



Gas-inbouwkookplaten

GMS 634.1

GMS 755.1

Küppersbusch

HET HART VAN DE GOEDE KEUKEN

NL

Bewerkt door: N. Kirchmair
Email: norbert.kirchmair@kueppersbusch.de
Telefoon: (0209) 401-718
Fax: (0209) 401-743
Datum: 21.05.2003

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG

Kundendienst
Postfach 100 132
45801 Gelsenkirchen

Inhoud

1. Algemene technische gegevens	4
1.1 Gas-inbouwkookplaat GMS 634.1	4
1.2 Gas-inbouwkookplaat GMS 755.1	5
2. Inbouwvoorwaarden en montage	6
2.1 Inbouw instructies	6
2.2 Montage	7
2.3 Inbouwmaten	7
2.4 Inbouw	7
3. Overzicht technische componenten	8
3.1 GMS 634.1 E	8
3.2 GMS 755.1 E	9
4. Vervangen van componenten	10
4.1 Demontage van de kookplaat	10
4.2 Thermovoeler vervangen	10
4.3 Bougie vervangen	10
4.4 Gaskraan vernieuwen	11
5. Schakelschema	12
6. Omstellen op een andere gassoort	13
6.1 Bestelnummers van de ombouwsets	13
6.2 Vervangen van de hoofdpitten	13
6.3 Instellen van de spaarbranderpit	13
6.4 Pitdiameters	13
7. Technische gegevens - gasaansluitingen	14
7.1 Tabel met toegelaten gassoorten en drukken	14
7.2 Gas aansluitwaarden	14
8. Overige technische informatie	15
8.1 Tips m.b.t. de juiste pannen	15
8.2 Reiniging en onderhoud	15
8.3 Branderdeksels/pannendragers	15

1. Algemene technische gegevens

1.1 Gas-inbouwkookplaat GMS 634.1



GMS 634.1
Design metallic (RVS)

Uitrusting:

- ◆ 4 kookpitten
- ◆ Emissiearme gasbranders, waarvan:
- ◆ 1 snelle brander 2,8 kW
- ◆ 2 normale branders van elk 1,75 kW
- ◆ 1 sudderbrander 1,1 kW

Thermo-elektrische ontstekingsbeveiliging

Gietijzeren pannendragers

Eén-hand-vonkontsteking

Technische gegevens:

- ◆ Gas-aansluitwaarde 7,3 kW
- ◆ Elektro-aansluitwaarde 0,1 kW, 230 V (stekkerklaar)
- ◆ Buitenmaten:
b x d ca. 580 x 500 mm
- ◆ Inbouwhoogte ca. 32 mm
- ◆ Zaagmaten:
b x d ca. 553 x 473 mm
- ◆ Gasaansluiting R ½"
- ◆ Product ident.-nummer CE-0051 BL 1756

Werking met aardgas LL is niet mogelijk

Gaspittensets:

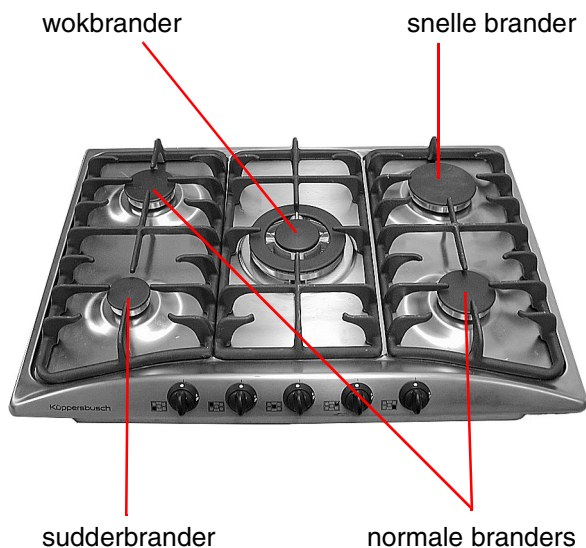
Gaspittenset vloeibaar gas 50 mbar
RD-nr. 565138

Gaspittenset vloeibaar gas 30 mbar
RD-nr. 565137

Gaspittenset aardgas NL 25 mbar
RD-nr. 565137

Gaspittenset aardgas 20 mbar (serie)
RD-nr. 565139

1.2 Gas-inbouwkookplaat GMS 755.1



GMS 755.1
Design metallic (RVS)

