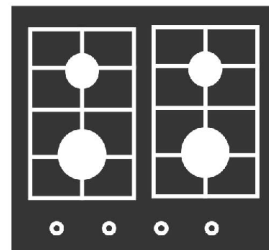


# BEDIENUNGSANWEISUNG

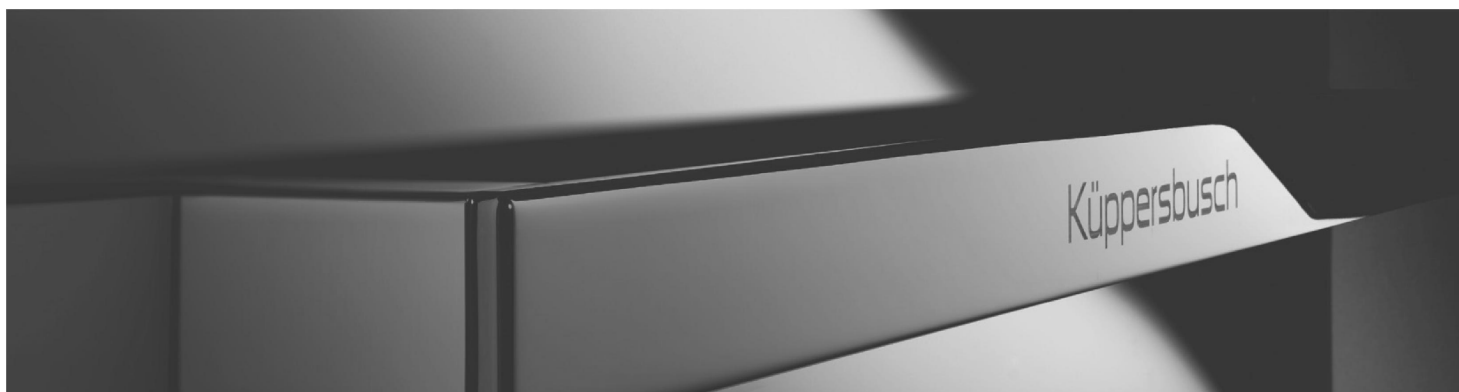
mit Montageanweisungen

# 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



Excelentíssimo cliente,  
agradecemos-lhe por ter adquirido um nosso produto.

Temos a certeza de que este novo aparelho, moderno, funcional e prático, realizado com materiais de primeiríssima qualidade, irá satisfazer todas as suas exigências da melhor maneira. A utilização deste novo aparelho é fácil, contudo, antes de o empregar e para obter os melhores resultados, é importante ler atentamente este manual.

***Estas instruções são válidas apenas para os países de destino cujos símbolos de identificação estão presentes na capa do manual de instruções e na etiqueta do aparelho.***

***O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos a pessoas ou objectos causados por uma instalação incorrecta ou por uma utilização errada do aparelho.***

***O Fabricante não se responsabiliza por possíveis inexactidões, imputáveis a erros de impressão ou de transcrição, contidas neste manual. Também a estética das figuras aqui reproduzidas é meramente indicativa. De qualquer maneira, o Fabricante reserva-se o direito de efectuar nos seus produtos as modificações que considerar necessárias ou úteis, também no interesse do utilizador, sem que isso prejudique as características essenciais de funcionamento e de segurança.***

***Esto aparato se ha proyectado para ser utilizado sólo como aparato de cocción: cualquier otro uso (como calentar ambientes) tiene que considerarse impropio y peligroso.***

## **AVISO:**

***Deve-se tomar cuidado para evitar tocar os elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas longe a menos que não sejam constantemente vigiadas.***

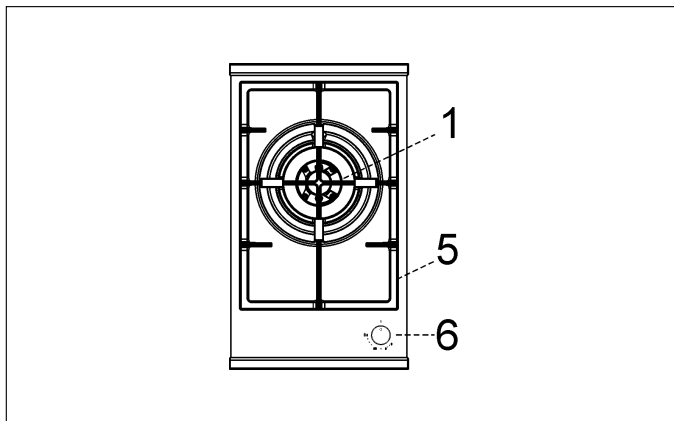
***Este aparelho pode ser usado por crianças acima de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos envolvidos.***

***As crianças não devem brincar com o aparelho.***

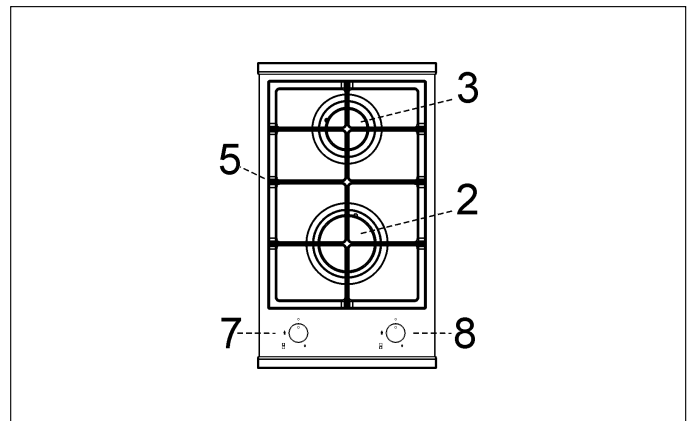
***A limpeza e manutenção de utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.***

