VKS-H	Manuel de Service GCM 640 ME	H2-120-57-01

F

Table de cuisson gaz en vitrocérame

GCM 640 ME

1 Zone de cuisson à deux feux avec 2 x 1,0 kW
1 Zone de feu fort avec 2,0 kW
2 Zones supplémentaires de mijotage
Système d'allumage électronique
Valeur de raccordement de gaz 4,0 kW
Valeur de raccordement électrique 0,1 kW

Küppersbusch
LE CŒUR DE VOTRE CUISINE

VKS-H	Manuel de Service GCM 640 ME	H2-120-57-01

Responsable: Kirchmair	Tel: (0209) 401-718	Date: 30.10.1997
	Fax: (0209) 401-743	

Table des matières

Caractéristiques techniques générales	2 - 3
Vue générale de l'appareil	4
Conditions nécessaires au montage	5 - 6
Montage - Démontage	7 - 8
Déscription de l'appareil	9 -10
Modifier pour le fonctionnement à un autre type de gaz	11
Valeurs de raccordement de gaz/ Désignation de pays	12
Démontage de la table de cuisson	13
Démontage du module de commande	14
Démontage de bandeau de commande	14
Fonctionnement de l'appareil	15
Eléments électriques	16 -17
Plan des connexions	18 -20
Dépannage	21 -25

Küppersbusch

LE CŒUR DE VOTRE CUISINE

Caractéristiques techniques générales

Dimensions de la zone de cuisson:
L x P env. 584 x 534 mm
Hauteur d'encastrement: 165 mm
Cotes de découpe pour la zone de cuisson:
L x P env. 560 x 510 mm
Cotes de découpe de l'élément de commande:
L x P env. 525 x 85 mm

Equipement:

Zone de cuisson en vitrocérame:
- 1 zone de cuisson à 2 feux avec 2 x 1,0 kW
- 1 zone de cuisson à feu fort de 2,0 kW
- 2 zones supplémentaires de mijotage

Système électronique d'allumage.
Elément de commutation électronique intégré:
- 2 boutons de réglage pour les zones de cuisson
- 1 bouton de commutation pour le 2ème feu
- Indicateur de fonctionnement pour chaque zone de cuisson
- Indicateur d'anomalie pour chaque zone de cuisson
- Minuterie

Caractéristiques technique:

- Valeur de raccordement au gaz: 4,0 kW
- Valeur de raccordement électrique: 0,1 kW
  Numéro d'identification de produit DIN EN 30: CE0085AQ0988

Avis:
L'appareil peut également être utilisé avec du gaz liquide (50 mbar).
Les buses pour gaz liquide sont livrées en série avec l'appareil.

Accessoires spéciaux:
- Jeu de buses gaz naturel,
  pour gaz naturel G 25 LL-12,4
  avec secteur de variation élevé
  et indice Wo inférieur à la qualité de gaz naturel L.
  N° d'acc.: 210
  Acc. N°. 536284

Avis:
Ne peut pas être combiné avec les modèles GEH, KEH, EEB et EEH

Zone de cuisson haute technologie chauffée au gaz:

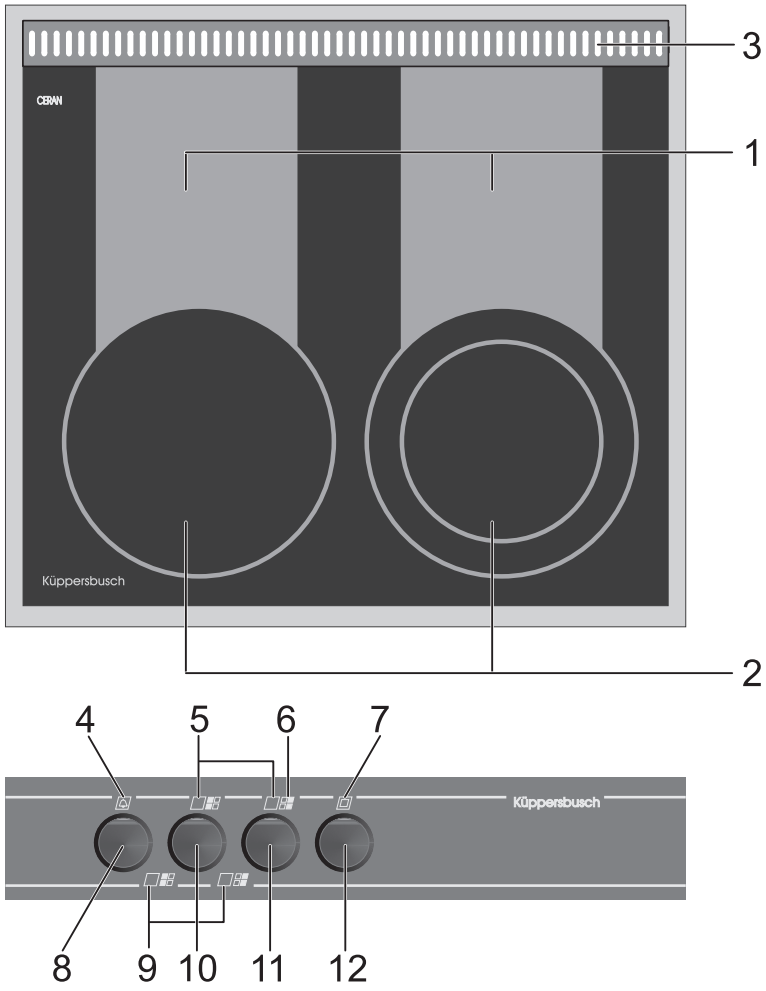
- Economique, sûre et confortable grâce à la technique moderne de microprocesseurs.
- 2 zones de cuisson, y compris 1 zones à deux feux.
- 2 zones de mijotage. Grâce à l'utilisation de la chaleur des gaz évacués, il est possible de cuire sur ces zones de manière économique pour l'énergie.
- Le système entièrement électronique de réglage de précision et de commande économise l'énergie et garantit la plus haute sécurité.
- Système d'allumage fiable, électronique (breveté).
- Indicateurs d'utilisation et d'anomalies pour chaque zone de cuisson.
- Elément de commutation électronique intégré.

Le raccordement à l'alimentation en gaz de 1/2" se trouve au milieu de la partie inférieure de la table de cuisson; il est dirigé vers le bas.

En cas de raccordement à une alimentation en gaz liquide, un raccord réducteur de 1/2" à 8 mm peut être demandé en cas de besoin.

Tension de raccordement: 230 V (180 V au moins).

