Tables de cuisson gaz encastrables

GMS 634.1
GMS 755.1

Küppersbusch
LE CŒUR DE VOTRE CUISINE

F

Manuel de Service: H2-120-50-01

Responsable : N. Kirchmair
Email: norbert.kirchmair@kueppersbusch.de
Tél.: (0209) 401-718
Fax: (0209) 401-743
Date: 23.04.2003

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
Kundendienst
Postfach 100 132
45801 Gelsenkirchen

Contenu

1. Caractéristiques techniques générales 4

1.1 Table de cuisson gaz encastrable GMS 634.1 4
1.2 Table de cuisson gaz encastrable GMS 755.1 5

2. Conditions d'encastrement et montage 6

2.1 Remarques relatives à l'encastrement 6
2.2 Montage 7
2.3 Cotes d'encastrement 7
2.4 Montage 7

3. Vue d'ensemble des éléments techniques 8

3.1 GMS 634.1 E 8
3.2 GMS 755.1 E 9

4. Remplacement des éléments 10

4.1 Démontage de la table de cuisson 10
4.2 Remplacement du thermocouple 10
4.3 Remplacement de la bougie 10
4.4 Poser un nouveau robinet à gaz 11

5. Schéma de connnexions 12

6. Conversion à un autre genre de gaz 13

6.1 Numéros de commande des jeux de conversion 13
6.2 Remplacement des injecteurs principaux 13
6.3 Réglage de l'injecteur de position de veilleuse de la flamme 13
6.4 Diamètre de l'injecteur 13

7. Caractéristiques techniques – alimentation en gaz 14

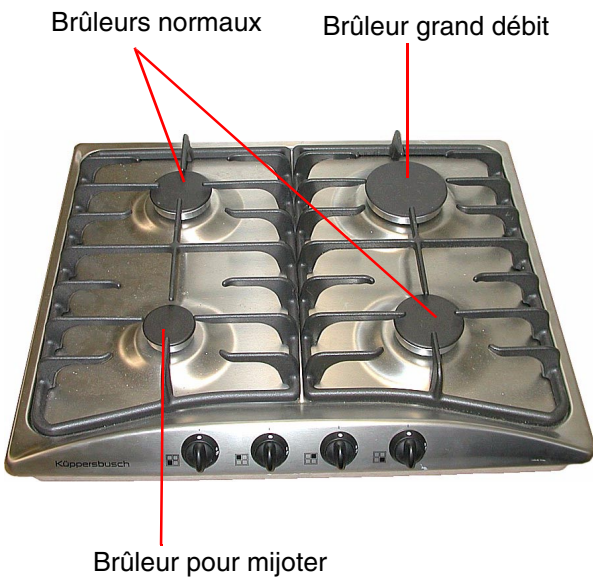
7.1 Tableau des genres de gaz et pressions admissibles 14
7.2 Puissances connectées gaz 14

8. Diverses informations techniques 15

8.1 Indications concernant les récipients adéquats 15
8.2 Nettoyage et entretien 15
8.3 Couvercle de brûleur / Support de récipient 15

1. Caractéristiques techniques générales

1.1 Table de cuisson gaz encastrable GMS 634.1



GMS 634.1
design métallic (inox)

Équipement :

- 4 zones de cuisson
- Brûleurs non polluants, dont :
- 1 brûleur grand débit 2,8 kW
- 2 brûleurs normaux 1,75 kW
- 1 brûleur pour mijoter 1,1 kW

Sécurité thermocouple intégré dans le brûleur

Support en fonte émaillée

Allumage électrique «une main»

Caractéristiques techniques :

- Puissance connectée gaz 7,3 kW
- Puissance électrique connectée 0,1 kW, 230 V (avec fiches)
- Dimensions de l'appareil :
  L x P env. 580 x 500 mm
- Encastrement env. 32 mm
- Dimensions de découpe :
  L x P env. 553 x 473 mm
- Alimentation en gaz R ½"
- Numéro d'identification produit
  CE-0051 BL 1756

Ne fonctionne pas avec le gaz naturel LL

Jeux d'injecteurs :

