



Placas a gás de 70 e 60 cm  
para módulo de 60 cm

GMS 755.1

GMS 634.1

**Küppersbusch**

O CORAÇÃO DE UMA BOA COZINHA

P

# Manual Técnico: H2-120-50-01

Elaborado por:	N. Kirchmair	KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
Email:	<a href="mailto:norbert.kirchmair@kueppersbusch.de">norbert.kirchmair@kueppersbusch.de</a>	
Telefone:	(0209) 401-718	Kundendienst
Fax:	(0209) 401-743	Postfach 100 132
Data:	21.05.2003	45801 Gelsenkirchen

## Índice

<b>1. Dados técnicos gerais .....</b>	<b>4</b>
1.1 Placa a gás de integrar GMS 634.1 .....	4
1.2 Placa a gás de integrar GMS 755.1 .....	5
<b>2. Condições prévias para a instalação e montagem .....</b>	<b>6</b>
2.1 Indicações referentes à instalação .....	6
2.2 Montagem .....	7
2.3 Medidas para a montagem.....	7
2.4 Montagem .....	7
<b>3. Vista geral dos componentes técnicos .....</b>	<b>8</b>
3.1 GMS 634.1 E.....	8
3.2 GMS 755.1 E.....	9
<b>4. Substituição de componentes .....</b>	<b>10</b>
4.1 Desmontagem da placa .....	10
4.2 Substituir o termosensor .....	10
4.3 Substituir a vela de acendimento .....	10
4.4 Substituir a torneira de gás .....	11
<b>5. Esquema eléctrico .....</b>	<b>12</b>
<b>6. Adaptação para outro tipo de gás .....</b>	<b>13</b>
6.1 Números de encomenda dos conjuntos de transformação .....	13
6.2 Substituição dos bicos principais .....	13
6.3 Ajuste do bico de caudal mínimo .....	13
6.4 Diâmetros dos bicos.....	13
<b>7. Dados técnicos – conexões de gás .....</b>	<b>14</b>
7.1 Tabela das pressões e dos tipos de gás permitidos .....	14
7.2 Cargas conectadas a gás.....	14
<b>8. Restantes informações técnicas.....</b>	<b>15</b>
8.1 Indicações referentes ao uso de painéis correctas .....	15
8.2 Limpeza e conservação .....	15
8.3 Tampas dos queimadores / Apoios para painéis .....	15

## 1. Dados técnicos gerais

### 1.1 Placa a gás de integrar GMS 634.1



**GMS 634.1**  
Design metálico (aço-inox)

#### Equipamento:

- ◆ 4 zonas de cozinhar
- ◆ Queimadores a gás com baixo teor de substâncias poluentes, dos quais:
  - ◆ 1 queimador forte 2,8 kW
  - ◆ 2 queimadores normais, 1,75 kW cada um
  - ◆ 1 queimador auxiliar 1,1 kW

#### Protecção termoeléctrica da ignição

#### Apoio de ferro fundido para painelas

#### Ignição por faíscas

#### Dados técnicos:

- ◆ Carga conectada a gás 7,3 kW
- ◆ Carga conectada eléctrica 0,1 kW, 230 V (pronto para ser conectado)
- ◆ Medidas do aparelho:  
L x P aprox. 580 x 500 mm
- ◆ Altura de montagem aprox. 32 mm
- ◆ Medidas de corte:  
L x P aprox. 553 x 473 mm
- ◆ Conexão ao gás R ½"
- ◆ Número de identificação do produto  
CE-0051 BL 1756

#### Não pode ser utilizado com gás natural LL

#### Conjuntos de bicos:

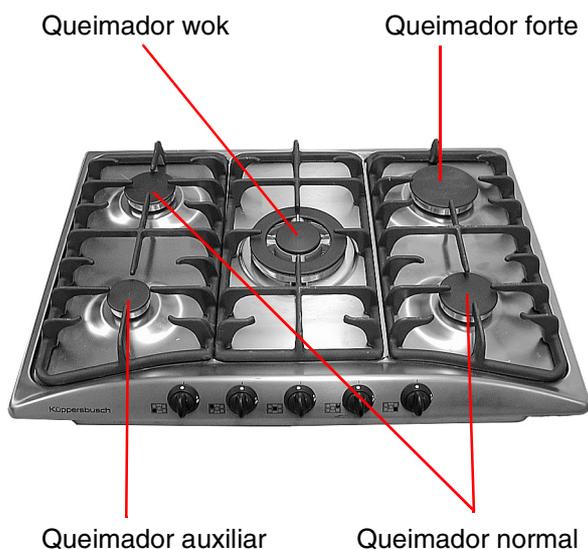
Conjunto de bicos para gás líquido 50 mbar  
N.º pç. de repos. 565138

