

Encimeras vitrocerámicas integrables a gas
GKS 324.0
GKS 644.0

Manual : H 2-120-59-01

Preparado por: Kirchmair
Teléfono: (0209) 401-718
Fax: (0209) 401-743
Fecha: 26.05.1998

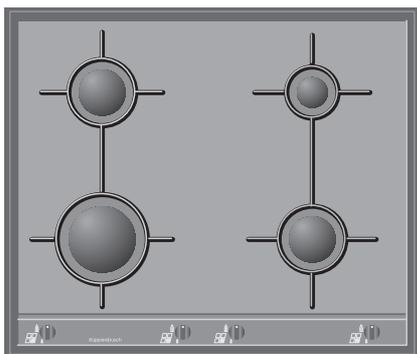
Küppersbusch Vertriebsges.mbH
Asistencia Técnica
Postfach 100 132
45801 Gelsenkirchen

Índice

1. Datos técnicos generales	4
1.1 Encimera integrable a gas GKS 644.0	4
1.2 Encimera integrable a gas. GKS 324.0	5
1.3 GKS 644.0	6
1.4 GKS 324.0	6
2. Requisitos de integración y montaje	7
2.1 Indicaciones para la instalación	7
2.2 Montaje	7
2.3 Medidas de montaje	8
2.4 Montaje	8 - 9
3. Vista general de los componente técnicos	10
3.1 GKS 644.0J / GKS 644.0M	10
3.2 GKS 324.0J / GKS 324.0M	11
4. Recambio de piezas	12
4.1 Desmontaje de la artesa	12
4.2 Recambio de piezas	12
5. Esquemas de circuitos	13
5.1 GKS 644.0	13
5.2 GKS 324.0	14
6. Cambio a otro tipo de gas – Tabla de inyectores	15
6.1 Números de pedido de los juegos de inyectores sustitutorios	15
6.2 Reemplazo de los inyectores de fuego intenso	15
6.3 Reemplazo de los inyectores de ajuste menor	16
6.4 Prueba de funcionamiento	16
6.5 Diámetro de los inyectores	16
7. Valores de conexión del gas	17
7.1 Valores de conexión del gas	17
7.2 Tablas de los márgenes de presión para la conexión del gas	17
7.3 Tabla de tipos de gas y de presiones admitidos	17
8. Tabla de rendimiento	18
9. Información técnica complementaria	19
9.1 Indicaciones sobre las ollas adecuadas	19

1. Datos técnicos generales

1.1 Encimera integrable a gas GKS 644.0



GKS 644.0 M E a gas natural
Diseño metalizado (look acero fino)

GKS 644 J E a gas natural
Diseño Jet Black (negro)

Nota:

Esta encimera puede funcionar también con gas licuado.
Tenemos disponible el juego de inyectores correspondiente.

Equipo: Diseño "Hardline"

Artesa vitrocerámica integrable con 4 fuegos:

- Quemadores ecológicos a gas encastrados en vitrocerámica
- 1 quemador intenso de 2,9 kW
- 2 quemadores normales de 1,9 kW
- 1 quemador de cocción de 0,9 kW

Fusible general. Encendido eléctrico monomanual de chispa.

Datos Técnicos:

- Conexión de gas: 7,6 kW
- Conexión eléctrica: 0,1 kW
- Dimensiones del aparato:
An x F aprox. 589 x 519 mm
Altura de montaje: aprox. 42 mm
- Dimensiones de recorte:
An x F aprox. 560 x 490 mm

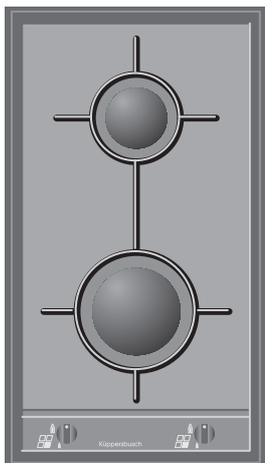
Accesorios especiales:

- Juego de inyectores de gas licuado a 50 mbares, Acces. N° 545
- Conexión de gas 1/2"

Las nuevas encimeras vitrocerámicas integrables con quemadores abiertos

- Apariencia moderna gracias al diseño "Hardline"
- Los quemadores encastrados en vitrocerámica se caldean menos y duran por lo tanto mucho más.
- La platina vitrocerámica es resistente a los rasguños y no se calienta. Es muy fácil de limpiar porque las comidas, si llegan a rebosar, no se queman ni se pegan en la artesa.
- El encendido eléctrico monomanual de chispa y la regulación fina de cada uno de los fuegos ofrece una extraordinaria comodidad de manejo.
- Las losas para ollas son de quita y pon y se pueden limpiar fácilmente en el lavavajillas.

1.2 Encimera integrable a gas. GKS 324.0



GKS 324.0 M E a gas natural
Diseño metalizado (look acero fino)

GKS 324.0 J E a gas natural
Diseño Jet Black (negro)

Nota:

Esta encimera puede funcionar también con gas licuado.
Tenemos disponible el juego de inyectores correspondiente.

Equipo: Diseño "Hardline"

Encimera vitrocerámica integrable con 2 fuegos:

- Quemadores ecológicos de gas encastrados en vitrocerámica
- 1 quemador intenso de 2,9 kW
- 1 quemador normal de 1,9 kW

Fusible general.

Encendido eléctrico monomanual por chispa.