Uitrusting:

- ◆ 5 kookpitten
- ◆ Emissiearme gasbranders, waarvan:
- ◆ 1 snelle brander 2,8 kW
- ◆ 2 normale branders van elk 1,75 kW
- ◆ 1 sudderbrander 1,1 kW
- ◆ 1 wokbrander 3,3 kW

Thermo-elektrische ontstekingsbeveiliging

Gietijzeren pannendragers

Eén-hand-vonkontsteking

Technische gegevens:

- ◆ Gas-aansluitwaarde 10,6 kW
- ◆ Elektro-aansluitwaarde 0,1 kW, 230 V (stekkerklaar)
- ◆ Buitenmaten:
b x d ca. 680 x 500 mm
- ◆ Inbouwhoogte ca. 32 mm
- ◆ Zaagmaten:
b x d ca. 553 x 473 mm
- ◆ Gasaansluiting R ½"
- ◆ Product ident.-nummer CE-0051 BL 1754

Werking met aardgas LL is niet mogelijk

Gaspittensets:

Gaspittenset vloeibaar gas 50 mbar
RD-nr. 565138

Gaspittenset vloeibaar gas 30 mbar
RD-nr. 565137

Gaspittenset aardgas NL 25 mbar
RD-nr. 565137

Gaspittenset aardgas 20 mbar (serie)
RD-nr. 565139

2. Inbouwvoorwaarden en montage

2.1 Inbouw instructies

- ◆ De ruimte waar de kookplaat wordt geïnstalleerd moet ten minste 20m³ groot zijn. Deze ruimte moet via een raam of een buitendeur geventileerd kunnen worden.
- ◆ De kookplaat wordt ingebouwd in een werkbladuitsparing die overeenkomstig de hierna aangegeven inbouwmaten moet worden vervaardigd.
- ◆ Het werkblad moet waterpas zijn uitgelijnd en glad worden uitgezaagd.
- ◆ Onder de werkbladuitsparing mogen geen dwarslatten liggen. Deze moeten tenminste tot op het uitsparingformaat in het werkblad worden afgezaagd.
- ◆ De afstanden van de kookplaatuitsparing aan de voor- en achterkant en aan de zijkanten moeten overeenkomstig de maattekeningen worden aangehouden. De voorste en achterste breedtevlakken ontstaan bij een werkbladdiepte van 600mm. Bij een grotere werkbladdiepte wordt het achterste breedtevlak vergroot.
- ◆ Wij adviseren om de snijvlakken van de werkbladuitsparing te voorzien van een watervaste, beschermende laklaag.
- ◆ Aan beide zijkanten moet de afstand tot hoge kasten minimaal 300mm bedragen.
- ◆ De luchttoevoer naar de branders vindt in eerste instantie plaats door de spleet tussen lekblad en gaspit.
- ◆ Voor de gasaansluiting is wat extra ruimte onder de kookplaat nodig.
- ◆ De muurafsluitstrip moet van hittebestendig materiaal zijn gemaakt en mag binnen het bereik van de kookplaat niet van contactdozen zijn voorzien. Wij adviseren een kunststof draagstrip met een dekstrip van aluminium. De op het werkblad liggende lende mag de 30 mm niet overschrijden.
- ◆ De muur boven de muurafsluitstrip binnen het kookplaatbereik moet uit onbrandbaar materiaal bestaan. Hout, kunststof, PVC-folie etc. voldoen niet aan deze eis.
- ◆ Bij normaal gebruik worden omgevende (keuken-) meubelgedeelten blootgesteld aan verhoogde temperaturen. Deze meubelgedeelten moeten voldoen aan de eisen die aan warmteapparatuur gesteld zijn. Bij inbouwmeubels moet de kunststofbekleding resp. het fineer met hittebestendige lijm (100°C) zijn vastgelijmd.
- ◆ De minimale afstand van hangkasten en afzuigkappen boven de kookplaat bedraagt 760 mm.
- ◆ Voor de montage en telkens na een eventuele uitbouw moet de afdichting op beschadigingen en perfecte afdekking gecontroleerd en indien nodig vervangen worden. Extra afkitten met bijv. silicone wordt ten sterkste afgeraden, omdat het gevaar bestaat dat de gecoate werkbladen beschadigen als de kookplaat wordt uitgenomen.

