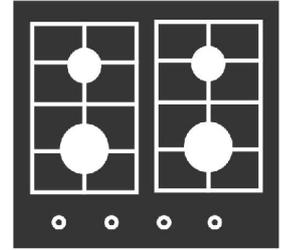


BEDIENUNGSANWEISUNG

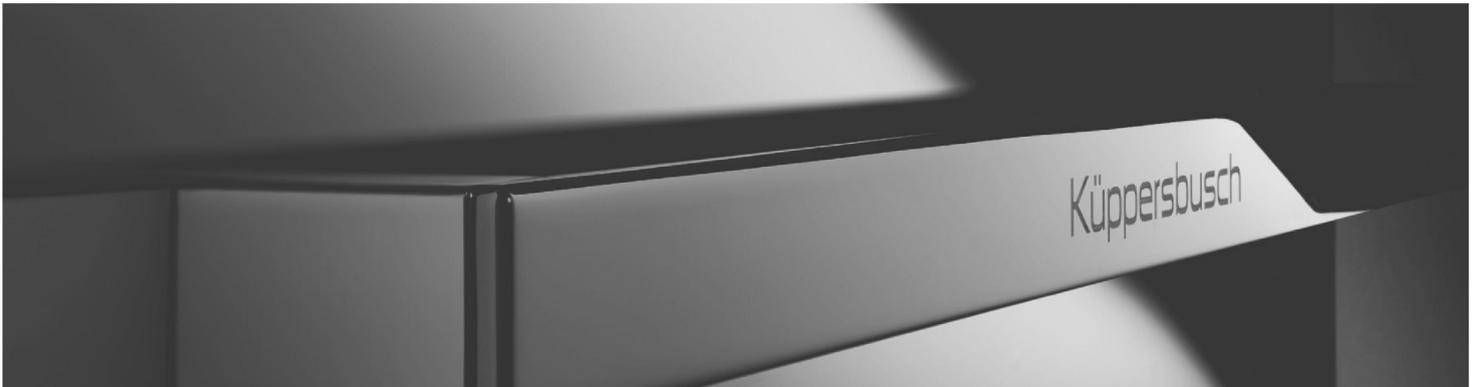
mit Montageanweisungen

INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



GWS3811.0ED
GKS3820.0ED
GKS9851.0ED
GMS7651.0E
GMS9651.0E



Lesen sie unbedingt die Gebrauchsanleitung
und den Montageplan vor Aufstellung,
Installation sowie Inbetriebnahme.

Please read the users and installation
instructions carefully before installation
of the appliance and before starting to use it.

Service und Kundendienst

Telefon: 0209 - 401 631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

AVERTISSEMENT:

Les enfants de moins de 8 ans ne doivent jamais s'approcher de l'appareil sans être constamment supervisés.

L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dépourvues d'expérience et de connaissances spécifiques à condition qu'il soient supervisés ou qu'ils aient reçu des directives pour l'utilisation de l'appareil dans des conditions de sécurité et compris les dangers.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent pas effectuer sans supervision les opérations de nettoyage et d'entretien par l'utilisateur.

Chère Madame,

vous venez d'acheter un de nos produits et nous vous en remercions vivement.

Nous sommes certains que ce nouvel appareil, moderne, fonctionnel et pratique, réalisé avec des matériaux de première qualité, saura vous donner entière satisfaction. L'utilisation est très simple; cependant nous vous conseillons tout d'abord de lire attentivement cette notice qui vous permettra d'obtenir d'excellents résultats.

Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont vous trouverez les symboles d'identification sur la couverture de la notice et sur l'appareil.

Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas de dommages aux personnes et aux choses qui seraient dus à une installation incorrecte ou à une mauvaise utilisation de l'appareil.

Le fabricant ne saurait être retenu responsable des inexactitudes dues à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans cette notice. Les dessins sont purement indicatifs. Le fabricant se réserve le droit d'apporter les modifications qu'il jugera utiles à tout moment et sans préavis, mais sans modifier les caractéristiques essentielles de sécurité et de fonctionnement. ***Chaque plaque de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil decuisson : tout autre emploi (tel que le chauffage des pièces) doit être considéré inadapté et dangereux.***

FR

BE

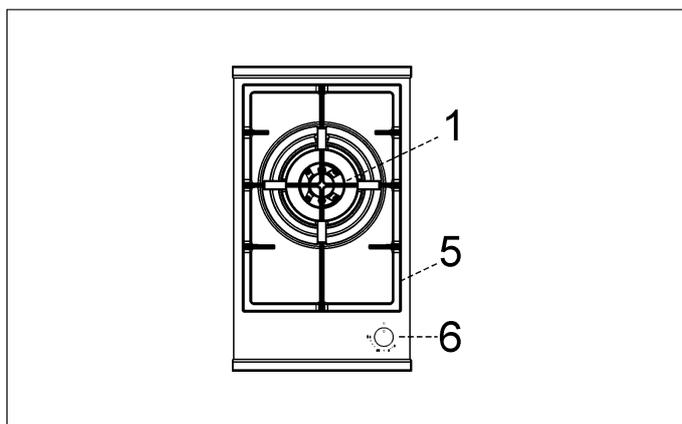
CH

LU

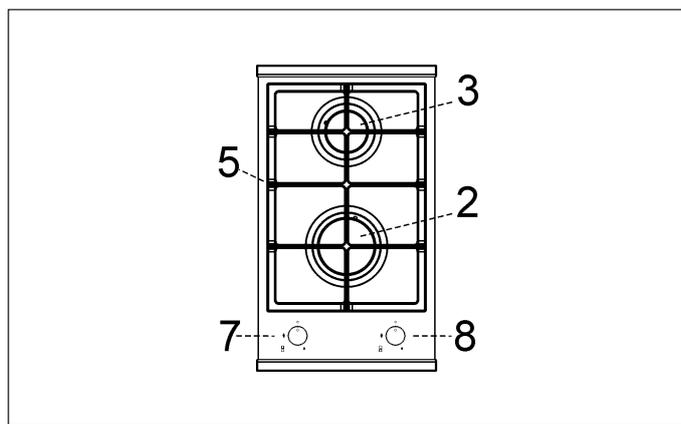
DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