Vue générale de l'appareil

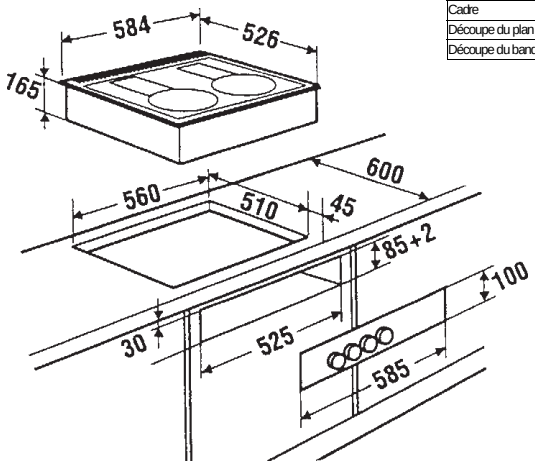


1 Zones de mijotage
2 Zones de cuisson
3 Ouvertures de ventilation
4 Symbole de la minuterie
5 Témoins de fonctionnement de zone de cuisson (jaune)
6 Symbole de zone de cuisson
7 Symbole de zone de cuisson à deux feux
8 Minuterie
9 Témoin d'anomalie (jaune)
10 Bouton de réglage de la zone de cuisson de gauche
11 Bouton de réglage de la zone de cuisson de droite
12 Bouton de réglage de la zone de cuisson à deux feux

Küppersbusch
LE CŒUR DE VOTRE CUISINE

Conditions de montage

Appareil	Hauteur	Largeur	Profondeur
Boîtier	165 mm	560 mm	510 mm
Cadre	165 mm	584 mm	526 mm
Découpe du plan de travail		560 mm	510 mm
Découpe du bandeau de façade	85 mm	525 mm	



Pour les plans de travail d'une épaisseur de 30 mm, les vis de positionnement des plaques latérales de protection doivent être remontées d'environ 10 mm vers le haut.

Pour les plans de travail d'une épaisseur de 50 mm, la cote de découpe du bandeau de façade «Bord supérieur de la découpe - Arête inférieure du plan de travail» doit être réduite de 20 mm.

Conditions nécessaires au montage

Le local d'installation doit présenter un volume minimum de 20 m^3 et doit pouvoir être directement ventilé vers l'extérieur par l'intermédiaire d'une fenêtre ou d'une porte.

La zone de cuisson sera monté dans une découpe du plan de travail qui devra présenter les cotes visées ci-après dans cette notice. Pour une profondeur de plan de travail, la marge de plan restant à l'avant et à l'arrière sera de 45 mm.

Ecart minimum à respecter entre le mur et la table de cuisson: 40 mm

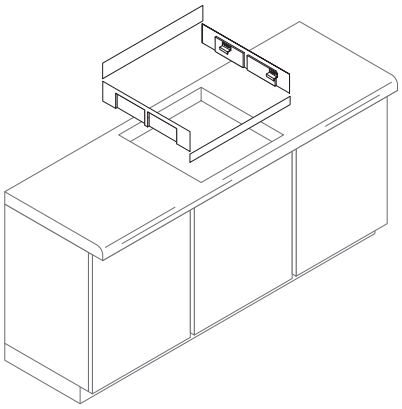
Pour une profondeur de plan de travail supérieure, la marge arrière devra être augmentée en conséquence.

Un espace supplémentaire doit être aménagé en dessous de la table de cuisson pour le raccordement à l'alimentation en gaz. Si possible, ne pas monter d'étagère intermédiaire sous la table de cuisson.

La bande de raccord entre le plan de travail et le mur doit être en matériau résistant à la chaleur et ne doit pas être équipée de prises au niveau de la zone de cuisson.
Il est recommandé d'utiliser une bande à support plastique avec couvercle en aluminium. La longueur de bande reposant sur le plan de travail ne doit pas dépasser 30 mm.

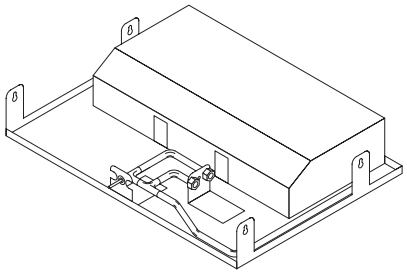
En fonction de la protection contre la surchauffe des surfaces environnantes, l'appareil est un appareil de type Y, conformément à la norme VDE 0700/6; IEC 335-2-6.
Le mur situé au-dessus de la bande de raccord en plastique doit être fait de matériaux ininflammables au niveau de l'appareil. Le bois, le plastique, les films PVC, etc. ne satisfont pas à cette exigence.
Dans le cadre d'une utilisation normale, les températures de rayonnement qui pourraient toucher les meubles environnants peuvent dépasser de 70° C la température ambiante du local. Les éléments de meuble doivent satisfaire au moins à cette exigence. Pour ce qui concerne les meubles de cuisine encastrés, le revêtement plastique et/ou l'aggloméré doit être traité avec une colle résistante à la chaleur (100° C).
Les températures qui apparaissent à la partie arrière de la table de cuisson s'élèvent à environ 300° C. L'écart minimum entre les armoires suspendues avoisinantes, les hottes aspirantes et la table de cuisson doit être de 650 mm.

Montage



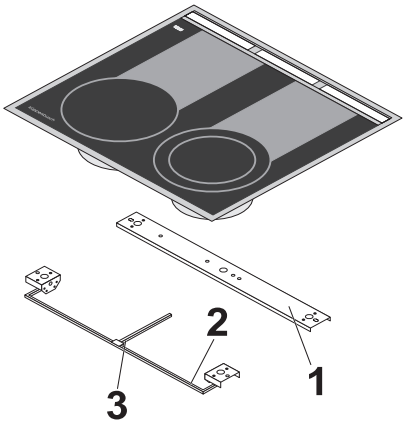
Ill. 1

- Réaliser les découpes dans le plan de travail et sur le bandeau de façade selon les cotes prévues.
- Fixer l'habillage en tôle (Ill. 1) sur les quatre faces de la découpe du plan de travail avec les clous joints.
  La partie pliée de la tôle de protection repose sur le plan de travail. L'encoche située sur la partie pliée de la tôle doit correspondre au milieu de la découpe.
- Fixer les équerres de maintien à gauche et à droite dans la découpe du bandeau de façade à l'aide des vis jointes de façon à ce que les points d'enclenchement présentent un écart de 502 mm.



Ill. 2

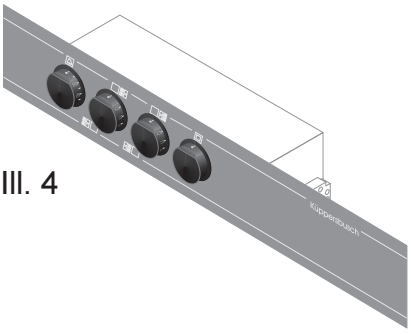
- Introduire l'élément de commande (Ill. 2) dans la découpe du plan de travail et suspendre les brides aux vis.
- Réaliser le raccordement à l'alimentation en gaz.