Conjunto de bicos para gás líquido 30 mbar  
N.º pç. de repos. 565137

Conjunto de bicos para gás natural NL 25 mbar  
N.º pç. de repos. 565137

Conjunto de bicos para gás natural 20 mbar (série)  
N.º pç. de repos. 565139

## 1.2 Placa a gás de integrar GMS 755.1



### GMS 755.1

Design metálico (aço-inox)

### Equipamento:

- ◆ 5 zonas de cozinhar
- ◆ Queimadores a gás com baixo teor de substâncias poluentes, dos quais:
- ◆ 1 queimador forte 2,8 kW
- ◆ 2 queimadores normais, 1,75 kW cada um
- ◆ 1 queimador auxiliar 1,1 kW
- ◆ 1 queimador wok 3,3 kW

### Protecção termoelectrica da ignição

### Apoio de ferro fundido para panelas

### Ignição por faíscas

### Dados técnicos:

- ◆ Carga conectada a gás 10,6 kW
- ◆ Carga conectada eléctrica 0,1 kW, 230 V (pronto para ser conectado)
- ◆ Medidas do aparelho:  
L x P aprox. 680 x 500 mm
- ◆ Altura de montagem aprox. 32 mm
- ◆ Medidas de corte:  
L x P aprox. 553 x 473 mm
- ◆ Conexão ao gás R ½"
- ◆ Número de identificação do produto  
CE-0051 BL 1754

### Não pode ser utilizado com gás natural LL

### Conjuntos de bicos:

Conjunto de bicos para gás líquido 50 mbar  
N.º pç. de repos. 565138

Conjunto de bicos para gás líquido 30 mbar  
N.º pç. de repos. 565137

Conjunto de bicos para gás natural NL 25 mbar  
N.º pç. de repos. 565137

Conjunto de bicos para gás natural 20 mbar (série)  
N.º pç. de repos. 565139

---

## 2. Condições prévias para a instalação e montagem

### 2.1 Indicações referentes à instalação

- ◆ O compartimento de montagem tem que ter um volume de no mín. 20m<sup>3</sup> e possibilidades de ventilação através de uma janela ou uma porta para o ar livre.
- ◆ A placa de cozinhar é integrada num entalhe do balcão de serviço que deve ser efectuado conforme as medidas de montagem a seguir indicadas.
- ◆ O balcão de serviço tem que estar alinhado horizontalmente e ser bem recortado.
- ◆ Em baixo do entalhe do balcão de serviço não pode haver quaisquer ripas de través. Estas precisam de ser recortadas no mínimo até ao tamanho do entalhe do balcão de serviço.
- ◆ As distâncias do entalhe no balcão de serviço à frente, atrás e dos lados têm de corresponder às medidas indicadas na ilustração. A largura frontal e traseira das bordas resultam de uma profundidade do balcão de serviço de 600mm. Se o balcão de serviço for mais profundo, a largura da borda traseira aumenta.
- ◆ Recomendamos a selagem das superfícies dos entalhes no balcão de serviço com uma pintura protectora à prova de água.
- ◆ A distância lateral até armários altos tem que abranger no mínimo 300mm para os dois lados.
- ◆ O fornecimento de ar do queimador do lado primário ocorre através da fenda entre a placa e a cabeça do queimador.
- ◆ Para a conexão ao gás é necessário espaço livre adicional por baixo da placa de cozinhar.
- ◆ O filete de fechamento com a parede tem que ser composto por um material resistente ao calor e não pode ser equipado com tomadas na área da placa de cozinhar. É recomendada a utilização de um filete de material sintético com um filete de cobertura de alumínio. O comprimento dos lados colocados sobre o balcão de serviço não pode exceder 30 mm.
- ◆ A parede acima do filete de fechamento com a parede na área do aparelho tem que ser constituída por um material não inflamável. Madeira, plástico, películas de PVC, etc. não correspondem a estes requisitos.
- ◆ Na utilização normal, podem actuar temperaturas elevadas sobre os móveis circundantes. Estes móveis têm que corresponder aos requisitos para aparelhos térmicos. O revestimento sintético e o contraplacado têm que ser trabalhados com uma cola resistente ao calor (100°C).
- ◆ A distância mínima até aos armários altos e aos exaustores acima da zona de cozinhar é equivalente a 760 mm.
- ◆ Antes da montagem e após cada ampliação eventual é necessário controlar a vedação relativamente a danos e a um revestimento sem falhas e, caso necessário, substituí-la. Antes de proceder a uma colagem adicional com silicone ou um produto similar, é necessário manter uma certa distância temporal, uma vez que se corre o risco de danificar os balcões de serviço ao retirar a placa de cozinhar.