TYPE: PCK 306090

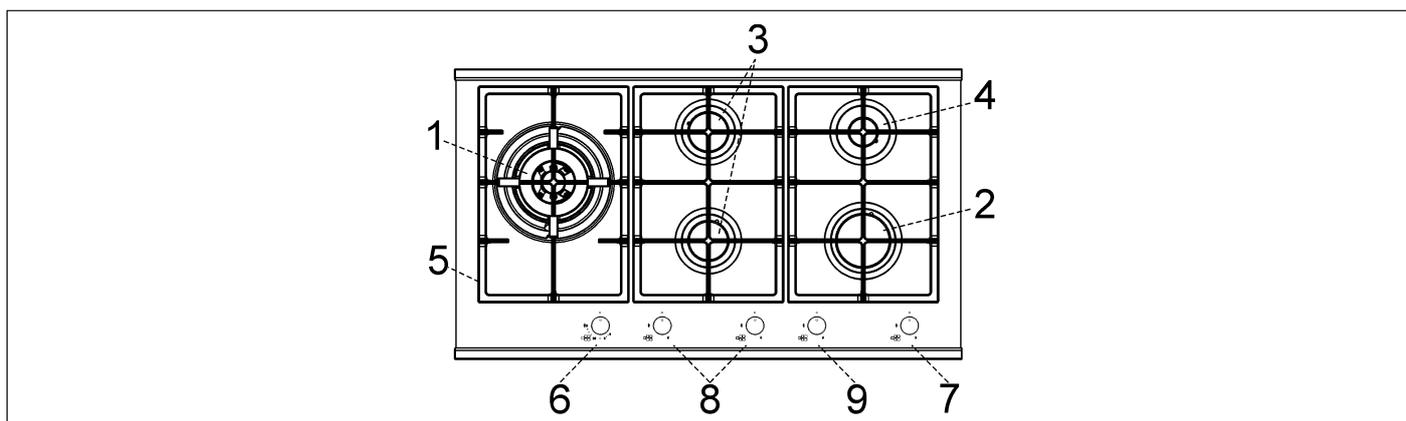
GWS3811.0ED



GKS3820.0ED



GKS9851.0ED



- | | |
|--------------------------------------|-----------|
| 1 DUAL brûleur | de 6000 W |
| 2 Brûleur rapide | de 3000 W |
| 3 Brûleur semi-rapide | de 1750 W |
| 4 Brûleur auxiliaire | de 1000 W |
| 5 Grille | |
| 6 Bouton de commande du brûleur n° 1 | |
| 7 Bouton de commande du brûleur n° 2 | |
| 8 Bouton de commande du brûleur n° 3 | |
| 9 Bouton de commande du brûleur n° 4 | |

Attention: cet appareil à été conçu pour l'emploi domestique, dans habitat domestiques et de part de sujets privés.

FR

BE

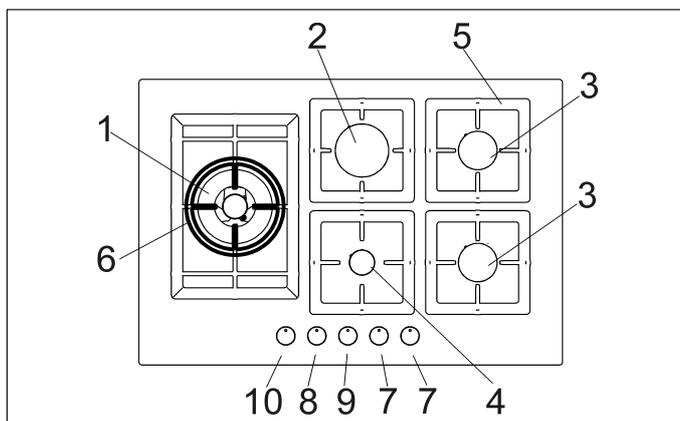
CH

LU

DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

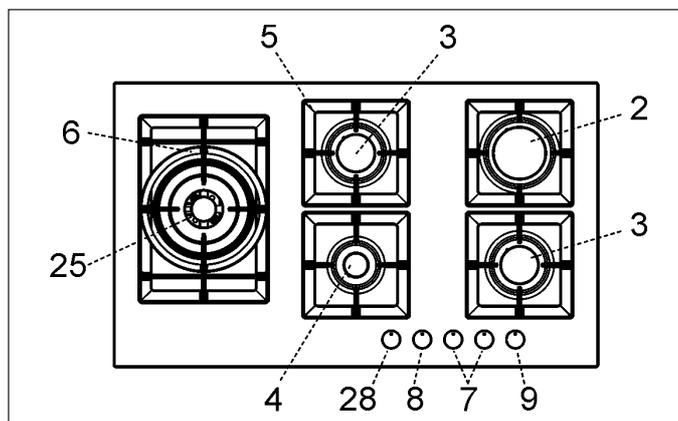
TYPE: PCZJ 6075

GMS7651.0E



TYPE: PCZJ 90

GMS9651.0E



- | | |
|--|------------------|
| 1 Brûleur double couronne WOK | de 4000 W |
| 2 Brûleur rapide | de 3000 W |
| 3 Brûleur semi-rapide | de 1750 W |
| 4 Brûleur auxiliaire | de 1000 W |
| 5 Grille | |
| 6 Grille WOK (uniquement sur brûleur double couronne et DUAL) | |
| 7 Bouton de commande du brûleur n° 3 | |
| 8 Bouton de commande du brûleur n° 4 | |
| 9 Bouton de commande du brûleur n° 2 | |
| 10 Bouton de commande du brûleur n° 1 | |
| 25 DUAL brûleur | de 4750 ÷ 5000 W |
| 28 Bouton de commande du brûleur n° 25 | |

Attention: cet appareil à été conçu pour l'emploi domestique, dans habitat domestiques et de part de sujets privés.

