

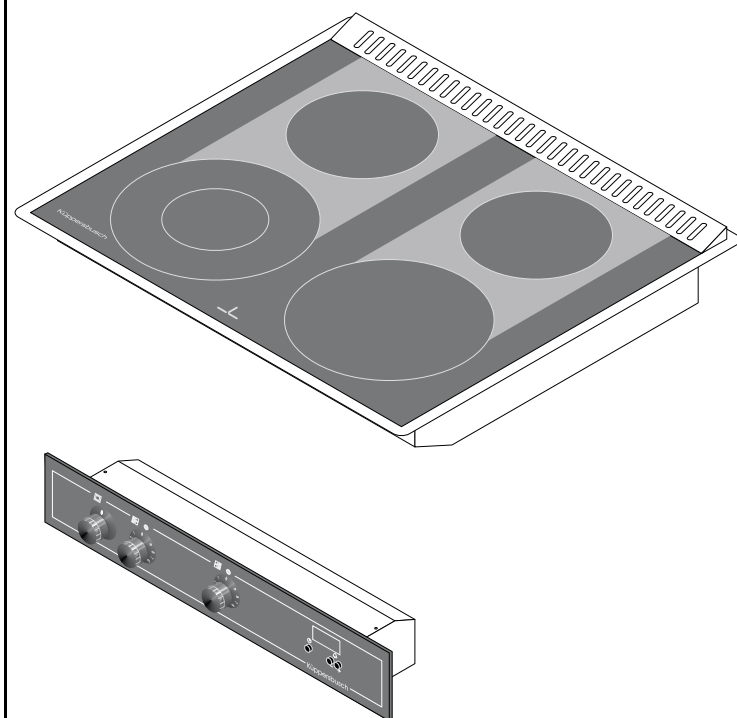


Table de cuisson gaz
vitrocéramique encastrable
GCM 642.1 ME
Bandeau de commande
électronique
GES 642.1

Manuel de Service: H2-120-57-03

Responsable: N. Kirchmair
Tél: (0209) 401-718
Fax: (0209) 401-743
Date: 05.06.2002

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
Kundendienst
Postfach 100 132
45801 Gelsenkirchen

Sommaire

11. Caractéristiques techniques	4
2. Vue de l'appareil	6
3. Changement de type de gaz	7
4. Caractéristiques techniques	8
4.1 Puissance, consommation et cotes de montage	8
4.2 Valeurs de raccordement gaz	8
4.3 Diamètres des injecteurs	9
4.4 Tableau des types et des pressions de gaz autorisés	9
5. Démontage du tableau de commande	10
6. Plan de câblage	11

1. Caractéristiques techniques

Modifications par rapport à GCM 642.0 ME - GES 642.0

Dans la version 1 mentionnée ci-dessus, les composants suivants ont été changés:

- Zone de cuisson double cercle avant gauche.
Pour cela, le bouton de commande comporte un commutateur qui excite la deuxième vanne magnétique (dans le bloc des deux vannes magnétiques) et qui raccorde ainsi le deuxième cercle.
- Le brûleur radiant avant gauche est équipé de deux tubes d'injection :
1x cercle intérieur, 1x cercle extérieur (voir illustration).