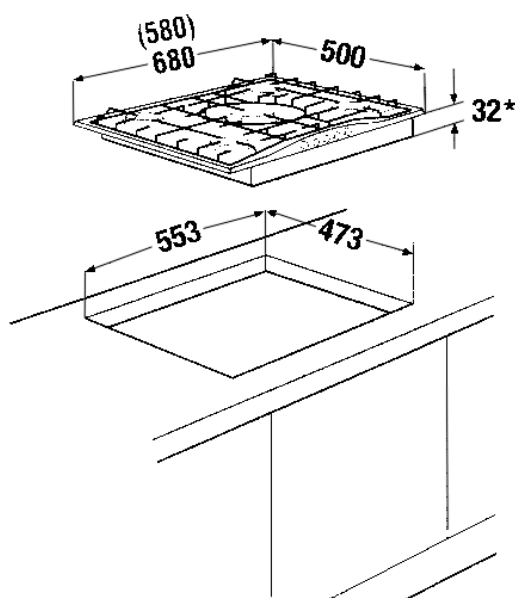
Uitzondering: Bij oneffen werkbladen (bijv. keramische tegels) is een afdichting met temperatuurbestendige, duurzaam elastisch afdichtingsmateriaal wel noodzakelijk (bijv. met silicone geschikt voor keramiek). Dit afdichtingsmateriaal alleen rondom de rand van de kookplaat aanbrengen, nooit onder de kookplaat!

2.2 Montage

KÜPPERSBUSCH-inbouwkookplaten kunnen en mogen uitsluitend met KÜPPERSBUSCH-inbouwovens met toestelkoeling worden gecombineerd. Bij het gebruik van andere merken vervalt iedere aansprakelijkheid van de zijde van KÜPPERSBUSCH. De toegewezen keurmerken en toelatingen worden ongeldig als dit voorschrift niet wordt nageleefd!

