



Aparatos a gas GH 606.0 E
 GH 506.0 E
 GH 505.0 E
 GKH 507.0 E

Manual técnico: H2-120-61-01

Elaborado por: Kirchmaier
Tlfo: (0209) 401-718
Fax: (0209) 401-743
Fecha: 27.07.1998

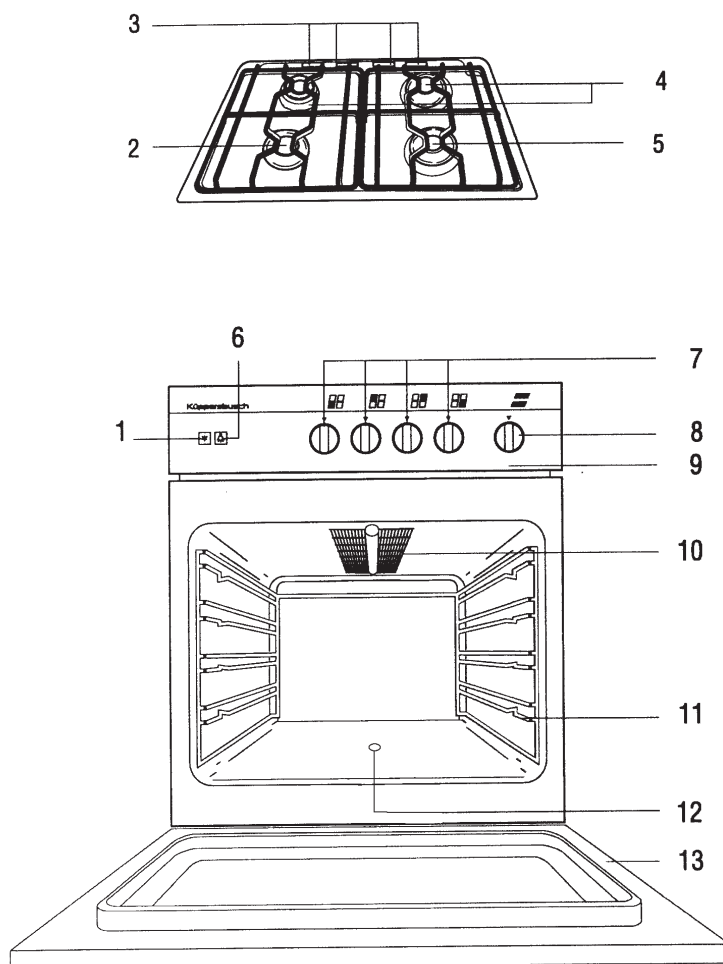
Küppersbusch Vertriebsges. mbH
Kundendienst
Postfach 100 132
45801 Gelsenkirchen

Indice

1. Vista general del aparato	4
1.1 GH 606.0 E.....	4
1.2 GH 506.0 E.....	5
1.3 GH 505.0 E.....	6
1.4 GKH 507.0 E	7
2. Las funciones.....	8
2.1 GH 505.0 E.....	8
2.2 GH 505.0 E / GH 606.0 E	9
2.3 GKH 507.0 E	12
3. Conexión y puesta en servicio del aparato.....	14
3.1 Toma de gas	14
3.2 Servicio con reajustes	14
3.3 Puesta en servicio	14
3.4 Control de la carga térmica para el gas licuado	15
3.5 Control de las tuberías de alimentación	15
3.6 Control de operabilidad	15
3.7 Colocación e instalación del aparato.....	15
4. Información técnica general	16
5. Tablas de inyectores	18
6. Cambio y ajuste de los quemadores	19
6.1 Quemadores de los fuegos	19
6.2 Regulación del aire primario.....	19
6.3 Regulación de los tornillos de ajuste menor	20
6.4 Quemador del horno.....	20
6.5 Quemador grill	23
7. Desmontaje de las piezas de la carcasa.....	21
8. Desmontaje de los componentes.....	23
8.1 Puerta del horno	23
8.2 Piezas interiores del horno	23
8.3 Accesorios para los tubos de gas	24
8.4 Encendido de chispa eléctrica.....	26
8.5 Horno eléctrico	27
9. Esquemas de conexiones.....	29

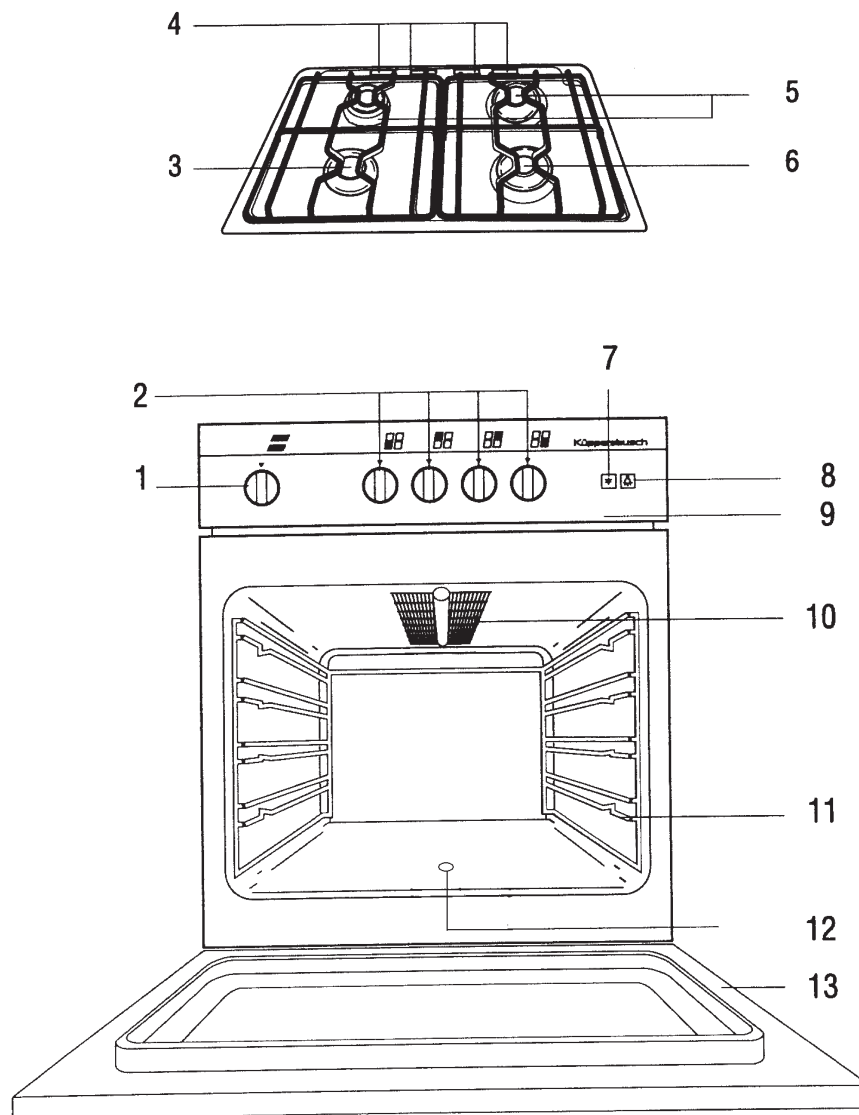
1. Vista general del aparato

1.1 GH 606.0 E



- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1 Encendido eléctrico | 7 Mandos giratorios de los fuegos |
| 2 Quemador de cocción | 8 Mando giratorio termostático del horno |
| 3 Rejillas de ventilación | 9 Panel de mandos |
| 4 Quemador normal | 10 Grill |
| 5 Quemador intenso | 11 Guías de las bandejas |
| 6 Conmutador de iluminación del horno | 12 Fogón del quemador del horno |
| | 13 Puerta del horno |

