op de laagste stand (1) terugdraaien en met een schroevendraaier de kleinstelschroef naar rechts of naar links draaien tot de vlam correct in de kleine stand staat (zie insteltabel gasverbruik).

Deze instelling geldt alleen voor aardgas. Bij vloeibaar gas moet de schroef helemaal tot tegen de aanslag worden ingedraaid.

6.4 Ovenbrander



De bodemplaat boven de brander optillen en verwijderen.

De schroef verwijderen (zie afb.).

De ontstekingskaars van de brander uitdraaien.

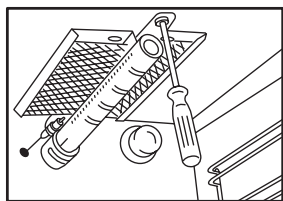


De ovenbrander naar voor van het spuitstuk trekken (zie afb.) en in de ovenruimte leggen, zonder hem eruit te nemen.

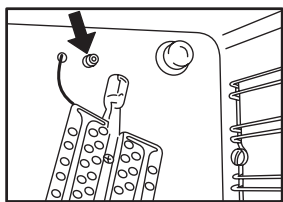
Het spuitstuk met een steeksleutel nr. 7 (volgens tabel) vervangen.

De brander voorzichtig weer monteren.

6.5 Grillbrander



Voorste schroef uitdraaien en de grillbrander verwijderen.

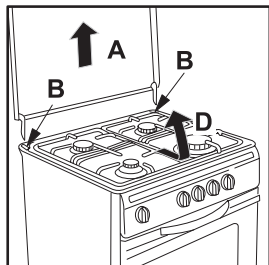


Het spuitstuk (volgens de tabel) met een sleutel nr. 7 vervangen.

De brander voorzichtig weer monteren.

7. Demontage van de behuizing

1. Kookplaat demonteren:



Afdekplaat, pannendragers en branders afnemen.

Afdekplaatgeleiding L + R afschroeven (B).

Kookplaat naar voor trekken en omhoogklappen (D).

Om de kookplaat te verwijderen deze uit de achterste geleiders tillen.

2. Zijwand demonteren

Kookplaat opklappen.

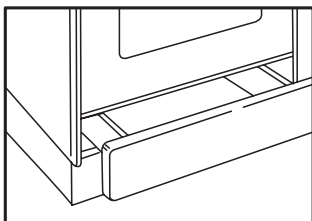
Achterwand L of R losmaken.

Sokkelpaneel: 2 schroeven verwijderen en onderaan uithaken.

Schroeven van de zijwand voor + achter verwijderen.

Zijwand afnemen.

3. Paneel van de fornuislade demonteren



Het paneel door het verwijderen van 4 schroeven aan de binnenkant van de fornuislade afnemen.

4. Bedieningspaneel demonteren

Knoppen aftrekken.

2 schroeven aan de onderkant van het bedieningspaneel uitdraaien.

Kookplaat opklappen.

4 schroeven aan de bovenkant van het bedieningspaneel uitdraaien.

Bedieningspaneel afnemen.

5. Ovendeur

a) Deur uitnemen:

GH 606.0 E

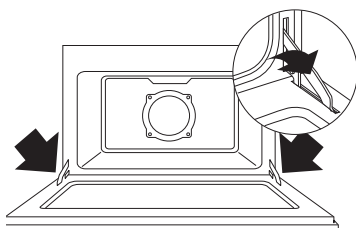
GKH 507.0 E

Beugels van de scharnieren naar beneden drukken.

GH 506.0 E

GH 505.0 E

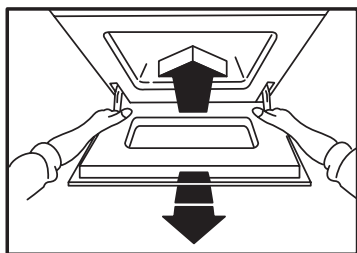
Beugels van de scharnieren naar boven trekken.



