



Encimeras integrables a gas

GMS 634.1

GMS 755.1

Küppersbusch

EL CORAZÓN DE UNA BUENA COCINA

E

Manual técnico: H2-120-50-01

Redacción: N. Kirchmair
Email: norbert.kirchmair@kueppersbusch.de
Teléfono: (0209) 401-718
Fax: (0209) 401-743
Fecha: 21.05.2003

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG

Kundendienst
Postfach 100 132
45801 Gelsenkirchen

Índice

1. Datos técnicos generales	4
1.1 Encimera integrable a gas GMS 634.1	4
1.2 Encimera integrable a gas GMS 755.1	5
2. Condiciones para la instalación y para el montaje	6
2.1 Indicaciones para la instalación	6
2.2 Montaje.....	7
2.3 Medidas para el montaje	7
2.4 Montaje.....	7
3. Sinopsis de los elementos constructivos técnicos	8
3.1 GMS 634.1 E.....	8
3.2 GMS 755.1 E.....	9
4. Recambio de elementos constructivos	10
4.1 Desmontaje de la encimera.....	10
4.2 Recambio del sensor térmico	10
4.3 Recambio de la bujía de ignición	10
4.4 Recambio de la llave de gas	11
5. Esquema de conexiones.....	12
6. Conversión a otro tipo de gas	13
6.1 Números de pedido de los juegos de conversión	13
6.2 Recambio de los inyectores principales	13
6.3 Ajuste del inyector de reducción	13
6.4 Diámetro de inyectores	13
7. Datos técnicos - Conexiones de gas	14
7.1 Tabla de los tipos y presiones de gas homologados	14
7.2 Valores de conexión de gas	14
8. Otras informaciones técnicas	15
8.1 Indicaciones relativas a la batería de cocina apropiada.....	15
8.2 Limpieza y conservación	15
8.3 Tapa de los quemadores/portaollas	15

1. Datos técnicos generales

1.1 Encimera integrable a gas GMS 634.1



GMS 634.1
Diseño Metallic (acero fino)

Equipamiento:

- ◆ 4 quemadores
- ◆ Quemadores de gas de reducida emisión de sustancias tóxicas, de ellos:
- ◆ 1 quemador fuerte de 2,8 kW
- ◆ 2 quemadores normales de 1,75 kW cada uno
- ◆ 1 quemador de cocción de 1,1 kW

Seguro termoelectrónico de encendido

Portaollas de hierro colado

Encendido por chispa de una sola mano

Datos técnicos:

- ◆ Consumo nominal de gas 7,3 kW
- ◆ Consumo nominal eléctrico 0,1 kW, 230 V (listo para ser enchufado)
- ◆ Dimensiones del aparato:
Ancho x largo aprox. 580 x 500 mm
- ◆ Altura de montaje aprox. 32 mm
- ◆ Medidas del recorte:
Ancho x largo aprox. 553 x 473 mm
- ◆ Conexión de gas R 1/2"
- ◆ Número de identificación del producto
CE-0051 BL 1756

No es posible el servicio con gas natural LL

Juegos de inyectores:

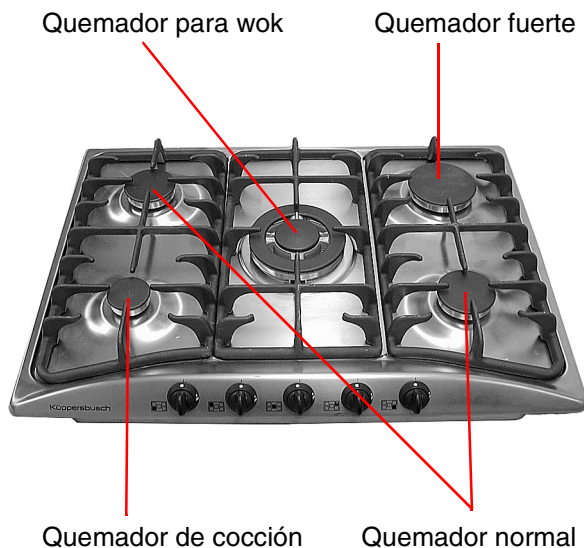
Juego de inyectores para gas licuado 50 mbar
n°. de rec. 565138

Juego de inyectores para gas licuado 30 mbar
n°. de rec. 565137

Juego de inyectores para gas licuado NL 25 mbar
n°. de rec. 565137

Juego de inyectores para gas licuado 20 mbar
(serie) n°. de rec. 565139

1.2 Encimera integrable a gas GMS 755.1



GMS 755.1

Diseño Metallic (acero fino)

