

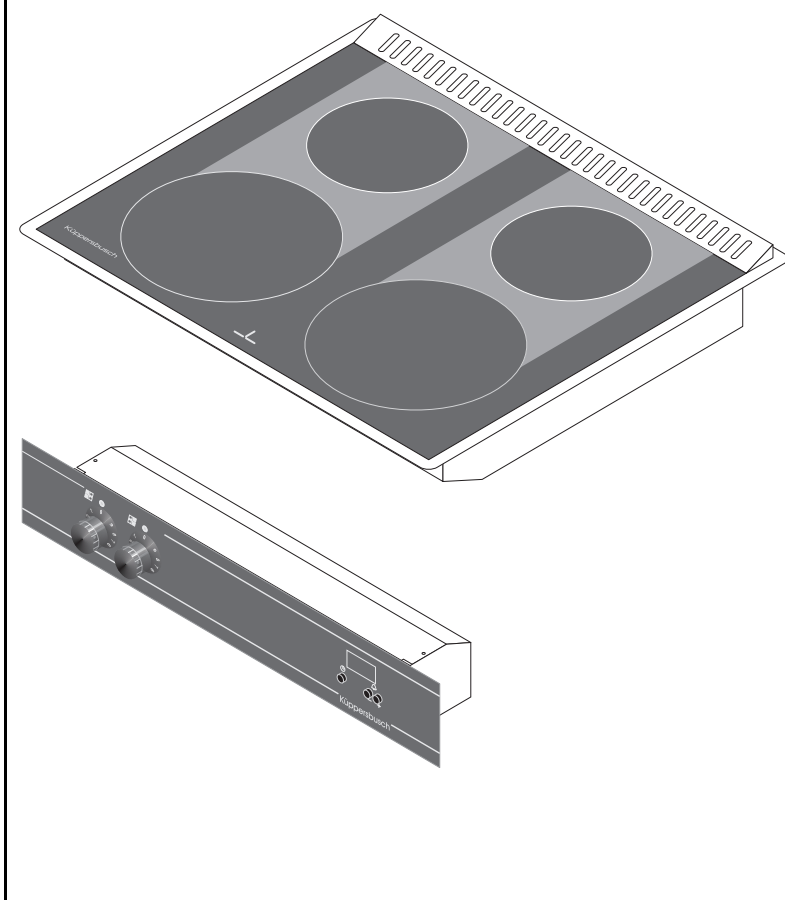


Table de cuisson au gaz en vitrocérame
encastrable - GCM 642.0 ME
Bandeau de commande électronique
encastrable - GES 642.0

Manuel technique: H2-120-57-02

Responsable: N. Kirchmair
Tél.: (0209) 401-718
Fax: (0209) 401-743
Date: 05.02.1999

Küppersbusch Vertriebsges. mbH
Kundendienst
Postfach 100 132
45801 Gelsenkirchen

Sommaire

1. Caractéristiques techniques générales	4
2. Vue d'ensemble de votre appareil.....	6
3. Montage/Démontage	7
3.1 Conditions d'installation.....	7
3.2 Montage	9
3.3 Pose du joint entre la table de cuisson et le plan de travail	10
3.4 Réalisation du raccordement en gaz	10
3.5 Encastrement de la table de cuisson	10
3.6 Encastrement du bandeau de commande	10
4. Description de l'appareil	12
5. Conversion à un autre type de gaz	14
5.1 Changement des injecteurs radiants	14
6. Utilisation de l'appareil	16
6.1 Mise en service et arrêt des zones de cuisson	16
6.2 Les zones de mijotage	17
6.3 Remarques concernant les récipients appropriés	17
6.4 Réglage de l'horloge digitale	18
6.5 Fonctionnement de l'appareil	19
7. Démontage des composants.....	20
7.1 Démontage de la table de cuisson	20
7.2 Démontage des composants de la table de cuisson.....	21
7.3 Démontage de l'organe de commande	23
7.4 Démontage des composants de l'organe de commande	24
8. Causes des anomalies et remède	26
9. Aspects techniques divers	28
10. Schémas électriques	29

1. Caractéristiques techniques générales

Dimensions de la table de cuisson:

- ♦ L x P: env. 584 x 514 mm
- ♦ Hauteur d'encastrement: 80 mm
- ♦ Cotes de découpe pour la table de cuisson:
L x P: env. 560 x 490 mm
- ♦ Cotes de découpe de l'élément de commande:
L x P: env. 525 x 90 mm

Equipement:

Table de cuisson en vitrocérame:

- ♦ 2 zones de feu fort 2,0 kW chacune
- ♦ 2 témoins de chaleur résiduelle
- ♦ 2 zones supplémentaires de mijotage

Système électronique d'allumage.

Bandeau de commande électronique encastrable:

- ♦ 2 régulateurs pour les zones de cuisson
- ♦ Témoin de service pour chaque zone de cuisson
- ♦ Témoin d'anomalie pour chaque zone de cuisson
- ♦ Minuterie courte durée

Caractéristiques techniques:

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

Avis:

L'appareil peut également être utilisé avec du gaz liquide (50 mbar).

Les injecteurs pour gaz liquide sont livrés en série avec l'appareil.

Accessoires spéciaux:

- ♦ Jeu d'injecteurs Gaz naturel,
pour gaz naturel G 25 LL-12,4
avec amplitude de variation élevée
et indice Wo inférieur à la qualité de gaz naturel L.
Réf. acces.: 205
Acces. réf. 537551

Avis:

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

Zone de cuisson haute technologie chauffée au gaz:

- ♦ Economique, sûre et confortable grâce à une technique ultra-moderne à microprocesseur.
- ♦ 2 zones de cuisson, y compris 1 zone 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 en réalisant des économies d'énergie.
- ♦ Le système entièrement électronique de réglage de précision et de commande réduit la consommation d'énergie et garantit la plus haute sécurité.
- ♦ Système d'allumage fiable, électronique (breveté).
- ♦ Témoins de service et d'anomalie pour chaque zone de cuisson.
- ♦ Bandeau de commande électronique encastrable.
- ♦ 2 témoins de chaleur résiduelle

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 minimum)