# DESCRIÇÃO DO APARELHO

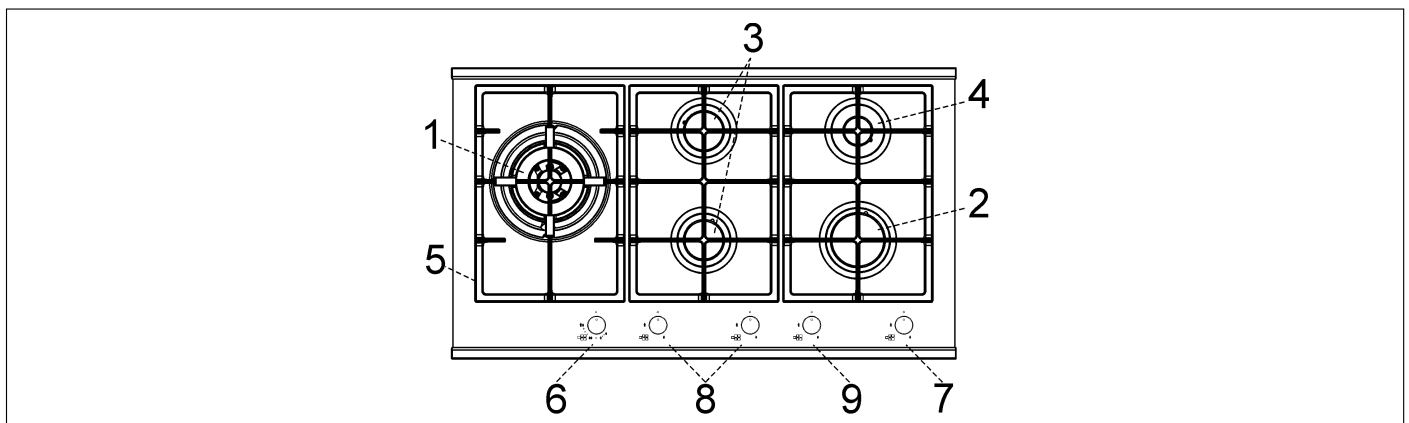
**GWS3811.0ED**



**GKS3820.0ED**



**GKS9851.0ED**

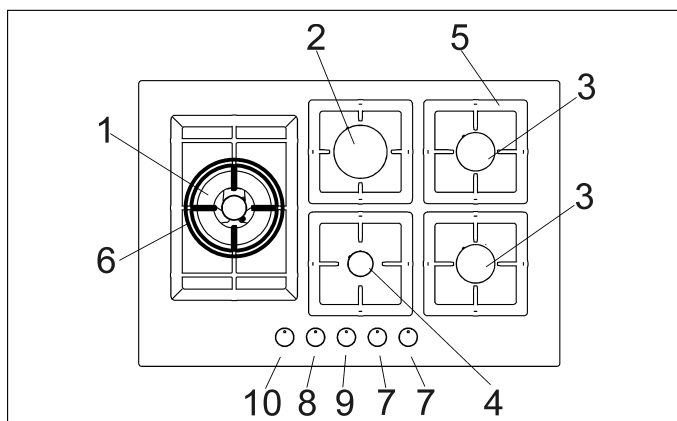


- |                            |           |
|----------------------------|-----------|
| 1 Queimador "DUAL"         | de 6000 W |
| 2 Queimador Rápido         | de 3000 W |
| 3 Queimador Semi-Rápido    | de 1750 W |
| 4 Queimador Auxiliar       | de 1000 W |
| 5 Grelha de Ferro Fundido  |           |
| 6 Botão do Queimador Nr. 1 |           |
| 7 Botão do Queimador Nr. 2 |           |
| 8 Botão do Queimador Nr. 3 |           |
| 9 Botão do Queimador Nr. 4 |           |

**Atenção:** este aparelho foi projectado e fabricado para uso doméstico, em ambientes e por sujeitos privados.

# DESCRIÇÃO DO APARELHO

## GMS7651.0E



1 Queimador dupla coroa

2 Queimador Rápido

3 Queimador Semi-Rápido

4 Queimador Auxiliar

5 Grelha de Ferro Fundido

6 Grelha WOK (**unicamente** Dupla coroa e Queimador **e DUAL**)

7 Botão do Queimador Nr. 3

8 Botão do Queimador Nr. 4

9 Botão do Queimador Nr. 2

10 Botão do Queimador Nr. 1

25 Queimador “**DUAL**”

28 Botão do QueimadorNr. 25

de 4000 W

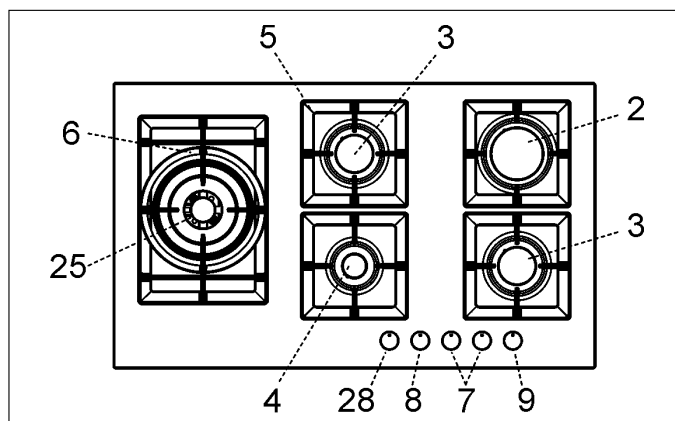
de 3000 W

de 1750 W

de 1000 W

de 4750 ÷ 5000 W

## GMS9651.0E



**Atenção: este aparelho foi projectado e fabricado para uso doméstico, em ambientes e por sujeitos privados.**

# UTILIZAÇÃO

## 1) QUEIMADORES TRADICIONAIS

Na superfície da placa, por cima de cada botão está gravado um esquema que indica qual queimador é comandado por cada botão. Depois de abrir a torneira da rede de gás ou da garrafa de gás, acenda os queimadores conforme descrito a seguir:

### - **acendimento elétrico automático**

Carregue no botão correspondente ao queimador que pretende utilizar e gire-o para a esquerda, colocando-o na posição de “Máximo” (lume forte fig. 1). Prima então o botão até ao fim.