Equipamiento:

- ◆ 5 quemadores
- ◆ Quemadores de gas de reducida emisión de sustancias tóxicas, de ellos:
- ◆ 1 quemador fuerte de 2,8 kW
- ◆ 2 quemadores normales de 1,75 kW cada uno
- ◆ 1 quemador de cocción de 1,1 kW
- ◆ 1 quemador para wok de 3,3 kW

Seguro termoelectrónico de encendido

Portaollas de hierro colado

Encendido por chispa de una sola mano

Datos técnicos:

- ◆ Consumo nominal de gas 10,6 kW
- ◆ Consumo nominal eléctrico 0,1 kW, 230 V (listo para ser enchufado)
- ◆ Dimensiones del aparato:
Ancho x largo aprox. 680 x 500 mm
- ◆ Altura de montaje aprox. 32 mm
- ◆ Medidas del recorte:
Ancho x largo aprox. 553 x 473 mm
- ◆ Conexión de gas R ½"
- ◆ Número de identificación del producto
CE-0051 BL 1754

No es posible el servicio con gas natural LL

Juegos de inyectores:

Juego de inyectores para gas licuado 50 mbar
n°. de rec. 565138

Juego de inyectores para gas licuado 30 mbar
n°. de rec. 565137

Juego de inyectores para gas licuado NL 25 mbar
n°. de rec. 565137

Juego de inyectores para gas licuado 20 mbar
(serie) n°. de rec. 565139

2. Condiciones para la instalación y para el montaje

2.1 Indicaciones para la instalación

- ◆ El ambiente de instalación debe tener un volumen min. de 20m³ y poder ser ventilado hacia el exterior a través de una puerta o una ventana.
- ◆ La encimera de cocción es montada en un recorte de la placa de trabajo que ha de ser realizado conforme a las dimensiones de montaje indicadas más abajo.
- ◆ ¡Se requiere imprescindiblemente que la placa de trabajo esté colocada en forma plana y bien enrasada!
- ◆ Debajo del hueco practicado en la placa de trabajo no deben existir travesaños. Los mismos se tendrán que acortar por lo menos hasta el tamaño del hueco practicado en la placa de trabajo.
- ◆ Las distancias del recorte de la encimera delante, detrás y lateralmente tienen que respetarse en conformidad con los dibujos. La anchura de las partes delantera y trasera resultan con una profundidad de placa de trabajo de 600mm. En el caso de placas de trabajo más anchas aumenta la anchura de la parte situada detrás del recorte.
- ◆ Se recomienda sellar las superficies de corte del recorte de la placa de trabajo por medio de una pintura de protección resistente al agua.
- ◆ La distancia lateral con respecto a armarios altos tiene que ser a ambos lados de 300 mm como mínimo.
- ◆ La admisión de aire para los quemadores tiene lugar primariamente a través de la ranura situada entre la platina de la encimera y la cabeza del quemador.
- ◆ Para la conexión de gas se necesita espacio adicional debajo de la encimera de cocción.
- ◆ El perfil de cierre a la pared debe ser de material resistente al calor y no debe estar provisto de cajas de enchufe en el área de la superficie de cocción. Se recomienda un perfil de sustentación de material plástico con un perfil de cobertura de aluminio. La longitud del lado que apoya sobre la placa de trabajo no puede superar los 30 mm.
- ◆ La pared situada por encima del listón de juntura con la pared en la zona del aparato tiene que ser de material incombustible. Madera, plásticos, láminas de PVC etc. no se corresponden con estas exigencias.
- ◆ El uso normal del aparato puede hacer que los muebles contiguos se encuentren sometidos a temperaturas elevadas. Los muebles deberán responder a los requisitos de aparatos productores de calor. En muebles incorporados el revestimiento de material plástico o el chapeado debe estar procesado con adhesivo resistente a altas temperaturas (100°C).
- ◆ La distancia mínima de armarios colgantes y campanas extractoras de humos es de 760 mm.
- ◆ Antes de la instalación y después de cada desmontaje hay que controlar que la junta no presenta deterioros y que se apoya en todas sus partes; si fuese necesario hay que cambiarla. Hay que renunciar a un pegado adicional con silicona o productos similares, ya que existe el peligro de que se deterioren las placas de trabajo revestidas al retirar la encimera.