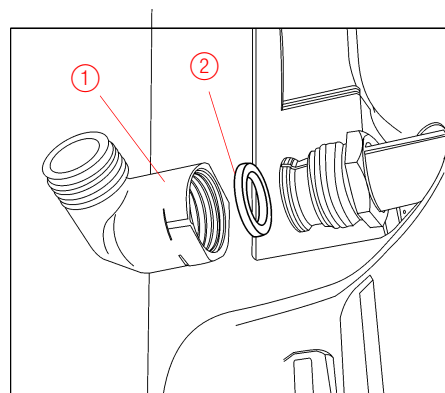
2.3 Inbouwmaten

GMS 634.1 / GMS 755.1



Afmetingen tussen haakjes voor GMS 634

* inbouwhoogte

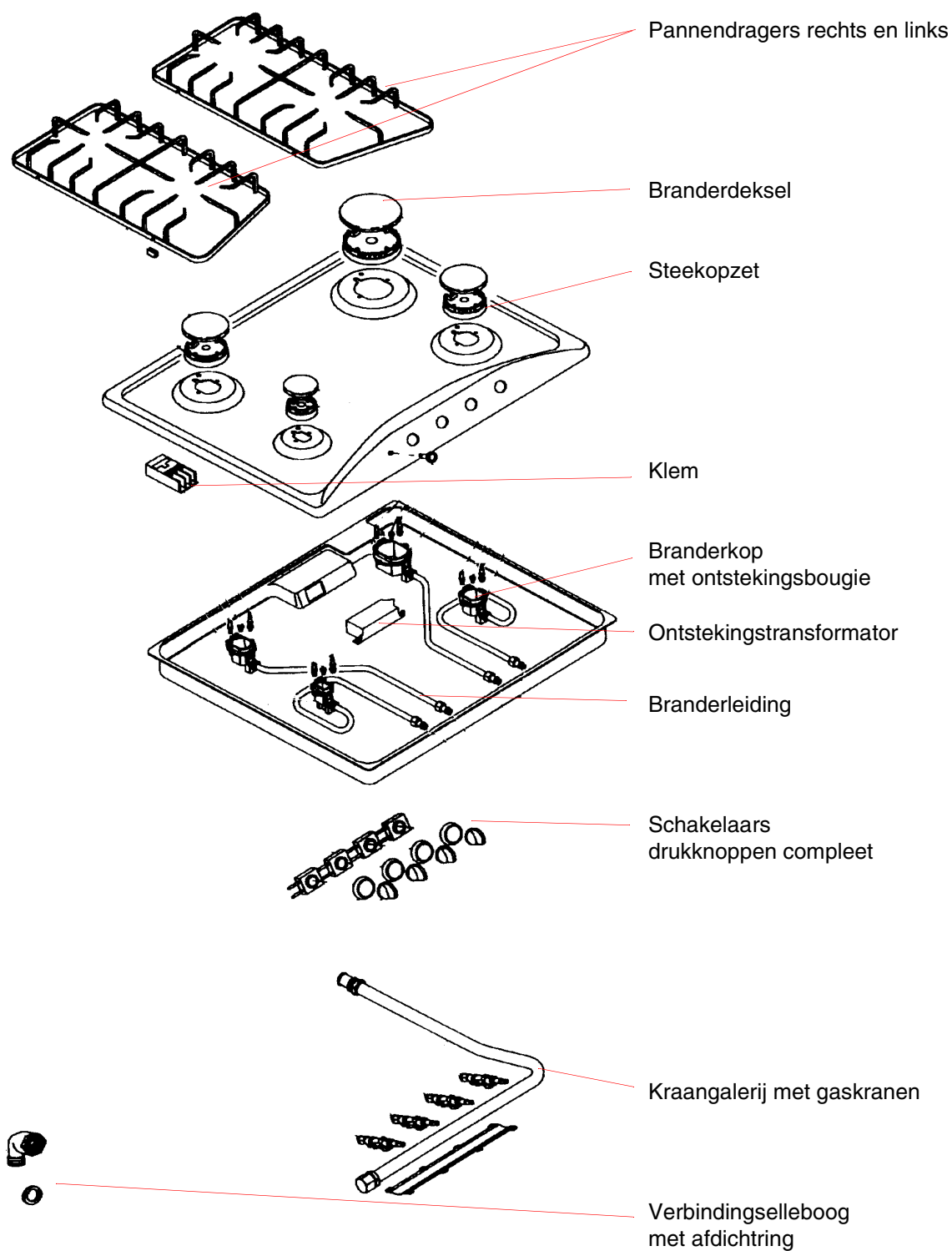


2.4 Inbouw

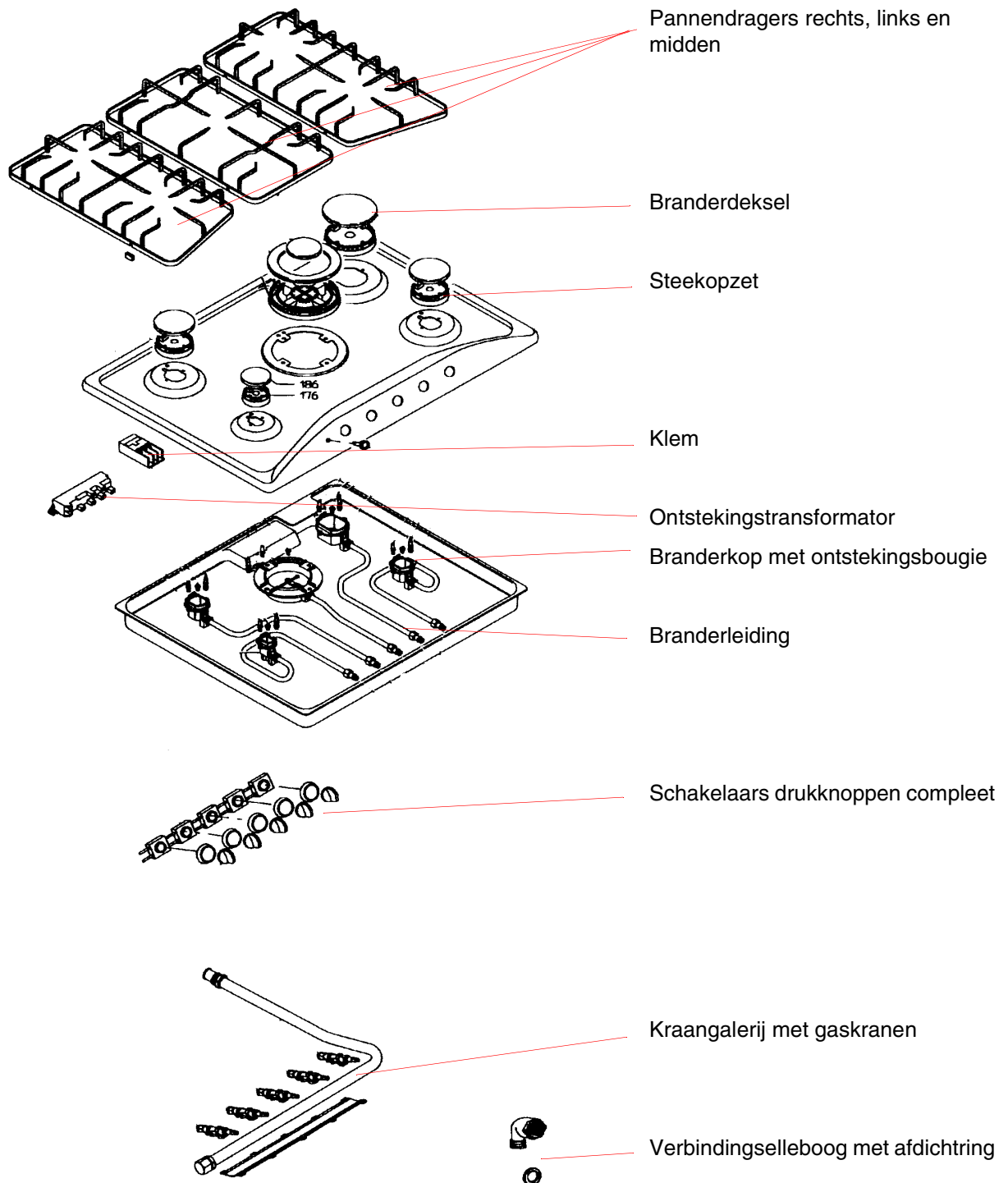
- ◆ Allereerst de uitsparing braamvrij uit het werkblad zagen (zie „Inbouwmaten”).
- ◆ De afdichting van de kookplaat op een juiste zitting en perfecte afsluiting controleren. Bij oneffen werkbladen (tegels etc.) dient u aanvullend temperatuurbestendig afdichtingsmateriaal rondom de kookplaatrand aan te brengen.
Breng geen afdichtingsmateriaal onder de kookplaat aan, omdat het werkblad dan bij het uitbouwen van de kookplaat wordt beschadigd.
- ◆ Stel de kookplaat – indien nodig – om op een andere gassoort.
- ◆ De gasaansluiting moet met de bijgeleverde verbindingseleboog ① tot stand worden gebracht. Hierbij de bijgeleverde afdichtring ② monteren.