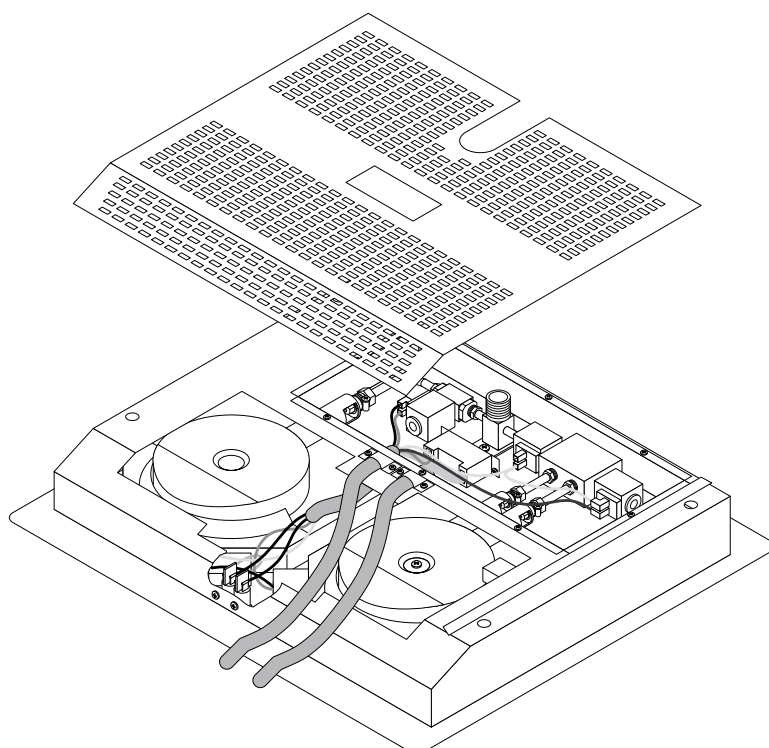


Table vitrocéramique au gaz encastrable

- ◆ 2 brûleurs puissants de 2,5 kW chacun
- ◆ Zone de cuisson double cercle avant gauche

Elément de commande électronique encastrable

- ◆ Commutateur pour zone de cuisson double cercle avant gauche

Caractéristiques techniques

- ◆ Puissance de raccordement 5 kW
- ◆ N° de série CE 0085 AT 0092

Accessoires en option

- ◆ Jeu d'injecteurs gaz naturel
pour gaz naturel G25 LL - 12.4
avec plage de variation élevée et WO inférieur à la qualité L du gaz naturel.
Acc. n° 709
N° de rép. 564.399

Maniement

L'extension circulaire du diamètre du brûleur est commutée ou éteinte par l'intermédiaire du bouton situé à gauche de la manette pilotant la zone de cuisson.

Symboles des manettes:

- = petit diamètre du brûleur
- = grand diamètre du brûleur

2. Vue de l'appareil

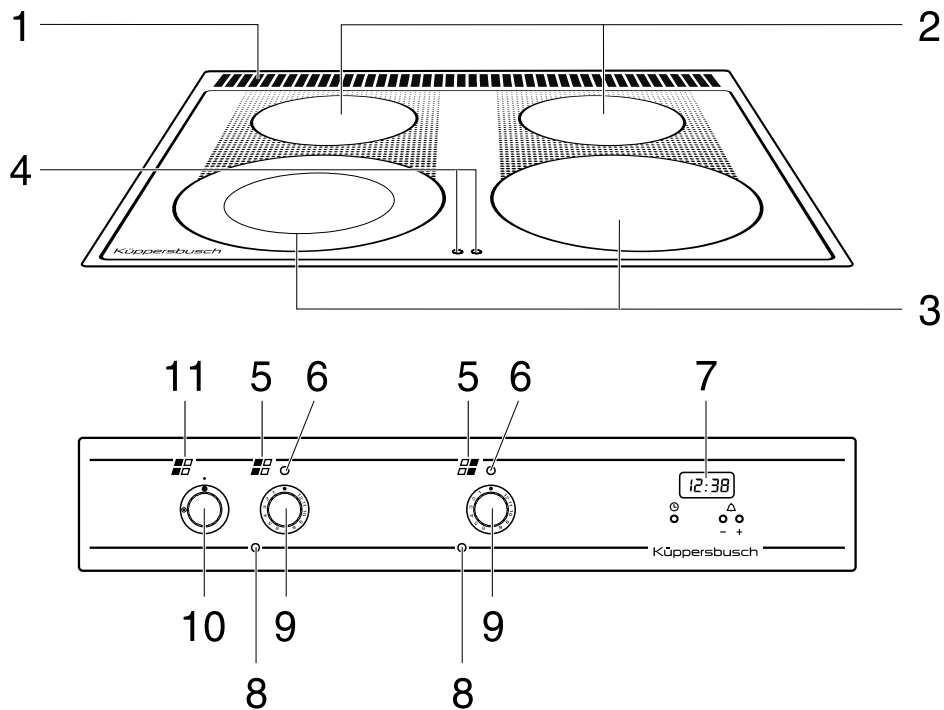


Table de cuisson

- 1 Orifice d'évacuation thermique
- 2 Zones de mijotage
- 3 Zones de cuisson
- 4 Témoin de chaleur résiduelle

