

Tables de cuisson gaz, vitrocéramique

GKS 324.0

GKS 644.0

Manuel: H 2-120-59-01

Elaboré par: Kirchmair
Téléphone: (0209) 401-718
Télécopie: (0209) 401-743
Date: 26.05.1998

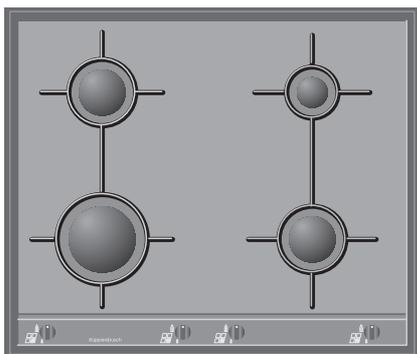
Küppersbusch Vertriebsges.mbH
Kundendienst
Postfach 100 132
45801 Gelsenkirchen

Contenu

1. Caractéristiques techniques générales	4
1.1 Table de cuisson gaz GKS 644.0, vitrocéramique, encastrable	4
1.2 Table de cuisson gaz GKS 324.0, vitrocéramique, encastrable	5
1.3 GKS 644.0	6
1.4 GKS 324.0	6
2. Conditions requises pour l'encastrement et montage	7
2.1 Remarques concernant l'encastrement	7
2.2 Montage	7
2.3 Dimensions d'encastrement	8
2.4 Encastrement	8 - 9
3. Composants techniques - vue d'ensemble	10
3.1 GKS 644.0J / GKS 644.0M	10
3.2 GKS 324.0J / GKS 324.0M	11
4. Remplacement des composants	12
4.1 Démontage de la table de cuisson	12
4.2 Remplacement des composants	12
5. Schémas des connexions	13
5.1 GKS 644.0	13
5.2 GKS 324.0	14
6. Conversion à un autre type de gaz - tableau injecteurs	15
6.1 Références des jeux d'injecteurs de conversion	15
6.2 Echange des injecteurs principaux	15
6.3 Echange des injecteurs à débit réduit	16
6.4 Contrôle du fonctionnement	16
6.5 Diamètres des injecteurs	16
7. Puissances connectées - gaz	17
7.1 Puissances connectées - gaz	17
7.2 Tableau des plages de pression du gaz à l'entrée	17
7.3 Tableau des types de gaz et pressions autorisés	17
8. Tableau puissances	18
9. Informations techniques diverses	19
9.1 Remarques concernant les récipients adéquats	19

1. Caractéristiques techniques générales

1.1 Table de cuisson gaz GKS 644.0, vitrocéramique, encastrable



GKS 644.0 M E gaz naturel
Design metallic (look inox)

GKS 644.0 J E gaz naturel
Design Jet Black (noir)

Hinweis:

Diese Kochfläche kann auch mit Flüssiggas betrieben werden.
Ein entsprechender Düsensatz ist als Sonderzubehör lieferbar.

Modèle: design "hardline"

Table de cuisson gaz, vitrocéramique, encastrable, quatre foyers

- brûleurs gaz peu polluants, montés dans table vitrocéramique
- 1 brûleur intensif 2,9 kW
- 2 brûleurs normaux 1,9 kW chacun
- 1 brûleur cuisson 0,9 kW

Protection complète.

Allumage électrique une main.

Caractéristiques techniques:

- puissance gaz raccordée gaz 7,6 kW
- puissance électrique raccordée 0,1 kW
- dimensions hors tout de l'appareil
L x P env. 589 x 519 mm
Hauteur env. 42 mm
- dimensions d'encastrement:
L x P env. 560 x 490 mm

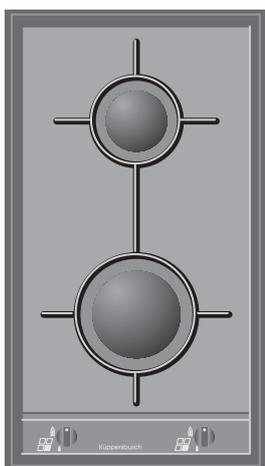
Accessoires spécifiques:

- jeu d'injecteurs gaz liquide 50 mbars, réf. accessoire 192
- raccordement gaz 1/2"

Les nouvelles tables de cuisson vitrocéramiques à brûleurs directs:

- optique moderne grâce au design "hardline"
- les brûleurs, montés dans une table vitrocéramique, s'échauffent moins, ce qui augmente nettement leur durée de vie.
- la surface vitrocéramique anti-érafures ne s'échauffe pas. Elle est particulièrement facile à nettoyer, étant donné que les aliments qui viendraient à déborder ne peuvent pas griller.
- l'allumage électrique une main et la régulation très fine des différents foyers offrent un confort d'utilisation très élevé.
- les porte-récipients sont amovibles et passent sans problèmes au lave-vaisselle.

1.2 Table de cuisson gaz GKS 324.0, vitrocéramique, encastrable,



GKS 324.0 M E gaz naturel
Design metallic (look inox)

GKS 324.0 J E gaz naturel
Design Jet Black (noir)

Hinweis:

Diese Kochfläche kann auch mit Flüssiggas betrieben werden.
Ein entsprechender Düsenatz ist als Sonderzubehör lieferbar.

Modèle: design "hardline"

Table de cuisson gaz, vitrocéramique, encastrable, deux foyers

- brûleurs gaz peu polluants, montés dans table vitrocéramique
- 1 brûleur intensif 2,9 kW
- 1 brûleur normal 1,9 kW

Protection complète.
Allumage électrique une main.

