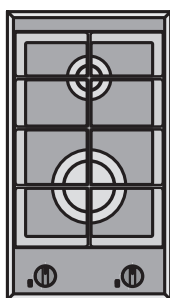


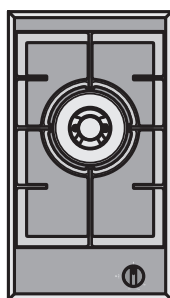
Gebrauchsanleitung



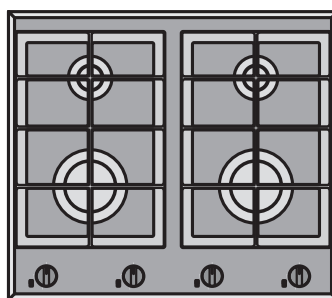
Gaskochfelder für den Einbau in Arbeitsplatten



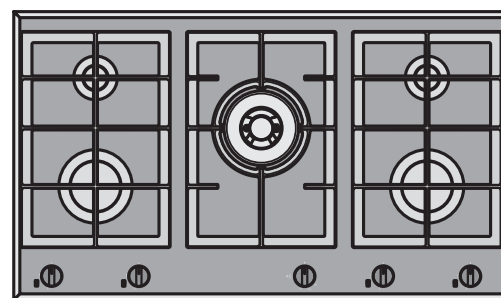
GKS 3920.0



GWS 3911.0



GKS 6940.0



GKS 9951.0

Ausgabe: 2014-01-21
Version: 1.3_DE
Ident-Nr.: 073585_EU

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir danken für Ihr Vertrauen und übergeben Ihnen ein hochwertiges Produkt aus dem Hause Küppersbusch, das vor der Auslieferung im Rahmen der Qualitätskontrollen auf den ordnungsgemäßen Zustand geprüft wurde.

Für eine sichere und sachgerechte Anwendung, Gebrauchsanleitung und weitere produktbegleitende Unterlagen aufmerksam lesen und bis zur Produktentsorgung aufbewahren. Sollten sich Fehler eingeschlichen haben oder Informationen fehlen, bitten wir freundlich um Rückmeldung (Adresse, siehe letzte Seite).

Die Gebrauchsanleitung ist urheberrechtlich geschützt und ausschließlich für den Anwender des Gerätes bestimmt.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheit und Verantwortung.....	6
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	6
1.2	Verantwortung des Anwenders.....	6
1.3	Qualifikation von Personen	7
1.4	Warnhinweise in dieser Gebrauchsanleitung.....	7
2	Übersicht der Gaskochfelder	8
2.1	Gaskochfeld GKS 3920.0.....	8
2.2	Gaskochfeld GWS 3911.0	8
2.3	Gaskochfeld GKS 6940.0.....	9
2.4	Gaskochfeld GKS 9951.0.....	9
3	Einbau und Betrieb	10
3.1	Sicherheit bei Einbau und Betrieb	10
3.2	Gaskochfeld einbauen	11
3.2.1	Arbeitsplatte aussägen	11
3.2.2	Mehrere Gaskochfelder einbauen	12
3.2.3	Clips zur Befestigung der Gaskochfelder montieren.....	12
3.2.4	Gaskochfeld einsetzen.....	13
3.3	Gaskochfeld anschließen.....	13
3.4	Betrieb.....	14
4	Reinigung	16
5	Störungsbehebung	17
5.1	Sicherheit bei der Störungsbehebung	17
5.2	Fehlersuche.....	18

6	Technische Daten.....	19
6.1	Technische Daten	19
6.2	Brennwerte nach EN 437	20
6.3	Belastungstabelle	20
6.4	Gesamtbelastung Gerätetypen.....	21
7	Umstellung Gasarten	22
7.1	Länderspezifische Gasarten	23
7.2	Düsenkennzeichnung	24
7.3	Gasumstellung Stark- und Normal-Brenner	25
7.4	Gasumstellung WOK-Brenner	26

1 Sicherheit und Verantwortung



Für eine sichere und sachgerechte Anwendung Sicherheitshinweise vor der Benutzung des Gerätes beachten.

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Speisen im Haushalt konzipiert. Die Gaskochfelder gehören nach der Normenreihe EN 30 zur Geräteklasse 3 „Geräte zum Einbau in Küchenmöbel oder Arbeitsflächen“.

Der Betrieb ist nur zulässig, wenn das Gerät auf die örtliche Gasversorgung eingestellt ist, siehe Kennzeichnung auf der Geräterückseite. Das Gerät ist auch für andere Ländern zugelassen, als auf der Geräterückseite angegeben, siehe Kap. 7 „Umstellung Gasarten“. Eine Änderung am Gerät und die Art seines Anschlusses haben einen wesentlichen Einfluss auf den einwandfreien und sicheren Betrieb in allen weiteren Ländern.

Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasführung angeschlossen und muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.

Die Gebrauchsanleitung muss in der jeweiligen Landessprache vorliegen. Die Gebrauchsanleitung ist Bestandteil des Gerätes und muss bei der Weitergabe bzw. beim Verkauf mitgegeben werden.

1.2 Verantwortung des Anwenders

Der Anwender trägt die Verantwortung für den sicheren und ordnungsgemäßen Betrieb.

Hierzu gehört:

- Energieversorgung und räumliche Anforderungen (Platzbedarf, Belüftung, Raumklima etc.).
- Während das Gerät betrieben wird müssen Kinder unter ständiger Aufsicht stehen, um sicherzustellen, dass sie nicht an dem Gerät spielen.
- Installation des Gerätes nach örtlichen Bestimmungen.
- Die regelmäßige Wartung ist durch einen Gas-Installateur durchzuführen.
- Für einen langen und störungsfreien Betrieb wird empfohlen, einen Wartungsvertrag abzuschließen.
- Leserlichkeit und Vollständigkeit der Gebrauchsanleitung am Einsatzort.
- Beseitigung von Störungen, wenn die Maßnahmen in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben sind. Für weitere Maßnahmen Kontakt mit dem Händler aufnehmen.

- Leserlichkeit und Vollständigkeit aller angebrachten Sicherheitszeichen und Typenschilder auf den Geräten.
- Bei endgültiger Außerbetriebnahme: sorgfältige Trennung von Elektronik- und Metallteilen und Entsorgung oder Recycling nach gesetzlichen Bestimmungen.




1.3 Qualifikation von Personen

Für die Tätigkeiten in den einzelnen Lebensphasen des Gerätes werden unterschiedliche Qualifikationen von Personen gefordert.

