



Gas-Einbaukochmulden

GMS 634.1

GMS 755.1

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

D

Service Manual: H2-120-50-01

Bearbeitet von: N. Kirchmair
Email: norbert.kirchmair@kueppersbusch.de
Telefon: (0209) 401-718
Fax: (0209) 401-743
Datum: 17.02.2003

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG

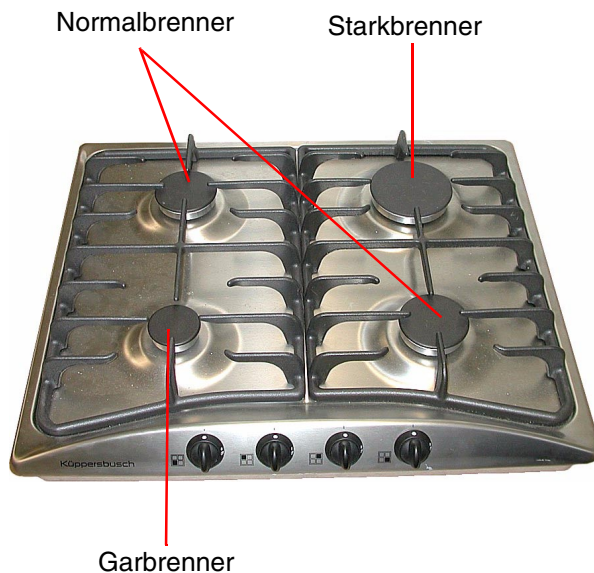
Kundendienst
Postfach 100 132
45801 Gelsenkirchen

Inhalt

Allgemeine technische Daten.....	4
1.1 Gas-Einbaukochmulde GMS 634.1	4
1.2 Gas-Einbaukochmulde GMS 755.1	5
Einbauvoraussetzungen und Montage.....	6
2.1 Hinweise zum Einbau	6
2.2 Montage	7
2.3 Einbaumaße	7
2.4 Einbau	7
Übersicht technischer Bauteile.....	8
3.1 GMS 634.1 E.....	8
3.2 GMS 755.1 E.....	9
Auswechseln von Bauteilen	10
4.1 Demontage der Mulde	10
4.2 Thermofühler austauschen.....	10
4.3 Zündkerze austauschen	10
4.4 Gashahn erneuern	11
Schaltplan	12
Umstellung auf andere Gasart	13
6.1 Bestellnummern der Umrüstsätze	13
6.2 Wechsel der Hauptdüsen	13
6.3 Einstellen der Kleinstelldüse	13
6.4 Düsendurchmesser	13
Technische Daten - Gasanschlüsse	14
7.1 Tabelle der zugelassenen Gasarten und Drücke	14
7.2 Gasanschlußwerte	14
Sonstige technische Informationen.....	15
8.1 Hinweise zu den richtigen Töpfen	15
8.2 Reinigung und Pflege	15
8.3 Brennerdeckel/Topfträger.....	15

1. Allgemeine technische Daten

1.1 Gas-Einbaukochmulde GMS 634.1



GMS 634.1
Design Metallic (Edelstahl)

Ausstattung:

- ◆ 4 Kochstellen
- ◆ Schadstoffarme Gasbrenner, davon:
- ◆ 1 Starkbrenner 2,8 kW
- ◆ 2 Normalbrenner je 1,75 kW
- ◆ 1 Garbrenner 1,1 kW

Thermoelektrische Zündsicherung

Gußtopfträger

Einhandfunkenzündung

Technische Daten:

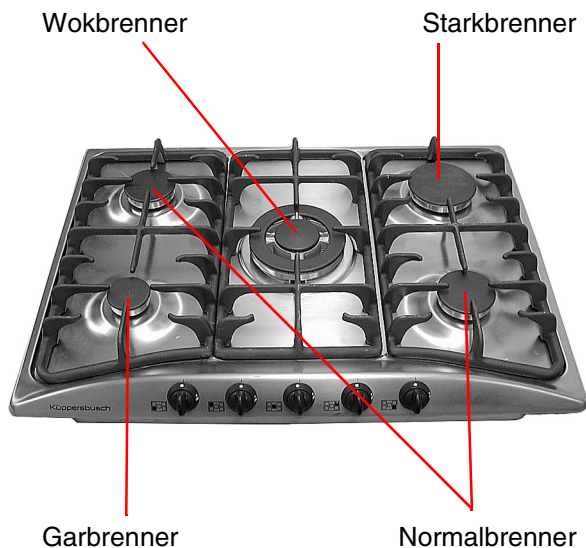
- ◆ Gas-Anschlußwert 7,3 kW
- ◆ Elektro-Anschlußwert 0,1 kW, 230 V (steckerfertig)
- ◆ Gerätemaße:
B x T ca. 580 x 500 mm
- ◆ Einbauhöhe ca. 32 mm
- ◆ Ausschnittmaße:
B x T ca. 553 x 473 mm
- ◆ Gasanschluß R ½"
- ◆ Produkt Identnummer CE-0051 BL 1756