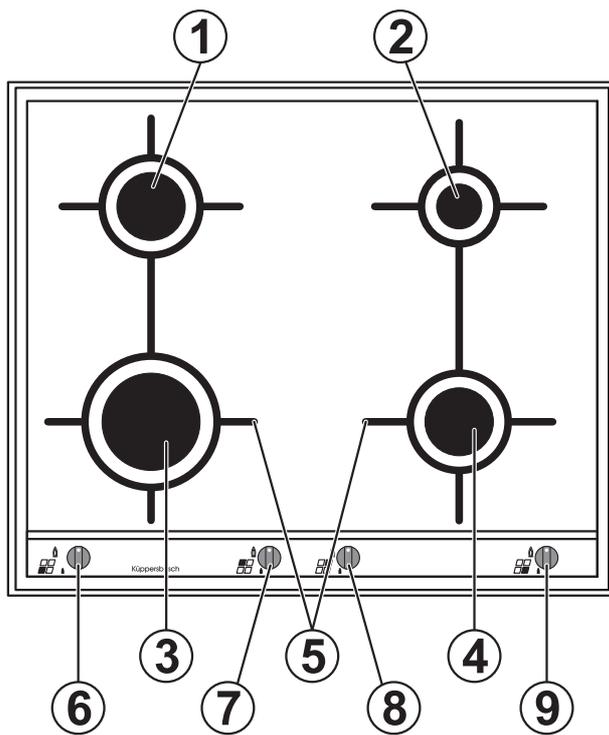
Caractéristiques techniques:

- puissance gaz raccordée gaz 4,8 kW
- puissance électrique raccordée 0,1 kW
- dimensions hors tout de l'appareil
L x P env. 294 x 519 mm
Hauteur env. 42 mm
- dimensions d'encastrement:
L x P env. 265 x 490 mm

Accessoires spécifiques:

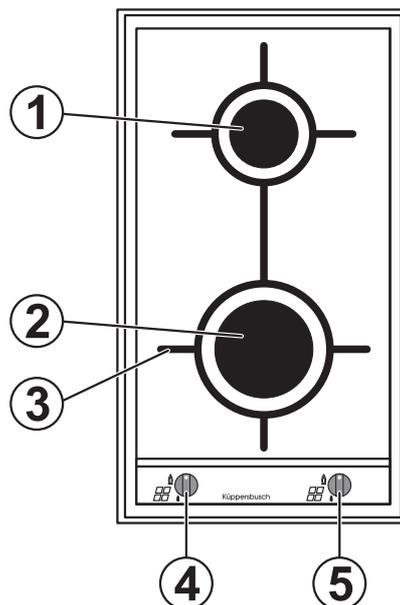
- jeu d'injecteurs gaz liquide 50 mbars, réf. access. 190
- raccordement gaz 1/2"

1.3 GKS 644.0



- 1 Brûleur normal
- 2 Brûleur cuisson
- 3 Brûleur intense
- 4 Brûleur normal
- 5 Porte-récipients
- 6 Régulateur brûleur intense
- 7 Régulateur brûleur normal, en haut à gauche (pos. 1)
- 8 Régulateur brûleur cuisson
- 9 Régulateur brûleur normal, en bas à droite (pos. 4)

1.4 GKS 324.0



- 1 Brûleur normal
- 2 Brûleur intense
- 3 Porte-récipients
- 4 Régulateur brûleur intense
- 5 Régulateur brûleur normal

2. Conditions requises pour l'encastrement et montage

2.1 Remarques concernant l'encastrement

- Le plan de travail doit parfaitement horizontal et correctement découpé !
- En ce qui concerne l'encastrement de la table de cuisson, respectez impérativement les espacements avant, arrière et latéraux stipulés sur le schéma. Sur le plan de travail, à l'arrière des plaques, il est possible d'employer des baguettes de finition en bois massif lorsque les distances minimales prévues sont respectées. Pour des raisons d'ordre technique, la distance latérale séparant le plan de cuisson des placards attenants doit être d'au moins 300 mm.
- Aucune baguette transversale ne doit se trouver sous l'échancrure du plan de travail. Découpez les baguettes au minimum aux dimensions de l'échancrure en question.
- Le revêtement synthétique ou le contre-placage des meubles d'encastrement doivent être traités avec une colle thermorésistante (100°C).
- Respectez une distance minimal de 650 mm entre la table de cuisson et les filtres à vapeur ou éléments muraux qui la surplombent.

Nous vous recommandons d'enduire les bords des échancrures destinées aux éviers et aux tables de cuisson encastrables d'une couche de vernis étanche.

2.2 Montage

Les tables de cuisson encastrables KÜPPERSBUSCH ne peuvent et ne doivent être combinées qu'avec des fours encastrables KÜPPERSBUSCH munis d'un dispositif de ventilation. KÜPPERSBUSCH décline toute responsabilité en cas d'utilisation d'autres appareils. Les autorisations et labels accordés perdent leur validité en cas de non respect de cette règle !

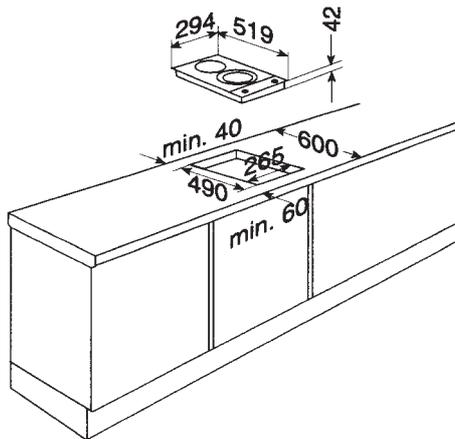
Si un four est placé au-dessous, la cornière située sous l'appareil (à l'arrière au centre) doit être tournée vers la gauche ou vers la droite.

Pour ce faire, desserrez l'écrou-raccord, tournez la manette puis resserrez l'écrou.