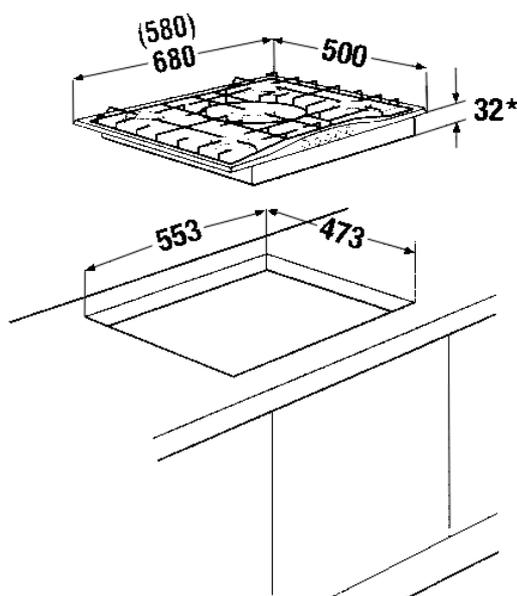
**Excepção:** nos balcões de serviço de superfície desigual (p. ex. com azulejos cerâmicos) é necessária uma isolação constituída por um material resistente ao calor e elástico (p. ex. silicone, adequado para cerâmica). Aplicar este material isolador apenas nas bordas da placa de cozinhar, nunca sob a placa de cozinhar!

## 2.2 Montagem

As placas de integrar KÜPPERSBUSCH apenas podem ser combinadas com fornos de integrar KÜPPERSBUSCH com sistema de arrefecimento. A utilização de produtos de outras marcas elimina qualquer responsabilidade por parte da KÜPPERSBUSCH. A respectiva inobservância leva à perda de validade das marcas de controlo e aprovações concedidas!