Ovendeur uitnemen

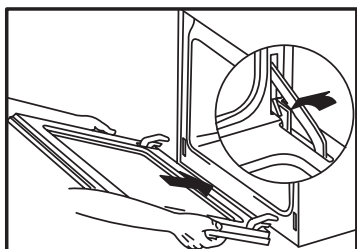
Ovendeur helemaal openen.

De beugels aan de deurscharnieren opklappen.



De ovendeur met beide handen opzij vastnemen en langzaam sluiten. Ongeveer halverwege bij het sluiten komen de scharnieren uit hun ar-
retering los.

De ovendeur kan nu afgenomen worden.



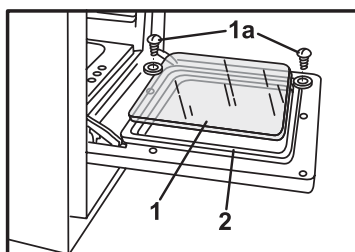
Ovendeur inzetten

De ovendeur met beide handen opzij vastnemen en de scharnieren in de passende openingen van de oven schuiven.

De ovendeur langzaam helemaal openen.

De beugels aan de deurscharnieren weer naar beneden klappen en de ovendeur sluiten.

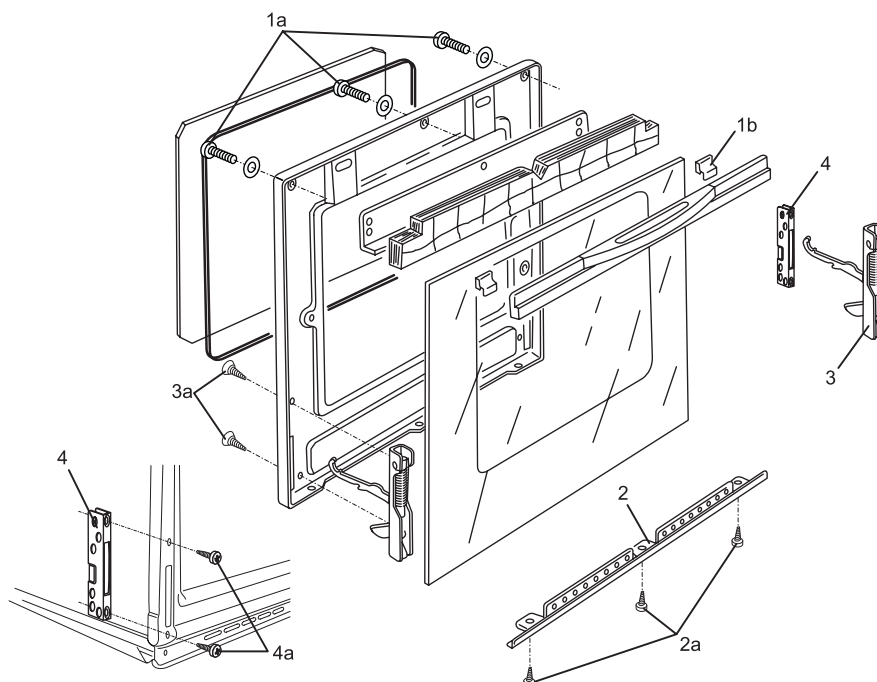
b) Venster uit de ovendeur nemen:



De beide montageschroeven aan de zijkant (10) verwijderen. De pakking aan de binnenkant is met 4 haken in de houderplaat vastge-
haakt. De binnenkant van de ovendeur kan verwijderd worden.

8. Demontage van de onderdelen

8.1 Ovendeur



a) Handvat demonteren

Na het uitdraaien van de 3 montageschroeven (1a) kunnen het handvat (1b) en de 4 op het handvat gekleefde rubberen kussentjes worden afgenomen.

b) Ovenvenster demonteren

De ovendeur uit de oven nemen en het handvat demonteren. De onderste inzetlijst van het ovenvenster (2) afnemen door het uitdraaien van de 3 montageschroeven en het glas uitnemen.

c) Scharnieren demonteren

Het ovenvenster zoals beschreven demonteren; dan de scharnieren (3) na het verwijderen van 2 montageschroeven aan elke scharnier (3a) afnemen.

d) Scharnierlagers demonteren

De zijwanden van het apparaat verwijderen.