2. Vue d'ensemble de votre appareil

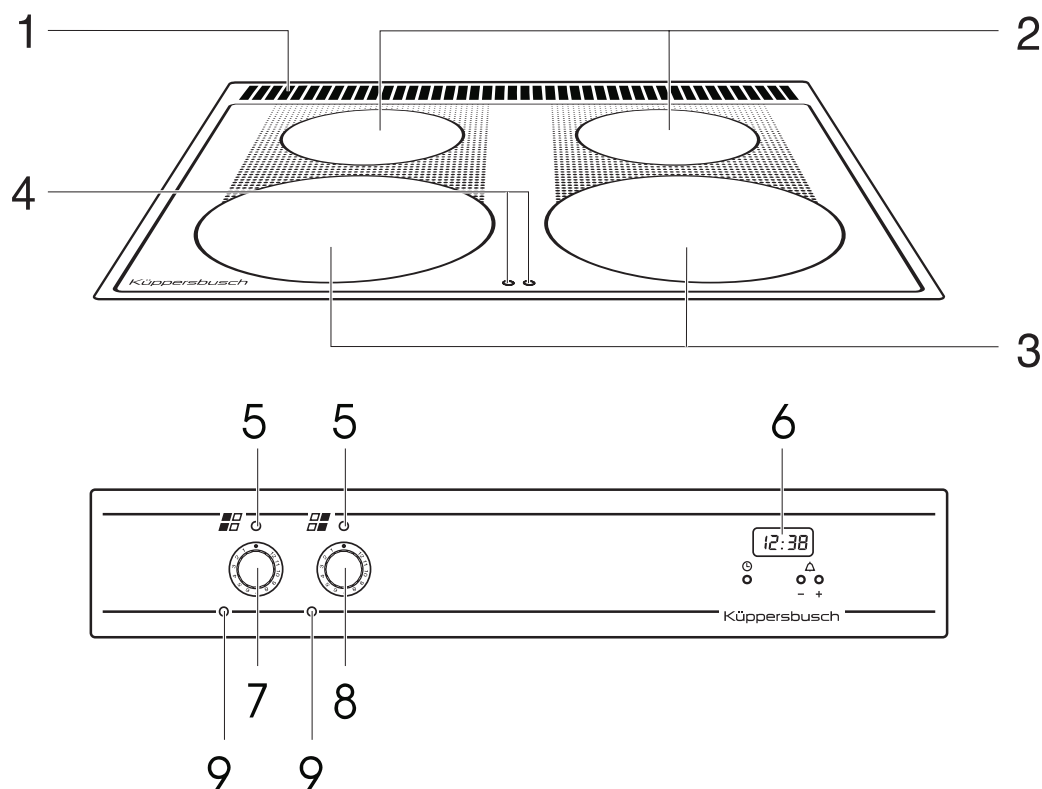


Table de cuisson

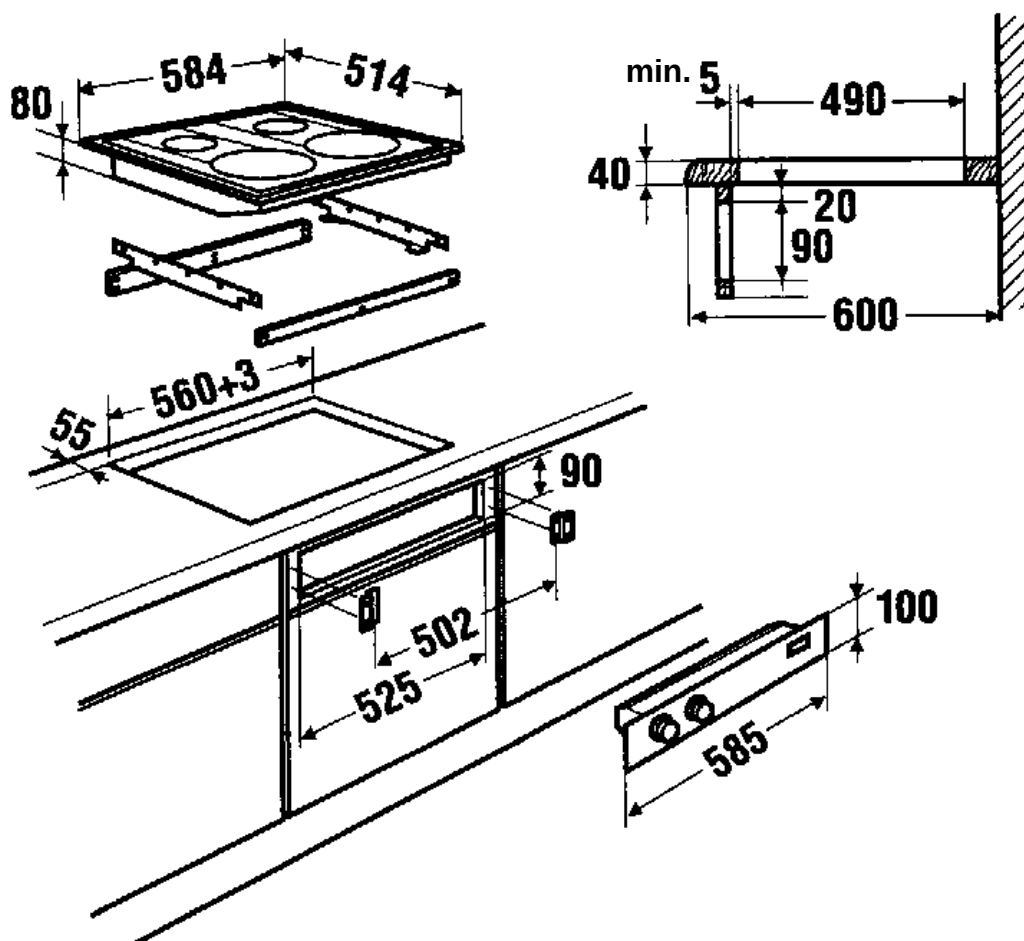
Ouverture de ventilation
Zones de mijotage
Zones de cuisson
Témoins de chaleur résiduelle

Bandeau de commande

Témoins de service pour chaque zone de cuisson
Horloge digitale
Régulateur de la zone de cuisson gauche
Régulateur de la zone de cuisson droite
Témoins d'anomalie pour chaque zone de cuisson

3. Montage/démontage

3.1 Conditions d'installation



Le local doit présenter un volume minimum de 20 m³ et comporter une fenêtre ou une porte permettant de ventiler directement vers l'extérieur.

Le plan de cuisson est encastré dans une découpe du plan de travail à réaliser aux dimensions spécifiées ci-après. Pour une profondeur de plan de travail de 600 mm, il doit rester à l'arrière une largeur de 55 mm.

Ecart minimum à respecter entre le mur et la table de cuisson: 50 mm.

Pour les plans de travail présentant une profondeur plus importante, l'écart arrière s'agrandit en conséquence.

Un espace supplémentaire est nécessaire sous la table de cuisson pour le raccordement à la conduite d'alimentation en gaz. Si possible, ne pas monter d'étagère intermédiaire sous la table de cuisson.

Lorsque l'espace de montage est délimité en bas par une étagère horizontale, il convient de réaliser un raccord de ventilation vers les autres meubles grâce à une ouverture d'au moins 180 cm² (10 x 18 cm par ex.) pratiquée dans l'étagère.

Un intervalle de 5 mm doit subsister entre le bord intérieur de la façade du meuble et la découpe du plan de travail.

La bande de raccord entre le plan de travail et le mur doit être en matériau résistant à la chaleur et dépourvue 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.

S'agissant de la protection contre la surchauffe des surfaces environnantes, cet appareil entre dans la catégorie Y d'après les normes VDE 0700/6 et IEC 335-2-6.

La paroi située au-dessus du bandeau de raccord mural situé derrière l'appareil doit être constituée en matériau ininflammable. Le bois, le plastique, les films PVC ne satisfont pas à ces exigences.

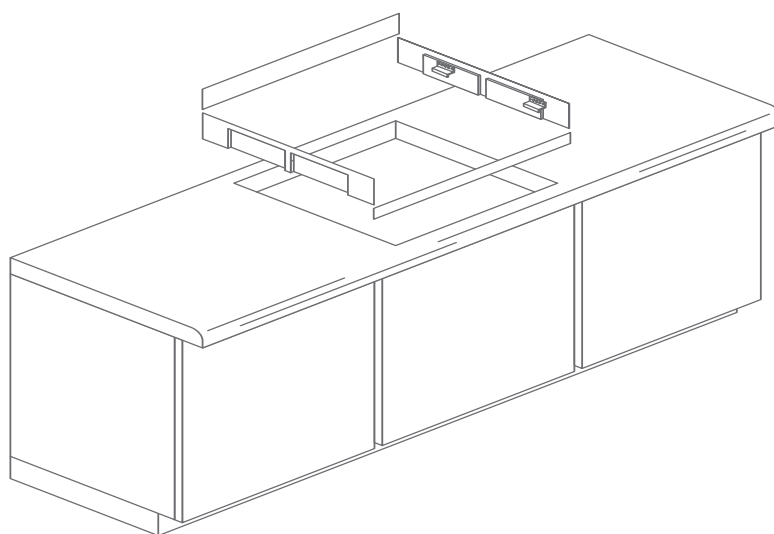
En utilisation normale, les meubles environnants peuvent être soumis à des températures de rayonnement à 70 °C au-dessus de la température normale ambiante. Les meubles doivent pouvoir satisfaire à ces exigences.

L'écart minimum entre les armoires suspendues ou les hottes aspirantes et la surface de cuisson est de 650 mm.

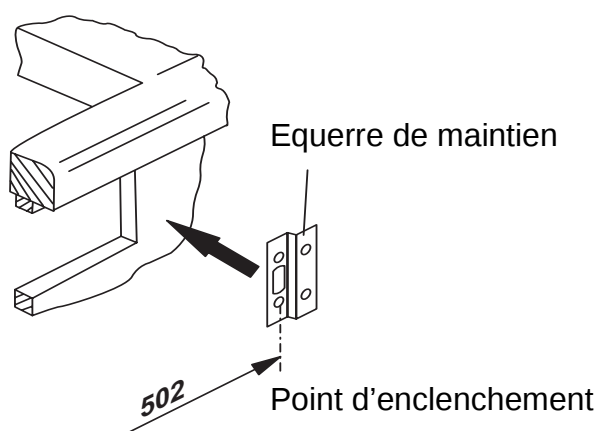
En raison de la chaleur s'évacuant à l'arrière de l'appareil, la grille en inox peut prendre une teinte bleuâtre. Cette coloration, que l'on peut retirer à l'aide d'un nettoyant spécial inox, ne constitue pas un motif de réclamation.

3.2 Montage

- a) Réalisez les découpes dans le plan de travail et sur le bandeau de façade selon les cotes prévues.
- b) Fixez l'habillage en tôle sur les quatre faces de la découpe du plan de travail avec les clous joints (voir fig.).
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 coïncider avec le milieu de la découpe.
- c) Pour fixer les tôles de protection dans des plans de travail en granit, on peut les coller dans la découpe avec une colle thermorésistante à base de silicone (Pactan par ex.).

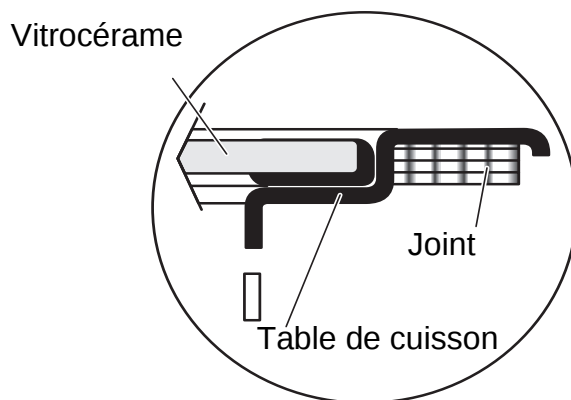


- d) Fixez les équerres de maintien à gauche et à droite dans la découpe du bandeau de façade à l'aide des vis jointes de façon à ce que les points d'enclenchement présentent un écart de 502 mm (voir fig.)



3.3 Pose du joint entre la table de cuisson et le plan de travail

- Avant de raccorder l'appareil au courant et au gaz, il convient de poser un joint entre la table de cuisson et le plan de travail. Ce joint se colle sous le cadre de la table de cuisson.
- Pressez le joint autocollant en caoutchouc mousse en commençant au centre, à l'arrière et en poursuivant sur tout le périmètre du cadre (voir fig.). Après le montage, le joint doit être posé conformément au schéma:
- Ne réalisez pas de jointure supplémentaire à l'aide de silicone ou équivalent; vous risqueriez alors d'endommager le plan de travail lors du retrait de la table de cuisson.



3.4 Réalisation du raccordement en gaz

3.5 Encastrement de la table de cuisson

- Insérez la table de cuisson dans la découpe réalisée dans le plan de travail.
- Les tiges des plaques latérales de tôle doivent s'enclencher dans les brides de la table de cuisson.
- Appuyez légèrement sur le bord de la table de cuisson.

3.6 Encastrement du bandeau de commande

- Tenez le bandeau de commande devant la découpe correspondante et branchez les deux câbles de raccordement dans les prises du bandeau de commande.
Ne forcez pas. La forme et la taille des prises empêchent qu'elles soient branchées de manière incorrecte.

- b) Faites passer vers l'arrière le câble électrique du bandeau de commande à travers la découpe dans l'armoire inférieure.
- c) Pressez avec précaution le bandeau de commande dans la découpe. Les tiges du bandeau de commande doivent s'enclencher dans les brides des équerres de fixation.