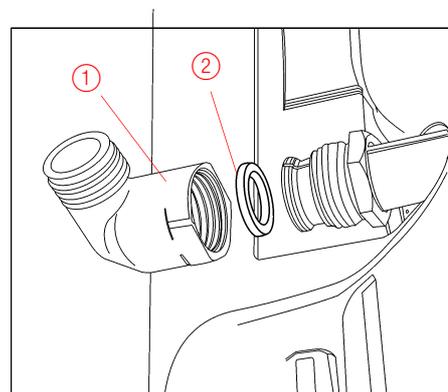
## 2.3 Medidas para a montagem

GMS 634.1 / GMS 755.1



Medidas entre parêntesis para GMS 634

\* Altura de montagem

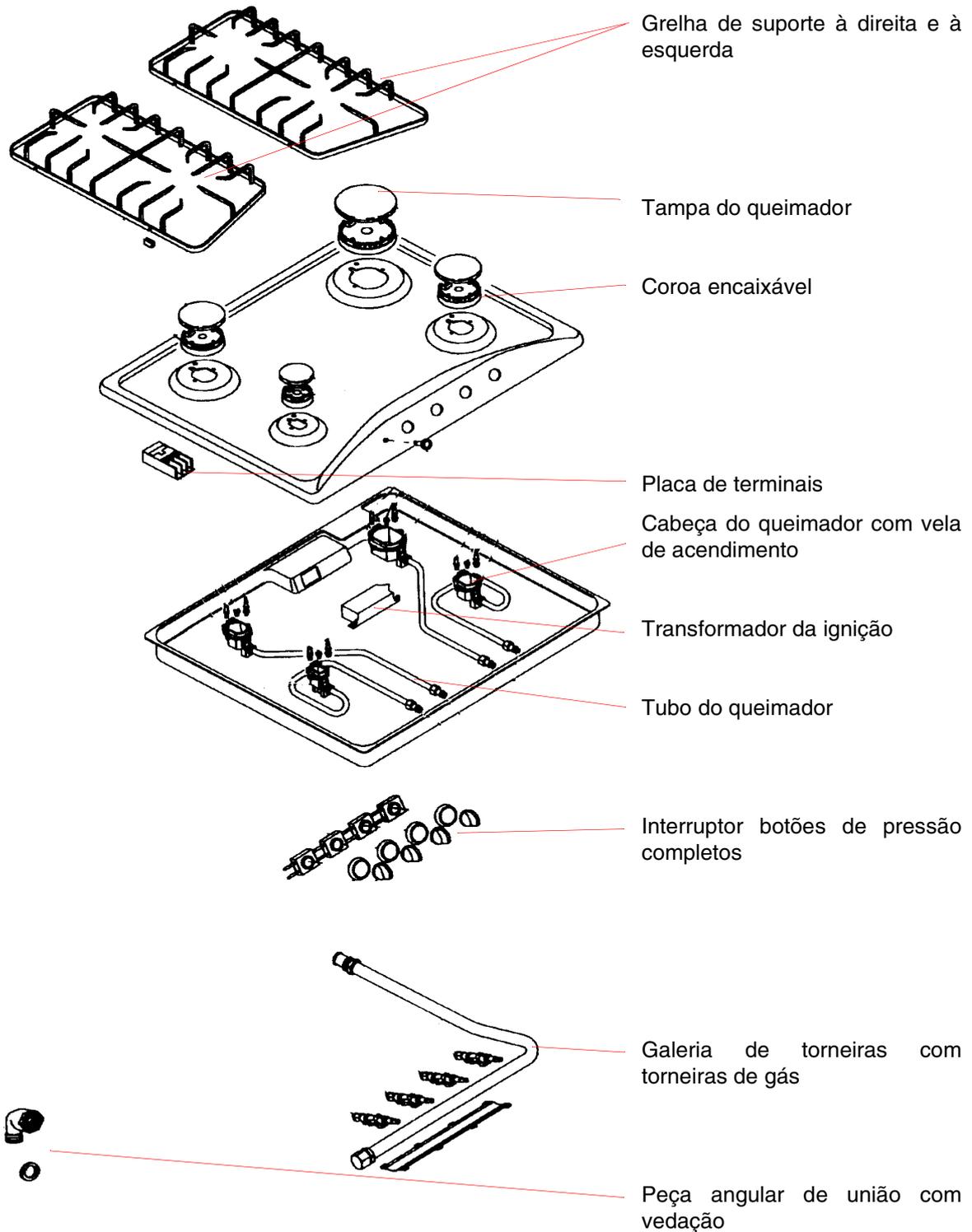


## 2.4 Montagem

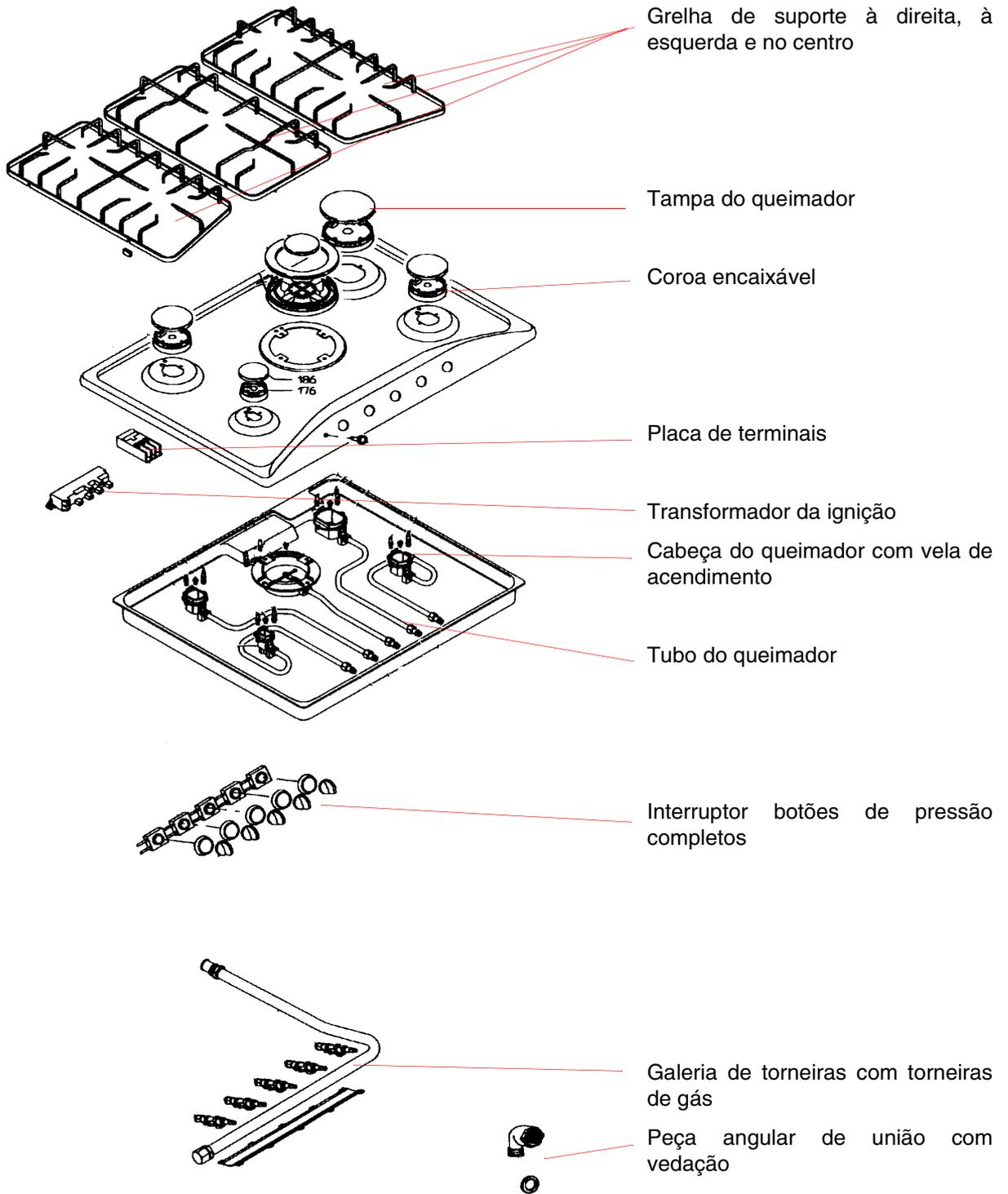
- ◆ Primeiro, recorte bem o entalhe no balcão de serviço seguindo as medidas indicadas (veja «Medidas para a montagem»).
- ◆ Controle a vedação da placa de cozinhar quanto ao seu perfeito assentamento e a um revestimento sem falhas. Nos balcões de superfície desigual (azulejos, etc.) é necessário aplicar adicionalmente uma massa de vedação resistente ao calor à volta das bordas da placa. Não aplique a massa de vedação na parte de baixo da placa situada sobre o balcão de serviço para não danificar o balcão de serviço ao retirar a placa.
- ◆ Caso necessário, efectue agora a adaptação da placa a outro tipo de gás.