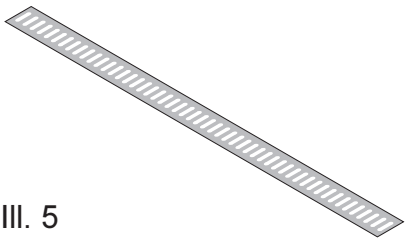
Ill. 3

- A l'aide des vis et des rondelles jointes, fixer à l'arrière le rail en U (Ill. 3.1) et à l'avant, le rail de raccordement (Ill. 3.2) sur les équerres.
- Introduire la table de cuisson dans l'ouverture de la découpe du plan de travail, la soulever par l'avant et la déposer sur les supports de montage pliants (Ill. 3.3).
- Monter le support de buses:
  Introduire le support de buses dans les tubes d'injection jusqu'à la butée et les fixer avec les colliers.
- Relier les conduites d'allumage, équipées de fiches plates, aux fiches des bougies d'allumage et repousser la gaine isolante sur les raccords enfichables. La gaine isolante doit recouvrir également la résistance d'amortissement.
- Relier en les positionnant correctement les câbles de commande (branchement unipolaire):
  Câble vert: - brûleur gauche
  Câble violet: - brûleur droit

Küppersbusch
LE CŒUR DE VOTRE CUISINE



Ill. 4



Ill. 5

- Introduire le bandeau de commande et ses éléments (Ill. 4) dans la découpe préparée du bandeau de façade. Enfiler les prolongements de bouton sur les axes de robinet; pour cela, desserrer auparavant la vis de l'étrier de sécurité. Après avoir placé les boutons, resserrer la vis de l'étrier de sécurité de façon à assurer la solidité de la liaison.
- Effectuer le raccordement électrique entre le bandeau de commande et l'élément de commande. Pour cela, enficher les prises multipôles.
- Enficher les câbles de terre sur les fiches des raccords de terre de la partie inférieure de la table de cuisson et du bandeau de commande.
- Soulever la table de cuisson et replier les supports de montage.
- Replacer la table de cuisson dans la découpe du plan de travail de telle manière que les tiges s'enclenchent dans les orifices prévus sur les rails. La table de cuisson possède un joint en caoutchouc sous son rebord.
- Poser la tôle terminale (Ill. 5) avec ses fentes d'aération.

Le démontage se fait dans l'ordre chronologique inverse.

Attention:
Evitez de procéder à un collage supplémentaire avec du silicone ou toute autre substance similaire; vous courez le risque que le revêtement du plan de travail soit endommagé lorsque la table de cuisson sera enlevée.
Si les témoins lumineux scintillent faiblement lors du raccordement de l'appareil au réseau, tournez alors la fiche de 180°.

Küppersbusch
LE CŒUR DE VOTRE CUISINE

Description de l'appareil

La table de cuisson à encastrer se compose des 5 éléments suivants:

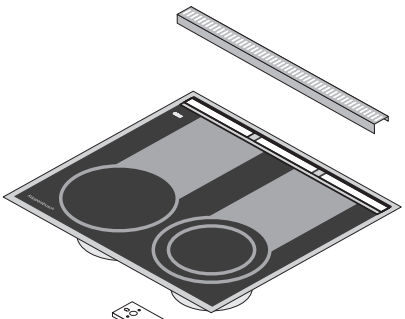
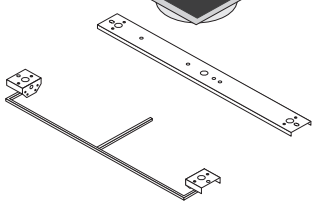
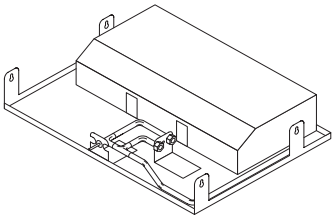


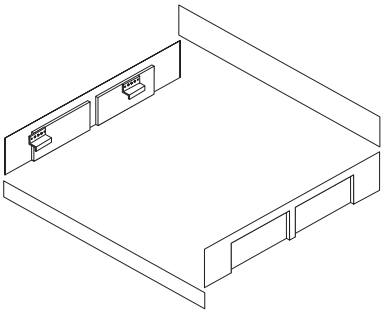
Table vitrocérame (complète, avec brûleurs à rayonnement, bloc d'allumage et de surveillance, de même que les éléments isolants



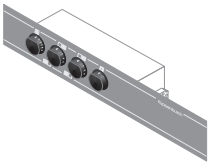
Traverses de montage (avant, avec supports de montage)



Module de commande (complet, avec système d'allumage, sécurité d'allumage, electro-vannes, robinet de gaz, bornes de raccordement, condensa-teur antiparasites, conduites de gaz et de raccordement)



Tôles de protection (4 pièces)



Bandeau de commande (Panneau, réglage d'énergie, minuterie, témoins lumineux, boutons)

Küppersbusch
LE CŒUR DE VOTRE CUISINE

Description de l'appareil GCM 640 ME

La table de cuisson en vitrocérame GCM 640 ME est une table de cuisson fonctionnant au gaz devant être encastrée dans un plan de travail et dont le bandeau de commande est placé sur la façade du meuble.

- L'appareil est constitué des éléments suivants:
- Les tôles d'habillage pour la découpe dans le plan de travail; la partie inférieure de la table de cuisson sera suspendue au moyen d'un système de maintien sur les côtés de cette découpe.
- La partie inférieure de la table de cuisson comprend le raccordement à l'alimentation en gaz, les composants électroniques et électromécaniques, de même que les conduites flexibles de gaz avec les supports de buses.
- La zone de cuisson avec plaque en vitrocérame est formée de deux brûleurs rayonnants à gaz situés sur le devant, des éléments préformés servant à l'isolation et aux conduites de gaz, les éléments d'allumage et de surveillance de même que le boîtier de montage entourant ces éléments.
- La fixation de la table de cuisson dans le plan de travail se fera par l'intermédiaire de quatre ergots à enclenchement.
- Le bandeau de commande avec le boîtier de commutation qui y est rattaché contient les régulateurs d'énergie et les indicateurs de fonctionnement et d'anomalies.
- Ce bandeau sera enclenché dans deux équerres de fixation vissées dans la découpe réalisée dans la façade du meuble.
- Grâce à ces équerres de fixation, le panneau de commande proprement dit conservera un écart par rapport au panneau de façade du meuble permettant ainsi l'existence d'une section d'aération.
- Si l'appareil devait être installé dans un local presque entièrement étanche, il faudra effectuer une découpe d'aération supplémentaire de 180 cm^2.
- Le raccordement des conduites de gaz et électriques de la table de cuisson avec la partie inférieure et le bandeau de commande est effectué par l'intermédiaire de prises à enficher.