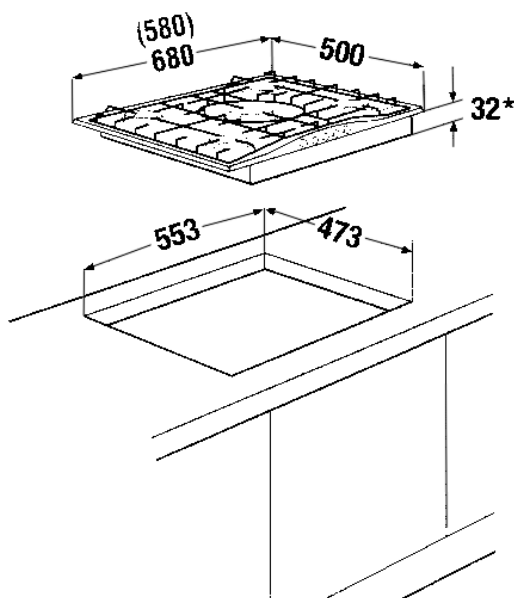
Excepción: En caso de placas de trabajo no lisas (p.ej. con baldosas cerámicas) se necesita una estanqueización con un material de obturación resistente a la temperatura y de elasticidad duradera (p.ej. silicona apropiada para cerámica). ¡Este material aislante ha de aplicarse solamente en los bordes de la encimera y nunca por debajo de la misma!

2.2 Montaje

Las encimeras de KÜPPERSBUSCH pueden y deben combinarse exclusivamente con hornos incorporados de KÜPPERSBUSCH con refrigeración. La garantía prestada se extingue y KÜPPERSBUSCH queda exento de toda responsabilidad en caso de que se empleen otros productos. ¡En caso de que no se respete esta prescripción dejan de ser válidos los sellos de homologación y los permisos concedidos!