Panneau de commande

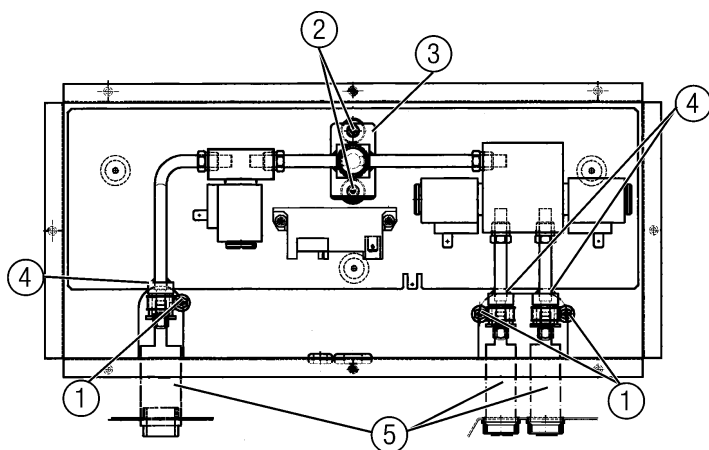
- 5 Symboles pour zones de cuisson
- 6 Affichage de fonctionnement des zones de cuisson
- 7 Horloge à affichage numérique
- 8 Affichage d'anomalies pour les zones de cuisson
- 9 Régulateurs pour zones de cuisson
- 10 Sélecteur pour zone de cuisson à double circuit
- 11 Symbole pour zone de cuisson à double circuit

3. Changement de type de gaz

- ◆ Le changement de type de gaz ne doit être effectué que par un professionnel agréé.
- ◆ Lors du changement de type de gaz, il faut dans tous les cas changer les injecteurs.
- ◆ Tous les appareils estampillés G20 doivent être utilisés sans modification de réglage dans le secteur de l'index de Wobbe de 11,3 à 15,2 kWh/m³.
- ◆ Au cas où il conviendrait de modifier les réglages, les nouveaux paramètres devront être indiqués.

Changement des injecteurs

1. Interrompez l'alimentation en gaz et en électricité avant tout changement.
2. Retirez vers l'avant le panneau de commande de ses fixations vers l'avant et coupez les deux branchements.
3. Retirez avec précautions vers l'avant la table de cuisson du plan de travail : p.ex. en introduisant un tournevis plat ou tout autre outil similaire sous le bord de la table de cuisson. Déposez la table de cuisson complète sur un support adapté avec la surface vitrocéramique regardant vers le bas.
4. Otez la tôle de protection percée dans le secteur du raccordement au gaz.
5. Desserrez les colliers ① des tubes d'injecteurs ⑤.
6. Dévissez les vis de fixation ② et poussez le bloc de robinetterie ③ vers l'arrière. Lors de cette opération, les supports des injecteurs ④ sont retirés des tubes d'injecteurs.
7. Démontez les injecteurs avec une clé de 9 mm; montez les nouveaux injecteurs. Lors du dévissage des injecteurs, il faut maintenir correctement le support d'injecteur ④.



- ① Collier
- ② Vis de fixation
- ③ Bloc de robinetterie
- ④ Support d'injecteur
- ⑤ Tube d'injecteur

Veillez à utiliser des injecteurs présentant le diamètre correct. Les injecteurs qui conviennent sont indiqués dans le tableau «Diamètres des injecteurs» figurant page 9.

8. Une fois le changement des injecteurs réalisé, introduisez de nouveau le support d'injecteur jusqu'à la butée dans les tubes d'injecteur et fixez de nouveau les colliers.
9. Revissez les vis de fixation du raccordement au gaz et revissez la tôle de protection percée.
10. Réintroduisez tout d'abord la table de cuisson dans la découpe du plan de travail.
11. Rebranchez la table de cuisson avec le panneau de commande et réintroduisez le panneau de commande dans sa découpe.

