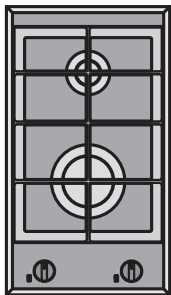


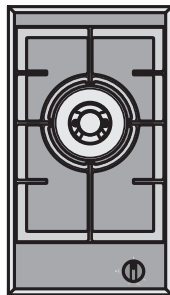
Notice d'utilisation



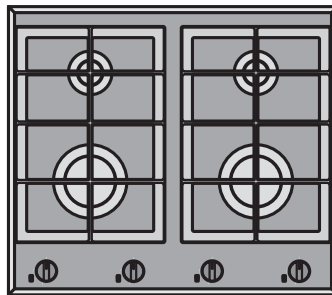
Tables de cuisson au gaz
pour encastrement dans des plans de travail



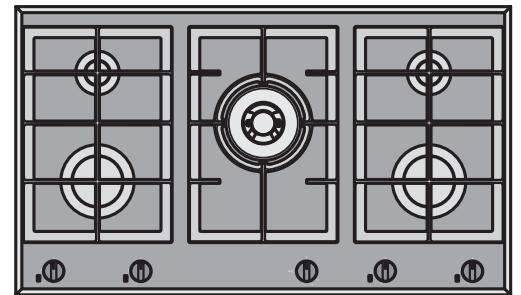
GKS 3920.0



GWS 3911.0



GKS 6940.0



GKS 9951.0

Édition : 21/01/2014
Version : 1.3_FR
N° ID : 073585_EU

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

Chère cliente, cher client !

Nous vous remercions de votre confiance et vous remettons un produit de haute qualité de la marque Küppersbusch dont l'état irréprochable a été vérifié avant livraison, dans le cadre de nos contrôles qualité.

Afin de garantir une utilisation sûre et conforme, veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation et les autres documents fournis et les conserver jusqu'à la mise au rebut du produit. Si des informations devaient faire défaut, ou des erreurs s'être glissées, nous vous prions de nous en faire part (voir adresse en dernière page).

La présente notice d'utilisation est protégée au titre de la protection intellectuelle et destinée exclusivement à l'utilisateur de l'appareil.

Sommaire

1	Sécurité et responsabilité	6
1.1	Utilisation conforme à l'usage prévu	6
1.2	Responsabilité de l'utilisateur.....	6
1.3	Qualifications des personnes.....	7
1.4	Avertissements dans cette notice d'utilisation.....	7
2	Aperçu tables de cuisson au gaz	8
2.1	Table de cuisson au gaz GKS 3920.0.....	8
2.2	Table de cuisson au gaz GKS 3911.0.....	8
2.3	Table de cuisson au gaz GKS 6940.0.....	9
2.4	Table de cuisson au gaz GKS 9951.0.....	9
3	Encastrement et utilisation	10
3.1	Pour un encastrement et une utilisation en toute sécurité	10
3.2	Encastrement de la table de cuisson au gaz	11
3.2.1	Découper le plan de travail	11
3.2.2	Encastrer plusieurs tables de cuisson au gaz	12
3.2.3	Montage des clips de fixation des tables de cuisson au gaz	12
3.2.4	Insérer la table de cuisson au gaz	13
3.3	Raccordement de la table de cuisson au gaz	13
3.4	Service	14
4	Nettoyage.....	16
5	Dépannage.....	17
5.1	Pour un dépannage en toute sécurité.....	17
5.2	Diagnostic de pannes	18

6	Caractéristiques techniques	19
6.1	Caractéristiques techniques.....	19
6.2	Pouvoir calorifique selon la norme EN 437	20
6.3	Tableau des puissances.....	20
6.4	Puissance totale selon les types d'appareil	21
7	Conversion aux types de gaz.....	22
7.1	Types de gaz spécifiques selon les pays.....	23
7.2	Caractérisation des injecteurs.....	24
7.3	Conversion du gaz brûleur normal et brûleur grand débit.....	25
7.4	Conversion du gaz brûleur wok	26

1 Sécurité et responsabilité



Afin de garantir une utilisation sûre et conforme, observer les consignes de sécurité avant de se servir de l'appareil.

1.1 Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique pour la préparation d'aliments. Selon la norme européenne EN 30, ces tables de cuisson au gaz font partie de la classe 3, des « appareils pour encastrement dans des meubles de cuisine ou des plans de travail ».

Une utilisation n'est autorisée que si l'appareil a été réglé sur le distributeur de gaz local (voir étiquette au dos de l'appareil). Cet appareil est également homologué pour des pays autres que ceux indiqués au dos de l'appareil, voir chap. 7 « Conversion aux types de gaz ». Dans tous les autres pays, une modification apportée à l'appareil et la nature de son raccordement influent grandement sur la sécurité et la qualité de fonctionnement.

Cet appareil n'est pas raccordé à un système d'évacuation des gaz ; son raccordement et sa mise en place devront être effectués conformément aux conditions d'installation en vigueur. Veiller particulièrement à prendre les mesures qui s'imposent en matière de ventilation.

La notice d'utilisation doit être disponible dans la langue respective de l'utilisateur. La notice d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil et devra y être jointe à sa vente ou sa remise à un tiers.

1.2 Responsabilité de l'utilisateur

L'utilisateur est responsable du fonctionnement sûr et correct de l'appareil.

Ceci inclut :

- l'alimentation en énergie et les exigences relatives à l'emplacement (encombrement, aération, température de la pièce etc.)
- la surveillance des enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil lorsqu'il est en service
- l'installation de l'appareil conformément aux directives locales
- une maintenance régulière exécutée par un installateur gazier
- la conclusion d'un contrat de maintenance afin d'assurer une longue durée d'utilisation sans dérangement
- la lisibilité et l'exhaustivité de la notice d'utilisation sur le lieu d'utilisation
- l'élimination de dérangements si les mesures adéquates sont décrites dans cette notice d'utilisation. Contacter le revendeur pour d'autres mesures

- la lisibilité et l'exhaustivité de tous les symboles de sécurité et plaques signalétiques apposés sur les appareils
- à la mise hors service définitive : tri minutieux des composants électroniques et des pièces métalliques et leur mise au rebut ou recyclage conformément à la législation en vigueur.




1.3 Qualifications des personnes

Les personnes chargées des diverses opérations devront faire preuve de qualifications différentes en fonction des phases de la vie de l'appareil.

Opérations	Personne	Qualification
Mise en place, encastrement	Utilisateur	Connaissance de la présente notice d'utilisation
Réalisation du raccordement au gaz, conversion au type de gaz, mise en service, maintenance, dépannage, réparations	Électricien (raccordements électriques), installateur (raccordement au gaz)	Connaissance des dispositions relatives aux raccordements électriques et au gaz
Utilisation, nettoyage, dépannage (dans la mesure où l'utilisateur est autorisé, voir chap. 5.2 « Diagnostic des pannes »)	Utilisateur	Connaissance de la présente notice d'utilisation
Mise au rebut	Utilisateur	Connaissances des dispositions régionales, le cas échéant, se renseigner auprès des entreprises de collecte locales.