- ◆ Kookplaat in de werkbladuitsparing plaatsen.
- ◆ De kookplaat aan de onderzijde vastschroeven met de bijgeleverde bevestigingsklemmen en schroeven.

3. Overzicht technische componenten

3.1 GMS 634.1 E



3.2 GMS 755.1 E

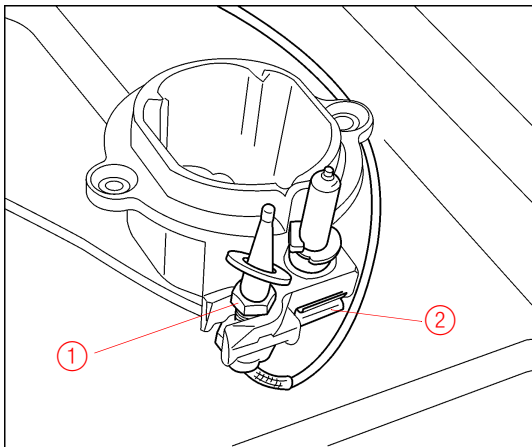


4. Vervangen van componenten

4.1 Demontage van de kookplaat

1. Bevestigingsklemmen aan de onderkant van de kookplaat loshalen.
2. Kookplaat van onderaf uit het werkblad drukken.
3. Bedieningsknevel aftrekken.
4. Branderdeksels, pannendragers en branderkoppen verwijderen.
5. Schroeven aan de onderkant van het lekblad uitschroeven en de rvs-kookplaat optillen. Op deze manier zijn alle technische onderdelen toegankelijk.

4.2 Thermovoeler vervangen



1. Lekblad weghalen.
2. Moer van de thermovoeler ① aan de brander losschroeven.
3. Thermovoeler naar onderen uittrekken.
4. Stekker van het thermo-element aan de gaskraan aftrekken.

