

Service Manual



**Multifunktions-
Dampfbackofen**

PX 790



Bearbeitet von: Dieter Rutz
E-Mail: dieter.rutz@kueppersbusch.de
Telefon: (0209) 401-733
Fax: (0209) 401-743
Datum: 13.04.2011

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG

Kundendienst
Postfach 100 132
45801 Gelsenkirchen

1. Einführung.....	1
1.1 Allgemeines	1
1.2 Technische Daten.....	1
2. Installation	2
2.1 Montagehinweise für Techniker	2
2.2 Einbau.....	2
2.3 Einbau.....	3
2.4 Belüftung.....	3
2.5 Elektrischer Anschluss.....	3
2.5.1 Montage des Anschlusskabels	3
2.5.2 Anschluss des Kabels an das Stromnetz	4
2.6 Wasseranschluss.....	4
3. Ausstattung und Bedienung	6
3.1 Anzeigen und Bedienungselemente	6
3.1.1 Anzeige Filterkartusche	6
3.1.2 Display.....	7
3.2 Anzeige Fehlercodes	8
4. Geräteaufbau	10
4.1 Vorderseite	10
4.2 Tür	10
4.3 Garraum.....	11
4.4 Rückseite	11
4.5 Oberseite	12
5. Ausbau der einzelnen Komponenten.....	13
5.1 Tür	13
5.2 Innenscheibe	14
5.3 Rückwärtiges Gitter	14
5.4 Glühbirne ersetzen	14
6. Wartung	16
6.1 Diagnose.....	16
6.1.1 Allgemeines Entscheidungsdiagramm	16
6.1.2 Diagnose Anzeige	17
6.1.3 Diagnose Heizung	17
6.1.4 Diagnose Drehschalter	18
6.1.5 Diagnose Lüftung	19
6.1.6 Diagnose Dampf.....	20
6.1.7 Diagnose Warnton.....	20
6.1.8 Diagnose Reinigung - Spülen.....	21
6.2 Fehlercodes	22
6.2.1 Fehler ER00: Sensor „Ofenmitte“ defekt.....	22
6.2.2 Fehler ER01: Sensor „Leistungsteil“ defekt.....	22
6.2.3 Fehler ER02: Sensor „Steuerteil“ defekt.....	23
6.2.4 Fehler ER08: Türverriegelung defekt	23
6.2.5 Fehler ER09: Thermosicherung gebrochen	24
6.2.6 Fehler ER10: Kein Wasser	24
6.2.7 Fehler ER12: Leistungsteil überhitzt.....	25
6.2.8 Fehler ER13: Steuerteil überhitzt	25
6.2.9 Fehler ER14: Fleischspieß defekt	26
6.2.10 Fehler ER20: Übertragungsfehler zwischen Leistungsteil und Steuerteil.....	26
6.2.11 Fehler ER30: EEPROM defekt.....	27
6.2.12 Funktionsebene: Leimaggregate einstellen.....	32

Sicherheitshinweise



Gefahr!

Reparaturen dürfen nur durch eine Elektrofachkraft durchgeführt werden!

Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren und Schäden für den Benutzer entstehen!

Zur Vermeidung elektrischer Schläge beachten Sie unbedingt folgende Hinweise:

- Gehäuse und Rahmen können im Fehlerfall spannungsführend sein!
- Durch das Berühren spannungsführender Bauteile im Inneren des Gerätes können gefährliche Körperströme fließen!
- Vor der Reparatur das Gerät vom Netz trennen!
- Bei Prüfungen unter Spannung ist immer ein Fehlerstrom-Schutzschalter einzusetzen!
- Der Schutzleiterwiderstand darf die in der Norm festgelegten Werte nicht überschreiten! Er ist von entscheidender Bedeutung für Personensicherheit und Gerätefunktion.
- Nach Abschluss der Reparatur ist eine Prüfung nach VDE 0701 oder der entsprechenden landesspezifischen Vorschriften durchzuführen!
- Nach Abschluss der Reparatur ist eine Funktions- und Dichtigkeitsüberprüfung durchzuführen!



Achtung!

Beachten Sie unbedingt folgende Hinweise:

- Vor sämtlichen Reparaturen sind die Geräte elektrisch vom Netz zu trennen. Bei erforderlichen Prüfungen unter Spannung unbedingt Fehlerstromschutzschalter einsetzen.



Scharfkantig: Schutzhandschuhe sind zu verwenden.



Elektrostatisch gefährdete Bauelemente!

Handhabungsvorschriften beachten!

1.1 Allgemeines

Druckloses Dampfgaren ist das Garen von Lebensmitteln mit einer Kombination aus Dampf und Heißluft. Schonendes Garen mit Dampf bei 40 - 100 °C erhält Vitamine und Mineralstoffe optimal und die Farben und natürliche Aromen bleiben erhalten. Die Speisen trocknen nicht aus und können weder anbrennen noch ansetzen.

Da nur eine relativ geringe Wassermenge erhitzt werden muss, ist mit dem Dampfgaren eine deutliche Energie- und Zeitersparnis verbunden.

1.2 Technische Daten

	Gerätemaße	Garraummaße	Nischenmaße
Höhe	59,7 cm	35,0 cm	59,0 cm mind.
Breite	58,9 cm	43,0 cm	56,0 cm mind.
Tiefe	57,5 cm	41,0 cm	55,5 cm mind.
Garraumvolumen		60 l	
Leergewicht		40 kg	
Absicherung		16 A	
Wasseranschluss	Anschluss	Kaltwasserabstellhahn ¾" mit Aquastop	
	Anschlussdruck	4 bar	
	Wasserverbrauch	3,8 Liter/Stunde bei Dampffunktion 0,9 Liter/Stunde bei kombinierter Funktion • Zwischen 1,7 und 5,8 Litern beim Spülen in Abhängigkeit von der Anfangstemperatur. • Zwischen 2,8 und 6,4 Litern beim Reinigen in Abhängigkeit von der Anfangstemperatur	
Elektroanschluss	Anschlussspannung	220-240 V, 50-60 Hz	
Maximale Leistungsaufnahme		3000 W	
Heizleistung		Heißluftheizung 2,2 kW Dampferzeuger 1,4 kW Bodenheizung 0,14 kW	

2. Installation

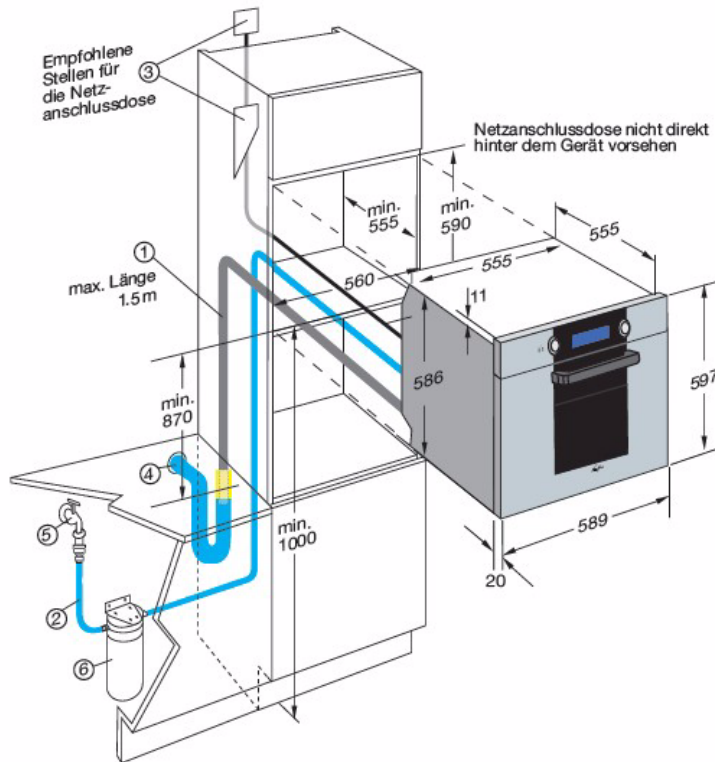
2.1 *Montagehinweise für Techniker*

- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluss, Reparatur und Auswechseln der Glühlampe das Gerät stromlos machen. Schukostecker ziehen oder Sicherung ausschalten.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- Bei jeder Wartungsmassnahme ist das Gerät vom Strom und Wassernetz zu trennen. Betätigen Sie die entsprechende Sicherung und schließen Sie den Wasserhahn.

2.2 *Einbau*

- Um die Funktionsfähigkeit des Gerätes zu gewährleisten muss das Möbelstück ganz bestimmte Eigenschaften aufweisen:
- Die angrenzenden Platten müssen aus einem hitzebeständigen Material gefertigt sein.
- Der Einbauschrank für den Dampfgarer muss bis 85°C temperaturbeständig sein. Dies gilt besonders für Furniere, Umleimer, Kunststoffoberflächen, Kleber und Lacke. Die angrenzenden Möbelfronten müssen bis mind. 70°C temperaturbeständig sein.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das elektrische Anschlusskabel oder der Stecker beschädigt sind, sondern das betreffende Teil umgehend reparieren oder austauschen.
- Nach dem Einbau des Gerätes darf keine Möglichkeit einer Berührung stromführender Teile bestehen.
- Die auf dem Etikett angegebenen Verbrauchswerte sind für diese Art des Einbaus gemessen worden.
- Um das Gerät an dem Möbel zu befestigen, öffnen Sie die Ofentür und drehen Sie die 2 zu diesem Zweck gelieferten Schrauben in die oberen Löcher der Vorderseite.