### - **Acendimento de queimadores providos de termopar de segurança**

Com os queimadores providos de termopar de segurança, é necessário girar para a esquerda o botão correspondente ao queimador que pretende utilizar, colocá-lo na posição de “Máximo” (lume forte fig. 1) até perceber uma pequena paragem e premir então o botão. Com o queimador aceso, mantenha o botão premido durante cerca de 10 segundos.

Se a chama apagar acidentalmente, coloque o botão de comando do queimador na posição fechada e aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar um novo acendimento.

### **Como utilizar os queimadores**

Para obter o máximo rendimento com o mínimo consumo de gás, é conveniente lembrar o seguinte:

- utilize panelas adequadas para cada queimador (ver o quadro seguinte e a fig. 2).

- Quando a água começar a ferver, coloque o botão na posição de “Mínimo” (lume brando fig. 1).

- Utilize sempre panelas com tampa.

### **Queimador “DUAL”:**

regulação da coroa interior independentemente da exterior (em termos práticos, um queimador duplo comandado por um só botão), grande flexibilidade de utilização graças à possibilidade de acender somente a chama interior ou todo o queimador (chamas interior e exterior simultaneamente).

## ACENDIMENTO E FUNCIONAMENTO DO QUEIMADOR “DUAL”

**Coloque a panela sobre o queimador antes de acender o lume.**

O queimador “DUAL”, apesar de ser comandado por um só botão, pode funcionar de duas maneiras diferentes.

A) - Funcionamento total do queimador: partindo da posição fechada ● é necessário carregar no botão e girá-lo simultaneamente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até o

indicador coincidir com a posição de chama máxima para obter, assim, a regulação máxima de ambas as chamas.

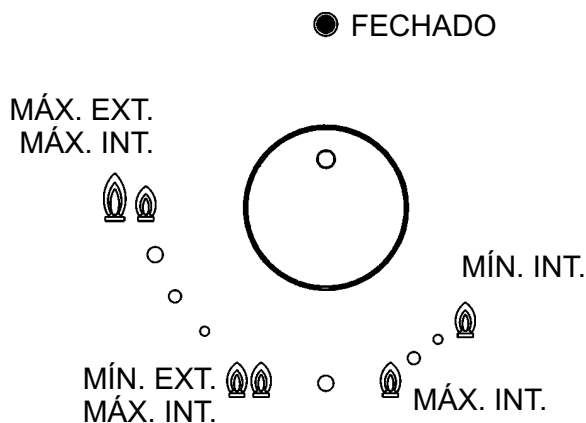
Com as chamas acesas, mantenha o botão premido durante alguns segundos, até o dispositivo manter o queimador aceso automaticamente.

Nesta altura, é possível regular a intensidade das chamas girando o botão para a esquerda (da posição de regulação máxima das chamas interior e exterior) para a posição de regulação máxima da chama interior e mínima da chama exterior.

Para apagar o queimador, gire o botão para a direita até o indicador coincidir novamente com o símbolo ● de fecho.

B) - Funcionamento somente da chama interior: depois de acender e colocar a chama interior na regulação máxima e a chama exterior na regulação mínima, conforme descrito acima, gire o botão para a esquerda até ultrapassar um estalido: a chama interior é agora colocada na regulação máxima e a chama exterior apaga.

Continuando a girar o botão para a esquerda, coloca-se a chama interior na regulação mínima.



Para apagar o queimador: para apagar o queimador, gire o botão para a direita até o indicador coincidir novamente com o símbolo ● de fecho.

Com o queimador “DUAL” a funcionar em qualquer um dos dois modos descritos, é possível passar de um modo ao outro simplesmente girando o botão até alcançar a posição pretendida.



# UTILIZAÇÃO

Queimador	Potências (W)	Ø das painéis (cm)
Nº. 1-25 Dual central	4750-6000 900	22 ÷ 30 8 ÷ 16
Nº: 1 dupla coroa	4000	20 ÷ 26
Nº: 2	3000	20 ÷ 22
Nº: 3	1750	16 ÷ 18
Nº: 4	1000	10 ÷ 14

## ADVERTÊNCIAS:

- os queimadores providos de termopares de segurança só podem ser acesos com o botão na posição de "Máximo" (lume forte fig. 1).
- Se faltar a energia eléctrica, é possível acender os queimadores com fósforos.
- Durante a utilização dos queimadores, não deixe o aparelho sem vigilância e lembre-se de manter as crianças afastadas do aparelho. Nomeadamente, certifique-se de que as pegas das painéis fiquem colocadas em posição correcta e mantenha sob controlo as cozeduras que utilizam óleos e gorduras porque são facilmente inflamáveis.
- Nunca utilize produtos em spray perto do aparelho durante o seu funcionamento.
- Não arraste as painéis sobre a superfície de vidro porque poderá riscá-la.
- Se perceber uma racha na superfície de vidro, desligue imediatamente o aparelho da rede.
- Não utilize a mesa de trabalho como superfície de apoio.
- Cuidado para não colocar sobre o queimador painéis com fundo instável ou deformado para evitar acidentes causados por derramamento ou extravasamento de líquido.
- Não coloque sobre a placa painéis cujo tamanho ultrapassa as bordas da placa.