- ◆ A conexão ao gás tem de ser efectuada com a peça angular de união ① juntamente fornecida. Montar para o efeito o anel de vedação ② anexo.
- ◆ Inserir a placa de cozinhar no entalhe do balcão de serviço.
- ◆ Fixar bem a placa de cozinhar a partir de baixo com os grampos de fixação e os parafusos anexos.

### 3. Vista geral dos componentes técnicos

#### 3.1 GMS 634.1 E



### 3.2 GMS 755.1 E

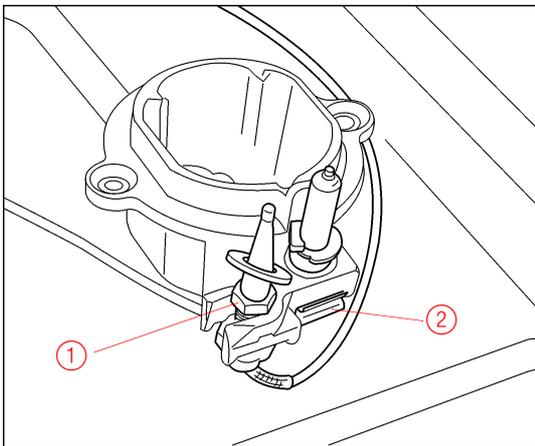


## 4. Substituição de componentes

### 4.1 Desmontagem da placa

1. Soltar os grampos de fixação que se encontram na parte de baixo do aparelho.
2. Remover a placa do balcão de serviço fazendo pressão a partir de baixo.
3. Retirar os botões de comando.
4. Tirar as tampas dos queimadores, os suportes de painéis e as cabeças dos queimadores.
5. Desaparafusar os parafusos da parte inferior do aparelho e levantar a placa de aço-inox. A seguir tem-se acesso a todas as partes técnicas.