Modifier pour le fonctionnement à un autre type de gaz

Changer les buses rayonnantes

- Interrompre tout d'abord obligatoirement l'arrivée du gaz et de l'électricité.
- Soulever prudemment la table de cuisson par l'avant (avec l'accessoire des tables de cuisson EKE) et la placer sur les supports de montage.
- Desserrer les colliers situés sur les tuyaux d'injecteurs et extraire le support de buses.
- Desserrer les buses avec une clé de 9 mm et les changer. (Les diamètres des buses sont indiqués dans le tableau des caractéristiques techniques). Veillez à n'utiliser que des buses présentant un diamètre correct!
- Après le changement de buses, réintroduire le support de buses dans les tuyaux d'injecteurs jusqu'à la butée et les fixer en resserrant les colliers. La table de cuisson peut être de nouveau encastrée dans son logement.

Désignation des appareils modifiés

Après chaque modification, l'ancien panonceau de type de gaz doit être recouvert par celui désignant le nouveau type de gaz !

Réglage «EE - 15,0»

- Tous les appareils présentant la désignation «EE-15,0» doivent être utilisés sans modification de réglages dans la fourchette de 11,5 à 15,8 kWh/m^3, selon l'index de Wobbe.

- Si une modification de réglage est réalisée, il faut alors ôter l'étiquette «EE-15,0» et coller à sa place le panonceau correspondant au nouveau réglage effectué.

- Aucune mise en service ne doit être effectuée lorsque la pression de raccordement de gaz se trouve en dehors des limites indiquées:
  Gaz naturel: 17,0 mbar min., 25,02 mbar max.
  Gaz liquide: 42,5 mbar min., 57,5 mbar max.

- Le jeu de buses Proprane-Butane 30-37/50 mbar joint à l'appareil comprend 4 buses. les buses pour la zone de cuisson à deux feux de droite sont identiques. Les buses pour la zone de cuisson de gauche sont livrées en 2 tailles.
  Gros alésage: 30-37 mbar
  Petit alésage: 50 mbar

Valeurs de raccordement de gaz

Type de gaz	Puissance nominale par feu	Débit de gaz par feu	Ø Buse du feu de gauche	Ø Buse du feu de droite
Gaz naturel G 20, 2H, 2E, 2E+, 20 mbar	2 kW	3,4 l/min	1,15 mm	2 x 0,82 mm
Gaz naturel G 25, 2LL, 2L, 20 mbar	2 kW	3,9 l/min	1,25 mm	2 x 0,90 mm
Gaz liquide G31, 3P, Propane 50 mbar	2 kW	156 g/h	0,72 mm	2 x 0,52 mm
Gaz liquide G30, 3B/P, Butane/Propane 50 mbar	2 kW	156 g/h	0,68 mm	2 x 0,49 mm

Pour le gaz naturel LL, d'autres jeux de buses peuvent être utilisés en cas de besoin: (N° accessoire: 210) Acc.N°:536284

G 20; 2H, 2E, 2E+, réglage 20 mbar

Tous les appareils présentant la désignation G20; 2H, 2E+, 20 mbar doivent être utilisés sans modifications de réglage dans la fourchette de 11,3 à 15,2 kWh/m^3 selon l'index de Wobbe.

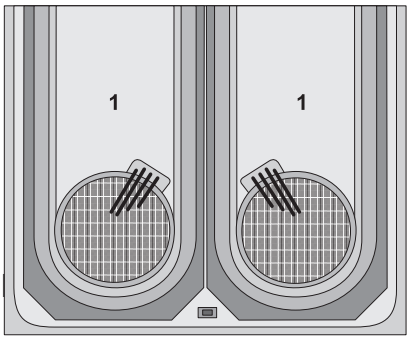
Les valeurs de réglage pour cet appareil sont indiqués sur un panonceau d'avertissement (ou sur la plaque signalétique).

Désignation des pays, pressions et catégories nationales de raccordement

Pays (Désignation)	Gaz naturel G20, EH, 2E, 2E+	Gaz naturel G25, 2LL, 2L	Gaz naturel L (G25)	Paire de pressions Gaz naturel (G20/25)	Gaz liquide G30,3B/P Butane/ Propane	Paire de pressions Butane/Propane (G30/31)	Catégories
Allemagne (DE)	20 mbar	20 mbar			50 mbar		II 2ELL3B/P
Danemark (DK) Suède (SE) Finlande (FI)	20 mbar				30 mbar		II 2H3B/P
Pays-Bas (NL)			25 mbar		30 mbar		II 2L3B/P
France (FR)						28 - 30/37	II 2E+3+
Angleterre (GB) Irlande (IE) Italie (IT) Portugal (PT) Espagne (ES)	20 mbar					28 - 30/37	II 2H3+
Autriche (AT)	20 mbar				50 mbar		II2H3B/P
Belgique (BE) Luxembourg (LU)				20/25 mbar		28 - 30/37	I 3+ I 2E+

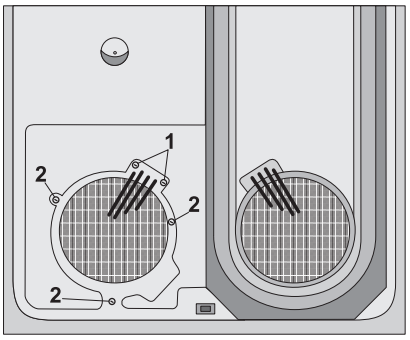
Küppersbusch
LE CŒUR DE VOTRE CUISINE

Démontage de la table de cuisson



Ill. 6

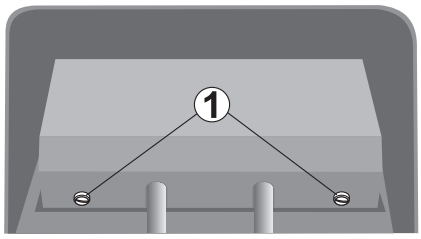
Après le démontage de la table de cuisson en vitrocérame, celle-ci peut être soulevée en enlevant les cinq vis de fixation.
Les formes isolantes (Ill. 6.1) peuvent alors être ôtees.
La pièce d'isolant non-tissé posé sur le bloc de surveillance d'allumage et à la partie avant des éléments isolants préformés sert à empêcher la formation de condensation et doit être absolument réutilisé lors du remontage de l'ensemble.



Ill. 7

La tige de masse et le bloc de surveillance d'allumage peuvent être enlevés par l'intermédiaire des vis visées à l'ill. 7.1.
Après avoir enlevé les trois vis (Ill. 7.2), les deux feux rayonnants se laissent extraire par le haut.

