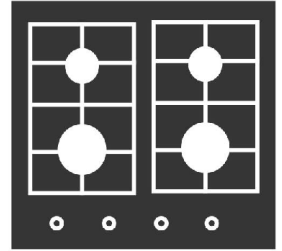


# BEDIENUNGSANWEISUNG

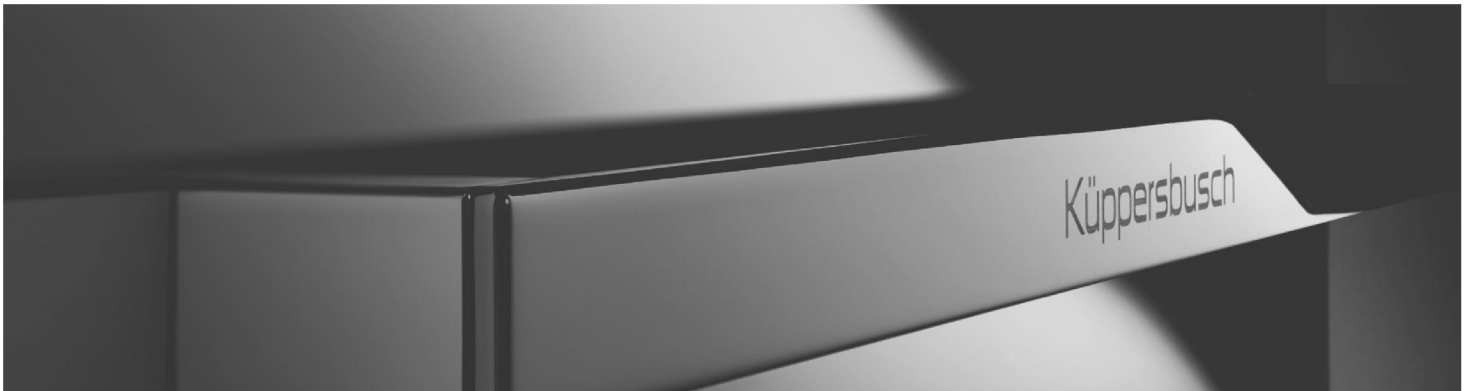
mit Montageanweisungen

# INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



GWS3811.0ED  
GKS3820.0ED  
GKS9851.0ED  
GMS7651.0E  
GMS9651.0E



Lesen sie unbedingt die Gebrauchsanleitung  
und den Montageplan vor Aufstellung,  
Installation sowie Inbetriebnahme.

Please read the users and installation  
instructions carefully before installation  
of the appliance and before starting to use it.

## Service und Kundendienst

Telefon: 0209 - 401 631

Email: [kundendienst@kueppersbusch.de](mailto:kundendienst@kueppersbusch.de)

# Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

## **ADVERTENCIA:**

Los niños de edad inferior a 8 años deberán estar lejos cuando no estén bajo supervisión continua.

Este aparato puede ser utilizado por niños de por lo menos 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y estén enterados de los riesgos existentes.

Los niños no deben jugar con el aparato.

Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento de usuario sin supervisión.

Estimado cliente:

Agradecemos sinceramente que haya adquirido uno de nuestros productos.

Estamos seguros de que este nuevo aparato moderno, práctico y funcional, fabricado con materiales de primera calidad, satisfará plenamente sus exigencias. El equipo es fácil de utilizar; no obstante, para obtener los mejores resultados es importante leer atentamente este manual antes de utilizarlo.

***Las instrucciones proporcionadas solo son válidas para los países de destino cuyos símbolos de identificación aparecen en la portada del manual de instrucciones y en la etiqueta del aparato.***

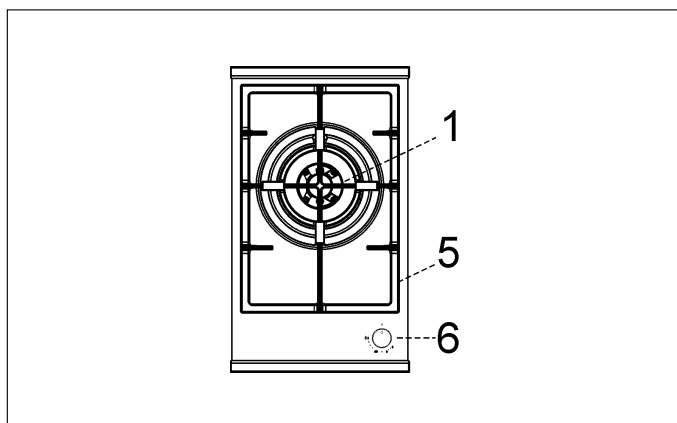
***El fabricante no podrá ser considerado responsable de los posibles daños ocasionados a personas o a cosas por una instalación incorrecta o por el uso inadecuado del aparato.***

La casa fabricante no responde de las posibles imprecisiones contenidas en el manual imputables a errores de impresión o transcripción. El aspecto estético de las figuras tiene un valor meramente indicativo. El fabricante se reserva la facultad de aportar las modificaciones que considere necesarias o útiles en sus productos para satisfacer las necesidades del usuario siempre que no alteren sus características esenciales funcionales y de seguridad. ***Esta encimera se ha proyectado para ser utilizada sólo como aparato de cocción: cualquier otro uso (como calentar ambientes) tiene que considerarse impropio y peligroso.***