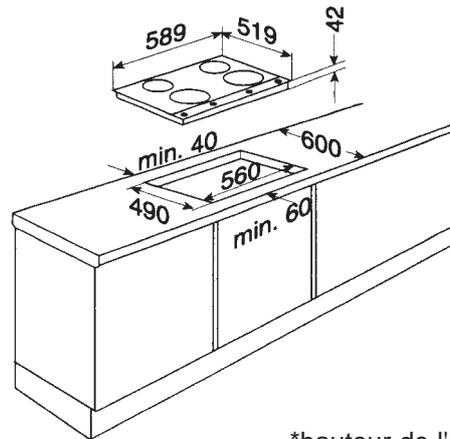
Contrôlez l'étanchéité.

2.3 Dimensions d'encastement

GKS 324.0



GKS 644.0



*hauteur de l'appareil

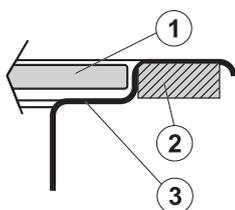
2.4 Encastement

Dans le plan de travail, réalisez une échancrure aux dimensions stipulées (cf. ci-dessus, schéma "dimensions de l'appareil").

Ne soulevez les tables de cuisson que par les côtés ou par l'avant!

Pose du joint entre le plan de cuisson et le plan de travail:

Avant de réaliser le branchement à l'électricité et au gaz, il convient de poser un joint entre le plan de travail et le plan de cuisson. Pour ce faire, collez le joint en caoutchouc mousse auto-collant qui vous est fourni à l'arrière, au milieu du plan de cuisson, en commençant par le dessous. Une fois l'opération effectuée, le joint doit être placé comme indiqué sur le schéma.



- 1 Vitrocéramique
- 2 Joint en caoutchouc mousse
- 3 Auge

Avant le montage et après tout démontage éventuel, vérifiez que le joint n'est pas endommagé et qu'il est posé de manière parfaitement continue; remplacez-le s'il y a lieu.

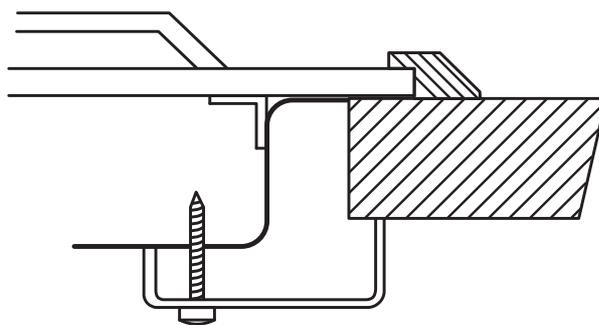
Évitez d'effectuer un collage supplémentaire à l'aide de silicone ou équivalent, les plans de travail ainsi recouverts pouvant s'abîmer au moment où vous retirerez la table de cuisson.

L'élément placé au-dessous de la table de cuisson peut être clos par un faux fond, l'arrivée d'air de combustion s'effectuant par le haut via l'ouverture des manettes.

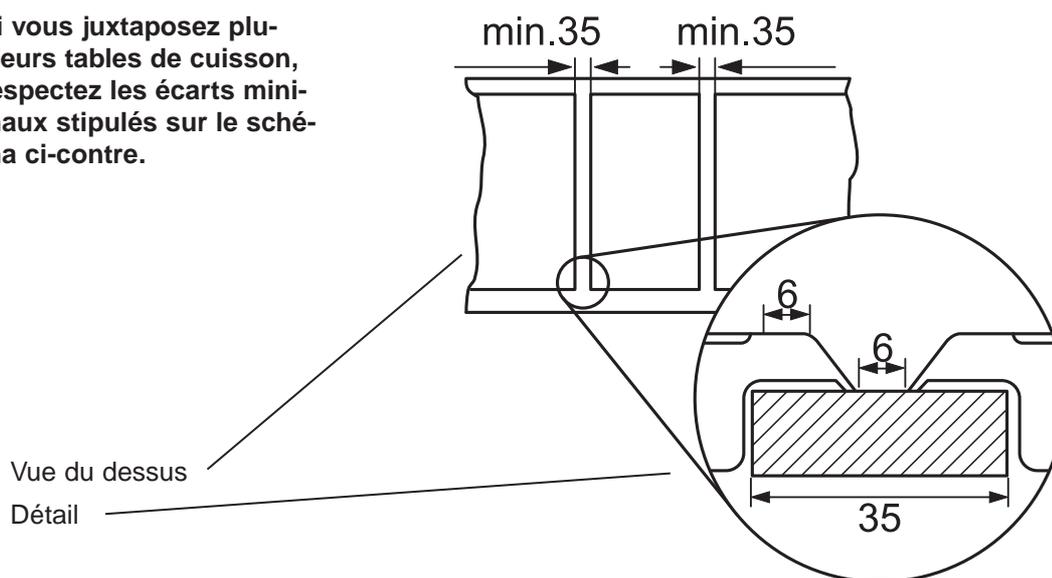
Montage fixe de la table de cuisson:

Une fois le joint posé dans l'échancrure du plan de travail, mettez en place la table de cuisson à gauche, alignez-la et fixez.

Les angles de fixation fournis doivent être insérés dans les encoches avant et arrière sous la table de cuisson puis vissés au plan de travail (cf. schéma ci-après).



Si vous juxtaposez plusieurs tables de cuisson, respectez les écarts minimaux stipulés sur le schéma ci-contre.