**Atenção: durante a operação o trabalho se torna muito quente em zonas de cozedura: mantenha as crianças longe!**

## AVISOS E RECOMENDAÇÕES PARA O UTILIZADOR:

- a utilização dum aparelho de cozinhar a gás produz calor e humidade no local onde está instalado, portanto, é necessário garantir uma boa ventilação do local, mantendo as aberturas da ventilação natural desobstruídas (fig. 3) e activando o dispositivo de ventilação mecânica (ver. fig. 4 e fig. 5).
- No caso de utilização intensa e prolongada do aparelho, poderá ser necessário uma ventilação suplementar, como por exemplo a abertura duma janela ou uma ventilação mais eficaz, com o aumento da potência da aspiração mecânica, se esta existir.
- Não tente alterar as características técnicas do produto pois pode ser perigoso.
- Se já não utilizar mais esta placa (ou substituir um modelo antigo), antes de a deitar fora inutilize a mesma em conformidade com as leis da protecção da saúde e do ambiente, destruindo as partes perigosas especialmente para as crianças que podem brincar com o aparelho abandonado.
- Não toque na placa quando tiver as mãos ou pés molhados ou húmidos.
- Não utilize a placa quando estiver descalço.
- O fabricante não se responsabiliza por qualquer dano resultante de utilização incorrecta ou imprópria.
- Logo após a utilização algumas zonas da o aparelho estão muito quentes: evite tocá-lhes.
- Depois de usar o aparelho de cozedura, verifique se o botão está na posição fechada e fechar o tubo de alimentação principal de gás ou a válvula do tanque.
- Em caso de mau funcionamento do gás torneiras para chamar o serviço ao cliente.

# LIMPEZA

*antes de efectuar qualquer operação de limpeza, desligar o aparelho da rede de alimentação de gás e eléctrica.*

## 2) MESA DE TRABALHO

Para manter a superfície da mesa brilhante, é muito importante que seja lavado periodicamente com água morna e sabão, bem enxaguado e seco. Da mesma maneira devem ser lavadas as grelhas esmaltadas, as tampas esmaltadas "A-B-C" (veja fig. 7-8) e cabeças dos queimadores "T" (veja fig. 8). Eles também devem ser limpos plugs "AC" e detecção de chama "TC" (veja fig. 8). Limpe-os suavemente com uma pequena escova de nylon, como mostrado (vide fig. 6) e deixe secar completamente. Não lavar na máquina de lavar.

A limpeza deve ser feita quando a placa e os componentes não são quentes e não deve ser usada esponja de pó abrasivo metálico ou pulverização corrosivo.

Não permita que o suco do vinagre, café, leite, água salgada e limão ou tomate permanecer muito tempo em contato com a superfície.

### **AVISOS:**

*ao remontar os componentes respeite as seguintes recomendações:*

- *antes de colocar as cabeças dos queimadores "T" (fig. 8), é indispensável verificar se os furos estão desentupidos.*
- *Verifique se a tampa esmaltada "A-B-C" (fig. 7-8) está posicionada correctamente na cabeça do queimador. Para ter certeza desta condição a tampa posicionada sobre a cabeça do queimador deve estar perfeitamente estável.*
- *As redes devem ser colocadas em pinos de centragem adequados (ou no perfil de alumínio, se presente). Verifique a estabilidade*

*perfeita.*

- *Se for difícil abrir ou fechar alguma torneira, não a force e peça a intervenção da assistência técnica.*
- *Não utilize jatos do vapor para a limpeza do equipamento.*

### **ATENÇÃO:**

*Em caso de ruptura do vidro da placa de cozedura:*

- *desligue imediatamente todos os fogões e os elementos eléctricos de aquecimento e, em seguida, desligue a alimentação eléctrica do aparelho,*
- *não toque na superfície do aparelho,*
- *não utilize o aparelho.*



# INSTALAÇÃO

## NOTAS TÉCNICAS DEDICADAS

**IMPORTANTE:** para uma perfeita instalação, ajustamento ou alteração do aparelho de cozedura com a utilização de outros gases, é necessário usar um instalador qualificado: a não observância desta regra resulta em vazio de garantia.

### AOS SENHORES INSTALADORES

A instalação, todas as regulações, transformações e operações de manutenção descritas nesta parte devem ser feitas exclusivamente por pessoal qualificado.

A placa deve ser correctamente instalada em conformidade com as leis em vigor e as instruções do fabricante.

Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos, pelos quais o fabricante não pode ser considerado responsável.

Os dispositivos de segurança ou de regulação automática dos aparelhos, durante a vida útil dos mesmos, poderão ser modificados exclusivamente pelo fabricante ou pelo fornecedor devidamente autorizado.

### 3) COLOCAÇÃO DA PLACA

Depois de tirar a embalagem externa e as embalagens internas das várias partes móveis, certifique-se da integridade da placa. Se tiver dúvidas, não utilize o aparelho e contacte pessoal qualificado.

**Os elementos que compõem a embalagem (cartão, sacos de plástico, poliestireno expandido, pregos...) não devem ser deixados ao alcance das crianças porque representam uma fonte potencial de perigo.**

No tampo do móvel componível, é necessário fazer uma abertura para o encaixe com as dimensões indicadas na fig. 9, certificando-se de que sejam respeitadas as dimensões críticas do espaço no qual o aparelho deve ser instalado (ver a fig. 9 e fig. 9/A).

**O aparelho é classificado em classe 3, sendo por isso sujeito a todas as prescrições previstas pelas normas para estes aparelhos.**

Adverte-se o instalador que o aparelho pode ser

instalado com uma só parede lateral (à direita ou à esquerda da placa) com altura superior à da placa de cozinha e colocada à distância mínima indicada na tabela abaixo.