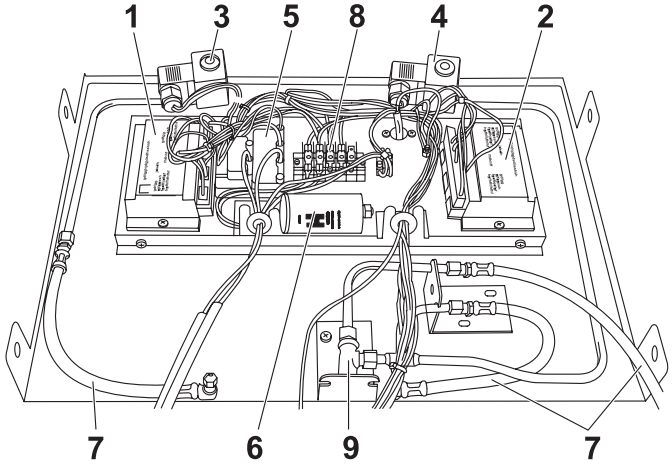
Démontage du module de commande



Après démontage de la table de cuisson en vitrocérame, le module de commande est accessible par le haut. Après avoir desserré les deux vis (Ill. 8.1), le couvercle du module peut alors être soulevé par l'avant, décroché par l'arrière et extrait par le haut.

Ill. 8

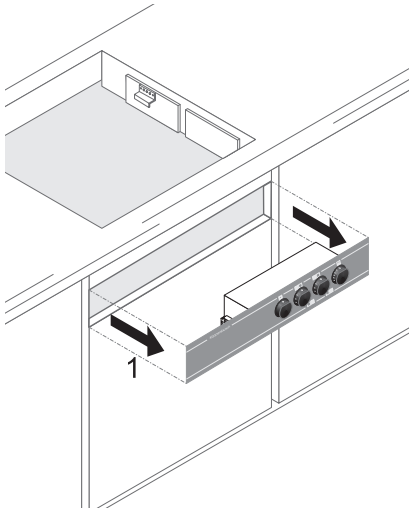
Vous avez alors accès aux éléments suivants: Ill. 9



Ill. 9

1 Sécurité d'allumage Brûleur G
2 Sécurité d'allumage Brûleur D
3 Electrovanne Brûleur G
4 Electrovanne Brûleur D
5 Système d'allumage
6 Filtre antiparasite
7 Conduites de gaz avec support de buse
8 Bornes de raccordement
9 Vanne de gaz pour le 2ème feu

Démontage du bandeau de commande



Après avoir démonté la table de cuisson en vitrocérame, il faut détacher le prolongement d'axe du robinet de gaz de la zone de cuisson à deux feux.
Détacher les branchements électriques (Prise multipolaire et prise de terre).
La bandeau de commande peut alors être extrait de la découpe du panneau de façade de meuble (Ill. 10.1).
Dévisser le couvercle du bandeau de commande.Vous accédez ainsi à la minuterie, aux 2 régulateurs d'énergie, aux 2 témoins de fonctionnement et aux 2 témoins d'anomalie.

Ill. 10

Fonctionnement de l'appareil

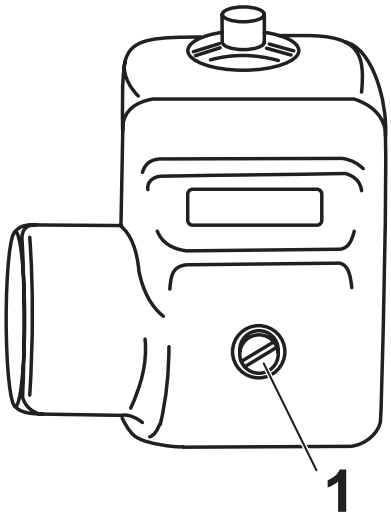
Fonctionnement

- Lorsque l'appareil est à l'arrêt, le gaz, amené par le réseau d'alimentation, parvient jusqu'aux électrovannes des deux zones de cuisson.
  5 secondes après avoir allumé une zone de cuisson, la sécurité d'allumage est mise sous tension par l'intermédiaire du régulateur d'énergie et assure, à partir de ce moment-là, l'ouverture de l'électrovanne et l'allumage du mélange air/gaz. L'allumage doit être effectué dans les 10 secondes. La sécurité électronique d'allumage assure, grâce à l'ionisation, la surveillance de l'état de fonctionnement du brûleur rayonnant.

- Lors de l'utilisation des zones de cuisson, la zone située au-dessus du brûleur par rayonnement est chauffée très fortement (zone de montée en température) jusqu'à 600° C maximum.
  Les gaz chauffés, conduits vers l'arrière de la table de cuisson, réchauffent tellement la partie de la zone de mijotage qui y est raccordée, qu'il est possible de poursuivre la cuisson sur cette zone (Zone de mijotage) (Température maximum de 300° C).
- L'arrivée d'énergie sera régulée par l'intermédiaire du bouton qui actionne à son tour le régulateur d'énergie qui y est rattaché.
- L'état de fonctionnement et, le cas échéant, les situations d'anomalies sont indiqués de manière optique par des témoins lumineux qui se trouvent sur le bandeau de commande.
- Lorsque vous éteignez la zone extérieure de la zone de cuisson à deux feux située à droite, la puissance est divisée par deux.
- Il est recommandé de démarrer la zone de cuisson à deux feux avec le deuxième feu allumé. Si vous désirez utiliser seulement la zone intérieure, vous pouvez alors couper la zone extérieure après le démarrage.
- Lorsque le bouton est placé sur la position 12, la zone de cuisson ne pourra pas être coupée (pas de protection de température intégrée dans l'appareil).
- Si, après la mise en marche, l'appareil devait se mettre en mode «Anomalies», il suffit d'éteindre l'appareil et de le remettre en marche.
- La combustion est presque invisible. Après 2 minutes sur la position 12, les brûleurs rayonnants se mettent à rougir.
- Une brève illumination de l'indicateur d'anomalie pendant la phase de démarrage est sans signification.

Eléments électriques

Electrovanne

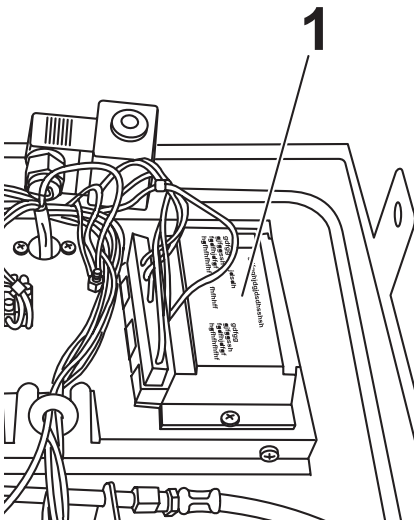


Ill.11

Le branchement électrique sur les électrovannes s'effectue par l'intermédiaire d'un connecteur enfiché. Avant de détacher ce connecteur, il faudra desserrer la vis visée sur l'ill. 11.1.