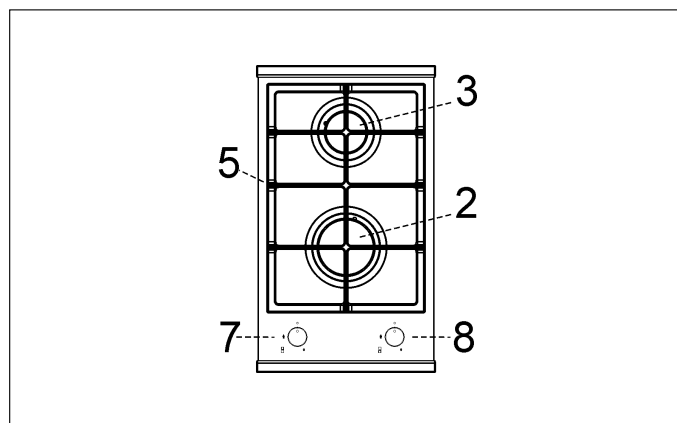
# DESCRIPCIÓN PLACAS DE COCCIÓN

## TIPO: PCK 306090

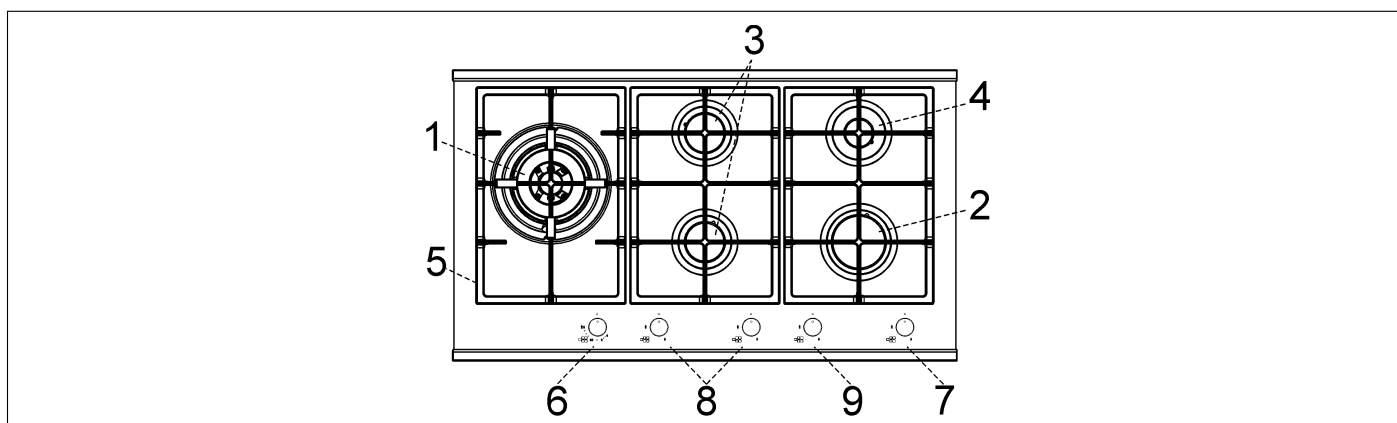
GWS3811.0ED



GKS3820.0ED



GKS9851.0ED



- |                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| 1 Quemador "DUAL"                     | de 6000 W |
| 2 Quemador rápido                     | de 3000 W |
| 3 Quemador semirrápido                | de 1750 W |
| 4 Quemador auxiliar                   | de 1000 W |
| 5 Rejilla 2F                          |           |
| 6 Botón giratorio mando quemador n. 1 |           |
| 7 Botón giratorio mando quemador n. 2 |           |
| 8 Botón giratorio mando quemador n. 3 |           |
| 9 Botón giratorio mando quemador n. 4 |           |

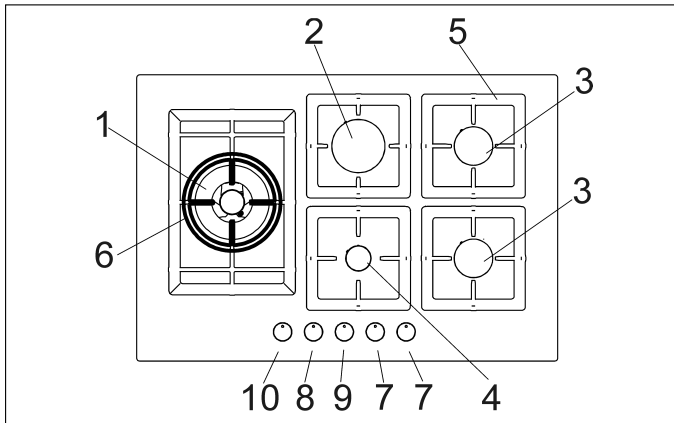
**Atención:** este aparato ha sido concebido para el uso doméstico, en ambientes domésticos y por parte de sujetos privados.



# DESCRIPCIÓN PLACAS DE COCCIÓN

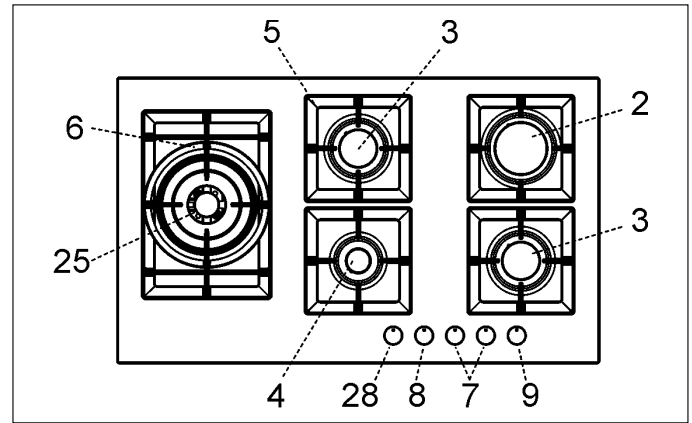
## TIPO: PCZJ 6075

### GMS7651.0E



## TIPO: PCZJ 90

### GMS9651.0E



1 Quemador double corona WOK

2 Quemador Rápido

3 Quemador Semirrápido

4 Quemador Auxiliar

5 Parilla

6 Parilla WOK (*sólo en el quemador doble corona y DUAL*)

7 Botón giratorio mando quemador 3

8 Botón giratorio mando quemador 4

9 Botón giratorio mando quemador 2

10 Botón giratorio mando quemador 1

25 Quemador **DUAL**

28 Botón giratorio mando quemador 25

de 4000 W

de 3000 W

de 1750 W

de 1000 W

de 4750 ÷ 4000 W

**Atención:** este aparato ha sido proyectado para uso doméstico y sólo tiene que ser utilizado por particulares entidades privadas.

# USO

## 1) QUEMADORES TRADICIONALES

En la superficie de la placa de cocción hay serigrafiado un esquema sobre cada botón giratorio donde se indica el quemador al que se refiere. Después de abrir la llave de la red del gas o de la bombona del gas, encienda los quemadores como se describe a continuación:

### - encendido eléctrico automático

Presione y haga girar en sentido contrario al de las agujas del reloj el botón giratorio correspondiente al quemador que desea utilizar hasta alcanzar la posición de "Máximo" (llama grande fig. 1). A continuación, presione el mando hasta el fondo.