1.4 Avertissements dans cette notice d'utilisation

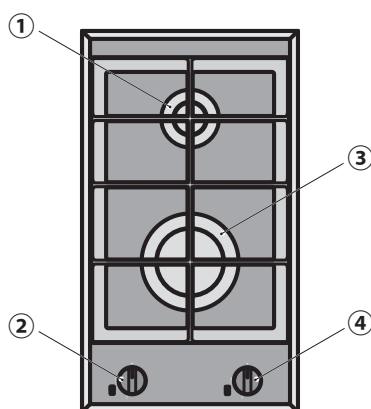
Afin de bien différencier les risques encourus, nous avons employé dans cette notice d'utilisation les symboles de danger et les termes de signalisation suivants.

Symboles de danger et termes de signalisation	Signification	
 DANGER	Dommages corporels	Signale une situation dangereuse qui, si rien n'est fait pour l'éviter, provoquera de graves blessures voire entraîner la mort.
 AVERTISSEMENT		Signale une situation dangereuse qui, si rien n'est fait pour l'éviter, peut éventuellement provoquer de graves blessures voire entraîner la mort.
 PRUDENCE		Signale une situation dangereuse qui, si rien n'est fait pour l'éviter, peut éventuellement provoquer des blessures de légère à moyenne gravité.
ATTENTION	Dégâts matériels	Signale une situation qui, si rien n'est fait pour l'éviter, peut éventuellement endommager l'appareil ou tout autre objet qui l'entoure.

2 Aperçu tables de cuisson au gaz

Ce chapitre vous présente un aperçu des tables de cuisson au gaz et de leurs éléments de commande.

2.1 Table de cuisson au gaz GKS 3920.0



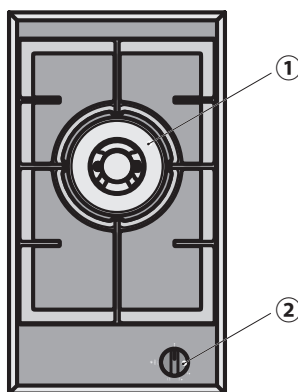
① Brûleur normal

③ Brûleur grand débit

② Bouton de réglage du brûleur normal

④ Bouton de réglage du brûleur grand débit

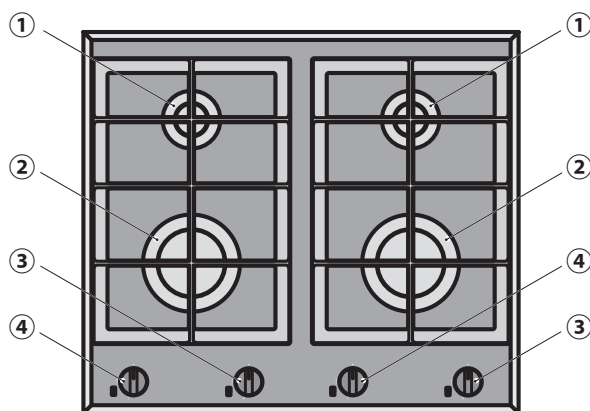
2.2 Table de cuisson au gaz GKS 3911.0



① Brûleur WOK

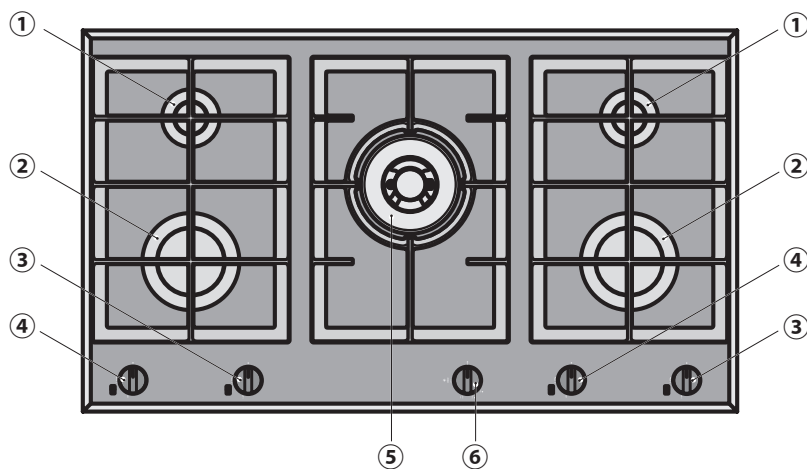
② Bouton de réglage du brûleur WOK

2.3 Table de cuisson au gaz GKS 6940.0



- | | |
|-----------------------|--|
| ① Brûleur normal | ③ Bouton de réglage du brûleur grand débit |
| ② Brûleur grand débit | ④ Bouton de réglage du brûleur normal |

2.4 Table de cuisson au gaz GKS 9951.0



- | | |
|--|---------------------------------------|
| ① Brûleur normal | ④ Bouton de réglage du brûleur normal |
| ② Brûleur grand débit | ⑤ Brûleur WOK |
| ③ Bouton de réglage du brûleur grand débit | ⑥ Bouton de réglage du brûleur WOK |

3 Encastrement et utilisation

3.1 Pour un encastrement et une utilisation en toute sécurité



AVERTISSEMENT

Blessures mortelles par explosion de gaz

- Confier l'ensemble des raccordements au gaz à un installateur gazier.
- Utiliser les tables de cuisson au gaz uniquement dans une pièce bien ventilée et suffisamment grande (au moins 20 m²) ou installer une ventilation forcée, une hotte aspirante par exemple. Prendre également en compte la ventilation lors de modification de conception des locaux.

Blessures mortelles par incendie

- Ne jamais encastrer de tables de cuisson au gaz à proximité d'objets inflammables, de décorations par ex.
- Employer des baguettes de finition murales qui résistent à la chaleur et ne s'avancent pas à plus de 30 mm sur le plan de travail.
- Parois de pose :
 - distance minimale à l'arrière : 50 mm (paroi en matériau résistant à la chaleur, pas de prises de courant, pas de bois, pas de plastiques etc.)
 - distance minimale côté gauche et côté droit : 50 mm
 - distance minimale des hottes aspirantes ou de placards suspendus au-dessus des tables de cuisson : 650 mm

Blessures mortelles par électrocution

- Les lignes électriques ne doivent avoir aucun contact avec des pièces brûlantes.
- Ne pas plier les lignes électriques ni les poser directement sur des arêtes vives.
- Contrôler les valeurs de raccordement électrique, voir chap. 6.1 « Caractéristiques techniques ».

Risques de graves brûlures par explosion de graisses

- Ne jamais éteindre des matières grasses en feu avec de l'eau, mais employer une couverture ou un extincteur à mousse.
Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

Contusions et chocs graves

- Risque de glisser : éliminer immédiatement les projections d'huile sur le sol.