Betrieb mit Erdgas LL nicht möglich

Düsensätze:

Düsensatz Flüssiggas 50 mbar	ET.-Nr. 565138
Düsensatz Flüssiggas 30 mbar	ET.-Nr. 565137
Düsensatz Erdgas NL 25mbar	ET.-Nr. 565137
Düsensatz Erdgas 20mbar (Serie)	ET.-Nr. 565139

1.2 Gas-Einbaukochmulde GMS 755.1



GMS 755.1
Design Metallic (Edelstahl)

Ausstattung:

- ◆ 5 Kochstellen
- ◆ Schadstoffarme Gasbrenner, davon:
- ◆ 1 Starkbrenner 2,8 kW
- ◆ 2 Normalbrenner je 1,75 kW
- ◆ 1 Garbrenner 1,1 kW
- ◆ 1 Wokbrenner 3,3 kW

Thermoelektrische Zündsicherung

Gußtopfträger

Einhandfunkenzündung

Technische Daten:

- ◆ Gas-Anschlußwert 10,6 kW
- ◆ Elektro-Anschlußwert 0,1 kW, 230 V (steckerfertig)
- ◆ Gerätemaße:
B x T ca. 680 x 500 mm
- ◆ Einbauhöhe ca. 32 mm
- ◆ Ausschnittmaße:
B x T ca. 553 x 473 mm
- ◆ Gasanschluß R ½"
- ◆ Produkt Identnummer CE-0051 BL 1754

Betrieb mit Erdgas LL nicht möglich

Düsensätze:

- | | |
|---------------------------------|----------------|
| Düsensatz Flüssiggas 50 mbar | ET.-Nr. 565138 |
| Düsensatz Flüssiggas 30 mbar | ET.-Nr. 565137 |
| Düsensatz Erdgas NL 25mbar | ET.-Nr. 565137 |
| Düsensatz Erdgas 20mbar (Serie) | ET.-Nr. 565139 |

2. Einbauvoraussetzungen und Montage

2.1 Hinweise zum Einbau

- ◆ Der Aufstellungsraum muß einen Rauminhalt von min. 20m³ haben und durch ein Fenster oder eine Tür ins Freie gelüftet werden können.
- ◆ Das Kochfeld wird in einen Arbeitsplattenausschnitt eingebaut, der entsprechend den nachfolgend angegebenen Einbaumaßen herzustellen ist.
- ◆ Die Arbeitsplatte muß waagrecht ausgerichtet sein und sauber ausgeschnitten werden.
- ◆ Unterhalb des Arbeitsplattenausschnitts dürfen keine Traversleisten liegen. Diese sind mindestens bis auf Arbeitsplatten-Ausschnittsgröße zurückzuschneiden.
- ◆ Die Abstände des Muldenausschnitts vorn, hinten und seitlich müssen entsprechend der Maßbilder eingehalten werden. Die vordere und hintere Stegbreite ergeben sich bei einer Arbeitsplattentiefe von 600mm. Bei größerer Arbeitsplattentiefe vergrößert sich die hintere Stegbreite.
- ◆ Es wird empfohlen, die Schnittflächen des Arbeitsplattenausschnitts mit einem wasserfesten Schutzanstrich zu versehen.
- ◆ Der seitliche Abstand zu Hochschränken muß zu beiden Seiten mindestens 300mm betragen.
- ◆ Die Brennerzuluft primärseitig erfolgt durch Spalt zwischen Muldenplatine und Brennerkopf.
- ◆ Für den Gasanschluß wird unterhalb des Kochfeldes zusätzlicher Raum benötigt.
- ◆ Die Wandabschlußleiste muß aus hitzebeständigem Material bestehen und darf im Bereich des Kochfeldes nicht mit Steckdosen versehen sein. Empfohlen wird eine Kunststoffträgerleiste mit einer Deckleiste aus Aluminium. Die auf der Arbeitsplatte aufliegende Schenkellänge darf 30 mm nicht überschreiten.
- ◆ Die Wand oberhalb der Wandabschlußleiste im Bereich des Gerätes muß aus nichtbrennbarem Material bestehen. Holz, Kunststoff, PVC-Folien etc. entsprechen nicht diesen Anforderungen.
- ◆ Bei normalem Gebrauch können auf die umgebenden Möbelteile erhöhte Temperaturen einwirken. Die Möbelteile müssen den Anforderungen für Wärmegeräte entsprechen. Bei Einbaumöbeln muß der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (100°C) verarbeitet sein.
- ◆ Der Mindestabstand von Hängeschränken und Dunstabzugshauben über der Kochfläche beträgt 760 mm.
- ◆ Vor dem Einbau und nach jedem eventuellen Ausbau ist die Abdichtung auf Beschädigungen und lückenlose Auflage zu prüfen und ggf. zu erneuern. Von einer zusätzlichen Verklebung mit Silikon o. ä. muß Abstand genommen werden, da die Gefahr besteht, daß die beschichteten Arbeitsplatten beschädigt werden, wenn das Kochfeld abgenommen wird.