Scharnierlagers (4) door het uitdraaien van 2 schroeven afnemen.

8.2 Onderdelen van de oven

a) Ovenlamp

De afdekkap van de lamp (1) is in de lamphouder geschroefd.

De ovenlamp (2) E 14 (15 W) is vastgeschroefd.

De volledige ovenlamphouder (3) is in de opening in het ovenchassis ingehaakt en kan door uitlichten uit het ovenchassis worden afgenomen.

De montage gebeurt door indrukken.

b) Rooster voor accessoires

GH 606.0 E uithangen om te verwijderen (boringen in het chassis).

GH 506.0 E

GH 505.0 E vastgeschroefd met 2 kartelschroeven aan weerszijden. Inpersmoeren in het chassis
GKH 507.0 E

c) Ovendeurpakking

De deurpakking is van houdnokken voorzien.

Vervangen en monteren door de pakking lichtjes uit te rekken en in of uit te haken.

GH 506.0 E

GH 505.0 E 6 bevestigingshaken

GH 606.0 E

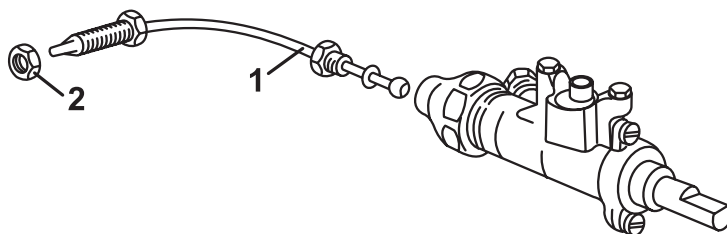
GKH 507.0 E 4 bevestigingshaken

8.3 Gasappendages

a) Thermo-elementen

Kookplaat opklappen, thermo-element (1) aan de gaskraan c.q. thermostaat afschroeven.

Bevestigingsmoer (2) aan de brander afschroeven, nieuw thermo-element monteren.



b) Magneetinzetten

Onderdeel van de gaskraan of de thermostaat, niet afzonderlijk vervangbaar.

c) Gaskraan kookbrander

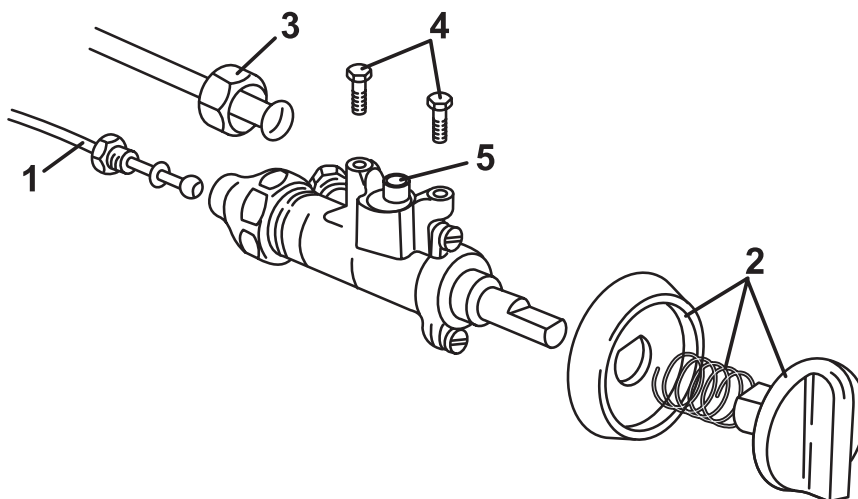
Kookplaat opklappen, thermo-element (1) van de gaskraan afschroeven, knop met veer en wijzerring (2) aftrekken. Dopmoer (3) van de gaskraan afschroeven.