4. Caractéristiques techniques

4.1 Puissance, consommation et cotes de montage

Puissance des brûleurs (H _S)		
	Avant gauche Avant droite	2,5 kW (2 x 1,25 kW) 2,5 kW
Raccordement		
	Gaz (gaz liquide) Electricité totale	364 g/h 35 W
Dimensions de l'appareil/mm		
	Table de cuisson L x P x H Panneau de commande avec habillage L x H	585 x 514 x 85 585 x 100
Dimensions de la découpe/mm		
	Table de cuisson L x P Panneau de commande L x H	560 x 490 525 x 90

Les données de puissance se rapportent au pouvoir calorifique et sont calculées avec les gaz de contrôle que sont le gaz naturel G20 (méthane) et le gaz liquide G31 (propane).

L'appareil a été contrôlé conformément aux directives nationales, de même qu'à la directive européenne relative aux appareils à gaz (90/396/CEE) et à la norme EN 30.

4.2 Valeurs de raccordement gaz

Type de gaz	Charge nominale par brûleur radiant	Débit de gaz par brûleur radiant
Gaz naturel G20, 2H, 2E 20 mbar	2,5 kW	4,0 l/min
Gaz naturel G20+G25, 2E+ 20/25 mbar	2,5 kW	4,0/4,6 l/min
Gaz naturel G25, 2LL 20 mbar	2,5 kW	4,6 l/min
Gaz liquide G30/G31, 3B/P Butane/propane 50 mbar	2,5 kW	182 g/h
Gaz liquide G30/G31, 3+ Butane/propane 28-30/37 mbar	2,5 kW	182/178 g/h

Au besoin les sets d'injecteur pour gaz naturel LL peuvent être commandés.

Réglages (G20, 2H, 2E, 20 mbar) et (G20/G25, 20/25 mbar).

Tous les appareils estampillés (G20, 2H, 2E, 20 mbar) doivent être utilisés sans modification de réglage dans le secteur de l'Index de Wobbe (15 °C, 1013 mbar) de 11,3 à 15,2 kWh/m³.

Tous les appareils qui fonctionnent à couple de pressions et qui sont estampillés (G20/G25, 20/25 mbar) doivent être utilisés sans modification de réglage dans le secteur de l'Index de Wobbe (15 °C, 1013 mbar) de 10,8 à 15,2 kWh/m³.

⚠ Attention! Les valeurs de réglage de cet appareil sont portées sur une plaque d'information (ou sur la plaque signalétique). Si un changement a été opéré, celui-ci doit être signalé.

4.3 Diamètres des injecteurs

Type de gaz	Ø Injecteurs pour brûleurs	
	à gauche	à droite
Gaz naturel G20, 2H, 2E 20 mbar	2 x 0,85 mm	1,20 mm
Gaz naturel G20+G25, 2E+ 20/25 mbar		
Gaz naturel G25, 2LL 20 mbar	2 x 0,90 mm	1,25 mm
Gaz liquide G30/G31, 3B/P Butane/propane 50 mbar *	2 x 0,52 mm	0,72 mm
Gaz liquide G30/G31, 3+ Butane/propane 28-30/37 mbar	2 x 0,54 mm	0,76 mm

⚠ Attention! N'utilisez que des injecteurs spéciaux vendus par le service après-vente !