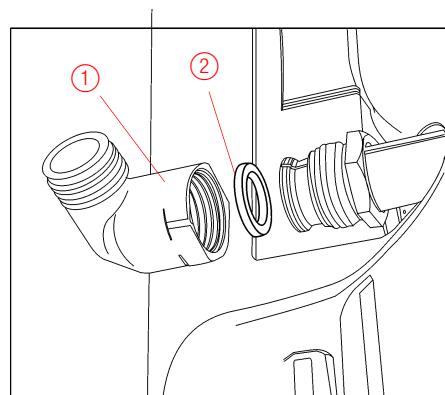
2.3 Medidas para el montaje

GMS 634.1 / GMS 755.1



Medidas entre paréntesis
para GMS 634

* Altura de montaje

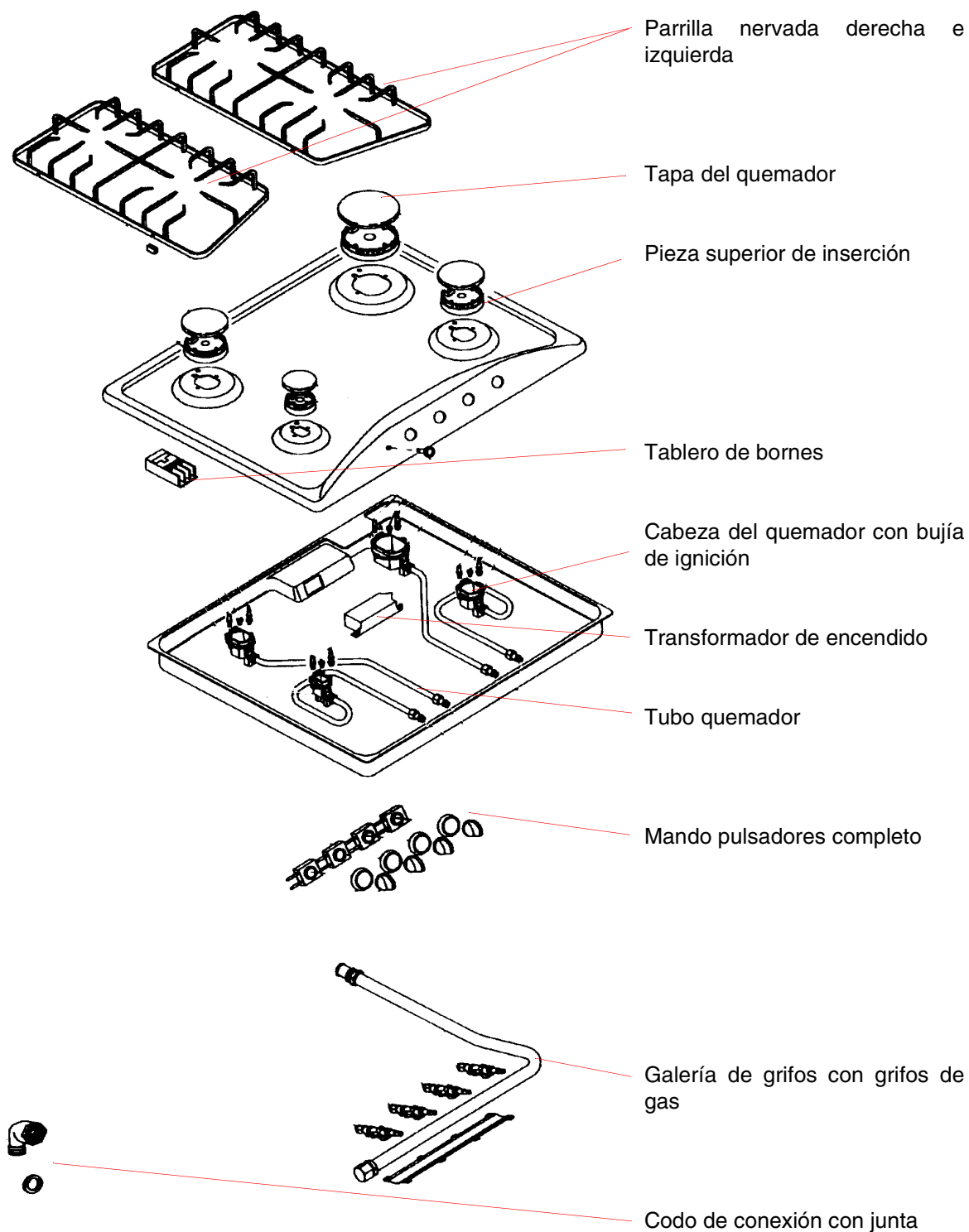


2.4 Montaje

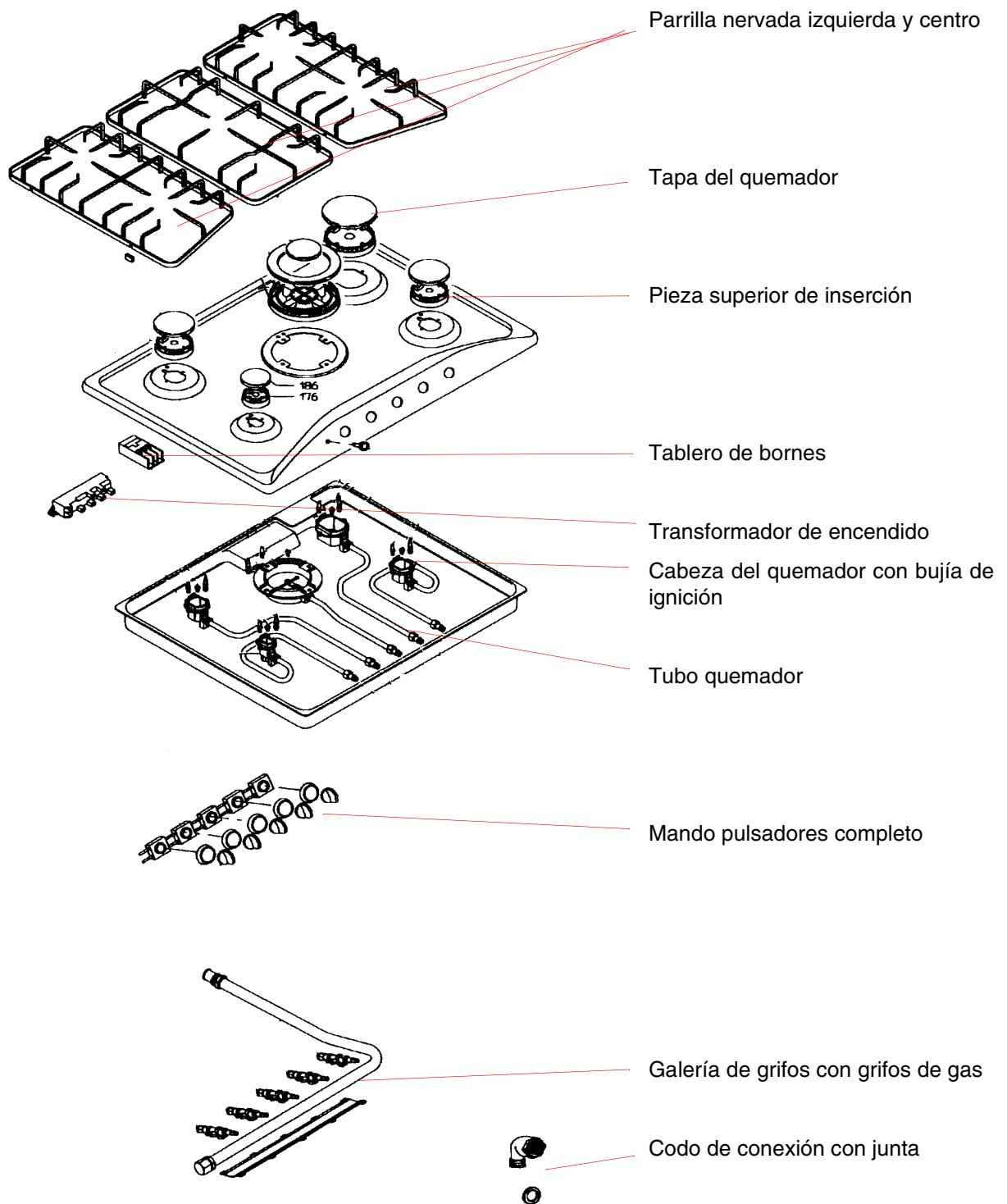
- ◆ Primero hay que realizar de forma limpia el recorte de la placa de trabajo en conformidad con las medidas prescritas (ver «Medidas para el montaje»).
- ◆ Comprobar que la de la encimera presenta un asiento impecable y un apoyo continuo. En caso de placas de trabajo no lisas (baldosas etc.) hay que aplicar adicionalmente una masa aislante resistente a la temperatura en el borde de la encimera.
No aplicar la masa aislante por debajo de la encimera sobre la placa de trabajo porque en caso de desmontar la encimera se deterioraría la placa de trabajo.
- ◆ Si fuera preciso, ajustar ahora la encimera a otro tipo de gas.
- ◆ La conexión de gas tiene que llevarse a cabo con el codo de conexión adjunto ①. Montar además el anillo de junta adjunto ②.
- ◆ Colocar la encimera dentro del recorte de la placa de trabajo.