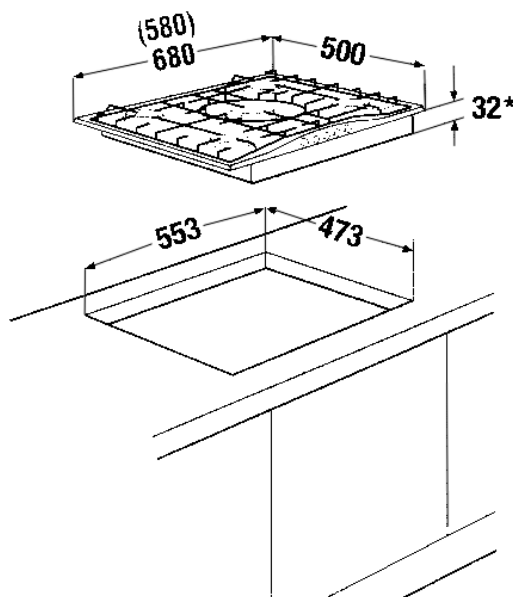
Ausnahme: Bei unebenen (z.B. keramikgefliesten) Arbeitsplatten ist eine Abdichtung mit temperaturbeständigem, dauerelastischem Dichtmaterial erforderlich (z.B. mit Silikon, geeignet für Keramik). Dieses Dichtmaterial nur um die Kante des Kochfeldes herum auftragen, nie unterhalb des Kochfeldes!

2.2 Montage

KÜPPERSBUSCH-Einbaukochflächen können und dürfen ausschließlich mit KÜPPERSBUSCH-Einbaubacköfen mit Gerätekühlung kombiniert werden. Die Verwendung anderer Fabrikate schließt jegliche Haftung durch KÜPPERSBUSCH aus. Die erteilten Prüfzeichen und Genehmigungen werden bei Nichtbeachtung dieser Vorschrift ungültig!