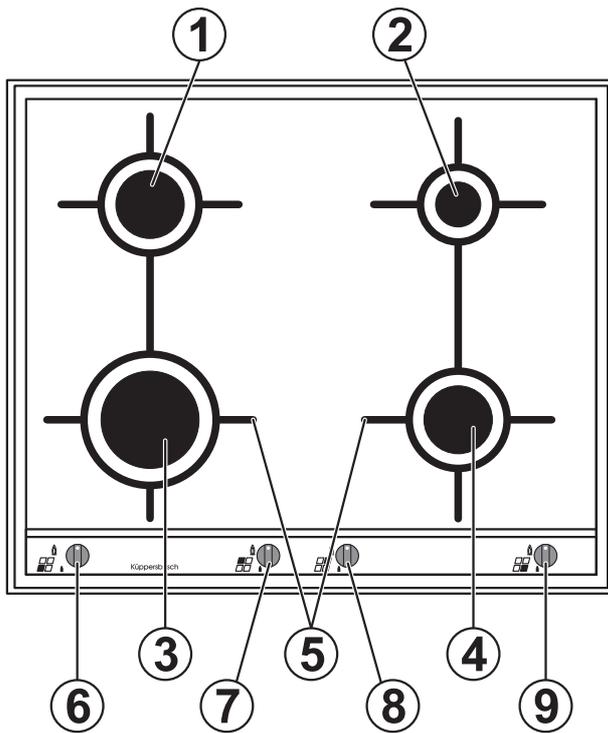
Datos Técnicos:

- Conexión de gas: 4,8 kW
- Conexión eléctrica: 0,1 kW
- Dimensiones del aparato:
An x F aprox. 294 x 519 mm
Altura de montaje: aprox. 42 mm
- Dimensiones de recorte:
An x F aprox. 265 x 490 mm

Accesorios especiales:

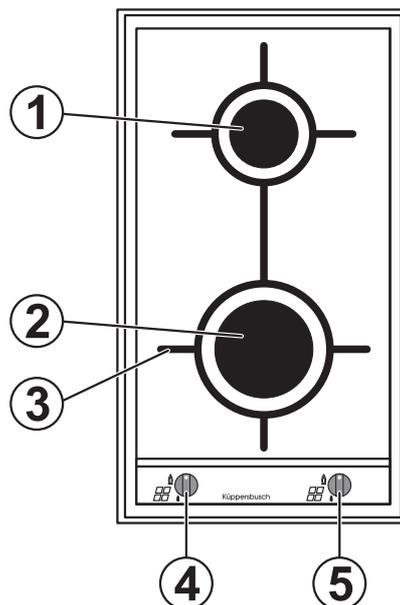
- Juego de inyectores de gas licuado a 50 mbares, Acces. N° 190
- Conexión de gas 1/2"

1.3 GKS 644.0



- 1 Quemador normal
- 2 Quemador de cocción
- 3 Quemador intenso
- 4 Quemador normal
- 5 Parrillas para ollas
- 6 Regulador del quemador intenso
- 7 Regulador del quemador normal superior izquierdo (pos. 1)
- 8 Regulador del quemador de cocción
- 9 Regulador del quemador normal inferior derecho (pos. 4)

1.4 GKS 324.0



- 1 Quemador normal
- 2 Quemador intenso
- 3 Parrilla para ollas
- 4 Regulador del quemador intenso
- 5 Regulador del quemador normal

2. Requisitos de integración y montaje

2.1 Indicaciones para la instalación

- ¡Es imprescindible que la mesa de trabajo esté alineada con la horizontal y recortada sin la menor irregularidad!
- Las distancias del recorte para la encimera hacia adelante, atrás y hacia el lado de la pared deben concordar con las medidas de instalación especificadas. Si se tienen en cuenta las distancias mínimas es posible incluir listones de cierre mural de madera maciza en la mesa de trabajo por detrás de los fuegos. Por razones técnicas, la distancia lateral respecto a muebles altos no puede ser inferior a 300 mm.
- Por debajo del recorte de la mesa de trabajo no deben haber listones transversos. Si lo hay, proceda a recortarlos hasta que quede enrasados con el recorte.
- El recubrimiento plástico o la chapa de madera de los muebles modulares deben estar pegados con adhesivo termorresistente (100 °C).
- Las campanas extractoras y los armarios murales instalados por sobre la superficie de cocción deben distar de ésta 650 mm como mínimo.

Recomendamos sellar las superficies de corte de los recortes de la mesa de trabajo con una capa de pintura impermeable para instalar fregaderos y artesas de cocina.

2.2 Montaje

Las superficies de cocción KÜPPERBUSCH integrables pueden combinarse exclusivamente con hornos modulares KÜPPERBUSCH dotados de sistema de enfriamiento. Excepción: la serie de modelos EGS. KÜPPERBUSCH no asumirá responsabilidad alguna por el empleo de artefactos de otras marcas ¡El incumplimiento de este requisito invalidará las autorizaciones y signos oficiales de control!

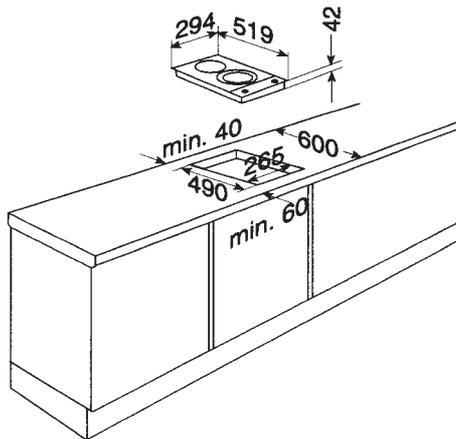
En los hornos empotrados debajo de la encimera es necesario girar y derecha o izquierda el codo de empalme de admisión del gas que se encuentra en el centro del fondo del aparato.

Afloje a tal efecto la tuerca capuchón, vire el codo de empalme y vuelva a apretar la tuerca.