Bevestigingsschroeven (4) van de draagsteun van de kraangalerij afschroeven.

Montage van de gaskranen in omgekeerde volgorde.

De dichtingsring (5) is een onderdeel van de nieuwe gaskraan.

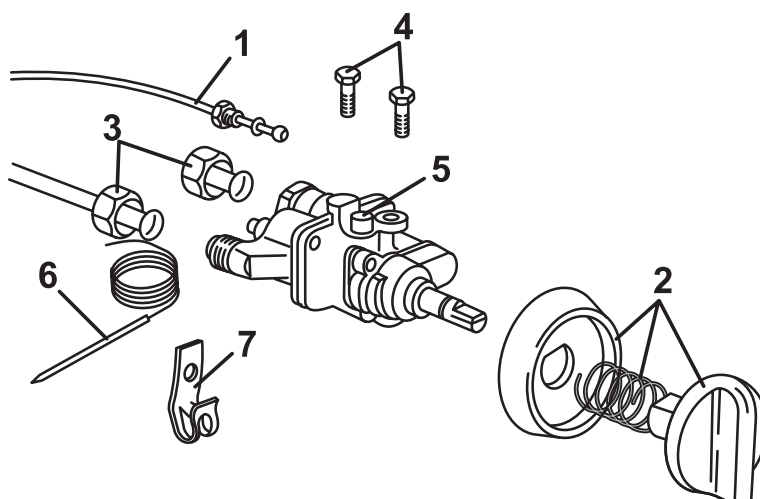
Na het vervangen van de gaskraan altijd een dichtheidsproef van de aansluiting met de kraangalerij (5) en de dopmoer (3) uitvoeren.

**d) Oventhermostaat**

Demontage en montage zoals bij de gaskraan (3 c) uitvoeren.

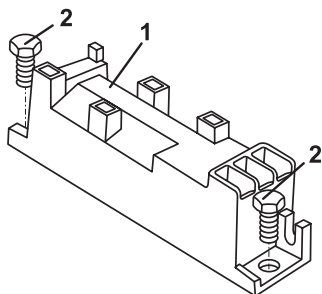
Bovendien de voeler van de capillaire buis in de ovenruimte leiden en aan de achterwand van de oven in de bevestigingsklem (7) steken.

De oventemperatuur kan niet aan de thermostaat worden ingesteld.



8.4 Elektrische vonkontsteking

a) Ontstekingstransformator



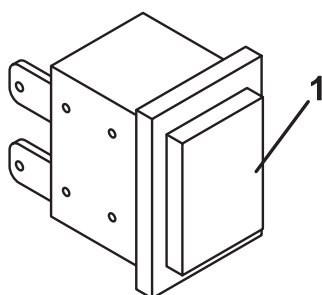
Kookplaat opklappen.

Aansluitkabel van de ontstekingstransformator (1) aftrekken (primair + secundair)

Bevestigingsschroeven (2) uitdraaien.

Transformator vervangen.

b) Ontstekingsschakelaar

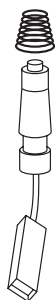


Kookplaat opklappen. Aansluitkabel van de schakelaar (1) aftrekken.

Schakelaar door het bedieningspaneel naar voor uitdrukken.

De nieuwe schakelaar langs voor indrukken.

c) Ontstekingskaars kookbranders



Kookplaat opklappen.

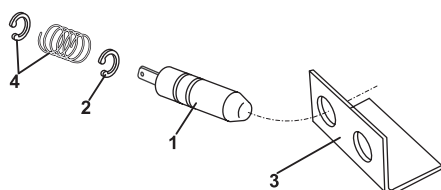
Demontage door de ontstekingskaarsen (1) naar beneden te drukken en te draaien.

Ontstekingskabel (2) van de ontstekingstransformator aftrekken.

Montage: langs onder omhoogschuiven en de veer (3) langs boven opdrukken.