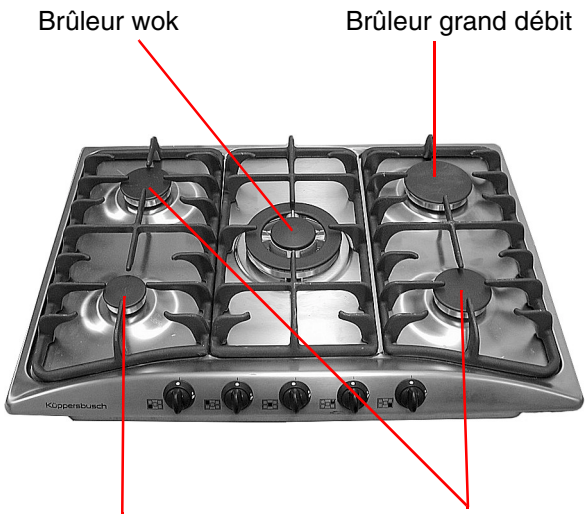
Jeu d'injecteurs gaz liquide 50 mbar
No. acc. 565138

Jeu d'injecteurs gaz liquide 30 mbar
No. acc. 565137

Jeu d'injecteurs gaz naturel NL 25mbar
No. acc. 565137

Jeu d'injecteurs gaz naturel 20mbar (série)
No. acc. 565139

1.2 Table de cuisson gaz encastrable GMS 755.1



GMS 755.1
Design métallic (inox)

Équipement :

- 5 zones de cuisson
- Brûleurs non polluants, dont :
- 1 brûleur grand débit 2,8 kW
- 2 brûleurs normaux 1,75 kW
- 1 brûleur pour mijoter 1,1 kW
- 1 brûleur wok 3,3 kW

Sécurité thermocouple intégré dans le brûleur

Support en fonte émaillée

Allumage électrique «une main»

Caractéristiques techniques :

- Puissance connectée gaz 10,6 kW
- Puissance électrique connectée 0,1 kW, 230 V (avec fiche)
- Dimensions de l'appareil :
  L x P env. 680 x 500 mm
- Encastrement env. 32 mm
- Dimensions de découpe :
  L x P env. 553 x 473 mm
- Alimentation en gaz R ½"
- Numéro d'identification produit
  CE-0051 BL 1754

Ne fonctionne pas avec le gaz naturel LL

Jeux d'injecteurs :

Jeu d'injecteurs gaz liquide 50 mbar
No. acc. 565138

Jeu d'injecteurs gaz liquide 30 mbar
No. acc. 565137

Jeu d'injecteurs gaz naturel NL 25mbar
No. acc. 565137

Jeu d'injecteurs gaz naturel 20mbar (série)
No. acc. 565139

2. Conditions d'encastrement et montage

2.1 Remarques relatives à l'encastrement

- L'espace d'implantation doit avoir un volume d'au moins 20 m^3 et doit pouvoir être aéré par une fenêtre ou une porte.
- La table de cuisson est encastrée dans une découpe du plan de travail devant être réalisée suivant les cotes d'encastrement indiquées ci-dessous.
- Le plan de travail doit être positionné horizontalement et découpé soigneusement.
- Ne pas mettre de baguettes sous la découpe du plan de travail réservé à la table de cuisson et les découper au moins à la grandeur de la découpe de cette dernière.
- Respecter les écartements de la découpe avant, arrière et latérale suivant les dessins cotés. La largeur de cloisonnement avant et arrière découle de la profondeur d'un plan de travail de 600 mm. Pour une plus grande profondeur de plan de travail, la largeur de cloisonnement augmente.
- Il est recommandé d'enduire la surface de découpe du plan de travail d'une couche de protection imperméable.
- L'écartement latéral entre les meubles supérieurs doit être d'au moins 300 mm de chaque côté.
- L'air amené du brûleur côté primaire s'effectue par une fente entre la platine de la table de cuisson et la tête du brûleur.
- Un espace supplémentaire destiné à l'alimentation en gaz doit être prévu sous la table de cuisson.
- La baguette murale doit être en matériau réfractaire et ne doit pas être équipée de prises de courant dans la zone de cuisson. Il est recommandé d'utiliser une baguette support en plastique recouverte d'une baguette en aluminium. La longueur d'aile appuyée sur le plan de travail ne doit pas dépasser 30 mm.
- La paroi située au-dessus de la baguette murale dans la zone de l'appareil doit être d'un matériau ininflammable. Le bois, le plastique, des pelliplacages en C.P.V, etc, ne répondent pas à ces exigenges.
- En utilisation normale, les augmentations de température peuvent avoir une influence sur les éléments de meubles environnants. Ces éléments doivent donc répondre aux exigences concernant les appareils thermiques. Si les meubles encastrés possèdent un revêtement plastifié, le cas échéant, un placage, ces derniers doivent être traités avec une colle thermorésistante. (100 °C)
- L'écartement minimum des meubles suspendus et des hottes situés au-dessus de la table de cuisson doit être de 760 mm.
- Avant de monter et, éventuellement, de démonter l'appareil, contrôler si le joint n'est pas endommagé et s'il présente une adhésion parfaite, le cas échéant, le changer. Un collage complémentaire au silicone ou à quelque chose de semblable n'est pas recommandé, le danger existant que les plan de travail prérevêtus soient endommagés lorsque la table de cuisson est retirée.