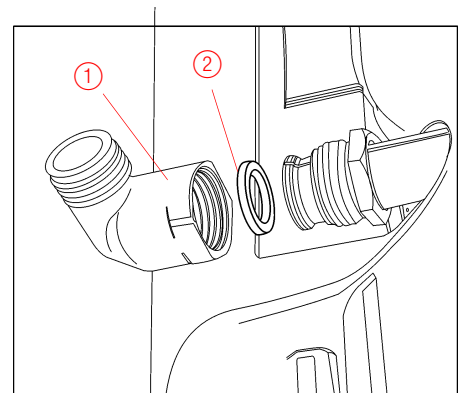
2.3 Einbaumaße

GMS 634.1 / GMS 755.1



Maße in Klammern
für GMS 634

* Einbauhöhe

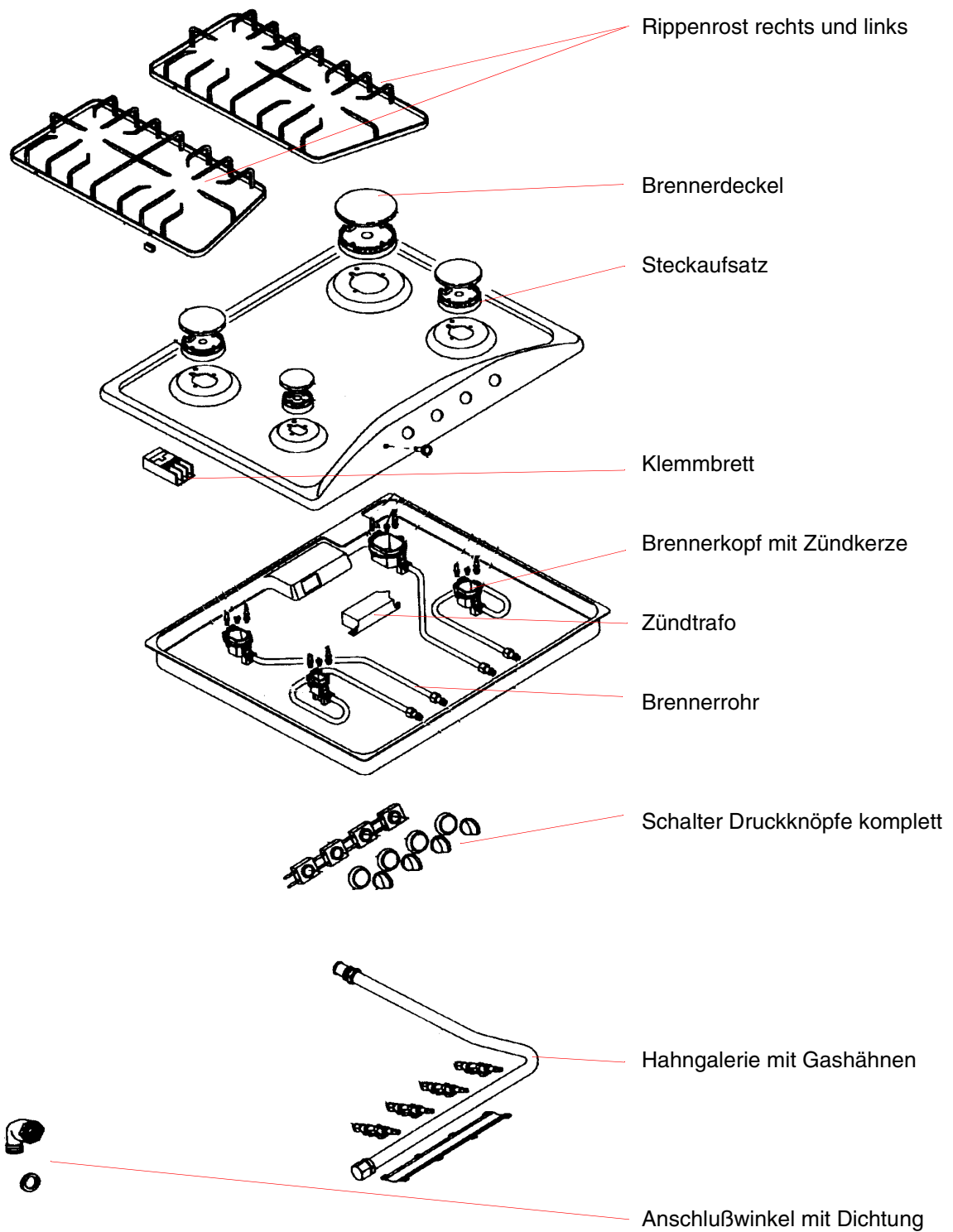


2.4 Einbau

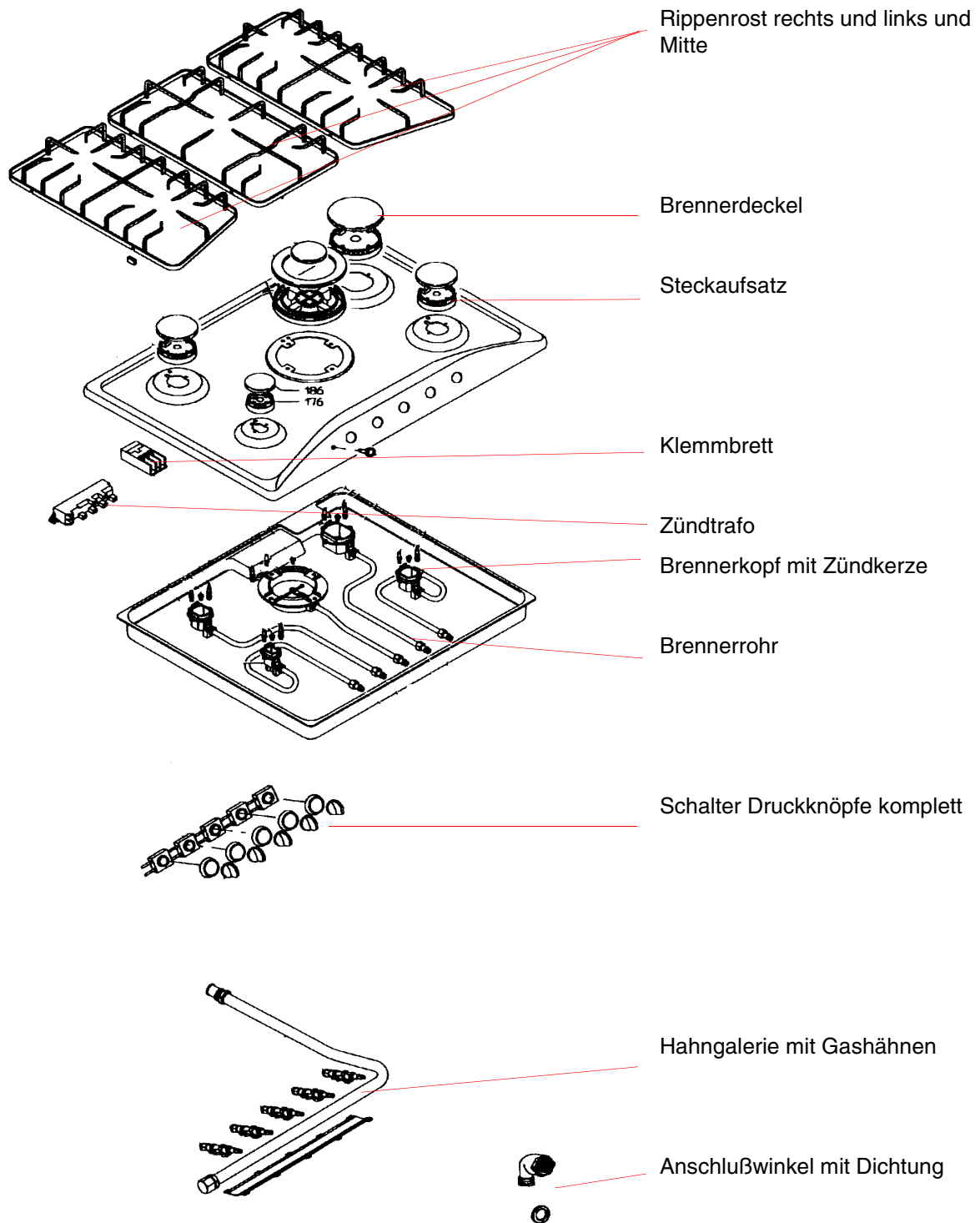
- ◆ Zunächst den Arbeitsplattenausschnitt nach den vorgegebenen Maßen sauber herstellen (siehe „Einbaumaße“).
- ◆ Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen. Bei unebenen Arbeitsplatten (Kacheln etc.) müssen Sie zusätzlich eine temperaturbeständige Dichtungsmasse um die Kante der Mulde herum auftragen.
Tragen Sie die Dichtmasse nicht unterhalb der Mulde auf die Arbeitsplatte auf, da bei einem Ausbau der Mulde die Arbeitsfläche beschädigt wird.
- ◆ Stellen Sie die Kochfläche - falls notwendig - jetzt auf eine andere Gasart um.