Attention! La fente entourant l'habillage du bandeau de commande et le meuble de façade sert à la ventilation de l'appareil et ne doit pas être obturée.

- d) Enfichez le connecteur dans une prise de sécurité.
Si les voyants lumineux de contrôle du bandeau de commande scintillent faiblement lors du branchement, retournez le connecteur.
Avant la mise en service, le bon fonctionnement de l'appareil et l'étanchéité de la conduite de gaz doivent être contrôlés par un installateur agréé.
Ensuite, l'appareil est prêt à être utilisé.

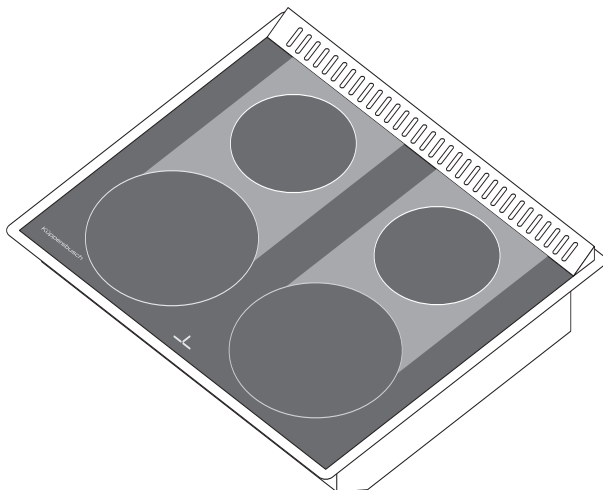
Pour démonter l'appareil, inversez les étapes.

4. Description de l'appareil

La table de cuisson encastrable se compose des 5 éléments suivants:

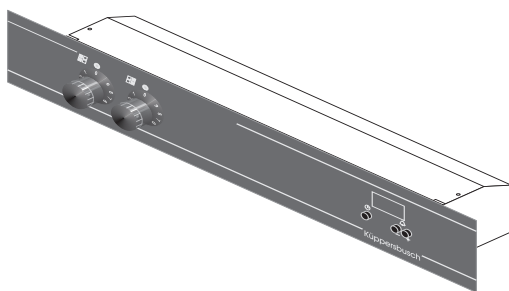
Table de cuisson en vitrocérame

(complète, avec brûleurs radiants, électrodes d'allumage et de contrôle, transfo d'allumage, témoins de chaleur résiduelle, limiteur de température avec contacts de chaleur résiduelle et électrovannes).

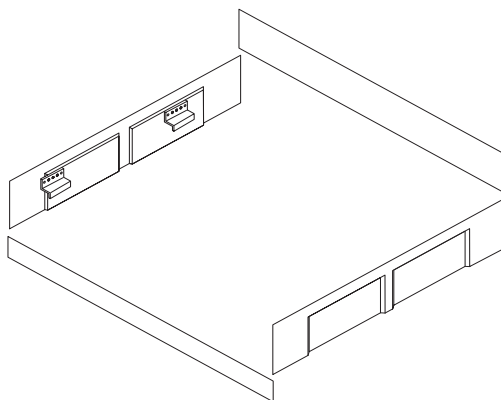


Organe de commande

(complet, avec panneau, régulateur d'énergie, fusibles d'allumage, témoins lumineux de contrôle, boutons de réglage, horloge électronique à minuterie, borne de raccordement, câble de raccordement réseau et condensateur antiparasites).



Tôles de protection (4 pièces)



Description de l'appareil GCM 642.0 ME

La table de cuisson en vitrocérame GCM 642.0 ME est une table de cuisson fonctionnant au gaz qui s'encastre dans un plan de travail et dont le bandeau de commande est placé sur la façade du meuble.

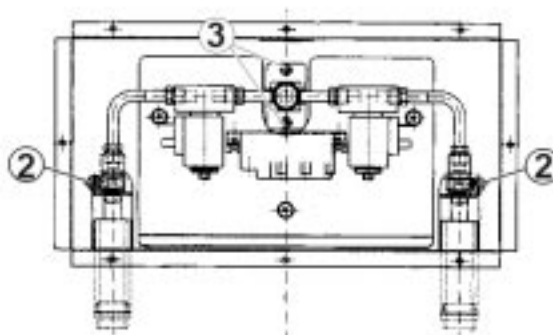
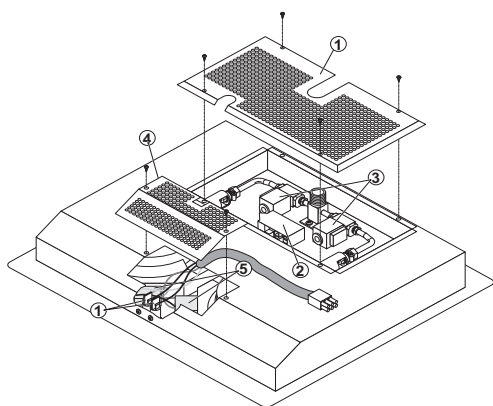
L'appareil est constitué des éléments suivants:

1. Les **tôles d'habillage** destinées à la découpe du plan de travail, dans lesquelles la table en vitrocérame est maintenue au moyen de 4 connecteurs à fiches.
2. Le **champ en vitrocérame** se compose de deux brûleurs radiants à gaz situés à l'avant, de tôles isolantes servant à l'isolation et à l'acheminement du combustible gazeux, d'éléments d'allumage et de surveillance, d'un transfo d'allumage, d'un limiteur de température avec contact de chaleur résiduelle, d'électrovannes et de la carcasse entourant les composants.
3. L'**organe de commande** est emboîté dans deux équerres de fixation vissées latéralement dans la découpe pratiquée dans la façade de l'armoire.
4. Le **bandeau de commande** avec le coffret électrique qui y est vissé contient un régulateur d'énergie, des fusibles d'allumage, des boutons de réglage, des témoins lumineux de contrôle, une horloge électronique, une borne de raccordement, un condensateur antiparasites et un câble de raccordement réseau.

5. Conversion à un autre type de gaz

5.1 Changement des injecteurs radiants

- a) Avant de procéder à l'échange, interrompez l'alimentation en gaz et en électricité.
- b) Retirez vers l'avant le bandeau de commande de son support et défaits les deux raccordements à fiches.
- c) Soulevez avec précaution, à l'avant, la table de cuisson du plan de travail: par ex. en insérant un tournevis plat ou tout autre outil similaire sous le bord de la table de cuisson.
- d) Retirez le couvercle au niveau du raccordement gaz.
- e) Desserrez les colliers des tubes d'injecteurs.
- f) Dévissez les vis de fixation et poussez le bloc de robinetterie vers l'arrière. Lors de cette opération, les supports des injecteurs sont retirés des tubes d'injecteurs.
- g) Démontez les injecteurs avec une clé de 9 mm; montez les nouveaux injecteurs.
Veillez à utiliser des injecteurs présentant le diamètre correct. Les injecteurs qui conviennent sont indiqués dans le tableau "Diamètres des injecteurs" des pages suivantes.
- h) Après avoir changé les injecteurs, réintroduisez le support d'injecteur jusqu'à la butée dans les tubes d'injecteur et fixez de nouveau les colliers.
- i) Revissez les vis de fixation du raccordement au gaz et revissez le couvercle.
- j) Réintroduisez tout d'abord la table de cuisson dans la découpe du plan de travail.
- k) Rebranchez la table de cuisson au la bandeau de commande et réintroduisez le bandeau de commande dans sa découpe.



Diamètres des injecteurs

Type de gaz	Diamètres des injecteurs pour brûleur
Gaz naturel G20, 2H, 2E, 2E+ 20 mbar	1,15 mm
Gaz naturel G25, 2LL 20 mbar	1,25 mm
Pays-Bas (NL): Gaz naturel G25, 2L 25 mbar	1,15 mm
Gaz liquide G31, 3P Propane 50 mbar	0,72 mm
Couple de pression Butane/Propane G30/31 28-30/37 mbar	0,74 mm

La pression de raccordement s'élève à

- ♦ pour le gaz naturel H, E, LL 20 mbar
- ♦ pour le gaz liquide 50 mbar.

Ne pas mettre l'appareil en service lorsque la pression de raccordement gaz est située hors des intervalles spécifiés:

- ♦ Gaz naturel min. 17,0 mbar, max. 25,0 mbar
- ♦ Gaz liquide min. 42,5 mbar, max. 57,5 mbar

La pression de raccordement indiquée se rapporte à la République fédérale d'Allemagne.

Valeurs de raccordement de gaz

Type de gaz	Puissance nominale par brûleur	Débit de gaz par brûleur
Gaz naturel G20, 2H, 2E, 2E+ 20 mbar	2,2 kW	3,5 l/min
Gaz naturel G25, 2LL 20 mbar	2,2 kW	4,0 l/min
Pays-Bas (NL): Gaz naturel G25, 2L 25 mbar	2,2 kW	4,0 l/min
Gaz liquide G31, 3P Propane 50 mbar	2,2 kW	156 g/h
Gaz liquide G30, 3B/P Butane/Propane 50 mbar	2,2 kW	156 g/h

Si nécessaire, commandez le jeu d'injecteurs pour gaz naturel LL et gaz liquide butane/propane.

G20; 2H, 2E, 2E+, Réglage 20 mbar:

Tous les appareils réglés avec G20; 2H, 2E, 2E+, 20 mbar doivent être utilisés sur une plage d'indice Wo comprise entre 11,3 et 15,2 kWh/m³ sans modification de réglage.

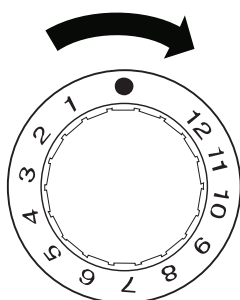


Attention: les valeurs de réglage pour cet appareil figurent sur une fiche indicatrice (ou sur la plaque signalétique).