Tätigkeiten	Person	Qualifikation
Aufstellung, Einbau	Anwender	Kenntnis dieser Gebrauchsanleitung
Installation Gasanschlüsse, Umstellung Gasarten, Inbetriebnahme, Wartung, Störungsbeseitigung, Reparatur	Elektriker (Elektroanschlüsse), Installateur (Gasanschlüsse)	Kenntnis der Bestimmungen für Elektroanschlüsse, Gasanschlüsse
Betrieb, Reinigung, Störungsbeseitigung (sofern durch Anwender zulässig, siehe Kap. 5.2 „Fehlersuche“)	Anwender	Kenntnis dieser Gebrauchsanleitung
Entsorgung	Anwender	Kenntnisse der regionalen Bestimmungen, ggf. Erkundigungen bei örtlichen Entsorgungsunternehmen

1.4 Warnhinweise in dieser Gebrauchsanleitung

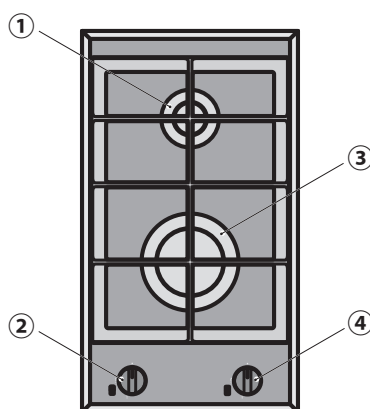
Zur Unterscheidung von Gefährdungsrisiken in dieser Gebrauchsanleitung dienen folgende Gefahrzeichen und Signalworte.

Gefahrzeichen und Signalwort	Bedeutung	
 GEFAHR	Personenschäden	Hinweis auf eine gefährliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.
 WARNUNG		Hinweis auf eine gefährliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, möglicherweise zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.
 VORSICHT		Hinweis auf eine gefährliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, möglicherweise zu mittleren oder leichten Verletzungen führt.
ACHTUNG	Sachschäden	Hinweis auf eine Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, möglicherweise zu Beschädigungen des Gerätes oder einer Sache in seiner Umgebung führt.

2 Übersicht der Gaskochfelder

Dieses Kapitel enthält eine Übersicht der Gaskochfelder mit den Bedienelementen.

2.1 Gaskochfeld GKS 3920.0



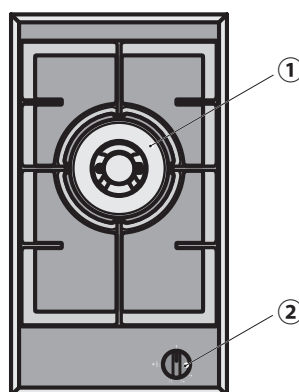
① Normal-Brenner

② Regler Normal-Brenner

③ Stark-Brenner

④ Regler Stark-Brenner

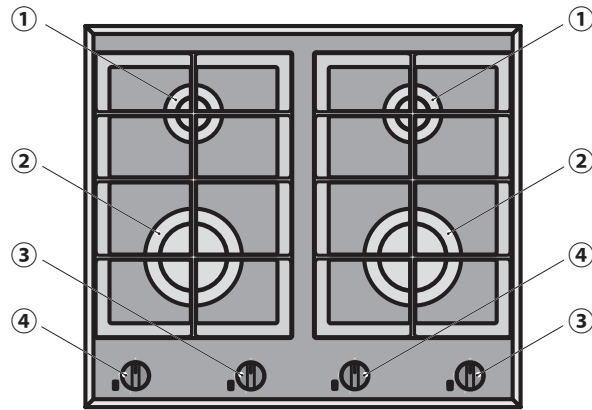
2.2 Gaskochfeld GWS 3911.0



① WOK-Brenner

② Regler WOK-Brenner

2.3 Gaskochfeld GKS 6940.0



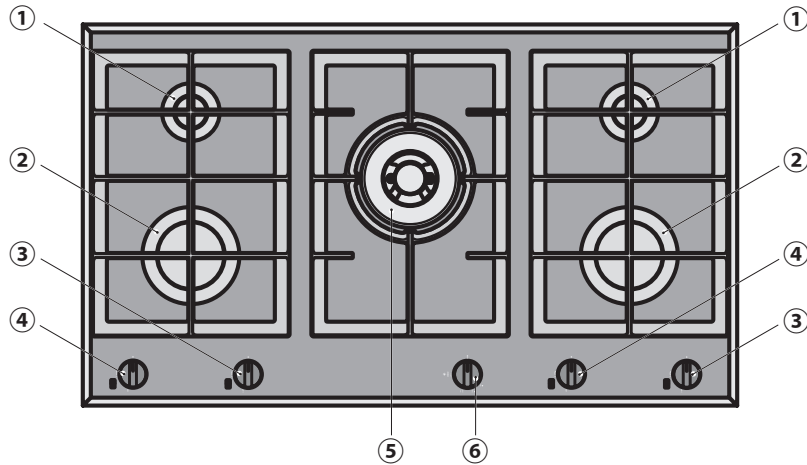
① Normal-Brenner

② Stark-Brenner

③ Regler Stark-Brenner

④ Regler Normal-Brenner

2.4 Gaskochfeld GKS 9951.0



① Normal-Brenner

② Stark-Brenner

③ Regler Stark-Brenner

④ Regler Normal-Brenner

⑤ WOK-Brenner

⑥ Regler WOK-Brenner

3 Einbau und Betrieb

3.1 Sicherheit bei Einbau und Betrieb



WARNUNG

Tödliche Verletzungen durch explosives Gas

- Sämtliche Gasanschlüsse von einem Gas-Installateur vornehmen lassen.
- Gaskochfelder nur in einem gut belüfteten und ausreichend großen Raum (mindestens 20 m³) betreiben oder eine mechanische Lüftungseinrichtung, z. B. Dunstabzugshaube, installieren. Belüftung auch bei baulichen Veränderungen berücksichtigen.

Tödliche Verletzungen durch Brände

- Niemals Gaskochfelder in der Nähe von brennbaren Gegenständen, z. B. Dekorationen, einbauen.
- Hitzebeständige Wandabschlussleisten verwenden, die maximal 30 mm auf der Arbeitsplatte aufliegen.
- Anstellwände:
 - Mindestabstand auf der Rückseite: 50 mm (Wand aus hitzebeständigem Material, keine Steckdosen, kein Holz, keine Kunststoffe etc.)
 - Mindestabstand auf der linken und rechten Seite: 50 mm
 - Mindestabstand zu Dunstabzugshauben oder Hängeschränken über den Kochfeldern: 650 mm

Tödliche Verletzungen durch Elektrizität

- Leitungen dürfen keinen Kontakt zu heißen Teilen haben.
- Leitungen nicht knicken oder direkt an scharfen Kanten verlegen.
- Elektrische Anschlusswerte kontrollieren, siehe Kap. 6.1 „Technische Daten“.

Schwere Verbrennungen durch Fett-Explosionen

- Niemals Fettbrände mit Wasser löschen, z. B. Löschdecke oder Schaumlöscher verwenden.
Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Gerät immer unter Aufsicht betreiben.

Schwere Quetschungen und Stöße

- Rutschgefahr: Fettspritzer auf dem Fußboden sofort beseitigen.