### - Encendido quemadores dotados de termopar de seguridad

En los quemadores dotados de termopar de seguridad, gire el botón giratorio correspondiente al quemador que desea utilizar en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición de "Máximo" (llama grande fig. 1) y presiónelo al advertir un tope. Una vez encendido el quemador, mantenga presionado el botón giratorio durante unos 10 segundos.

En caso de que las llamas se apaguen involuntariamente, cierre el botón giratorio de mando del quemador y espere por lo menos 1 min. antes de intentar encenderlo de nuevo.

### Cómo utilizar los quemadores

Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas, es útil recordar lo siguiente:

- utilice ollas adecuadas para cada quemador (ver la tabla siguiente y la fig. 2).
- Ponga el botón giratorio en la posición de "Mínimo" una vez alcanzado el punto de ebullición (llama pequeña fig. 1).
- Utilice siempre ollas con tapa.

## Quegador "DUAL":

regulación de la corona interna independientemente de la externa (en práctica, un doble quemador gestionado mediante un solo botón giratorio); gran flexibilidad de uso gracias a la posibilidad de accionar solo la llama interna o todo el quemador (llama interna y externa simultáneamente).

## ENCENDIDO Y FUNCIONAMIENTO DEL QUEMADOR "DUAL"

### Coloque la olla en el quemador antes de encender la placa.

A pesar de gestionarse con un único botón giratorio, el quemador "DUAL" puede funcionar en dos modos diferentes.

A) - Funcionamiento total del quemador:

partiendo de la posición de cerrado ● es necesario presionar el botón giratorio girándolo simultáneamente en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta hacer coincidir el índice con la posición de máximo suministro y obtener el caudal máximo de ambas llamas.

Con las llamas encendidas, mantenga presionado el botón giratorio durante algunos segundos hasta que el dispositivo mantenga el quemador encendido automáticamente.

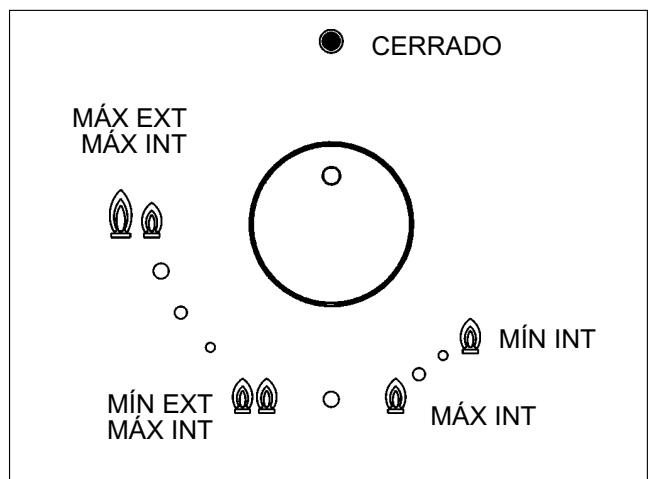
A partir de este momento será posible regular la intensidad de las llamas girando el botón giratorio en sentido contrario al de las agujas del reloj (desde la posición de máximo caudal de las llamas interna y externa) hasta el caudal máximo de la llama interna y mínimo de la llama externa.

Para apagar el quemador, gire el botón giratorio en el sentido de las agujas del reloj hasta hacer coincidir el índice con el símbolo ● de cierre.

B) - Funcionamiento solo de la llama interna:

después de haber encendido el fuego poniendo la llama interna al caudal máximo y la llama externa al caudal mínimo como se ha descrito precedentemente, haga girar en sentido contrario al de las agujas del reloj el botón giratorio hasta superar un tope, la llama interna quedará regulada al caudal máximo y la externa se apagará.

Para alcanzar la posición de caudal mínimo en la llama interna, siga haciendo girar el botón en sentido contrario al de las agujas del reloj.



Apagado:

para apagar el quemador, gire el botón giratorio en el sentido de las agujas del reloj hasta hacer coincidir el índice con el símbolo ● de cierre.

Una vez que el quemador "DUAL" está funcionando en cualquiera de los dos modos descritos, es posible pasar de un modo al otro simplemente haciendo girar el mando hasta alcanzar la posición deseada.

# USO

Quemadores	Potencias (kW)	Ø Ollas (cm)
DUAL total	4750 ÷ 6000	22 ÷ 30
DUAL central	900	8 ÷ 16
Double corona WOK	4000	22 ÷ 26
Rápido	3000	20 ÷ 22
Semirrápido	1750	16 ÷ 18
Auxiliar	1000	10 ÷ 14

## ADVERTENCIAS:

- el encendido de los quemadores con termopares de seguridad solo puede efectuarse cuando el mando se encuentra en la posición de "Máximo" (llama grande fig. 1).
- En caso de faltar la corriente eléctrica, es posible encender los quemadores utilizando fósforos.
- No deje sin vigilancia el aparato durante el uso de los quemadores y asegúrese de que no haya niños a su alrededor. En particular, compruebe que las asas de las ollas estén colocadas correctamente y vigile la cocción de los alimentos que utilizan aceites y grasas, dado que se trata de sustancias fácilmente inflamables.
- No utilice espráis cerca del aparato mientras está funcionando.
- Si observa algún resquebrajamiento en la superficie de cristal, desconecte inmediatamente el aparato de la red.
- No utilice la placa de cocción como superficie de apoyo.
- No coloque ollas con un fondo inestable o deformado sobre el quemador, ya que podrían volcarse o derramar el líquido que contienen y provocar accidentes.
- No coloque las ollas de modo que sobresalgan de los bordes de la placa de cocción.