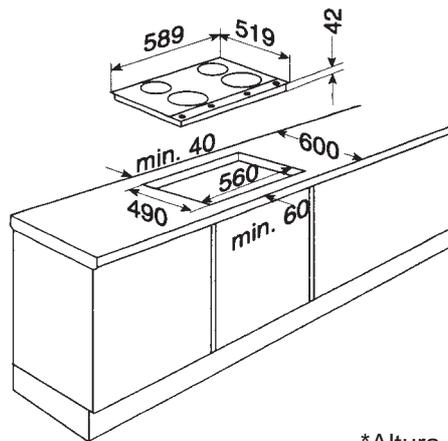
Compruebe si hay o no escapes de gas.

2.3 Medidas de montaje

GKS 324.0



GKS 644.0



*Altura del artefacto

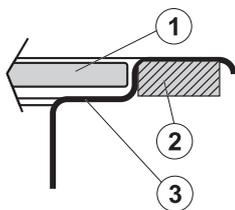
2.4 Montaje

Practicar los recortes de la mesa de trabajo de acuerdo a las dimensiones indicadas (ver arriba dibujo con las medidas de montaje).

¡La superficie de cocción se alza siempre sujetándola por los costados, nunca por el listón frontal!

Aplicación de la junta hermética entre el campo de cocción y la mesa de trabajo:

Antes de establecer las conexiones de gas y electricidad es menester fijar al campo de cocción la junta hermética con la mesa de trabajo. A tal fin se pega la cubrejuntas de gomaespuma por detrás y por en medio a partir de la parte inferior del marco del campo de cocción. Acabado el montaje, la junta debe quedar adherida tal como se puede apreciar en el dibujo.



- 1 Vitrocerámica
- 2 Cubrejuntas de gomaespuma
- 3 Concavidad

Antes de encastrar y antes de eventuales ampliaciones es preciso controlar la junta para ver si está estropeada o si está perfectamente adherida a la superficie, sustituyéndola si el caso lo requiere.

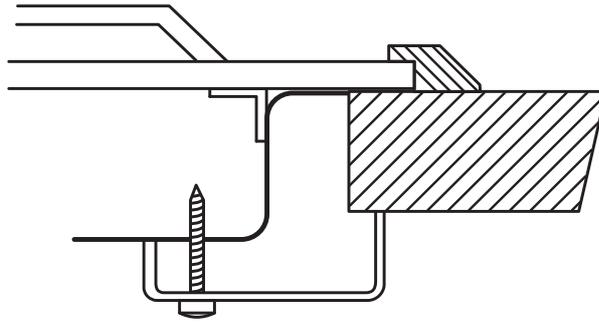
Absténgase de aplicar adhesivos adicionales como la silicona porque correrá el riesgo de dañar las mesas de trabajo con recubrimiento en el momento de extraer la encimera de cocción.

El armario modular que está por debajo de la concavidad para el gas puede taparse con un fondo intermedio ya que el aire que alimenta a los quemadores penetra desde arriba por el orificio del regulador de mando.

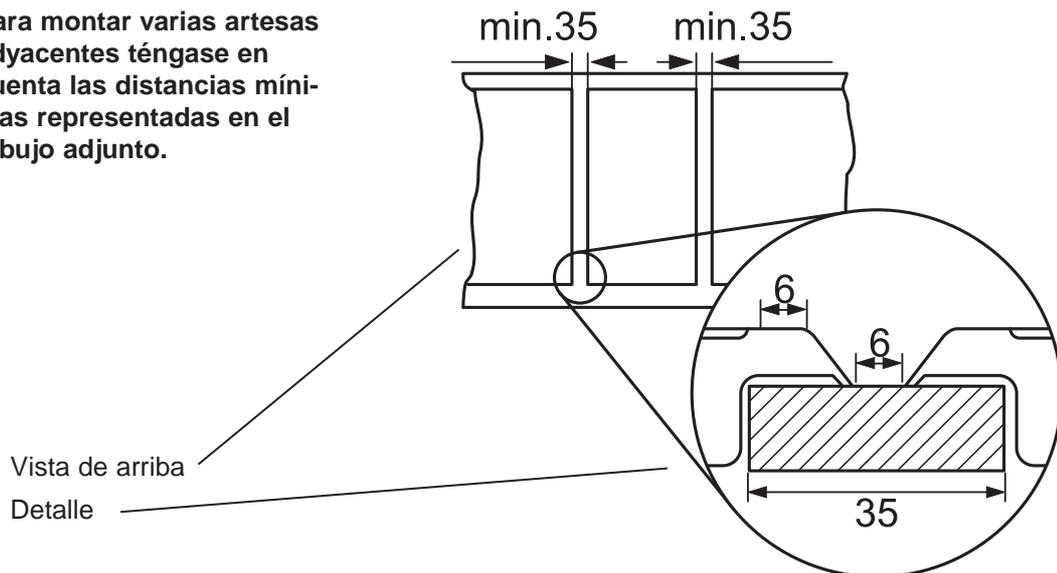
Fijación del campo de cocción:

Una vez pegada el cubrejuntas de gomaespuma, apoyar la superficie de cocción en el lado izquierdo del recorte de la mesa de trabajo, alinearla bien y asegurarla.

Las escuadras que se suministras adjuntas se acomodan en la escotadura delante y atrás en el cara interior de la artesa y se atornillan con la mesa de trabajo (ver dibujo abajo).