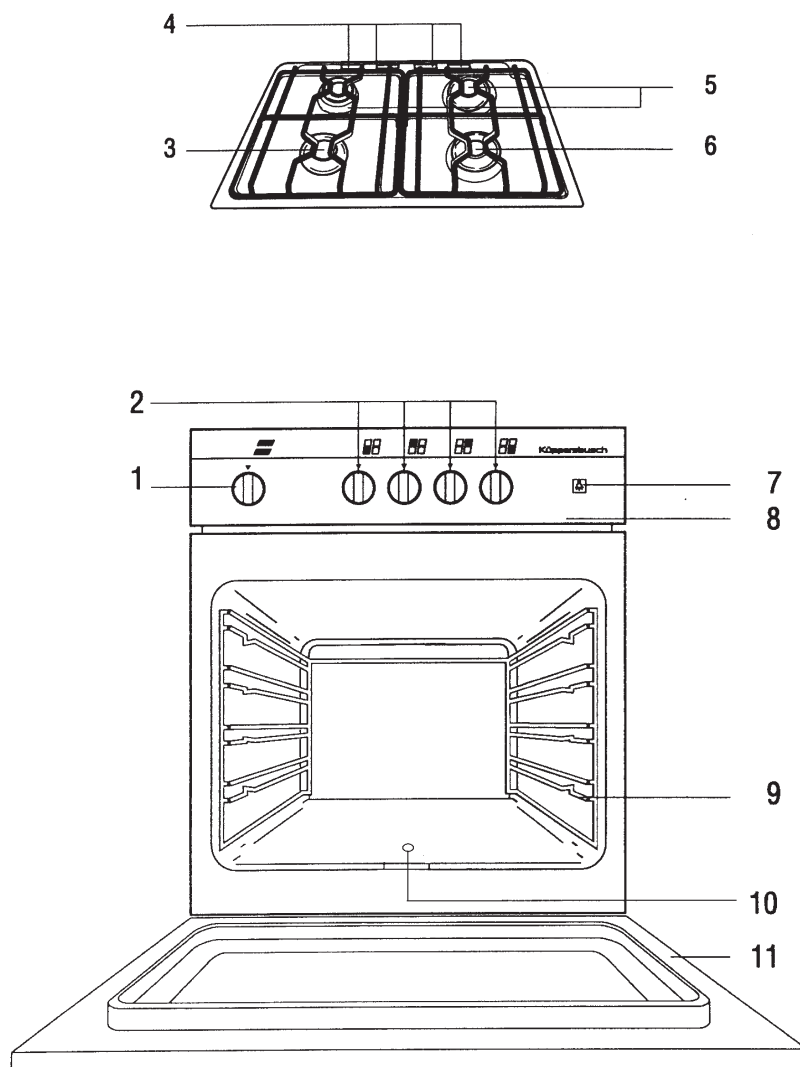
1.2 GH 506.0 E



- 1 Mando giratorio termostático del horno
- 2 Mandos giratorios de los fuegos
- 3 Quemador de cocción
- 4 Rejillas de ventilación
- 5 Quemador normal
- 6 Quemador intenso

- 7 Encendido eléctrico
- 8 Conmutador iluminación del horno
- 9 Panel de mando
- 10 Grill
- 11 Guías de las bandejas
- 12 Fogón del quemador del horno
- 13 Puerta del horno

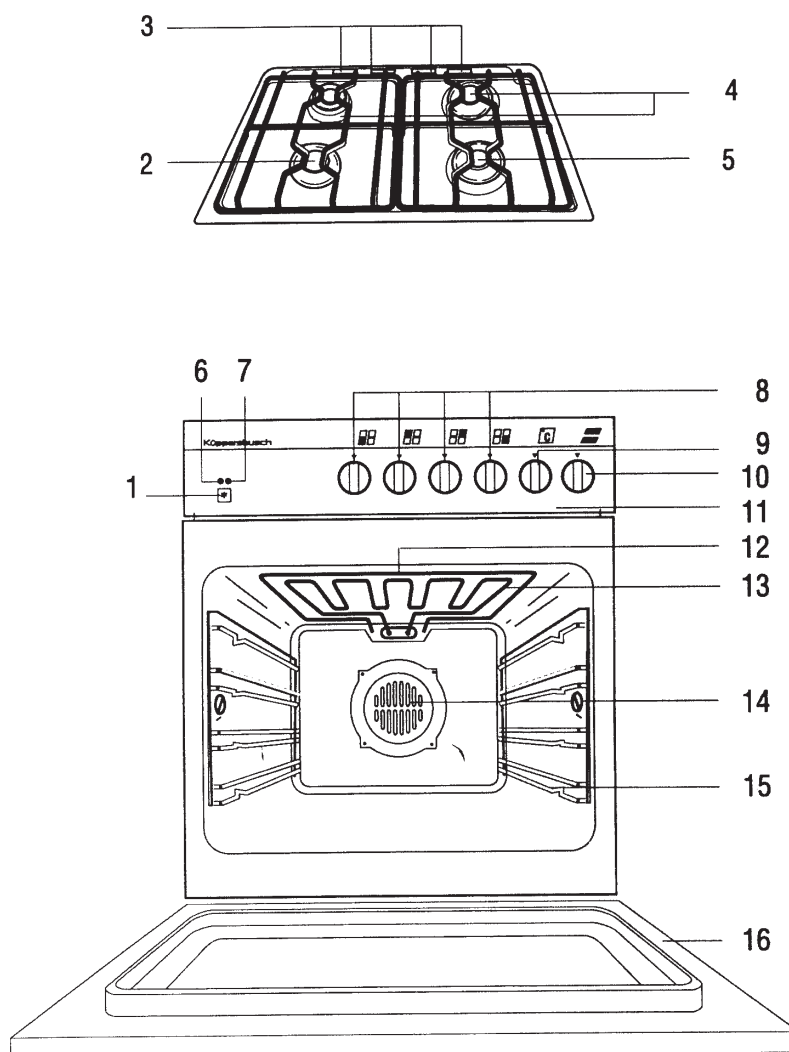
1.3 GH 505.0 E



- 1 Mando giratorio termostático del horno
- 2 Mandos giratorios de los fuegos
- 3 Quemador de cocción
- 4 Rejillas de ventilación
- 5 Quemador normal

- 6 Quemador intenso
- 7 Conmutador iluminación del horno
- 8 Panel de mandos
- 9 Guías de las bandejas
- 10 Fogón del quemador del horno
- 11 Puerta del horno

1.4 GKH 507.0 E

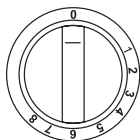


- | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| 1 Encendido eléctrico | 9 Regulador de temperaturas del horno |
| 2 Quemador de cocción | 10 Conmutador selector del horno |
| 3 Rejillas de ventilación | 11 Panel de mando |
| 4 Quemador normal | 12 Calor superior |
| 5 Quemador intenso | 13 Grill |
| 6 Piloto de servicio (amarillo) | 14 Ventilador de aire caliente |
| 7 Piloto de caldeo (rojo) | 15 Guías de las bandejas |
| 8 Mando giratorio de los fuegos | 16 Puerta del horno |

2. Las funciones

2.1 GH 505.0 E

2.1.1 Selección del modo de servicio y de la temperatura



Seleccione la temperatura requerida del horno con el mando giratorio termostático correspondiente al horno.

Los niveles térmicos están especificados en el mando giratorio termostático.

Niveles de temperatura en el termostato

Cifras en el anillo de conmutaciones	Temperatura del horno
1	150° C
2	170° C
3	190° C
4	210° C
5	230° C
6	250° C
7	270° C
8	290° C

2.1.2 Símbolos de conmutación y modos de servicio



DESC.



Iluminación

Activar siempre que se utilice el horno.

1 - 8

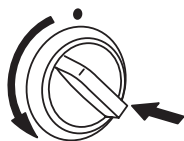
Niveles de temperatura del calor superior/inferior

Trabaje siempre a un sólo nivel de bandeja.

El horno está equipado con un termostato que regula la temperatura sólo estando cerrada la puerta del horno, reduciendo a tal efecto el tamaño de la llama. La llama vuelve a crecer automáticamente si uno deja abierta la puerta por más tiempo.

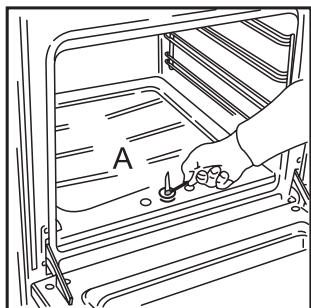
Cierre siempre con cuidado la puerta del horno cuando esté encendido para que la llama no se apague.

2.1.3 Encendido del quemador del horno y selección de la temperatura.



Al estar abierta la puerta del horno pulse levemente el mando termostático giratorio, hágalo girar la izquierda hasta su posición máxima y manténgalo pulsado.

Encienda el quemador con una cerilla o con algo similar a través del fogón (A).



Encendida la llama, mantenga pulsado el mando giratorio por espacio de 10 a 15 segundos más y oprímalo luego con firmeza.

Cierre ahora la puerta del horno y devuelva el mando giratorio a la temperatura requerida.

El quemador del horno arderá a todo gas hasta que se haya alcanzado la temperatura seleccionada.

En el caso que el encendido fracasara en alguna ocasión, repita la operación transcurridos unos 2 segundos.

2.1.4 Piezas insertables

Moldes:

Como los moldes no deben asomar por el borde de la rejilla, acomódelos siempre en el centro de la misma. Los moldes rectangulares se colocan de través. Para hornear utilice siempre moldes claros.

Bandejas:

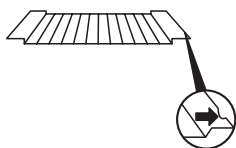
Levante un poco la bandeja al sacarla del horno. Cuando la vuelva a meter, el canto sesgado de la bandeja tiene que estar vuelto hacia la puerta del horno.

Introduzca en el horno las 3/4 partes de la bandeja y cierre seguidamente la puerta con cuidado para que la bandeja haga contacto con la luna interior del horno.

Trabaje siempre a un mismo nivel.

Para asar utilice siempre el colector de grasas.

Rejilla:

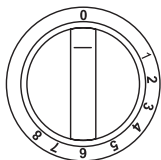


Meta siempre la rejilla para asar y hornear con el codo hacia abajo.