### 4) FIXAÇÃO DA PLACA

A placa está provida de uma junta de vedação especial que serve para evitar qualquer infiltração de líquido no móvel. Para aplicar esta junta de vedação correctamente, queira por favor respeitar à risca as instruções fornecidas a seguir:

- tire todas as partes móveis da placa.
- Corte a junta de vedação em 4 partes de comprimento necessário para a aplicar nas 4 bordas do vidro.
- Vire a placa de cabeça para baixo e aplique correctamente o lado adesivo da junta de vedação "E" (fig. 10) em baixo da borda da placa de maneira que o lado exterior da junta de vedação coincida perfeitamente com a borda do perímetro exterior do vidro. As pontas das tiras devem coincidir perfeitamente sem sobreposição.
- Faça a junta de vedação aderir ao vidro de maneira uniforme e segura, exercendo pressão nela com os dedos.

**Para Mod: GMS7651.0E - GMS9651.0E:** fixe-o através das respectivas braçadeiras "S", tendo o cuidado de introduzir a parte saliente na abertura "H", localizada no fundo, e aparafusando o parafuso "F" até bloquear a braçadeira "S" no tampo (ver fig. 11/A).

**Para Mod: GWS3811.0ED - GKS9851.0ED - GKS3820.0ED:** coloque a placa de cozinha no furo feito no móvel e fixe-a com os parafusos correspondentes "F" dos ganchos de fixação "G" (ver a fig. 11/B).

- Para evitar possíveis contactos acidentais com a superfície da caixa da placa sobreaquecida durante o respectivo funcionamento, é necessário aplicar uma separação de madeira fixada por parafusos a uma distância mínima de 70 mm do tampo do móvel. (fig. 9).
- Para fixar este produto na estrutura de sustentação, aconselhamos a não utilizar aparafusadoras mecânicas ou eléctricas e a exercer uma pressão moderada com a mão nos ganchos de fixação.

**ATENÇÃO:** não apoie a vidro directamente contra o móvel, e sim, o fundo da placa de cozedura contra o móvel.



# INSTALAÇÃO

## PRESCRIÇÕES IMPORTANTES DE INSTALAÇÃO

**Adverte-se o instalador que o aparelho pode ser instalado com uma só parede lateral (à direita ou à esquerda da placa) com altura superior à da placa de cozinha e colocada à distância mínima indicada na figura 9. Para além disso, a parede traseira e as superfícies vizinhas e à volta da placa devem resistir a temperatura de 90 °C.**

**O adesivo que cola o laminado plástico ao móvel deve resistir a temperaturas iguais ou superiores a 150 °C para evitar a descolagem do revestimento.**

**A instalação do aparelho deve ser feita de acordo com as prescrições das normas em vigor.**

**Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos da combustão. Portanto, ele deve ser ligado respeitando as regras de instalação mencionadas anteriormente. Uma atenção especial deve ser dedicada às disposições abaixo indicadas, aplicáveis em matéria de ventilação e arejamento.**

### 5) VENTILAÇÃO DO APOSENTO

É indispensável que o aposento no qual o aparelho é instalado seja permanentemente ventilado para garantir um funcionamento correcto dele. A quantidade de ar necessária é a requerida pela combustão normal do gás e pela ventilação do aposento cujo volume não poderá ser inferior a 20 m<sup>3</sup>. A entrada natural de ar deve acontecer de maneira directa através de aberturas permanentes feitas nas paredes do aposento a ventilar que dêem para o exterior, com uma secção mínima de 100 cm<sup>2</sup> (ver a fig. 3). Estas aberturas devem ser feitas de maneira que não possam ser obstruídas.

É permitida também a ventilação indirecta mediante obtenção do ar de locais contíguos ao aposento a ventilar, respeitando à risca as prescrições das normas em vigor.

### 6) LOCALIZAÇÃO E AREJAMENTO

Os aparelhos de cozedura a gás devem descarregar sempre os produtos da combustão mediante exaustores ligados a chaminés, fumeiros ou directamente ao exterior (ver a fig. 4). Se não existir a possibilidade de instalação do exaustor, admite-se a utilização de um ventilador instalado numa janela ou numa parede que dê para o exterior, que deve funcionar simultaneamente ao aparelho (ver a fig. 5), desde que sejam respeitadas à risca as disposições referentes à ventilação impostas pelas normas em vigor.

### 7) LIGAÇÃO AO GÁS

**Antes de proceder à ligação do aparelho, certifique-se de que os dados da etiqueta de identificação, aplicada na parte inferior da caixa, sejam compatíveis com a rede de distribuição do gás.**

**Uma etiqueta impressa neste manual e uma aplicada na parte inferior da caixa, indicam as condições de regulação do aparelho: tipo de gás e pressão de trabalho.**

**Se o gás for distribuído mediante canalização, o aparelho deve ser ligado à rede de distribuição do gás:**

- com tubo metálico rígido de aço em conformidade com as normas em vigor, cujas junções devem ser realizadas mediante conexões roscadas em conformidade com a norma EN 10226.
- Com tubo de cobre em conformidade com as normas em vigor, cujas junções devem ser realizadas mediante conexões com vedação mecânica que respeitem as normas em vigor.
- Com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua, em conformidade com as normas em vigor, com extensão máxima de 2 metros e vedantes que cumpram os requisitos das normas em vigor. Este tubo deve ser instalado de maneira que não possa entrar em contacto com partes móveis do módulo de encaixe (por exemplo, gavetas) e não deve atravessar compartimentos onde se armazena material.