6. Utilisation de l'appareil

6.1 Mise en service et arrêt des zones de cuisson

L'appareil possède deux zones de cuisson munies chacune de leur propre régulateur. Vous pouvez reconnaître quel régulateur commande quelle zone de cuisson grâce aux symboles apposés sur le bandeau de commande.



Les régulateurs des zones de cuisson présentent douze graduations correspondant aux puissances de cuisson. Débutez si possible votre cuisson avec la puissance la plus élevée pour réduire ensuite et poursuivez votre cuisson à moindre puissance.

Pour allumer, tournez le régulateur de la zone de cuisson vers la droite et positionnez-le sur le niveau de puissance désiré. Le témoin de service s'allume.

Au bout de 5 secondes, l'allumage et la régulation automatique de la zone de cuisson sont enclenchés.

La flamme est presque invisible. Au bout de quelque temps (env. 2 minutes à la puissance 12) les briques des brûleurs rougissent.

Pendant le fonctionnement, le brûleur n'est pas commuté en permanence mais sera mis en marche et arrêté en fonction du niveau de cuisson sélectionné via le bouton de réglage.



Attention! Pas de fonctionnement régulé sur la position 12!

Pour éteindre la zone de cuisson tournez le régulateur vers la gauche jusqu'à la position 0.

6.2 Les zones de mijotage

Les zones de mijotage du plan de cuisson peuvent être utilisées pour poursuivre la cuisson ou maintenir au chaud plats et aliments. Sur la position 8, cette partie de la zone de cuisson vitrocéramique peut être chauffée à un point tel qu'il est possible d'y poursuivre la cuisson.

Exemples d'utilisation

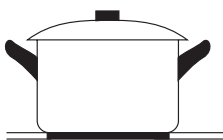
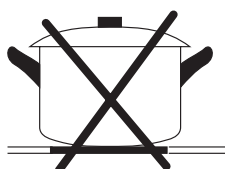
Menu:

Soupe de bœuf,
Rôti de porc,
Légumes,
Pommes de terre

Faites cuire aux trois-quarts votre soupe de bœuf et votre rôti de porc sur les deux zones de cuisson de devant. Ensuite, repoussez les deux récipients sur les zones de mijotage et cuisez vos légumes et pommes de terre sur les zones de cuisson.

Cette utilisation des différents foyers et zones de cuisson vous permet de cuire tous vos mets en une seule étape.

6.3 Remarques concernant les récipients appropriés



Avec des récipients corrects vous économiserez temps de cuisson et énergie.

N'utilisez que des récipients à fond plat et lisse.

Le fond des casseroles et poêles doit être légèrement incurvé vers l'intérieur à l'état froid de manière à reposer bien à plat sur la zone de cuisson sous l'effet de la dilatation thermique. La transmission de l'énergie thermique est ainsi optimale.

L'épaisseur optimale du fond est de 2 - 3 mm pour l'acier émaillé et 4 - 6 mm pour l'acier inoxydable avec fond en sandwich.

Les semelles des récipients doivent être propres et sèches de manière à n'occasionner aucune rayure sur le plan de cuisson vitrocéramique.

N'utilisez pas de récipient en fonte ou à semelle électrographite!

N'utilisez jamais d'écuelles en aluminium ni de récipients en plastique!

Evitez de laisser des récipients vides sur le feu!

6.4 Réglage de l'horloge digitale

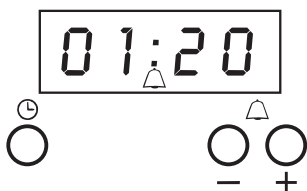
Cette horloge digitale vous offre la possibilité de vous rappeler la fin de la durée de cuisson prévue. Les zones de cuisson ne seront pas coupées automatiquement.

Réglage de l'heure



Appuyez brièvement sur la touche marquée du symbole de l'horloge puis, au moyen de la touche + ou - affichez l'heure actuelle.

Minutage d'une durée de cuisson



Lorsque vous venez de régler l'horloge: attendez pendant environ 10 secondes.

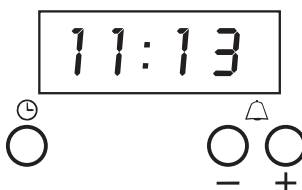
Indiquez ensuite, au moyen de la touche +, la durée de cuisson désirée.

Chaque pression de touche allonge la durée de cuisson de 10 secondes (vous ne pouvez programmer que 99 minutes de durée maximale). Un symbole en forme de cloche s'affiche à l'écran.

La durée de cuisson en cours est indiquée en permanence sur l'écran d'affichage et peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches + ou -. Si vous appuyez simultanément sur + et -, la durée de cuisson programmée sera effacée.

Relâchez tout d'abord la touche +, sans quoi une autre durée de cuisson sera programmée.

Consultation de l'heure alors qu'une durée de cuisson s'écoule



Appuyez brièvement sur la touche marquée du symbole de l'horloge. L'heure actuelle sera affichée; au bout de quelques secondes, l'écran indiquera de nouveau la durée de cuisson en cours.

Fin de la durée de cuisson

La fin de la durée de cuisson sera annoncée par un signal acoustique. En appuyant sur la touche +, le signal sonore sera immédiatement coupé; sinon, il s'arrêtera automatiquement au bout de 7 minutes.

Pendant que le signal retentit, vous pouvez en modifier la tonalité:

Appuyez une ou deux fois sur la touche - pour programmer l'une des 3 autres tonalités.

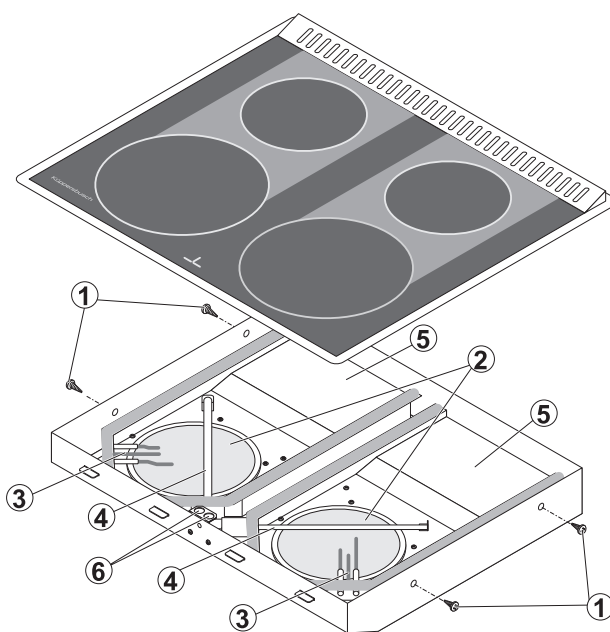
6.5 Fonctionnement de l'appareil

- ♦ Lorsque l'appareil est à l'arrêt, le gaz acheminé 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 s'effectuer dans les 10 secondes. La sécurité électronique d'allumage assure, grâce à l'ionisation, la surveillance de l'état de fonctionnement du brûleur radiant.
- ♦ Lors de l'utilisation des zones de cuisson, la zone située au-dessus du brûleur radiant (zone de cuisson rapide) est chauffée intensément, jusqu'à 600 °C maximum.
Les gaz brûlés, conduits vers l'arrière de la table de cuisson, viennent réchauffer la partie de la zone de mijotage qui y est raccordée au point 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.
- ♦ La position 12 ne comporte aucune fonction d'arrêt automatique via le régulateur d'énergie.
- ♦ Un arrêt de l'appareil via le limiteur de température relié à chaque foyer peut se produire en cas de dépassement de la température maximale autorisée (environ 600 °C). Lorsque le limiteur de température se déconnecte, l'arrivée de courant est interrompue via le régulateur d'énergie. Lorsque le limiteur de température se reconnecte, la zone de cuisson concernée redémarre automatiquement.
- ♦ L'état de fonctionnement et, le cas échéant, les situations d'anomalies sont indiqués de manière optique par des témoins lumineux situés sur le bandeau de commande.
- ♦ Si, après la mise en marche, l'appareil se met en mode «Anomalie», il suffit de l'éteindre puis de le rallumer.
- ♦ Le fait que l'indicateur d'anomalie s'allume brièvement durant la phase de démarrage est sans importance.

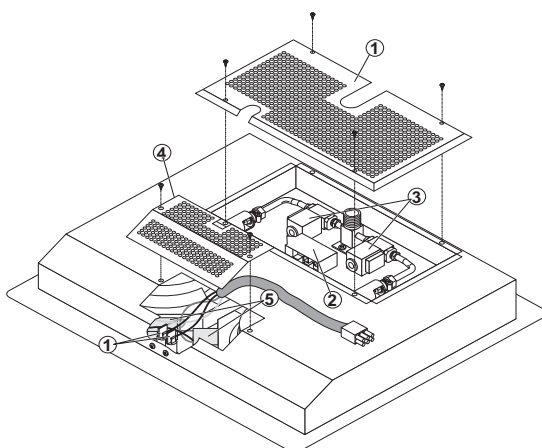
7. Démontage des composants

7.1 Démontage de la table de cuisson

- a) Une fois la table de cuisson démontée, on peut retirer le plan en vitrocérame de la carcasse en ôtant les vis plates ① situées sur les côtés du cadre.
- b) Les brûleurs radiants ②, le bloc de surveillance de l'allumage ③, le limiteur de température ④, la tôle thermo-conductrice ⑤ et le témoin de chaleur résiduelle ⑥ sont dès lors accessibles depuis le haut de la carcasse.



- c) En dévissant les quatre vis de fixation situées sous la carcasse, on peut retirer le grand couvercle ①. Le transfo d'allumage ② et les électrovannes ③ sont alors accessibles.
- d) Après dévissage des deux vis de fixation situées sous la carcasse, on peut retirer le petit couvercle ④. Les connexions du limiteur de température ⑤ et des témoins de chaleur résiduelle ⑥ sont alors accessibles.