3.2 Gaskochfeld einbauen

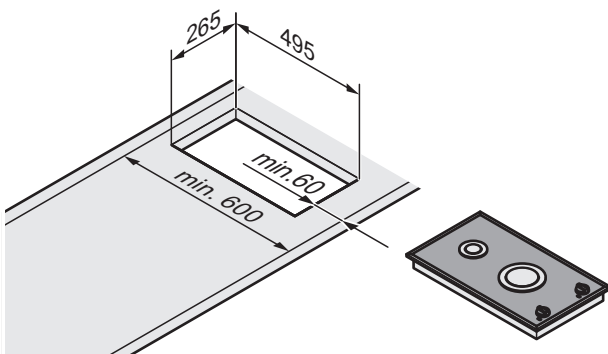
ACHTUNG Vollständigkeit und Unversehrtheit der Lieferung anhand des Lieferscheins prüfen. Beschädigte Gaskochfelder nicht einbauen und den Händler verständigen, damit die Reklamationsabwicklung zügig erfolgen kann.

3.2.1 Arbeitsplatte aussägen

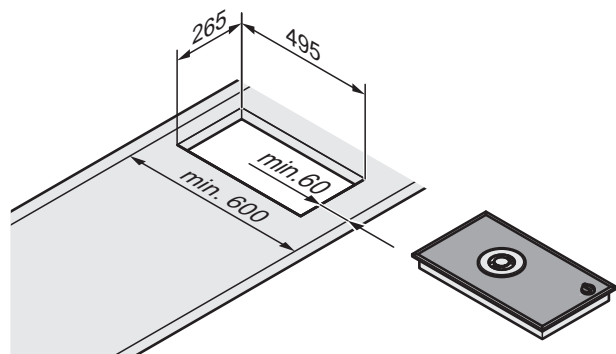
Platzbedarf für den Gasanschluss mittig unterhalb der Gaskochfelder berücksichtigen.

- Arbeitsplatte mit einer Wasserwaage ausrichten.
- Ausschnitt für die Gaskochfelder aussägen.
Einbaumaße für die Gerätetypen:

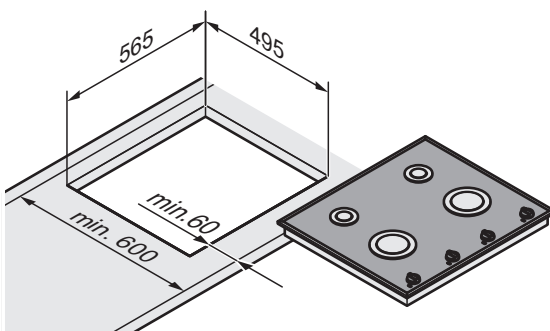
Einbaumaße GKS 3920.0



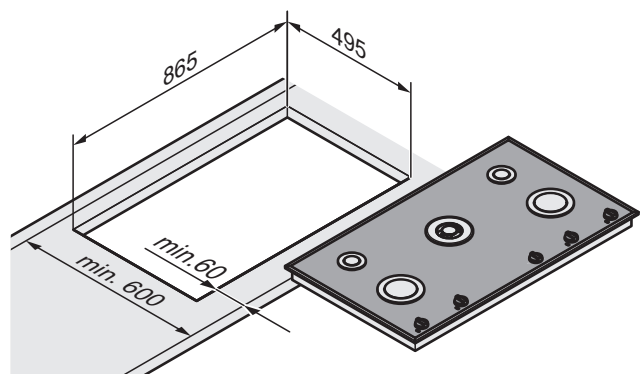
Einbaumaße GWS 3911.0



Einbaumaße GKS 6940.0



Einbaumaße GKS 9951.0

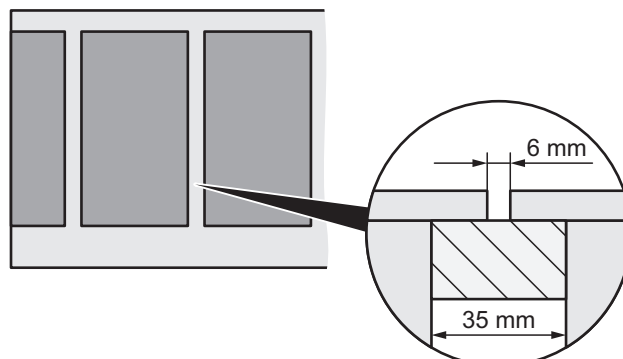


- Schnittflächen mit einem wasserabweisenden Lack versiegeln.
- Temperaturbeständige, dauerelastische Dichtungsmasse verwenden, um Kanten und unebene Flächen auszugleichen.

3.2.2 Mehrere Gaskochfelder einbauen

Platzbedarf beim Einbau mehrerer Gaskochfelder berücksichtigen:

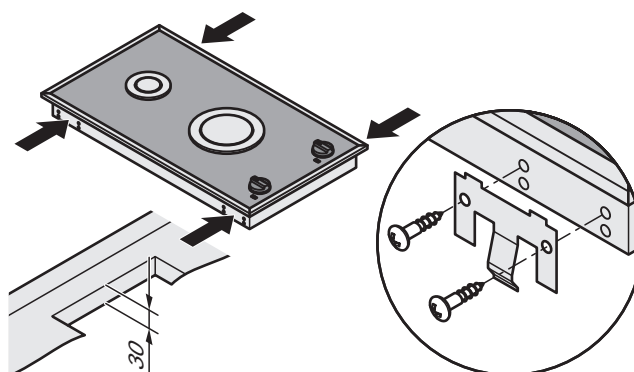
Zwischen den Ausschnitten für die Gaskochfelder darf die Breite der Arbeitsplatte 35 mm nicht unterschreiten.



3.2.3 Clips zur Befestigung der Gaskochfelder montieren

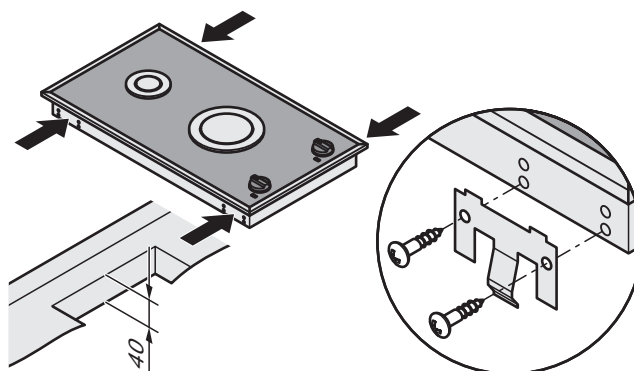
Dicke der Arbeitsplatte = 30 mm:

- Clips (4 STK) an die oberen Aufnahmen schrauben.