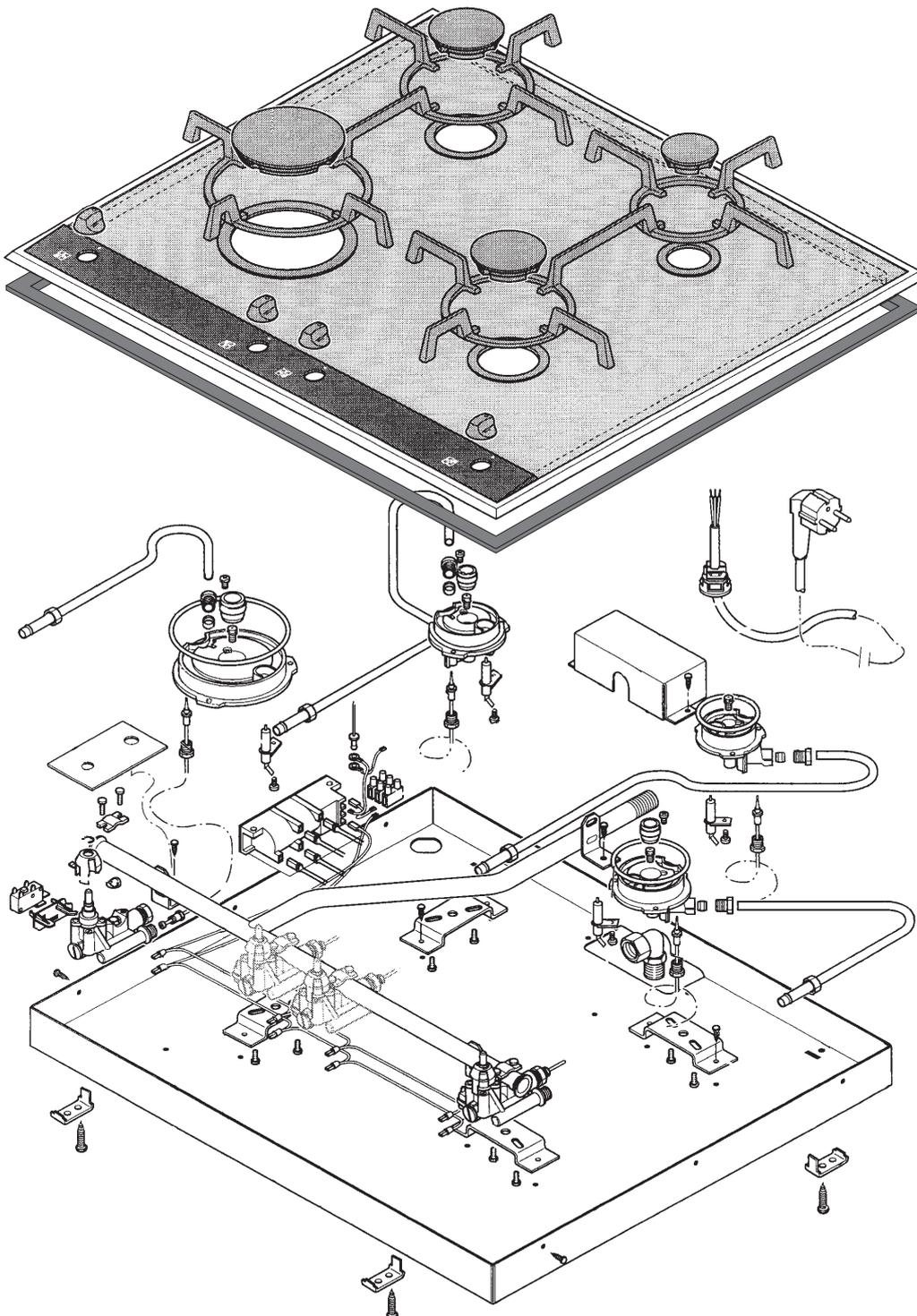


Vue du dessus

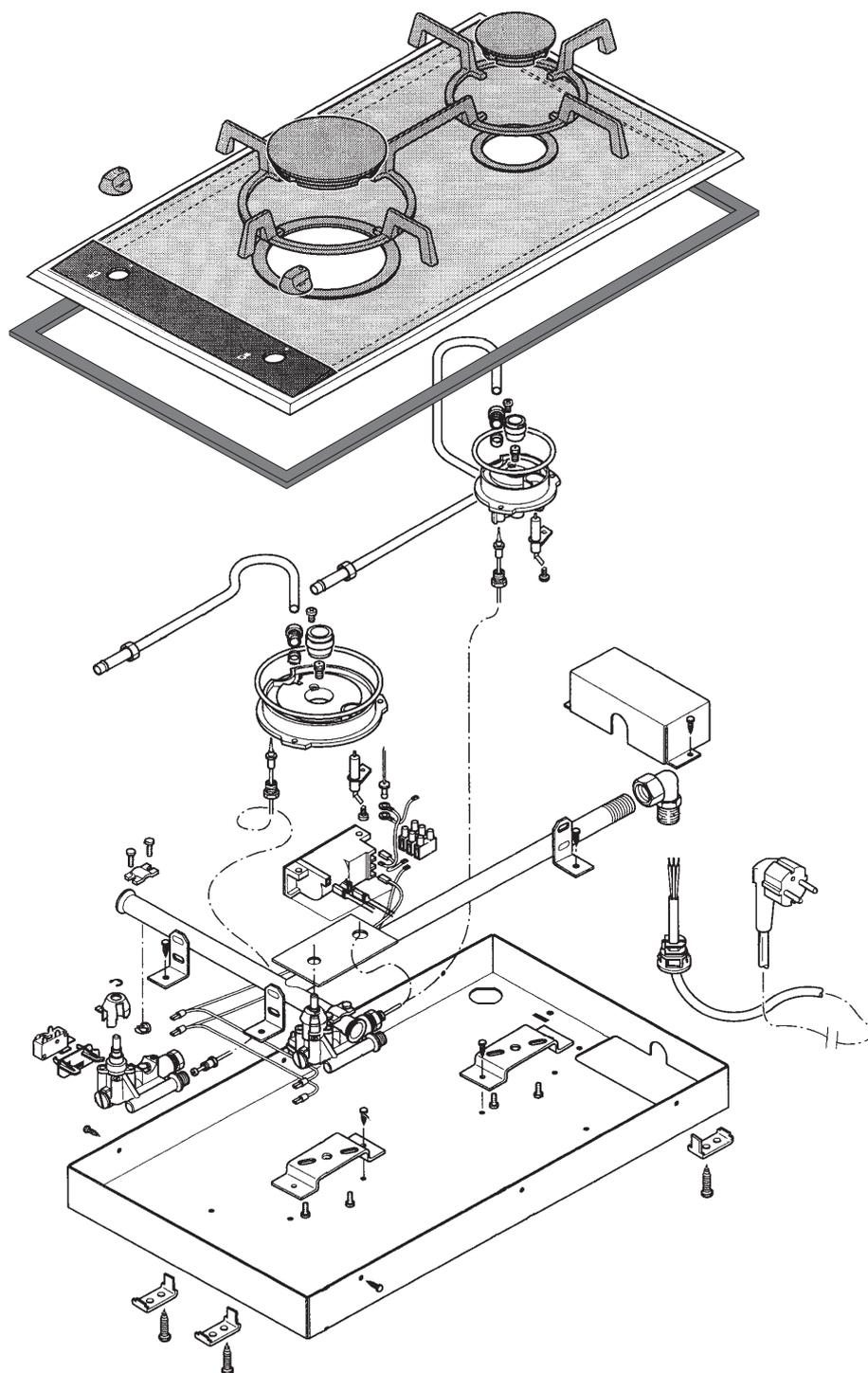
Détail

3. Composants techniques - vue d'ensemble

3.1 GKS 644.0J GKS 644.0M



3.2 GKS 324.0J GKS 324.0M



4. Remplacement des composants

4.1 Démontage de la table de cuisson

- pour retirer la panneau vitré, ôtez les semelles et les chapeaux des brûleurs
- extrayez les manettes de commande
- retirez les vis tout autour de la cuve.
- vous pouvez alors retirer le panneau vitré et son cadre
- tous les composants techniques intérieurs sont dès alors accessibles

4.2 Remplacement des composants

1. Allumage

Le transfo d'allumage est collé sur le côté gauche de la cuve. Le ruban adhésif fait partie intégrante du transfo d'allumage.

Chacune des bougies d'allumage est fixée par le dessous de la tête du brûleur au moyen d'une vis. Pour les démonter, il faut dévisser la