3.2 Encastrement de la table de cuisson au gaz

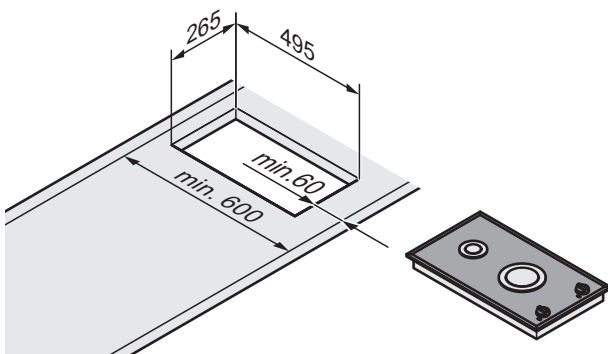
ATTENTION Vérifier sur le bordereau de livraison que la fourniture est au complet et en parfait état. Ne pas encastrer des tables de cuisson au gaz endommagées ; le notifier au revendeur pour que le traitement de votre réclamation puis se dérouler rapidement.

3.2.1 Découper le plan de travail

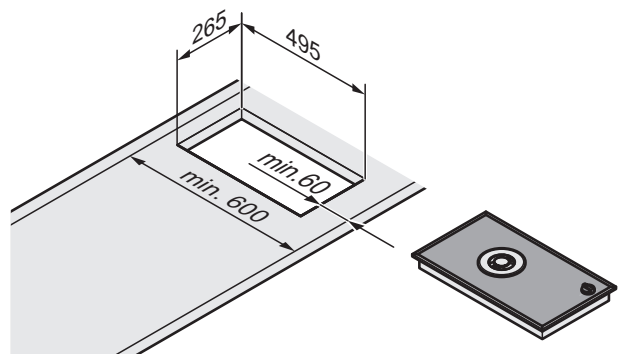
Tenir compte de l'espace requis pour le branchement au gaz, au milieu en dessous des tables de cuisson.

- Aligner le plan de travail à l'aide d'un niveau à bulle.
- Scier la découpe correspondant aux tables de cuisson au gaz.
Cotes d'encastrement selon les types d'appareil :

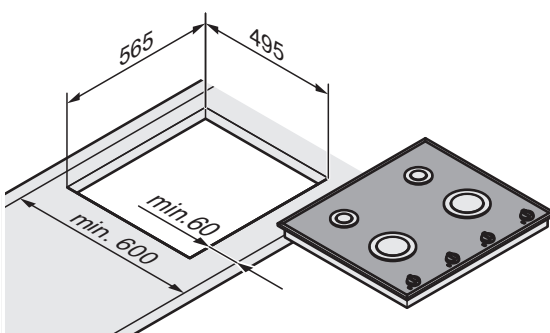
Cotes d'encastrement GKS 3920.0



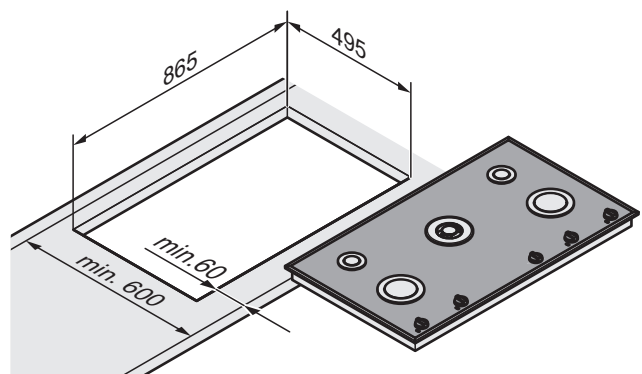
Cotes d'encastrement GWS 3911.0



Cotes d'encastrement GKS 6940.0



Cotes d'encastrement GKS 9951.0

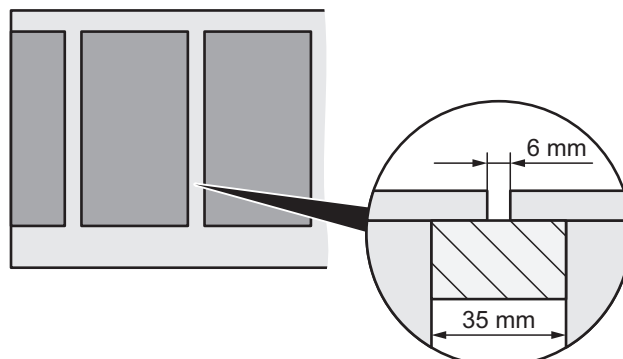


- Sceller les surfaces de coupe avec un vernis hydrofuge.
- Utiliser un mastic à élasticité permanente et résistant à la chaleur pour adoucir les arêtes et aplanir les surfaces inégales.

3.2.2 Encastrer plusieurs tables de cuisson au gaz

Tenir compte de l'espace requis pour l'encastrement de plusieurs tables de cuisson :

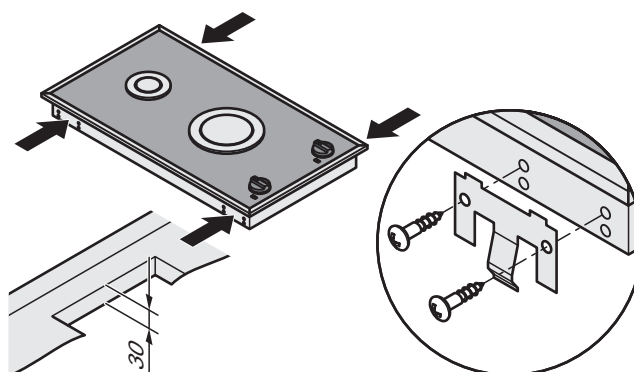
la largeur du plan de travail entre deux découpes pour tables de cuisson ne doit pas être inférieure à 35 mm.



3.2.3 Montage des clips de fixation des tables de cuisson au gaz

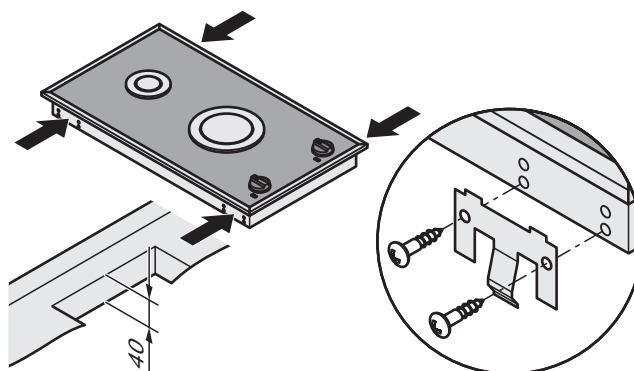
Épaisseur du plan de travail = 30 mm :

→ Visser les clips (4 pces) dans les trous supérieurs.