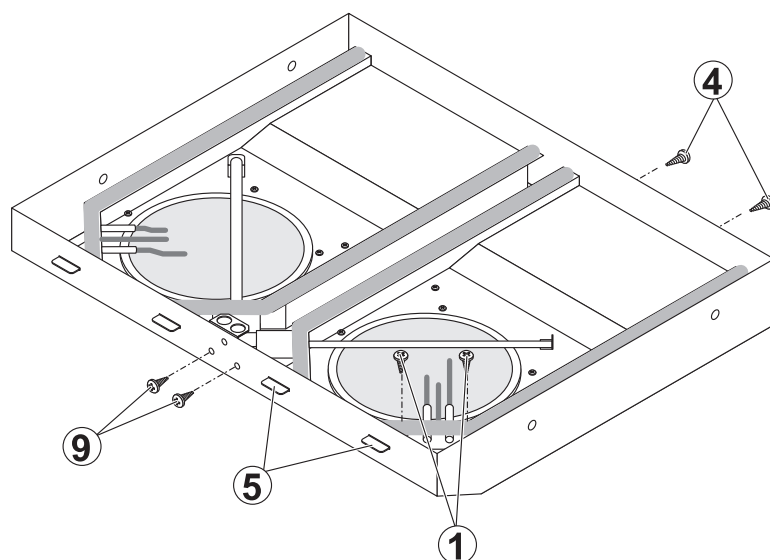
7.2 Démontage des composants de la table de cuisson

7.2.1 Bloc d'allumage et de surveillance

- a) Dévissez les 2 vis de fixation ①.
- b) Retirez le câble d'allumage du transfo d'allumage ②.
- c) Retirez le câble du capteur à ionisation du connecteur à fiche ③.
- d) Retirez le bloc d'allumage et de surveillance.

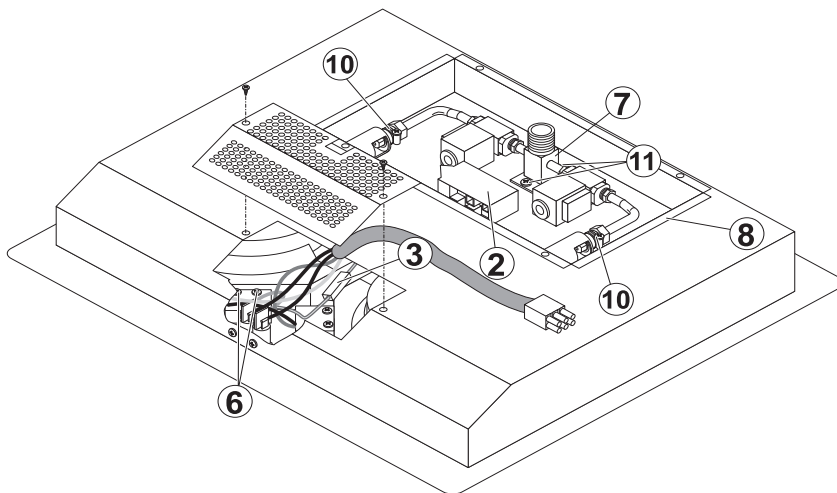
7.2.2 Limiteur de température

- a) Retirez les vis de maintien de la tôle thermo-conductrice ④.
- b) Retirez le câble du limiteur de température.
- c) Pressez la tôle thermo-conductrice et relevez les becs ⑤.
- d) Dévissez les vis de maintien ⑥ du limiteur de température et extrayez le limiteur de température.



7.2.3 Brûleur radiant à gaz

- a) Retirez l'électrovanne ⑦ avec le support à injecteur.
- b) Dévissez la tôle de protection ⑧ et retirez-la.
Retirez par le haut le brûleur complet avec la tôle thermo-conductrice ⑫.



7.2.4 Témoins de chaleur résiduelle

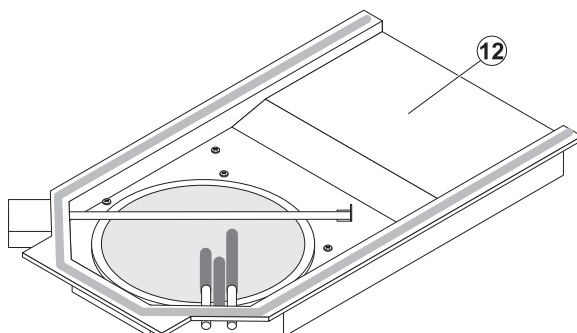
- a) Débranchez le câble du témoin de chaleur résiduelle.
- b) Dévissez les vis ⑨. Extrayez le témoin de chaleur résiduelle par en haut.

7.2.5 Electrovanne avec supports d'injecteurs

- a) Desserrez le collier de fixation ⑩.
- b) Dévissez la vis ⑪.
- c) Retirez l'électrovanne dans son intégralité avec les supports à injecteur; débranchez le câble.
Respectez impérativement le sens d'écoulement gaz →.

7.2.6 Transfo d'allumage

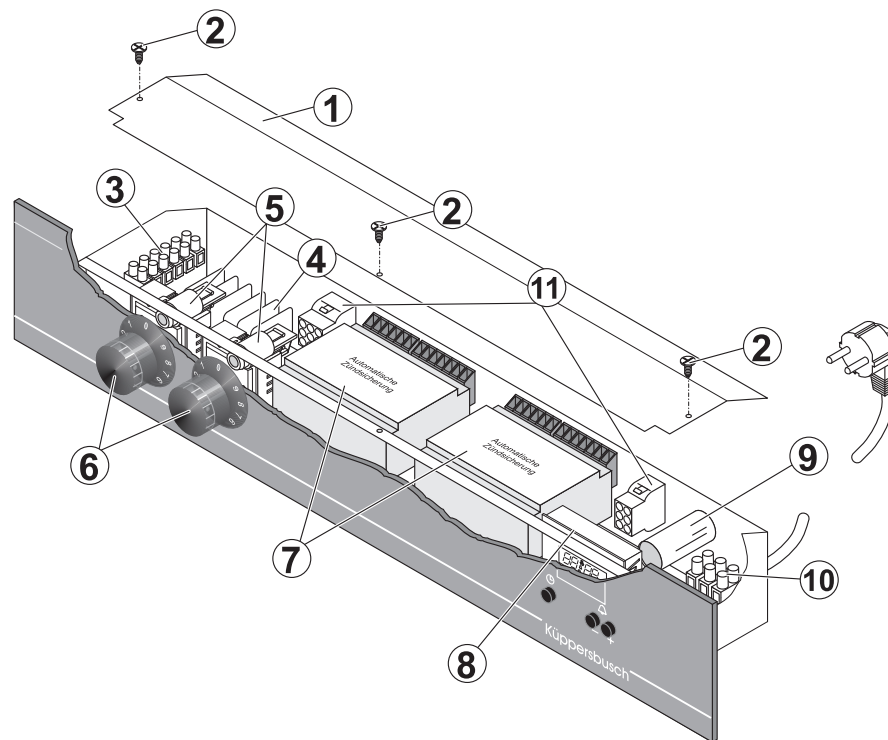
- a) Dévissez les vis de fixation.
- b) Débranchez le câble du transfo.
- c) Détachez le transfo d'allumage ② en le soulevant.



Pour monter les composants, inversez les étapes.

7.3 Démontage de l'organe de commande

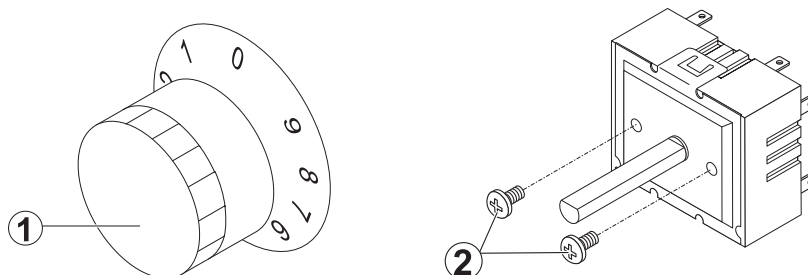
- a) Une fois l'organe de commande démonté, on peut retirer le couvercle ① en dévissant les trois vis ②.
- b) Les composants suivants sont alors accessibles par en haut:
 - ③ Borne de distribution témoins lumineux
 - ④ Connecteur câblage
 - ⑤ Témoins lumineux
 - ⑥ Régulateur d'énergie
 - ⑦ Electronique d'allumage et de surveillance
 - ⑧ Horloge électronique
 - ⑨ Filtre réseau
 - ⑩ Borne d'entrée réseau
 - ⑪ Connecteur 9+6 pôles



7.4 Démontage des composants de l'organe de commande

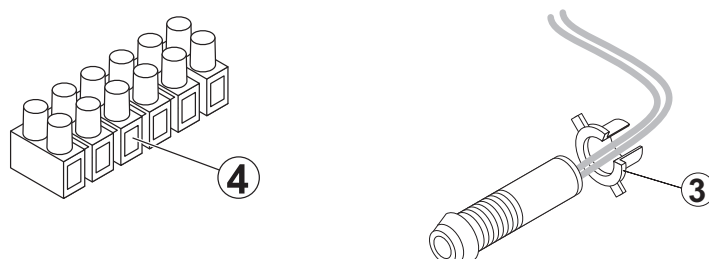
7.4.1 Régulateur d'énergie

- Retirez le bouton ① enfiché.
- Dévissez les vis de fixation ② du régulateur.
- Débranchez la fiche électrique.