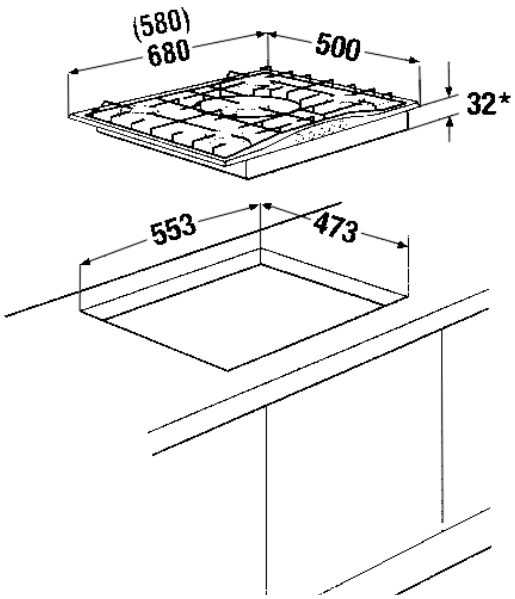
  Exception : Pour les plans de cuisson présentant une surface inégale (p. ex. avec carrelage en céramique), un joint en matériau étanche résistant à la température et d'une élasticité permanente est impératif (p. ex. en silicone convenant à la céramique). N'appliquer ce joint que sur le bord de la table de cuisson, jamais en dessous de celle-ci !

2.2 Montage

Les tables de cuisson KÜPPERSBUSCH ne peuvent et ne doivent être exclusivement combinées qu'avec des fours encastrables KÜPPERSBUSCH équipés d'un système de refroidissement d'appareil. KÜPPERSBUSCH exclut toute garantie en cas d'utilisation de tout autre produit. Les marques de conformité ainsi que l'accord d'autorisations deviennent caducs en cas de la non observation de ces prescriptions !