Procure siempre que el encastre de las rejillas quede siempre vuelto hacia adelante (hacia la puerta del horno).

2.2 GH 506.0 E / GH 606.0 E

2.2.1 Selección del modo de servicio y de la temperatura



Seleccione la temperatura requerida con el mando giratorio termostático correspondiente al horno.

Los niveles de temperatura están señalados en el mando giratorio.

Niveles de temperatura en el termostato

Cifras en el anillo de conmutaciones	Temperatura del horno
1	150° C
2	170° C
3	190° C
4	210° C
5	230° C
6	250° C
7	270° C
8	290° C

2.2.2 Símbolos de conmutación y modos de servicio

● DESC.



Iluminación

Activar siempre que se utilice el horno.

1 - 8 Niveles de temperatura del calor superior/calor inferior

Trabaje siempre a un mismo nivel de inserción de las bandejas.



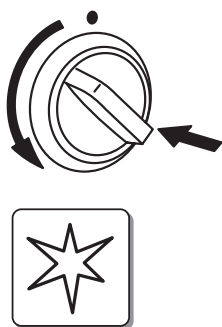
Servicio grill

Apropiado para pequeñas cantidades de productos adecuados para el grill.

El horno está equipado con un termostato que regula la temperatura sólo estando cerrada la puerta del horno, reduciendo a tal efecto el tamaño de la llama. La llama vuelve a crecer automáticamente si uno deja abierta la puerta por más tiempo.

Cierre siempre con cuidado la puerta del horno cuando esté encendido para que la llama no se apague.

2.2.3 Encendido del horno y regulación de la temperatura



Al estar abierta la puerta del horno oprima levemente el mando giratorio correspondiente al horno y hágalo girar hasta hacia la izquierda hasta su posición máxima y manténgalo oprimido.

Active el encendido eléctrico oprimiendo el botón.

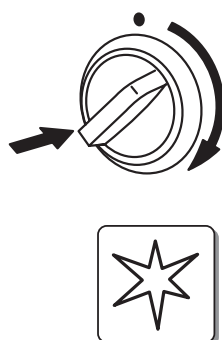
Encendida la llama, mantenga pulsado el mando giratorio por espacio de 10 a 15 segundos más y apriételo luego con firmeza.

Cierre ahora la puerta del horno y devuelva el mando giratorio a la temperatura requerida.

El quemador del horno arderá a todo gas hasta que se haya alcanzado la temperatura seleccionada.

Atención: Meta en el horno $\frac{3}{4}$ de la bandeja y cierre seguidamente la puerta con cuidado para que la bandeja haga contacto con la luna interior de la puerta del horno.

2.2.4 Encendido del quemador del grill



El quemador grill caldea la rejilla de acero inoxidable al que está asegurado el grill. Adjunto a la rejilla se generan rayos infrarrojos que se aprovechan para el servicio grill.

Para encender oprima ligeramente el mando giratorio termostático correspondiente al horno y hágalo girar hacia la derecha hasta la posición $\blacktriangledown$.

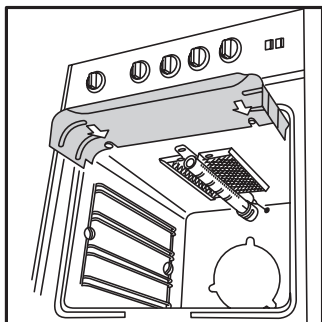
Active el encendido eléctrico apretando el botón.

Encendida la llama, mantenga oprimido el mando giratorio por espacio de 10 a 15 segundos.

En el caso que el encendido fracasara en algún momento, repita la operación transcurridos unos 2 segundos.

2.2.5 Manejo del grill

Importante: Utilice el grill con la puerta del horno entreabierta.



El aparato alcanza temperaturas elevadas durante el servicio grill. Mantenga alejados a los niños pequeños.

Coloque el panel antitérmico que se suministra con el aparato (v. dibujo). Este utensilio protege al panel de mandos del calor que sube del horno.

Encienda el grill y caliente durante 5 minutos con la puerta del horno entreabierta.

Al meter los alimentos procure que la rejilla quede lo más cerca posible del grill.

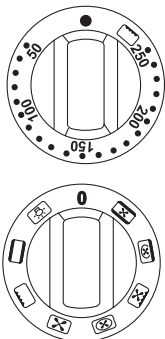
La separación mínima es de 3 a 4 cm.

Deslice el colector de grasas por debajo de la rejilla para recoger la grasa o el jugo de carne que gotee desde arriba.

El servicio grill funciona también con la puerta del horno cerrada.

2.3 GKH 507.0 E

2.3.1 Selección del modo de servicio y de la temperatura



Para trabajar con el horno es preciso accionar el conmutador selector del horno y el regulador de temperaturas (ver siguiente dibujo).

Selección del modo de servicio:

Gire el conmutador selector del horno (conmutador derecho) a izquierda o derecha.

Selección de la temperatura:

Gire a la derecha el conmutador selector de temperaturas (2º selector a contar desde la derecha).

Durante el calentamiento el piloto de caldeo se ilumina en el panel de mandos para apagarse nada más alcanzar el horno la temperatura escogida.

2.3.2 Símbolos de conmutación y modos de servicio

0	DESC.	
	Iluminación	Activa siempre que se utilice el horno.
	Calor superior/Calor inferior	Caldeo previo, Para hornear bizcochos y dulces húmedos
	Grill	Para asar al grill trozos planos de carne; los productos se acomodan en el centro de la rejilla, Para gratinar, tostar.
	Aire frío	Sin ajustar temperaturas, para descongelar y enfriar cuidadosamente.
	Aire caliente	Para asar, hornear, cocer a fuego lento a varios niveles.
	Grill con aire circulante	Para asar al grill piezas grandes de carne a partir de 1 kg.
	Conservación del calor y calentamiento lento	Para mantener calientes los platos una vez preparados y para calentar poco a poco
	Calor intensivo superior e inferior	Para asar intensamente grandes piezas de asado y aves de gran tamaño como ganso y pavo, para hornear dulces húmedos, para calentar el horno con rapidez.

2.3.3 Horneo

Consejos para hornear



Aire caliente

Sin caldeo previo- Es posible hornear en varios niveles al mismo tiempo.

Alturas de inserción de las bandejas:

1 bandeja 2° nivel desde abajo

2 bandejas 1°r y 3° nivel

3 bandejas 1°, 2° 3° nivel

Al hornear varios pasteles o tartas de molde la duración del horneo se alarga de 5 a 10 minutos por bandeja.

Retire las bandejas una por una según su intensidad de dorado.

Si la receta no especifica otra temperatura, proceda a hornear con aire caldeado a 160 °C.

Importante: El horneo de tartas con capas húmedas de fruta produce mucha humedad. No hornee nunca más de dos tartas al mismo tiempo.



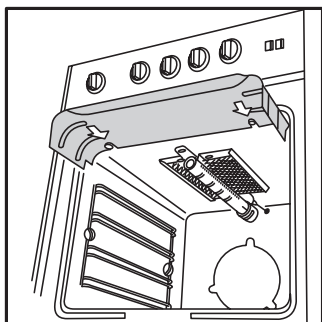
Calor superior/Calor inferior

Precalentar y hornear en un mismo nivel.

A tal efecto son muy apropiados los moldes de chapa negra y aluminio.

2.3.4 Manejo del Grill

Panel antitérmico

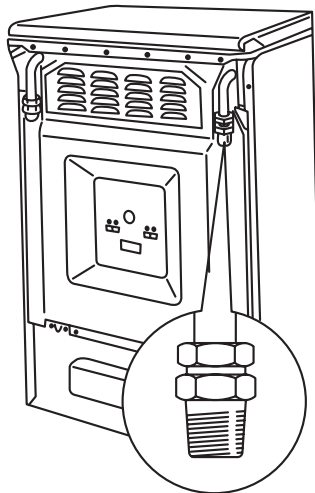


Para asar al grill **con la puerta abierta** es **obligatorio** montar el panel antitérmico que se suministra adjunto (v. siguiente dibujo).

El panel antitérmico protege el panel de mandos del calor que sube del horno y evita quemaduras al usuario.

3. Conexión y puesta en servicio del aparato

3.1 Toma de gas



La conexión debe efectuarse conforme a estas instrucciones y a las normas técnicas para instalaciones de gas (DVGW+TRGI) o al reglamento técnico para gas licuado (TRF). Téngase presente además las normativas locales.

El aparato se puede conectar tanto a la derecha como a la izquierda para evitar tender la manguera de seguridad por detrás del mismo.

La conexión puede ser fija o separable. Al sistema se le interconectan accesorios para toma de gas aprobados por la DVGW, la asociación alemana del sector del gas.

En caso de aplicarse un conducto de seguridad según la norma alemana DIN 3383 parte 1, el conducto no deberá tenderse por zonas expuestas al calor.

La toma de gas se somete a una prueba de hermeticidad aplicando para ello un spray detector de fugas. No utilice nunca llamas para verificar la hermeticidad.