De montage van het thermo-element gebeurt in omgekeerde volgorde.



Let op! Schroefverbinding thermo-element aan de brander moet per se elektrisch geleidend zijn (1 draad thermo-element).

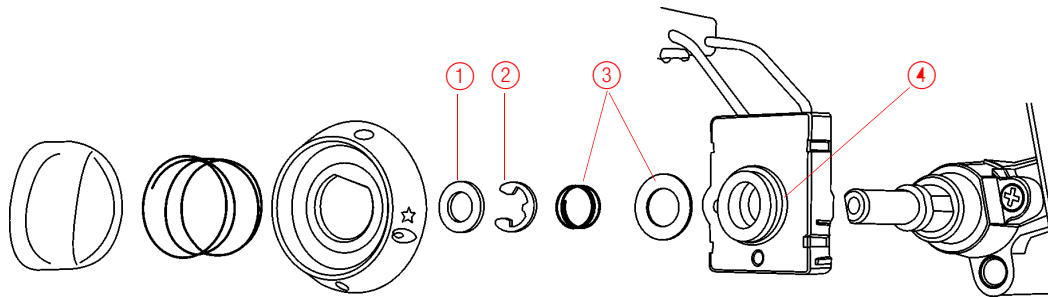
4.3 Bougie vervangen

1. Lekblad optillen.
2. Veiligheidsklem ② omhoog duwen en aftrekken.
3. Bougie uit de brander trekken.

De montage van de bougie gebeurt in omgekeerde volgorde.

4.4 Gaskraan vernieuwen

1. Lekblad optillen.
2. Onderlegschiifje ① van alle pitten trekken.
3. Borgringen ② van de kraanassen halen.
4. Veren en onderlegschiifjes ③ van de kraanassen trekken.
5. Schakelaarband ④ van de kraanassen trekken.



6. Thermo-element van de gaskraan trekken.
7. Wartelmoer afschroeven van de branderleiding aan de gaskraan.
8. De bevestigingsbeugel tussen kraangalerij en gaskraan afschroeven en de gaskraan naar boven toe uit-draaien.