En cas de bobine défectueuse, l'électrovanne doit être changée en entier.
Lors du changement de l'électrovanne, il faut impérativement respecter le sens de flux du gaz. Celui-ci est indiqué sur l'électrovanne.

Sécurité électronique d'allumage

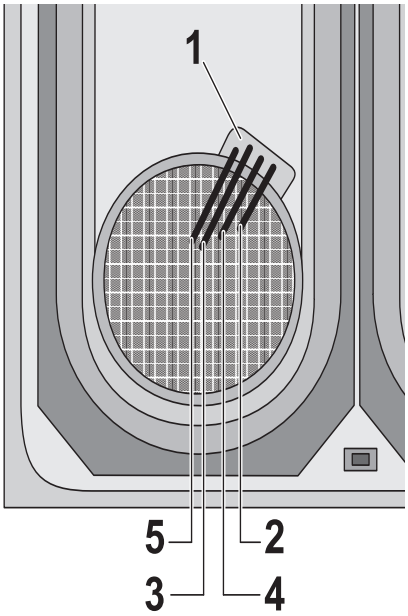


Ill.12

Dans le boîtier de la sécurité d'allumage (Ill. 12.1), vous trouverez un fusible à action retardée de 0,63 A.
Après avoir retiré la connecteur de groupe et dévisser la sécurité d'allumage, vous trouverez à la face inférieure 4 vis permettant d'ouvrir le boîtier. Le couvercle du boîtier peut alors être soulevé et la sécurité est accessible. La tension alternative de 110 V envoyée via l'électronique est transformée, par l'électrode d'ionisation chauffée en courant continu de 110 V et renvoyée au système électronique. Le courant d'ionisation qui s'écoule atteint env. 0,5 µA (+ - 0,1 µA).
Le raccordement électrique doit être supérieur à 0,2 µA.

Eléments électriques

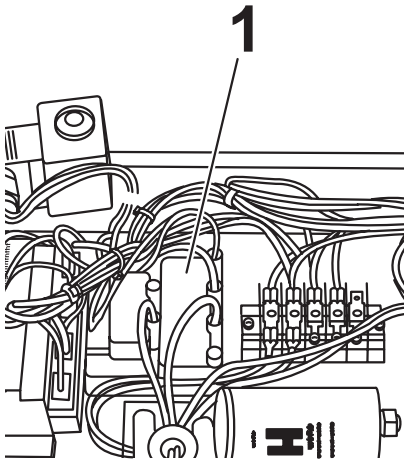
Electrode d'allumage et de surveillance



Ill. 13

Le bloc d'allumage et de surveillance (Ill. 13.1) contient l'électrode d'allumage (Ill. 13.2), l'électrode d'ionisation (Ill. 13.3) et l'électrode de masse (Ill. 13.4).
L'écart entre l'électrode d'allumage et l'électrode de masse est de 3-4 mm.
L'écart entre la sonde d'ionisation et le feu rayonnant est de 4 mm.
L'écart entre la sonde d'ionisation et le feu rayonnant doit être parallèle.
Une tige de masse est fixée parallèlement à la sonde d'ionisation avec une vis de fixation du bloc d'allumage et de surveillance (Ill. 8.5).
Cette tige de masse repose sur la surface du feu rayonnant. L'écart avec la sonde d'ionisation est de 8-10 mm.

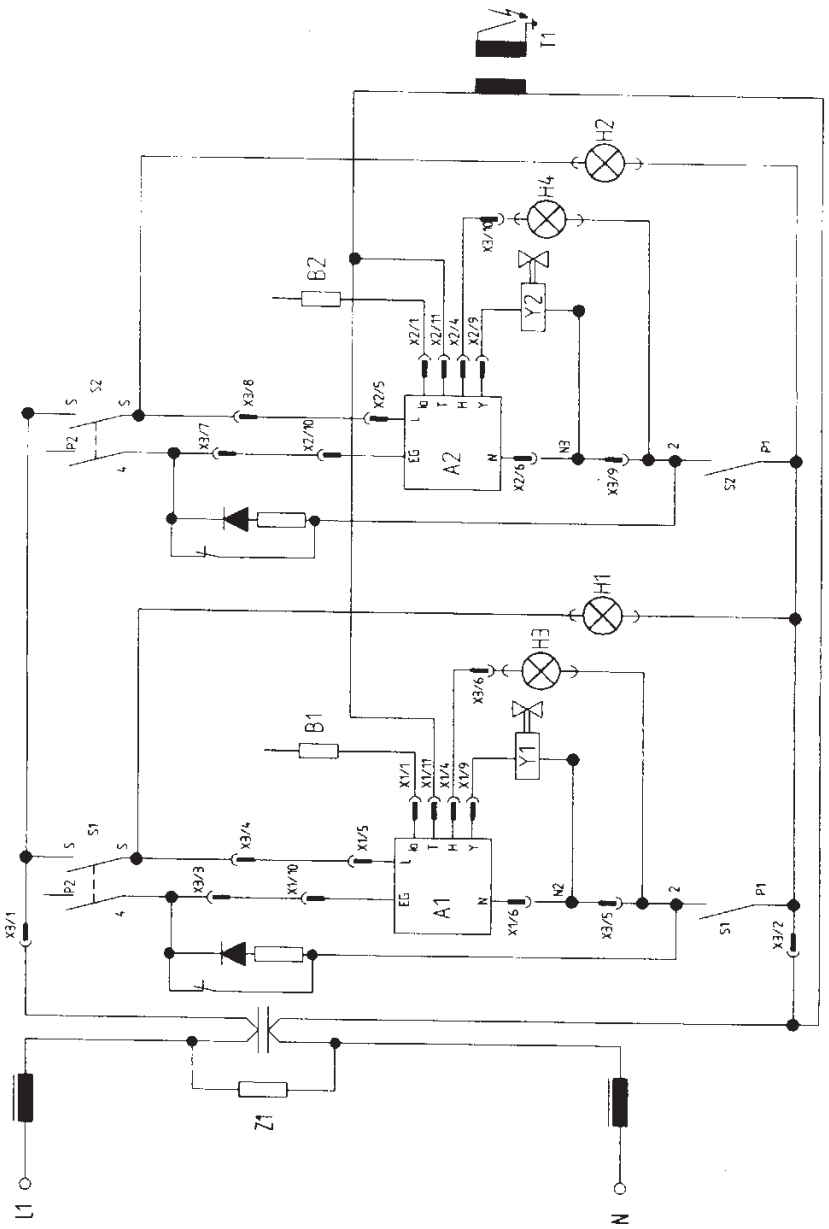
Le transformateur d'allumage



Ill. 14

Le transformateur d'allumage (allumage par étincelle à rythme continu) (Ill. 14.1) est commandé par la sécurité électronique d'allumage. (L+N)
4 raccords sont prévus du côté haute tension:
2 vers la masse (Mise à la terre)
2 vers l'électrode d'allumage (G+D)
Sur les câbles d'allumage reliés aux électrodes d'allumage, une résistance d'amortissement (déparasitage) est montée.
Lors du renouvellement des câbles d'allumage, la résistance d'amortissement doit être montée près de la bougie d'allumage.