FR

BE

CH

LU

USE

1) BRULEURS

Sur le bandeau de commande on a réalisé en sérigraphie, sous chaque brûleur, un schéma indiquant à quel brûleur correspond le bouton. Après avoir ouvert le robinet du gaz ou de la bouteille de gaz, allumer les brûleurs en suivant la description ci-après:

- Allumage à la main

Appuyez et tournez la manette du brûleur que vous voulez utiliser vers la gauche, sur la position de Maximum (grande flamme fig.1) et allumez le brûleur à l'aide d'une allumette.

- Allumage électrique automatique

Enfoncer et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant au brûleur à utiliser, l'amener sur la position Maximum (grande flamme fig. 1) puis enfoncer le bouton à fond.

- Allumage des brûleurs dotés d'un thermocouple de sécurité

Avec les brûleurs dotés d'un thermocouple de sécurité, il faut tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant au brûleur à utiliser, l'amener sur la position Maximum (grande flamme fig. 1) jusqu'à entendre un léger déclic puis enfoncer le bouton et répéter les opérations indiquées précédemment.

Lorsque l'allumage a eu lieu, maintenir le bouton enfoncé pendant 10 secondes environ.

COMMENT UTILISER LES BRÛLEURS

Pour obtenir le rendement maximal avec une consommation minimale de gaz, il est utile de rappeler les points suivants:

- utiliser pour chaque brûleur des casseroles adéquates (voir le tableau suivant et la fig. 2).
- Lorsque l'ébullition a été atteinte, amener le bouton sur la position Minimum (petite flamme fig. 1).
- Toujours utiliser des casseroles avec un couvercle.
- Utilisez seulement récipients avec fond plat.

1/A) DUAL BURNERS

Réglage de la couronne interne indépendamment de la couronne externe (c'est-à-dire un double brûleur commandé par un seul bouton), grande flexibilité d'utilisation grâce à la possibilité d'actionner uniquement la flamme interne ou tout le brûleur (simultanément les flammes interne et externe).

ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT DU BRÛLEUR «DUAL»

Disposez la casserole sur le brûleur avant l'allumage.

Le brûleur «DUAL», bien qu'étant commandé par un seul bouton, peut fonctionner de deux façons différentes.

A) - Fonctionnement total du brûleur:

en partant de la position fermée ●, appuyez sur le bouton en le tournant simultanément en sens inverse horaire, jusqu'à ce que l'indice corresponde à la position de distribution maximale obtenant la portée maximale des deux flammes.

Lorsque les flammes brûlent, maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le dispositif maintienne automatiquement le brûleur allumé.

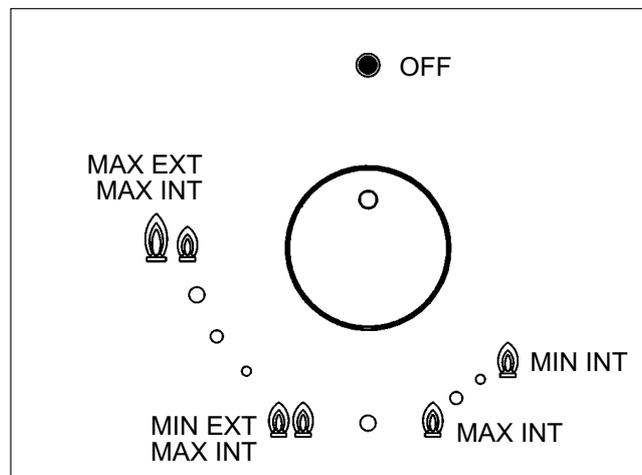
A présent, on peut régler l'intensité des flammes en tournant le bouton en sens inverse horaire (de la position de débit maximum des flammes interne et externe) au débit maximum de la flamme interne et au débit minimum de la flamme externe.

Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton en sens horaire, en ramenant l'indice au niveau du symbole ● de fermeture.

B) - Fonctionnement de la flamme interne uniquement:

après avoir allumé et amené la flamme interne au débit maximum et la flamme externe au débit minimum tel qu'on le décrit ci-dessus, tournez le bouton en sens inverse horaire au-delà d'un cran, après quoi la flamme interne brûle au débit maximum tandis que la flamme externe s'éteint.

En continuant la rotation en sens inverse horaire, on amène la flamme interne au débit minimum.



Extinction:

pour éteindre le brûleur, tournez le bouton en sens horaire, en ramenant l'indice au niveau du symbole ● de fermeture.

Une fois que le brûleur «DUAL» est en fonction dans l'une des deux modalités décrites, on peut passer d'une modalité à l'autre simplement en tournant le bouton jusqu'à la position souhaitée.

FR

BE

CH

LU

USE

Brûleurs	Puissances (W)	Ø Casseroles cm
DUAL total	4750 ÷ 6000	22 ÷ 30
DUAL central	900	8 ÷ 16
Double couronne	4000	22 ÷ 26
Rapide	3000	20 ÷ 22
Semi-rapide	1750	16 ÷ 18
Auxiliaire	1000	10 ÷ 14

AVERTISSEMENTS:

- on ne peut procéder à l'allumage des brûleurs dotés d'un thermocouple de sécurité que lorsque le bouton est sur la position **Maximum** (grande flamme fig. 1).
- En cas de coupure de courant, on peut allumer les brûleurs avec des allumettes.
- Durant l'utilisation des brûleurs, ne pas laisser l'appareil sans surveillance et en éloigner les enfant. S'assurer en particulier que les poignées des casseroles sont correctement positionnées et surveiller la cuisson des aliments qui requièrent des huiles et des graisses car elles sont facilement inflammables.
- Ne pas utiliser de spray à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne faites pas glisser les casseroles sur le dessus en verre pour éviter d'en rayer la surface.
- N'utilisez pas le plan de travail comme un plan d'appui.
- Ne posez pas sur le brûleur des casseroles au fond instable ou déformé, afin d'éviter les accidents en cas de renversement ou de débordement de liquide.
- On conseille d'utiliser des récipients qui dépassent du bord du plan de cuisson.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS

D'UTILISATION:

- **L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Il est donc nécessaire d'assurer une bonne aération de la pièce en veillant à ne pas obstruer les ouvertures pour la ventilation naturelle (fig. 3) et en mettant en marche le dispositif mécanique d'aération (hotte aspirante ou électro-ventilateur fig. 4 et fig. 5).**
- **En cas d'utilisation intensive ou prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire peut s'avérer nécessaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou bien une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si elle est prévue.**
- **Ne jamais tenter de modifier les caractéristiques techniques du produit: cela pourrait s'avérer dangereux.**
- **Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un ancien modèle) avant de le porter à la démolition, il est recommandé de le rendre inutilisable comme le prévoient les réglementations en vigueur en matière de protection de la santé et de pollution de l'environnement.**
- **Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.**
- **Ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus.**
- **Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dommages imputables à des emplois incorrects, erronés ou irraisonnables.**
- **Pendant le fonctionnement, ou immédiatement après, certaines parties de la plaque de cuisson atteignent des températures très élevées: ne pas y toucher.**
- **Après avoir utilisé la plaque de cuisson, s'assurer que l'index des boutons soit en position de fermeture et fermer le robinet principal du conduit de gaz ou le robinet de la bouteille.**
- **En cas de problèmes de fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service après-vente.**

FR

BE

CH

LU

NETTOYAGE

ATTENTION:

avant toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil du réseau du gaz et du réseau électrique.

2) PLAN DE TRAVAIL

Il est très important de nettoyer la table après chaque utilisation, lorsque le verre est encore tiède.

Évitez de la nettoyer avec des éponges métalliques, des produits abrasifs ou des sprays corrosifs.

Suivant le degré de saleté, on conseille:

- pour les taches légères, il suffit d'utiliser une éponge humide.
- Les traces des débordements de liquide s'éliminent avec du vinaigre ou du citron.

Laver de la même manière les grilles émaillées, les couvercles émaillés "A", "B" et "C" des répartiteurs de flamme et les injecteurs "T" (voir fig. 7 et 8). Aussi nettoyez les bougies d'allumage "AC" ainsi que les capteurs des thermocouples "TC" (voir fig. 8).

Nettoyez-les délicatement avec une petite brosse en nylon comme indiqué (voir fig. 6) et laissez sécher complètement.

Ne les lavez pas au lave-vaisselle.

Éviter que le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le jus de citron ou de tomate ne restent trop longtemps au contact des surfaces.

WARNINGS:

comply with the following instructions, before remounting the parts:

- **check that burner head slots "T" (fig. 8) have not become clogged by foreign bodies.**
- **Check that enamelled burner cap "A", "B", "C" (fig. 7 and 8) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.**
- **The pan support must be placed in the appropriate centering pins verifying the perfect stability.**
- **Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.**
- **Don't use steam jets for the equipment cleaning.**

ATTENTION!

En cas de rupture du verre du plan de cuisson:

- **éteindre immédiatement tous les feux et les éléments chauffants électriques, puis mettre l'appareil hors tension;**
- **ne pas toucher la surface de l'appareil;**
- **ne pas utiliser l'appareil.**

Remarque: l'emploi constant pourrait modifier la couleur originale à hauteur des brûleurs, en raison des températures élevées.

FR

BE

CH

LU

INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES A L'ATTENTION DES INSTALLATEURS

L'installation, tous les réglages, les transformations et les entretiens mentionnés dans ce chapitre doivent être effectués exclusivement par du personnel qualifié.

L'appareil doit être convenablement installé, selon les normes en vigueur et les instructions du fabricant.

Une mauvaise installation peut provoquer des accidents de personnes et d'animaux ainsi que des dégâts matériels qui ne sont pas imputables au constructeur.

Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pour la durée de vie de l'installation pourront être modifiés uniquement par le constructeur ou par le fournisseur dûment autorisé.

3) MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

Après avoir enlevé l'emballage externe et interne des différentes pièces mobiles, s'assurer que la table est intacte. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel qualifié.

Les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent des sources potentielles de danger.

On doit pratiquer, sur le plan du meuble à éléments, une ouverture pour l'encastrement ayant les dimensions exprimées en millimètres indiquées dans les fig. 9, en veillant à respecter les distances critiques entre la table, les parois latérales, postérieure et supérieure (voir fig. 9 et la distance minimale représentée sur la fig. 9/A).

L'appareil doit figurer en classe 3 et il est donc soumis à toutes les prescriptions prévues par les normes correspondantes.

4) FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

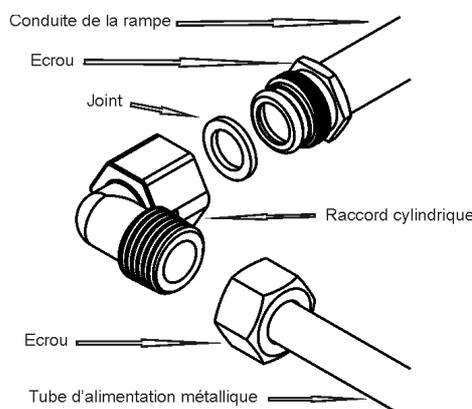
La table est équipée d'une garniture spéciale pour éviter toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer correctement cette garniture, prière de s'en tenir scrupuleusement à ce qui est spécifié ci-après:

- détacher les bandes de la garniture de leur support en veillant à ce que la protection transparente reste fixée à la garniture.
- Renverser la table de cuisson et positionner correctement la garniture "E" (fig. 10) sous le bord de la table, de manière à ce que le côté externe de garniture coïncide parfaitement avec le bord périmétral externe de la table. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.