**Quando o gás for fornecido directamente por uma garrafa, o aparelho, alimentado com um regulador de pressão em conformidade com as normas em vigor, deve ser ligado:**

- com tubo de cobre em conformidade com as normas em vigor, cujas junções devem ser realizadas mediante conexões com vedação mecânica que respeitem as normas em vigor.
- Com tubos flexíveis de aço inox de parede contínua, em conformidade com as normas em vigor, com extensão máxima de 2 metros e vedantes que cumpram os requisitos das normas em vigor. Este tubo deve ser instalado de maneira que não possa entrar em contacto com partes móveis do módulo de encaixe (por exemplo, gavetas) e não deve atravessar compartimentos onde se armazena material. Aconselha-se a aplicar no tubo flexível o adaptador especial, que pode ser facilmente encontrado em comércio, para facilitar a ligação com o porta-tubos do regulador de pressão instalado na garrafa.

Concluída a ligação, verifique a perfeita estanqueidade utilizando uma solução de água e sabão. Nunca utilize chamas.

### ADVERTÊNCIAS:

**- ressaltamos que a conexão de entrada de gás do aparelho tem rosca de 1/2" gás cônico macho em conformidade com as normas EN 10226.**

**- O aparelho está em conformidade com as prescrições das Directivas Europeias abaixo indicadas:**

**CE 2009/142 relativas à segurança dos aparelhos a gás.**

**Para além disso, as paredes e as superfícies vizinhas e à volta da placa devem resistir a temperatura de 90 °C.**

# INSTALAÇÃO

## 8) LIGAÇÃO ELÉCTRICA

**IMPORTANTE:** o aparelho deve ser instalado segundo as instruções do fabricante. Este não se responsabiliza por danos causados a pessoas, animais ou objectos, resultantes de uma instalação incorrecta.

**A ligação eléctrica deve ser efectuada em conformidade com as normas e disposições legais em vigor.**

Antes de efectuar a ligação, verifique se:

- a tensão corresponde ao valor indicado na placa de identificação e a secção dos cabos eléctricos podem suportar a carga, também indicado na placa.
- A capacidade eléctrica da instalação e das tomadas de corrente são adequadas à potência máxima do aparelho (veja etiqueta de características aplicada na parte inferior da caixa).
- A tomada da instalação possui uma ligação à terra eficaz em conformidade com as normas e as disposições legais actualmente em vigor. Declina-se qualquer responsabilidade pelo não cumprimento destas disposições.

**Quando a ligação à rede de alimentação for feita por meio de tomada:**

- aplique no cabo de alimentação "C", se não a possuir (veja fig. 11), uma ficha normalizada adequada à carga indicada na etiqueta de características.
- Efectue a ligação dos pequenos cabos conforme indicado no esquema da fig. 11 e respeitando todos os avisos enumerados a seguir.

**Letra L (fase) = cabo castanho;**

**Letra N (neutro) = cabo azul;**

**símbolo de ligação à terra**  = **cabo verde-amarelo.**

- O cabo de alimentação deve ser colocado de forma a não alcançar em nenhum ponto uma temperatura superior a 90 °C.
- Para a ligação, não utilize reduções, adaptadores ou derivadores pois estes poderiam provocar contactos falsos com consequentes riscos de sobreaquecimento.
- Terminada la instalación, el enchufe tiene que ser de fácil acceso.

**Quando a ligação for feita directamente na rede eléctrica:**

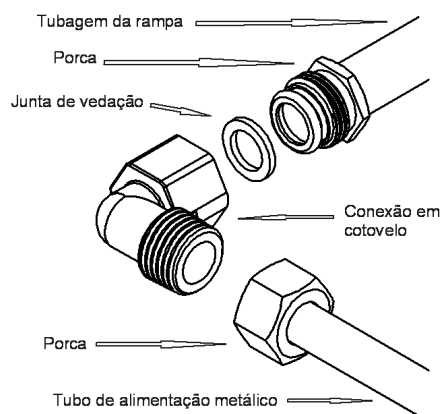
- entre o aparelho e a rede, instale um interruptor omnipolar dimensionado para a carga do aparelho, com abertura mínima entre os contactos de 3 mm.
- Lembre-se que o cabo de ligação à terra não deve ser interrompido pelo interruptor.

- A ligação eléctrica também poderá ser protegida por interruptor diferencial de alta sensibilidade. Recomenda-se que o cabo terra verde-amarelo seja ligado a uma instalação de terra eficaz. **Antes de efectuar qualquer serviço na parte eléctrica do aparelho deve obrigatoriamente desligá-la da rede de alimentação.**

**Se for necessário efectuar modificações na instalação eléctrica existente ou se a tomada não for compatível com a ficha, todas as alterações deverão ser efectuadas por pessoal qualificado. Em particular a pessoa deve verificar a secção dos fios.**

**AVISOS:** todos os nossos aparelhos estão em conformidade com as Normas Europeias e sucessivas modificações. Portanto, o aparelho está em conformidade com os requisitos das Diretivas Europeias em vigor em matéria de:

- compatibilidade eletromagnética (CEM);
- segurança eléctrica (LVD);
- limitação de utilização de determinadas substâncias perigosas (RoHS);
- conceção ecológica (ERP).



*Antes de efectuar qualquer regulação, desligue o aparelho da tomada de corrente.*

*No final das regulações ou das pré-regulações, as eventuais lacragens deverão ser restabelecidas pelo técnico.*

*Nos nossos queimadores, a regulação do ar primário não é necessária.*

## 9) TORNEIRAS

**Regulação do "Mínimo":**

- acenda o queimador e gire o botão até à posição de "Mínimo" (chama pequena fig. 1).
- Retire o botão "M" (fig. 12 e 12/A) da torneira, o qual está fixado por simples pressão no veio da mesma. O by-pass para o ajuste da vazão mínima pode ser: lado da torneira (Fig. 12) ou no interior da haste. Em qualquer caso, o ajuste é acessado pela inserção uma chave de fenda pequena "D" ao lado da torneira (Fig. 12), ou no buraco "C" dentro da torneira (Fig. 12/A).
- Vire o desvio para a direita ou esquerda devidamente ajustar a chama para o cargo de alcance limitado.