## ADVERTENCIAS Y CONSEJOS PARA EL USUARIO:

- el uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde ha sido instalado. En consecuencia, es necesario garantizar una buena ventilación del local manteniendo libres de obstáculos las ranuras de ventilación natural (fig. 3) y activando un dispositivo mecánico de ventilación (campana de aspiración o electroventilador fig. 4 y fig. 5).
- El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación suplementaria, como la abertura de una ventana, o una ventilación más eficaz aumentando la potencia de la aspiración mecánica existente.
- Si el aparato se usa de manera intensiva y prolongada, puede ser necesaria una aireación suplementaria; en dicho caso, se puede abrir una ventana o mejorar la aireación aumentando la potencia de la aspiración mecánica en caso de haberla.
- No intente modificar las características técnicas del producto, puesto que podría resultar peligroso.
- Si se decide dejar de utilizar este aparato (o sustituir un modelo viejo) antes de llevarlo a desguazar se recomienda inutilizarlo siguiendo la normativa vigente en materia de tutela de la salud y de la contaminación medioambiental prevista en estos casos, anulando las partes que pueden suponer un peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizar el aparato fuera de uso para jugar.
- No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- No utilice el aparato descalzo.
- El fabricante no puede considerarse responsable por eventuales daños que deriven de usos impropios, erróneos e irracionales.
- Durante e inmediatamente después del funcionamiento, algunas partes de la placa de cocción alcanzan temperaturas muy elevadas: evite tocarlas.
- Tras la utilización de la encimera, asegúrese de que el mando rotativo se encuentra en posición de cierre y cierre la llave principal del conducto de distribución del gas o la llave de la bombona.
- En caso de anomalías de funcionamiento de las llaves de gas póngase en contacto con el servicio de asistencia.

# LIMPIEZA

## **ATENCIÓN:**

*antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica y del gas.*

## **2) ENCIMERA DE TRABAJO**

Es fundamental limpiar siempre la superficie después del uso cuando el cristal está aún caliente.

No utilice esponjas metálicas, productos abrasivos ni espráis corrosivos para efectuar la limpieza.

Dependiendo del grado de suciedad, cabe recordar lo siguiente:

- para las manchas ligeras es suficiente utilizar una esponja húmeda.
- Los restos de los líquidos derramados por las ollas se eliminan con vinagre o limón.

Del mismo modo, deben lavarse las rejillas esmaltadas, las tapas esmaltadas "A", "B" y "C" y las cabezas de los quemadores (ver fig. 7 y 8) y limpiarse las bujías de encendido "AC" y los sensores termopares "TC" (ver fig. 8).

Estos componentes no deben lavarse en el lavavajillas.

Limpie suavemente con un cepillo pequeño de nylon como se muestra (vea. Fig. 6) y dejar secar completamente.

No permita que sus superficies permanezcan en contacto con productos como vinagre, café, leche, agua salina o zumo de limón o de tomate.

## **ADVERTENCIAS:**

*al volver a montar los componentes de la placa, es necesario seguir los siguientes consejos:*

- *compruebe que las fisuras de las cabezas de los quemadores "M" (fig. 7) no estén obstruidas por cuerpos extraños.*
- *Asegúrese de que las tapas esmaltadas "A", "B" y "C" (fig. 7 y 7/A) estén colocadas correctamente en la cabeza del quemador. Esto se verifica cuando la tapa colocada sobre la cabeza resulta perfectamente estable.*
- *La rejilla debe ser colocada en los pines de centrado apropiados. Verificación de la estabilidad perfecta.*
- *Si la maniobra de apertura y cierre de alguna llave resulta dificultosa, no la fuerce: solicite con urgencia el servicio de asistencia técnica.*
- *No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.*

*Nota: su uso continuo podría provocar que la zona de los quemadores adquiriera un color distinto del original, debido a la temperatura elevada.*

## **ATENCIÓN:**

*En caso de rotura del vidrio de la placa de cocción:*

- *apague de inmediato todos los fuegos y los elementos de calefacción eléctricos, luego desconecte la alimentación del aparato,*
- *no toque la superficie del aparato,*
- *no utilice el aparato.*

# INSTALACIÓN

## INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL PERSONAL ENCARGADO DE LA INSTALACIÓN

*La instalación, todas las regulaciones, las transformaciones y las operaciones de mantenimiento listadas en esta parte deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado.*

*El fabricante no podrá ser considerado responsable de los posibles daños causados a personas, animales o cosas por una instalación errónea del equipo.*

*Durante la vida de la instalación, los dispositivos de seguridad o de regulación automática de los aparatos solo podrán ser modificados por el fabricante o por un proveedor debidamente autorizado.*

### 3) INCORPORACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

Después de quitar el embalaje externo y todos los embalajes internos de las distintas partes móviles, asegúrese de que la placa se encuentre en perfecto estado. En caso de duda, no utilice el aparato y diríjase a personal cualificado.

**Los elementos del embalaje (cartón, bolsitas, poliestireno expandido, clavos...) no deben ser abandonados al alcance de los niños dado que constituyen fuentes potenciales de peligro.**

Para encastrar la placa, es necesario efectuar un corte en la encimera del mueble modular de las medidas indicadas en la fig. 9 y asegurarse de respetar las medidas críticas del espacio en el que debe instalarse el aparato (ver fig. 10).

**El aparato ha sido clasificado como producto de clase 3, por lo que está sujeto a todas las prescripciones previstas por las normas destinadas a estos aparatos.**

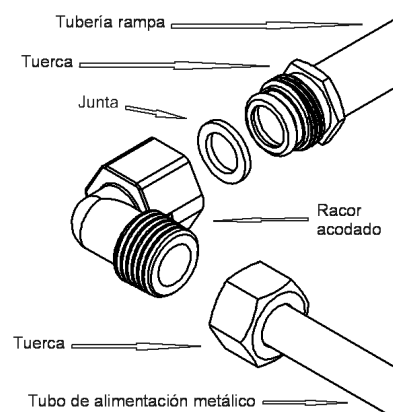
Se informa al instalador que el aparato puede ser instalado con una sola pared lateral (a la derecha o a la izquierda de la placa), de altura superior a la placa de cocción y situada a la distancia mínima que se describe en la tabla que aparece a continuación.