- Faire adhérer la garniture à la table de cuisson, de manière uniforme et sûre, en la pressant avec les doigts, puis retirer la bande de protection en papier de la garniture et positionner la table dans le trou pratiqué sur le plan de travail.
- **Pour GMS7651.0E-GMS9651.0E:** la bloquer au moyen des brides "S", en ayant soin d'enfiler la partie saillante dans la fente "H" réalisée sur le fond et en serrant la vis "F" jusqu'à ce que la bride ne bloque plus la table de cuisson sur le plan de travail (voir fig. 11/A).
- **Pour GWS3811.0ED - GKS9851.0ED - GKS3820.0ED:** Positionner la table de cuisson dans le trou réalisé dans le meuble et le bloquer avec les vis spécifiques «F» des crochets de fixation "G" (voir fig. 11/B).
- Il est nécessaire d'éviter le contact accidentel avec le fond de surchauffe de la fraise-mère, pendant le fonctionnement, de mettre une insertion en bois, fixée par des vis, à une distance minimum de 70 millimètres du dessus (voir la fig. 9).

IMPORTANT: pour une installation parfaite, le réglage ou la transformation de la plaque de cuisson pour l'emploi d'autres types de gaz, il est nécessaire de faire appel à un INSTALLATEUR QUALIFIÉ: le non respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.

ATTENTION: ne pas poser le verre directement sur le meuble, mais le fond de la table de cuisson.



INSTALLATION

PRESCRIPTIONS IMPORTANTES D'INSTALLATION

Avis à l'installateur: les parois latérales ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de cuisson. Le panneau arrière et les surfaces adjacentes entourant la table de cuisson doivent résister à une température de 90 °C.

Le collant qui fixe le revêtement plastique au meuble doit résister à une température d'au moins 150 °C pour éviter que le revêtement se décolle.

L'installation de l'appareil doit être effectuée conformément aux normes en vigueur.

Cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il faut donc le raccorder dans le respect des normes d'installation ci-avant. Faites très attention aux dispositions applicables en matière d'aération.

5) AERATION DE LA PIECE

Le local où est installé l'appareil doit être ventilé en permanence pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil. La quantité d'air nécessaire est celle utilisée par la combustion des gaz et par la ventilation de la pièce dont le volume devra être au moins de 20 m³. L'aération naturelle directe doit être assurée par des ouvertures permanentes d'une section minimum de 100 cm² (voir fig. 3) aménagées sur les parois extérieures de la pièce. Il ne doit pas être possible d'obstruer ces ouvertures.

L'aération indirecte est également admise en prélevant l'air d'un local adjacent. Dans ce cas respecter formellement les normes en vigueur.

ATTENTION: *si les brûleurs de la table de cuisson sont dépourvus du thermocouple de sécurité, l'ouverture de ventilation doit avoir une surface minimale de 200 cm².*

6) EMPLACEMENT ET EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Les tables de cuisson doivent toujours évacuer les produits de la combustion dans des hottes reliées à des conduits ou débouchant directement à l'extérieur (voir fig. 4). Lorsqu'il n'est pas possible de monter une hotte, vous pouvez utiliser un ventilateur installé sur la fenêtre ou sur une paroi donnant vers l'extérieur, dans le respect des normes en vigueur sur l'aération de la pièce. Ce dispositif sera mis en marche en même temps que l'appareil (voir fig. 5).

7) RACCORDEMENT AU GAZ

Avant de raccorder l'appareil assurez-vous que les données indiquées sur l'étiquette signalétique, apposée sur la partie basse du caisson, correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.

Une étiquette sur ce manuel et sur le produit indique le type de réglage de gaz et de pression.

Le raccordement au gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur.

Raccordement pour les gaz distribués par canalisation:

- soit par raccordement rigide conformément aux règlements en vigueur.
- soit par raccordement par tuyau métallique à flexible onduleux conformément aux règlements en vigueur.
- soit par raccordement par tuyau flexible avec embouts mécaniques conformément aux règlements en vigueur. La longueur du tuyau doit être inférieure à 2 mètres.

Raccordement pour le tube souple Butane/Propane distribué par bouteille ou réservoir:

- Le raccordement se fait par tube souple conformément aux règlements en vigueur (longueur min. de 400 mm et max. de 2000 mm).

AVERTISSEMENTS:

- *le raccord d'entrée du gaz de l'appareil est fileté 1/2" gaz conique mâle conformément aux normes EN 10226.*
- *Le tuyau flexible ou le tube souple doit être installé de manière à ne pas être en contact avec des parties mobiles du module encastrable (par exemple des tiroirs) et ne doit pas traverser des casiers pouvant être remplis.*
- *L'appareil est conforme aux prescriptions des Directives Européennes suivantes: CE 2009/142 concernant la sécurité gaz.*

FR

BE

CH

LU

INSTALLATION

8) RACCORDEMENT ELECTRIQUE

IMPORTANT: l'installation doit s'effectuer conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des blessures corporelles aux gens et aux animaux, ou des dégâts matériels dont le fabricant ne peut être tenu pour responsable.

Le raccordement électrique doit être effectué conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur.

Avant de procéder au raccordement, vérifier que:

- la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge, indiquée elle aussi sur la plaquette.
- La portée électrique de l'installation et des prises de courant sont appropriées à la puissance maximale de l'appareil (voir l'étiquette appliquée sur la partie inférieure du caisson).
- La prise ou l'installation sont munies d'un raccordement efficace à la terre conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.