É recomendável não exagerar o "Mínimo" significa uma pequena chama deve ser contínuo e estável. Remontar os componentes corretamente.

***Esta regulação só pode ser feita com queimadores que funcionem a G20, enquanto que com os queimadores que funcionam a G30 ou a G31 o parafuso deve ser bloqueado até ao fim (sentido horário).***

## NÃO É NECESSÁRIO DEFINIR O AR PRIMÁRIO NO FOGÃO A GÁS.

### AVISO:

***Para ajustar o queimador o mínimo "DUAL", deve-se primeiro remover a bucha "E" (fig. 12).***

***No caso de um queimador "DUAL", o parafuso de regulação situado no interior do posto de válvula regula a chama central, enquanto o parafuso ao lado da válvula regula a chama exterior.***

## 10) SUBSTITUIÇÃO DOS INJECTORES

Os queimadores são adaptáveis aos vários tipos de gases se montarem os injectores correspondentes ao gás de utilização. Para realizar esta operação, é necessário retirar as tampas dos queimadores e, com uma chave recta "B", desatarraxar o injector "A" (veja fig. 13) e substituí-lo por um injector correspondente ao gás de utilização.

Aconselha-se a prender o injector firmemente.

***Depois de ter efectuado as substituições, o técnico deverá efectuar a regulação dos queimadores conforme explicado no parágrafo 9, lacrar os eventuais órgãos de regulação ou pré-regulação e aplicar no aparelho, em substituição ao existente, a etiqueta que corresponde à nova regulação do gás efectuada no aparelho. Esta etiqueta está contida no envelope dos injectores de substituição.***

***A bolsa que contém os injectores e as etiquetas pode vir incluída com o equipamento. Em alternativa, pode encontrá-la num centro de assistência autorizado.***

Para uma maior comodidade do instalador, indicamos na tabela os débitos, os débitos termicos dos queimadores, o diâmetro dos injectores e a pressão de exercício para os vários gases.

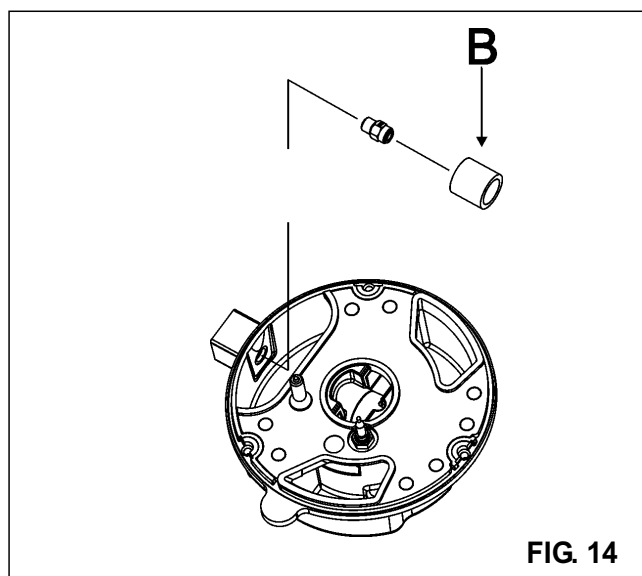
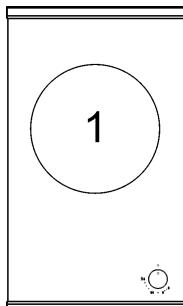


FIG. 14

# TRANSFORMAÇÕES

## DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES

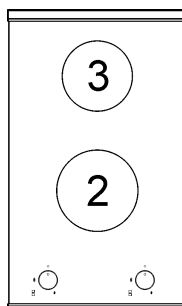
**GWS3811.0ED**



EE placa a gás

56,4%

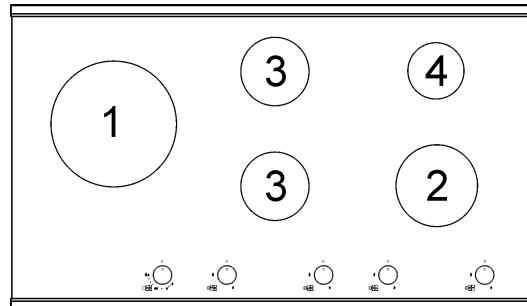
**GKS3820.0ED**



EE placa a gás

58,3%

**GKS9851.0ED**



EE placa a gás

57,4%

**TABELA**

QUEIMADORES		GAS	PRESSÃO DE EXERCÍCIO mbar	DÉBITO TÉRMICA		DIÂMETRO DO INJECTOR 1/100 mm	CAPACIDADE TÉRMICA (W)		EE Queimadores gas*
N.º	DENOMINAÇÃO			g/h	l/h		Min.	Max.	
1	<b>DUAL</b> **	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	
		G 20 - NATURAL	20			2 x 125 A + 71 A	3500	6000	
2	<b>RÁPIDO</b>	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	<b>SEMIRÁPIDO</b>	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	<b>AUXILIAR</b>	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 acordo com o Regulamento n.º 66/2014 medidas da UE para a aplicação da Directiva 2009/125 / CE, o (EEqueimador a gas) o desempenho foi calculado de acordo com a norma EN 30-2-1 última discutir com o G20.

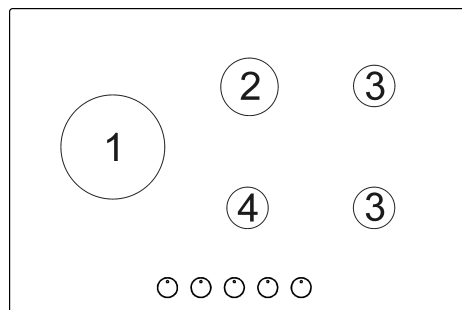
\*\*Montagem com bucha (B) se presente (ver Fig. 14).