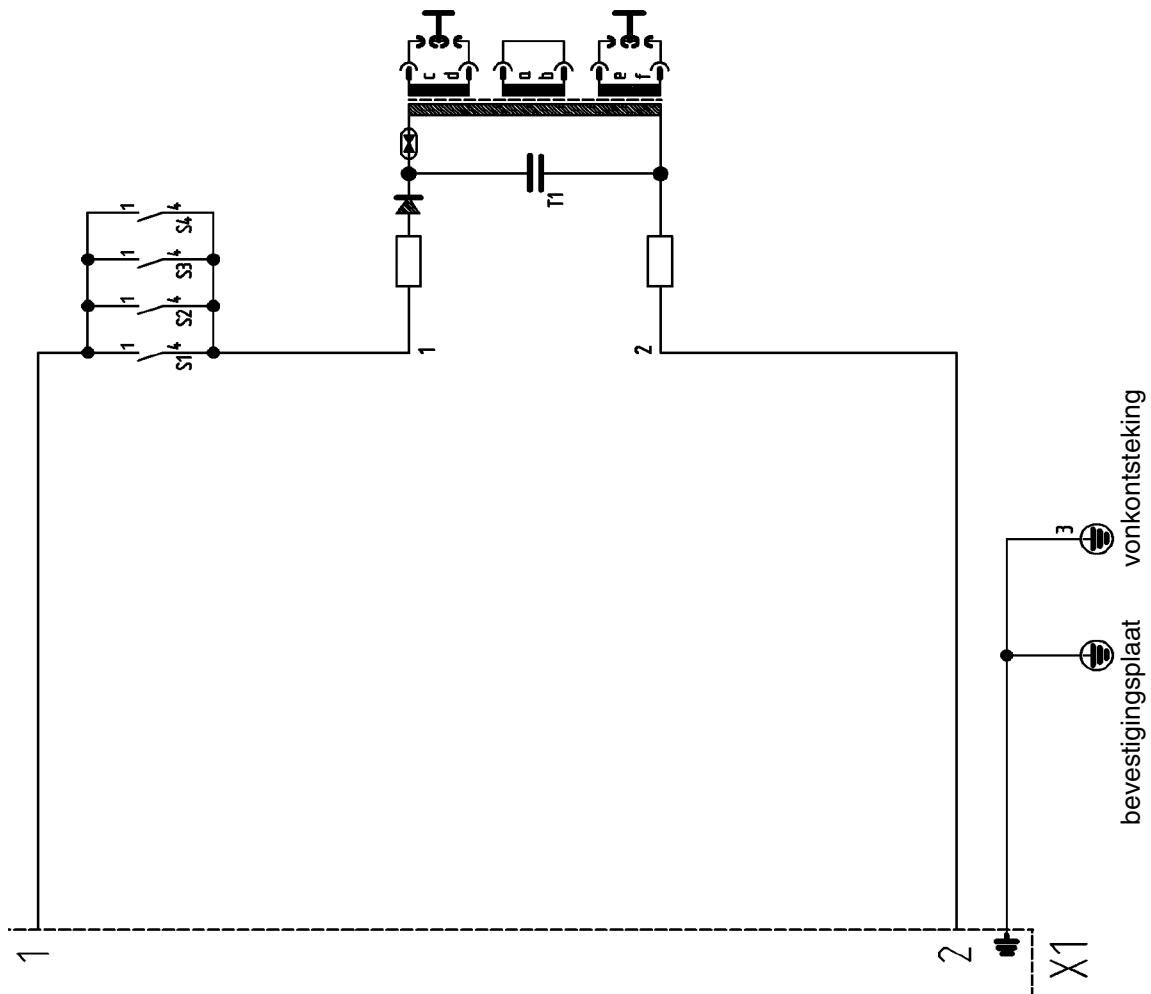


De montage gebeurt in omgekeerde volgorde.



Let op! Tijdens en na de montage in elk geval controleren dat er geen gas lekt!

5. Schakelschema



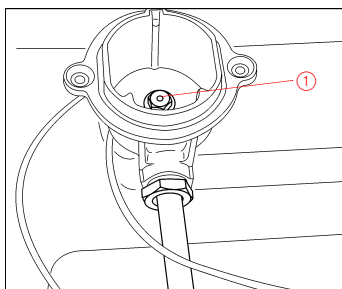
S1 - S4	microschakelaars
T1	elektrische vonkontsteking
X1	netaansluitingsklemmen

6. Omstellen op een andere gassoort

6.1 Bestelnummers van de ombouwsets

Gaspijttenset aardgas G20/20 mbar ET.-nr. 565139
 Gaspijttenset vloeibaar gas G30/50 mbar ET.-nr. 565138
 Gaspijttenset vloeibaar gas G30/30 mbar ET.-nr. 565137
 Gaspijttenset aardgas NL G25/25 mbar ET.-nr. 565137

6.2 Vervangen van de hoofdpitten



Na het afnemen van de branderdeksel en branderkoppen zijn de hoofdpitten ① toegankelijk.

Deze kunnen vervolgens met een steeksleutel worden uitgeschroefd.

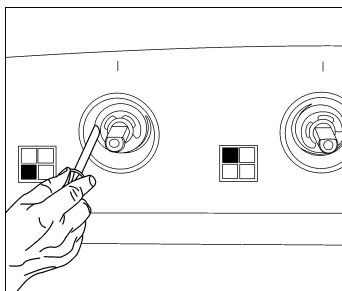
De montage gebeurt in omgekeerde volgorde.

6.3 Instellen van de spaarbranderpit

De spaarbranderpitten worden niet vervangen.

Bij de instelling op vloeibaar gas 50 mbar moeten de pitten tot aan de aanslag worden ingedraaid, bij de andere gassoorten moeten ze dienovereenkomstig worden uitgedraaid.

Na het aftrekken van de bedieningsknevel kan de spaarbrander als volgt worden ingesteld:



Tussen gaskraan en rubberafdekking van het lekblad (links van de gaskraanas) een sleufschroevendraaier met 3 mm diameter ca. 40 mm diep tot op de spaarbranderschroef inbrengen en de waakvlam instellen.