3.2 Servicio con reajustes

Compruebe si la versión del aparato, su categoría y la clase de gas seleccionada concuerda con la familia o grupo de gases disponibles en su lugar de residencia. De no ser así, habrá que adaptarlo o reajustarlo al tipo de gas existente. El aparato ha de trabajar con los quemadores previstos para la carga térmica nominal. El manejo del aparato con los inyectores reglamentarios y con la carga consiguiente es admisible dentro del siguiente margen de presiones de conexión de gas.

- 18 a 25 mbares para gases de la 2ª familia,
- 42,5 a 57,5 mbares para gases de la 3ª familia.

Está prohibido utilizar el aparato fuera de los citados márgenes de presión. La carga térmica a todo gas se obtiene cambiando los quemadores en cualquiera de los fuegos. La carga térmica a fuego lento se obtiene regulándolo con el tornillo de ajuste menor. Pregunte a la compañía de gas por el valor calorífico de servicio en el sitio de la instalación y elija el juego adecuado de quemadores consultando la tabla.

3.3 Puesta en servicio

Control de la carga térmica según el método volumétrico en el margen de gas natural

Con un contador de gas y un cronómetro es posible establecer el volumen de gas que debe aplicarse al aparato por unidad de tiempo.

La cantidad adecuada de gas la indica el índice de regulación E en litros por hora (l/h) o litros por minuto (l/min), el cual se calcula con arreglo a la siguiente fórmula:

$E = \text{Carga térmica} : \text{Valor calorífico de servicio}$

Téngase en cuenta que la carga térmica ha de medirse cuando el aparato está en reposo. Las diferentes unidades se han de convertir de conformidad con DVGW-TRGI. El valor calórico de servicio se puede averiguar en las compañías de gas de su localidad. El valor de ajuste necesario para la carga térmica nominal y la carga de ajuste menor con respecto a la presión nominal se deduce de la siguiente tabla de flujos de gas.

3.4 Control de la carga térmica para el gas licuado

Compruebe si la identificación de los quemadores a utilizar concuerdan con las especificaciones del fabricante. Fíjese en la placa de características o controle la presión para verificar si el regulador de presión incorporado tiene la presión reglamentaria para el tipo de gas en circulación (v. toma de gas).

3.5 Control de las tuberías de alimentación

Verifique la hermeticidad de todas las conexiones. Los tubos y mangueras tienen que estar suficientemente apartados de las superficies caldeadas y no deben quedar aprisionados o aplastados.

3.6 Control de operabilidad

Encienda los quemadores para controlar la estabilidad de las llamas dentro del margen de ajuste mayor menor.

Caliente el quemador del horno a todo gas durante 10 minutos por lo menos y redúzcalo seguidamente a su nivel más bajo. El quemador debe permanecer ardiendo con llama baja pero firme. Modifique la regulación del aire si el caso lo requiere.

3.7 Colocación e instalación del aparato

Una vez desembalado el aparato, compruebe si presenta daños. Quite los envoltorios y los folios protectores de las piezas amovibles.

El recinto debe estar bien aireado. Tenga en cuenta que la pared posterior ha de soportar temperaturas de 50 °C; de no ser así, tenga la bondad de aplicar un aislamiento térmico adecuado.

Se trata de un aparato de la clase de protección X, o sea que puede situarse junto a paredes o muebles que tengan su misma altura, pero siempre que a ambos costados se coloquen muebles u otros aparatos iguales en altura observando siempre una separación mínima de 20 mm.

Evite que el conducto de toma de gas del aparato toque las partes calientes de la evacuación de gas del horno en el panel de fondo trasero del aparato.

4. Información técnica general

Modelo	GH 606.0 E	GH 506.0 E	GH 505.0 E	GKH 507.0 E
Caldeo	gas/gas	gas/gas	gas/gas	gas/eléctr.
Modelo anterior	GFZ 243	GFZ 143	G 143	KFZU 143
Ancho (cm)	60	50	50	50
Alto (cm)	85	85	85	85
Fondo (cm)	60	60	60	60
Peso (kg)	50	41	41	41
Volumen horno (l)	60	47	47	47
Seguro total	x	x	x	x
Aire caliente				eléctrico
Convencional	x	x	x	—
Iluminación horno	x	x	x	x
Puerta horno amovible	x	x	x	x
Esmaltado completo	x	x	x	x
Tapa encimera integr.	x	x	x	x
Quemador intenso B	1 x 3,15 kW	1 x 2,91 kW	1 x 2,91 kW	1 x 2,91 kW
Quemador normal A	2 x 1,9 kW	2 x 1,81 kW	2 x 1,81 kW	2 x 1,81 kW
Quemador cocción H	1 x 1,0 kW	1 x 0,99 kW	1 x 0,99 kW	1 x 0,99 kW
Horno	gas 3,7 kW	gas 3,13 kW	gas 3,13 kW	Eléctr. UH 1,1 kW OH 0,9 kW aire cal.. 2,5 kW
Grill	gas 2,55 kW	gas 2,31 kW	—	Eléctr. 1,9 kW
Encendido eléct. chispa	x	x	—	x
Rejilla de asar	1	1	1	1
Bandeja	1 x Alu	1 x Alu	1 x Alu	1 x Alu
Colector grasas	1	1	1	1
Ventana horno	x	x	x	x
Tipo gas E	estado suministro			
Tipo gas F 50mbares	acces. 212	acces. 213	acces. 213	acces. 214
Tipo gas E - LL	acces. 217	acces. 216	acces. 216	acces. 217

Valores referenciales para diámetros de recipientes

Quemador	Diámetro de recipientes
Quemador cocción	16 cm
Quemador normal	16 - 22 cm
Quemador intenso	22 - 28 cm

- Toma de gas a derecha e izquierda a unos 550 mm del canto inferior del aparato.
- ½" con anillo de junta a unos 40 mm del panel lateral
- Regulación en altura mediante pies roscados de 20 mm de longitud
- Chapa nervada de 2 piezas, acero esmaltado
- Las bisagras de la tapa encimera carecen de un dispositivo que impida que se vuelque hacia atrás si uno la levanta por completo.
- Panel lateral, panel del cajón de utensilios y panel del zócalo barnizados en blanco.
- Bastidor y carcasa del aparato, de una sola pieza 1, esmaltada.
- Tapa del quemador – Fundición esmaltada.
- Anillo de quemadores, latón cromado.
- Cabezal del quemador, fundición de aluminio anodizado.
- Regleta de bornes de conexión, alimentación eléctrica, en el panel trasero del aparato, accesible quitando los 3 tornillos.
- Los aparatos se suministran completos con cable conector.
- Soportes de la chapa antivahos:
 - GH 606.0 E Corchetes en el canto inferior del panel de mandos
 - GH 505.0 E
 - GH 506.0 E Los casquillos de sujeción están atornillados en la carcasa desde abajo.
 - GKH 507.0 E
- Los muelles de lámina de los mandos giratorios con parte integrante de los mismos.
- La junta de la puerta del horno está enganchada en la carcasa de este último.
 - GH 506.0 E
 - GH 505.0 E 6 ganchos fijadores
 - GH 606.0 E
 - GKH 507.0 E 4 ganchos fijadores

5. Tabla de inyectores

GH 606.0 E			Gas licuado Hs 125,81 MJ/m³ 50 mbares Inyectores Ø1/100 mm	Separación (mm)	Gas natural E Hs 37,78 MJ/m³ 20 mbares Inyectores Ø1/100 mm	Separación (mm)	Gas natural LL Hs 32,49 MJ/m³ 20 mbares Inyectores Ø1/100 mm	Separación (mm)
Quemador	Carga térmica (kW)							
Quemador H	Todo gas	1,00	45	1,5	72	1	80	1
	Fuego lento	0,30	23		E		E	
Quemador A	Todo gas	1,90	60	2	100	2	110	2
	Fuego lento	0,38	25		E		E	
Quemador B	Todo gas	3,15	76	5	130	5	140	5
	Fuego lento	0,60	34		E		E	
Horno	Todo gas	3,70	80	máx.	140	N5	155	5
	Fuego lento	1,00	40		E		E	
Grill	Todo gas	2,55	70	máx.	120	5	133	3

GH 506.0 E			Gas licuado Hs 125,81 MJ/m³ 50 mbar Inyectores Ø1/100 mm	Separación (mm)%-3	Gas licuado E Hs 37,78 MJ/m³ 20 mbar Inyectores Ø1/100 mm	Separación (mm)	Gas licuado LL Hs 32,49 MJ/m³ 20 mbar Inyectores Ø1/100 mm	Separación (mm)
Quemador	Carga térmica (kW)							
Quemador H	Todo gas	0,99	42	1,5	75	1	83	1
	Fuego lento	0,285	23		E		E	
Quemador A	Todo gas	1,810	58	2	100	2	110	2
	Fuego lento	0,340	25		E		E	
Quemador B	Todo gas	2,190	72	4	125	3	140	5
	Fuego lento	0,580	34		E		E	
Horno	Todo gas	3,130	75	máx.	130	N5	146	5
	Fuego lento	0,770	40		E		E	
Grill	Todo gas	2,310	68	máx.	120	5	130	3