# TRANSFORMAÇÕES

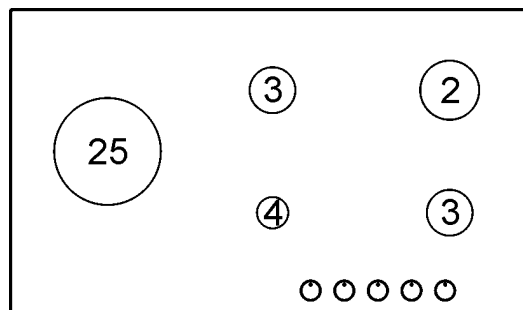
## DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES

**GMS7651.0E**



<b>EE placa a gás</b>
63,8 %

**GMS9651.0E**



<b>EE placa a gás</b>
63,4%

### TABELA

QUEIMADORES		GAS	PRESSÃO DE EXERCÍCIO mbar	DÉBITO TÉRMICA		DIÂMETRO DO INJECTOR1/100 mm	CAPACIDADE TÉRMICA (W)		EE Queimadores gas*
Nº.	DENOMINAÇÃO			g/h	l/h		Min.	Max.	
1	WOK** dupla coroa	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	RÁPIDO	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	SEMIRÁPIDO	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	AUXILIAR	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	
	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 acordo com o Regulamento n.º 66/2014 medidas da UE para a aplicação da Directiva 2009/125 / CE, o (EEqueimador a gas) o desempenho foi calculado de acordo com a norma EN 30-2-1 última discutir com o G20.

\*\*Montagem com bucha (B) se presente (ver Fig. 14).



# MANUTENÇÃO

## TIPOS E SECÇÕES DOS CABOS DE ALIMENTAÇÃO

TIPO DE PLACA	TIPO DE CABLO	ALIMENTAÇÃO MONOFÁSICA
Gaskochfeld	H05 RR - F	Querschnitt 3 x 0.75 mm <sup>2</sup>

### **ATENÇÃO!!!**

**No caso de substituição do cabo de alimentação, o instalador deverá manter o condutor de terra "B" mais comprido do que os condutores de fase (B) (fig. 15) e deverá também respeitar as advertências indicadas no parágrafo 8.**

**NOTA: A MANUTENÇÃO DEVE SER EFECTUADA APENAS POR PESSOAL AUTORIZADO**

***Em caso de falha ou corte no cabo, por favor, afastar-se do cabo e não tocá-lo. Além disso, o dispositivo deve ser desligado e não ligado. Ligue para o centro de serviço autorizado mais próximo para corrigir o problema.***

## ASSISTÊNCIA TÉCNICA E PEÇAS SOBRESSALENTES

Antes de deixar a fábrica, este aparelho foi testado e regulado por pessoal experiente e especializado, com o intuito de garantir os melhores resultados de funcionamento.

As peças sobressalentes genuínas estão disponíveis somente nos nossos Centros de assistência Técnica e lojas autorizadas.

Todas as reparações ou regulações que se tornem posteriormente necessárias devem ser feitas com a máxima atenção e cuidado por pessoal qualificado.

Por este motivo, aconselhamos a contactar sempre o Concessionário que efectuou a venda ou o nosso Centro de Assistência mais próximo especificando a marca, o modelo, o número de série e o tipo de problema apresentado pelo seu aparelho. Os dados do aparelho estão gravados na etiqueta de identificação aplicada na parte inferior do aparelho e na etiqueta aplicada na caixa de embalagem.

Estas informações permitem ao técnico da assistência procurar as peças sobressalentes adequadas e, assim, garantir uma intervenção rápida e focalizada. Aconselhamos a transcrever estes dados abaixo para os ter sempre prontos quando necessário:

**MARCA:** .....

**MODELO:** .....

**SÉRIE:** .....



# DADOS TÉCNICOS INDICADOS NA ETIQUETA DE CARACTERÍSTICAS

## GWS3811.0ED

Categoria: = 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 Gás Natural = 6.0 kW  
 $\Sigma$  Qn Butano = 436 g/h (G30)  
 $\Sigma$  Qn Propano = 429 g/h (G31)

Tensão = 220 - 240 V ~  
Frequência = 50/60 Hz

## GKS3820.0ED

Categoria: = 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 Gás Natural = 4.75 kW  
 $\Sigma$  Qn Butano = 345 g/h (G30)  
 $\Sigma$  Qn Propano = 339 g/h (G31)

Tensão = 220 - 240 V ~  
Frequência = 50/60 Hz

## GKS9851.0ED

Categoria: = 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 Gás Natural = 13.5 kW  
 $\Sigma$  Qn Butano = 981 g/h (G30)  
 $\Sigma$  Qn Propano = 964 g/h (G31)

Tensão = 220 - 240 V ~  
Frequência = 50/60 Hz

## GMS7651.0E

Categoria: = 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 Gás Natural = 11.50 kW  
 $\Sigma$  Qn Butano = 836 g/h (G30)  
 $\Sigma$  Qn Propano = 821 g/h (G31)

Tensão = 220 - 240 V ~  
Frequência = 50/60 Hz

## GMS9651.0E

Categoria: = 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 Gás Natural = 12.50 kW  
 $\Sigma$  Qn Butano = 12.25 kW  
 $\Sigma$  Qn Butano = 891 (G30)  
 $\Sigma$  Qn Propano = 875 (G31)

Tensão = 220 - 240 V ~  
Frequência = 50/60 Hz



A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.





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)