6.4 Pitdiameters

Hoofdbranders				
Gassoort	Wokbrander	Sterkbrander	Normaalbrander	Sudderbrander
Aardgas H, E, E+ G 20 (20/25 mbar)	121	117	97	72
Aardgas L NL G 25 (25 mbar)	90	83	65	50
Vloeibaar gas butaan/propaan G 30 (50 mbar)	71	72	59	46
Vloeibaar gas butaan/propaan G 30 (28-30/37 mbar)	90	83	65	50

7. Technische gegevens - gasaansluitingen

7.1 Tabel met toegelaten gassoorten en drukken

Land (ISO-afkorting land- naam)	Aardgas H, E (G 20) mbar	Aard- gas L (G 25) mbar	Drukpaar Aardgas (G 20/25) mbar	Propaan (G 31) mbar	Drukpaar (butaan/ propaan) (G 30/31) mbar	Butaan (butaan/ propaan) (G 30) mbar	Categorie mbar
Duitsland (DE)	20					50	II2ELL3B/P
Denemarken (DK)	20					28-30	II2H3B/P
Finland (FI)							
Zweden (SE)							
IJsland (IS)							
Noorwegen (NO)							
Nederland (NL)		25 25		50		28-30	II2L3P II2L3B/P
Frankrijk (FR)			20/25		28-30/37		II2E+3+
België (BE)							
Groot Brittannië (GB)	20				28-30/37		II2H3+
Spanje (ES)							
Italië (IT)							
Portugal (PT)							
Ierland (IE)							
Griekenland (GR)							
Oostenrijk (AT)	20					50	II2H3B/P
Luxemburg (LU)	20				28-30/37		I2E, I3+

7.2 Gasaansluitwaarden

Brander		Aardgas 20 mbar 25 mbar	Butaan/propaan	
		Belasting kW	Belasting kW	Gasdebiet g/h
Sudderbrander	groot	1	1	71g/h
	klein	0,5	0,5	
Normaalbrander	groot	1,75	1,75	125g/h
	klein	0,6	0,6	
Sterkbrander	groot	2,8	2,8	200 g/h
	klein	0,85	0,85	
Wokbrander	groot	3,3	3,3	225 g/h
	klein	1,6	1,6	

De calorische bedrijfswaarde H_{SB} kan op de plaats van gebruik bij de betreffende gasleverancier / het nutsbedrijf worden opgevraagd. Het gasdebiet wordt als volgt berekend:

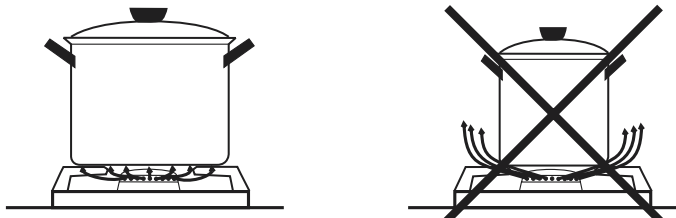
$$\text{Gasdebiet in l/min} = \frac{\text{Belasting kW} \times 1000}{\text{Bedrijfswaarde kWh/m}^3 \times 60}$$

8. Overige technische informatie

8.1 Tips m.b.t. de juiste pannen

Met de juiste pannen bespaart u kooktijd en energie.

Kies een pandiameter die pas bij de grootte van de brander.



8.2 Reiniging en onderhoud

Meestal volstaat het schoonmaken met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel na elk gebruik. Vervolgens droogmaken met een droge doek.

Gebruik voor het schoonmaken in geen geval schurende of agressieve reinigingsmiddelen zoals schuurmiddel, staalwol (al dan niet met zeep), metaalsponzen, plasticsponzen of sponzen met een krassend oppervlak.

8.3 Branderdeksels/pannendragers

Gebruik voor het schoonmaken in geen geval schurende of agressieve reinigingsmiddelen zoals schuurmiddel, staalwol (al dan niet met zeep), metaalsponzen, plasticsponzen of sponzen met een krassend oppervlak.

Laat de branderonderdelen eerst afkoelen voordat u ze gaat schoonmaken.

De branderdeksel en de pannendragers in warm water met een beetje afwasmiddel reinigen. Vervolgens goed afdrogen.

Branderonderdelen nooit met soda of chloorhoudende reinigingsmiddelen behandelen. Alkalische reinigingsmiddelen en ovensprays kunnen de oppervlakken beschadigen.

Bij het opnieuw plaatsen van de branderdeksels moeten de pennen in de uitsparingen vastklikken.

Voorkom het vastbranden van vervuiling. Sterke vervuiling en ingebrande voedselresten voor het schoonmaken eerst inweken.