2.3 Einbau



1. Kaltwasserabstellhahn $\frac{3}{4}$ " Inkl. Aquastop.
2. Obligatorische Kalkpatrone
Grösse 520 x 249
3. Anschluss
4. Backofen
5. Wasserablauf siphoniert
6. Bauseitiger Siphon
7. Möbel
8. Steckdose 230V

2.4 Belüftung

Um eine gute Belüftung zu gewährleisten, darf der Innenraum keine Rückwand aufweisen. Der Ofen soll so eingebaut werden, dass er auf zwei Holzkeilen oder auf einer durchgängigen Auflagefläche steht.

2.5 Elektrischer Anschluss

Die mit einem dreiadrigen Anschlusskabel gelieferten Öfen sind für einen Betrieb mit Wechselstrom mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung und Frequenz bestimmt.

2.5.1 Montage des Anschlusskabels

1. Öffnen Sie die Anschlussleiste, indem Sie mit einem Schraubendreher auf die seitlichen Laschen des Deckels drücken. Am Deckel ziehen und diesen öffnen.
2. Drehen Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die drei Schrauben der Kontakte L-N-PE los und befestigen Sie dann unter Beachtung der Farben blau (N), braun (L) und gelb-grün (PE) die Drähte unter den Schraubenköpfen.
3. Das Kabel in der Kabelklemme befestigen.
4. Den Deckel der Anschlussleiste schließen.

2.5.2 Anschluss des Kabels an das Stromnetz

- Das Kabel an eine Steckdose anschließen, die für die auf dem Etikett angegebene Last genormt ist.
- Im Falle eines direkten Anschlusses an das Netz muss zwischen dem Gerät und dem Netz ein omnipolarer Schutzschalter mit einem Abstand von mindestens 3 mm zwischen den Kontakten zwischengeschaltet werden, der für die Last ausgelegt ist und den geltenden Normen entspricht (der Nullleiter darf durch den Schalter nicht unterbrochen werden).
- Das Anschlusskabel darf auf keinen Fall eine Temperatur erreichen, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.
- Der Installateur ist für den richtigen elektrischen Anschluss des Gerätes und die Einhaltung der Sicherheitsnormen verantwortlich.
- Vor dem Anschluss muss sichergestellt werden, dass:
 - die Steckdose gesetzmäßig mit einem Nullleiter versehen ist.
 - die Steckdose für die auf dem Typenschild angegebene Höchstleistung des Gerätes geeignet ist.
 - die Anschlussspannung innerhalb der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt.
 - die Steckdose mit dem Stecker des Gerätes kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, so müssen die Steckdose oder der Stecker ausgetauscht werden. Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen verwenden.
- Nach der Installation des Gerätes müssen das Anschlusskabel und die Steckdose leicht zugänglich sein.
- Das Kabel darf weder geknickt noch übermäßig gequetscht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden und darf nur von einem zugelassenen Techniker ausgetauscht werden.
- Wir übernehmen keinerlei Haftung bei Missachtung der Normen und der obigen Vorschriften.

2.6 Wasseranschluss

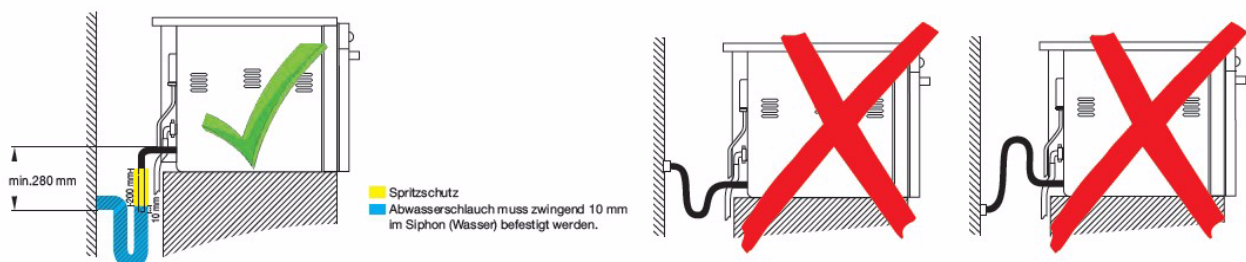
Die Wasserzufuhr erfolgt mittels eines 3/4"-Anschlusses, der ordnungsgemäß an die häusliche Trinkwasserversorgung angeschlossen ist, deren Druck nicht mehr als 0,4 MPa, gleich 4 bar betragen darf.

Wir empfehlen den Einsatz einer Britta Kalkpatrone.



Wichtig!
Das Gerät darf nicht an die Warmwasserversorgung angeschlossen werden.

Um die Funktionsfähigkeit Ihres Gerätes zu gewährleisten achten Sie darauf, dass der Abfluss ein Gefälle von 1cm pro Meter aufweist, und beachten Sie die folgenden Abbildungen.





3. Ausstattung und Bedienung

- LED Display
- Programmierbare Zeitschaltuhr 24h max.
- Zentrale elektronischer Einknopfbedienung turn+bush
- Der kombinierte Dampf- und Heissluftbackofen ist unkompliziert zu bedienen durch die Einknopfbedienung turn + push.
- 6 Heizarten
- Sechs verschiedene Garmethoden vereint der Multifunktions-Dampfbackofen in einem Gerät. Sogar 50 Rezepte können programmiert werden.
- Geruchs-Katalysator
- Lästige Gerüche, die während des Backens oder Garen entstehen, werden sofort mit Hilfe eines eingebauten Katalysators beseitigt und in den Wasserablauf geführt. Der Katalysator hat eine lebenslange Funktion und benötigt keine Wartung
- Patentiertes automatisches Easy-Clean Reinigungssystem
- Ein Sprüharm unterhalb des Backofendeckels spült das Gerät nach dem Braten einfach sauber, ähnlich wie ein Geschirrspüler.
- Entkalkungssystem
- Frischwasseranschluss / Ablauf
- Ein direkter Frischwasseranschluss sorgt dafür, dass Speisen immer qualitativ mit frischem Dampf zubereitet werden. Mit dem zusätzlichen Wasserablauf in der Mitte des Gerätes schliesst sich der Kreislauf für ein perfektes Wassersystem mit frischer Zufuhr und direktem Ablauf.
- Aquastop-Sicherheitsventil

3.1 Anzeigen und Bedienungselemente

Im Standby-Betrieb zeigt das Display, das Datum und die Uhrzeit an. Um auf die verschiedenen Funktionen des Ofens zuzugreifen, drehen Sie den Schaltknopf rechts neben dem Bildschirm bis zur gewünschten Funktion und bestätigen Sie die Eingabe durch einen einmaligen Druck.

Nach dem Anschluss des Gerätes an das Stromnetz müssen Sie folgende Parameter einstellen:

- Wahl der Sprache nur bei der erstmaligen Benutzung,
- Einstellen der Uhrzeit (Stunden und Minuten),
- Einstellen des Datums, des Wochentages, des Monats und des Jahres. Bei einer Fehleingabe (z.B. 30. Februar) müssen Sie die Einstellung von Anfang an wiederholen.

Nach einem Stromunterbrechung mit einer Dauer von mehr als ca. 5 Minuten müssen Uhrzeit und Datum neu eingestellt werden. Bei einer Stromunterbrechung mit einer Dauer von weniger als ca. 5 Minuten bleiben die Daten und auch die aktuellen Garparameter erhalten.

3.1.1 Anzeige Filterkartusche

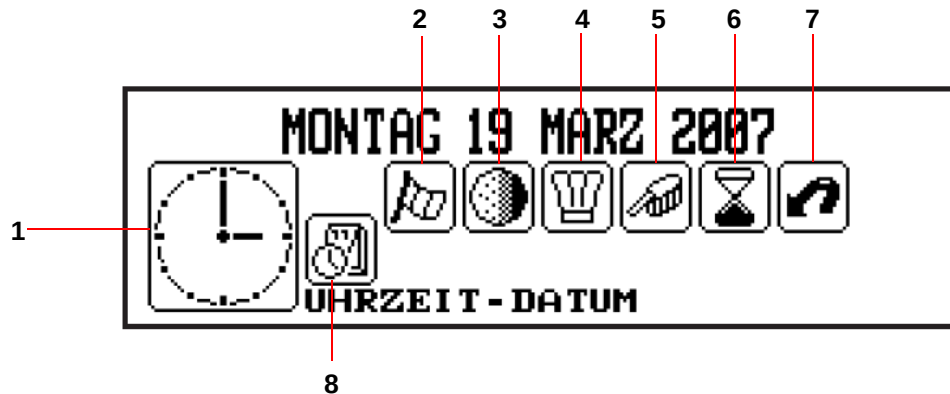
Der Ofen managt einen Jahreszähler, der bei der ersten Inbetriebnahme initialisiert wird. Zwölf Monate später empfiehlt Ihnen dieser Zähler, die externe Filterkartusche zu wechseln, wenn eine vorhanden ist.