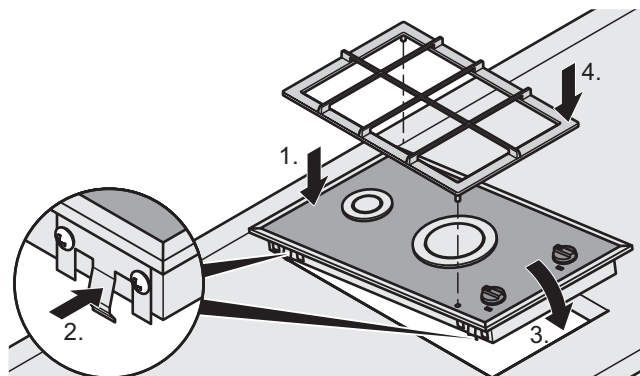
Épaisseur du plan de travail = 40 mm :

→ Visser les clips (4 pces) dans les trous inférieurs.



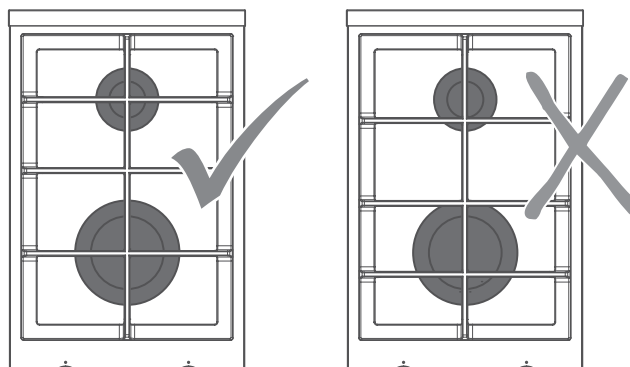
3.2.4 Insérer la table de cuisson au gaz

- Insérer tout d'abord l'arrière de la table de cuisson dans la découpe ① en enfonçant un peu les clips ②.
- Insérer l'avant de la table de cuisson dans la découpe ③ en enfonçant un peu les clips ②.
- Contrôler que la table de cuisson au gaz affleure bien avec le plan de travail, qu'elle ne peut pas bouger et que la garniture d'étanchéité de la surface de cuisson est bien en place.



Si la table de cuisson au gaz peut bouger librement dans la découpe, cela signifie que cette dernière est trop grande mais elle peut être compensée avec les clips.

- Appuyer, par en-dessous, sur la table de cuisson au gaz puis la retirer.
- Recourber les clips un peu plus vers l'extérieur.
- Insérer à nouveau la table de cuisson.
- Insérer le couvercle du brûleur.
- Placer le support de casserole de sorte que les tiges s'insèrent dans les trous ④.



3.3 Raccordement de la table de cuisson au gaz

- Raccordement électrique : brancher la fiche secteur de l'appareil dans une prise dotée d'une mise à la terre.
- Raccordement au gaz :
 - Confier le raccordement au gaz à un installateur gazier. Observer les réglementations des compagnies locales de distribution du gaz. Respecter les types de gaz admissibles, identifiés sur l'étiquette au dos de l'appareil. En cas de conversion à d'autres types de gaz ou d'utilisation d'autres jeux d'injecteurs de gaz, voir chap. 7 « Conversion aux types de gaz ».
 - Contrôler la pression de raccordement (pression de débit) et l'évacuation des gaz brûlés. Contrôler l'étanchéité du raccordement au gaz, des conduites et des raccords. Le raccordement de l'appareil devra être contrôlé à une pression maximale de 150 mbar. Ne pas actionner les robinets lors du contrôle.
 - Le raccordement au gaz des appareils pourra être effectué avec des tuyaux, des pièces de raccord et de jonction ou des tuyaux flexibles d'une longueur maximale de 2 m. Observer les législations applicables dans les pays respectifs, comme entre autres DVGW-TRGI et TRF pour l'Allemagne.
 - Les tuyaux et les flexibles devront être installés de manière à ne pas être en contact avec les pièces mobiles du module d'encastrement, des tiroirs par exemple. Ils ne doivent pas non plus traverser des placards susceptibles d'être remplis. Le flexible de raccordement ne doit pas subir de contrainte de traction ni de torsion, et ne doit être ni écrasé ni plié en deux. Le flexible ne doit pas heurter d'arêtes vives ni de corps coupants ; il doit être posé librement.

3.4 Service

L'appareil sert à préparer des aliments.



AVERTISSEMENT

Blessures mortelles par explosion de gaz

Risque d'explosion en cas d'odeur de gaz :

- Ne jamais allumer les tables de cuisson au gaz ni actionner d'interrupteurs électriques.
- Fermer immédiatement les robinets d'arrêt du gaz.
- Ouvrir portes et fenêtres.
- Confier à un installateur gazier le soin d'en déterminer et d'en éliminer la cause.
- Si le brûleur s'éteint en cours d'utilisation, tourner immédiatement le bouton de réglage en position « ● » ①.
- Patienter au moins 1 minute avant de rallumer.
- Ne jamais actionner le système d'allumage pendant plus de 15 secondes.

Blessures mortelles par gaz de combustion

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur, de l'humidité et des produits de combustion dans la pièce où il est installé. Il convient donc de veiller à assurer une bonne ventilation de cette pièce, notamment lorsque l'appareil est utilisé. Maintenir dégagés les orifices d'aération naturels ou prévoir une ventilation forcée, une hotte aspirante par exemple.
- En cas d'utilisation intensive et de longue durée de l'appareil, il peut être nécessaire d'assurer une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou plus efficace en réglant la ventilation forcée à un niveau de puissance plus élevé.

Blessures mortelles par incendie

- Ne jamais faire cuire des poêles et des casseroles à vide.
- Ne pas utiliser les brûleurs sans récipients posés dessus.
- Allumer les brûleurs uniquement pour cuisiner, et non pour le chauffage de pièces par exemple.
- Tenir les matériaux inflammables tels que plastiques, films, sucre ou aliments sucrés à distance des tables de cuisson brûlants.
- Ne pas poser le câble de branchement d'appareils électriques sur les brûleurs très chauds.

ATTENTION

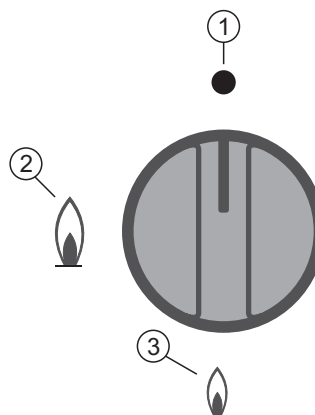
- Ne jamais utiliser la table vitrocéramique comme endroit où poser ou ranger des ustensiles. En cas de fissures, d'éclats ou de cassure de la table vitrocéramique, mettre immédiatement l'appareil hors service et en informer le service après-vente (adresse, voir en dernière page).
- Ne pas utiliser d'autres entretoises sur le support de casserole.