**ATENCIÓN: no apoyar directamente el vidrio sobre el mueble, lo que tiene que apoyarse sobre el mueble es el fondo de la placa de cocción.**

### 4) FIJACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

La placa está dotada de una junta especial que impide cualquier tipo de infiltración de líquidos en el mueble. Para aplicar correctamente esta junta, es necesario atenerse escrupulosamente a las siguientes instrucciones:

- quite todas las partes móviles de la placa de cocción.
- Corte la junta en 4 partes de la longitud necesaria para colocarla en los 4 bordes del cristal.
- Vuelque la placa de cocción y coloque correctamente el lado adhesivo de la junta "E" (fig. 11) debajo del borde de la misma de manera que el lado externo de la junta coincida perfectamente con el borde perimétrico externo del cristal. Los extremos de las tiras deben encajar sin solaparse.
- Pegue la junta al cristal de modo uniforme y seguro presionándola con los dedos.
- **Por GMS7651.0E-GMS9651.0E:** Bloquear con las bridas "S", teniendo cuidado de introducir la parte sobresaliente en la ranura "H" que se encuentra en el fondo y enroscar el tornillo "F" hasta que la brida "S" llegue al top (fig. 11/A).
- **Por GWS3811.0ED - GKS9851.0ED - GKS3820.0ED:** coloque la placa de cocción en el orificio efectuado en el mueble y bloquéelo con los tornillos "F" de los ganchos de fijación "G" (ver fig. 11B).
- Para evitar el contacto involuntario con la superficie de la caja de la placa sobrecalentada durante su funcionamiento, es necesario aplicar una separación de madera bloqueada con tornillos a una distancia mínima de 70 mm desde la encimera. (fig. 9).
- Para fijar este producto a la estructura de soporte es aconsejable no utilizar atornilladores mecánicos o eléctricos, sino ejercitar manualmente una presión moderada en los ganchos de fijación.





# INSTALACIÓN

## INDICACIONES IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN

*Indicaciones para el instalador: las paredes laterales no deben sobrepasar la altura de la placa de cocción. La pared posterior y las superficies adyacentes y alrededor de la placa han de poder resistir una temperatura de 90 °C.*

*La cola que une la lámina de plástico al mueble ha de poder resistir una temperatura superiores a 150 °C para evitar que el revestimiento se desprege.*

*El equipo tiene que instalarse en conformidad con lo prescrito por las normas.*

*Este equipo no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión; por lo tanto, debe instalarse en conformidad con las normas mencionadas anteriormente. Se deben observar atentamente las disposiciones aplicables en materia de ventilación y aireación descritas a continuación.*

## 5) VENTILACIÓN DE LOCALES

Es indispensable que el local donde esté instalado el equipo esté permanentemente ventilado para garantizar el correcto funcionamiento del mismo. La cantidad de aire necesaria es la utilizada para la combustión del gas y la ventilación de local. Su volumen no puede ser inferior a 20 m<sup>3</sup>. El aire tiene que entrar, de forma natural, directamente a través de una abertura fija realizada en las paredes del local a ventilar que dan hacia el externo con una sección mínima de 100 cm<sup>2</sup> (ver fig. 3).

Las aberturas deben ser realizadas de manera que no puedan obstruirse.

Una ventilación indirecta es posible mediante la extracción del aire de locales contiguos a aquél a ventilar, respetando taxativamente la norma.

## 6) UBICACIÓN Y AIREACIÓN

Los aparatos de cocción de gas deben descargar siempre los productos de combustión mediante campanas de extracción conectadas a chimeneas, conductos para humo o directamente hacia el externo (ver fig. 4).

En caso de que no exista la posibilidad de instalar una campana de extracción, es posible utilizar un ventilador aplicándolo a una ventana o a una pared con salida al externo; el ventilador deberá funcionar simultáneamente con el equipo (ver fig. 5), a condición de que se respeten taxativamente las disposiciones sobre ventilación indicadas en las normas.

## 7) CONEXIÓN DEL GAS

*Antes de conectar el equipo, asegurarse de que los datos de la etiqueta colocada en la parte inferior de la encimera sean compatibles con los de la red de distribución de gas.*

*Una etiqueta impresa de este manual, y una colocada en la parte inferior de la encimera indican las condiciones para la regulación del aparato: tipo de gas y presión de ejercicio.*

*Cuando el gas es distribuido mediante conductos, el aparato debe ser conectado al sistema de suministro de gas:*

- con un tubo metálico rígido de acero, conforme a la norma en vigor, cuyas conexiones deben efectuarse con racores roscados conformes a la norma EN 10226.
- Con un tubo de cobre, conforme a la norma hacer respetar, cuyas conexiones deben efectuarse con racores de estanqueidad mecánica, conformes a la norma en vigor.
- Con un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, según la norma, con extensión máxima de 2 metros y guarnición de estanqueidad conforme con la norma en vigor. Este tubo tiene que instalarse de manera que no esté en contacto con partes móviles del módulo empotrado (por ejemplo, cajones) y no debe atravesar espacios que pueden llenarse.

*Cuando el gas es suministrado directamente desde una bombona, el equipo, alimentado con un regulador de presión conforme con la norma en vigor, debe ser conectado:*

- con un tubo de cobre, conforme a la norma en vigor, cuyas conexiones deben efectuarse con racores de estanqueidad mecánica, conformes con la norma.
- Con un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, según la norma, con extensión máxima de 2 metros y guarnición de estanqueidad conforme con la norma. Este tubo tiene que instalarse de manera que no esté en contacto con partes móviles del módulo empotrado (por ejemplo, cajones) y no debe atravesar espacios que pueden llenarse. Se aconseja aplicar, en el tubo flexible, el adaptador especial, fácil de encontrar en cualquier tienda especializada, para facilitar la conexión con el empalme del regulador de presión montado en la bombona.

Después de realizar la conexión hay que inspeccionar la estanqueidad aplicando una solución jabonosa. No utilizar llamas.