Ontstekingskabel (1) op de transformator steken. Ontstekingskaars en ontstekingskabel vormen één onderdeel.

d) Ontstekingskaars oven

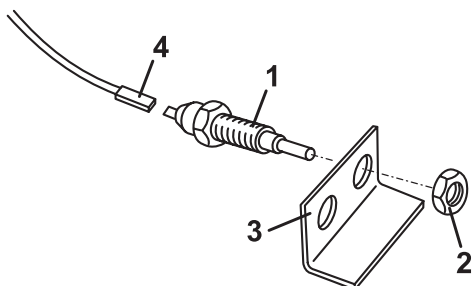


Ovenbodem uitnemen en ontstekingskabel aftrekken.

Veerring (2) afnemen en ontstekingskaars uit de houder (3) trekken.

Veerring en veer (4) op de nieuwe ontstekingskaars monteren.

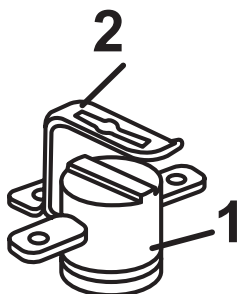
Montage in omgekeerde volgorde.

e) Ontstekingskaars grill

Ontstekingskabel (4) aftrekken.

Moer (2) afschroeven.

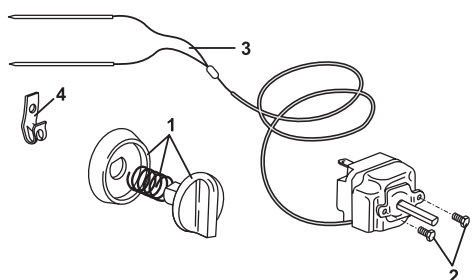
Ontstekingskaars (1) uit de houder (3) trekken en in omgekeerde volgorde monteren.

8.5 Elektrische oven**a) Temperatuurveiligheid**

Na het verwijderen van de achterwand van het apparaat is de temperatuurveiligheid (1) boven rechts aan de achterkant van het ovenchassis bereikbaar.

De veiligheid schakelt bij 150 °C uit.

De veiligheid vervangen door ze naar boven uit de houder (2) te trekken.

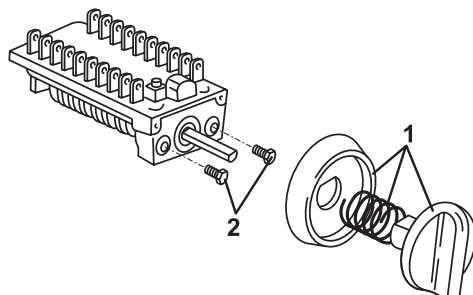
b) Oventhermostaat

Kookplaat opklappen, knoppen (1) aftrekken.

Thermostaathouderschroeven (2) aan de voorkant uitdraaien.

Dubbele capillaire voeler (3) boven de flens van de bovenverwarming en links naast de heteluchtverwarming uit de houderklemmen (4) trekken.

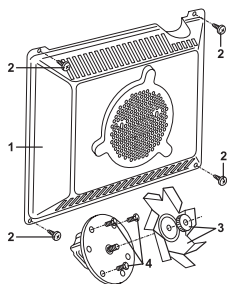
De capillair door de ovenwand uittrekken en de nieuwe thermostaat in omgekeerde volgorde monteren.

c) Ovenschakelaar

Kookplaat opklappen, knoppen (1) aftrekken.

Schakelaarschroeven (2) langs voor uitdraaien.

Kabel van de schakelaar afklemmen en de nieuwe schakelaar in de omgekeerde volgorde monteren.

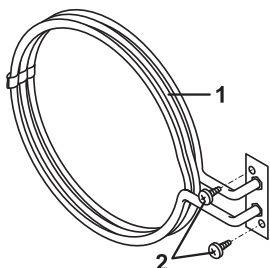
d) Heteluchtmotor

Oventussenwand (1) na het afschroeven van de plaatschroeven (2) verwijderen.

Ventilatorwiel met moer afnemen en schroeven (4) aan de binnenkant van de oven uitschroeven.