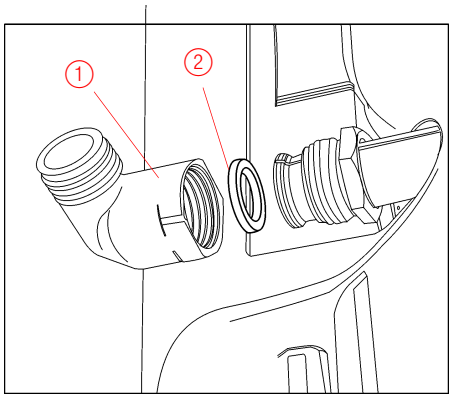
2.3 Cotes d'encastrement

GMS 634.1 / GMS 755.1



Cotes entre parenthèses
pour GMS 634

* Hauteur d'encastrement

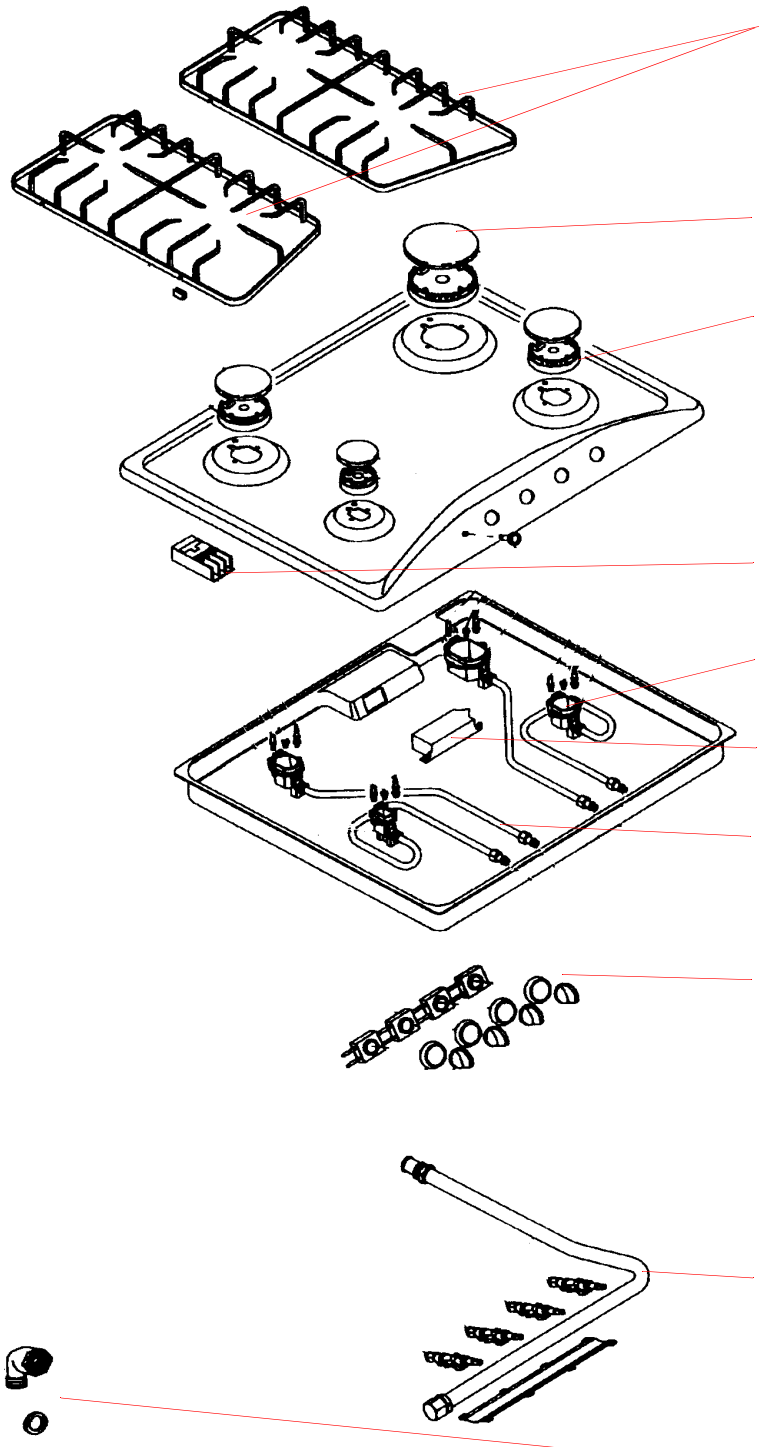


2.4 Montage

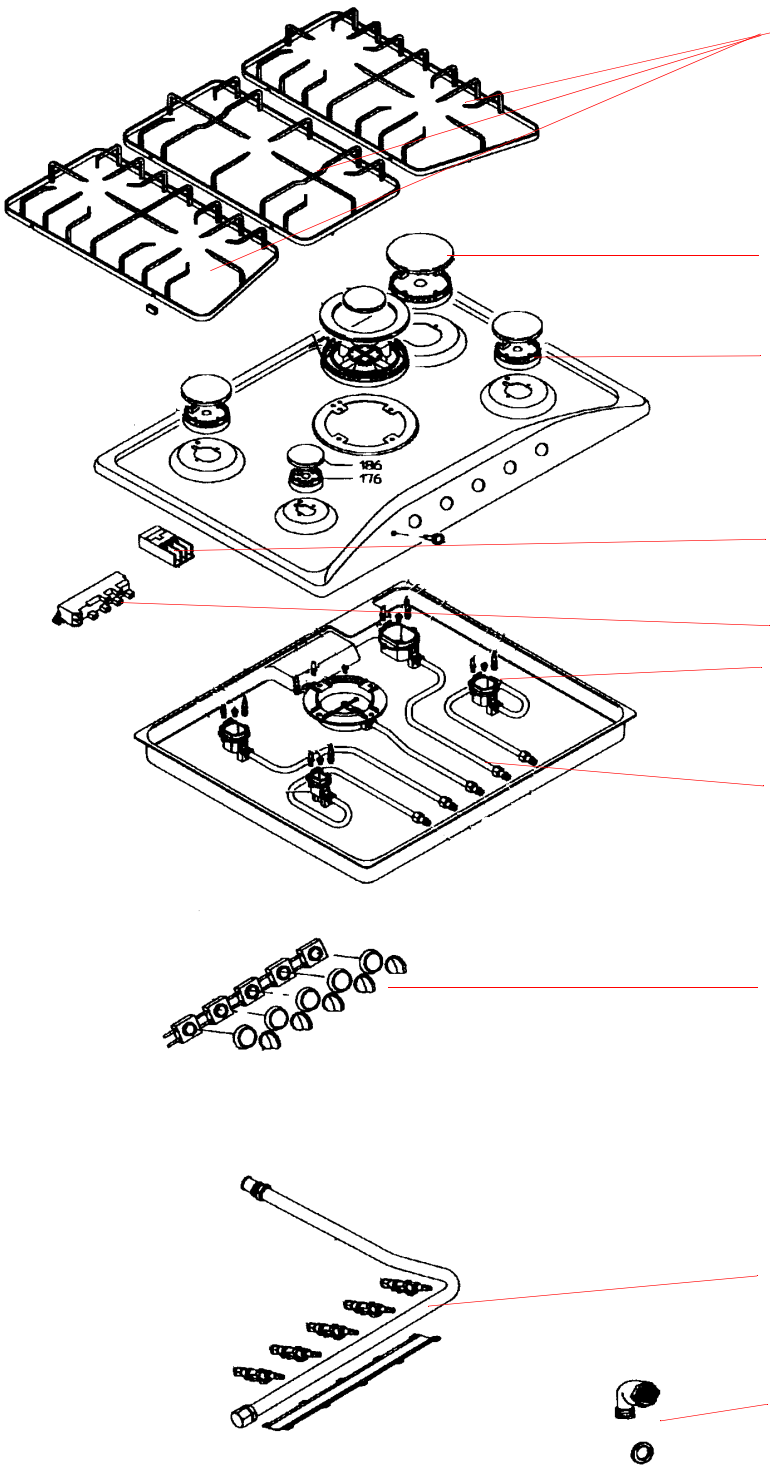
- Réaliser tout d'abord soigneusement la découpe du plan de travail suivant les cotes prescrites (voir «Cotes d'encastrement»).
- Vérifier l'adhésion parfaite et continue du joint de la table de cuisson. Pour un plan de travail présentant une surface inégale (carrelage, etc.) appliquer autour du bord de la cavité un joint supplémentaire résistant à la chaleur.
  Ne pas appliquer le joint en dessous de table de cuisson car le plan de travail serait endommagé au démontage de cette dernière.
- Utiliser – si nécessaire – un autre genre de gaz.
- L'alimentation en gaz doit s'effectuer avec la cornière d'assemblage ci-joint ①. Pour cela, monter la bague d'étanchéité ci-joint ②.