Die Meldung wird beim Abschalten des Ofens angezeigt. Ganz gleich, ob Sie sie austauschen oder nicht, bestätigen Sie den Austausch, und Ihr Ofen wird den Austausch der Kartusche berücksichtigen und Sie nach 12 Monaten erneut daran erinnern.

Wenn Sie sofort bestätigen, wird diese Meldung beim nächsten Abschalten des Geräts erneut angezeigt.



3.1.2 Display



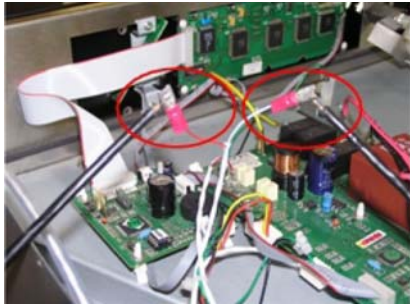
1. Uhrzeit Anzeige
2. Menü Uhrzeit und Datum
 - Einstellen der Uhrzeit
 - Einstellen des Datums
3. Einstellung des Kontrastes
4. Menü Rezeptverwaltung
 - Speichern
 - Löschen
5. Menü Reinigung
 - Spülen
 - Reinigen
6. Einstellen der Zeitschaltuhr
7. Zurück zur vorherigen Anzeige

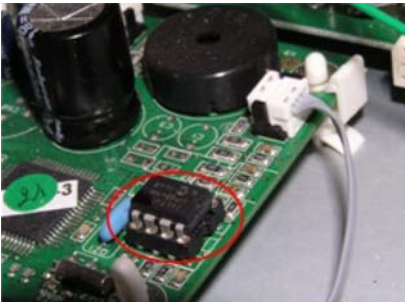


Für weitere Funktionen und Einstellungen bitte in der Bedienungsanleitung nachsehen!.

3.2 Anzeige Fehlercodes

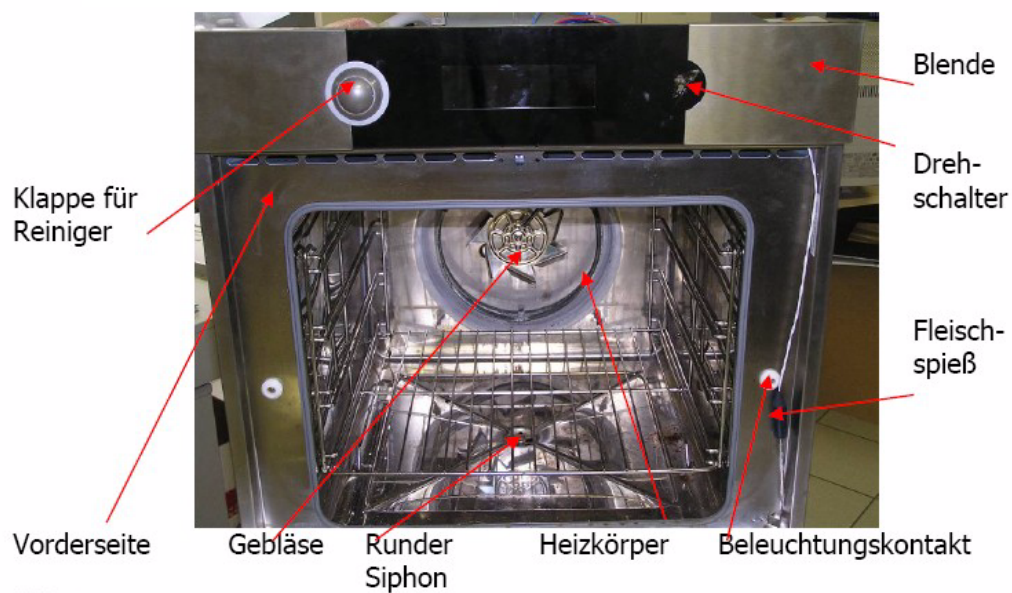
Das Gerät verfügt über ein Selbstprüfungssystem, mit dem jeglicher Fehler erkannt werden kann. Diese Fehler werden mit den Buchstaben „ER“ und einer anschließenden Zahl angezeigt.

Anzeige	Fehler	Was tun?
ER00	Sensor „Ofenmitte“ defekt	Das Gerät mindestens 5 Minuten lang vom Netz trennen. Wieder unter Spannung setzen. Der Fehlercode wird nicht mehr angezeigt, wenn der Fehler nicht mehr besteht. 
ER01	Schutzsensor der Leistungselektronik defekt	Kontrollieren, dass keinerlei Belüftungsöffnung verstopft ist. Das Gerät ggf. mindestens 5 Minuten lang vom Netz trennen. Wieder unter Spannung setzen. Der Fehlercode wird nicht mehr angezeigt, wenn der Fehler nicht mehr besteht. 
ER02	Schutzsensor der Steuerelektronik defekt	Kontrollieren, dass keinerlei Belüftungsöffnung verstopft ist. Das Gerät ggf. mindestens 5 Minuten lang vom Netz trennen. Wieder unter Spannung setzen. Der Fehlercode wird nicht mehr angezeigt, wenn der Fehler nicht mehr besteht. 
ER08	Defekt der Türverriegelung	Türverriegelung austauschen.

ER09	Thermosicherung gebrochen	Kontrollieren, dass keinerlei Belüftungsöffnung verstopft ist. Das Gerät nicht bei geöffneter Gerätetür betrieben und sicherstellen, dass die Tür auch während des Abkühlens geschlossen bleibt. Thermosicherung überprüfen und ggf. ersetzen.	
ER10	Wassermangel beim Reinigen/Spülen	Das Gerät vom Netz trennen und den effektiven Anschluss der Wasserversorgung überprüfen. Das Gerät wieder unter Spannung setzen und zum Beispiel einen Spülzyklus beginnen.	
ER12	Überhitzung der Leistungselektronik	Kontrollieren, dass keinerlei Belüftungsöffnung verstopft ist. Das Gerät ggf. mindestens 5 Minuten lang vom Netz nehmen. Wieder unter Spannung setzen. Der Fehlercode wird nicht mehr angezeigt, wenn der Fehler nicht mehr besteht.	
ER13	Überhitzung der Steuerelektronik	Kontrollieren, dass keinerlei Belüftungsöffnung verstopft ist. Das Gerät ggf. mindestens 5 Minuten lang vom Netz trennen. Wieder unter Spannung setzen. Der Fehlercode wird nicht mehr angezeigt, wenn der Fehler nicht mehr besteht.	
ER14	Temperaturfühler defekt	Erscheint nur bei einem Garen mit dem Fühler, daher kein Fehler, der die Nutzung des Ofens blockiert. Überprüfen, dass das Kabel nicht beschädigt ist. Fleischspieß austauschen.	
ER20	Übertragungsfehler zwischen Leistungs- und Steuerteil	Das Gerät mindestens 5 Minuten lang vom Netz trennen. Wieder unter Spannung setzen. Der Fehlercode wird nicht mehr angezeigt, wenn der Fehler nicht mehr besteht.	
ER30	Fehler des elektronischen Speichers	Das Gerät mindestens 5 Minuten lang vom Netz trennen. Wieder unter Spannung setzen. Der Fehlercode wird nicht mehr angezeigt, wenn der Fehler nicht mehr besteht.	