Lorsque le branchement au réseau d'alimentation est effectué par l'intermédiaire d'une prise:

- appliquer au câble d'alimentation "C", s'il en est dépourvu (voir fig. 11), une fiche normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette signalétique.
- Raccorder les fils d'après le schéma de la fig. 11 en ayant soin de respecter les correspondances suivantes:

lettre L (phase) = fil marron;

lettre N (neutre) = fil bleu;

symbole de terre  = fil verte - jaune.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'à aucun endroit il ne puisse subir une température de 90 °C.
- Ne pas utiliser pour le raccordement des réductions, des adaptateurs ou des dérivateurs car ils risqueraient de provoquer de faux contacts suivis de surchauffes dangereuses.
- La sortie doit être accessible après la fonction intégrée.

Lorsque le raccordement est directement réalisé sur le réseau électrique:

- interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire, dimensionné à la

charge de l'appareil, avec une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm.

- Ne pas oublier que le câble de mise à la terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
- Le réseau électrique peut également être protégé au moyen d'un interrupteur différentiel à haute sensibilité.

Il est vivement recommandé de fixer le fil de terre vert-jaune à un circuit efficace de mise à la terre.

Avant tout travail sur la partie électrique de l'appareil, il faut absolument la débrancher du secteur.

Si l'installation de l'appareil requiert des modifications de l'installation électrique domestique ou en cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, s'adresser à du personnel qualifié pour le remplacement. Ce dernier devra notamment vérifier que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

AVERTISSEMENTS :

tous nos produits sont conformes aux normes européennes et aux amendements correspondants. Le produit est donc conforme aux exigences des Directives européennes en vigueur en ce qui concerne :

- la compatibilité électromagnétique (CEM) ;
- la sécurité électrique (directive basse tension) ;
- la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses ;
- l'écoconception.

FR

BE

CH

LU

REGLAGES ET TRANSFORMATIONS

Avant tout réglage, débrancher l'appareil. Au terme des opérations de réglage ou de préréglage, les scellages éventuels doivent être rétablis par le technicien.

Le réglage de l'air primaire sur nos brûleurs n'est pas nécessaire.

9) ROBINETS

Réglage du "Minimum":

- allumer le brûleur et placer le bouton sur la position "Minimum" (petite flamme fig. 1).
- retirer le bouton « M » (fig. 12 et 12/A) du robinet fixé par une simple pression sur le pivot de celui-ci. Le régulateur de la capacité minimale peut se trouver : sur le côté du robinet (fig. 12) ou à l'intérieur du pivot. En tous les cas, pour le réglage, on y accède en insérant un petit tournevis « D » sur le côté du robinet (fig. 12), ou dans le trou « C » à l'intérieur du pivot du robinet (fig. 12/A).
- tourner le régulateur vers la droite ou vers la gauche en réglant de façon appropriée la flamme dans la position de capacité réduite.

Il est recommandé de ne pas exagérer avec le «Minimum»: la petite flamme doit être stable et constante.

Remonter correctement les différents composants.

Il reste entendu que ce réglage ne doit être effectué qu'avec des brûleurs fonctionnant à G20 ou G25, tandis qu'avec les brûleurs fonctionnant à G30 ou G31 la vis doit être bloquée à fond (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre).

ATTENTION :

Pour régler le brûleur « DUAL » minimum, retirer d'abord la bague « E » (fig. 12).

Dans le cas du brûleur "DUAL" la vis de réglage située à l'intérieur de l'axe du robinet règle la flamme centrale, et la vis située à côté du robinet règle la flamme externe.

10) REMPLACEMENT DES INJECTEURS

Les brûleurs sont adaptables aux différents gaz en montant les injecteurs correspondants au gaz utilisé. Pour cela, il est nécessaire d'enlever les répartiteurs de flamme des brûleurs et, au moyen d'une clé droite "B", de dévisser l'injecteur "A" (voir fig. 13) et de le remplacer par un injecteur correspondant au gaz utilisé.

Il est conseillé de bloquer énergiquement l'injecteur.

Après avoir effectué les remplacements indiqués ci-dessus, le technicien devra procéder au réglage des brûleurs, suivant la description du paragraphe 9, sceller les organes de réglage ou de préréglage éventuels, et remplacer l'étiquette présente sur l'appareil par celle qui correspond au nouveau réglage de gaz effectué. Cette étiquette se trouve dans le sachet qui contient les injecteurs de rechange.

L'enveloppe contenant les injecteurs et les étiquettes, peut être donnée en dotazione outrement être disponible chez le centre autorisé d'assistance.

Pour faciliter le travail de l'opérateur, nous reportons ci-après un tableau comportant les débits, les débits thermiques des brûleurs, le diamètre des injecteurs et la pression d'exercice pour les différents gaz.