### ADVERTENCIA:

*se recuerda que el racor de entrada de gas del aparato posee una rosca de 1/2" gas cónico macho conforme a la normativa EN 10226.*

*- El aparato es conforme a las prescripciones de la Directivas Europeas:*

*CE 2009/142 relativas a la seguridad del gas.*

# INSTALACIÓN

## 8) CONEXIÓN ELÉCTRICA

**IMPORTANTE:** *la instalación tiene que efectuarse según las instrucciones del fabricante. Una instalación errónea puede provocar daños en las personas, animales o cosas, frente a los que el fabricante no puede considerarse responsable.*

**La conexión eléctrica debe efectuarse en conformidad con las normativas y disposiciones legales en vigor.**

Antes de efectuar la conexión, verificar que:

- la tensión se corresponda con el valor indicado en la placa de características y que la sección de los cables de la instalación eléctrica pueda soportar la carga, indicada también en la placa de características.
- La tensión eléctrica del aparato y de las tomas de corriente sean adecuadas a la potencia máxima del aparato (ver etiqueta colocada en la parte inferior del calentaplatos).
- La toma de corriente o el equipo tengan una buena conexión a tierra según las normativas y disposiciones legales actualmente en vigor. Se declina cualquier responsabilidad por el incumplimiento de dichas disposiciones.

**Cuando la conexión a la red de alimentación se efectúa por medio de la toma de corriente:**

- poner un enchufe, adecuado a la carga indicada en la etiqueta, al cable de alimentación "C", en caso de que éste no lo posea (ver fig. 11). Conectar los cables según el esquema de la fig. 11), asegurándose que correspondan a las siguientes indicaciones:

**letra L (fase) = cable color marrón;**

**letra N (neutro) = cable color azul;**

**símbolo tierra  = cable color verde-amarillo.**

- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no pueda alcanzar nunca, en ningún punto, una temperatura de 90 °C.
- No utilizar reducciones, adaptadores o desviaciones para la conexión porque pueden provocar falsos contactos que, a su vez, pueden ocasionar peligrosos recalentamientos.
- Terminada la instalación, el enchufe tiene que ser de fácil acceso.

**Cuando la conexión se efectúa directamente a la red eléctrica:**

- interponer, entre el aparato y la red, un interruptor unipolar, con abertura mínima entre sus contactos de 3 mm, debidamente dimensionado para la carga del aparato.

- Recordarse que el cable de tierra no tiene que ser interrumpido por el interruptor.

- La conexión eléctrica puede ser protegida con un interruptor diferencial de alta sensibilidad.

Se recomienda encarecidamente de fijar el cable de tierra de color verde-amarillo a un sistema de tierra eficiente.

**Antes de efectuar una intervención cualquier sobre la parte eléctrica del aparato, es necesario desconectar absolutamente la conexión a la red.**

**Si la instalación necesitara modificaciones a la instalación eléctrica doméstica o si se presentara una incompatibilidad entre el enchufe y la clavija del aparato, será necesario que se ocupe de la sustitución personal cualificado profesionalmente. El profesional tendrá que comprobar, especialmente, que la sección de los cables del enchufe sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.**

**ADVERTENCIAS:**

**todos nuestros productos son conformes a las Normas Europeas y las enmiendas correspondientes.**

**Por lo tanto el producto es conforme a los requisitos de las Directivas Europeas en vigor referidas a:**

- **compatibilidad electromagnética (EMC);**
- **seguridad eléctrica (LVD);**
- **restricción de uso de ciertas sustancias peligrosas (RoHS);**
- **EcoDesign (ERP).**

# REGULACIONES Y TRANSFORMACIONES

*Antes de efectuar cualquier regulación, hay que desconectar el equipo.*

*Una vez terminadas las regulaciones o prerregulaciones, los sellados deben ser restaurados por un técnico.*

*La regulación del aire primario en nuestros quemadores no es necesaria.*

## 9) GRIFOS

### **Regulación del “Mínimo”**

- Encender el quemador y poner el mando en posición de “Mínimo” (llama pequeña fig. 1).
- Quitar el mando “M” (fig. 12 - 12/A) del grifo que está fijado a presión en la varilla del mismo.
- El by-pass para el ajuste del caudal mínimo puede ser: lado de la llave (Fig. 12) o en el interior de la barra. En cualquier caso, el ajuste se accede mediante la inserción de un destornillador pequeño "D" al lado de la llave (Fig. 12), o en el agujero "C" dentro de la llave del gas (Fig. 12/A).
- Gire a la derecha o a la izquierda de bypass correctamente el ajuste de la llama a la posición de alcance limitado.

**Se sobreentiende que esta regulación solo debe efectuarse en los quemadores que funcionan con G20, mientras que en los quemadores que funcionan con G30 o G31 el tornillo deberá bloquearse hasta el fondo (en el sentido de las agujas del reloj).**

### **ADVERTENCIA:**

**antes de regular el mínimo del quemador “DUAL” quite el casquillo “E” (fig. 12).**

En el caso del quemador “DUAL”, el tornillo de regulación situado en el interior de la varilla de la llave de paso regula la llama central, mientras que el tornillo situado al lado de la llave regula la llama externa.

## 10) SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES

Los quemadores se pueden adaptar a diferentes tipos de gas montando los inyectores correspondientes al gas a disposición. Para realizarlo es necesario quitar las cabezas de los quemadores y con una llave recta “B”, destornillar el inyector “A” (ver fig. 13) y sustituirla con un inyector compatible con el gas a disposición. Se aconseja bloquear energicamente el inyector.

Después de haber efectuado las sustituciones, el técnico deberá proceder a la regulación de los quemadores, tal como descrito en el párrafo 9, sellar los eventuales órganos de regulación o prerregulación y aplicar en el aparato, sustituyendo la anterior, la etiqueta correspondiente a la nueva regulación de gas efectuada en el aparato. Esta etiqueta se encuentra en la bolsa de los inyectores de repuesto.

La bolsa que contiene los inyectores y las etiquetas se suministra con el aparato. También puede solicitarse a un centro de asistencia autorizado.

Para mayor comodidad del instalador, a continuación se suministra una tabla con las capacidades, las capacidades térmicas de los quemadores, el diámetro de los inyectores y la presión que ejercen algunos gases.