- ◆ Atornillar desde abajo con las grapas de fijación y los tornillos adjuntos.

3. Sinopsis de los elementos constructivos técnicos

3.1 GMS 634.1 E



3.2 GMS 755.1 E

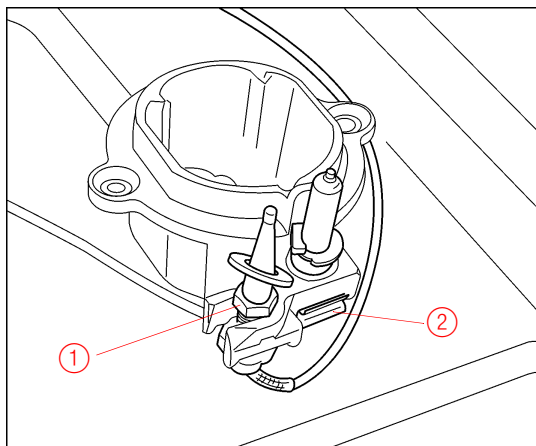


4. Recambio de elementos constructivos

4.1 Desmontaje de la encimera

1. Soltar las grapas de fijación en la parte inferior del aparato.
2. Empujar la encimera desde abajo al exterior de la placa de trabajo.
3. Sacar el mando regulador.
4. Levantar la tapa del quemador, el portaollas y la cabeza del quemador.
5. Destornillar y sacar los tornillos del lado inferior del aparato y levantar la platina de la encimera de acero fino. Con ello se encuentran accesibles todos los elementos técnicos.

4.2 Recambio del sensor térmico



1. Retirar la platina de la encimera.
2. Desenroscar la tuerca del sensor térmico ① en el quemador.
3. Sacar hacia abajo el sensor térmico.
4. Desenchufar la clavija del elemento térmico en la llave de gas.

El montaje del elemento térmico se lleva a cabo en la secuencia inversa.