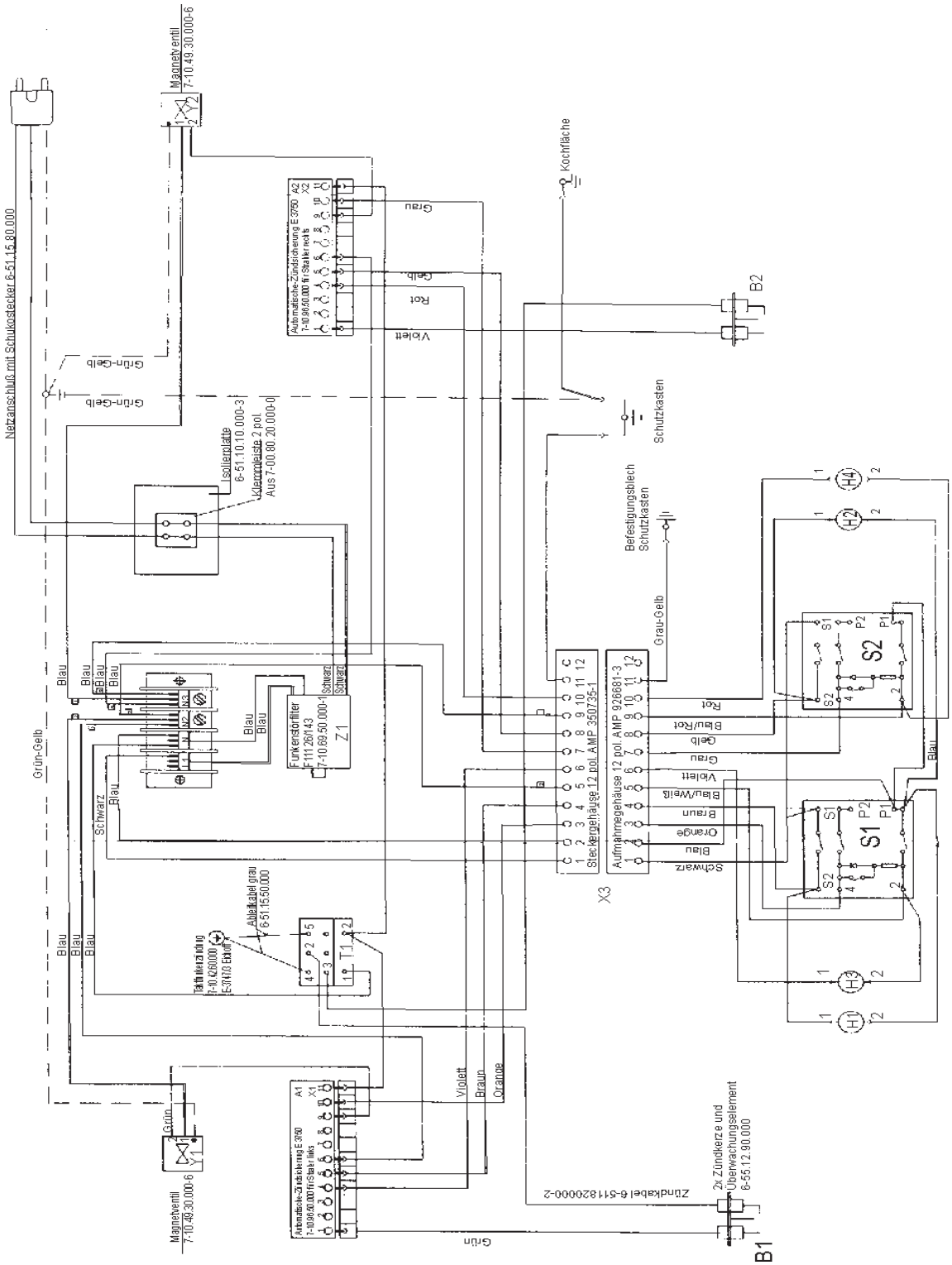
Plan des connexions



A1 Sécurité autom. d'allumage Zone de cuisson gauche
A2 Sécurité autom. d'allumage Zone de cuisson droite
B1 Elément de surveillance par ionisation, Zone de cuisson gauche
B2 Elément de surveillance par ionisation, Zone de cuisson droite
H1 Témoin lumineux de fonctionnement de zone de cuisson gauche
H2 Témoin lumineux de fonctionnement de zone de cuisson droite
H3 Témoin lumineux d'anomalie de zone de cuisson gauche
H4 Témoin lumineux d'anomalie de zone de cuisson droite
S1 Commutateur avec régulateur d'énergie, Zone de cuisson gauche
S2 Commutateur avec régulateur d'énergie, Zone de cuisson droite
T1 Allumeur à étincelle rythmée
X1 Connecteur Sécurité autom. d'allumage Zone de cuisson gauche
X2 Connecteur Sécurité autom. d'allumage Zone de cuisson droite
X3 Connecteur Faisceau de câbles, Appareil de base
Bandeau de commande
Y1 Electrovanne Zone de cuisson gauche
Y2 Electrovanne Zone de cuisson droite
Z1 Filtre de déparasitage

Küppersbusch
LE CŒUR DE VOTRE CUISINE

Plan de connexions



Dénomination

Magnetventil	electrovanne
Grün	vert
Blau	bleu
Grün-Gelb	vert-jaune
Schwarz	noir
Violett	violet
Braun	brun
Orange	orange
Blau/Weiß	bleu/blanc
Grau	gris
Gelb	jaune
Grau-Gelb	gris-jaune
Blau/Rot	bleu/rouge
Rot	rouge
Taktfunkenzündung	allumeur à étincelle rythmée
Ableitkabel grau	câble de déflexion gris
Automatische Zündsicherung für	sécurité autom. d'allumage pour
Strahler links	feu rayonnant gauche
Strahler rechts	feu rayonnant droite
Steckergehäuse 12 pol.	boîtier de prise 12-pôles
Aufnahmegehäuse 12 pol.	boîtier 12-pôles
Zündkabel	câble d'allumage
2x Zündkerze und	2x bougie d'allumage et
Überwachungselement	élément de surveillance
Befestigungsblech	tôle de fixation
Schutzkasten	carter de protection
Kochfläche	zone de cuisson
Klemmleiste 2 pol.	reglètte de bornes 2-pôles
Isolierplatte	plaque isolante
Netzanschluß mit Schukostecker	alimentation du réseau avec prise de sécurité
Funkentstörfilter	filtre de déparasitage