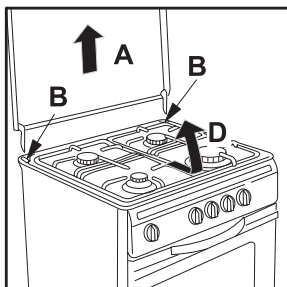
GH 505.0 E			Gas licuado Hs 125,81 MJ/m³ 50 mbar Inyectores Ø1/100 mm	Separación (mm)	Gas licuado E Hs 37,78 MJ/m³ 20 mbar Inyectores Ø1/100 mm	Separación (mm)	Gas licuado LL Hs 32,49 MJ/m³ 20 mbar Inyectores Ø1/100 mm	Separación (mm)
Quemador	Carga térmica (kW)							
Quemador H	Todo gas	0,99	42	1,5	75	1	83	1
	Fuego lento	0,285	23		E		E	
Quemador A	Todo gas	1,810	58	2	100	2	110	2
	Fuego lento	0,340	25		E		E	
Quemador B	Todo gas	2,910	72	4	125	3	140	3
	Fuego lento	0,580	34		E		E	
Horno	Todo gas	3,70	75	máx.	130	N5	146	N5
	Fuego lento	1,00	40		E		E	

GKH 507.0 E			Gas licuado Hs 125,81 MJ/m³ 50 mbar Inyectores Ø1/100 mm	Separación (mm)	Gas licuado E Hs 37,78 MJ/m³ 20 mbar Inyectores Ø1/100 mm	Separación (mm)	Gas licuado LL Hs 32,49 MJ/m³ 20 mbar Inyectores Ø1/100 mm	Separación (mm)
Quemador	Carga térmica (kW)							
Quemador H	Todo gas	0,99	42	1,5	75	1	803	1
	Fuego lento	0,285	23		E		E	
Quemador A	Todo gas	1,810	58	2	100	2	110	2
	Fuego lento	0,340	25		E		E	
Quemador B	Todo gas	2,910	72	4	125	3	140	3
	Fuego lento	0,580	34		E		E	

6. Cambio y ajuste de los quemadores

6.1 Quemadores de los fuegos

Para cambiar los quemadores de los fuegos hay que levantar la artesa.
Proceda como se indica a continuación:

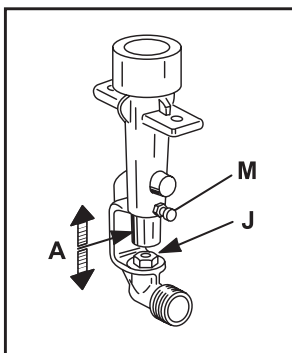


Alce la tapa encimera **A** y retírela.

Quite los tornillos **B** con los soportes.

Retire la rejilla nervada y los quemadores de la encimera.

Tire hacia adelante la artesa, levántela y colóquela volcada hacia atrás.



Afloje el tornillo **M** del portaquemadores y levante por completo el tubillo **A** para la regulación del aire.

Destornille el inyector **J** con una llave heptagonal y sustitúyalo por un inyector reglamentario para el gas en uso (v. tabla).

6.2 Regulación del aire primario

Encienda el quemador y compruebe si la llama arde con uniformidad. De ser necesaria una regulación, recurra a tal efecto al tubillo **A**.

Horno y Grill

Encienda el quemador y verifique si la llama arde con uniformidad.

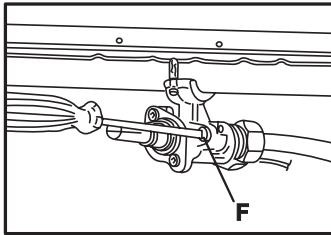
De ser necesaria una regulación, mueva el manguito hasta dar con la dosificación correcta.

Seguidamente apriete el tornillo.

La regulación del aire primario es la correcta si hay suficiente seguridad para impedir que llama se levante con el quemador frío o retorne con el quemador caliente.



6.3 Regulación de los tornillos de ajuste menor

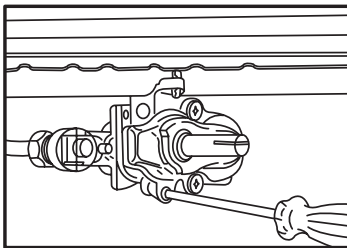


Encienda el quemador y gire el mando giratorio de ajuste menor.

Extraiga el mando giratorio hacia afuera y aplique el destornillador a la ranura y dé vueltas a derecha o izquierda hasta que la llama alcance el correcto ajuste menor.

Apriete bien el tornillo contra el tope final.

Horno

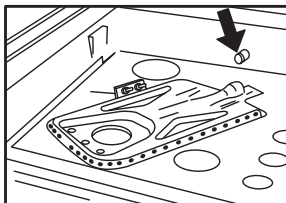


Retirar el mando giratorio y el panel de mandos.

Encienda el quemador y déjelo arder a todo gas (8) durante unos 10 minutos.

Retorne luego gradualmente hasta el nivel más bajo (1) y dé vueltas a derecha o izquierda al tornillo de ajuste menor con el destornillador hasta que la llama alcance el correcto ajuste menor (v. Tabla de regulación de flujo de gas). Este ajuste es válido sólo para el gas natural. Si se trabaja con gas licuado hay que apretar bien el tornillo contra el tope final.

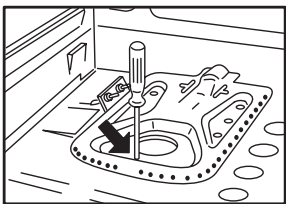
6.4 Quemador del horno



Levante y retire la chapa de fondo que cubre el quemador.

Desenrosque el tornillo (v. dibujo).

Separe la bujía del quemador.

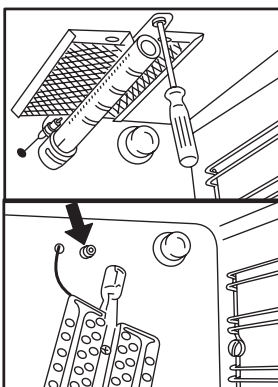


Desprenda el quemador de la boquilla empujando hacia adelante (v. dibujo y déjelo en el interior del horno sin extraerlo.

Reemplace la boquilla valiéndose de una llave heptagonal (conforme a la tabla).

Vuelva a montar cuidadosamente el quemador.

6.5 Quemador grill



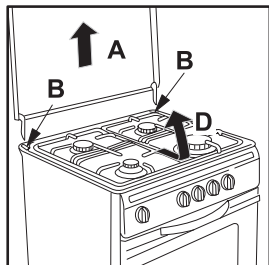
Quite el tornillo delantero y retire el quemador grill.

Sustituya la boquilla (conforme a la tabla) valiéndose de una llave heptagonal.

Vuelva a montar cuidadosamente el quemador.

7. Desmontaje de las piezas de la carcasa

1. Desmontaje de la artesa:

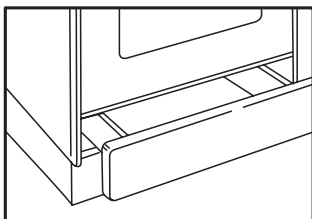


Quite la tapa encimera, la placas nervadas y los quemadores.
Destornille las guías izquierda y derecha de la tapa encimera (B).
Tire de la artesa hacia adelante y levántela del todo (D).
Para desmontar la artesa, despréndala de las guías posteriores.

2. Desmontaje del panel lateral

Levante la artesa.
Suelte el panel trasero izquierdo o derecho.
Panel del zócalo: desenrosque los 2 tornillos y desengánchelo por abajo.
Quite los tornillos del panel lateral delante y atrás.
Retire el panel lateral.

3. Desmontaje del panel del cajón de utensilios.



Retire el panel desenroscando los 4 tornillos de la cara interior del cajón.

4. Desmontaje del panel de mandos

Retire los mandos giratorios.
Desenrosque los 2 tornillos del fondo del panel.
Levante la artesa.
Desenrosque los 4 tornillos de la parte superior del panel.
Retire la artesa.

5. Puerta del horno

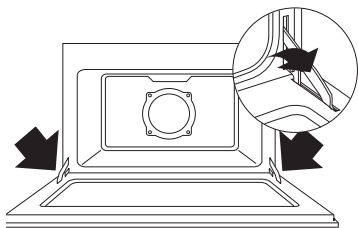
a) Desenganche de la puerta:

GH 606.0 E
GKH 507.0 E

Empuje hacia abajo los estribos en las bisagras de la puerta.

GH 506.0 E
GH 505.0 E

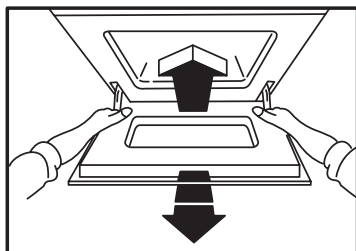
Tire hacia arriba los estribos de las bisagras de la puerta.