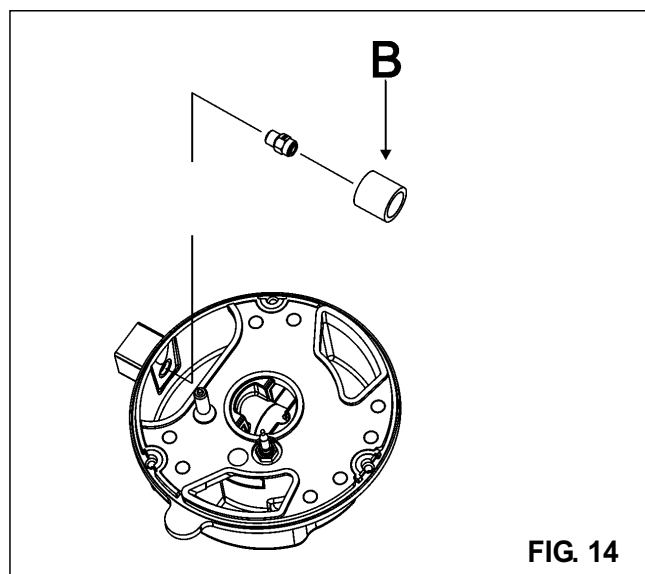
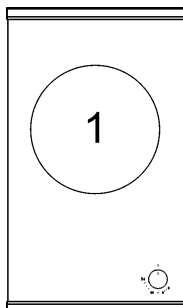


FIG. 14

# TRANSFORMACIONES

## DISPOSICIÓN DE LOS QUEMADORES

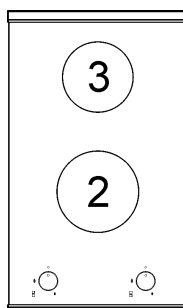
**GWS3811.0ED**



**EE<sub>gas hob</sub>**

56,4%

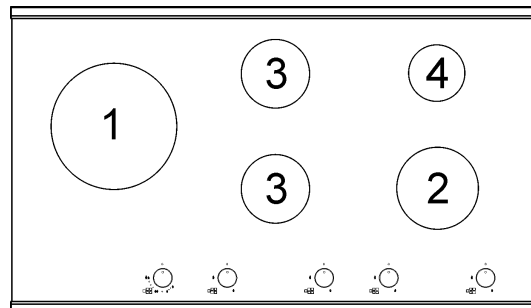
**GKS3820.0ED**



**EE<sub>gas hob</sub>**

58,3%

**GKS9851.0ED**



**EE<sub>gas hob</sub>**

57,4%

**TABLA**

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN DE FUNCIONAMIENTO mbar	CAUDAL TÉRMICO		DIÁMETRO BOQUILLA 1/100 mm	CAUDAL TÉRMICO (W)		EE <sub>gas burner*</sub>
No.	DENOMINACIÓN			g/h	l/h		Min.	Max.	
1	DUAL total**	G 30 - BUTANO	28 - 30	436	571	2 x 80 B + 46 B	3500	6000	56,4%
		G 31 - PROPANO	37	429		2 x 80 B + 46 B	3500	6000	
	DUAL central	G 30 - BUTANO	28 - 30	58	76	46 B	400	800	---
		G 31 - PROPANO	37	57		46 B	400	800	
		G 20 - NATURAL	20			71 A	400	800	
2	RÁPIDO	G 30 - BUTANO	28 - 30	218	286	85	800	3000	60,1%
		G 31 - PROPANO	37	214		85	800	3000	
		G 20 - NATURAL	20			117 Y	800	3000	
3	SEMIRRÁPIDO	G 30 - BUTANO	28 - 30	127	167	68	550	1750	56,6%
		G 31 - PROPANO	37	125		68	550	1750	
		G 20 - NATURAL	20			98 Z	550	1750	
4	AUXILIAR	G 30 - BUTANO	28 - 30	73	95	51	450	1000	N.A.
		G 31 - PROPANO	37	71		51	450	1000	
		G 20 - NATURAL	20			75 X	450	1000	

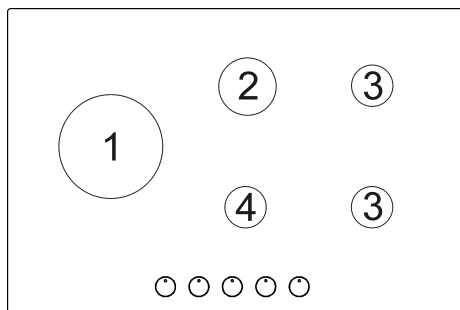
\*De conformidad con el Reglamento N° 66/2014 de la UE que se establecen medidas para la aplicación de la Directiva 2009/125/CE, el rendimiento (EE<sub>gas quemador</sub>) se calculó de acuerdo con la norma EN 30-2-1 última revisión con el G-20.

\*\*Montaje con el casquillo (B) si está presente (véase la Fig. 14).

# TRANSFORMACIONES

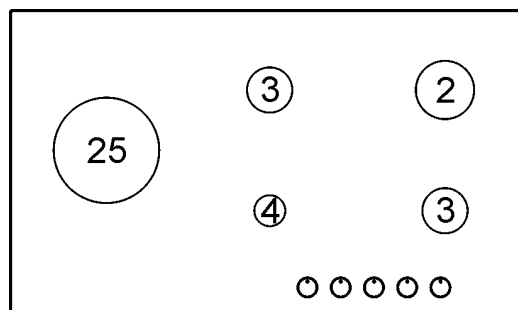
## DISPOSICIÓN DE LOS QUEMADORES

**GMS7651.0E**



<b>EE<sub>gas hob</sub></b>
63,8%

**GMS9651.0E**



<b>EE<sub>gas hob</sub></b>
63,4%

**TABLA**

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN DE EJERCICIO mbar	CAPACIDAD TÉRMICA		DIÁMETRO BOQUILLA 1/100 mm	CAPACIDAD TÉRMICA (W)		EE <sub>gas burner*</sub>
No.	DENOMINACIÓN			g/h	l/h		Min.	Max.	
1	WOK Doppia Corona**	G 30 - BUTANO	28 - 30	291	381	100 B	1800	4000	59.0%
		G 31 - PROPANO	37	286		100 B	1800	4000	
		G 20 - NATURAL	20			145 A	1800	4000	
2	RAPIDO	G 30 - BUTANO	28 - 30	218	286	87 B	800	3000	65.3%
		G 31 - PROPANO	37	214		87 B	800	3000	
		G 20 - NATURAL	20			128 A	800	3000	
3	SEMIRAPIDO	G 30 - BUTANO	28 - 30	127	167	66 B	550	1750	65.5%
		G 31 - PROPANO	37	125		66 B	550	1750	
		G 20 - NATURAL	20			98 A	550	1750	
4	AUSILIARIO	G 30 - BUTANO	28 - 30	73	95	50 B	450	1000	N.A.
		G 31 - PROPANO	37	71		50 B	450	1000	
		G 20 - NATURAL	20			77 A	450	1000	
25	DUAL total**	G 30 - BUTANO	28 - 30	345	452	2 x 72 B + 46 B	2700	4750	57.4%
		G 31 - PROPANO	37	339		2 x 72 B + 46 B	2700	4750	
		G 20 - NATURAL	20			2 x 115 A + 71 A	2700	5000	
25	DUAL central	G 30 - BUTANO	28 - 30	58	76	46 B	300	800	N.A.
		G 31 - PROPANO	37	27		46 B	300	800	
		G 20 - NATURAL	20			71 A	300	800	