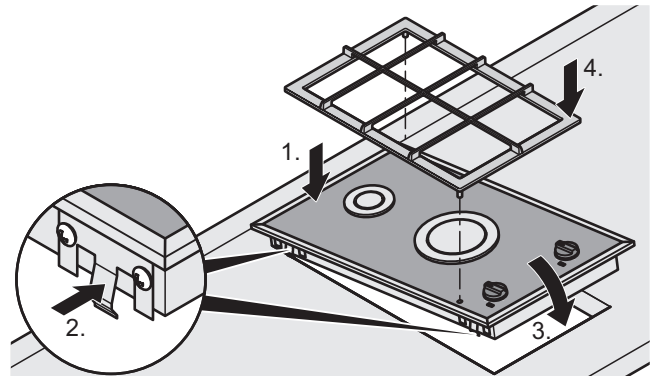
Dicke der Arbeitsplatte = 40 mm:

- Clips (4 STK) an die unteren Aufnahmen schrauben.



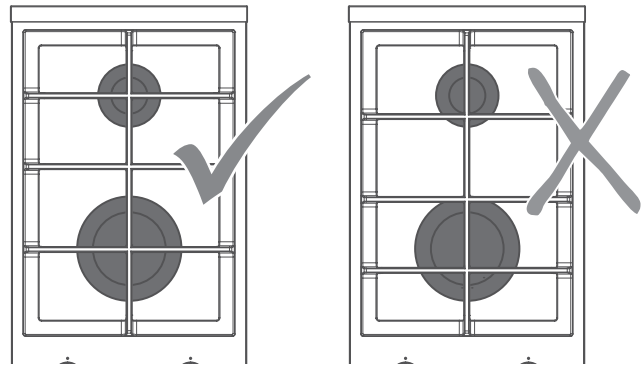
3.2.4 Gaskochfeld einsetzen

- Gaskochfeld zuerst hinten in den Ausschnitt einsetzen ① und dabei die Clips etwas eindrücken ②.
- Gaskochfeld vorn in den Ausschnitt einsetzen ③ und dabei die Clips etwas eindrücken ②.
- Kontrollieren, ob das Gaskochfeld bündig mit der Arbeitsplatte abschließt, sich nicht frei bewegen lässt und die Dichtung der Kochfläche richtig sitzt.



Lässt sich das Gaskochfeld frei im Ausschnitt bewegen, ist dieser zu groß und kann durch die Clips etwas ausgeglichen werden.

- Von unten gegen das Gaskochfeld drücken und das Gaskochfeld abnehmen.
- Clips weiter nach außen biegen.
- Gaskochfeld erneut einsetzen.
- Brennerdeckel einsetzen.
- Topfträger so auflegen, dass sich die Stifte in den Bohrungen befinden ④.



3.3 Gaskochfeld anschließen

- Elektroanschluss: Netzstecker des Gerätes an eine Steckdose mit Schutzleiter anschließen.
- Gasanschluss:
 - Gasanschluss von einem Gas-Installateur vornehmen lassen. Vorschriften der örtlichen Gasversorgungsunternehmen beachten. Zulässige Gasart beachten, siehe Kennzeichnung Geräterückseite. Bei Umstellung auf andere Gasarten bzw. Verwendung anderer Düsensätze, siehe Kap. 7 „Umstellung Gasarten“.
 - Anschlussdruck (Fließdruck) und Abgasführung prüfen. Gasanschluss, Leitungen und Verbindungen auf Dichtigkeit prüfen. Der Geräteanschluss darf mit maximal 150 mbar geprüft werden. Armaturen während der Prüfung nicht betätigen.
 - Der Gasgeräteanschluss kann durch Rohre, Form- und Verbindungsstücke oder durch Schlauchleitungen mit maximal 2 Meter Länge erfolgen. Die einschlägigen Bestimmungen in den Ländern sind zu beachten, z. B. in Deutschland unter anderen DVGW-TRGI und TRF.
 - Die Rohre sowie die Schlauchleitung müssen so installiert werden, dass sie die beweglichen Teile des Einbaumoduls, z. B. Schubladen, nicht berühren können. Sie dürfen auch nicht durch Schrankräume geführt werden, die gefüllt werden können. Der Anschlussschlauch darf keiner Zug- oder Torsionsspannung ausgesetzt werden, darf nicht gequetscht oder eng gebogen werden. Die Schlauchleitung darf nicht gegen scharfe Kanten oder einen schneidenden Körper stoßen, sie muss frei verlaufen.

3.4 Betrieb

Das Gerät dient zum Zubereiten von Speisen.



WARNUNG

Tödliche Verletzungen durch explosives Gas

Bei Gasgeruch besteht Explosionsgefahr:

- Niemals Gaskochfelder zünden oder elektrische Schalter betätigen.
- Gas-Absperrhähne sofort schließen.
- Fenster und Türen öffnen.
- Ursache von Gas-Installateur ermitteln und beseitigen lassen.
- Erlischt der Brenner während des Betriebs, Regler sofort in Position „●“ ① drehen.
- Vor dem erneuten Zünden mindestens 1 Minute warten.
- Niemals die Zündeinrichtung länger als 15 Sekunden betätigen.

Tödliche Verletzungen durch Verbrennungsgase

- Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zur Bildung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten im Aufstellungsraum. Besonders wenn das Gerät in Betrieb ist, ist auf gute Belüftung des Aufstellraums zu achten. Die natürlichen Belüftungsöffnungen sind offen zu halten oder es ist eine mechanische Lüftungseinrichtung, z. B. eine Dunstabzugshaube vorzusehen.
- Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z. B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksame Belüftung, z. B. Betrieb der mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.

Tödliche Verletzungen durch Brände

- Pfannen und Töpfe nicht leer kochen.
- Brenner nur mit aufgesetztem Kochgut betreiben.
- Brenner nur zum Kochen einschalten und z. B. nicht zum Heizen von Räumen.
- Brennbar Materialien, z. B. Kunststoffe, Folien, Zucker, zuckerhaltige Lebensmittel von den heißen Kochfeldern fern halten.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten nicht auf die heißen Brenner legen.

ACHTUNG

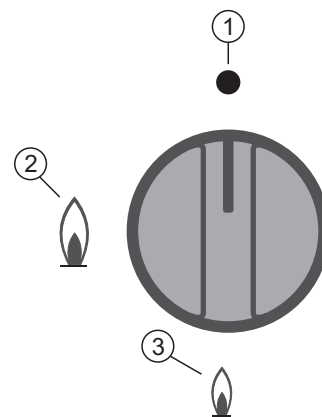
- Niemals Glaskeramikfeld als Ablage- oder Standfläche verwenden. Bei Rissen, Sprüngen oder Bruch des Glaskeramikfeldes das Gerät sofort außer Betrieb nehmen, Kundendienst benachrichtigen (Adresse, siehe letzte Seite).
- Keine weiteren Abstandshalter auf dem Topfträger verwenden.