- Poser la table de cuisson dans la découpe du plan de travail.
- Visser à fond la table de cuisson de par le bas avec les brides de fixation et les vis.

3. Vue d’ensemble des éléments techniques

3.1 GMS 634.1 E



3.2 GMS 755.1 E



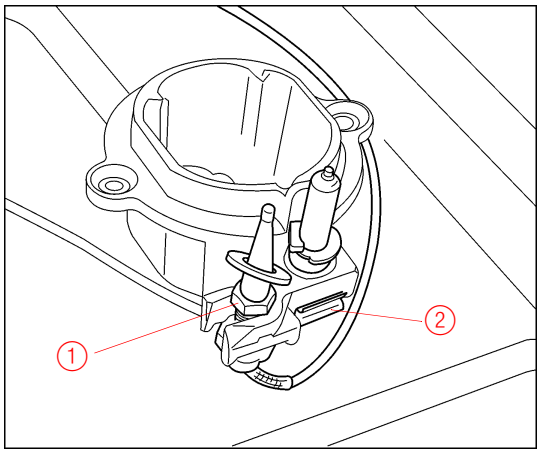
Küppersbusch
LE CŒUR DE VOTRE CUISINE

4. Remplacement des éléments

4.1 Démontage de la table de cuisson

1. Desserrer les brides de fixation situées sur le côté inférieur de l'appareil.
2. Sortir la table de cuisson du plan de travail de par le bas.
3. Retirer les boutons.
4. Soulever le couvercle du brûleur, le support et la tête de brûleur.
5. Dévisser les vis de la paroi inférieure de l'appareil et soulever la platine en inox. Vous avez ainsi accès à tous les éléments techniques.

4.2 Remplacement du thermocouple



1. Retirer la platine.
2. Dévisser l'écrou du thermocouple ① situé sur le brûleur.
3. Retirer le capteur vers le bas.
4. Retirer la fiche du thermocouple situé sur le robinet à gaz.