Desmontaje de la puerta

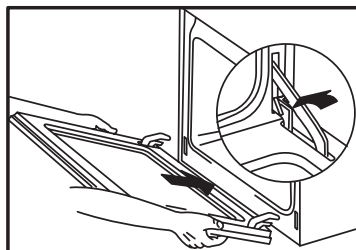
Abra por completo la puerta del horno.

Repliegue los estribos en las bisagras de la puerta.



Agarre la puerta del horno con ambas manos y cierre lentamente. Las bisagras se liberan de sus fijaciones más o menos a mitad de la carrera de cierre.

Ahora puede retirar la puerta del horno.



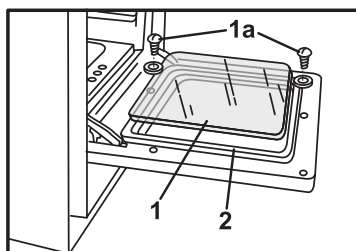
Montaje de la puerta del horno

Agarre con ambas manos la puerta del horno e introduzca las bisagras en las correspondientes aberturas del horno.

Abra la puerta despacio y por completo.

Pliegue otra vez los estribos en las bisagras y cierre la puerta del horno.

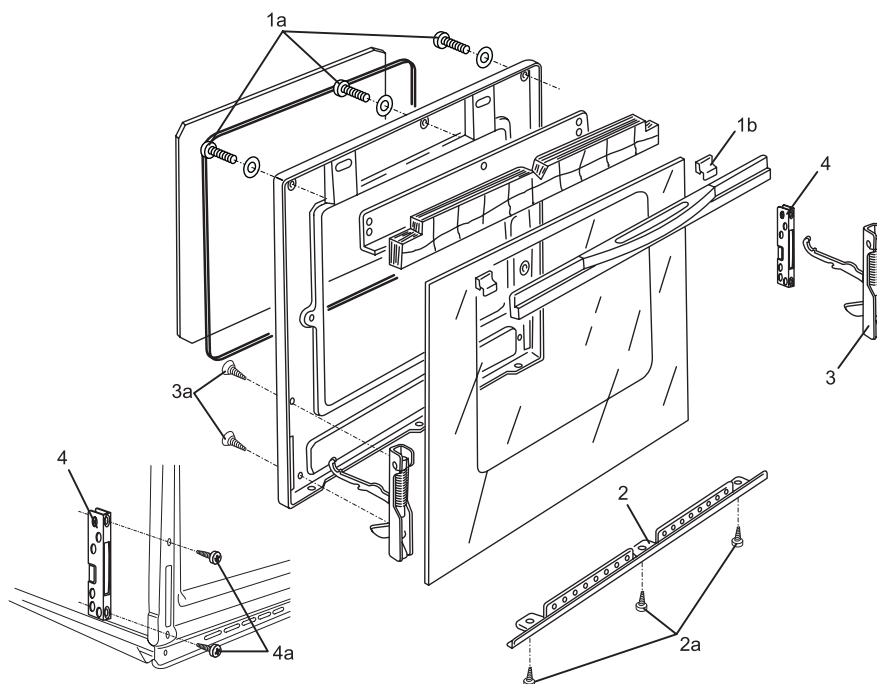
b) Desmontaje de la luna interior de la puerta del horno:



Suelte ambos tornillos de fijación (1a). La junta interior está sujeta con 4 ganchos al bastidor. Ahora es posible retirar la luna interior de la puerta del horno.

8. Desmontaje de los componentes

8.1 Puerta del horno



a) Desmontaje de la barra

Una vez desenroscados los 3 tornillos de fijación (1a) retire la barra (1b) y los 4 asientos de goma adheridos a la misma.

b) Desmontaje de la luna exterior

Retire la puerta del horno, desmonte la barra, retire la escuadra interior de la luna del horno (2) desenroscando los 3 tornillos de fijación (2a) y retire la luna exterior.

c) Desmontaje de las bisagras

Suelte la luna exterior como queda descrito y retire luego las bisagras (3) quitando primero 2 tornillos de sujeción (3a) por bisagra.

d) Desmontaje del soporte de las bisagras

Destornille los paneles laterales del aparato.

Retire los soportes (4) desenroscando 2 tornillos por soporte.

8.2 Piezas interiores del horno

a) Luz del horno

La tapa de la luz (1) está atornillada al cuerpo de la lámpara.

La bombilla (2) de rosca E 14 (15 W) está enroscada.

La caja completa de la luz del horno (3) está encorchetada en la abertura de la carcasa del aparato y se puede extraer apalancando desde abajo.

El montaje se realiza encajando los componentes a presión.

b) Rejilla portaaccesorios

GH 606.0 E retirar desenganchando (aberturas en la carcasa).

GH 506.0 E

GH 505.0 E atornillada con 2 tornillos de cabeza moleteada. Tuercas compresoras en la carcasa

GKH 507.0 E

c) Junta de la puerta del horno

La junta de la puerta está provista de talones fijadores.

La sustitución y el montaje se verifican estirando la junta levemente y enganchándola o desenganchándola.

GH 506.0 E

GH 505.0 E 6 ganchos de sujeción

GH 606.0 E

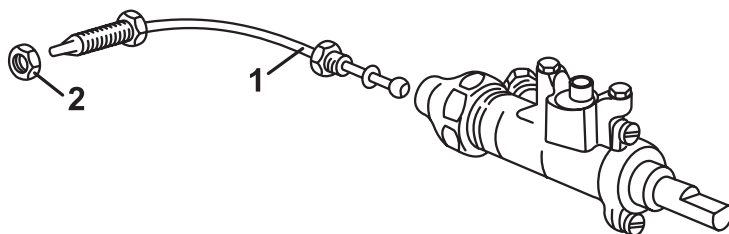
GKH 507.0 E 4 ganchos de sujeción

8.3 Accesorios para los tubos de gas

a) Elementos térmicos

Levante la artesa y desenrosque el elemento térmico (1) montado en la llave de gas o en el termostato.

Desenrosque la tuerca de sujeción (2) fijada al quemador y monte un nuevo elemento térmico.



b) Insertos magnéticos

No pueden ser reemplazados separadamente por formar parte de la llave del gas o del termostato.

c) Llave de gas de un fuego

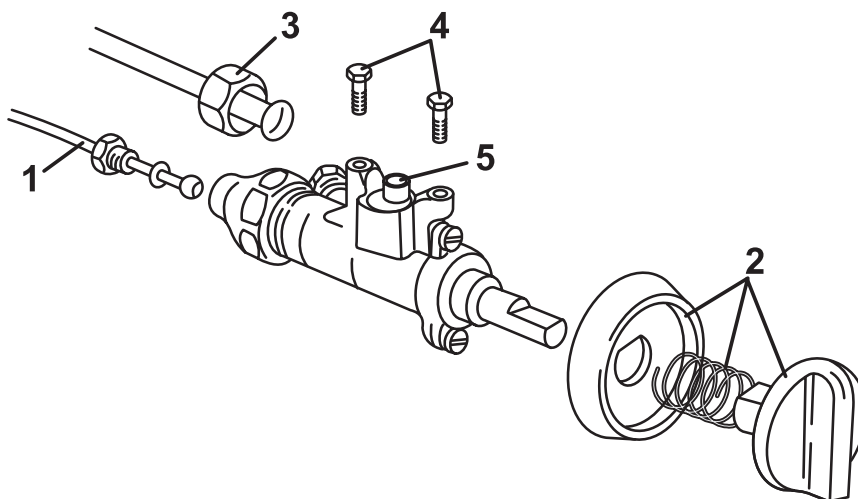
Levante la artesa, desenrosque el termoelemento (1) unido a la llave de gas y extraiga el mando giratorio con su resorte y anillo indicador (2). Desenrosque la tuerca tapón (3) unida a la llave de gas.

Desenrosque los tornillos de fijación (4) del soporte de la galería de llaves.

Vuelva a montar las llaves de gas en el orden inverso.

El anillo de junta (5) es parte integrante de la nueva llave de gas.

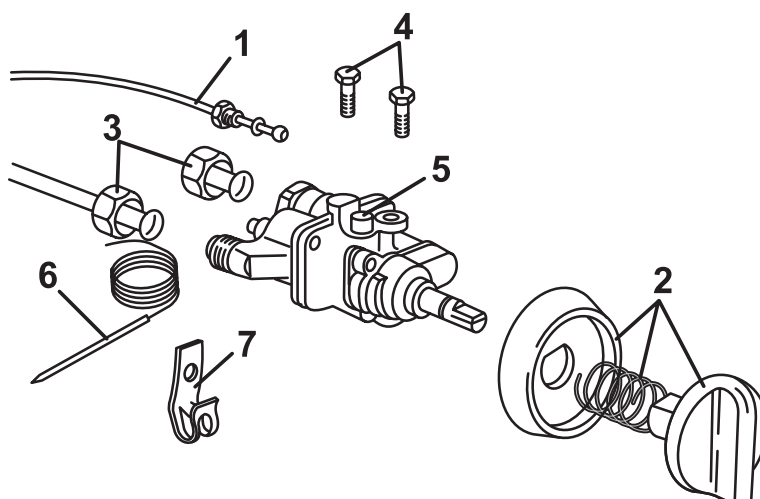
Una vez reemplazada la llave de gas verifique sin falta la estanqueidad de la conexión con la galería de llaves (5) y la tuerca tapón (3).