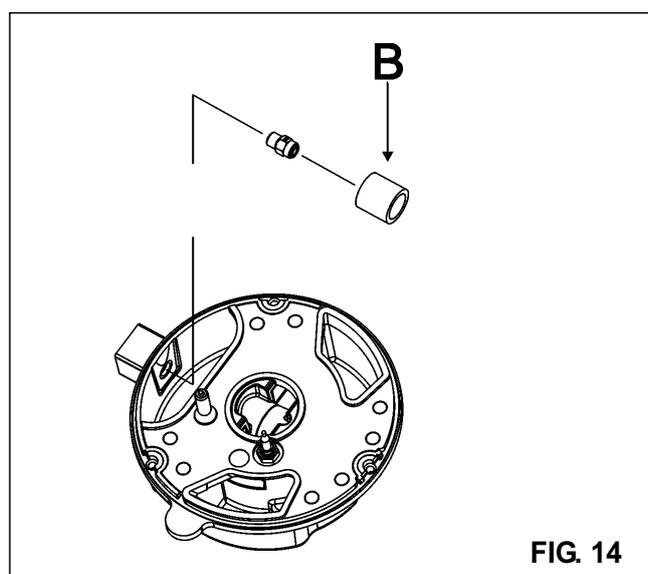


FIG. 14

FR

BE

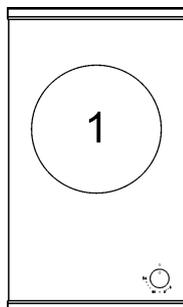
CH

LU

TRANSFORMATIONS

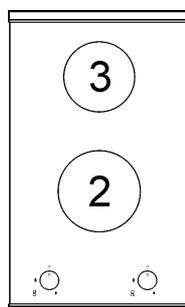
DISPOSITION DES BRULEURS

GWS3811.0ED



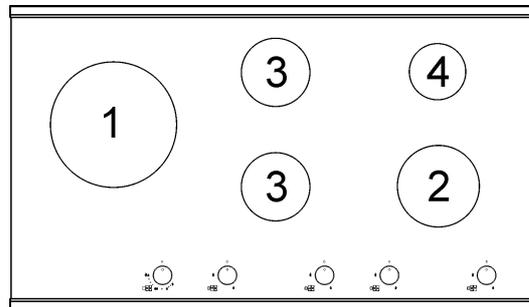
EE_{gas hob}
56,4%

GKS3820.0ED



EE_{gas hob}
58,3%

GKS9851.0ED



EE_{gas hob}
57,4%

TABLEAU

BRULEURS		GAZ	PRESSION D'EXERCICE mbar	DEBIT THERMIQUE		DIAMETRE INJECTEUR 1/100 mm	DEBIT THERMIQUE (W)		EE _{gas burner} *	
N°	DENOMINATION			g/h	l/h		Min.	Max.		
1	DUAL total**	G 30 - BUTANE	28 - 30	436		2 x 80 B + 46 B	3500	6000	56,4%	
		G 31 - PROPANE	37	429		2 x 80 B + 46 B	3500	6000		
G 20 - NATUREL		20		571		2 x 125 A + 71 A	3500	6000		
G 25 - NATUREL		25		664		2 x 134 A + 74 A	3500	6000		
2	DUAL central	G 30 - BUTANE	28 - 30	58		46 B	400	800	---	
		G 31 - PROPANE	37	57		46 B	400	800		
		G 20 - NATUREL	20		76		71 A	400		800
		G 25 - NATUREL	25		89		74 A	400		800
2	Rapide	G 30 - BUTANE	28 - 30	218		85	800	3000	60,1%	
		G 31 - PROPANE	37	214		85	800	3000		
		G 20 - NATUREL	20		286		117 Y	800		3000
		G 25 - NATUREL	25		332		125 F2	800		3000
3	Semi rapide	G 30 - BUTANE	28 - 30	127		68	550	1750	56,6%	
		G 31 - PROPANE	37	125		68	550	1750		
		G 20 - NATUREL	20		167		98 Z	550		1750
		G 25 - NATUREL	25		194		98 Y	550		1750
4	Auxiliaire	G 30 - BUTANE	28 - 30	73		51	450	1000	N.A.	
		G 31 - PROPANE	37	71		51	450	1000		
		G 20 - NATUREL	20		95		75 X	450		1000
		G 25 - NATUREL	25		111		73 F1	450		1000

*Conformément au règlement n° 66/2014 mesures de l'UE pour la mise en œuvre de la directive 2009/125/CE, le (brûleur de EE_{gas}) de performance a été calculée selon la norme EN 30-2-1 dernier examiner avec le G20.

**Monter avec brousse (B) si elle est présente (voir Fig. 14).

FR

BE

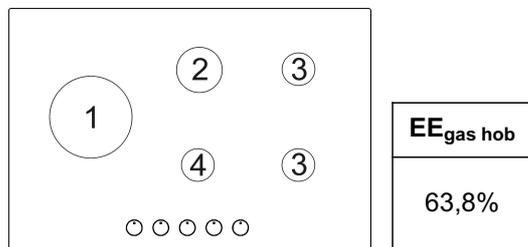
CH

LU

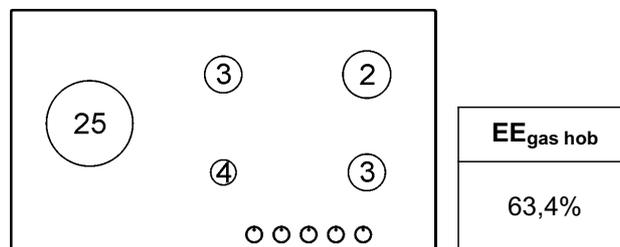
TRANSFORMATIONS

DISPOSITION DES BRULEURS

GMS7651.0E



GMS9651.0E



TABLEAU

BRULEURS		GAZ	PRESSION D'EXERCICE mbar	DEBIT THERMIQUE		DIAMETRE INJECTEUR 1/100 mm	DEBIT THERMIQUE (W)		EE _{gas burner} *
N°	DENOMINATION			g/h	l/h		Min.	Max.	
1	WOK Double couronne**	G 30 - BUTANE	28 - 30	291		100 B	1800	4000	59.0%
		G 31 - PROPANE	37	286		100 B	1800	4000	
		G 20 - NATUREL	20		381	145 A	1800	4000	
		G 25 - NATUREL	25		443	148 A	1800	4000	
2	Rapide	G 30 - BUTANE	28 - 30	218		87 B	800	3000	65.3%
		G 31 - PROPANE	37	214		87 B	800	3000	
		G 20 - NATUREL	20		286	128 A	800	3000	
		G 25 - NATUREL	25		332	135 A	800	3000	
3	Semi-rapide	G 30 - BUTANE	28 - 30	127		66 B	550	1750	65.5%
		G 31 - PROPANE	37	125		66 B	550	1750	
		G 20 - NATUREL	20		167	98 A	550	1750	
		G 25 - NATUREL	25		194	103 A	550	1750	
4	Auxiliaire	G 30 - BUTANE	28 - 30	73		50 B	450	1000	N.A.
		G 31 - PROPANE	37	71		50 B	450	1000	
		G 20 - NATUREL	20		95	77 A	450	1000	
		G 25 - NATUREL	25		111	77 A	450	1000	
25	DUAL total**	G 30 - BUTANE	28 - 30	345		2 x 72 B + 46 B	2700	4750	57.4%
		G 31 - PROPANE	37	339		2 x 72 B + 46 B	2700	4750	
G 20 - NATUREL		20		452	2 x 115 A + 71 A	2700	5000		
G 25 - NATUREL		25		526	2 x 118 A + 71 A	2700	4750		
25	DUAL central	G 30 - BUTANE	28 - 30	58		46 B	300	800	N.A.
		G 31 - PROPANE	37	27		46 B	300	800	
		G 20 - NATUREL	20		76	71 A	300	800	
		G 25 - NATUREL	25		89	71 A	300	800	