Hinweise zum Betrieb:

- Vor der ersten Zubereitung von Speisen: Gaskochfelder komplett reinigen.
- Gerät täglich reinigen.
- Keine Pfannen oder Töpfe verwenden, die über die Grenzen des Kochfeldes hinausragen.
Durchmesser von Töpfen und Pfannen:
 - Normal-Brenner: 12 – 22 cm
 - Stark-Brenner: 22 – 26 cm
 - WOK-Brenner: ausschließlich WOK-Pfannen verwenden
- Brenner so einstellen, dass keine Flammen neben den Töpfen, Pfannen etc. austreten.

Bedienung Normal-Brenner und Stark-Brenner:

- Regler drücken, gedrückt halten und entgegen des Uhrzeigersinns in Position ② drehen.
- Regler nach der Zündung ca. 10 Sekunden gedrückt halten, bis der Brenner ausreichend mit Gas versorgt ist.
- Leistung der Brenner dem Gargut anpassen. Regler zwischen Position ② und ③ einstellen.
- Betrieb beenden: Regler in Position ① drehen.

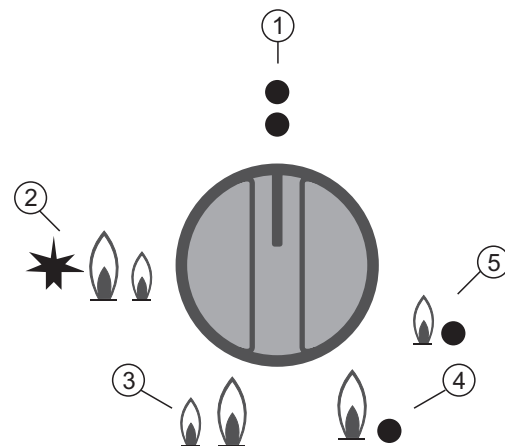


Bedienung WOK-Brenner:

- Regler drücken, gedrückt halten und entgegen des Uhrzeigersinns in Position ② drehen.
- Regler nach der Zündung ca. 10 Sekunden gedrückt halten, bis der Brenner ausreichend mit Gas versorgt ist.
- Leistung der Brenner dem Gargut anpassen. Regler zwischen Position ② und ⑤ einstellen.

- Position ② = äußerer Brenner: große Flamme
innerer Brenner: große Flamme
- Position ③ = äußerer Brenner: kleine Flamme
innerer Brenner: große Flamme
- Position ④ = äußerer Brenner: aus
innerer Brenner: große Flamme
- Position ⑤ = äußerer Brenner: aus
innerer Brenner: kleine Flamme

- Betrieb beenden: Regler in Position ① drehen.



4 Reinigung

Oberflächen sauber halten. Verschmutzungen, z. B. Kalk, Fette, Eiweiße, Stärke, Salze, Gewürze, sofort entfernen. Gerät nach Betriebsende immer reinigen.

Gerät ausschalten, abkühlen lassen und folgende Hinweise beachten:

- Zur Reinigung können die Regler abgezogen werden.
- Topfträger und Brennerdeckel zur Reinigung abnehmen, mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel reinigen und anschließend trocknen.
- Bereich unter dem Topfträger reinigen. Brenner mit Alufolie abdecken und vor Schmutz und Wasser schützen. Angefeuchtete Schwämme oder Tücher verwenden.
- Leichte Verschmutzungen mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel entfernen.
- Stärkere Verschmutzungen (Eingebranntes) auf den Glasflächen mit dem Reinigungsschaber entfernen.

5 Störungsbehebung

5.1 Sicherheit bei der Störungsbehebung



WARNUNG

Tödliche Verletzungen durch explosives Gas

- Bei Gasgeruch besteht Explosionsgefahr:
 - Niemals Gaskochfelder zünden oder elektrische Schalter betätigen.
 - Gas-Absperrhähne sofort schließen.
 - Fenster und Türen öffnen.
 - Ursache von Gas-Installateur ermitteln und beseitigen lassen.

Tödliche Verletzungen durch Elektrizität

- Sämtliche Arbeiten an der Elektrik ausschließlich von einem Elektriker vornehmen lassen.
- Netzstecker ziehen.
- Nach jedem Kurzschluss: Gerät vollständig von einem Elektriker prüfen lassen.

Schwere Verletzungen bei unsachgemäßer Störungsbehebung

- Ausschließlich Arbeiten ausführen, die in dieser Anleitung beschrieben sind. Alle weiteren Arbeiten und Reparaturen erfordern umfassende Fachkenntnisse. Hierfür ist der Kundendienst des Händlers (Adresse, siehe letzte Seite) zuständig.
- Ausschließlich Originalteile verwenden.

5.2 Fehlersuche

Fehlfunktion	Ursache(n)	Maßnahme(n)
Brenner lässt sich nicht zünden	Schlitze (Gas-Austrittsöffnungen) am Brennerkopf verstopft	→ Topfträger abnehmen → Deckel vom Brennerkopf abnehmen → Schlitze am Brennerkopf reinigen
	Netzanschluss unterbrochen	→ Netzanschluss prüfen
	Gas-Absperrhahn geschlossen	→ Gas-Absperrhahn öffnen
	Brenner defekt	→ Gas-Absperrhahn schließen → Kundendienst des Händlers verständigen
	Gerät nach Gasumstellung nicht eingestellt	→ Gas-Absperrhahn schließen → Gas-Installateur verständigen
Brenner geht nach dem Zünden aus	Regler nicht lange genug gedrückt	→ Regler nach dem Zünden ca. 10 Sekunden gedrückt halten
Flamme brennt unruhig	Schlitze (Gas-Austrittsöffnungen) am Brennerkopf verstopft	→ Topfträger abnehmen → Deckel vom Brennerkopf abnehmen → Schlitze am Brennerkopf reinigen
	Brennerdeckel sitzt nicht richtig	→ Brennerdeckel richtig einsetzen
Brenner lässt sich erst nach längerem Drücken des Reglers zünden	Temperatursensor verbogen	→ Temperatursensor vorsichtig in die vertikale Position biegen
Gas tritt aus	Leitungen, Verbindungen undicht	→ Gas-Absperrhahn schließen → Gas-Installateur verständigen

6 Technische Daten

In diesem Kapitel sind die technischen Daten angegeben. Die angegebenen Werte dienen der Orientierung und können leicht abweichen.