conduite alimentant en gaz la tête du brûleur et détacher la tête du brûleur du dessous de l'appareil. Pour démonter la bougie, **soulevez** la tête du brûleur.

Les interrupteurs d'allumage sont fixés sur le côté du robinet de gaz par des attaches plastique. Pour extraire l'interrupteur d'allumage, **pressez** les becs de maintien.

2. Veilleuse de sécurité thermoélectrique

Les capteurs thermiques sont fixés à la tête du brûleur à l'aide d'un écrou-raccord 13 mm SW et au robinet de gaz par un boulonnage 8 mm SW. Pour démonter, dévissez les deux dispositifs et retirez le thermocouple.

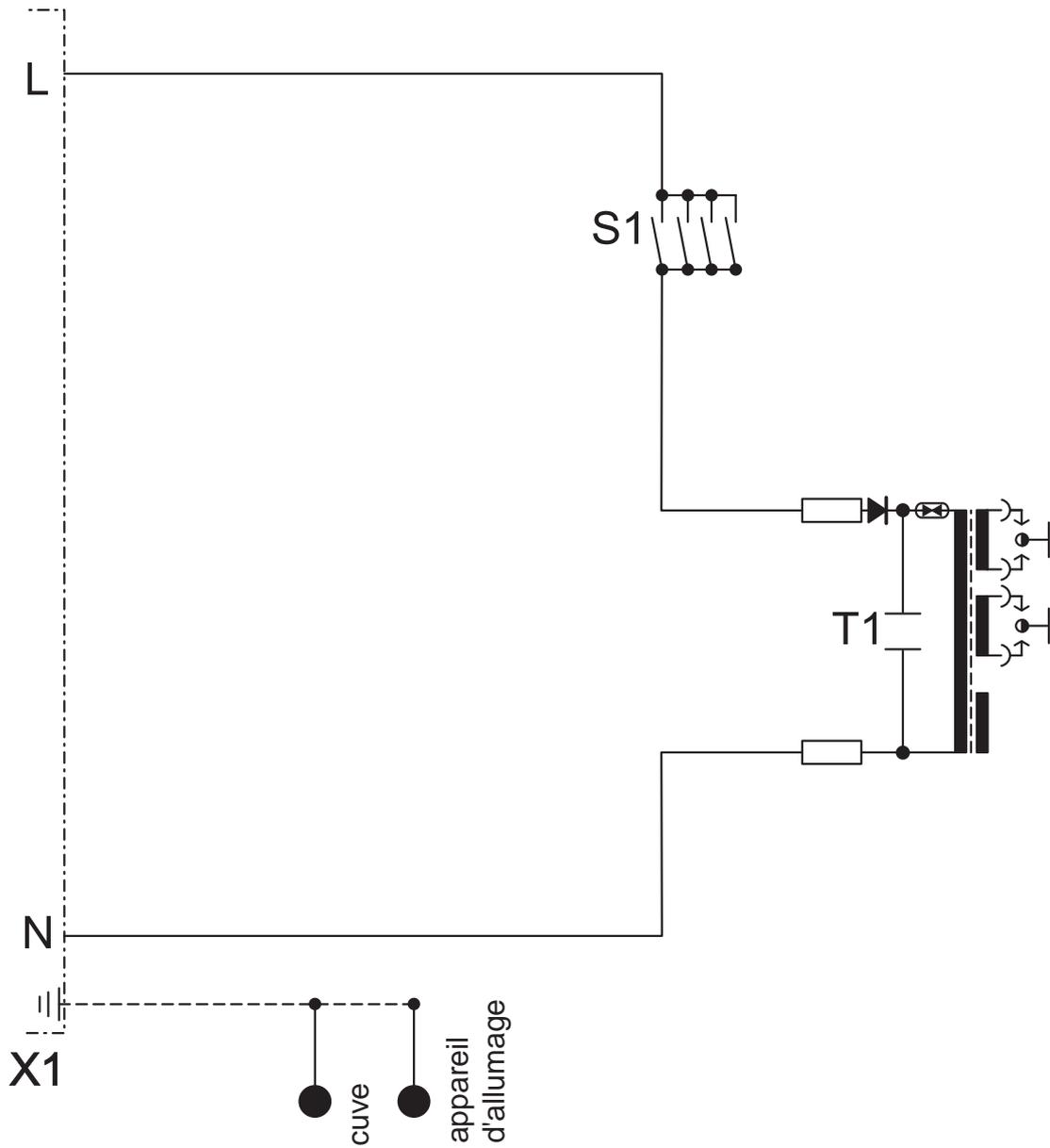
Pour remplacer les inserts magnétiques, dévissez le thermocouple sur le robinet de gaz. Dévissez l'écrou-raccord 13 mm SW au niveau du robinet de gaz. Retirez les inserts magnétiques du robinet de gaz. Contrôlez l'étanchéité après montage.