Conseils d'utilisation :

- Avant la toute première préparation d'aliments : nettoyer entièrement la table de cuisson au gaz.
- Nettoyer l'appareil quotidiennement.
- Ne pas utiliser de poêles ni de casseroles dépassant les dimensions du foyer.
Diamètre des casseroles et poêles :
 - Brûleur normal : 12 – 22 cm
 - Brûleur grand débit : 22 – 26 cm
 - Brûleur WOK : utiliser exclusivement des woks
- Régler les brûleurs de sorte qu'aucune flamme ne risque de s'échapper sous les casseroles, les poêles etc.

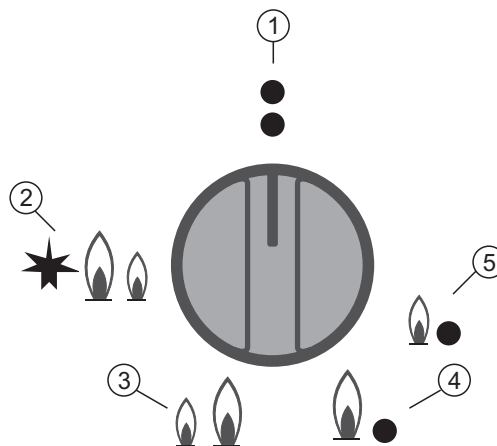
Utilisation du brûleur normal et du brûleur grand débit :

- Appuyer sur le bouton de réglage, le maintenir enfoncé et le tourner dans le sens anti-horaire en position ②.
- Après l'allumage, maintenir le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes, jusqu'à ce que le brûleur soit suffisamment alimenté en gaz.
- Adapter la puissance du brûleur à l'aliment à cuire. Tourner le bouton entre les positions ② et ③.
- Pour arrêter l'appareil : tourner le bouton de réglage en position ①.



Utilisation du brûleur wok :

- Appuyer sur le bouton de réglage, le maintenir enfoncé et le tourner dans le sens anti-horaire en position ②.
- Après l'allumage, maintenir le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes, jusqu'à ce que le brûleur soit suffisamment alimenté en gaz.
- Adapter la puissance du brûleur à l'aliment à cuire. Tourner le bouton entre les positions ② et ⑤.



Position ② = brûleur extérieur : grande flamme
brûleur intérieur : grande flamme

Position ③ = brûleur extérieur : petite flamme
brûleur intérieur : grande flamme

Position ④ = brûleur extérieur : éteint
brûleur intérieur : grande flamme

Position ⑤ = brûleur extérieur : éteint
brûleur intérieur : petite flamme

- Pour arrêter l'appareil : tourner le bouton de réglage en position ①.

4 Nettoyage

Maintenir les surfaces en parfait état de propreté. Éliminer sur le champ les salissures (calcaire, graisses, blancs d'œufs, féculés, sels, épices etc.). Nettoyer systématiquement l'appareil après son utilisation.

Éteindre l'appareil, le laisser refroidir puis observer les remarques suivantes :

- Possibilité d'enlever les boutons de réglage pour les nettoyer.
- Retirer les supports de casserole et les couvercles des brûleurs pour les nettoyer, à l'eau chaude avec un peu de produit nettoyant, puis les sécher.
- Nettoyer la zone sous le support de casserole. Recouvrir les brûleurs de papier d'aluminium pour éviter de les salir ou les mouiller. Utiliser des éponges ou des torchons humides.
- Éliminer les salissures moins tenaces à l'eau chaude et un peu de produit nettoyant.
- Éliminer les salissures plus tenaces (traces de brûlé) sur les surfaces vitrées à l'aide d'un grattoir spécial.

5 Dépannage

5.1 Pour un dépannage en toute sécurité



AVERTISSEMENT

Blessures mortelles par explosion de gaz

- Risque d'explosion en cas d'odeur de gaz :
 - Ne jamais allumer les tables de cuisson au gaz ni actionner d'interrupteurs électriques.
 - Fermer immédiatement les robinets d'arrêt du gaz.
 - Ouvrir portes et fenêtres.
 - Confier à un installateur gazier le soin d'en déterminer et d'en éliminer la cause.

Blessures mortelles par électrocution

- Confier l'ensemble des travaux électriques exclusivement à un électricien.
- Débrancher la fiche du secteur.
- Après tout court-circuit : faire contrôler entièrement l'appareil par un électricien.

Risque de graves blessures en cas de dépannage incorrect

- Exécuter uniquement les travaux décrits dans cette notice d'utilisation. Tous les autres travaux et réparations exigent des connaissances plus approfondies. Ceci est du ressort du service après-vente du revendeur (adresse, voir en dernière page).
- Utiliser exclusivement des pièces d'origine.

5.2 Diagnostic de pannes

Dysfonctionnement	Cause(s)	Mesure(s)
Le brûleur ne s'allume pas	Les fentes (orifices d'échappement du gaz) sur la tête du brûleur sont obstruées	<ul style="list-style-type: none"> → Enlever le support de casserole → Retirer le couvercle de la tête du brûleur → Nettoyer les fentes
	Le raccordement au réseau est interrompu	→ Contrôler le raccordement
	Robinet d'arrêt du gaz est fermé	→ Ouvrir le robinet
	Brûleur défectueux	<ul style="list-style-type: none"> → Fermer le robinet d'arrêt du gaz → En informer le service après-vente du revendeur
	Appareil non réglé après conversion du gaz	<ul style="list-style-type: none"> → Fermer le robinet d'arrêt du gaz → En informer l'installateur gazier
Le brûleur s'éteint après l'allumage	Bouton de réglage pas maintenu enfoncé assez longtemps	→ Après allumage, maintenir le bouton enfoncé pendant 10 s environ
La flamme vacille	Les fentes (orifices d'échappement du gaz) sur la tête du brûleur sont obstruées	<ul style="list-style-type: none"> → Enlever le support de casserole → Retirer le couvercle de la tête du brûleur → Nettoyer les fentes
	Le couvercle du brûleur n'est pas positionné correctement	→ Insérer correctement le couvercle
Le brûleur ne s'allume qu'après avoir maintenu longtemps le bouton de réglage enfoncé	Capteur de température tordu	→ Remettre avec précaution le capteur en position verticale
Du gaz s'échappe	Fuites dans les conduites, les raccords	<ul style="list-style-type: none"> → Fermer le robinet d'arrêt du gaz → En informer l'installateur gazier

6 Caractéristiques techniques

Ce chapitre décrit les caractéristiques techniques. Les valeurs sont données à titre indicatif et peuvent légèrement différer.