4. Geräteaufbau

4.1 Vorderseite



4.2 Tür

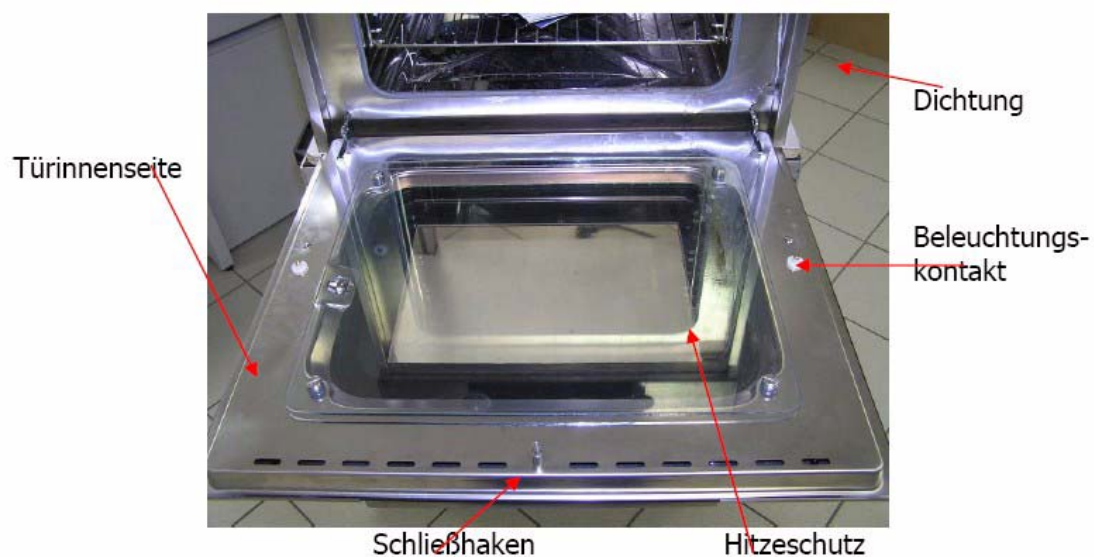


Abbildung 4

4.3 Garraum

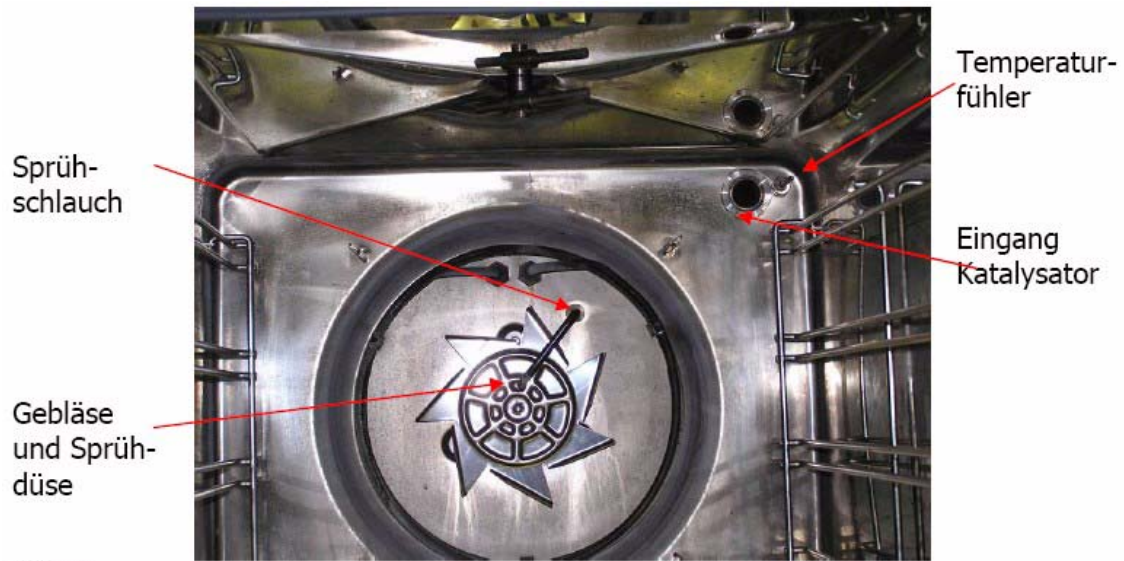


Abbildung 5

4.4 Rückseite

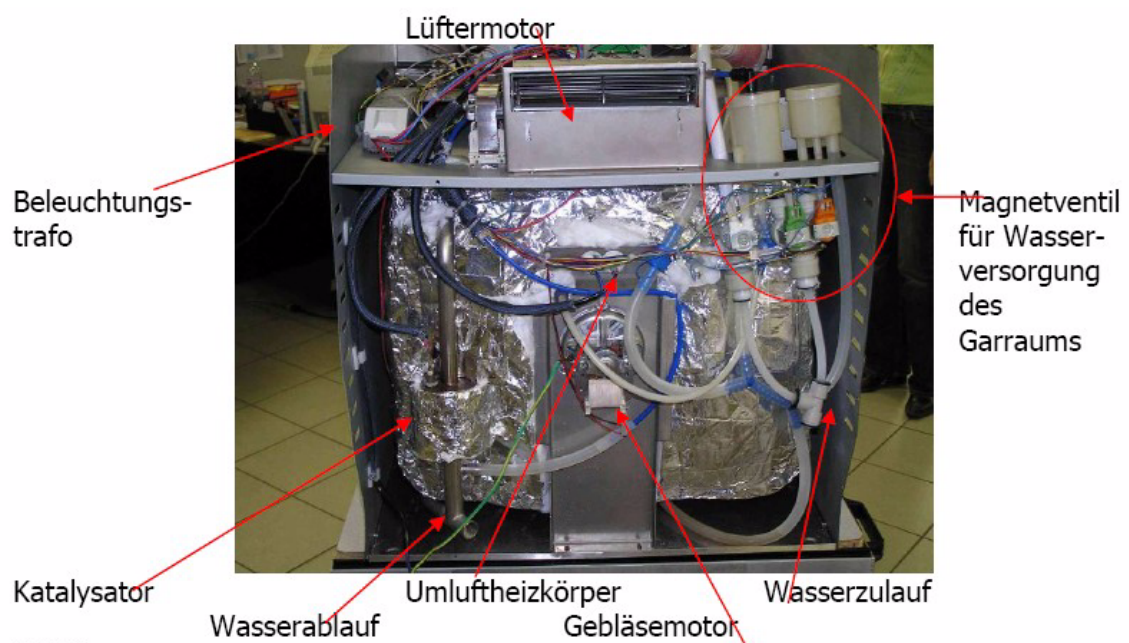
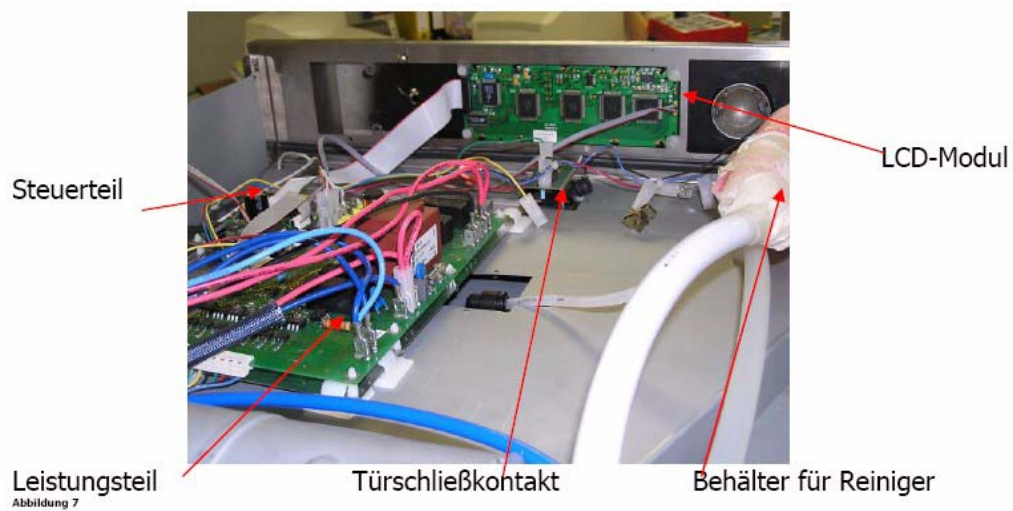


Abbildung 6

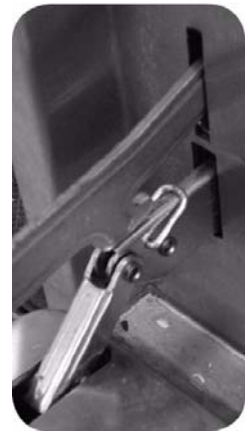
4.5 Oberseite



5. Ausbau der einzelnen Komponenten

5.1 Tür

1. Positionieren Sie die Entriegelungsclips der Tür in die Einkerbung des Arms des Scharniers, wie in der Abbildung dargestellt.



2. Heben Sie die Tür an und ziehen Sie sie dabei gleichzeitig zu sich hin.
3. Nehmen Sie die Tür heraus.



4. Die Tür wieder einbauen und dabei darauf achten, dass die Kerbe und die Halterung in der Fassade übereinstimmen.

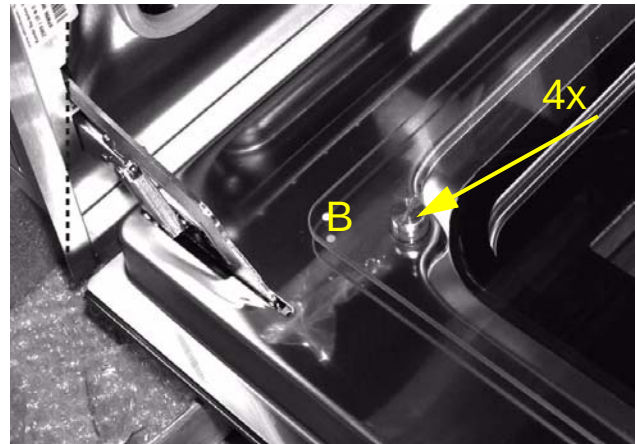


5.2 Innenscheibe

1. Schrauben Sie die 4 Schrauben ab.
2. Entfernen Sie die Scheibe.

Wenn Sie die Scheibe zum Reinigen abnehmen, achten Sie darauf, sie wieder in ihre ursprüngliche Position zurückzusetzen.