3. Robinets de gaz

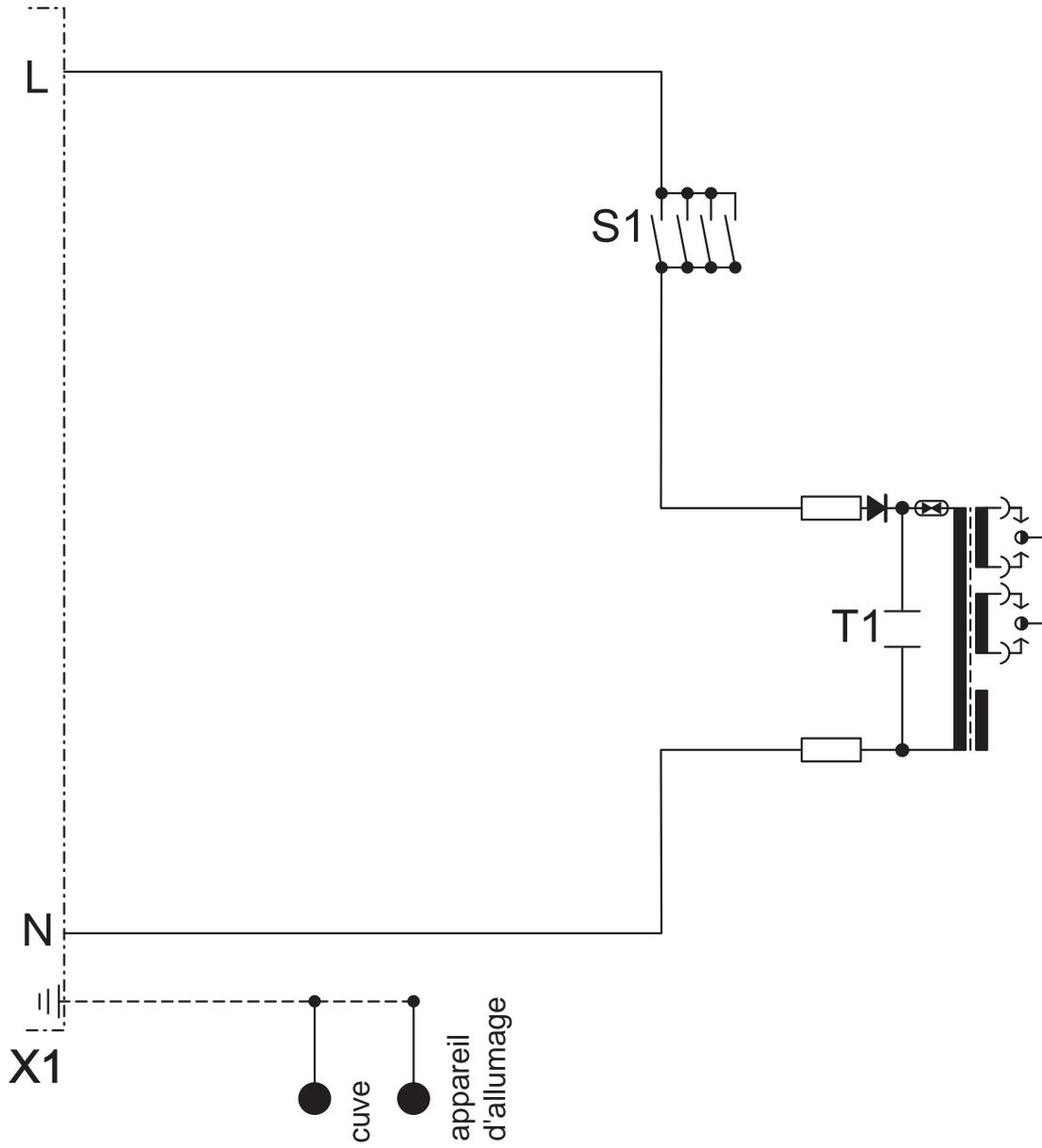
Pour remplacer les robinets de gaz, il faut retirer l'interrupteur d'allumage **en exerçant une pression**, ôter l'éclisse de fixation du robinet de gaz en **retirant** 2 vis puis soulever le robinet après avoir dévisser les vis situées sous de l'appareil. Après remontage, effectuez un contrôle d'étanchéité.