### 4.2 Substituir o termosensor



1. Remover a placa.
2. Desapertar a porca do termosensor ① que se encontra no queimador.
3. Retirar o termosensor puxando para baixo.
4. Puxar a ficha do termoelemento que se encontra na torneira de gás.

A montagem do termoelemento é efectuada na sequência contrária.



**Atenção! O aparafusamento do termoelemento no queimador tem necessariamente de conduzir electricidade (1 condutor termoelemento)**

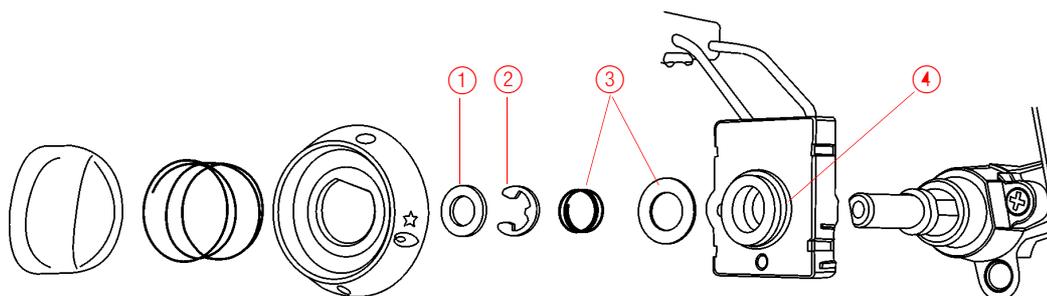
### 4.3 Substituir a vela de acendimento

1. Levantar a placa.
2. Pressionar para cima o grampo de fixação ② e retirá-lo.
3. Tirar a vela de acendimento do queimador.

A montagem da vela de acendimento é efectuada na sequência contrária.

## 4.4 Substituir a torneira de gás

1. Levantar a placa.
2. Remover a arruela ① de todas as zonas de cozinhar.
3. Tirar os anéis de retenção ② dos eixos das torneiras.
4. Remover as molas e as arruelas ③ dos eixos das torneiras.
5. Retirar a faixa de actuação ④ dos eixos das torneiras.



6. Separar o termoelemento da torneira de gás.
7. Desparafusar a porca de capa do tubo do queimador situado na torneira de gás.
8. Desparafusar o estribo de fixação galeria de torneiras-torneira de gás situado na torneira de gás e retirar desenroscando para cima.