- ◆ Der Gasanschluß muß mit beiliegendem Anschlußwinkel ① erfolgen. Dazu beiliegenden Dichtring ② montieren.
- ◆ Kochfeld in den Arbeitsplattenausschnitt einsetzen.
- ◆ Mit beiliegenden Halteklammern und Schrauben Kochfeld von unten festschrauben.

3. Übersicht technischer Bauteile

3.1 GMS 634.1 E



3.2 GMS 755.1 E

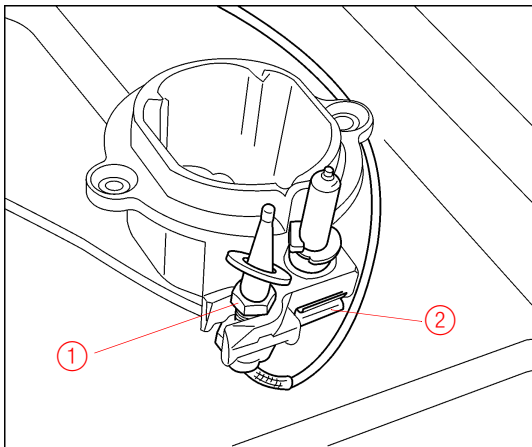


4. Auswechseln von Bauteilen

4.1 Demontage der Mulde

1. Halteklammern auf der Geräteunterseite lösen.
2. Kochfeld von unten aus der Arbeitsplatte herausdrücken.
3. Bedienknebel abziehen.
4. Brennerdeckel, Topfträger und Brennerkopf abheben.
5. Schrauben von der Geräteunterseite herausschrauben und die Edelstahlmuldenplatine abheben. Somit sind alle technischen Teile zugänglich.