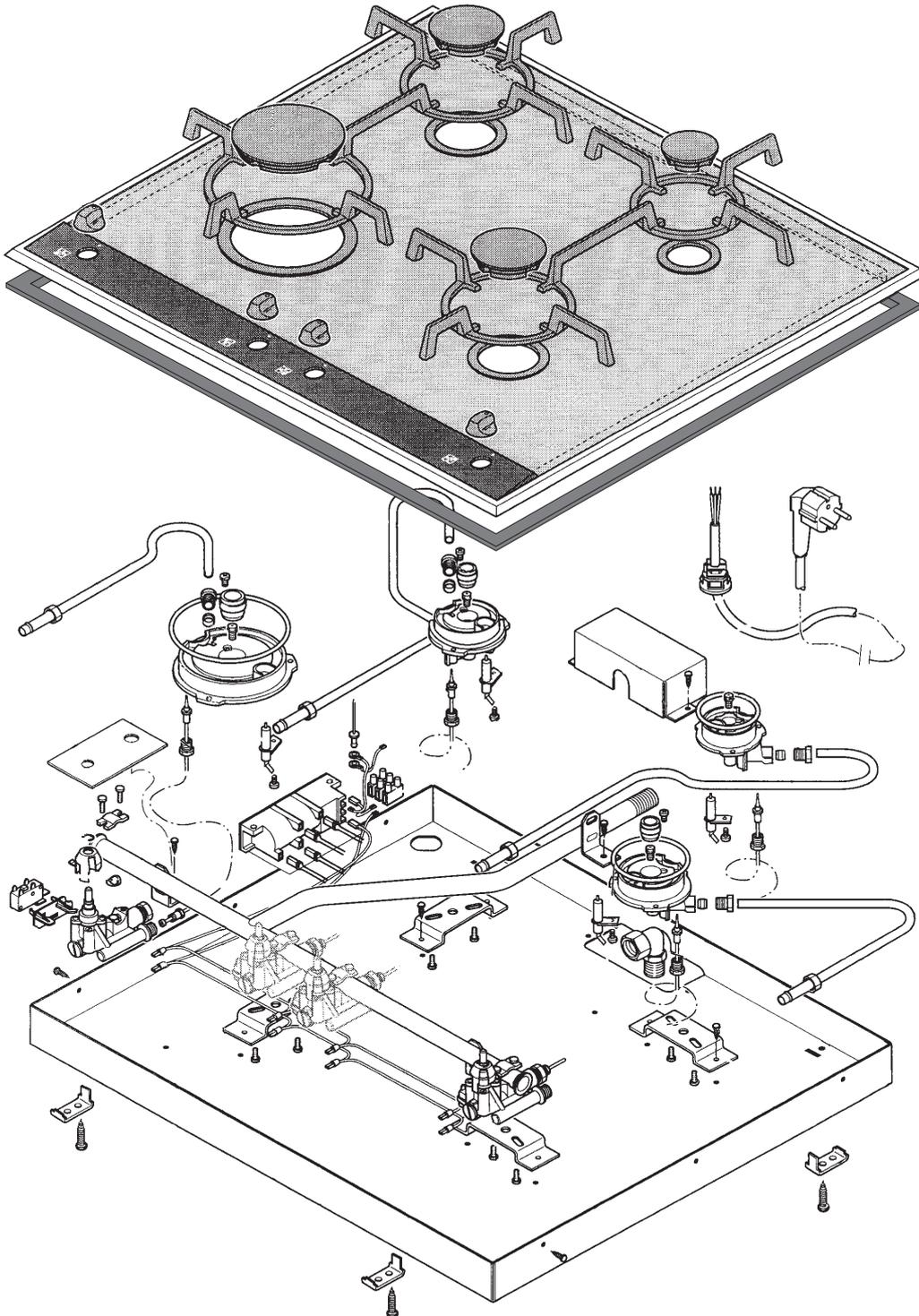


Para montar varias artesas adyacentes téngase en cuenta las distancias mínimas representadas en el dibujo adjunto.