S2 Commutateur avec régulateur d'énergie, Zone de cuisson droite
T1 Allumeur à étincelle rythmée
X1 Connecteur Sécurité autom. d'allumage Zone de cuisson gauche
X2 Connecteur Sécurité autom. d'allumage Zone de cuisson droite
X3 Connecteur Faisceau de câbles, Appareil de base
Bandeau de commande
Y1 Electrovanne Zone de cuisson gauche
Y2 Electrovanne Zone de cuisson droite
Z1 Filtre de déparasitage

A1 Sécurité autom. d'allumage Zone de cuisson gauche
A2 Sécurité autom. d'allumage Zone de cuisson droite
B1 Elément de surveillance par ionisation, Zone de cuisson gauche
B2 Elément de surveillance par ionisation, Zone de cuisson droite
H1 Témoin lumineux de fonctionnement de zone de cuisson gauche
H2 Témoin lumineux de fonctionnement de zone de cuisson droite
H3 Témoin lumineux d'anomalie de zone de cuisson gauche
H4 Témoin lumineux d'anomalie de zone de cuisson droite
S1 Commutateur avec régulateur d'énergie, Zone de cuisson gauche

Dépannage

Anomalie	Détection	Cause	Remède
La procédure d'allumage doit être répétée à plusieurs reprises.	Témoin lumineux d'anomalie s'allume après l'allumage.	Conduite de gaz contient de l'air.	Mettez en service toutes les zones de cuisson et attendez que l'air ait disparu de la conduite de gaz. Au besoin, répétez plusieurs fois la procédure d'allumage.
		Buses incorrectes ou encrassées	Contrôlez si le chiffre estampé sur la buse correspond aux indi-cations du tableau des buses; enlevez la saleté de la buse. Pour cela, n'utilisez jamais d'objets pointus ou aiguisés qui pourraient endommager le trou de la buse.
		Brûleur défectueux	Changer le brûleur.
		Pas d'allumage correct	Contrôlez si les câbles d'allumage sont en bon état; contrôlez sur les connecteurs sont correctement branchés; contrôlez l'écart des électrodes sur l'électrode d'allumage (3-4 mm); contrôlez la liaison de masse sur le transformateur d'allumage. Contrôlez la liaison de masse de l'électrode d'allumage.

Dépannage

Anomalie	Détection	Cause	Remède
La procédure d'allumage doit être répétée à plusieurs reprises	Témoin lumineux d'anomalie s'allume après l'allumage	Le câble de mise à la terre manque.	Contrôlez la prise de sécurité.
Les zones de cuisson ne se laissent pas réguler	Le feu rayonnant s'éteint trop tôt, ou bien ne s'éteint pas	Régulateur défectueux	Changez le régulateur
Bourdonnement et cliquètements importants de l'électrovanne pendant l'utilisation	Le voyant lumineux d'anomalie s'allume	Court-circuit dans le secteur de courant continu de l'électrovanne	Changez la position de la prise de sécurité, ou bien changez l'électrovanne
Bourdonnement pendant l'utilisation d'une zone de cuisson		Feu rayonnant défectueux	Changez le feu rayonnant
Les témoins lumineux d'état de fonctionnement et d'anomalie s'allument alors que l'appareil est éteint.		Contact du régulateur d'énergie est défectueux	Changez le régulateur d'énergie

Anomalie	Détection	Cause	Remède
Les zones de cuisson ne fonctionnent pas lors de la première mise en service alors que la tension existe	Lors de la mise en route, le témoin de fonctionnement correspondant s'allume: On n'entend pas l'allumeur à étincelle rythmée	Le fusible de l'unité de régulation et de surveillance correspondante est défectueux Branchement défectueux ou pas de contact Allumeur à étincelle rythmée défectueux Unité de régulation et de surveillance défectueuse	Changez le fusible Contrôlez les branchements de l'allumeur à étincelle rythmée sur la platine et sur le bouton Changez l'allumeur Changez l'unité de régulation et de surveillance
La zone de cuisson de droite ne fonctionne pas	Le témoin d'anomalie est allumé	Pas assez de gaz lors de l'allumage de la petite zone	Lors de la mise en service de la zone de cuisson de droite, il faut mettre également en service la zone extérieure
La zone de cuisson s'éteint à partir de l'allure de cuisson 9	Le témoin d'anomalie s'allume alors que le brûleur est éteint	L'écart de la sonde d'ionisation est trop faible	Réglez l'écart de la sonde d'ionisation

Dépannage

Anomalie	Détection	Cause	Remède
La zone de cuisson s'éteint après la période d'allumage	Le témoin lumineux d'anomalie s'allume	Pas de gaz	Recherchez la cause et éliminez-la. (Robinet d'alimentation principale ouvert ?)
		Pas de prise de courant correcte avec mise à la terre	
		L'ionisation ne prend pas le relais	Réalisez le contact entre le connecteur de l'électrode d'ionisation et le connecteur multiple de l'unité de régulation et de surveillance pour les zones de cuisson considérées. Contrôlez que l'électrode d'ionisation ne repose pas sur la masse.
		Unité de régulation et de surveillance défectueuse	Changez l'unité
Le témoin d'anomalie scintille alors que l'appareil est éteint	Témoin lumineux scintille		Branchez la prise de sécurité après l'avoir tourné de 180°

Dépannage

Anomalie	Détection	Cause	Remède
Délai de montée en température trop long (Zones de cuisson avant)	Réclamation du client	Fond des récipients n'est pas plan, récipient trop petit	1 litre d'eau (à température ambiante) a besoin de 8 minutes env. pour se mettre à bouillir
Pas de fonctionnement lors de la première mise en service	Témoin lumineux de fonctionnement ne s'allume pas	Pas de tension dans la prise Filtre de éparasitage défectueux	Recherchez la cause et éliminez-la. Changez le filtre
Les brûleurs des appareils au propane ne s'allument qu'au bout de la 2ème procédure d'allumage lorsque l'appareil est froid	A chaque mise en service, la zone de cuisson ne s'allume qu'après la 2ème procédure d'allumage	Arrivée d'air trop importante par les tuyaux d'injecteurs	Recouvrir l'ouverture d'injecteur (côté de buse) avec le collier fixé sur le tube d'injecteur. Cotes de recouvrement X Brûleur g.: 3-4 mm Brûleur dr.: 1-2 mm