Le montage du thermocouple s'effectue dans l'ordre inverse.

Attention! Le raccord du thermocouple situé sur le brûleur doit absolument être conducteur.
(1 conducteur Thermocouple)

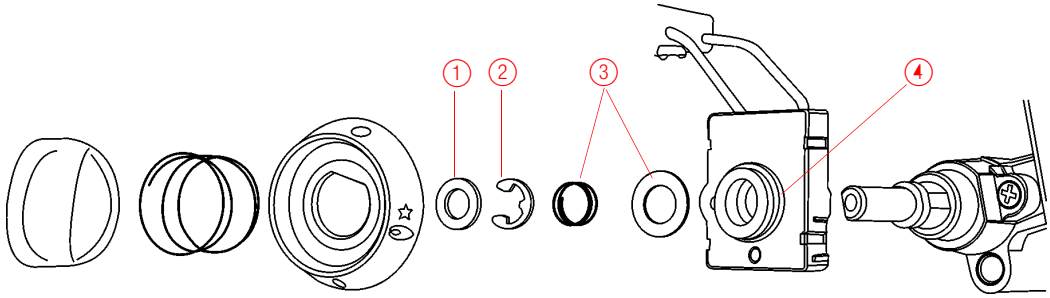
4.3 Remplacement de la bougie

1. Soulever la platine.
2. Pousser la bague de sécurité ② vers le haut et la retirer.
3. Retirer la bougie du brûleur.

Le montage de la bougie s'effectue dans l'ordre inverse.

4.4 Poser un nouveau robinet à gaz

1. Soulever la platine.
2. Retirer la bague en U ① située sur toutes les zones de cuisson.
3. Soulever les bagues de protection ② de tous les axes de robinet.
4. Retirer les ressorts et les bagues en U ③ des axes de robinets.
5. Retirer le collier du commutateur ④ des axes de robinets.