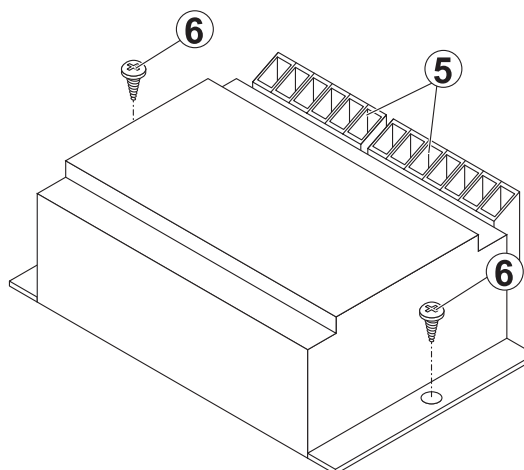
7.4.2 Témoins lumineux

- Repoussez la bague de fixation ③ en direction du cordon.
- Otez le câble de la borne de répartition ④ par dévissage.
- Extrayez la lampe par l'avant au travers du panneau.



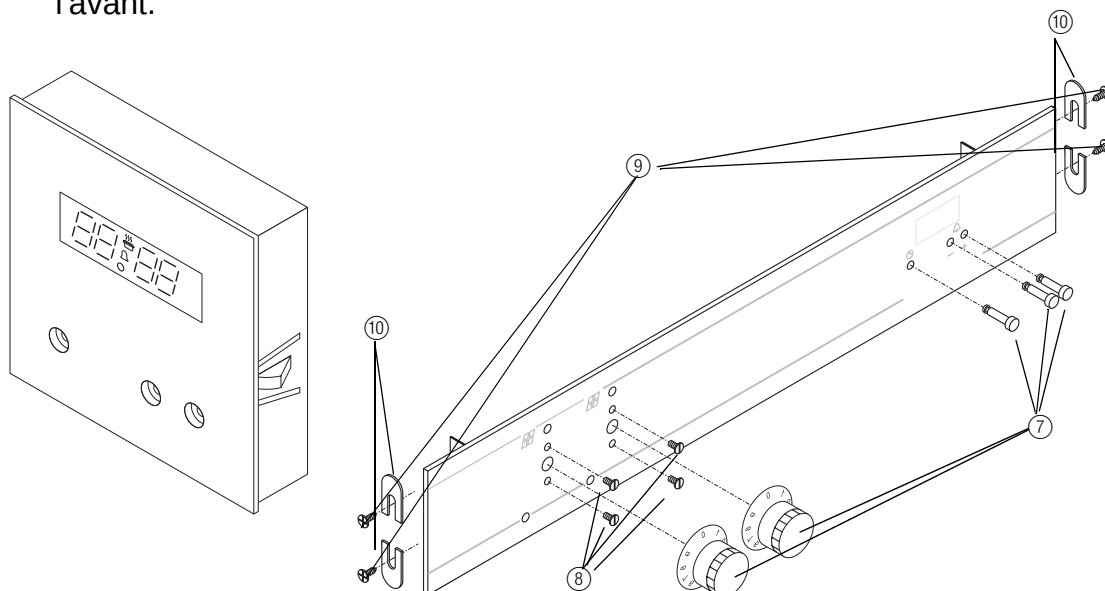
7.4.3 Electronique d'allumage et de surveillance

- Débranchez la fiche collective ⑤.
- Dévissez les deux vis de fixation ⑥ puis retirez l'électronique.
- Après avoir dévissé les quatre vis situées sous l'électronique, on peut relever le couvercle et accéder au fusible faible intensité (0,36 Ampère).



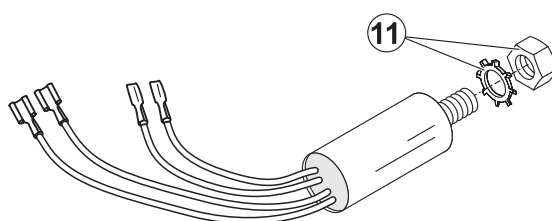
7.4.4 Horloge électronique

- Otez le bouton de commande du régulateur d'énergie et les touches "horloge" ⑦.
- Dévissez les vis du régulateur d'énergie ⑧.
- Retirez le panneau après avoir dévissé deux vis ⑨ de chaque côté (ce faisant, prenez garde aux languettes d'écartement).
- Débranchez la fiche électronique de l'horloge ⑩ et extrayez l'horloge par l'avant.



7.4.5 Filtre réseau

- Dévissez l'écrou de maintien SW13 situé à l'arrière de l'appareil (prenez garde à la rondelle à dents chevauchantes) ⑪.
- Dévissez le câble bleu (amenée) de la borne réseau.
- Retirez le câble noir (dérivation) des connecteurs à fiches.



Pour monter les composants, inversez les étapes.

8. Causes des anomalies et remèdes

#

Anomalie	Détection	Cause	Remède
La procédure d'allumage doit être répétée à plusieurs reprises.	Témoin lumineux d'anomalie s'allume après la mise en route.	Présence d'air dans la conduite de gaz.	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
		Injecteurs incorrects ou encrassés.	Contrôlez si le chiffre estampé sur l'injecteur correspond aux indications du tableau des injecteurs; dégraissez l'injecteur. Pour ce faire, n'utilisez jamais d'objets pointus ou aiguisés qui pourraient endommager l'orifice de l'injecteur.
		Bûleur defectueux.	Changez le brûleur.
		Pas d'allumage correct.	Vérifiez que les câbles d'allumage sont en bon état; contrôlez si 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.
		Le câble de mise à la terre manque.	Contrôlez la prise de sécurité.
Les zones de cuisson ne se laissent pas réguler.	Le foyer radiant 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 témoin d'anomalie s'allume	Court-circuit dans le secteur de courant continu de l'électrovanne.	Changez l'électrovanne.
Bourdonnement pendant l'utilisation d'une zone de cuisson.		Foyer radiant défectueux.	Changez le foyer radiant.
Les témoins de service et d'anomalie s'allument alors que l'appareil est éteint.		Le contact du régulateur d'énergie est défectueux.	Changez le régulateur d'énergie.

Anomalie	Détection	Cause	Remède
La zone de cuisson s'éteint après la période d'allumage.	Le témoin 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 la zone de cuisson considérée. 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 tournée de 180°.
Les zones de cuisson ne fonctionnent pas lors de la première mise en service bien que la tension soit présente.	Lors de la mise en route, le témoin de fonctionnement correspondant s'allume.	Le fusible de l'unité de régulation et de surveillance correspondante est défectueux.	Changez le fusible.
	On n'entend pas l'allumeur à étincelle rythmée.	Branchement défectueux ou pas de contact.	Contrôlez les branchements de l'allumeur à étincelle rythmée sur la platine et sur le bouton.
		Allumeur à étincelle rythmée défectueux.	Changez l'allumeur.
		Unité de régulation et de surveillance défectueuse.	Changez l'unité de régulation et de surveillance.
Le foyer s'éteint en position 12.	Le témoin lumineux d'anomalie s'allume, le foyer s'éteint.	Ecartement du capteur à ionisation trop faible.	Ajustez le capteur à ionisation.
	Le foyer s'allume et s'éteint alternativement.	La limitation de température opère une coupure automatique.	Contrôlez les récipients, remplacez le limiteur de température, contrôlez les injecteurs et la pression du gaz.
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.

Anomalie	Détection	Cause	Remède
Pas de fonctionnement lors de la première mise en service.	Témoin lumineux de fonctionnement ne s'allume pas.	Pas de tension dans la prise.	Recherchez la cause et éliminez-la.
		Filtre de déparasitage défectueux.	Changez le filtre.

9. Aspects techniques divers

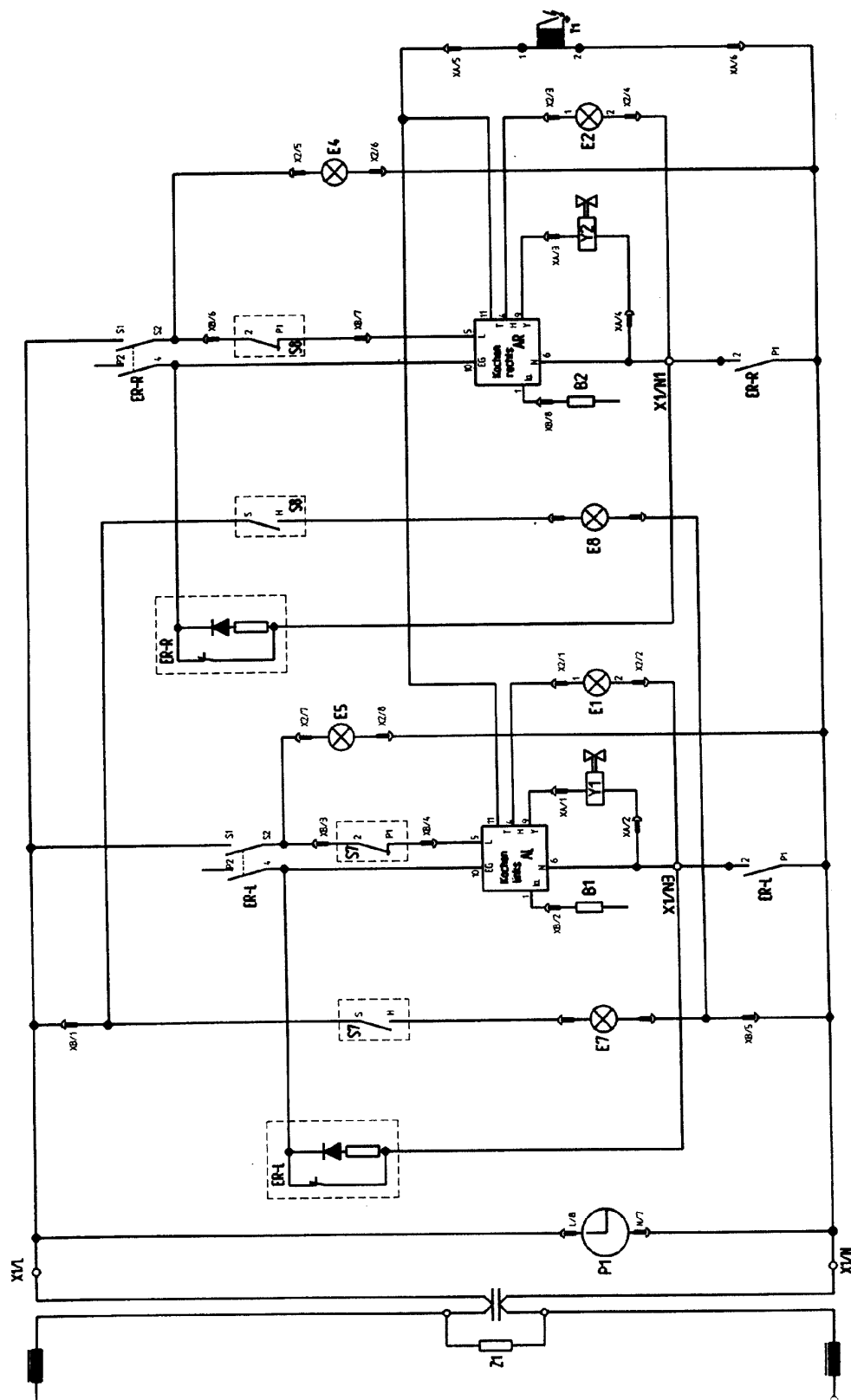
- ♦ Temps de commutation approximatifs pour le régulateur d'énergie, en secondes