6.1 Caractéristiques techniques

	GKS 3920.0	GWS 3911.0	GKS 6940.0	GKS 9951.0
Largeur x longueur x profondeur :	(600 x 300 x 50) mm	(600 x 300 x 50) mm	(600 x 600 x 50) mm	(600 x 900 x 50) mm
Poids :	env. 8,6 kg	env. 8,6 kg	env. 14,2 kg	env. 21,8 kg
Brûleur normal [Qn (H _s)]:	1 x 1,7 kW (max.)	–	2 x 1,7 kW (max.)	2 x 1,7 kW (max.)
Brûleur grand débit [Qn (H _s)]:	1 x 3,8 kW (max.)	–	2 x 3,8 kW (max.)	2 x 3,8 kW (max.)
Brûleur WOK [Qn (H _s)]:	–	1 x 5,0 kW (max.)	–	1 x 5,0 kW (max.)
Puissance électrique apparente :	0,8 VA (à l'allumage uniquement)			
Alimentation électrique :	220 – 240 V, 50 – 60 Hz			
Raccordement au gaz :	1/2"			

6.2 Pouvoir calorifique selon la norme EN 437

Type de gaz	Pouvoir calorifique à 15 °C			
	MJ/m ³	kWh/m ³	MJ/kg	kWh/kg
Gaz naturel H (G 20)	37,78	10,5	–	–
Gaz naturel L (G 25)	32,49	9,03	–	–
Butane (G 30)	–	–	49,47	13,75
Propane (G 31)	–	–	50,37	14,00

La compagnie locale de distribution de gaz compétente vous fournira sur demande le pouvoir calorifique en service (H_{sB}) sur le lieu d'installation de l'appareil.

Calcul du débit du gaz :

$$\text{débit de gaz [l/min]} = \frac{\text{puissance [kW]} \times 1000}{\text{pouvoir en service [kWh/m}^3\text{]} \times 60}$$

6.3 Tableau des puissances

Brûleur		Gaz naturel 20/25 mbar	Butane/propane	
		Puissance [kW]	Puissance [kW]	Débit de gaz [g/h]
Brûleur normal	grand	1,7	1,7	124
	petit	0,4	0,4	29
Brûleur grand débit	grand	3,8	3,8	276
	petit	0,7	0,7	51
Brûleur WOK (brûleur extérieur)	grand	5,0	5,0	364
	petit	1,4	1,4	102
Brûleur WOK (brûleur intérieur)	grand	0,85	0,85	62
	petit	0,3	0,3	22

6.4 Puissance totale selon les types d'appareil

Appareil	Puissance de chauffe nominale totale [kW]	Consommation [g/h]
GKS 3920.0	5,5	400
GWS 3911.0	5,0	364
GKS 6940.0	11,0	800
GKS 9951.0	16,0	1164

7 Conversion aux types de gaz



AVERTISSEMENT

Danger en cas de conversion non conforme à un type de gaz

- Confier la conversion exclusivement à un installateur gazier qui la réalisera dans le respect des dispositions locales.
- Le type de gaz et la pression de raccordement doivent correspondre avec le réglage de l'appareil, voir étiquette au dos de l'appareil.
- Utiliser exclusivement des jeux d'injecteurs de marque Küppersbusch (fournis).
- Avant la conversion :
 - Fermer le robinet d'arrêt du gaz.
 - Débrancher la fiche du secteur.
- Après la conversion :
 - Indiquer de manière durable ces changements sur la plaque signalétique. Pour cela, apposer l'autocollant correspondant aux jeux d'injecteurs employés (fournis).
 - Contrôler l'étanchéité de tous les raccordements du gaz.
 - Exécuter un test de fonctionnement.
 - Le scellage devra être renouvelé après toute conversion à un type de gaz ou un changement de pression du gaz.

7.1 Types de gaz spécifiques selon les pays

Pays	Gaz naturel H, E (G20) / mbar	Gaz naturel LL (G25) / mbar	Gaz naturel L (G25) / mbar	Couple de pressions gaz naturel (G20/G25) / mbar	Propane (G31) / mbar	Couple de pressions (butane/propane) (G30/G31) / mbar	Butane (butane/propane) (G30) / mbar	Catégorie
Allemagne (DE)	20	20					50	II ₂ ELL3B/P
Danemark (DK) Finlande (FI) Suède (SE) Norvège (NO) Estonie (EE) Lituanie (LT) Lettonie (LV) Luxembourg (LU) Slovénie (SI) République slovaque (SK) Turquie (TR) République tchèque (CZ)	20						28 – 30	II ₂ H3B/P
Pays-Bas (NL)			25 25		50		28 – 30	II ₂ L3P II ₂ L3B/P
France (FR) Belgique (BE)				20/25		28 – 30/ 37		II ₂ E+3+
Royaume-Uni (GB) Espagne (ES) Italie (IT) Portugal (PT) Irlande (IE) Grèce (GR)	20					28 – 30/ 37		II ₂ H3+
Suisse (CH) Autriche (AT)	20						50	II ₂ H3B/P
Pologne (PL)	20							I ₂ E
Chypre (CY) Malte (MT) Islande (IS)							28 – 30	I ₃ B/P
Hongrie (HU)	20		25				50	II ₂ H3B/P

7.2 Caractérisation des injecteurs



AVERTISSEMENT

Graves effets sur la santé en cas d'utilisation d'injecteurs inappropriés

L'utilisation d'injecteurs plus grands que les injecteurs homologués pour la pression du gaz / de raccordement peut avoir de graves effets sur la santé de l'utilisateur (émission de monoxyde de carbone) et endommager l'appareil.

- Utiliser exclusivement des jeux d'injecteurs de marque Küppersbusch (fournis). Les valeurs indiquées dans ce tableau sont estampées sur les têtes des injecteurs.



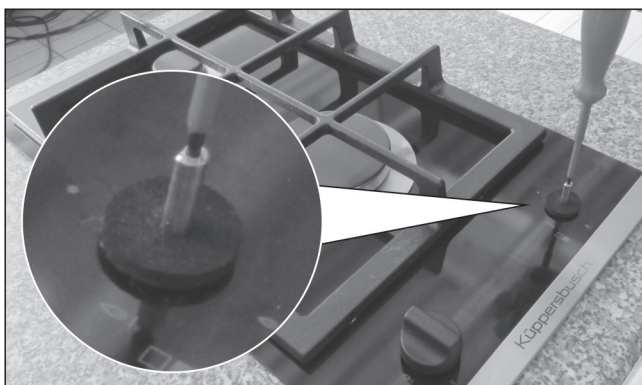
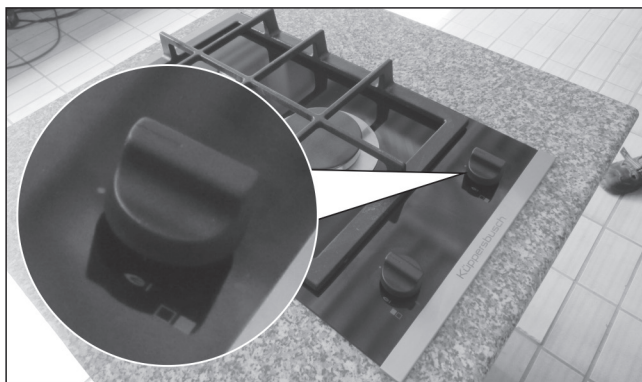
Caractérisation des injecteurs principaux / injecteurs de veilleuse