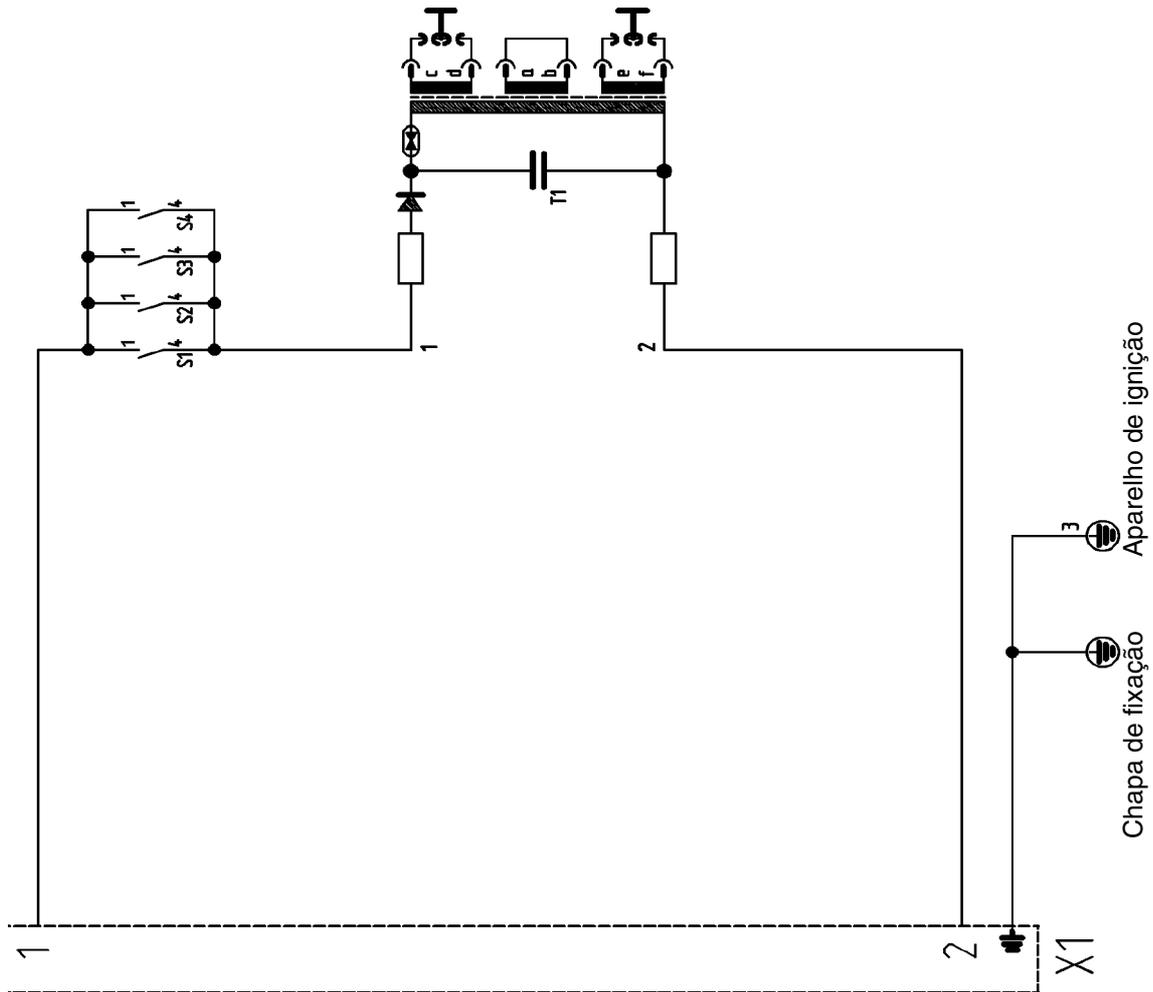


A montagem é efectuada na sequência contrária.



**Atenção!** Ao efectuar a montagem, verificar impreterivelmente se há fugas de gás!

## 5. Esquema eléctrico



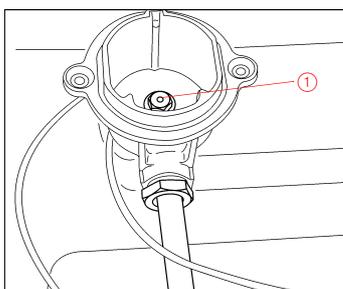
- |         |                                  |
|---------|----------------------------------|
| S1 – S4 | Micro-interruptores              |
| T1      | Ignição por faíscas com impulsos |
| X1      | Terminal de conexão à rede       |

## 6. Adaptação para outro tipo de gás

### 6.1 Números de encomenda dos conjuntos de transformação

Conjunto de bicos para gás natural G20/20 mbar	N.º pç. de repos. 565139
Conjunto de bicos para gás líquido G30/50 mbar	N.º pç. de repos. 565138
Conjunto de bicos para gás líquido G30/30 mbar	N.º pç. de repos. 565137
Conjunto de bicos para gás natural NL G25/25 mbar	N.º pç. de repos. 565137

### 6.2 Substituição dos bicos principais



Depois de se retirar as tampas dos queimadores e as cabeças dos queimadores tem-se acesso aos bicos principais ①.

Estes podem então ser desaparafusados com uma chave de caixa.

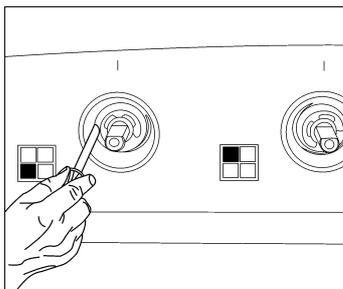
A montagem é efectuada na sequência contrária.

### 6.3 Ajuste do bico de caudal mínimo

Os bicos de caudal mínimo não são substituídos.

No caso de adaptação para gás líquido 50 mbar, os bicos devem ser aparafusados até ao limite e, para os outros tipos de gás, devem ser respectivamente desaparafusados.

Depois de retirar o botão de comando, o caudal mínimo pode ser ajustado como se segue:



Introduzir entre a torneira de gás e a cobertura de borracha para a placa (à esquerda do eixo da torneira de gás) uma chave de fendas com 3 mm de diâmetro aprox. 40 mm até alcançar o parafuso de caudal mínimo e ajustar a chama mínima.