*Conformément au règlement n° 66/2014 mesures de l'UE pour la mise en œuvre de la directive 2009/125/CE, le (brûleur de EE_{gas}) de performance a été calculée selon la norme EN 30-2-1 dernier examiner avec le G20.

**Monter avec brousse (B) si elle est présente (voir Fig. 14).



ENTRETIEN

TYPES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

TYPE DE TABLE DE CUISSON	TYPE DE CABLE	ALIMENTATION MONOPHASE
Table de cuisson au gaz	H05 RR - F	Section 3 x 0,75 mm ²

ATTENTION!!!

En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur devra veiller à ce que le conducteur de terre (B) soit plus long que les conducteurs de phase (voir fig. 15) et il devra en outre respecter les avertissements du paragraphe 8.

**ATTENTION L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE CONFIE
EXCLUSIVEMENT À DU PERSONNEL AGRÉÉ.**

En cas de panne ou de couper le câble, s'il vous plaît s'éloigner du câble et ne pas toucher. En outre, le dispositif doit être débranché et pas allumé. Appelez le centre de service agréé le plus proche pour résoudre le problème.

ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DE RECHANGE

Cet appareil, avant de quitter l'usine, a fait l'objet d'essais et d'une mise au point de la part d'un personnel expert et spécialisé, de manière à garantir les meilleurs résultats de fonctionnement.

Les pièces de rechange originales ne sont disponibles que dans nos Centres d'Assistance Technique et dans les magasins autorisés.

Toute réparation ou mise au point nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par du personnel qualifié.

C'est pour cette raison que nous vous recommandons de toujours vous adresser au Concessionnaire qui a procédé à la vente ou à notre Centre d'Assistance Technique le plus proche en spécifiant la marque, le modèle, le numéro de série et le type de défaut que présente votre appareil. Les données correspondantes sont poinçonnées sur l'étiquette signalétique appliquée sur la partie inférieure de votre appareil ainsi que sur l'étiquette appliquée sur la boîte d'emballage.

Ces informations permettent au technicien de se munir des pièces de rechange appropriées et par conséquent de garantir une intervention immédiate et spécifique. Il est conseillé de reporter ces données ci-après de manière à toujours les avoir à portée de main:

MARQUE:.....

MODELE:.....

SERIE:.....



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES REPORTEES SUR L'ETIQUETTE SIGNALÉTIQUE

GWS3811.0ED

CATEGORÍA = I3+
CATEGORÍA = I2E
CATEGORÍA = II2E+3+
CATEGORÍA = II2H3+

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATUREL = 20 mbar
G 25 - NATUREL = 25 mbar

Σ Qn Gas Naturel = 6.0 kW
 Σ Qn GPL = 436 g/h (G30)
 Σ Qn GPL = 429 g/h (G31)

TENSION = 220 - 240 V ~
FREQUENCE = 50/60 Hz

GKS3820.0ED

CATEGORÍA = I3+
CATEGORÍA = I2E
CATEGORÍA = II2E+3+
CATEGORÍA = II2H3+

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATUREL = 20 mbar
G 25 - NATUREL = 25 mbar

Σ Qn Gas Naturel = 4.75 kW
 Σ Qn GPL = 345 g/h (G30)
 Σ Qn GPL = 339 g/h (G31)

TENSION = 220 - 240 V ~
FREQUENCE = 50/60 Hz

GKS9851.0ED

CATEGORÍA = I3+
CATEGORÍA = I2E
CATEGORÍA = II2E+3+
CATEGORÍA = II2H3+

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATUREL = 20 mbar
G 25 - NATUREL = 25 mbar

Σ Qn Gas Naturel = 13.5 kW
 Σ Qn GPL = 981 g/h (G30)
 Σ Qn GPL = 964 g/h (G31)

TENSION = 220 - 240 V ~
FREQUENCE = 50/60 Hz

GMS7651.0E

CATEGORÍA = I3+
CATEGORÍA = I2E
CATEGORÍA = II2E+3+
CATEGORÍA = II2H3+

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATUREL = 20 mbar
G 25 - NATUREL = 25 mbar

Σ Qn Gas Naturel = 11.5 kW
 Σ Qn GPL = 545 g/h (G30)
 Σ Qn GPL = 536 g/h (G31)

TENSION = 220 - 240 V ~
FREQUENCE = 50/60 Hz

GMS9651.0E

CATEGORÍA = I3+
CATEGORÍA = I2E
CATEGORÍA = II2E+3+
CATEGORÍA = II2H3+

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATUREL = 20 mbar
G 25 - NATUREL = 25 mbar

Σ Qn GPL = 12.25 kW
 Σ Qn Gas Naturel = 12.50 kW
 Σ Qn GPL = 891 (G30)
 Σ Qn GPL = 875 (G31)

TENSION = 220 - 240 V ~
FREQUENCE = 50/60 Hz



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

FR

BE

CH

LU



GWS3811.0ED	K06-180130/01
GKS3820.0ED	K06-180129/01
GKS9851.0ED	K06-180128/01
GMS7651.0E	K06-180024/01
GMS9651.0E	K06-180023/01

Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch.de

Teka Austria GmbH

Eitnergasse 13, A-1230 Wien
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50
www.kueppersbusch.at