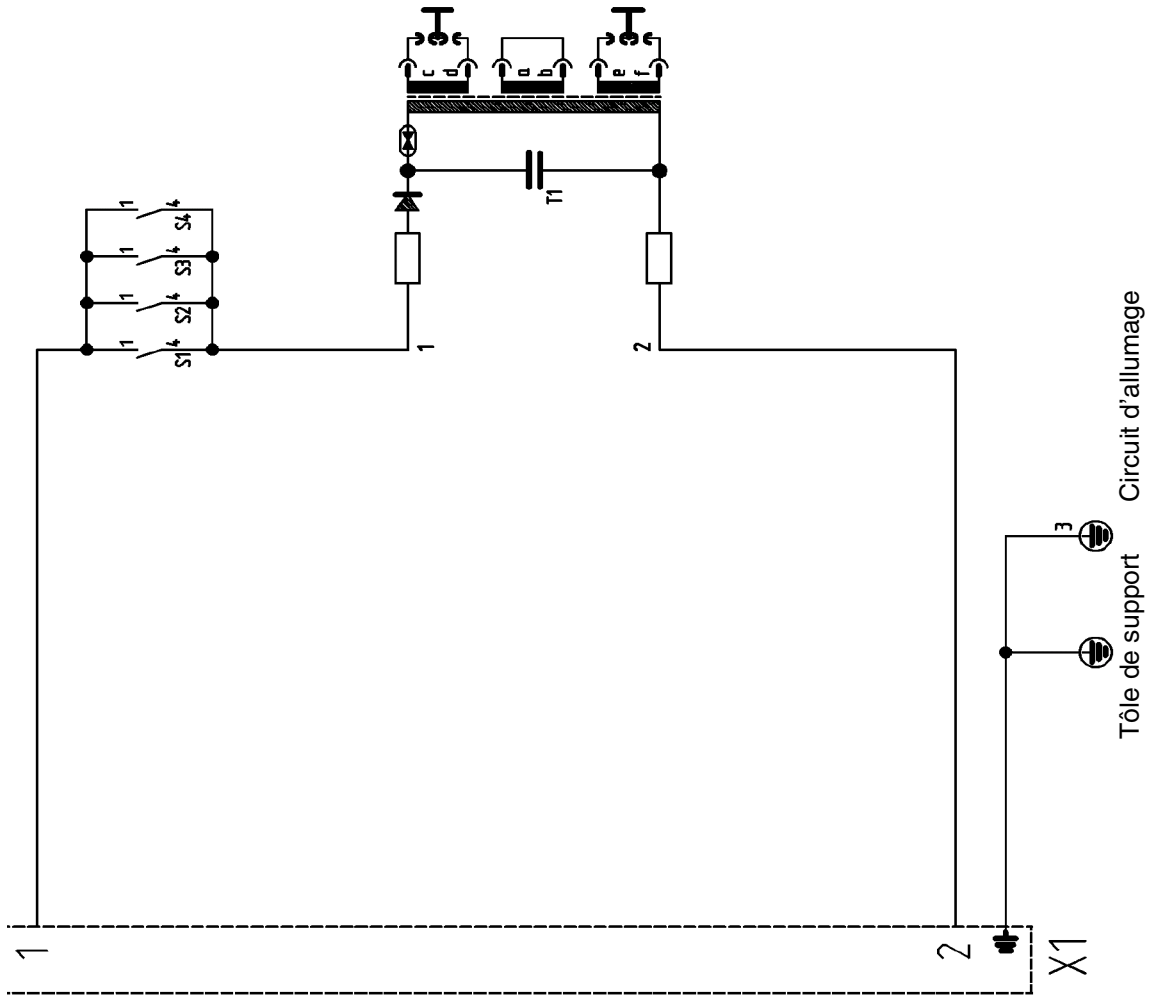


6. Retirer le thermocouple du robinet à gaz.
7. Dévisser l'écrou d'accouplement du brûleur rectiligne situé sur le robinet à gaz.
8. Dévisser l'étrier de retenue de la rampe d'alimentation-robinet à gaz situé sur le robinet et le sortir en tournant vers le haut.

Le montage s'effectue dans l'ordre inverse.

Attention! Au montage, vérifier impérativement l'étanchéité au gaz !

5. Schéma de connnexions



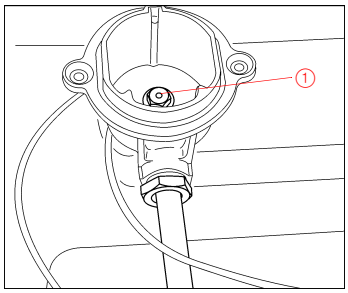
S1 - S4	Microcontact
T1	Allumage à étincelle commandée
X1	Borne d'alimentation

6. Conversion à un autre genre de gaz

6.1 Numéros de commande des jeux de conversion

Jeu d'injecteurs gaz naturel G20/20 mbar	No. acc. 565139
Jeu d'injecteurs gaz liquide G30/50 mbar	No. acc. 565138
Jeu d'injecteurs gaz liquide G30/30 mbar	No. acc. 565137
Jeu d'injecteurs gaz naturel NL G25/25 mbar	No. acc. 565137

6.2 Remplacement des injecteurs principaux



Les injecteurs principaux sont accessibles après avoir retirer les couvercles et les têtes de brûleurs ①.

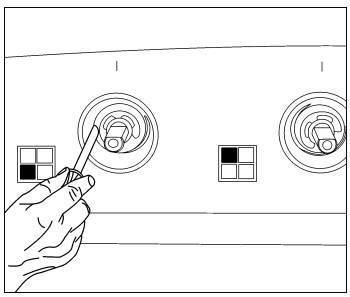
Ils peuvent être maintenant retirés en les dévissant avec la clé à douille.

Le montage s'effectue dans l'ordre inverse.

6.3 Réglage de l'injecteur de position de veilleuse de la flamme

Les injecteurs de position de veilleuse ne sont pas changés.
Lors du réglage sur gaz liquide 50mbar, tourner les injecteurs jusqu'en butée, pour les autres genres de gaz, les dévisser en correspondance.

Après avoir retirer le bouton d'utilisation, la position de veilleuse peut être réglée de la façon suivante:



Introduire jusqu'à une profondeur de 40 mm env. un tournevis d'un diamètre de 3mm pour vis à fente entre le robinet à gaz et le revêtement en caoutchouc direction table de cuisson (à gauche de l'axe du robinet à gaz) et régler la position de veilleuse de la flamme.