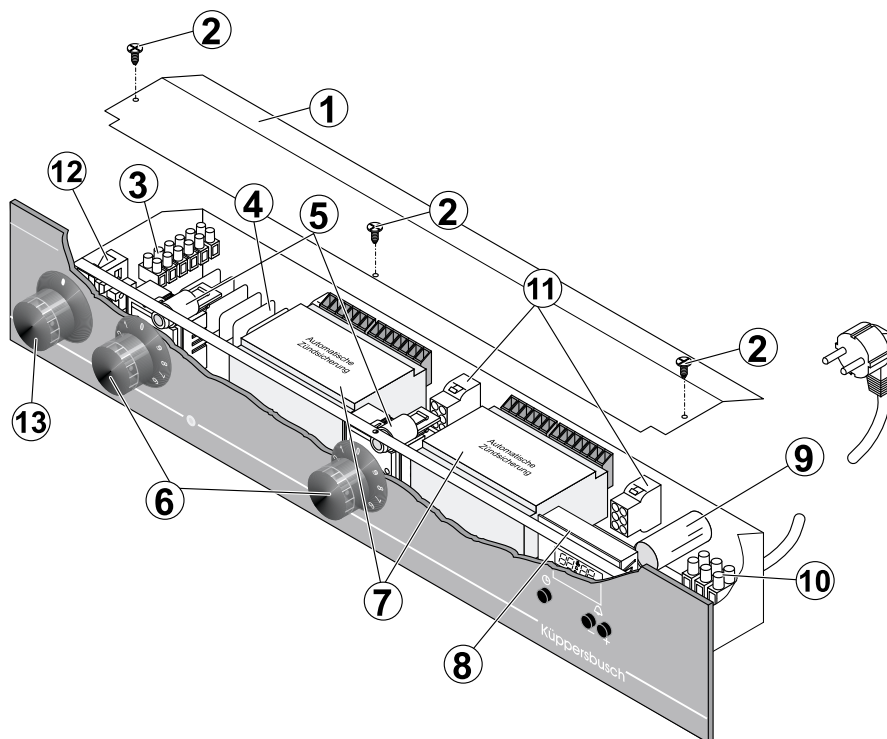
Désignation des injecteurs: 1/100 mm

4.4 Tableau des types et des pressions de gaz autorisés

Pays (Abréviation ISO)	Catégorie	Gaz naturel	Gaz liquide
Allemagne (DE)	II _{2ELL3B/P}	E (G20) 20 mbar LL (G25) 20 mbar	Butane/propane G30/G31, 3B/P) 50 mbar
Autriche (AT)	II _{2H3B/P}	H (G20) 20 mbar	Butane/propane (G30/G31, 3B/P) 50 mbar
Suisse (CH)	II _{2H3B/P}	H (G20) 20 mbar	Butane/propane (G30/G31, 3B/P) 50 mbar
	II _{2H3+}	H (G20) 20 mbar	Couple de pressions butane/ propane (G30/G31) 28-30/37 mbar
Italie (IT)	II _{2H3+}	H (G20) 20 mbar	Couple de pressions butane/ propane (G30/G31) 28-30/37 mbar
Espagne (ES)	II _{2H3+}	H (G20) 20 mbar	Couple de pressions butane/ propane (G30/G31) 28-30/37 mbar
Royaume-Uni (GB)	II _{2H3+}	H (G20) 20 mbar	Couple de pressions butane/ propane (G30/G31) 28-30/37 mbar
Pays-Bas (NL)	II _{2L3B/P}	L (G25) 25 mbar	Butane/propane (G30/G31, 3B/P) 30 mbar
Belgique (BE)	II _{2E+3+}	Couple de pressions (G20/G25) 20/25 mbar	Couple de pressions butane/ propane (G30/G31) 28-30/37 mbar
Luxembourg (LU)	I _{2E}	E (G20) 20 mbar	–
France	II _{2E+3+}	Couple de pressions (G20/G25) 20/25 mbar	Couple de pressions butane/ propane (G30/G31) 28-30/37 mbar

5. Démontage du tableau de commande

- a) Après démontage du tableau de commande, le couvercle 1 peut être retiré en dévissant les trois vis.
- b) Les composants suivants sont alors accessibles par le haut:
 - 3 Borne de distribution témoins lumineux
 - 4 Prise de distribution câblage
 - 5 Témoins lumineux
 - 6 Régulateur de l'énergie
 - 7 Electronique d'allumage et de surveillance
 - 8 Horloge électronique
 - 9 Filtre de réseau
 - 10 Borne d'entrée du réseau
 - 11 Connecteur à fiches 9 + 12 pôles
 - 12 Commutateur pour zone de cuisson double cercle
 - 13 Manette pour zone de cuisson double cercle