6.1 Technische Daten

	GKS 3920.0	GWS 3911.0	GKS 6940.0	GKS 9951.0
Breite x Länge:x Tiefe	(600 x 300 x 50) mm	(600 x 300 x 50) mm	(600 x 600 x 50) mm	(600 x 900 x 50) mm
Gewicht:	ca. 8,6 kg	ca. 8,6 kg	ca. 14,2 kg	ca. 21,8 kg
Normal-Brenner [Qn (H ₂)]:	1 x 1,7 kW (max.)	–	2 x 1,7 kW (max.)	2 x 1,7 kW (max.)
Stark-Brenner [Qn (H ₂)]:	1 x 3,8 kW (max.)	–	2 x 3,8 kW (max.)	2 x 3,8 kW (max.)
WOK-Brenner [Qn (H ₂)]:	–	1 x 5,0 kW (max.)	–	1 x 5,0 kW (max.)
Leistungsaufnahme (Elektro):	0,8 VA (nur beim Anzünden)			
Stromversorgung (Elektro):	220 – 240 V, 50 – 60 Hz			
Gasanschluss:	1/2"			

6.2 Brennwerte nach EN 437

Gasart	Brennwert bei 15 °C			
	MJ/m ³	kWh/m ³	MJ/kg	kWh/kg
Erdgas H (G 20)	37,78	10,5	–	–
Erdgas L (G 25)	32,49	9,03	–	–
Butan (G 30)	–	–	49,47	13,75
Propan (G 31)	–	–	50,37	14,00

Der Betriebsbrennwert H_{SB} ist am Aufstellort beim zuständigen Gasversorgungsunternehmen zu erfragen.

Berechnung des Gasdurchgangs:

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

6.3 Belastungstabelle

Brenner		Erdgas 20/25 mbar	Butan/Propan	
		Belastung [kW]	Belastung [kW]	Gasdurchgang [g/h]
Normal-Brenner	groß	1,7	1,7	124
	klein	0,4	0,4	29
Stark-Brenner	groß	3,8	3,8	276
	klein	0,7	0,7	51
WOK-Brenner (äußerer Brenner)	groß	5,0	5,0	364
	klein	1,4	1,4	102
WOK-Brenner (innerer Brenner)	groß	0,85	0,85	62
	klein	0,3	0,3	22

6.4 Gesamtbelastung Gerätetypen

Gerät	Gesamt-Nennwärmebelastung [kW]	Anschlusswert [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 Umstellung Gasarten



WARNUNG

Gefahr bei unsachgemäßer Umstellung auf andere Gasarten

- Umstellung ausschließlich durch einen Gas-Installateur nach örtlichen Bestimmungen vornehmen lassen.
- Gasart und Anschlussdruck müssen mit der Gaseinstellung des Gerätes übereinstimmen, siehe Kennzeichnung Geräterückseite.
- Ausschließlich Düsensätze von Küppersbusch (Lieferumfang) verwenden.
- Vor der Umstellung:
 - Gas-Absperrhahn schließen.
 - Netzstecker ziehen.
- Nach der Umstellung:
 - Änderungen dauerhaft auf dem Typenschild kenntlich machen. Hierzu Aufkleber für die verwendeten Düsensätze (Lieferumfang) auf der Geräteunterseite anbringen.
 - Dichtigkeit aller Gasanschlüsse prüfen.
 - Funktionsprüfung durchführen.
 - Nach der Umstellung auf eine andere Gasart oder einen anderen Gasdruck muss die Versiegelung erneuert werden.

7.1 Länderspezifische Gasarten

Land	Erdgas H, E (G20) / mbar	Erdgas LL (G25) / mbar	Erdgas L (G25) / mbar	Druckpaar Erdgas (G20/G25) / mbar	Propan (G31) / mbar	Druckpaar (Butan/Propan) (G30/G31) / mbar	Butan (Butan/Propan) (G30) / mbar	Kategorie
Deutschland (DE)	20	20					50	II ₂ ELL3B/P
Dänemark (DK) Finnland (FI) Schweden (SE) Norwegen (NO) Estland (EE) Litauen (LT) Lettland (LV) Luxemburg (LU) Slovenien (SI) Slowakische Republik (SK) Türkei (TR) Tschechische Republik (CZ)	20						28 – 30	II ₂ H3B/P
Niederlande (NL)			25 25		50		28 – 30	II ₂ L3P II ₂ L3B/P
Frankreich (FR) Belgien (BE)				20/25		28 – 30/ 37		II ₂ E+3+
Ver. Königreich (GB) Spanien (ES) Italien (IT) Portugal (PT) Irland (IE) Griechenland (GR)	20					28 – 30/ 37		II ₂ H3+
Schweiz (CH) Österreich (AT)	20						50	II ₂ H3B/P
Polen (PL)	20							I ₂ E
Zypern (CY) Malta (MT) Island (IS)							28 – 30	I ₃ B/P
Ungarn (HU)	20		25				50	II ₂ HS3B/P

7.2 Düsenkennzeichnung



WARNUNG

Gesundheitsschäden bei Verwendung ungeeigneter Düsen

Die Verwendung größerer als für Gas/Anschlussdruck zugelassener Düsen führt zu Gesundheitsschäden beim Anwender (CO-Emission) und zur Beschädigung des Gerätes.

- Ausschließlich Düsensätze von Küppersbusch (Lieferumfang) verwenden. Die Werte in der folgenden Tabelle sind in den Düsenköpfen eingepreßt.



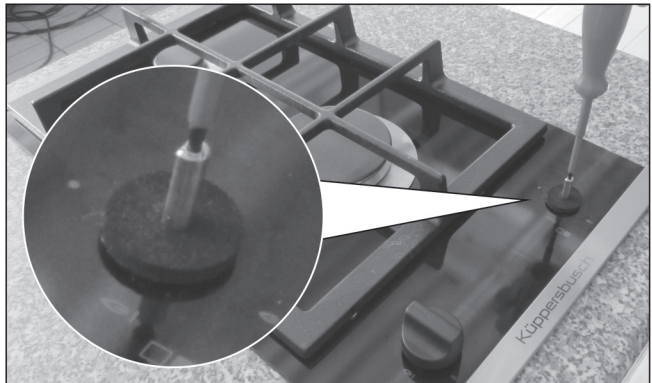
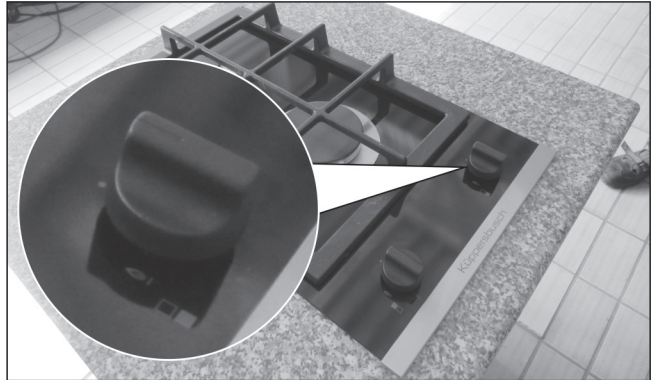
Düsenkennzeichnung Haupt-/Kleinstelldüsen