Der Bügel (B) muss in Richtung Innenraum und nicht in Richtung Backofentür orientiert sein.



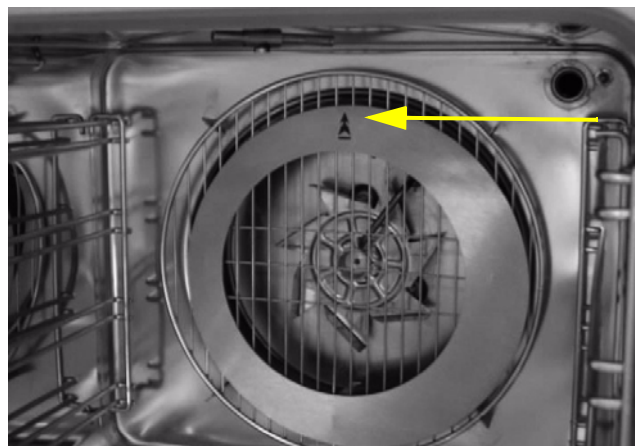
5.3 Rückwärtiges Gitter

Wenn Sie das hintere Gitter zum Reinigen abnehmen, achten Sie darauf, es wieder in seine ursprüngliche Position zurückzusetzen.

Es ist richtig positioniert, sofern der Pfeil nach oben zeigt.



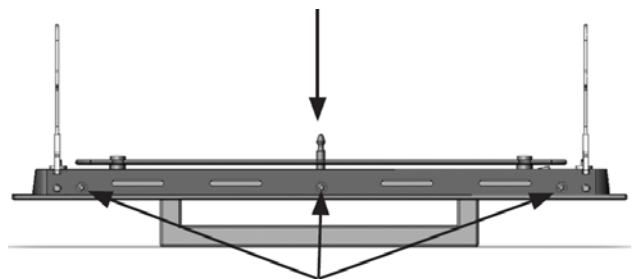
Wichtig!
Niemals den Ofen ohne das hintere Gitter betrieben!



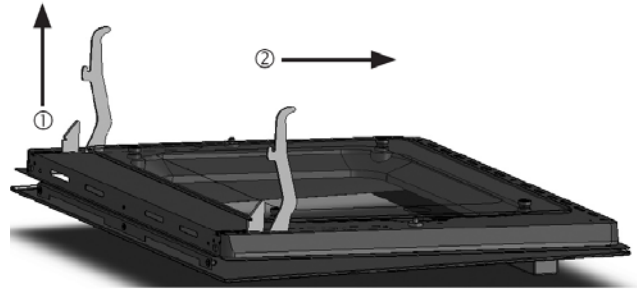
5.4 Glühbirne ersetzen

Die defekte Glühbirne muss durch ein entsprechendes Modell ersetzt werden. Wir empfehlen die Verwendung des Modells MINISTAR SIDE HAL50120 55/8520W12VG OSRAM.

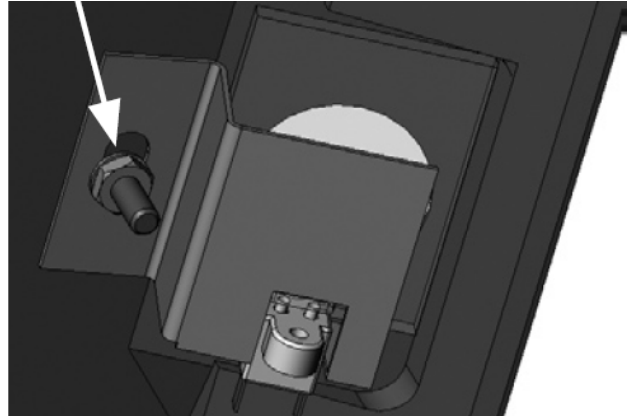
1. Tür entfernen.
2. Mithilfe eines 6 mm Maulschlüssels den Riegefinger abschrauben.
3. Die 3 unteren Schrauben mithilfe eines Schraubenziehers mit Torxprofil Nr. 20 abschrauben.



4. Den unteren Teil der Innentür leicht anheben und nach oben schieben.



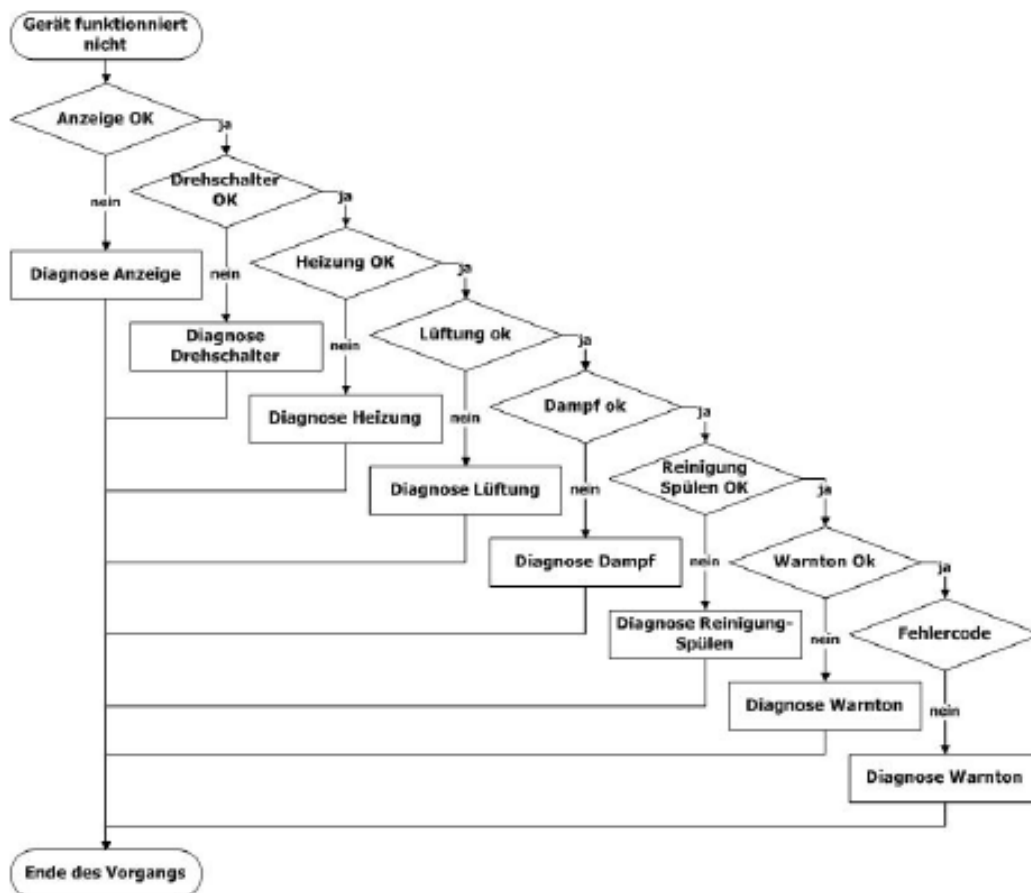
5. Den Schutz aus Aluminium, der die Glühbirne abdeckt, und seine Halterung abnehmen und den Befestigungsbolzen der Glühbirnenhalterung abschrauben.
6. Die Glühbirne austauschen und dabei darauf achten, dass der reflektierende Teil zur Innenseite des Ofens zeigt.



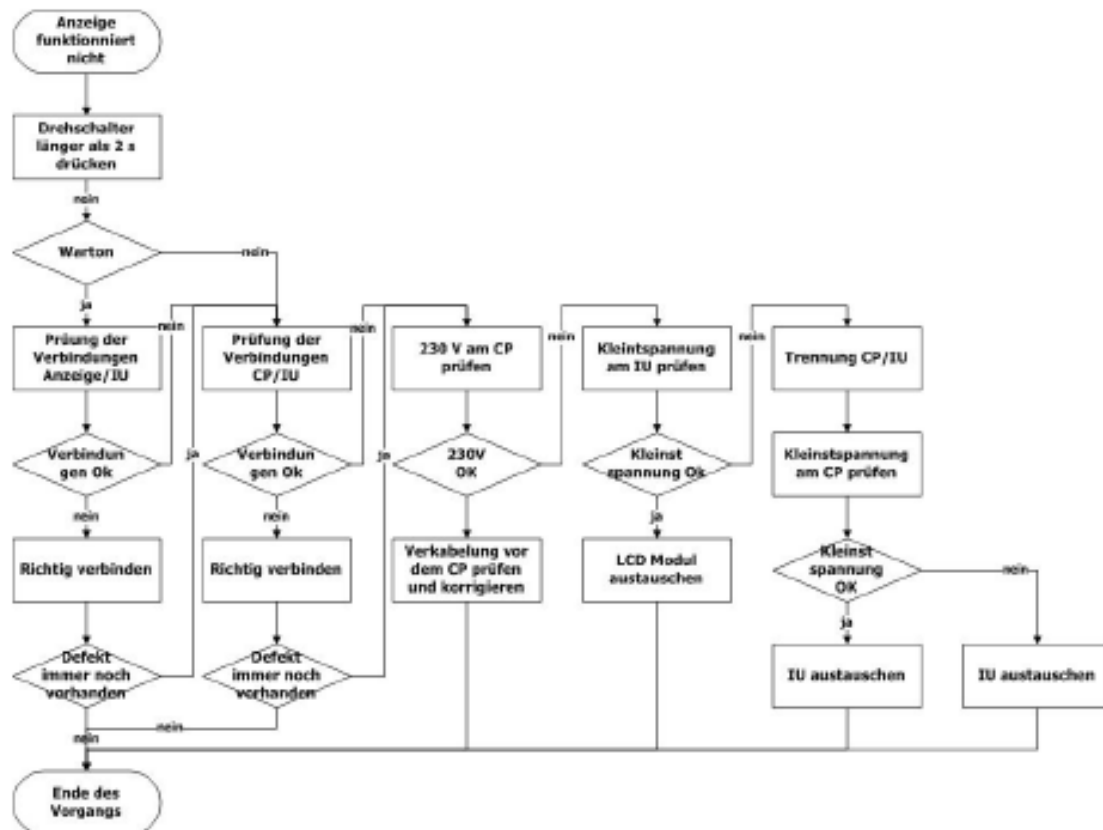
Bei Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