4.2 Thermofühler austauschen



1. Muldenplatine abnehmen.
2. Thermofühlermutter ① am Brenner abschrauben.
3. Thermofühler nach unten herausziehen.
4. Stecker des Thermoelementes am Gashahn abziehen.

Die Montage des Thermoelementes erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



Achtung! Verschraubung Thermoelement am Brenner muß unbedingt elektrisch leitend sein. (1 Leiter Thermoelement)

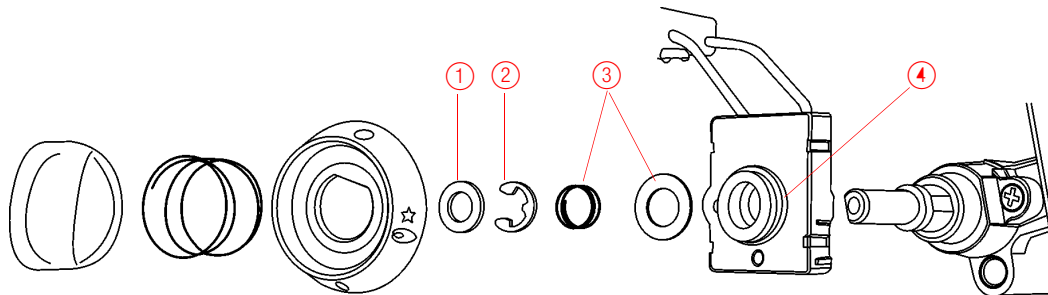
4.3 Zündkerze austauschen

1. Muldenplatine abheben.
2. Sicherungsklammer ② hochdrücken und abziehen.
3. Zündkerze aus dem Brenner herausziehen.

Die Montage der Zündkerze erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

4.4 Gashahn erneuern

1. Muldenplatine abheben.
2. U-Scheibe ① an allen Kochstellen abziehen.
3. Sicherungsringe ② von den Hahnachsen abheben.
4. Federn und U-Scheiben ③ von den Hahnachsen abziehen.
5. Schalterband ④ von den Hahnachsen abziehen.



6. Thermoelement vom Gashahn abziehen.
7. Überwurfmutter vom Brennerrohr am Gashahn abschrauben.
8. Haltebügel Hahngalerie-Gashahn am Gashahn abschrauben und Gashand nach oben herausdrehen.