Gasart (Druck)	Einzel-Brenner		WOK-Brenner	
	Stark-Brenner	Normal-Brenner	Innen	Außen
Erdgas H, E, E - G20 (20/25 mbar)	140/25	94/25	70/23	115/60
Erdgas LL G25 (20 mbar)	155/25	105/25	75/23	120/70
Erdgas L G25 (25 mbar)	148/25	98/25	70/23	115/60
Flüssiggas Butan/Propan G30 (50 mbar)	82/25	55/25	40/23	63/38
Flüssiggas Butan/Propan G30 (28 – 30/37 mbar)	98/25	65/25	50/23	72/45
Flüssiggas Propan G31 (50 mbar)	90/35	60/25	42/23	67/40

7.3 Gasumstellung Stark- und Normal-Brenner

Kleinstellung der Gasflamme:

- Brenner zünden.
 - Regler auf niedrigste Einstellung drehen.
 - Regler nach oben abziehen.
-
- Kleinstelldüse mit einem Schraubendreher so einstellen, dass die Flamme in der kleinsten Einstellung noch ein ruhiges Flambild zeigt.
 - Regler wieder aufstecken und mehrfach zwischen höchster und kleinster Einstellung schnell drehen. Erlischt die Flamme, Einstellung erneut vornehmen.



Auswechseln der Hauptdüse:



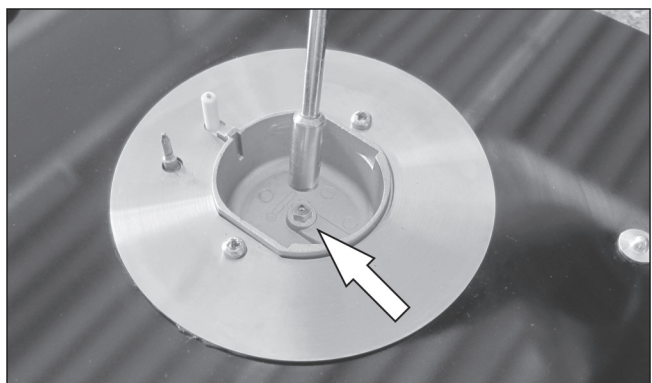
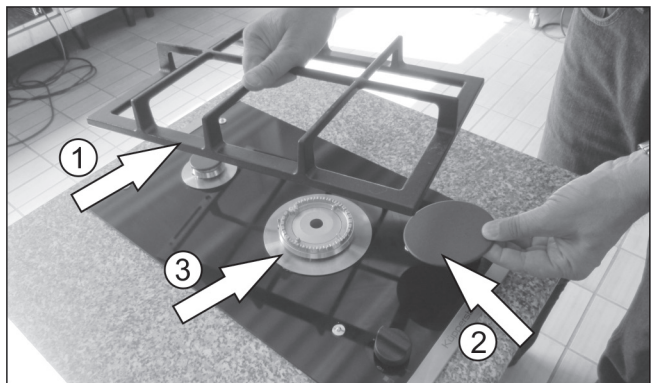
WARNUNG

Stromschlaggefahr! Netzstecker ziehen.
Gasanschluss unterbrechen.

VORSICHT

Heiße Oberflächen.

- Topfträger ① abnehmen.
- Brennerdeckel ② abnehmen.
- Steckaufsatz (Brennerdeckel) ③ abnehmen.
- Hauptstelldüse mit einem Steckschlüssel herausschrauben.
- Neue Hauptstelldüse bis zum Anschlag einschrauben. Düsenkennzeichnung beachten.



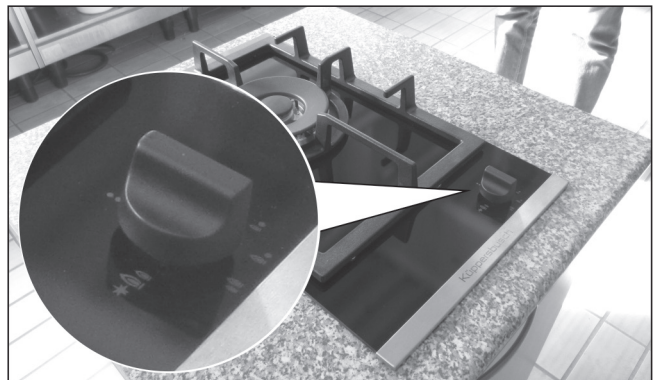
Arbeiten abschließen:

- Aufkleber für die verwendeten Düsensätze (Lieferumfang) auf der Geräterückseite über der vorherigen Kennzeichnung anbringen.
- Gerät versiegeln.
- Steckaufsatz (Brennerdeckel) einsetzen.
- Brennerdeckel einsetzen.
- Topfträger auflegen.
- Regler aufstecken.
- Gasversorgung wiederherstellen.
- Stromversorgung wiederherstellen.

7.4 Gasumstellung WOK-Brenner

Kleinstellung der (inneren) Gasflamme:

- Brenner zünden.
 - Regler auf niedrigste Einstellung drehen.
 - Regler nach oben abziehen.
-
- Kleinstelldüse mit einem Schraubendreher so einstellen, dass die Flamme in der kleinsten Einstellung noch ein ruhiges Flambild zeigt.
 - Regler wieder aufstecken und mehrfach zwischen höchster und kleinster Einstellung schnell drehen. Erlischt die Flamme, Einstellung erneut vornehmen.



Auswechseln der Düsen:



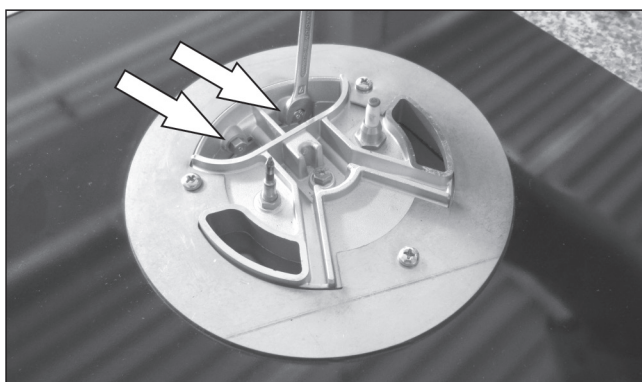
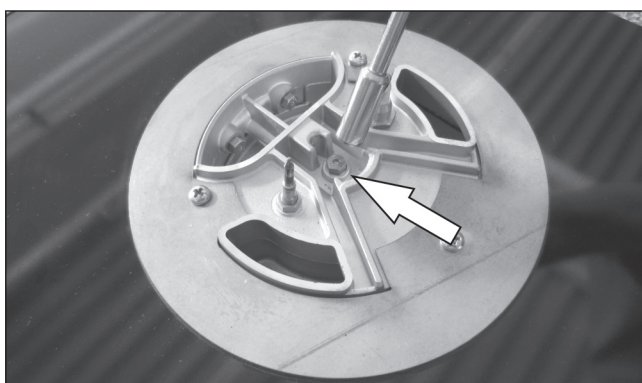
WARNUNG

Stromschlaggefahr! Netzstecker ziehen.
Gasanschluss unterbrechen.