Position du régulateur	Durée de brûlage	Temps d'arrêt	Position du régulateur	Durée de brûlage	Temps d'arrêt
1	6 sec.	55 sec.	7	13 sec.	27 sec.
2	6 sec.	52 sec.	8	18 sec.	24 sec.
3	7 sec.	43 sec.	9	26 sec.	22 sec.
4	8 sec.	37 sec.	10	42 sec.	20 sec.
5	9 sec.	34 sec.	11	50 sec.	20 sec.
6	11 sec.	30 sec.	12 sec.	pas de coupure automatique	

- ♦ Résistance d'isolement de l'électrode du capteur à ionisation supérieure à 50 MΩ
Courant d'isolement 0,5 µA (+ - 0,1 µA)
- ♦ Post-déclenchement du transfo d'allumage normal sur les appareils froids.
- ♦ Ecartement des électrodes par rapport à la tige de masse:
Electrode d'allumage 3,5 – 4 mm
Electrode d'ionisation 4 mm
Parallèle à la tige de masse et au brûleur radiant
- ♦ Le témoin de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à 50 minutes après extinction du foyer. Il s'enclenche à env. 60 °C sur la surface en vitrocérame.
- ♦ Le limiteur de température stoppe automatiquement l'appareil au bout de 6 - 10 minutes lorsque ce dernier est utilisé sans récipient.
Pas de coupure automatique via le limiteur de température lorsqu'un récipient de cuisson est placé sur l'appareil.