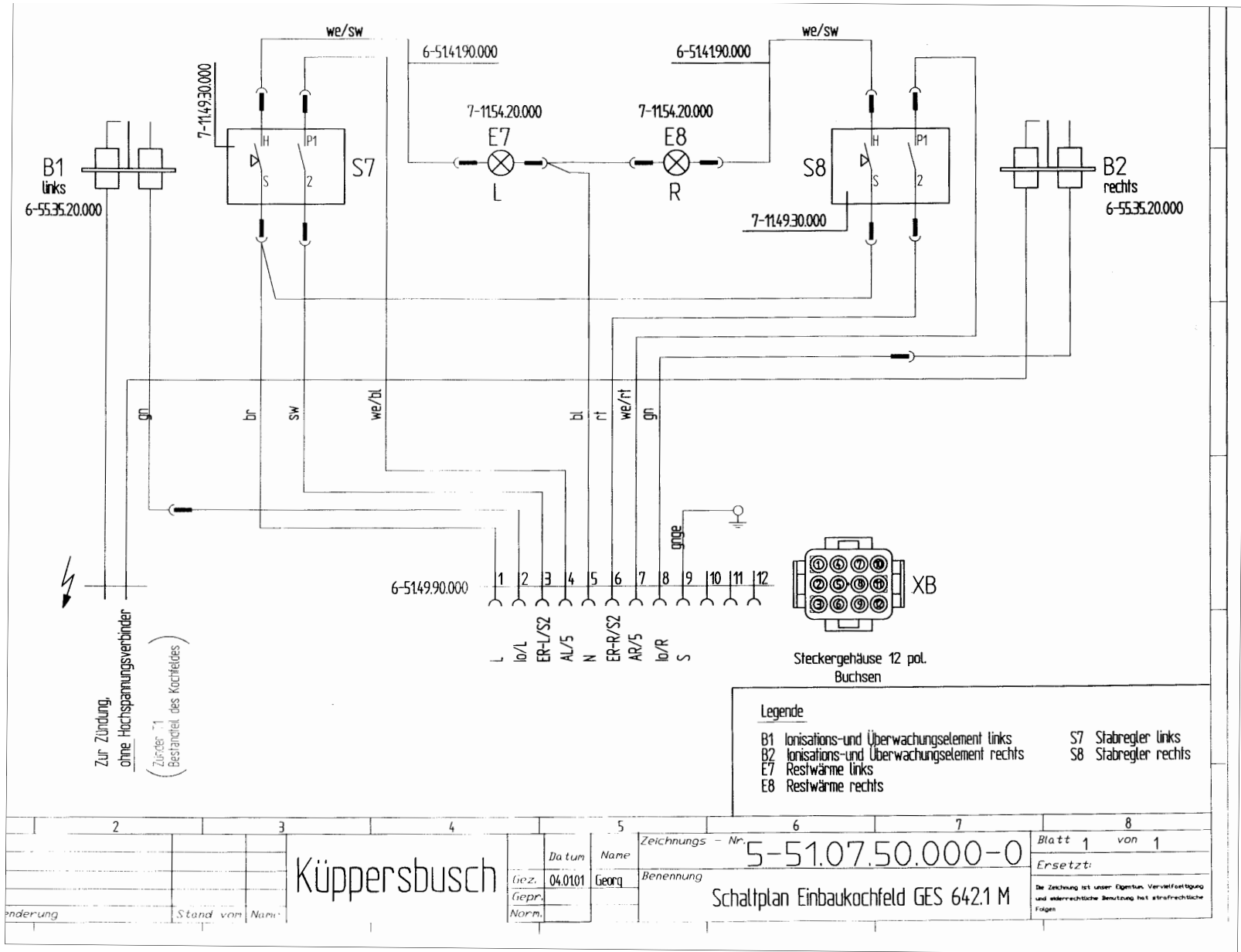


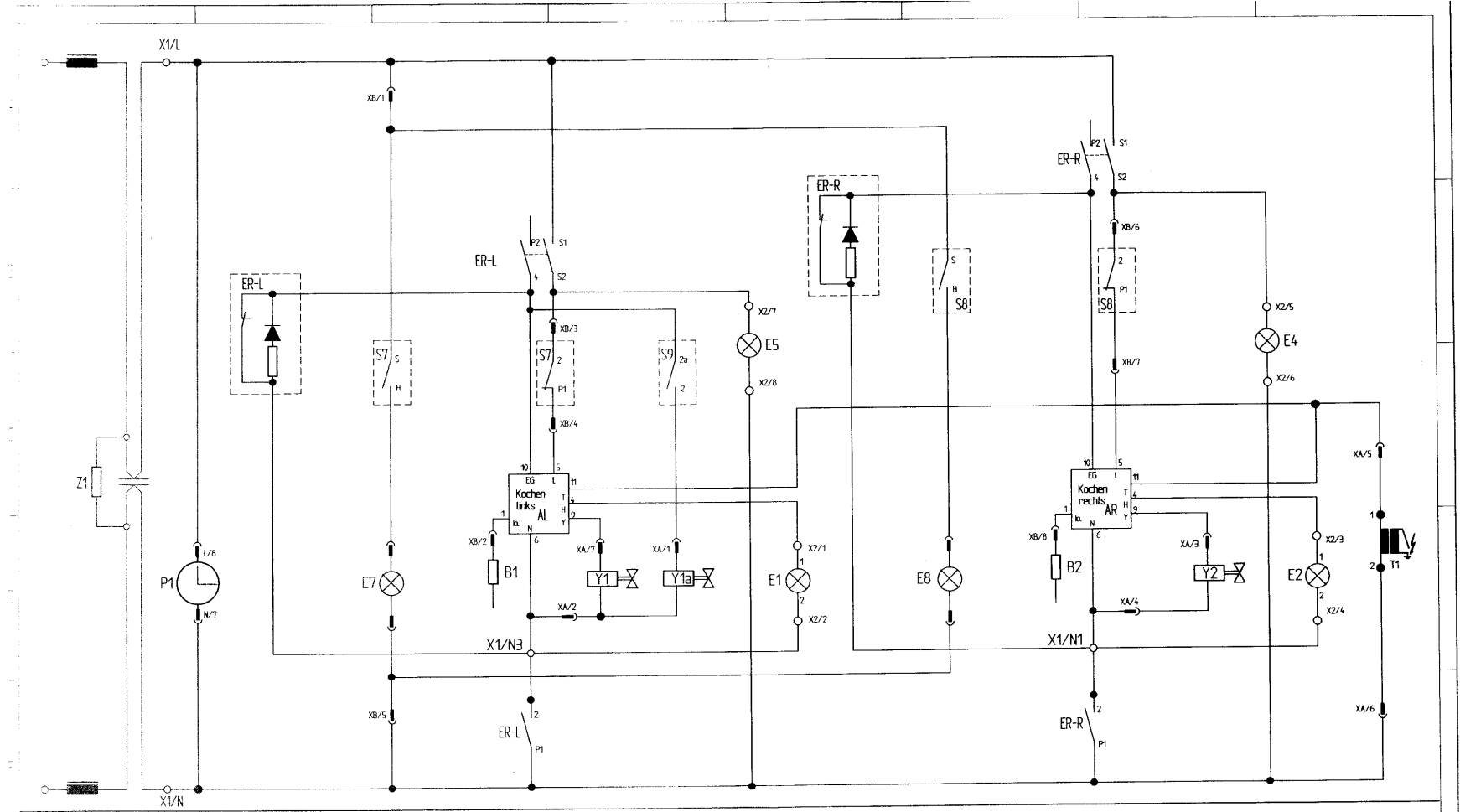
6. Plan de câblage

Légende

A 1	Elément de surveillance et de contrôle zone de cuisson gauche
A 2	Elément de surveillance et de contrôle zone de cuisson droite
A B	Dispositif de régulation et de surveillance, four
A L	Dispositif de régulation et de surveillance zone de cuisson gauche
A R	Dispositif de régulation et de surveillance zone de cuisson droit
B 1	Elément de surveillance à ionisation gauche
B 1	Elément de surveillance à ionisation zone de cuisson gauche
B 2	Elément de surveillance à ionisation zone de cuisson droit
B 2	Elément de surveillance à ionisation droit
E 2	Témoin d'anomalie zone de cuisson droit
E 4	Témoin de service zone de cuisson droit
E 4	Témoin de service droit
E 5	Témoin de service zone de cuisson gauche
E 5	Témoin de service gauche
E 7	Chaleur résiduelle gauche
E 8	Chaleur résiduelle droit
ER L	Régulateur d'énergie gauche
ER-L	Régulateur d'énergie gauche avec activation du cercle extérieur
ER R	Régulateur d'énergie droit