VORSICHT

Heiße Oberflächen.

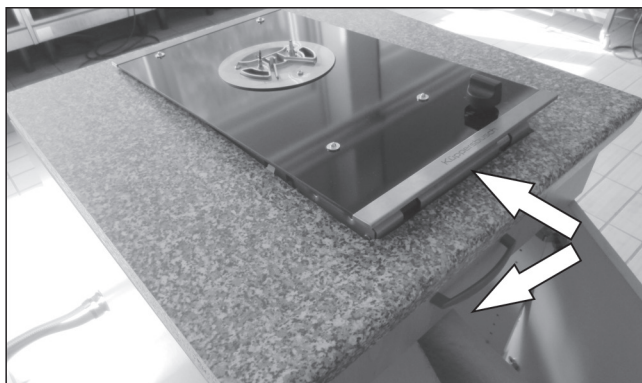
- Topfträger abnehmen.
- Brennerdeckel mit dem Steckaufsatz abnehmen.
- Hauptstelldüse mit einem Steckschlüssel herausschrauben.
- Neue Hauptstelldüse bis zum Anschlag einschrauben. Düsenkennzeichnung beachten.
- Beide Hauptstelldüsen mit einem Maulschlüssel (SW 7) herausdrehen.
- Neue Hauptstelldüsen bis zum Anschlag eindrehen. Düsenkennzeichnung beachten.



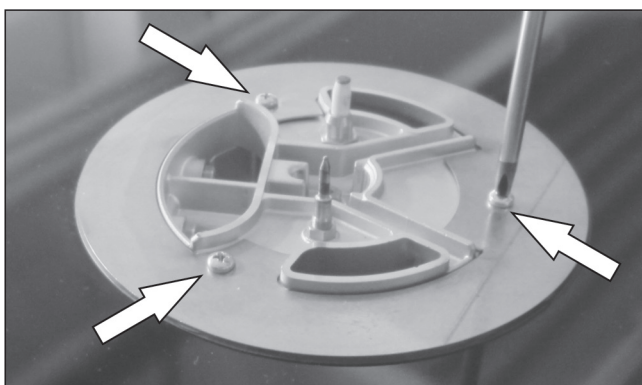
Gebrauchsanleitung Gaskochfelder

Umstellung Gasarten

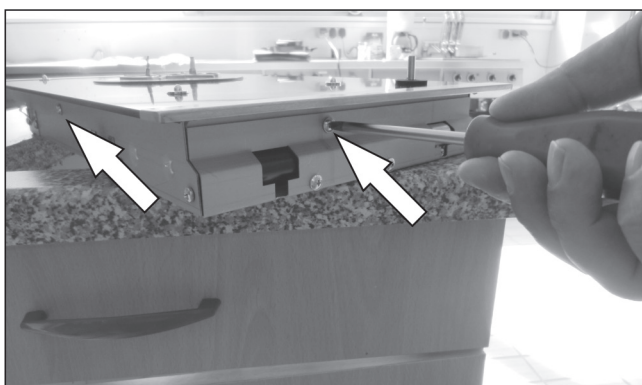
- Von unten gegen das Gaskochfeld drücken und das Gaskochfeld abnehmen.



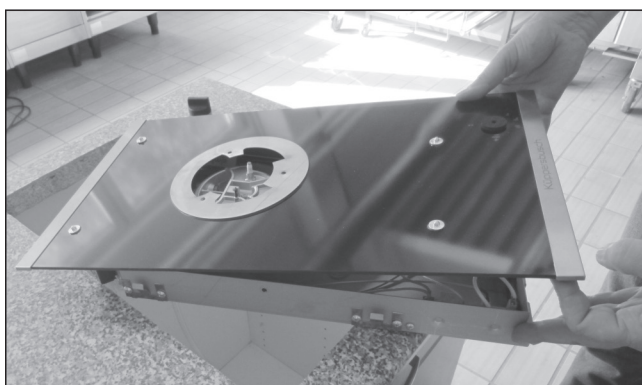
- Alle drei Schrauben vom Brennerflansch herausdrehen und Brennerflansch abnehmen.



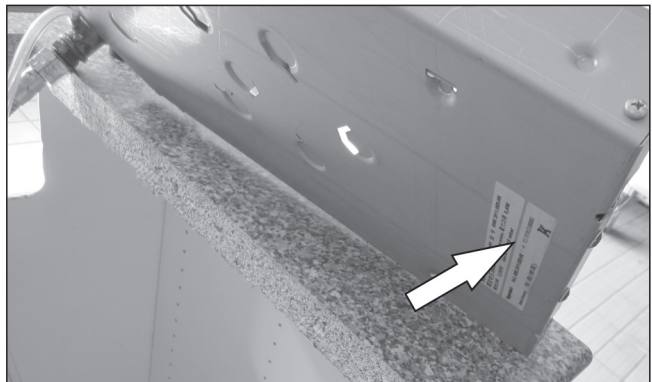
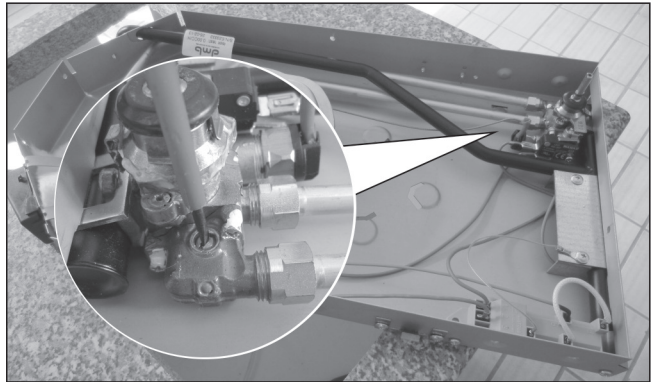
- Alle vier Schrauben an den Gehäuseseiten herausdrehen.



- Glaskeramikplatte abnehmen.



- Kleinstelldüse mit einem Steckschlüssel herausschrauben und mit einer Spitzzange entnehmen.
- Neue Kleinstelldüse bis zum Anschlag einschrauben. Düsenkennzeichnung beachten.
- Aufkleber für die verwendeten Düsensätze (Lieferumfang) auf der Geräterückseite über der vorherigen Kennzeichnung anbringen.



Arbeiten abschließen:

- Glaskeramikplatte einsetzen und an allen vier Gehäuseseiten verschrauben.
- Brennerflansch festschrauben.
- Gerät versiegeln.
- Gaskochfeld einsetzen.
- Steckaufsatz (Brennerdeckel) einsetzen.
- Brennerdeckel einsetzen.
- Topfträger auflegen.
- Regler aufstecken.
- Gasversorgung wiederherstellen.
- Stromversorgung wiederherstellen.

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

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