Type de gaz (pression)	Brûleur individuel		Brûleur wok	
	Brûleur grand débit	Brûleur normal	Intérieur	Extérieur
Gaz naturel H, E, E - G20 (20/25 mbar)	140/25	94/25	70/23	115/60
Gaz naturel LL G25 (20 mbar)	155/25	105/25	75/23	120/70
Gaz naturel L G25 (25 mbar)	148/25	98/25	70/23	115/60
Gaz liquide butane/propane G30 (50 mbar)	82/25	55/25	40/23	63/38
Gaz liquide butane/propane G30 (28 – 30/37 mbar)	98/25	65/25	50/23	72/45
Gaz liquide propane G31 (50 mbar)	90/35	60/25	42/23	67/40

7.3 Conversion du gaz brûleur normal et brûleur grand débit

Réglage de flamme en veilleuse :

- Allumer le brûleur.
 - Tourner le bouton sur le réglage le plus bas.
 - Enlever le bouton en le tirant vers le haut.
-
- Avec un tournevis, ajuster l'injecteur de veilleuse de sorte que la flamme brûle encore sans vaciller au réglage le plus bas.
 - Remettre le bouton en place et le tourner rapidement plusieurs fois du réglage le plus haut au plus bas. Si la flamme s'éteint, procéder à un nouveau réglage.



Échange de l'injecteur principal :



AVERTISSEMENT

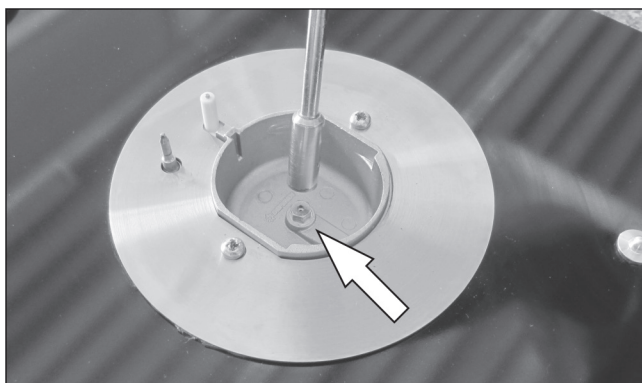
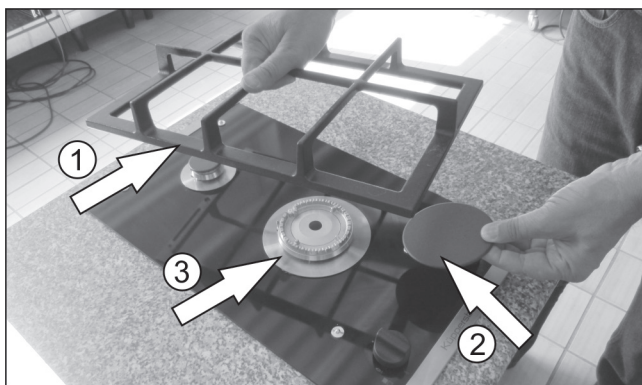
Risque d'électrocution ! Débrancher la fiche du secteur.

Interrompre le raccordement au gaz.

PRUDENCE

Surfaces brûlantes.

- Enlever le support de casserole ①.
- Retirer le couvercle du brûleur ②.
- Retirer le chapeau (couvercle du brûleur) ③.
- Dévisser l'injecteur principal à l'aide d'une clé à pipe.
- Visser le nouvel injecteur jusqu'en butée. Respecter les spécifications de l'injecteur.



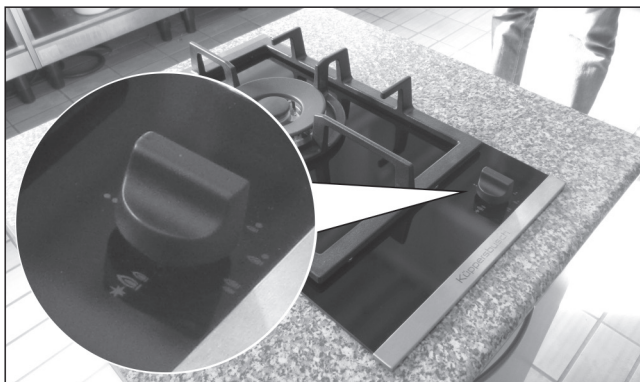
Pour terminer :

- Apposer l'autocollant correspondant aux jeux d'injecteurs utilisés (fournis) au dos de l'appareil, au-dessus de l'étiquette de caractérisation précédente.
- Sceller l'appareil.
- Insérer le chapeau (couvercle du brûleur).
- Insérer le couvercle du brûleur.
- Poser le support de casserole.
- Remettre le bouton de réglage en place.
- Rétablir l'alimentation en gaz.
- Rétablir l'alimentation électrique.

7.4 Conversion du gaz brûleur wok

Réglage de flamme en veilleuse (anneau intérieur) :

- Allumer le brûleur.
 - Tourner le bouton sur le réglage le plus bas.
 - Enlever le bouton en le tirant vers le haut.
-
- Avec un tournevis, ajuster l'injecteur de veilleuse de sorte que la flamme brûle encore sans vaciller au réglage le plus bas.
 - Remettre le bouton en place et le tourner rapidement plusieurs fois du réglage le plus haut au plus bas. Si la flamme s'éteint, procéder à un nouveau réglage.



Échange des injecteurs :



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution ! Débrancher la fiche du secteur.

Interrompre le raccordement au gaz.

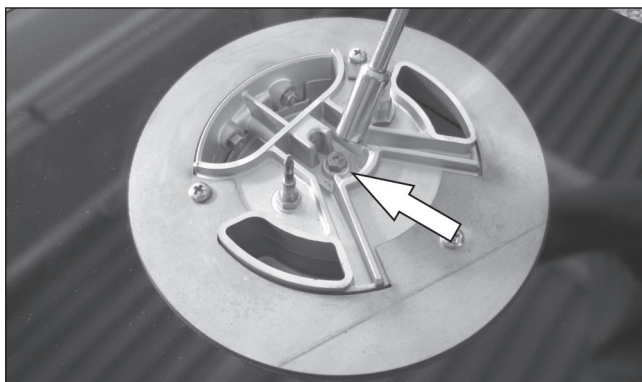
PRUDENCE

Surfaces brûlantes.

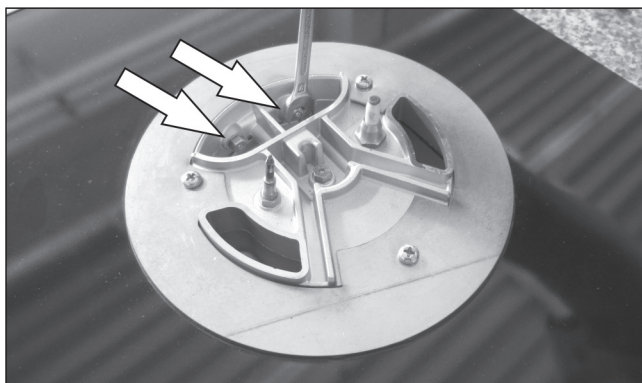
- Enlever le support de casserole.
- Retirer le couvercle du brûleur avec le chapeau.