\*De conformidad con el Reglamento N° 66/2014 de la UE que se establecen medidas para la aplicación de la Directiva 2009/125/CE, el rendimiento (EE<sub>gas quemador</sub>) se calculó de acuerdo con la norma EN 30-2-1 última revisión con el G-20.

\*\*Montaje con el casquillo (B) si está presente (véase la Fig. 14).

# MANTENIMIENTO

## TIPOS Y SECCIONES DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

TIPO DE PLACA	TIPO DE CABLE	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA
Plano a gas	H05 RR - F	Sección 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>

### **ATENCIÓN!**

*En caso de sustituir el cable de alimentación, el instalador deberá disponer de un conductor de tierra "B" más largo que los conductores de fase (fig. 15) y deberá respetar las advertencias indicadas en el párrafo 8.*

**ADVERTENCIA: EL MANTENIMIENTO DEBE SER REALIZADO SÓLO Y EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL AUTORIZADO.**

*En caso de avería o corte del cable, aléjese del cable y no lo toque. Además hay que desconectar el dispositivo y no se debe encenderlo. Diríjase al centro de asistencia autorizado más cercano para solucionar el problema.*

## ASISTENCIA TÉCNICA Y PIEZAS DE REPUESTO

Antes de salir de fábrica, este equipo ha sido probado y puesto a punto por personal experto y especializado a fin de garantizar un óptimo resultado de funcionamiento.

Las piezas de repuesto originales solo se encuentran disponibles en nuestros centros de asistencia técnica y en los puntos de venta autorizados.

Toda reparación o puesta a punto que sea necesario efectuar a continuación deberá ser realizada con el máximo cuidado y atención por parte de personal cualificado.

Por este motivo, es aconsejable dirigirse siempre al concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro centro de asistencia más cercano y especificar la marca, el modelo, el número de serie y el defecto que se ha detectado en el aparato. Los datos del aparato están grabados en la etiqueta de identificación que se encuentra en su parte inferior y en la etiqueta de la caja del embalaje.

Esta información facilitará la localización de las piezas de repuesto adecuadas por parte del asistente técnico y permitirá garantizar una intervención inmediata y específica. Se aconseja anotar a continuación estos datos para tenerlos siempre al alcance de la mano:

**MARCA:** .....

**MODELO:** .....

**SERIE:** .....



# DATOS TÉCNICOS QUE FIGURAN EN LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN

## GWS3811.0ED

Categoría = II<sub>2</sub>H<sub>3</sub>+

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar  
G 31 - PROPANO = 37 mbar  
G 20 - NATURAL = 20 mbar

$\Sigma$  Qn Gas Natural = 6.0 kW  
 $\Sigma$  Qn GPL = 436 g/h (G30)  
 $\Sigma$  Qn GPL = 429 g/h (G31)

Tensión = 220 - 240 V ~  
Frecuencia = 50/60 Hz

## GKS3820.0ED

Categoría = II<sub>2</sub>H<sub>3</sub>+

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar  
G 31 - PROPANO = 37 mbar  
G 20 - NATURAL = 20 mbar

$\Sigma$  Qn Gas Natural = 4.75 kW  
 $\Sigma$  Qn GPL = 345 g/h (G30)  
 $\Sigma$  Qn GPL = 339 g/h (G31)

Tensión = 220 - 240 V ~  
Frecuencia = 50/60 Hz

## GKS9851.0ED

Categoría = II<sub>2</sub>H<sub>3</sub>+

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar  
G 31 - PROPANO = 37 mbar  
G 20 - NATURAL = 20 mbar

$\Sigma$  Qn Gas Natural = 13.5 kW  
 $\Sigma$  Qn GPL = 981 g/h (G30)  
 $\Sigma$  Qn GPL = 964 g/h (G31)

Tensión = 220 - 240 V ~  
Frecuencia = 50/60 Hz

## GMS7651.0E

Categoría = II<sub>2</sub>H<sub>3</sub>+

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar  
G 31 - PROPANO = 37 mbar  
G 20 - NATURAL = 20 mbar

$\Sigma$  Qn Gas Natural = 11.5 kW  
 $\Sigma$  Qn GPL = 545 g/h (G30)  
 $\Sigma$  Qn GPL = 536 g/h (G31)

Tensión = 220 - 240 V ~  
Frecuencia = 50/60 Hz

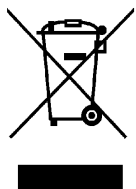
## GMS9651.0E

Categoría = II<sub>2</sub>H<sub>3</sub>+

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar  
G 31 - PROPANO = 37 mbar  
G 20 - NATURAL = 20 mbar

$\Sigma$  Qn GPL = 12.25 kW  
 $\Sigma$  Qn Gas Natural = 12.50 kW  
 $\Sigma$  Qn GPL = 891 g/h (G30)  
 $\Sigma$  Qn GPL = 875 g/h (G31)

Tensión = 220 - 240 V ~  
Frecuencia = 50/60 Hz



Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.



GWS3811.0ED	K06-180130/01
GKS3820.0ED	K06-180129/01
GKS9851.0ED	K06-180128/01
GMS7651.0E	K06-180024/01
GMS9651.0E	K06-180023/01

# Küppersbusch

## **Küppersbusch Hausgeräte GmbH**

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,  
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen  
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303  
[www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de)

## **Teka Austria GmbH**

Eitnergasse 13, A-1230 Wien  
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50  
[www.kueppersbusch.at](http://www.kueppersbusch.at)