**d) Termostato del horno**

Realice el montaje y el desmontaje como queda descrito en el apartado de la llave de gas, ítem 3 c.

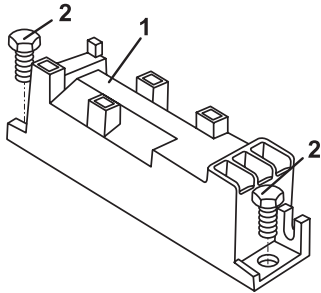
Haga penetrar además en el interior del horno el detector por tubos capilares e introdúzcalo en la abrazadera (7) montada en el panel trasero del horno.

La temperatura del horno no es regulable en el termostato.



8.4 Encendido de chispa eléctrica

a) Transformador del encendido



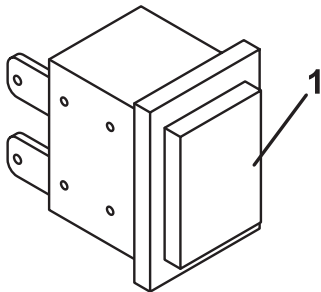
Levante la platina de la artesa.

Retire los cables de conexión del transformador (1) (primario + secundario)

Desenrosque los tornillos de sujeción (2).

Sustituya el transformador.

b) Llave del encendido

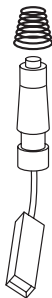


Levante la artesa. Retire los cables de conexión unidos a la llave (1).

Oprima la llave hasta expulsarla por delante a través del panel.

Meta la llave empujando desde delante.

c) Bujía de encendido del sector de fuegos



Levante la artesa.

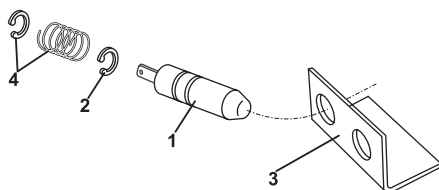
Retire la bujía (1) empujándola hacia abajo y haciéndola girar (1).

Suelte y retire el cable del encendido (2) unido al transformador.

Para volver a montar empújela desde abajo y oprima desde arriba el resorte (3).

Enchufe el cable del encendido (1) unido al transformador. La bujía y el cable de encendido constituyen un componente.

d) Bujía del horno

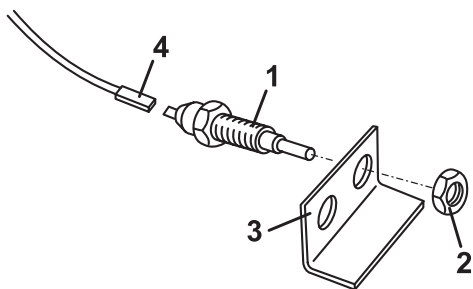


Saque el fondo del horno y retire el cable de encendido.

Retire el anillo de muelle (2) y extraiga de su soporte (3) la bujía del encendido.

Monte en la nueva bujía el anillo de muelle y el resorte (4).

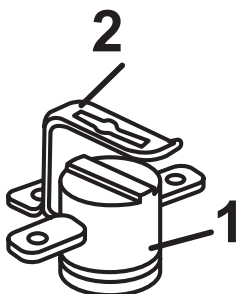
El montaje se realiza en el orden de operaciones inverso.

e) Bujía de encendido del grill

Desprenda el cable del encendido (4).

Desenrosque la tuerca (2).

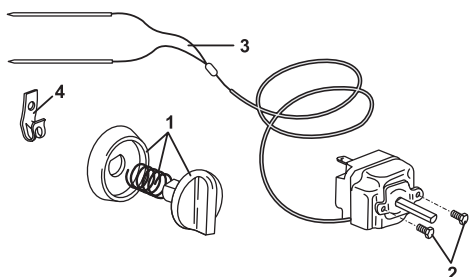
Saque la bujía (1) de su soporte (3) y proceda a montar en el orden inverso de operaciones.

8.5 Horno eléctrico**a) Fusible protector antitérmico**

Una vez quitada la chapa posterior del aparato el fusible antitérmico (1) queda accesible por la parte posterior de la carcasa del horno, arriba a la derecha.

El fusible corta la corriente a los 150 °C.

Para cambiarlo, extráigalo hacia arriba desde su soporte (2).

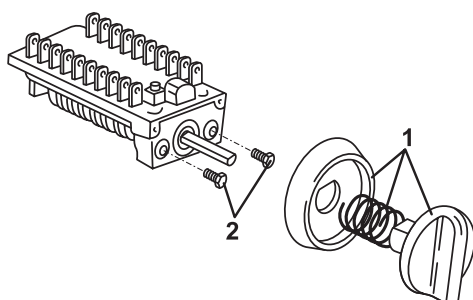
b) Termostato del horno

Levante la platina de la carcasa y extraiga el mando giratorio (1).

Desenrosque desde adelante los tornillos del termostato (2).

Desprenda de su soporte (4) el detector de doble tubo capilar (3) pasando por encima de la brida del calor superior y por la izquierda junto al calentador de aire.

Retire el tubo capilar a través de la chapa del horno y monte un nuevo termostato siguiendo el orden inverso de operaciones.

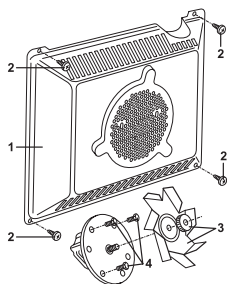
c) Conmutador selector del horno

Levante la platina de la artesa y retire el mando giratorio (1).

Desenrosque por delante (2) los tornillos de fijación del conmutador selector.

Desprenda el cable unido al conmutador y monte un conmutador nuevo siguiendo el orden inverso de operaciones.

d) Motor del aire caliente



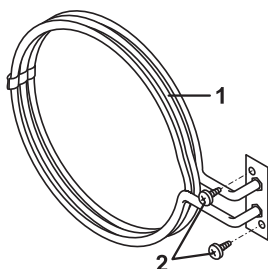
Retire la chapa intermedia del horno (1) tras desenroscar los tornillos (2) de la misma.

Retire el álabe con su tuerca y desenrosque los tornillos (4) desde el interior del horno.

Desenrosque el panel posterior, desprenda el cable del motor y retire este último.

Para el montaje proceda en el orden inverso de operaciones.

e) Calentador de aire.



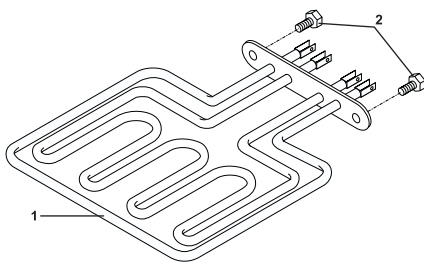
Desenrosque la chapa intermedia del horno, haga lo mismo con el panel posterior y desprenda el cable del calentador (1).

Desenrosque los tornillos (2) de la parte posterior del aparato.

Retire del horno el calentador.

El montaje se realiza en el orden inverso de operaciones.

f) Calor superior grill



Desenrosque el panel posterior del horno.

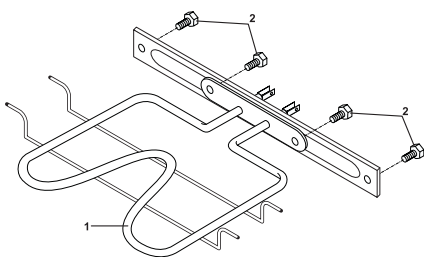
Separe el cable unido al calentador (1).

Desenrosque los tornillos (2) de la parte trasera del aparato.

Retire del horno el calentador.

El montaje se verifica en el orden inverso de operaciones; conexiones intermedias: grill; conexiones exteriores: calor superior.

g) Calor inferior



Desenrosque el panel posterior del horno.

Separe el cable unido al calentador (1).

Desenrosque los tornillos (2) de la parte trasera del aparato.

Saque el calentador hacia atrás.

El montaje se verifica en el orden inverso de operaciones.

h) Pilotos de control

Levante la platina de la artesa.

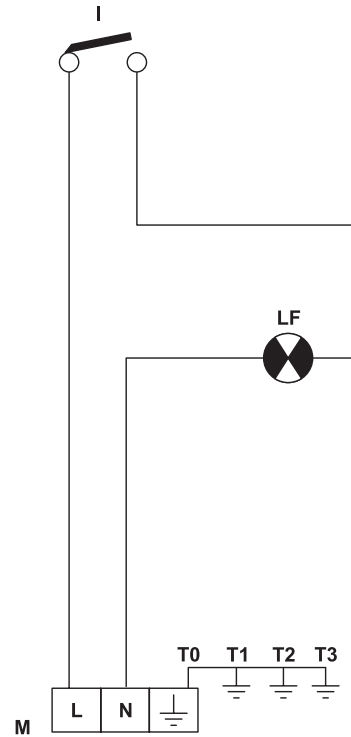
Desemborne el cable de conexión fijado al conmutador.