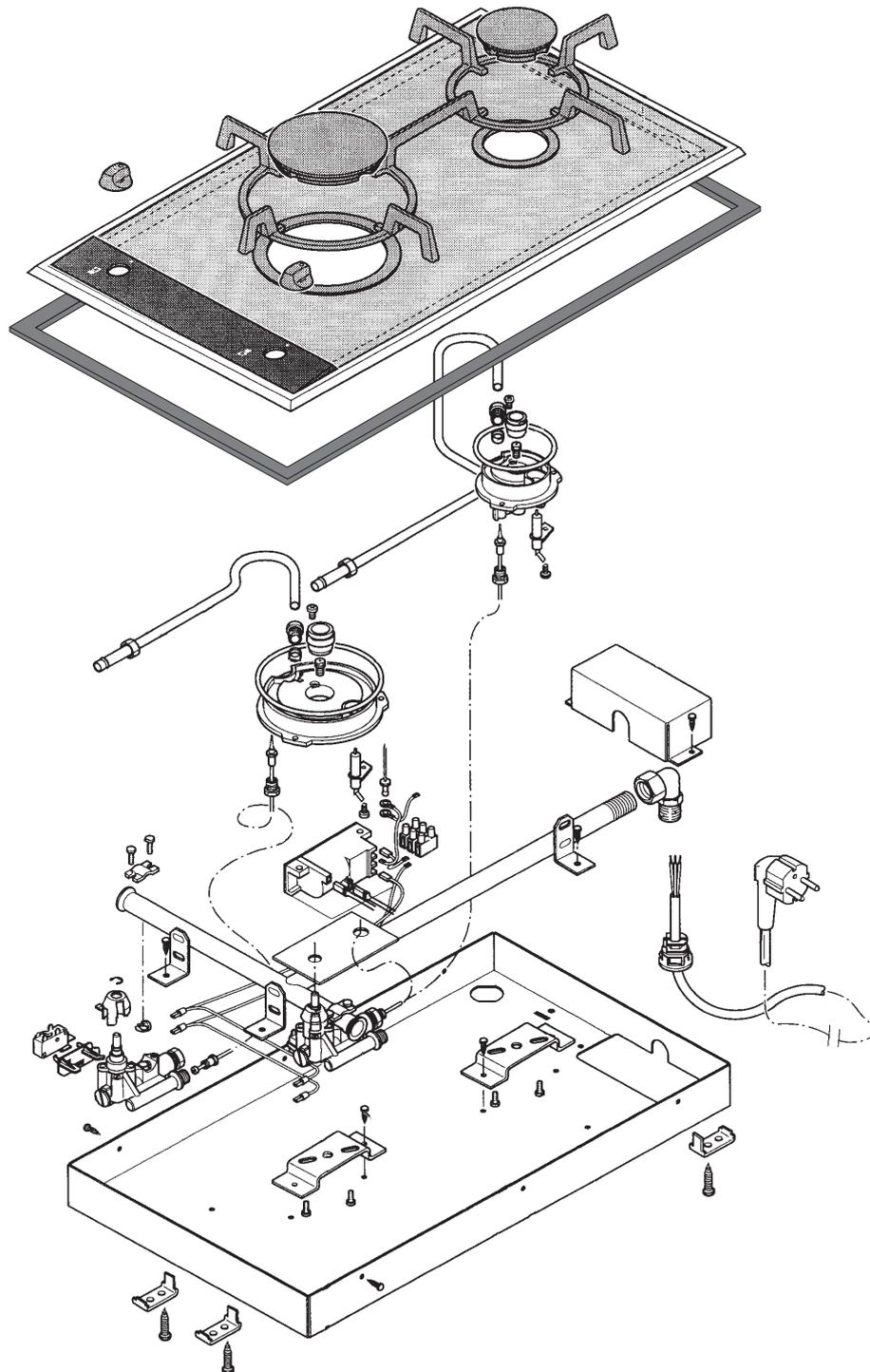


3. Vista general de los componentes técnicos

3.1 GKS 644.0J GKS 644.0M



3.2 GKS 324.0J GKS 324.0M



4. Recambio de piezas

4.1 Desmontaje de la artesa

- Para desmontar la placa vitrocerámica alce las placas nervadas junto con la tapa de los quemadores.
- Extraiga regulador
- Desenrosque los tornillos de fijación en derredor de la bandeja de fondo.
- Proceda a alzar la placa vitrocerámica junto con su marco.
- Así quedan accesibles todos los componentes técnicos interiores del aparato

4.2 Recambio de piezas

1. Encendido

El transformador de encendido está adherido a la sección izquierda de la bandeja. Las cintas adhesivas son parte integrante del transformador.

Las bujías de ignición están aseguradas con un tornillo cada una a la parte inferior del cabezal del quemador. Para desmontarlas hay que cerrar la admisión de gas al quemador y destornillar el cabezal para soltarlo del fondo de la encimera. La bujía de extrae **alzando ligeramente** el cabezal.

Los interruptores de encendido están asegurados lateralmente a la llave del gas con una abrazadera plástica. Para quitar el interruptor basta con **oprimir** el talón de agarre.

2. Fusible termoelectrico del seguro de encendido

Los termosensores están fijados al cabezal del quemador con una tuerca capuchón de 13 mm (valor nominal) mediante unión roscada de 8 mm (valor nominal). Para desmontarlos afloje las uniones roscadas y extraiga el elemento térmico.

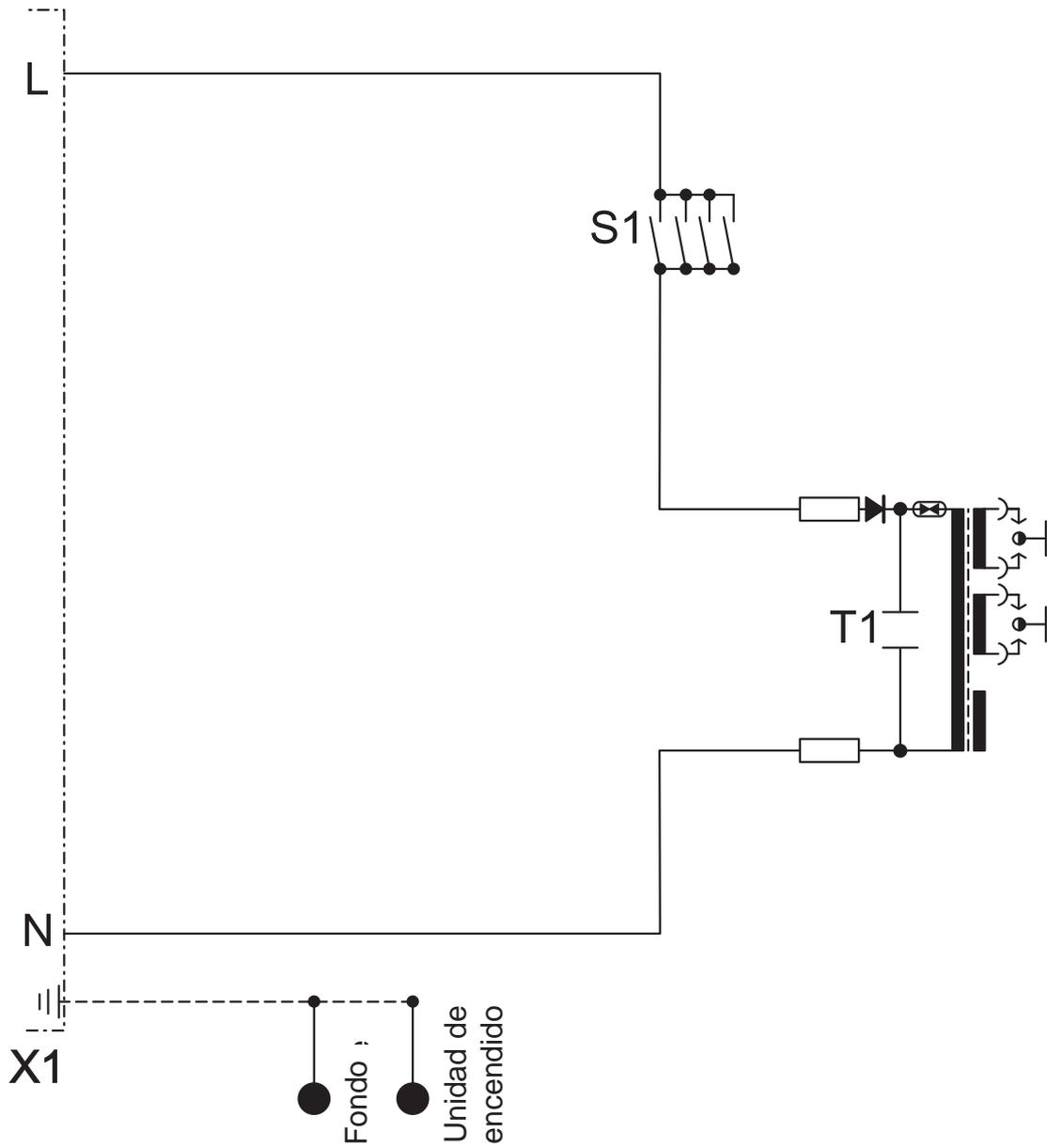
Para reemplazar los accesorios magnéticos desenrosque el elemento térmico de la llave del gas. Desenrosque la tuerca capuchón de 13 mm en la llave del gas. Retire los accesorios magnéticos de la llave. Terminado el montaje compruebe si no hay escapes de gas.