- Dévisser l'injecteur principal à l'aide d'une clé à pipe.
- Visser le nouvel injecteur jusqu'en butée. Respecter les spécifications de l'injecteur.



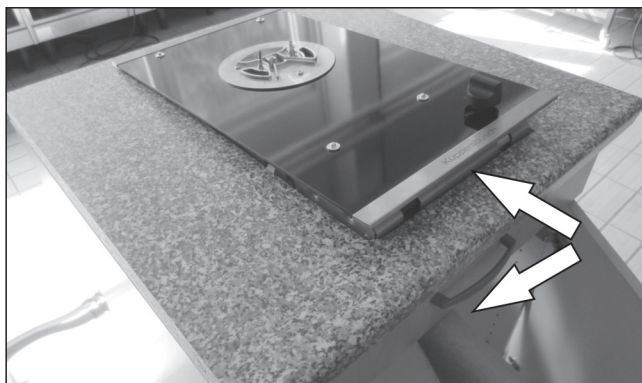
- Dévisser les deux injecteurs principaux avec une clé à fourche (ouverture 7).
- Visser les nouveaux injecteurs jusqu'en butée. Respecter les spécifications de l'injecteur.



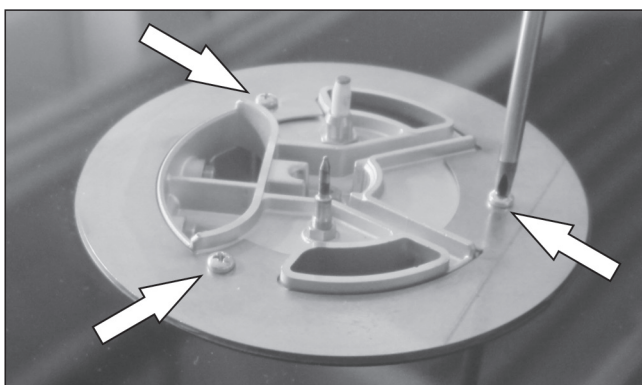
Tables de cuisson au gaz - Notice d'utilisation

Conversion aux types de gaz

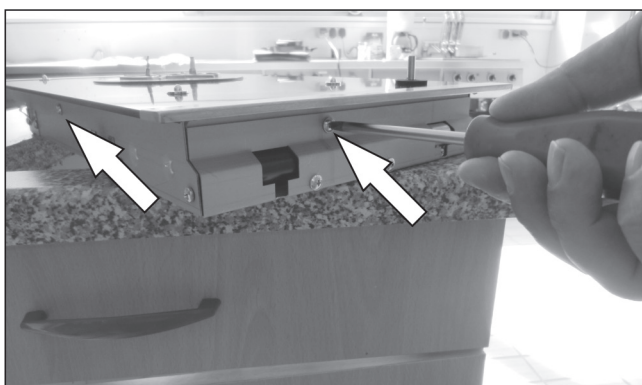
- Appuyer, par en-dessous, sur la table de cuisson au gaz puis la retirer.



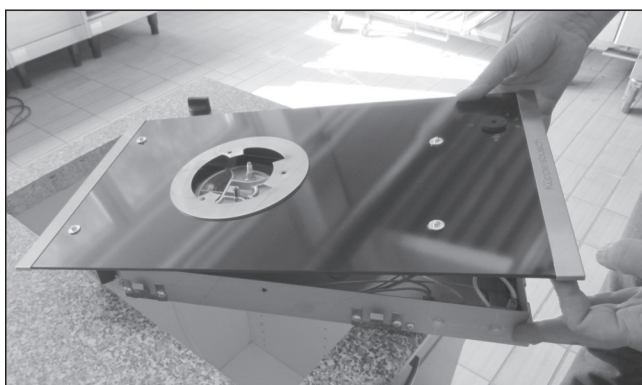
- Dévisser les trois vis de la bride du brûleur et retirer cette dernière.



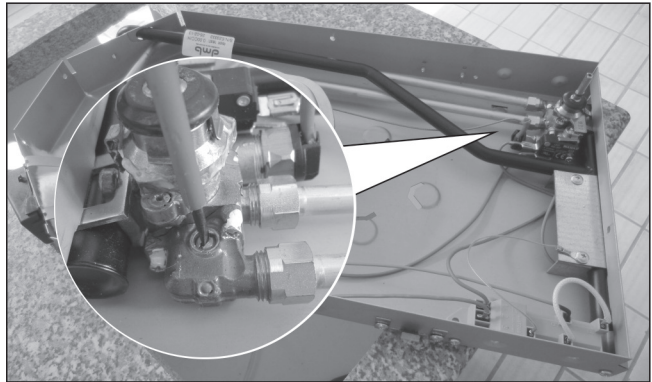
- Dévisser toutes les 4 vis sur les côtés du boîtier.



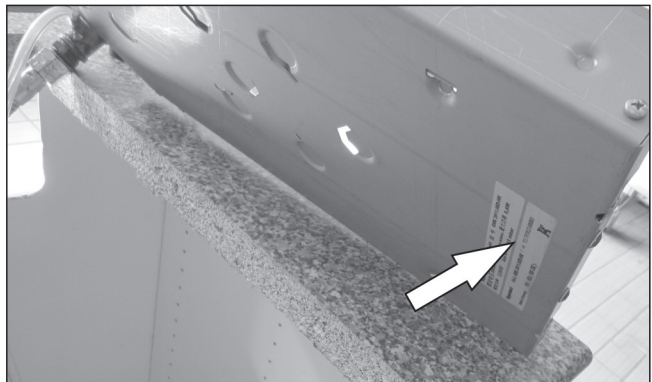
- Retirer la plaque vitrocéramique.



- Dévisser l'injecteur de veilleuse avec une clé à pipe et l'enlever à l'aide d'une pince pointue.
- Visser le nouvel injecteur de veilleuse jusqu'en butée. Respecter les spécifications de l'injecteur.



- Apposer l'autocollant correspondant aux jeux d'injecteurs utilisés (fournis) au dos de l'appareil, au-dessus de l'étiquette de caractérisation précédente.



Pour terminer :

- Insérer la plaque vitrocéramique et visser les quatre côtés du boîtier.
- Visser à fond la bride du brûleur.
- Sceller l'appareil.
- Insérer la table de cuisson au gaz.
- Insérer le chapeau (couvercle du brûleur).
- Insérer le couvercle du brûleur.
- Poser le support de casserole.
- Remettre le bouton de réglage en place.
- Rétablir l'alimentation en gaz.
- Rétablir l'alimentation électrique.

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen (Allemagne)
Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen (Allemagne)
Téléphone : +49 209 401-0, télécopie : +49 209 401-303
www.kueppersbusch.de

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13, A-1230 Wien (Autriche)
Téléphone : +43 1 86680-15, télécopie : +43 1 86680-50
www.kueppersbusch.at