5. Schémas des connexions

5.1 GKS 644.0



5.2 GKS 324.0



6. Conversion à un autre type de gaz - tableau injecteurs

L'appareil a été réglé en usine de manière à pouvoir fonctionner avec du gaz G20, 2H, 2E, 2E+.

Tous les appareils estampillés G20 doivent être utilisés sur une plage allant de 11,3 kWh/m³ à 15,2 kWh/m³ sans modification du réglage.

Si l'on procède à une modification du réglage, ce nouveau réglage doit figurer sur l'appareil.

6.1 Références des jeux d'injecteurs de conversion

Type de gaz	Appareil	
	GKS 324.0	GKS 644.0
Gaz naturel H, E, E+ 20 mbars	réglage usine	réglage usine
Couple de pression gaz naturel 20/25 mbars		
Gaz naturel LL 20 mbars	ZUB 186	ZUB 186
Gaz liquide butane/propane 50 mbars	ZUB 190*	ZUB 192*
Gaz liquide butane/propane 28-30 mbars	ZUB 189	ZUB 191
Couple de pression butane/propane 28-30 mbars / 37 mbars		

*contient des chapeaux de brûleur de rechange

6.2 Echange des injecteurs principaux

- fermez le robinet de gaz !
- retirez le chapeau du brûleur.
- démontez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7
- montez les nouveaux injecteurs principaux convenant au gaz utilisé dans chacune des enveloppes de brûleur
- remettez le chapeau du brûleur en place; le cas échéant, utilisez les nouveaux chapeaux fournis (cf. tableau ci-dessus).

6.3 Echange des injecteurs à débit réduit

- fermez le robinet de gaz !
- retirez la table de cuisson du plan de travail
- extrayez les manettes de commande
- retirez les vis sur le côté de l'enveloppe et retirez la panneau vitrocéramique
- à l'aide d'un tournevis adéquat, démontez les injecteurs à débit réduit qui se trouvent sur le côté, à droite de l'axe du robinet
- montez les nouveaux injecteurs à débit réduit correspondant au type de gaz utilisé dans chacun des robinets
- réassemblez la table de cuisson en inversant l'ordre des étapes. Remettez-la table de cuisson en place en veillant à ce que le joint soit bien posé en continu au dessous.
- l'arrivée d'air des brûleurs ne s'ajuste pas

6.4 Contrôle du fonctionnement

Une fois l'appareil entièrement remonté, il convient d'en contrôler le fonctionnement!

Mettez l'appareil en route conformément à la présente notice.

Contrôlez l'étanchéité gaz de l'appareil (voir la fiche DVGW G600) (DVGW TRGI/1986/TRF 1988).

Contrôlez qu'il n'y a pas surallumage et que la flamme des brûleurs est bien régulière (y compris en débit réduit).

Apposez la plaque signalétique correspondant au nouveau type de gaz à l'endroit adéquat.

6.5 Diamètres des injecteurs

Désignation des injecteurs injecteurs principaux / à débit réduit			
Type de gaz	Brûleur intense	Brûleur normal	Brûleur cuisson
Gaz naturel H, E, E+ 20 mbars	138/52	102/43	78/34
Couple de pression gaz naturel 20/25 mbars			
Gaz naturel LL 20 mbars	145/52	112/43	83/34
Gaz liquide butane/propane 50 mbars	80/30	63/25	46/23
Gaz liquide butane/propane 28-30 mbars	92/39	71/29	54/24
Couple de pression butane/propane 28-30 mbars / 37 mbars			

7. Puissances connectées - gaz

7.1 Puissances connectées - gaz

Typo di gas	Charge thermique nominale / kW (débit)		
	Brûleur intense	Brûleur normal	Brûleur cuisson
Gaz naturel H, E, E+ 20 mbars	3,20 (5,1 l min ⁻¹)	1,65 (2,6 l min ⁻¹)	1,00 (1,6 l min ⁻¹)
Couple de pression gaz naturel 20/25 mbars			
Gaz naturel LL 20 mbars	3,00 (5,5 l min ⁻¹)	1,65 (3,0 l min ⁻¹)	1,10 (2,0 l min ⁻¹)
Gaz liquide butane/propane 50 mbars	3,00 (5,5 l min ⁻¹)	1,65 (3,0 l min ⁻¹)	1,10 (2,0 l min ⁻¹)
Gaz liquide butane/propane 28-30 mbars	3,00 (5,5 l min ⁻¹)	1,65 (3,0 l min ⁻¹)	1,10 (2,0 l min ⁻¹)
Couple de pression butane/propane 28-30 mbars / 37 mbars			

Les données concernant la puissance se réfèrent à la valeur de combustion et sont calculées avec les gaz d'essai G20 (gaz naturel H, E), G25 (gaz naturel LL) et G30 (gaz liquide).

L'appareil a subi avec succès les tests de conformité aux directives VDE et DVGW ainsi qu'à la directive européenne sur les appareils à gaz (90/396) et à la norme EN30.

Les valeurs de réglage pour cet appareil figurent sur la plaque indicatrice (ou sur la plaque signalétique de l'appareil).