Achterwand van het apparaat afschroeven, kabel van de motor aftrekken en motor afnemen.

Montage in omgekeerde volgorde.

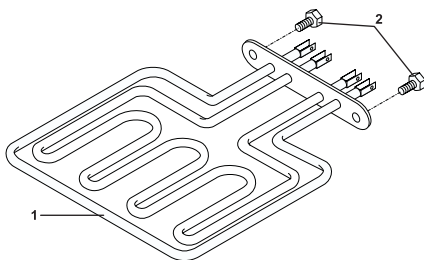
e) Heteluchtverwarming

Oventussenwand afschroeven, achterwand afschroeven en kabel van de verwarming (1) aftrekken.

Schroeven (2) aan de achterkant van de oven uitschroeven.

Verwarming uit de oven nemen.

Montage in omgekeerde volgorde.

f) Bovenverwarming grill

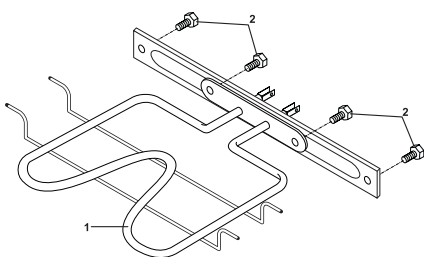
Achterwand van de oven afschroeven.

Kabel van de verwarming (1) aftrekken.

Schroeven (2) aan de achterkant van oven uitschroeven.

Verwarming uit de oven nemen.

Montage in omgekeerde volgorde, aansluitingen in het midden voor de grill, buitenste aansluitingen voor de bovenverwarming.

g) Onderverwarming

Achterwand van de oven afschroeven.

Kabel van de verwarming (1) aftrekken.

Schroeven (2) aan de achterkant van de oven uitschroeven.

Verwarming naar achter uittrekken.

Montage in omgekeerde volgorde.

h) Controlelampje

Kookplaat opklappen.

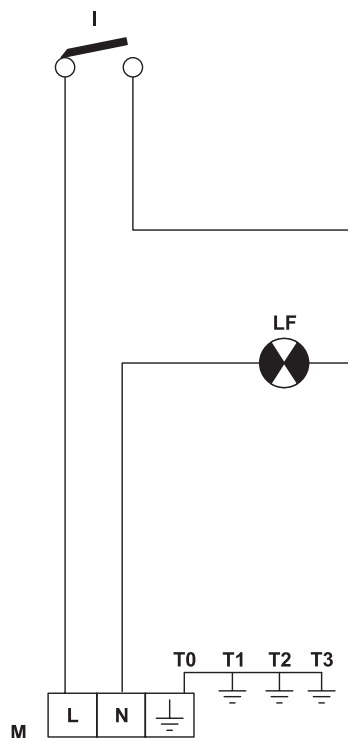
Aansluitkabel van de schakelaar afklemmen.

Controlelampje naar voor door het bedieningspaneel drukken.

Montage in omgekeerde volgorde.