3. Llaves de gas

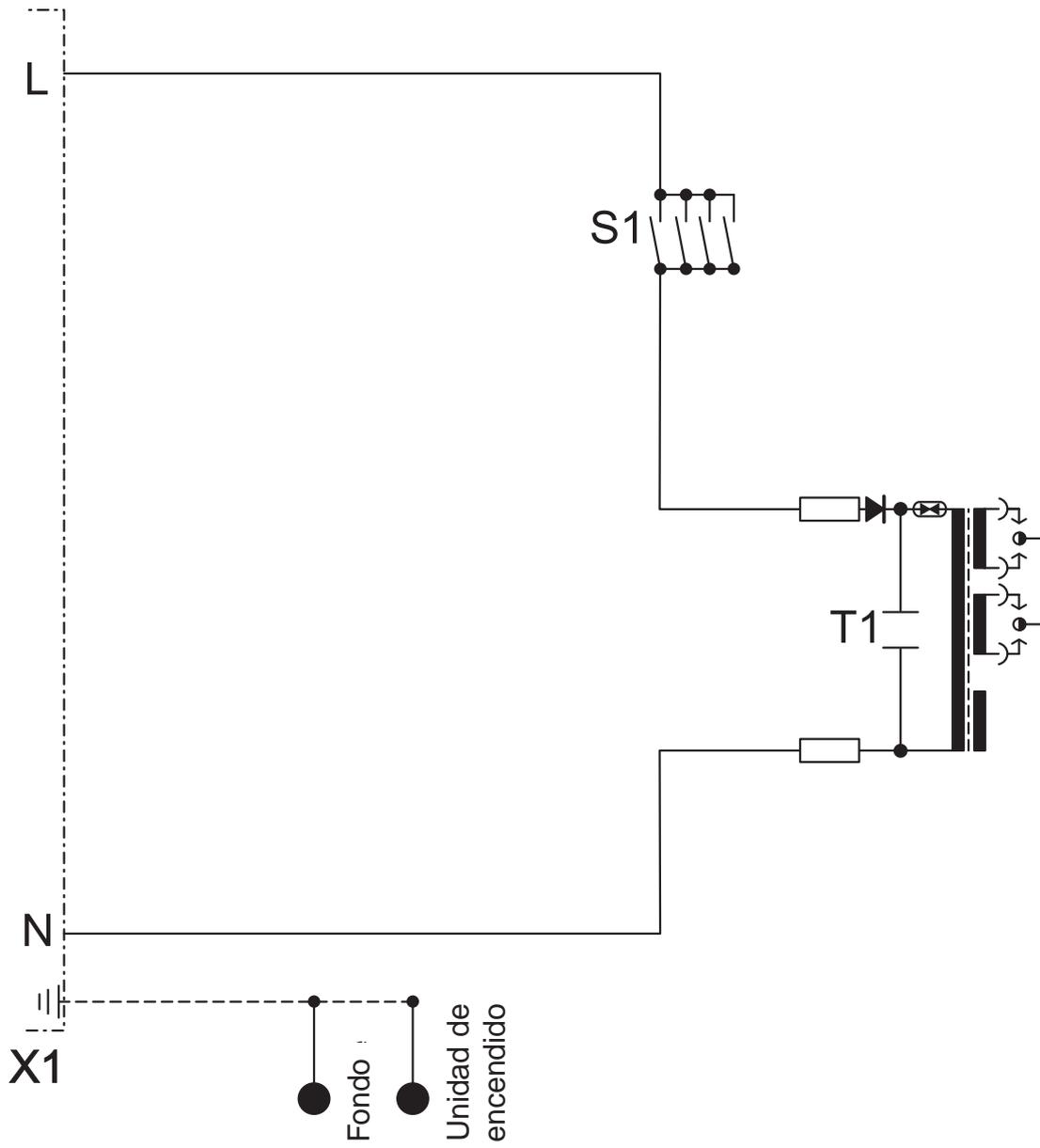
Para reemplazar las llaves de gas hay que quitar el interruptor de encendido ejerciendo **presión** y retirar la oreja de fijación **extrayendo** 2 tornillos; galería de llaves de gas se deben alzar aflojando los tornillos de la parte inferior del aparato. Tras volver a montar las piezas compruebe si no hay fugas de gas.