¡Atencion! El atornillamiento del elemento térmico en el quemador tiene que ser necesariamente electroconductor (1 conductor elemento térmico).

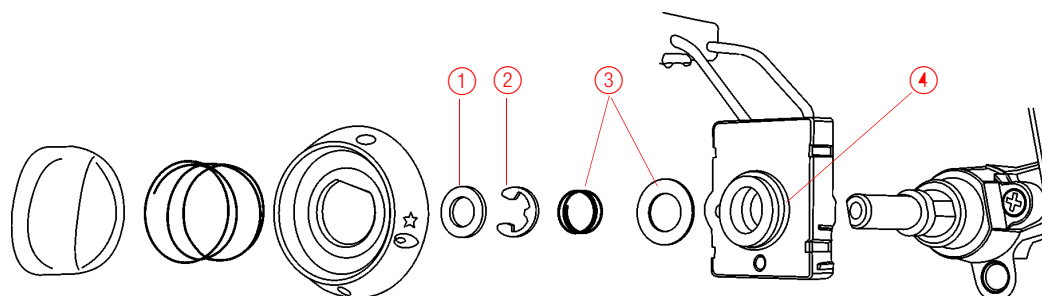
4.3 Recambio de la bujía de ignición

1. Levantar la platina de la encimera.
2. Apretar hacia arriba la grapa de seguridad ② y retirarla.
3. Sacar del quemador la bujía de ignición.

El montaje de la bujía de ignición se lleva a cabo en la secuencia inversa.

4.4 Recambio de la llave de gas

1. Levantar la platina de la encimera.
2. Retirar las arandelas en U ① de todos los quemadores.
3. Levantar los frenillos ② de los ejes de los grifos.
4. Retirar los resortes y las arandelas en U ③ de los ejes de los grifos.
5. Retirar la cinta del mando ④ de los ejes de los grifos.



6. Retirar el elemento térmico del grifo del gas.
7. Desenroscar la tuerca de racor del tubo quemador en el grifo del gas.
8. Destornillar el estribo de soporte galería de grifos-grifo del gas y sacar el grifo del gas girando hacia arriba.



El montaje se lleva a cabo siguiendo la secuencia inversa.



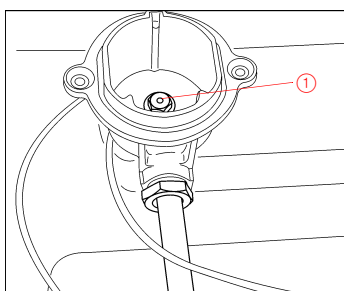
¡Atención! ¡Al montar es estrictamente necesario comprobar la estanqueidad del gas!

6. Conversión a otro tipo de gas

6.1 Números de pedido de los juegos de conversión

Juego de inyectores para gas natural G20/20 mbar	n°. de rec. 565139
Juego de inyectores para gas licuado G30/50 mbar	n°. de rec. 565138
Juego de inyectores para gas licuado G30/30 mbar	n°. de rec. 565137
Juego de inyectores para gas licuado NL G25/25 mbar	n°. de rec. 565137

6.2 Recambio de los inyectores principales



Los inyectores principales ① son accesibles después de retirar las tapas y las cabezas de los quemadores.

Pueden desenroscarse y extraerse con una llave tubular.

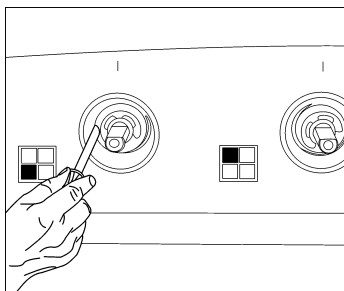
El montaje se lleva a cabo siguiendo la secuencia inversa.

6.3 Ajuste del inyector de reducción

Los inyectores de reducción no hay que recambiarlos.

Al cambiar a gas licuado 50mbar hay que enroscar los inyectores hasta el tope, para los otros tipos de gas hay que desenroscar correspondientemente.

Después de sacar la manija del regulador es posible ajustar la reducción como se indica a continuación:



Introducir un destornillador de ranura de un diámetro de 3 mm entre el grifo del gas y la cubierta de goma hacia la encimera (a la izquierda del eje del grifo del gas) unos 40 mm hasta el tornillo de reducción y ajustar la llama pequeña.