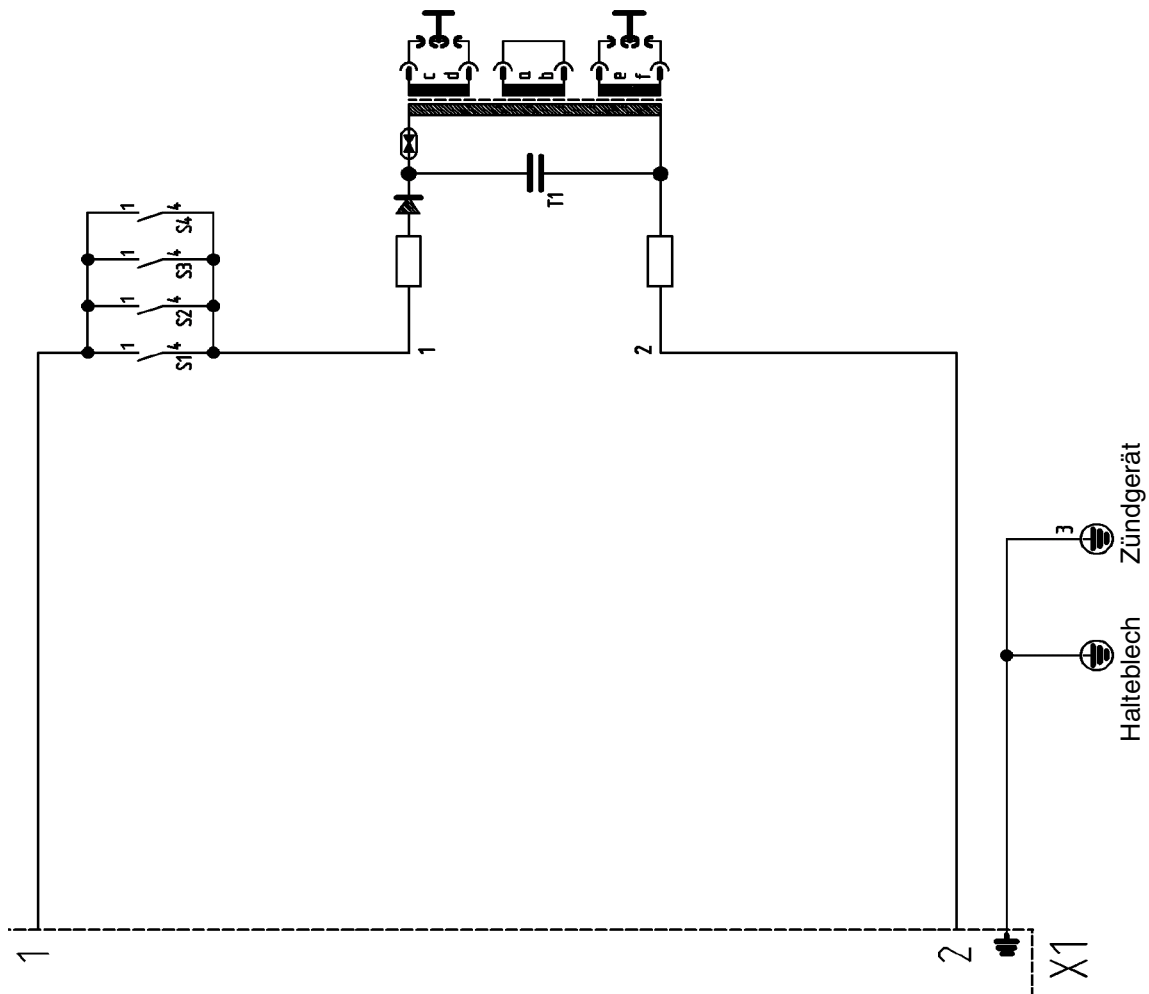


Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



Achtung! Beim Zusammenbau unbedingt Gasdichtigkeit prüfen!

5. Schaltplan



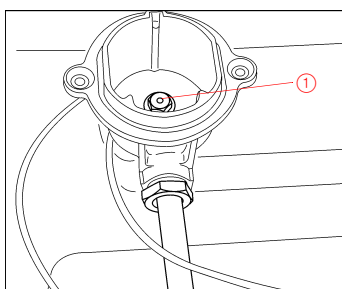
S1 - S4	Mikroschalter
T1	Taktfunkenzündung
X1	Netzanschlussklemme

6. Umstellung auf andere Gasart

6.1 Bestellnummern der Umrüstsätze

Düsensatz Erdgas G20/20 mbar	ET.-Nr. 565139
Düsensatz Flüssiggas G30/50 mbar	ET.-Nr. 565138
Düsensatz Flüssiggas G30/30 mbar	ET.-Nr. 565137
Düsensatz Erdgas NL G25/25 mbar	ET.-Nr. 565137

6.2 Wechsel der Hauptdüsen



Nach Abnehmen der Brennerdeckel und Brennerköpfe sind die Hauptdüsen ① zugänglich.

Diese können nun mit einem Steckschlüssel herausgeschraubt werden.

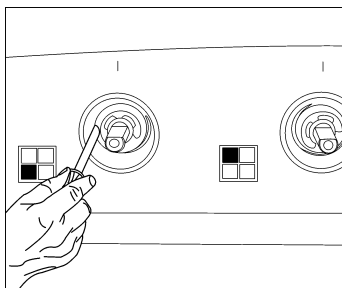
Die Montage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

6.3 Einstellen der Kleinstelldüse

Die Kleinstelldüsen werden nicht gewechselt.

Bei der Einstellung auf Flüssiggas 50mbar sind die Düsen bis zum Anschlag einzudrehen, bei den anderen Gasarten entsprechend herauszudrehen.

Nach Abziehen des Bedienknebels kann die Kleinstellung wie folgt eingestellt werden:



Zwischen Gashahn und Gummiabdeckung zur Mulde (links von der Gashahnachse) einen Schlitzschraubendreher mit 3mm Durchmesser ca. 40 mm tief bis auf die Kleinstellschraube einführen und Kleinbrand einstellen.