5. Esquemas de circuitos

5.1 GKS 644.0



5.2 GKS 324.0



6. Cambio a otro tipo de gas – Tabla de inyectores

El aparato está ajustado de fábrica para funcionar con gas natural G20, 2H, 2E+.

Todos los aparatos identificados como G20 deben ser utilizados en la gama de índice Wobbe desde 11,3 kWh/m³ a 15,2 kWh/m³ sin modificación del ajuste.

Si se modifica el ajuste hay que identificarlo otra vez.

6.1 Números de pedido de los juegos de inyectores sustitutorios

Tipo de gas	Aparato	
	GKS 324.0	GKS 644.0
Gas natural H, E, E+ 20 mbares	Ajuste de fábrica	Ajuste de fábrica
Par de presión gas natural 20/25 mbares		
Gas natural LL 20 mbares	ZUB 186	ZUB 186
Gas licuado butano/propano 50 mbares	ZUB 190*	ZUB 192*
Gas licuado butano/propano 28-30 mbares	ZUB 189	ZUB 191
Par de presión butano/propano 28-30 mbares / 37 mbares		

*Enthält Brennerdeckel zum Wechseln.

6.2 Reemplazo de los inyectores fuego intenso

- ¡Cierre la llave del gas!
- Quite la tapa de los quemadores.
- Desmunte los inyectores con una llave de vaso de 7 mm
- Monte en las respectivas carcasas los nuevos inyectores de ajuste mayor para el tipo de gas requerido.
- Vuelva a colocar la tapa de los quemadores empleando eventualmente a tal efecto la nueva tapa suministrada (ver tabla arriba).

6.3 Reemplazo de los inyectores de ajuste menor

- ¡Cierre la llave del gas!
- Desmonte la artesa de cocción de la mesa de trabajo
- Extraiga los reguladores
- Desenrosque los tornillos del lateral de la carcasa y retire la placa vitrocerámica.
- Con un destornillador adecuado desmonte los inyectores de ajuste menor que se encuentran al lado derecho del eje de la llave de gas.
- Monte en las llaves respectivas los nuevos inyectores de ajuste menor para el tipo de gas correspondiente.
- Vuelva a ensamblar el campo de cocción en el orden inverso de operaciones y acomódelo en su sitio.
- La admisión de aire a los quemadores no es ajustable.

6.4 Prueba de funcionamiento

¡Una vez ensamblado el aparato por entero, hay que someterlo a una prueba de funcionamiento!

Ponga en servicio el aparato según las especificaciones de este manual.

Compruebe si no hay fugas de gas (ver hoja de especificaciones G600 de la DVGW, la asociación alemana del sector del gas y el agua) (DVGW TRGI/1986)/TRF 1988).

Compruebe si no se producen sobreencendidos y si la llama de los quemadores se mantiene pareja (incluso en el ajuste menor).

Coloque en los sitios convenientes las placas de características para el nuevo tipo de gas instalado.

6.5 Diámetro de los inyectores

Identificación de los inyectores / Inyectores de ajuste menor			
Tipo de gas	Quemador intenso	Quemador normal	Quemador de cocción
Gas natural H, E, E+ 20 mbares	138/52	102/43	78/34
Par de presión gas natural 20/25 mbares			
Gas natural LL 20 mbares	145/52	112/43	83/34
Gas licuado butano/propano 50 mbares	80/30	63/25	46/23
Gas licuado butano/propano 28-30 mbares	92/39	71/29	54/24
Par de presión butano/propano 28-30 mbares / 37 mbares			

7. Valores de conexión del gas

7.1 Valores de conexión del gas

Tipo de gas	NennCarga térmica nominal / kW (caudal)		
	Queimador intenso	Queimador normal	Queimador de cocción
Gas natural H, E, E+ 20 mbares	3,20 (5,1 l min ⁻¹)	1,65 (2,6 l min ⁻¹)	1,00 (1,6 l min ⁻¹)
Par de presión gas natural 20/25 mbares			
Gas natural LL 20 mbares	3,00 (5,5 l min ⁻¹)	1,65 (3,0 l min ⁻¹)	1,10 (2,0 l min ⁻¹)
Gas licuado butano/propano 50 mbares	3,00 (5,5 l min ⁻¹)	1,65 (3,0 l min ⁻¹)	1,10 (2,0 l min ⁻¹)
Gas licuado butano/propano 28-30 mbares	3,00 (5,5 l min ⁻¹)	1,65 (3,0 l min ⁻¹)	1,10 (2,0 l min ⁻¹)
Par de presión butano/propano 28-30 mbares / 37 mbares			

Los datos sobre el rendimiento están referidos al poder calorífico y se han calculado con los gases de ensayo G20 (gas natural H, E), G25 (gas natural LL) y G30 (gas licuado).

El aparato ha sido ensayado conforme al Reglamento de Electrotécnicos Alemanes (VDE) de la asociación alemana del sector del agua y el gas (DVGW) y con la directiva CE sobre aparatos a gas (90/396/CEE) y EN 30.

Los parámetros de ajuste de este aparato figuran en un letrero indicador (o en la placa del aparato).