6.1 Diagnose

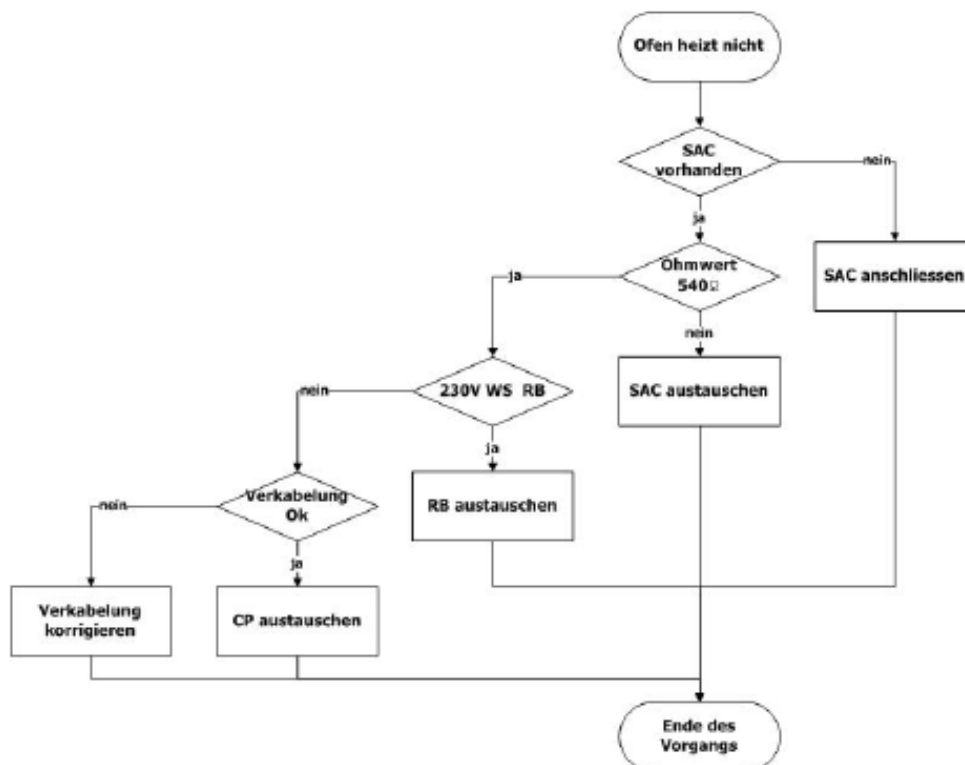
6.1.1 Allgemeines Entscheidungsdiagramm



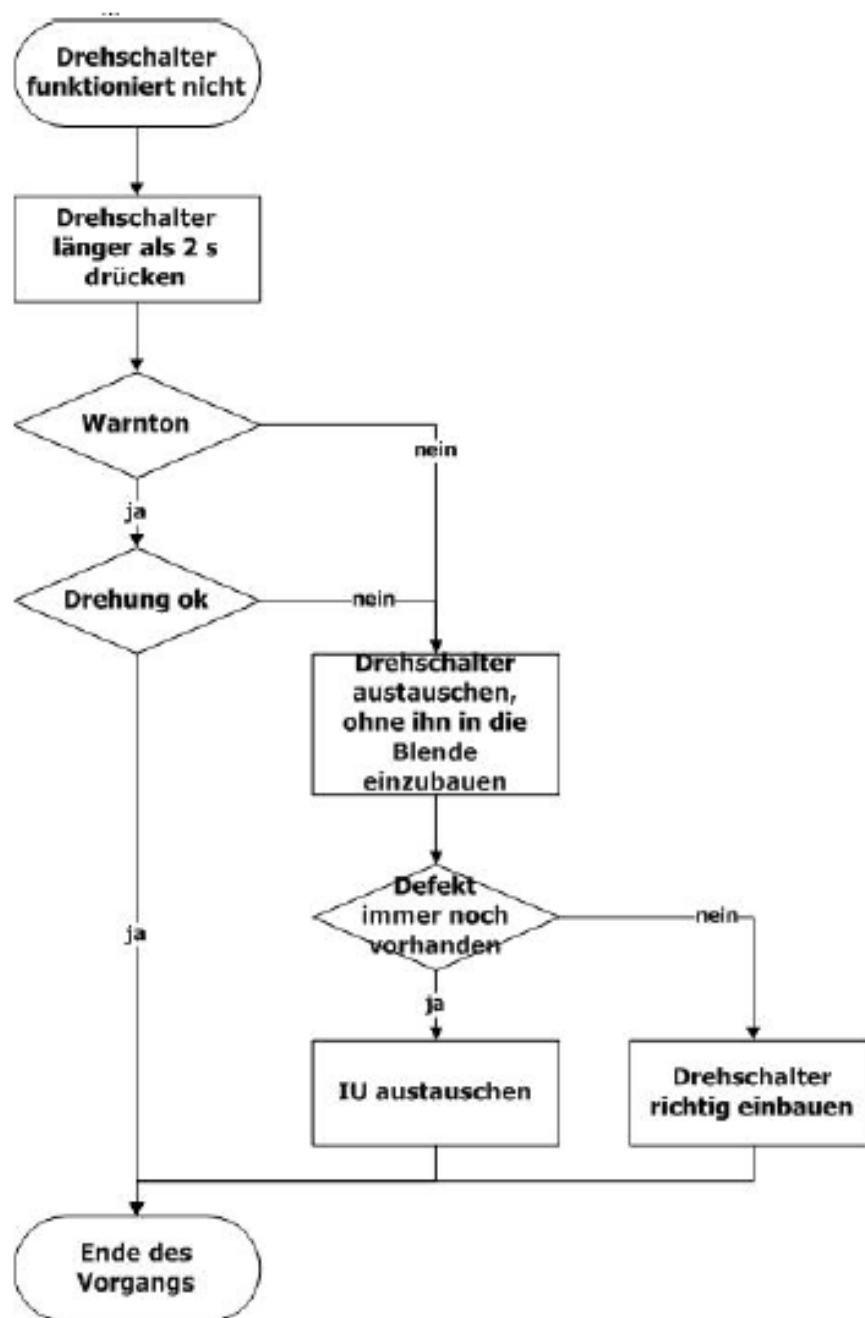
6.1.2 Diagnose Anzeige



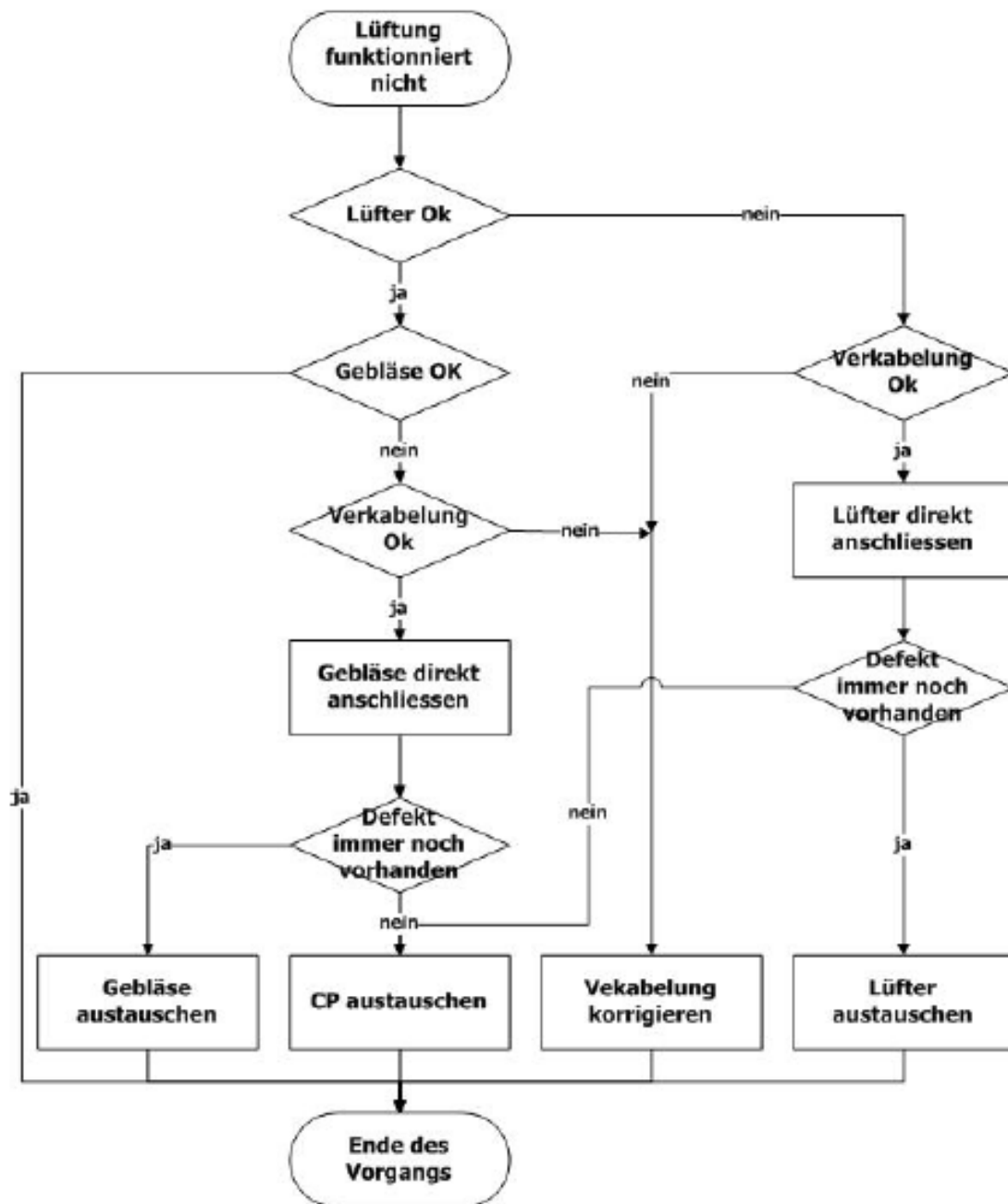
6.1.3 Diagnose Heizung



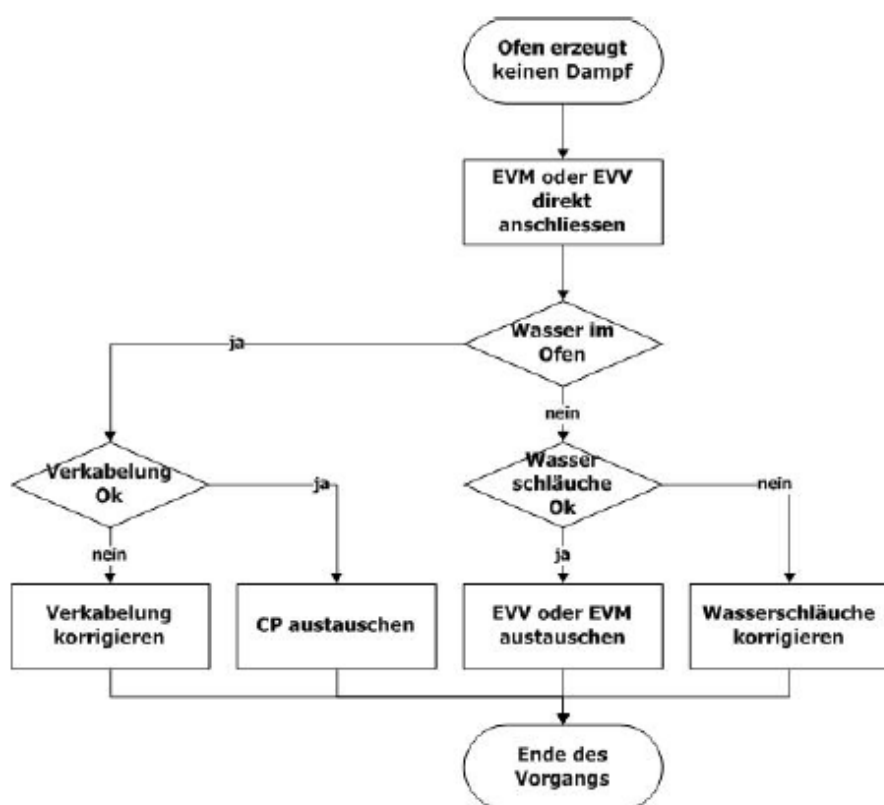
6.1.4 Diagnose Drehschalter



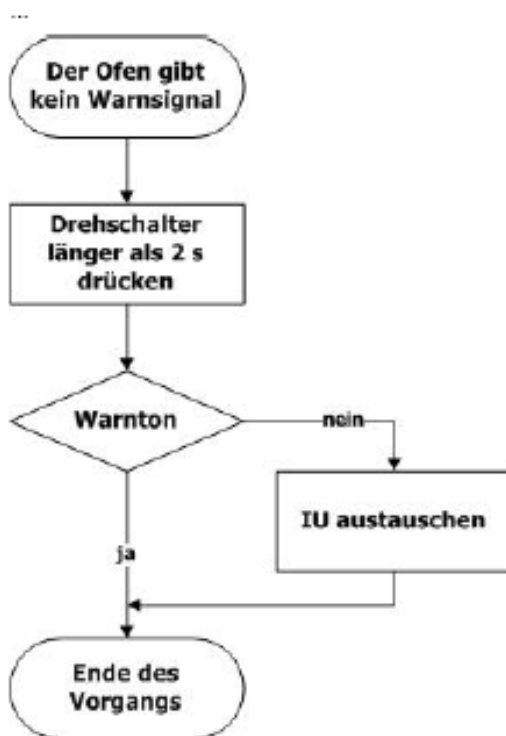
6.1.5 Diagnose Lüftung