6.4 Diamètre de l'injecteur

Marquage des injecteurs	Injecteur principal			
Genre de gaz	**Brûleur wok**	**Brûleur grand débit**	**Brûleurs normaux**	**Brûleur pour mijoter**
Gaz naturel H, E, E+ G 20 (20/25 mbar)	121	117	97	72
Gas naturel L NL G 25 (25 mbar)	90	83	65	50
gaz liquide Butane/Propane G 30 (50 mbar)	71	72	59	46
Gaz liquide Butane/Propane G 30 (28-30/37 mbar)	90	83	65	50

7. Caractéristiques techniques – alimentation en gaz

7.1 Tableau des genres de gaz et pressions admissibles

Pays (sigles pays ISO)	Gaz naturel H, E (G 20) mbar	Gaz naturel L (G 25) mbar	Couple pression Gaz naturel (G 20/25) mbar	Propane (G 31) mbar	Couple pression (Butane/ Propane) (G 30/31) mbar	Butane (Butane/ Propane) (G 30) mbar	Catégorie mbar
Allemagne (DE)	20					50	II2ELL3B/P
Danemark (DK) Finlande (FI) Suède (SE) Islande (IS) Norvège (NO)	20					28-30	II2H3B/P
Pays-Bas (NL)		25 25		50		28-30	II2L3P II2L3B/P
France (FR) Belgique (BE)			20/25		28-30/37		II2E+3+
Royaume-Uni (GB) Espagne (ES) Italie (IT) Portugal (PT) Irlande (IE) Grèce (GR)	20				28-30/37		II2H3+
Autriche (AT)	20					50	II2H3B/P
Luxembourg (LU)	20				28-30/37		I2E, I3+

7.2 Puissances connectées gaz

Brûleurs		**Gaz naturel 20 mbar 25 mbar**	**Butane/Propane**	
		Charge kW	Charge kW	Circulation de gaz g/h
Brûleur pour mijoter	grand	1	1	71g/h
	petit	0,5	0,5	
Brûleurs normaux	grand	1,75	1,75	125g/h
	petit	0,6	0,6	
Brûleur grand débit	grand	2,8	2,8	200 g/h
	petit	0,85	0,85	
Brûleur wok	grand	3,3	3,3	225 g/h
	petit	1,6	1,6	

S'enquérir auprès de l'entreprise de distribution de gaz locale de la puissance calorifique de service H_{SB}.
La circulation de gaz est calculée comme suit :

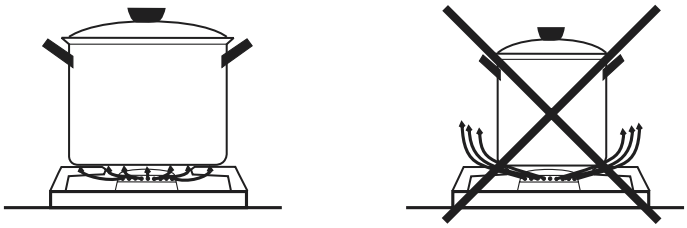
$$\text{Circulation de gaz en l/min} = \frac{\text{Charge kW x 1000}}{\text{Valeur de service kWh/m}^3 \text{ x 60}}$$

8. Diverses informations techniques

8.1 Indications concernant les récipients adéquats

Les récipients adéquats vous permettent d'économiser du temps de cuisson et de l'énergie.

Choisissez le diamètre du récipient convenant à la dimension du brûleur.



8.2 Nettoyage et entretien

La plupart du temps, un nettoyage au moyen d'un chiffon humide et un peu de nettoyant vaisselle suffit après chaque utilisation. Puis sécher et frotter.

Pour le nettoyage, n'utiliser en aucun cas des détergents agressifs ou rugueux tels qu'abrasifs, laine de verre, laine de verre saponifiée, éponges métalliques, éponges plastique ou éponges présentant une surface rugueuse.

8.3 Couvercle de brûleur / Support de récipient

Pour le nettoyage, n'utiliser en aucun cas des détergents agressifs ou rugueux tels qu'abrasifs, laine de verre, laine de verre saponifiée, éponges métalliques, éponges plastique ou éponges présentant une surface rugueuse.

Laisser refroidir les éléments du brûleur avant de les nettoyer.

Nettoyer les couvercles des brûleurs et les supports de récipients avec un agent de rinçage. Après, bien les essuyer.

Ne jamais traiter les éléments des brûleurs avec de la soude ou des agents nettoyants chlorés. Les agents nettoyants alcalins et les pulvérisateurs pour fours peuvent endommager leur surfaces.

À une nouvelle pose du couvercle de brûleur, les broches doivent s'enclencher dans les encoches.

Éviter que les encrassements collent à la table de cuisson, ceci provoqué par la chaleur. Détremper tout d'abord de forts encrassements et des résidus d'aliments avant de procéder au nettoyage.