7.2 Tablas de los márgenes de presión para la conexión del gas

Tipo de gas	P _n / mbares	P _{min} / mbares	P _{max} / mbares
Gas natural	20	17	25
	25	20	30
Par de presión Gas natural	20	17	25
	25	17	30
Gas licuado	28-30	25	35
	50	42,5	57,5
Par de presión gas licuado	28-30	20	35
	37	25	45

7.3 Tabla de tipos de gas y de presiones admitidos

País (Abreviaturas ISO)	Kat.	Gas natural	Gas licuado
Alemania (DE)	I2ELL I3B/P	E (G20) 20 mbares LL (G25) 20 mbares	butano/propano (G30, 3B/P) 50 mbares
Austria (AT)	I2H I3B/P	H (G20) 20 mbares	butano/propano (G30, 3B/P) 50 mbares
Italia (IT)	I2E I3+	E (G20) 20 mbares	par de presión butano/propano (G30/31) 28-30/37 mbares
Portugal (PT) España (ES) Reino Unido (GB)	I2H I3+	H (G20) 20 mbares	par de presión butano/propano (G30/31) 28-30/37 mbares
Países Bajos (NL)	I2L I3B/P	L (G25) 25 mbares	butano/propano (G30, 3B/P) 28-30 mbares
Bélgica (BE) Francia (FR)	I2E+ I3+	Par de presión (G20/25) 20/25 mbares	par de presión butano/propano (G30/31) 28-30/37 mbares
Luxemburgo (LU)	I2E I3B/P	E (G20) 20 mbares	butano/propano (G30, 3B/P) 28-30 mbares
Grecia (GR) Chipre (CY)	I3B/P		butano/propano (G30, 3B/P) 28-30 mbares

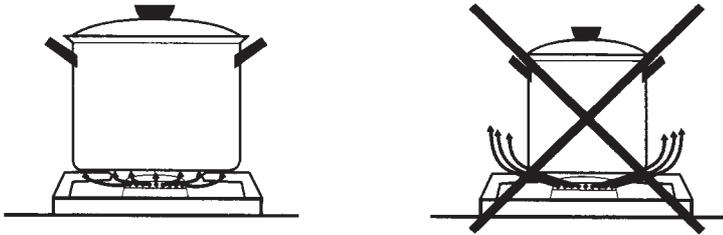
8. Tabla de rendimiento

			Rendimiento en kw			
País	Categoría	Presión (mbares)	Quemador lento	Quemador normal	Quemador normal	Quemador intenso
DE	I2E	20	1,00	1,65	1,65	3,20
	I3B/P	50	0,90	1,60	1,60	2,65
BE	I2E+	20	0,95	1,50	1,50	2,65
	I3+	28-30/37	1,00	1,70	1,70	2,75
	I3+	50/67	0,8/0,95	1,4/1,6	1,4/1,6	2,45/2,85
IT	I2E	20	1,00	1,65	1,65	3,20
	I3+	28-30/37	1,00	1,70	1,70	2,75
FR	I2E+	20	1,00	1,65	1,65	3,20
	I3+	28-30/37	1,00	1,70	1,70	2,75
	I3B/P	30	1,00	1,70	1,70	2,75
LU	I2E	20	1,00	1,65	1,65	3,20
	I3B/P	30	1,00	1,70	1,70	2,75
AT	I2H	20	1,00	1,65	1,65	3,20
	I3B/P 50	50	0,90	1,60	1,60	2,65
NL	I2L	25	1,10	1,65	1,65	3,00
	I3B/P	30	1,00	1,70	1,70	2,75
ES	I2H	20	1,00	1,65	1,65	3,20
	I3P	37	1,00	1,60	1,60	2,70
	I3+	28-30/37	1,00	1,70	1,70	2,75
GR	I3B/P	30	1,00	1,70	1,70	2,75
GB	I2H	20	1,00	1,65	1,65	3,20
	I3P	37	1,00	1,60	1,60	2,70
	I3+	28-30/37	1,00	1,70	1,70	2,75
Cy	I3B/P	30	1,00	1,70	1,70	2,75
PT	I2H	20	1,00	1,65	1,65	3,20
	I3P	37	1,00	1,60	1,60	2,70
	I3+	28-30/37	1,00	1,70	1,70	2,75

9. Información técnica complementaria

9.1 Indicaciones sobre las ollas adecuadas

Cocinando con ollas adecuadas ahorrará usted tiempo de cocción y energía
Haga coincidir siempre el diámetro de la olla con el tamaño del quemador.



- Diámetros aconsejables:
- Quemador intenso: 22 – 24 cm
- Quemador normal: 18 – 20 cm
- Quemador de cocción (sólo GKS 644.0) 16 – 18 cm
- Por razones técnicas se desaconseja colocar accesorios circulares encima de los quemadores.
- El empleo de ollas de diámetro apropiado evita que éstas se acerquen demasiado a los reguladores recalentándolas o estropeándolas.

Uno puede limpiar en el lavavajillas las rejillas nervadas y las tapas de los quemadores. Una vez secas, aplíquese resina y una fina capa de grasa o aceite desprovistos de sustancias ácidas para evitar que se cubran de óxido.

Las encimeras a gas fabricadas hasta septiembre de 1997 eran equipadas con elementos térmicos cuyos tiempos aproximados de extinción o de mantenimiento eran de 3 segundos. Las irregularidades temporales de la llama (sobre todo en el quemador intenso) impedían por momentos el calentamiento del elemento térmico, lo que perjudicaba la seguridad del encendido.

Cuando se presenta el problema de la llama que se apaga al alcanzar su máxima intensidad es preciso montar un elemento térmico menos sensible que se puede ordenar bajo el número de pedido ya conocido. Si el problema es inverso, es decir, si la llama se apaga al alcanzar su mínimo, hay que desenroscar un poco el tornillo de ajuste menor de la llave de gas. La causa de esta anomalía es una tolerancia dimensional de los inyectores de ajuste menor.