7.2 Tableau des plages de pression du gaz à l'entrée

Type de gaz	P _n / mbar	P _{min} / mbar	P _{max} / mbar
Gaz naturel	20	17	25
	25	20	30
Couple de pression Gaz naturel	20	17	25
	25	17	30
Gaz liquide	28-30	25	35
	50	42,5	57,5
Couple de pression	28-30	20	35
Gaz liquide	37	25	45

7.3 Tableau des types de gaz et pressions autorisés

Pays (abréviation ISO)	Cat.	Gaz naturel	Gaz liquide
Allemagne (DE)	I2ELL I3B/P	E (G20) 20 mbars LL (G25) 20 mbars	Butane/Propane (G30, 3B/P) 50 mbars
Autriche (AT)	I2H I3B/P	H (G20) 20 mbars	Butane/Propane (G30, 3B/P) 50 mbars
Italie (IT)	I2E I3+	E (G20) 20 mbars	Couple de pression butane/propane (G30/31) 28-30/37 mbars
Portugal (PT) Espagne (ES) Royaume-Uni (GB)	I2H I3+	H (G20) 20 mbars	Couple de pression butane/propane (G30/31) 28-30/37 mbars
Pays-Bas (NL)	I2L I3B/P	L (G25) 25 mbars	Butane/Propane (G30, 3B/P) 28-30 mbars
Belgique (BE) France (FR)	I2E+ I3+	Par de presión (G20/25) 20/25 mbars	Couple de pression butane/propane (G30/31) 28-30/37 mbars
Luxembourg (LU)	I2E I3B/P	E (G20) 20 mbars	Butane/Propane (G30, 3B/P) 28-30 mbars
Grèce (GR) Chypre (CY)	I3B/P		Butane/Propane (G30, 3B/P) 28-30 mbars

8. Tableau puissances

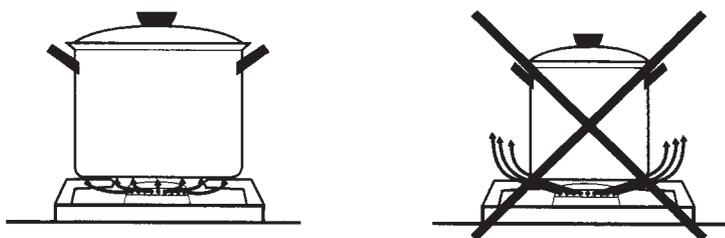
Pays	Catégorie	Pression (mbars)	Puissance en kW			
			Brûleur économique	Brûleur normal	Brûleur normal	Brûleur intense
DE	I2E	20	1,00	1,65	1,65	3,20
	I3B/P	50	0,90	1,60	1,60	2,65
BE	I2E+	20	0,95	1,50	1,50	2,65
	I3+	28-30/37	1,00	1,70	1,70	2,75
	I3+	50/67	0,8/0,95	1,4/1,6	1,4/1,6	2,45/2,85
IT	I2E	20	1,00	1,65	1,65	3,20
	I3+	28-30/37	1,00	1,70	1,70	2,75
FR	I2E+	20	1,00	1,65	1,65	3,20
	I3+	28-30/37	1,00	1,70	1,70	2,75
	I3B/P	30	1,00	1,70	1,70	2,75
LU	I2E	20	1,00	1,65	1,65	3,20
	I3B/P	30	1,00	1,70	1,70	2,75
AT	I2H	20	1,00	1,65	1,65	3,20
	I3B/P 50	50	0,90	1,60	1,60	2,65
NL	I2L	25	1,10	1,65	1,65	3,00
	I3B/P	30	1,00	1,70	1,70	2,75
ES	I2H	20	1,00	1,65	1,65	3,20
	I3P	37	1,00	1,60	1,60	2,70
	I3+	28-30/37	1,00	1,70	1,70	2,75
GR	I3B/P	30	1,00	1,70	1,70	2,75
GB	I2H	20	1,00	1,65	1,65	3,20
	I3P	37	1,00	1,60	1,60	2,70
	I3+	28-30/37	1,00	1,70	1,70	2,75
Cy	I3B/P	30	1,00	1,70	1,70	2,75
PT	I2H	20	1,00	1,65	1,65	3,20
	I3P	37	1,00	1,60	1,60	2,70
	I3+	28-30/37	1,00	1,70	1,70	2,75

9. Informations techniques diverses

9.1 Remarques concernant les récipients adéquats

Utiliser les récipients adéquats vous permet de raccourcir le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie.

Choisissez le diamètre du récipient en fonction de la taille du brûleur.



- Recommandations en ce qui concerne le diamètre des récipients:
- brûleur intense 22 - 24 cm
- brûleur normal 18 - 20 cm
- brûleur cuisson (uniquement GKS 644.0) 16 - 18 cm
- pour des raisons techniques liées au gaz, il n'est pas permis de recouvrir les brûleurs de disques
- en utilisant des récipients de diamètre adéquat, vous évitez que ces derniers soient trop proches des boutons de réglage, ce qui pourrait entraîner une surchauffe ou une détérioration des boutons.

Les semelles et les chapeaux des brûleurs peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Une fois séchés, ceux-ci doivent être enduits d'une fine couche de résine et de matière grasse non acide ou d'huile afin d'éviter la formation de rouille.

Les tables de cuisson fabriquées jusqu'au mois de septembre 97 ont été pourvues de thermocouples qui avaient un temps de maintien / de chute d'environ 3 sec. La flamme se décollant parfois (notamment sur le brûleur intense), il arrivait que le thermocouple ne soit pas chauffé, ce qui entraînait une chute de la veilleuse de sécurité.

Lorsque surviennent des problèmes du genre "la flamme s'éteint à débit maximal", il faut monter un thermocouple à temps d'action plus long. Ce thermocouple doit être commandé sous la référence déjà connue. S'agissant des problèmes de type "la flamme s'éteint en débit réduit", il convient de dévisser légèrement la vis de débit réduit située sur le robinet de gaz. La cause est ici une tolérance dimensionnelle dans les injecteurs à débit réduit.