Extraiga hacia adelante el piloto de control a través del panel.

El montaje se verifica en el orden inverso de operaciones.

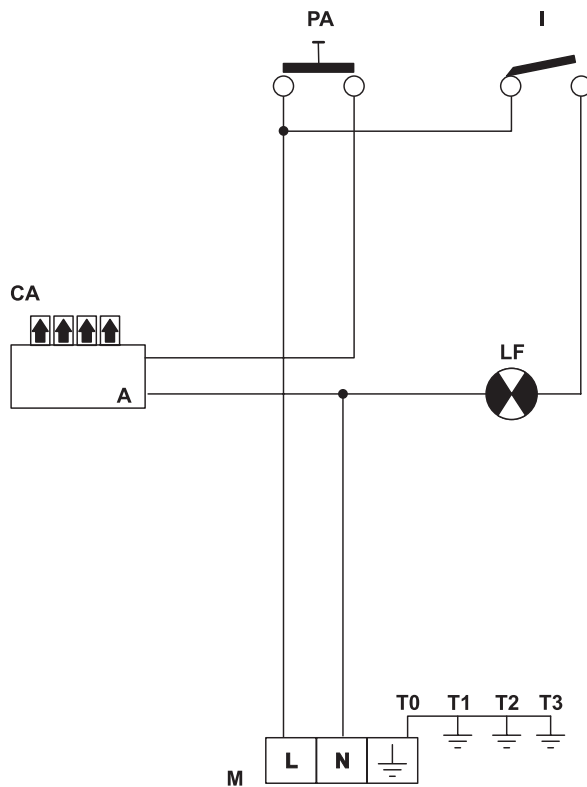
9. Esquemas de conexiones

9.1 GH 505.0 E



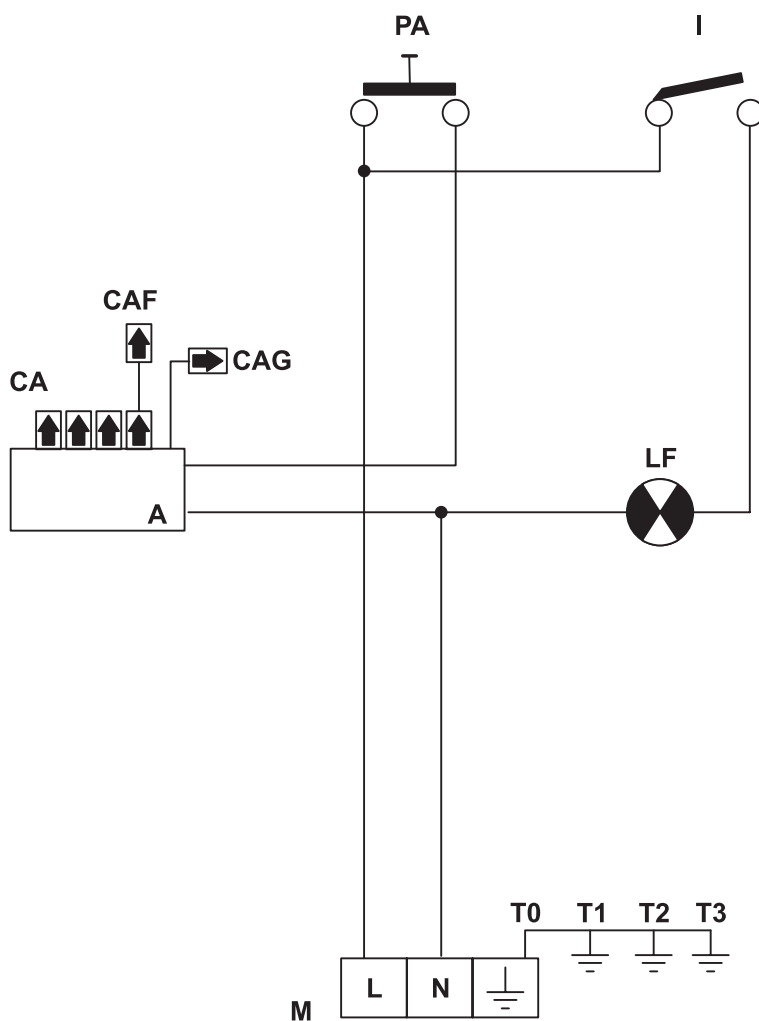
- I Llave de la luz del horno
- LF Luz del horno
- M Bloque de bornes
- T0/T3 Sistema de puesta a tierra

9.2 GH 606.0 E



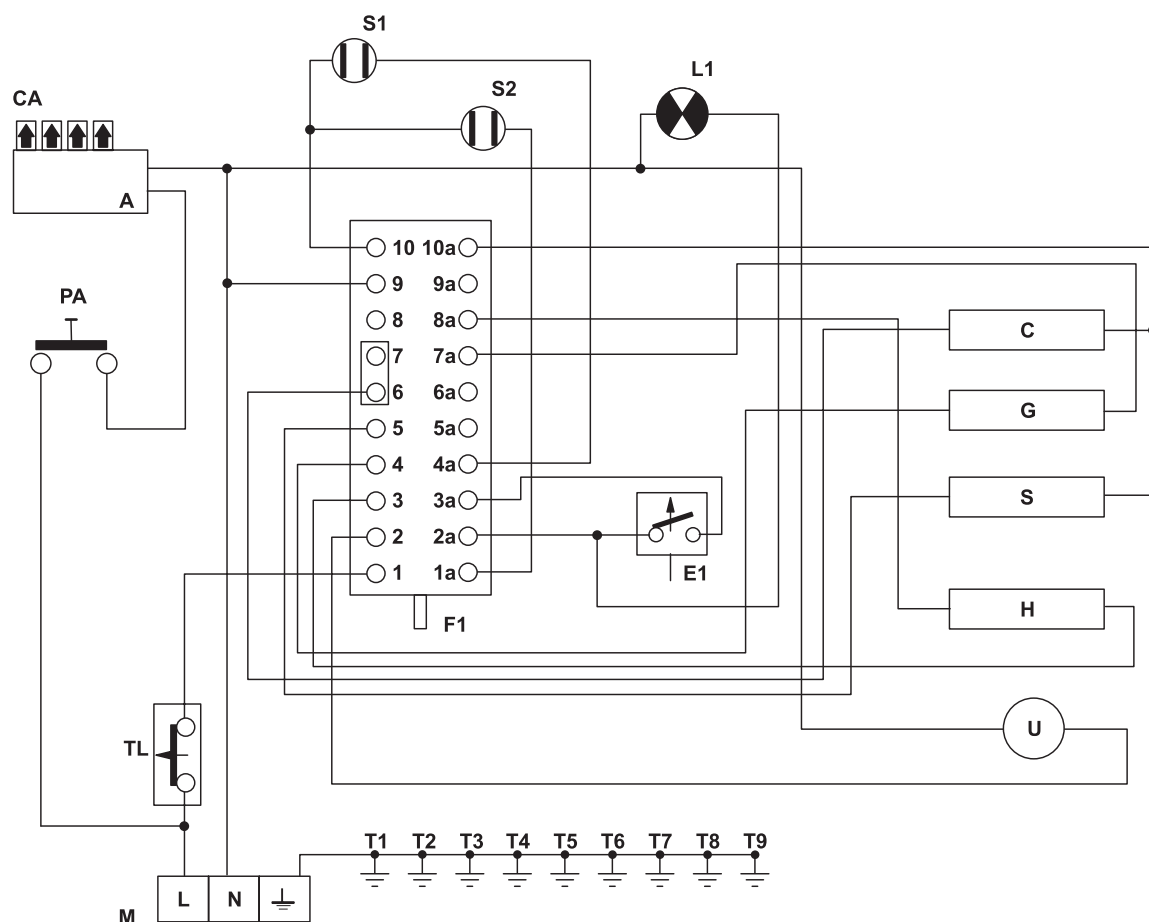
- PA Llave de encendido
- I Llave luz del horno
- LF Luz del horno
- M Bloque de bornes
- A Transformador de encendido
- CA Electrodo
- T0/T3 Sistema de puesta a tierra

9.3 GH 506.0 E



PA	Llave del encendido
I	Llave luz del horno
LF	Luz del horno
M	Bloque de bornes
A	Transformador de encendido
CA	Electrodo
CAF	Electrodo del horno
CAG	Electrodo del grill
T0/T3	Sistema de puesta a tierra

9.4 GKH 507.0 E



PA	Llave de encendido	S1	Lámpara de juego de regulación del horno
L1	Luz del horno	M	Bloque de bornes
A	Bobina del encendido	CA	Electrodo
CAF	Electrodo del horno	CAG	Electrodo del grill
T0/T3	Sistema de puesta a tierra	C	Calor superior
G	Grill	H	Calentador del aire
S	Calor inferior	E1	Termostato del horno
F1	Conmutador selector del horno	TL	Fusible antitérmico
S2	Piloto de control	U	Motor del aire caliente