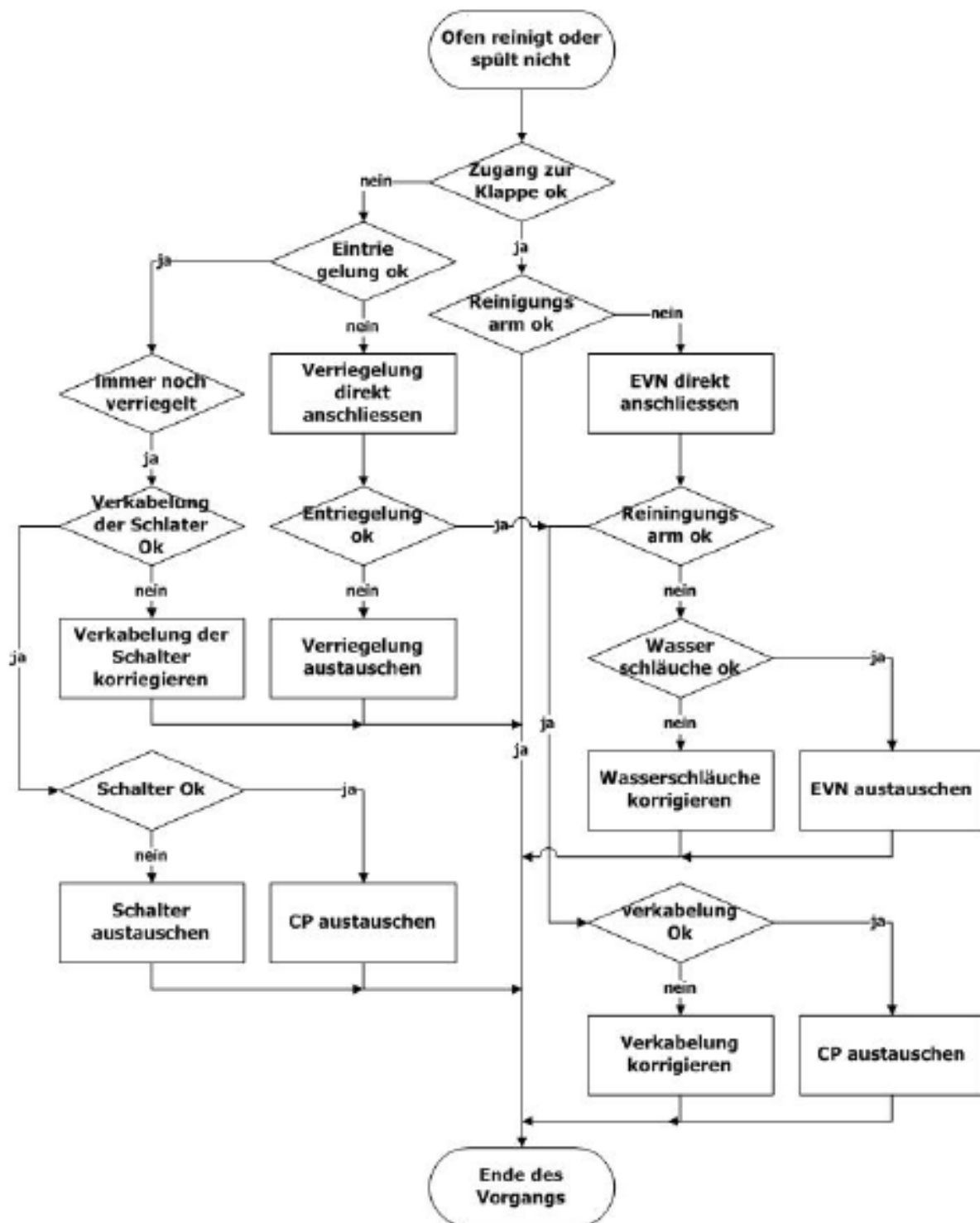
6.1.6 Diagnose Dampf



6.1.7 Diagnose Warnton

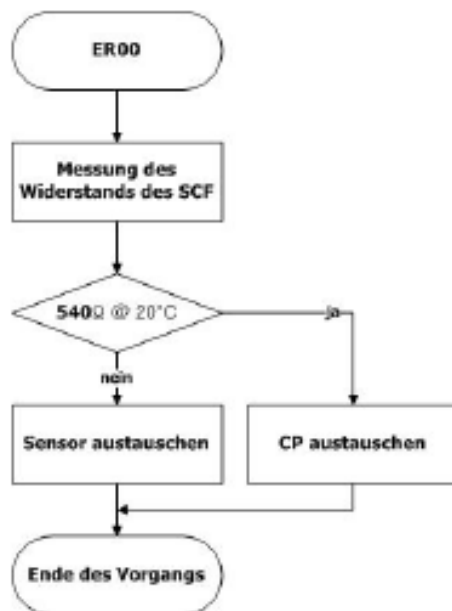


6.1.8 Diagnose Reinigung - Spülen

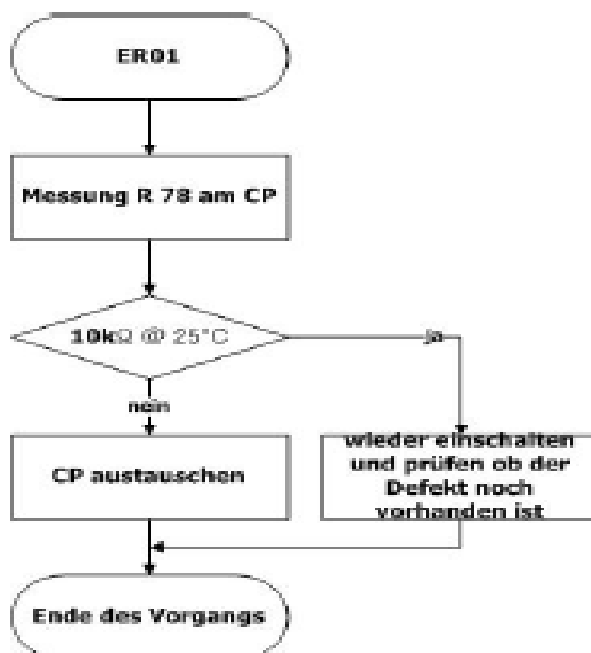


6.2 Fehlercodes

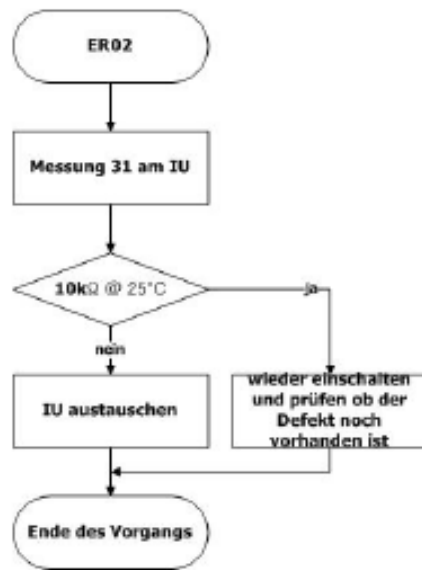
6.2.1 Fehler ER00: Sensor „Ofenmitte“ defekt



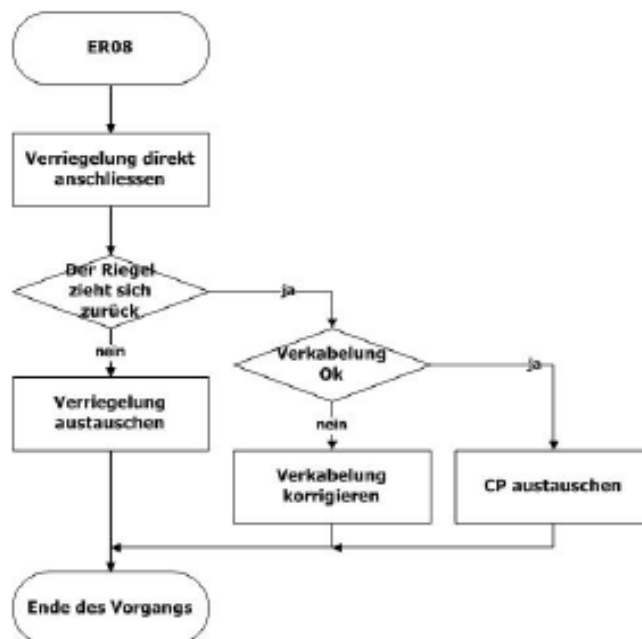
6.2.2 Fehler ER01: Sensor „Leistungsteil“ defekt