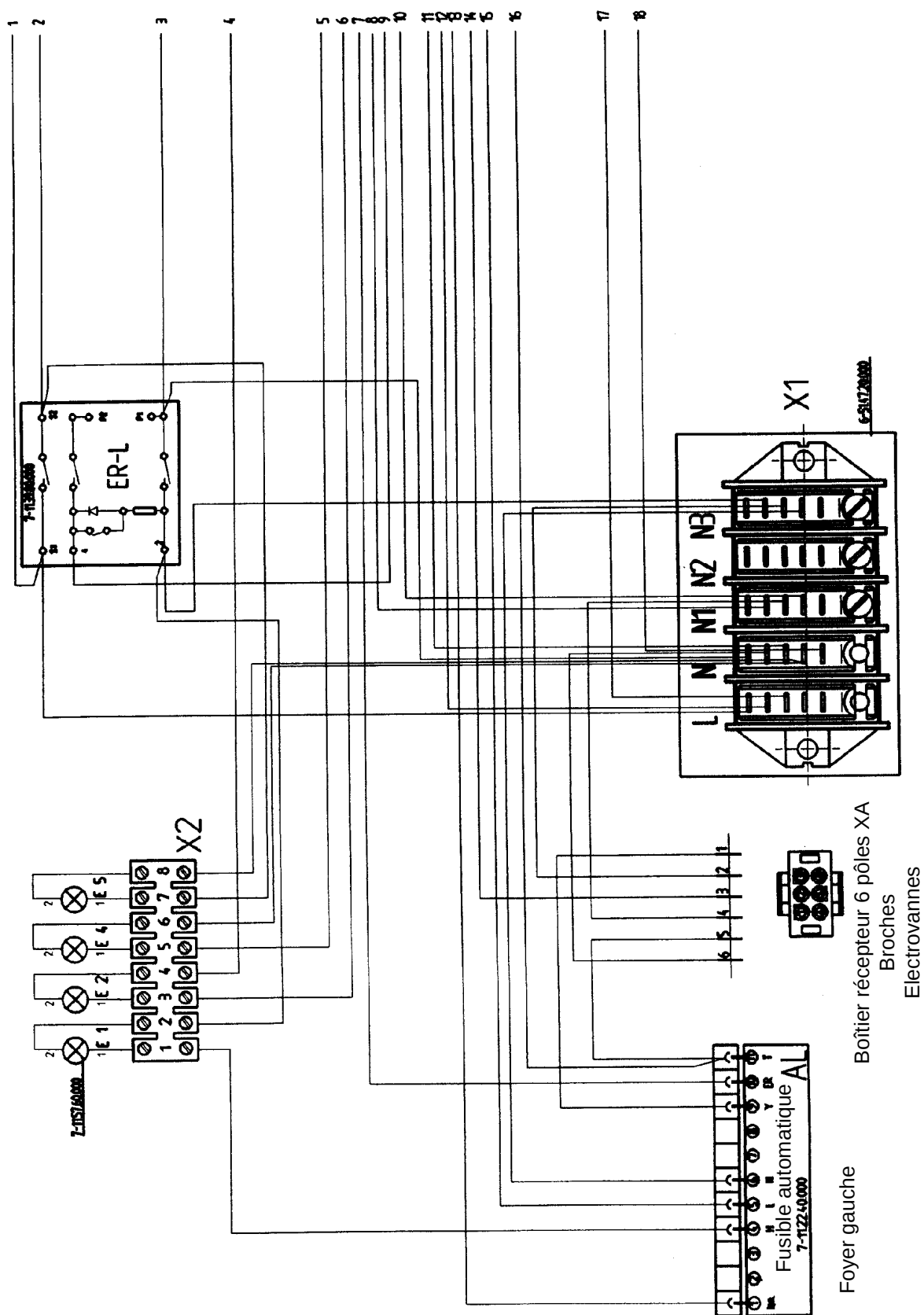
10. Schémas électriques

10.1 Plan des circuits GES + GCM 642

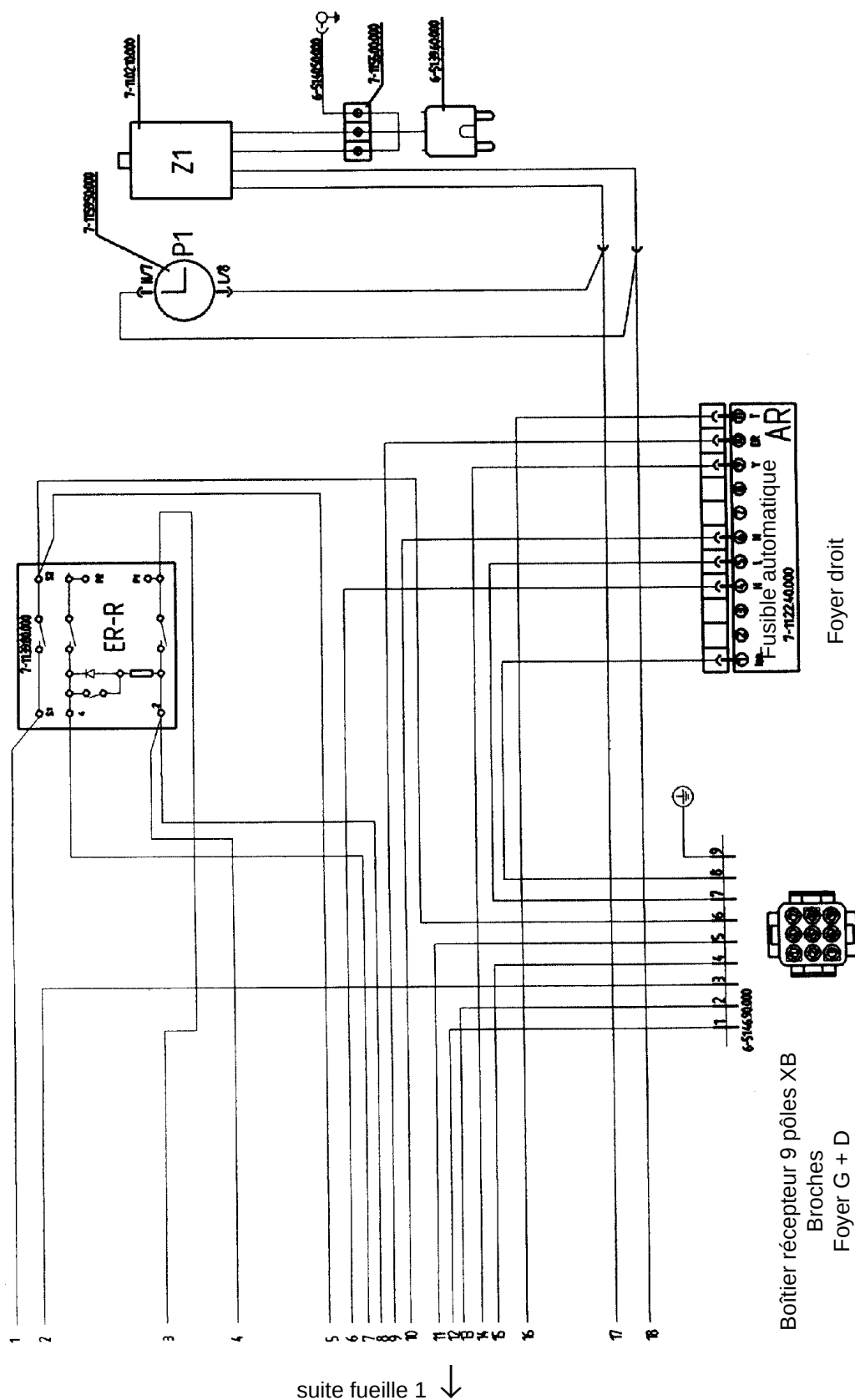


10.2 Plan des circuits module de commutation GCM 642

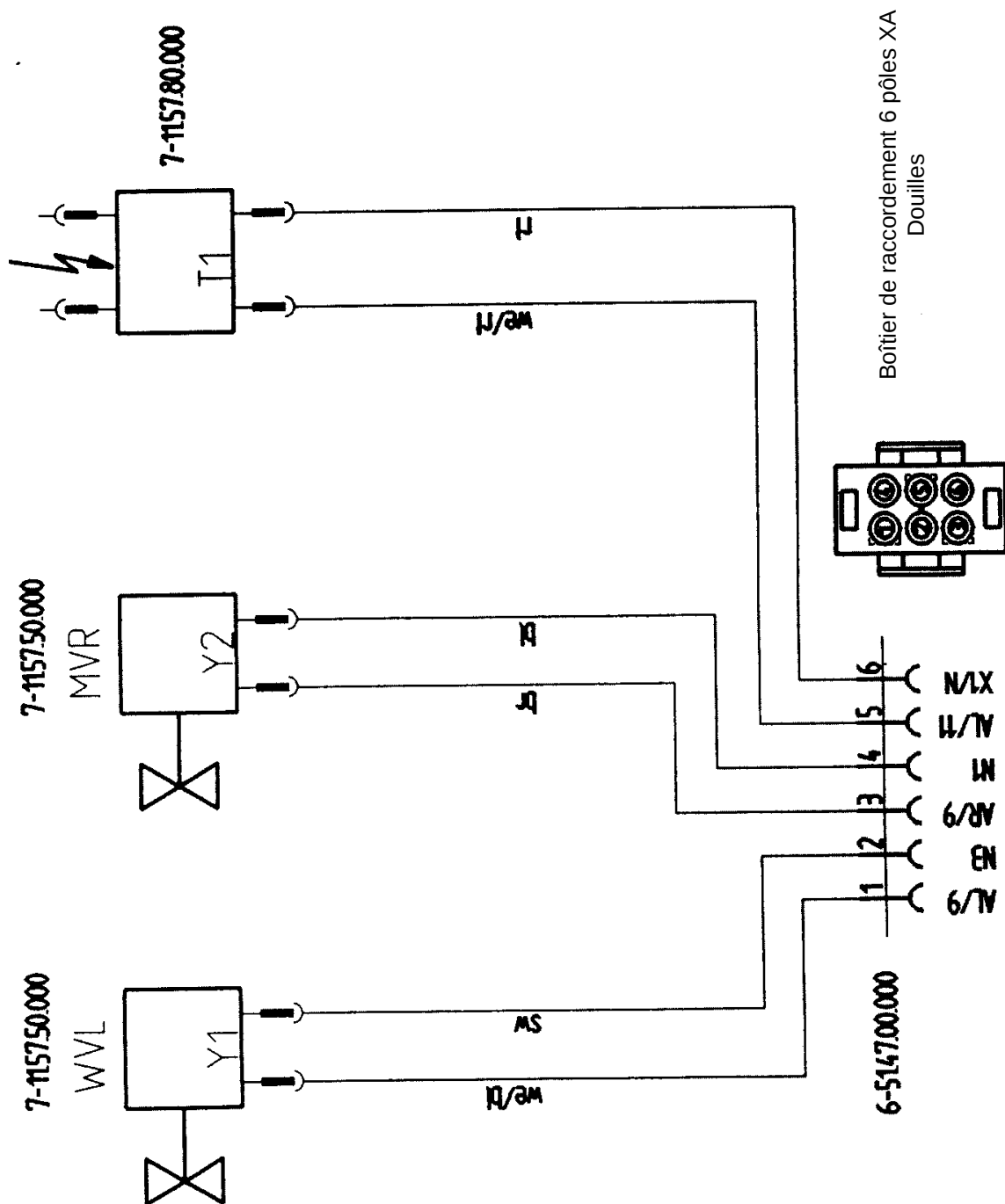
suite feuille 2 ↑



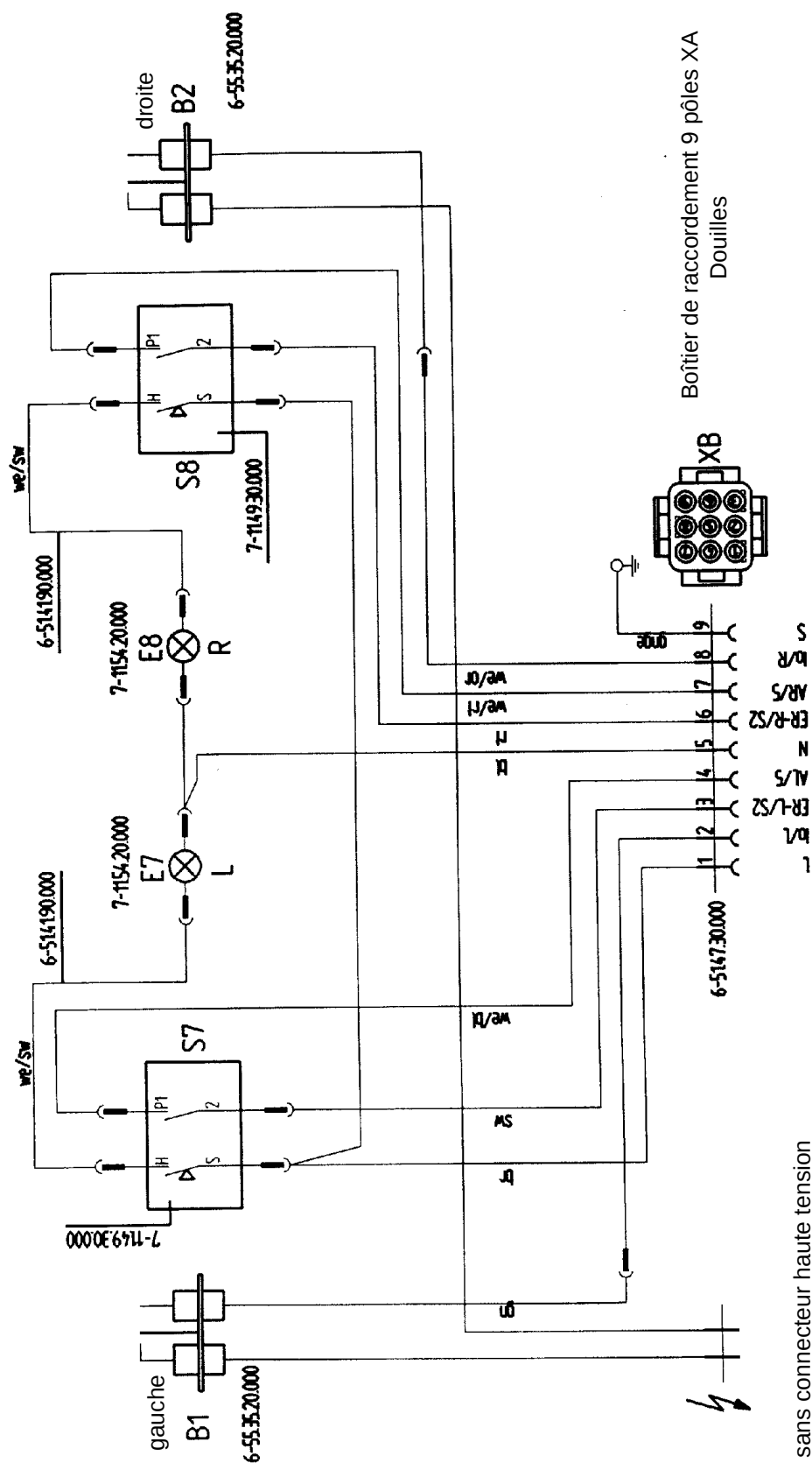
Plan des circuits module de commutation GCM 642 (suite)



10.3 Schéma électrique MV/T1 - GES 642



10.4 Schéma électrique table de cuisson encastrable GES 642



sans connecteur haute tension
vers allumage
(allumeur T1 composant du plan de cuisson)

Légende

AL	Dispositif de régulation et de surveillance Foyer Gauche
AR	Dispositif de régulation et de surveillance Foyer Droit
AB	Dispositif de régulation et de surveillance, Four
B1	Elément de surveillance à ionisation Foyer Gauche
B2	Elément de surveillance à ionisation Foyer Droit
E1	Témoin d'anomalie Foyer Gauche
E2	Témoin d'anomalie Foyer Droit
E4	Témoin de service Foyer Droit
E5	Témoin de service Foyer Gauche
E7	Chaleur résiduelle Gauche
E8	Chaleur résiduelle Droite
ER-R	Régulateur d'énergie Droite
ER-L	Régulateur d'énergie Gauche
P1	Minuterie électronique
S7	Régulateur à barre, Gauche
S8	Régulateur à barre, Droite
T1	Allumeur à étincelle rythmée
XA	Connecteur à fiche Electrovanne
XB	Connecteur à fiche Foyers Gauche et Droit
X1	Barrette de distribution
X2	Connecteur
Y1	Electrovanne Foyer Gauche
Y2	Electrovanne Foyer Droit
Z1	Filtre antiparasites