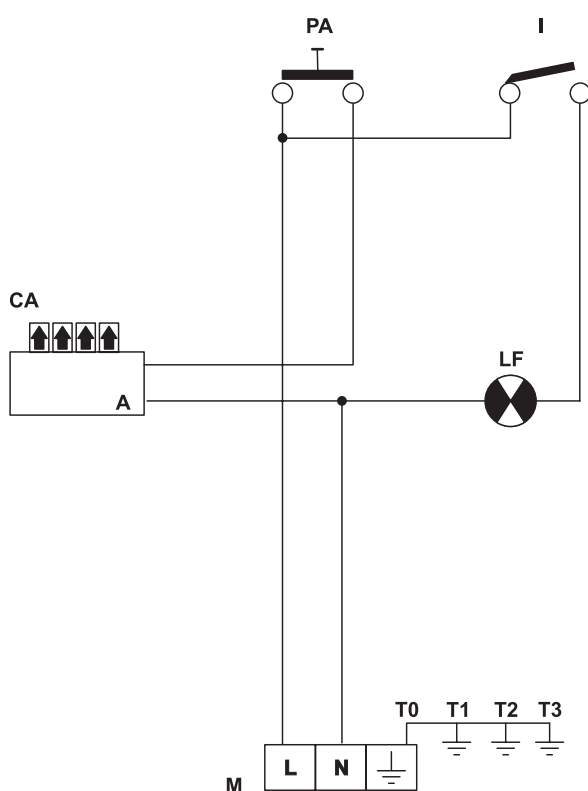
9. Schakelschema's

9.1 GH 505.0 E



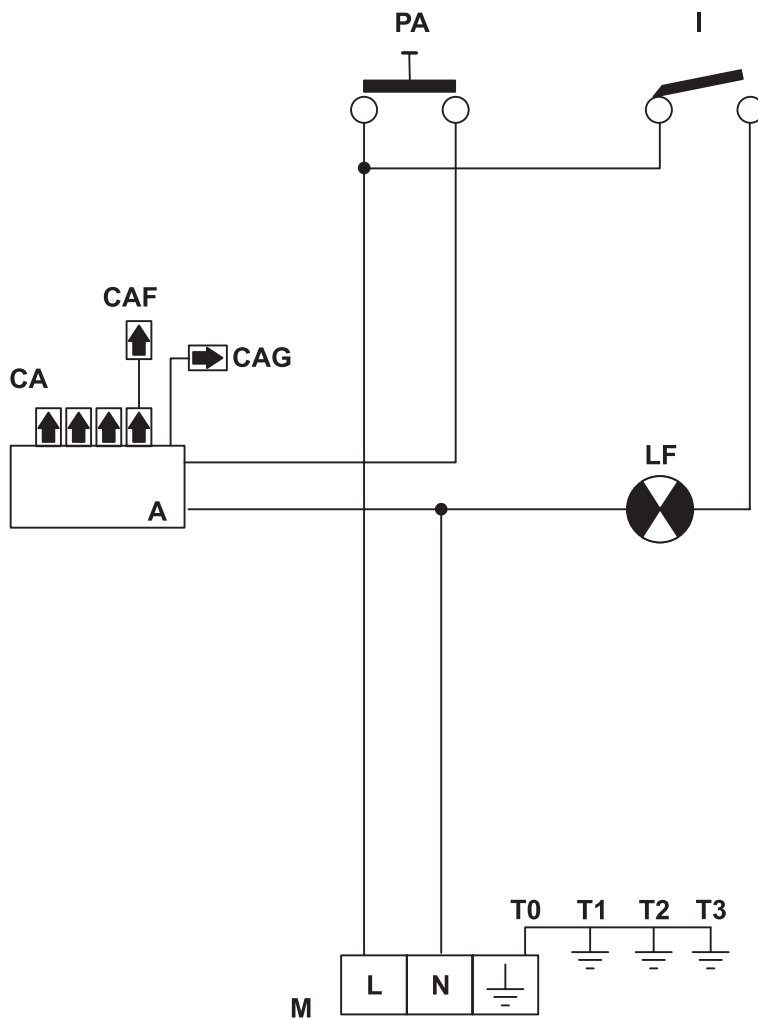
I	schakelaar ovenlamp
LF	ovenlamp
M	klemmenblok
T0/T3	aardingssysteem