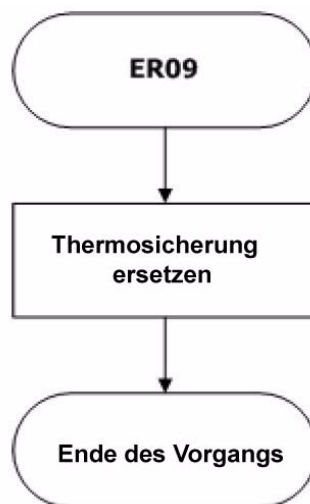
6.2.3 Fehler ER02: Sensor „Steuerteil“ defekt



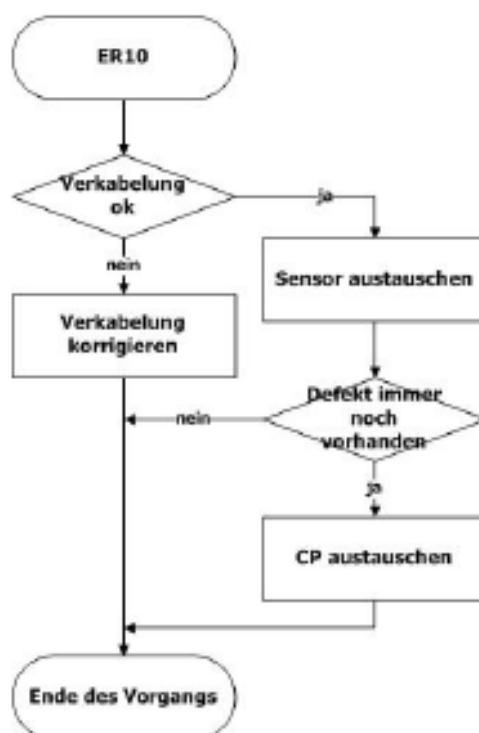
6.2.4 Fehler ER08: Türverriegelung defekt



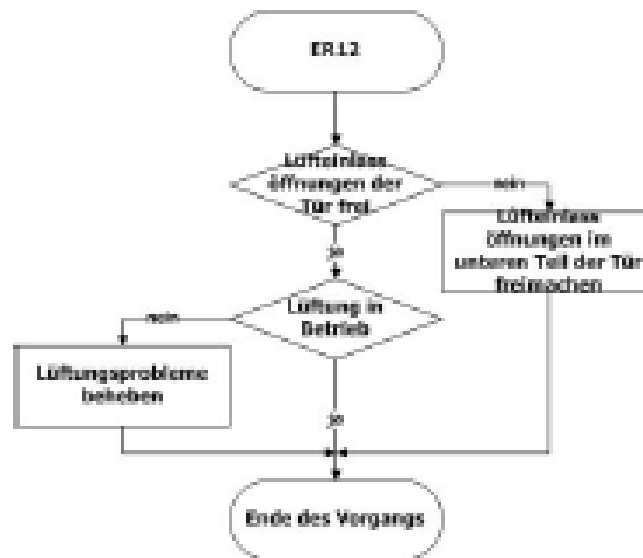
6.2.5 Fehler ER09: Thermosicherung gebrochen



6.2.6 Fehler ER10: Kein Wasser



6.2.7 Fehler ER12: Leistungsteil überhitzt



6.2.8 Fehler ER13: Steuerteil überhitzt