6.4 Diámetro de inyectores

Denominación de los inyectores inyector principal				
Tipo de gas	Quemador para wok	Quemador fuerte	Quemador normal	Quemador de cocción
Gas natural H, E, E+ G 20 (20/25 mbar)	121	117	97	72
Gas natural L NL G 25 (25 mbar)	90	83	65	50
Gas licuado butano / propano G 30 (50 mbar)	71	72	59	46
Gas licuado butano / propano G 30 (28-30/37 mbar)	90	83	65	50

7. Datos técnicos - Conexiones de gas

7.1 Tabla de los tipos y presiones de gas homologados

País (Abreviatura de país - ISO)	Gas natural H, E (G 20) mbar	Gas natural L (G 25) mbar	Par de presión Gas natural (G 20/25) mbar	Propano (G 31) mbar	Par de presión (Butano/propano) (G 30/31) mbar	Butano (Butano/propano) (G 30) mbar	Categoría mbar
Alemania (DE)	20					50	II2ELL3B/P
Dinamarca (DK) Finlandia (FI) Suecia (SE) Islandia (IS) Noruega (NO)	20					28-30	II2H3B/P
Países Bajos (NL)		25 25		50		28-30	II2L3P II2L3B/P
Francia (FR) Bélgica (BE)			20/25		28-30/37		II2E+3+
Reino Unido (GB) España (ES) Italia (IT) Portugal (PT) Irlanda (IR) Grecia (GR)	20				28-30/37		II2H3+
Austria (AT)	20					50	II2H3B/P
Luxemburgo (LU)	20				28-30/37		I2E, I3+

7.2 Valores de conexión de gas

Quemador		Gas natural 20 mbar 25 mbar	Butano / propano	
		Carga kW	Carga kW	Caudal de gas g/h
Quemador de cocción	grande	1	1	71g/h
	pequeño	0,5	0,5	
Quemador normal	grande	1,75	1,75	125g/h
	pequeño	0,6	0,6	
Quemador fuerte	grande	2,8	2,8	200 g/h
	pequeño	0,85	0,85	
Quemador para wok	grande	3,3	3,3	225 g/h
	pequeño	1,6	1,6	

El valor de combustión de servicio H_{SB} debe ser consultado en el lugar de instalación en la empresa de abastecimiento de gas correspondiente. El caudal de gas se calcula de la siguiente manera.

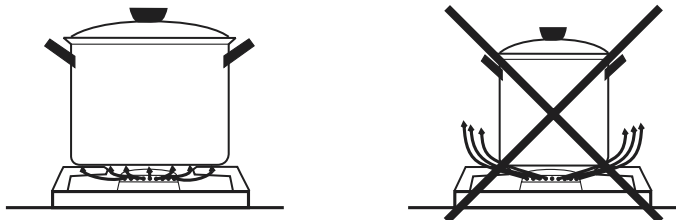
$$\text{Caudal de gas en l/min} = \frac{\text{Carga kW} \times 1000}{\text{Valor de servicio kWh/m}^3 \times 60}$$

8. Otras informaciones técnicas

8.1 Indicaciones relativas a la batería de cocina apropiada

Con los recipientes adecuados se ahorra tiempo de cocción y energía.

Elija el diámetro del recipiente correspondientemente al tamaño del quemador.



8.2 Limpieza y conservación

En la mayoría de los casos es suficiente después de cada uso una limpieza con un paño húmedo y un poco de detergente suave. A continuación frotar para secar.

No utilizar para la limpieza elementos agresivos o productos limpiadores agresivos o abrasivos, como lana de acero, lana de acero enjabonada, esponjas metálicas o plásticas o similares con superficie abrasiva.

8.3 Tapa de los quemadores/portaollas

No utilizar para la limpieza elementos agresivos o productos limpiadores agresivos o abrasivos, como lana de acero, lana de acero enjabonada, esponjas metálicas o plásticas o similares con superficie abrasiva.

Dejar que se enfríen los elementos del quemador antes de limpiarlos.

Limpiar las tapas de los quemadores y los portaollas en agua caliente añadiendo algo de detergente. A continuación secar bien.

No tratar jamás las partes de los quemadores con limpiadores con contenido de sosa o cloruro. Agentes limpiadores alcalinos y sprays para hornos pueden dañar las superficies.

Al volver a colocar las tapas de los quemadores las patillas tienen que encajar en los huecos.

Evite que la suciedad se requeme. Conviene reblandecer la suciedad intensa y los restos de alimentos requemados antes de limpiarlos.