9.2 GH 606.0 E



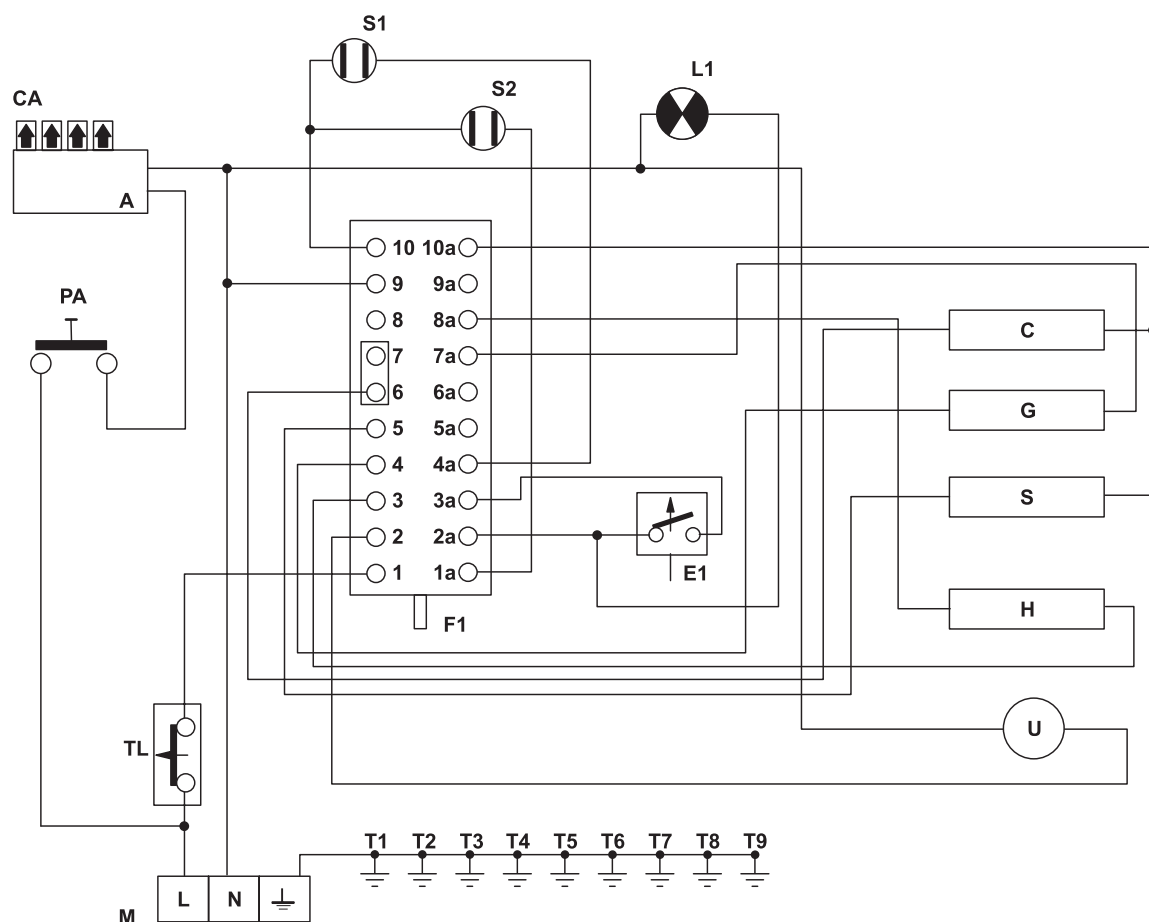
PA	schakelaar ontsteking
I	schakelaar ovenlamp
LF	ovenlamp
M	klemmenblok
A	ontstekingstransformator
CA	elektrode
T0/T3	aardingssysteem

9.3 GH 506.0 E



PA	schakelaar ontsteking
I	schakelaar ovenlamp
LF	ovenlamp
M	klemmenblok
A	ontstekingstransformator
CA	elektrode
CAF	ovenelektrode
CAG	grillelektrode
T0/T3	aardingssysteem

9.4 GKH 507.0 E



PA schakelaar ontsteking
 L1 ovenlamp
 A ontstekingsspoel
 CAF ovenelektrode
 T0/T3 aardingssysteem
 G grill
 S onderverwarming
 F1 ovenschakelaar
 S2 controlelampje

S1 controlelampje oven
 M klemmenblok
 CA elektrode
 CAG grillelektrode
 C bovenverwarming
 H heteluchtverwarming
 E1 oventhermostaat
 TL temperatuurveiligheid
 U heteluchtmotor