Aufnahmegehäuse 12 pol. XB	Boîtier récepteur 12 pôles
Kochfläche L+R	Zones de cuisson G + D
(MVL) Y1 Magnetventilblock links, Hauptgas	Bloc vanne magnétique gauche gaz principal
(MVL) Y1a Magnetventilblock links, Zweikreisbrenner	Bloc vanne magnétique gauche brûleur double cercle
(MVR) Y1 Magnetventil rechts	Vanne magnétique droit
Nach Anschluß Blatt 2	Suite page 2
P1 Elektronik Kurzzeitwecker	Minuterie électronique
S7 Stabregler links	Régulateur à barre gauche
S8 Stabregler rechts	Régulateur à barre droite
S 9 Schalter Zweikreis	Interrupteur double cercle
Stifte	Pointes
Steckergehäuse 12 pol. Buchsen	Boîtier de connexion 12 pôles
T1 Taktfunkenzünder	Allumeur à étincelle rythmée
U 1 Störungs Lampe Brennstelle, links	Lampe de défaut, zone de cuisson gauche
Von Anschluß Blatt 1	Suite page 1
X A Steckverbindung Magnetventile	Connecteur à fiche vanne magnétique
X B Steckverbindung Kochfläche links+rechts	Connecteur à fiche zones de cuisson G + D
X 1 Verteilerleiste	Barette de distribution
X 2 Verbindungsstück	Connecteur
Y 1 Magnetventil Brennstelle, links	Vanne magnétique zone de cuisson gauche
Y 1a Magnetventil Brennstelle, links Zweikreisbrenner	Vanne magnétique zone de cuisson gauche à double cercle
Y 2 Magnetventil Brennstelle, rechts	Vanne magnétique zone de cuisson droit
Z 1 Funkentstörfilter	Filtre antiparasites
Zur Zündung, ohne Hochspannungsverbinder	Pour l'activation, sans connecteur de haute tension
(Zünder T1 Besstandteil des Kochfeldes)	(Allumeur T1 élément du plan du cuisson)





1 Regel- und Überwachungseinrichtung Kochstelle, links 2 Regel- und Überwachungseinrichtung Kochstelle, rechts 3 Ionisations-Überwachungselement Kochstelle, links 4 Ionisations-Überwachungselement Kochstelle, rechts 5 Störungslampe Brennstelle, links		6 Störungslampe Brennstelle, rechts 7 Betriebslampe Brennstelle, links 8 Betriebslampe Brennstelle, rechts 9 Restwärme links 10 Restwärme rechts		11 Energeregler links 12 Energeregler rechts 13 Elektronik Kurzzeitwecker 14 Stabregler links 15 Stabregler rechts		16 Schalter Zweikreis 17 Taktfunkenzünder 18 Steckverbindung Magnetventile 19 Steckverbindung Kochfläche links+rechts 20 Verteilerleiste		21 Verbindungsstück 22 Magnetventil Brennstelle, links 23 Magnetventil Brennstelle, links Zweikreisbrenner 24 Magnetventil Brennstelle, rechts 25 Funkenstörfilter	
1 Änderung		2 Stand vom Name		3		4		5	
Zeichnungs - Nr. 5-51.07.30.000-0		Blatt 1 von 1		Ersetzt:		Die Zeichnung ist unser Eigentum. Vervielfältigung und widerrechtliche Benutzung hat strafrechtliche Folgen.		Stromlaufplan GES + GCM 642.1	

Usage interne

LE CŒUR DE VOTRE CUISINE

Küppersbusch