### 6.4 Diâmetros dos bicos

Tipo de gás	Marcação dos bicos - bico principal			
	Queimador wok	Queimador forte	Queimador normal	Queimador auxiliar
Gás natural H, E, E+ G20 (20/25 mbar)	121	117	97	72
Gás natural L NL G25 (25 mbar)	90	83	65	50
Gás líquido butano/propano G 30 (50 mbar)	71	72	59	46
Gás líquido butano/propano G 30 (28-30/37 mbar)	90	83	65	50

## 7. Dados técnicos – conexões de gás

### 7.1 Tabela das pressões e dos tipos de gás permitidos

País (abreviatura conforme ISO)	Gás natural H, E  (G 20) mbar	Gás natural L  (G 25) mbar	Par de pressão Gás natural  (G 20/25) mbar	Propano  (G 31) mbar	Par de pressão (Butano/ Propano) (G 30/31) mbar	Butano (Butano/ Propano)  (G 30) mbar	Categoria   mbar
Alemanha (DE)	20					50	I12ELL3B/P
Dinamarca (DK) Finlândia (FI) Suécia (SE) Islândia (IS) Noruega (NO)	20					28-30	I12H3B/P
Países Baixos (NL)		25 25		50		28-30	I12L3P I12L3B/P
França (FR) Bélgica (BE)			20/25		28-30/37		I12E+3+
Grã Bretanha (GB) Espanha (ES) Itália (IT) Portugal (PT) Irlanda (IE) Grécia (GR)	20				28-30/37		I12H3+
Áustria (AT)	20					50	I12H3B/P
Luxemburgo (LU)	20				28-30/37		I2E, I3+

### 7.2 Cargas conectadas a gás

Queimadores		Gás natural 20 mbar 25 mbar	Butano/propano	
		Carga kW	Carga kW	Débito de gás g/h
Queimador auxiliar	grande	1	1	71g/h
	pequeno	0,5	0,5	
Queimador normal	grande	1,75	1,75	125g/h
	pequeno	0,6	0,6	
Queimador forte	grande	2,8	2,8	200 g/h
	pequeno	0,85	0,85	
Queimador wok	grande	3,3	3,3	225 g/h
	pequeno	1,6	1,6	

Informe-se na empresa responsável pelo abastecimento de gás, situada no local de instalação do aparelho, sobre o rendimento útil de funcionamento  $H_{SB}$ . O débito de gás é calculado da seguinte forma:

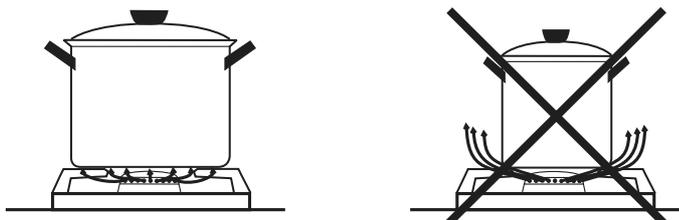
$$\text{Débito de gás em l/min} = \frac{\text{Carga kW} \times 1000}{\text{Valor operacional kWh/m}^3 \times 60}$$

## 8. Restantes informações técnicas

### 8.1 Indicações referentes ao uso de panelas correctas

Com as panelas certas, economiza-se tempo de cozimento e energia.

Escolha panelas de diâmetros adequados ao tamanho dos queimadores.



### 8.2 Limpeza e conservação

Em geral, é suficiente uma limpeza com um pano húmido e um pouco de detergente após cada utilização. A seguir, secar com um pano.

Para a limpeza, não utilize detergentes ou agentes de limpeza agressivos e que possam riscar, como palha de aço, palha de aço com sabão, esponja de metal, de plástico ou com superfície abrasiva.

### 8.3 Tampas dos queimadores / Apoios para panelas

Para a limpeza, não utilize detergentes ou agentes de limpeza agressivos e que possam riscar, como palha de aço, palha de aço com sabão, esponja de metal, de plástico ou com superfície abrasiva.

Deixe as peças dos queimadores arrefecer antes de limpar.

Limpar as tampas dos queimadores e os apoios para panelas em água quente com um pouco de detergente. Secar bem a seguir.

Nunca trate as peças dos queimadores com soda ou com agentes de limpeza que contenham cloro. Produtos de limpeza alcalinos e sprays para forno podem danificar as superfícies.

Ao voltar a colocar as tampas dos queimadores, os pinos têm de encaixar nos entalhes.

Evite queimar novamente sujidades detectadas. Amoleça primeiro sujidades mais fortes e restos de alimentos queimados antes de os limpar.