6.4 Düsendurchmesser

Düsenkennzeichnung Hauptdüse				
Gasart	Wokbrenner	Starkbrenner	Normalbrenner	Garbrenner
Erdgas H, E, E+ G 20 (20/25 mbar)	121	117	97	72
Erdgas L NL G 25 (25 mbar)	90	83	65	50
Flüssiggas Butan/Propan G 30 (50 mbar)	71	72	59	46
Flüssiggas Butan/Propan G 30 (28-30/37 mbar)	90	83	65	50

7. Technische Daten - Gasanschlüsse

7.1 Tabelle der zugelassenen Gasarten und Drücke

Land (ISO-Länderkürzel)	Erdgas H, E (G 20) mbar	Erdgas L (G 25) mbar	Druckpaar Erdgas (G 20/25) mbar	Propan (G 31) mbar	Druckpaar (Butan/ Propan) (G 30/31) mbar	Butan (Butan/ Propan) (G 30) mbar	Kategorie mbar
Deutschland (DE)	20					50	II2ELL3B/P
Dänemark (DK) Finnland (FI) Schweden (SE) Island (IS) Norwegen (NO)	20					28-30	II2H3B/P
Niederlande (NL)		25 25		50		28-30	II2L3P II2L3B/P
Frankreich (FR) Belgien (BE)			20/25		28-30/37		II2E+3+
Ver. Königreich (GB) Spanien (ES) Italien (IT) Portugal (PT) Irland (IE) Griechenland (GR)	20				28-30/37		II2H3+
Österreich (AT)	20					50	II2H3B/P
Luxemburg (LU)	20				28-30/37		I2E, I3+

7.2 Gasanschlußwerte

Brenner		Erdgas 20 mbar 25 mbar	Butan/Propan	
		Belastung kW	Belastung kW	Gasdurchgang g/h
Garbrenner	groß	1	1	71g/h
	klein	0,5	0,5	
Normalbrenner	groß	1,75	1,75	125g/h
	klein	0,6	0,6	
Starkbrenner	groß	2,8	2,8	200 g/h
	klein	0,85	0,85	
Wokbrenner	groß	3,3	3,3	225 g/h
	klein	1,6	1,6	

Der Betriebsbrennwert H_{SB} ist am Aufstellort bei zuständigen Gasversorgungsunternehmen zu erfragen. Der Gasdurchgang wird wie folgt berechnet:

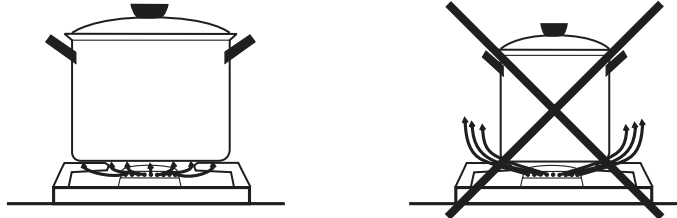
$$\text{Gasdurchgang in l/min} = \frac{\text{Belastung kW} \times 1000}{\text{Betriebswert kWh/m}^3 \times 60}$$

8. Sonstige technische Informationen

8.1 Hinweise zu den richtigen Töpfen

Mit den richtigen Töpfen sparen Sie Kochzeit und Energie.

Wählen Sie den Topfdurchmesser passend zur Brennergröße.



8.2 Reinigung und Pflege

Meist reicht eine Reinigung mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel nach jedem Gebrauch aus. Anschließend trocken nachreiben.

Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls kratzende oder aggressive Reinigungsmittel wie Scheuermittel, Stahlwolle, verseifte Stahlwolle, Metallschwämme, Plastikschwämme oder Schwämme mit kratzender Oberfläche.

8.3 Brennerdeckel/Topfträger

Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls kratzende oder aggressive Reinigungsmittel wie Scheuermittel, Stahlwolle, verseifte Stahlwolle, Metallschwämme, Plastikschwämme oder Schwämme mit kratzender Oberfläche.

Lassen Sie die Brenner Teile abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

Die Brennerdeckel und die Topfträger in warmem Wasser mit Spülmittelzusatz reinigen. Anschließend gut abtrocknen.

Brenner Teile niemals mit Soda oder chlorhaltigen Reinigungsmitteln behandeln. Alkalische Reinigungsmittel und Backofensprays können die Oberflächen beschädigen.

Beim Wiederaufsetzen der Brennerdeckel müssen die Stifte in die Aussparungen einrasten.

Vermeiden Sie das Festbrennen von Verschmutzungen. Stärkere Verschmutzungen und eingebrannte Speisereste vor der Reinigung zunächst einweichen.