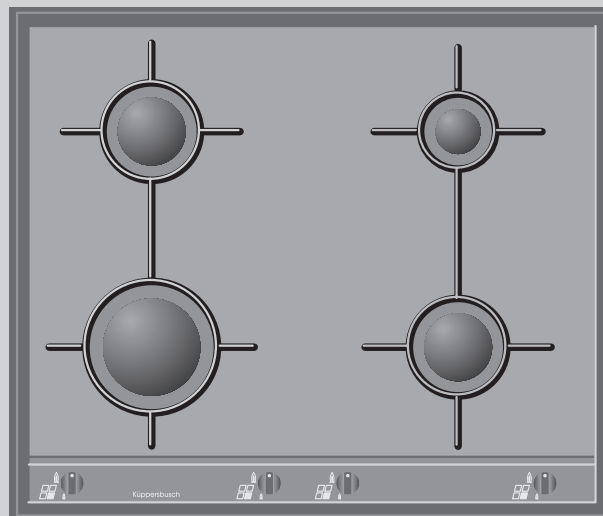


Piani di cottura a gas in vetroceramica
GKS 324.0
GKS 644.0

Manuale: H 2-120-59-01

Elaborato da: Kirchmair
Telefono: (0209) 401-718
Fax: (0209) 401-743
Data: 26.05.1998

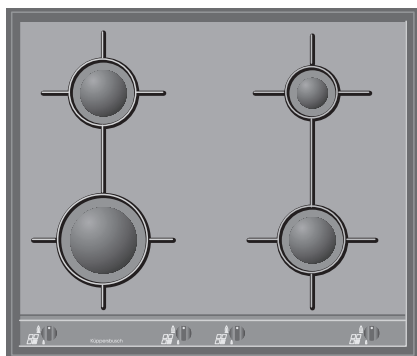
Küppersbusch Distribuzione
Servizio Postvendita
Casella postale 100132
45801 Gelsenkirchen

Contenuto

1. Dati tecnici generali	4
1.1 Piano di cottura a gas da incasso in vetroceramica GKS 644.0	4
1.2 Piano di cottura a gas da incasso in vetroceramica GKS 324.0	5
1.3 GKS 644.0	6
1.4 GKS 324.0	6
2. Requisiti di incasso e montaggio	7
2.1 Indicazioni di incasso	7
2.2 Montaggio	7
2.3 Dimensioni di incasso	8
2.4 Incasso	8 - 9
3. Vista d'insieme dei componenti tecnici	10
3.1 GKS 644.0J / GKS 644.0M	10
3.2 GKS 324.0J / GKS 324.0M	11
4. Sostituzione dei componenti	12
4.1 Smontaggio del piano di cottura	12
4.2 Sostituzione dei componenti	12
5. Schemi di allacciamento	13
5.1 GKS 644.0	13
5.2 GKS 324.0	14
6. Passaggio ad un altro tipo di gas – Tabella degli iniettori	15
6.1 Numeri d'ordine dei set di sostituzione degli iniettori	15
6.2 Sostituzione degli iniettori principali	15
6.3 Sostituzione degli iniettori di portata ridotta	16
6.4 Verifica del funzionamento	16
6.5 Diametro degli iniettori	16
7. Valori di allacciamento del gas	17
7.1 Valori di allacciamento del gas	17
7.2 Tabella degli ambiti di pressione di allacciamento del gas	17
7.3 Tabella dei tipi di gas e delle pressioni consentite	17
8. Tabella delle potenze	18
9. Altre informazioni tecniche	19
9.1 Indicazioni per la scelta delle pentole giuste	19

1. Dati tecnici generali

1.1 Piano di cottura a gas da incasso in vitroceramica



GKS 644.0 M E gas naturale
Design Metallic (acciaio legato)

GKS 644.0 J E gas naturale
Design Jet-Black (nero)

Indicazione:

Questo piano di cottura può essere fatto funzionare anche con gas liquido.

Tra i materiali consegnati si può includere anche la rispettiva serie di iniettori.

Dotazione:

Modello con design "Hardline"

Piano di cottura a gas da incasso in vitroceramica con 4 zone di cottura:

- Bruciatore a gas privo di sostanze nocive, inserito nel piano in vitroceramica
- 1 bruciatore potente 2,9 kW
- 2 bruciatore normale ogni 1,9 kW
- 1 bruciatore di cottura 0,9 kW

Protezione totale.

Accensione elettrica ad una mano.

Dati tecnici:

- Valore di allacciamento del gas 7,6 kW
- Valore di allacciamento energia elettrica 0,1 kW
- Dimensioni dell'apparecchio:
A x P ca. 589 x 519 mm
Altezza di incasso ca. 42 mm
- Dimensioni del ritaglio:
A x P ca. 560 x 490 mm

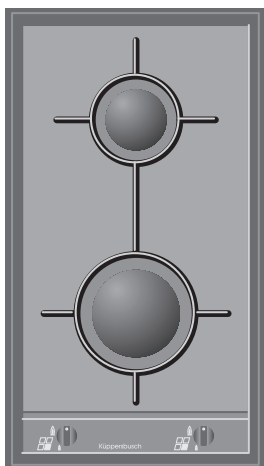
Accessori speciali:

- Set di iniettori per gas liquido 50 mbar, Acc. no. 192
- Allacciamento gas 1/2"

I nuovi piani di cottura in vitroceramica da incasso con bruciatori aperti:

- Aspetto moderno grazie al design "Hardline".
- I bruciatori inseriti nel piano in vitroceramica si riscaldano di meno e durano più a lungo.
- La superficie antigraffio in vitroceramica non si riscalda. Non è quindi necessario pulirla sfregandola, dato che il cibo traboccato dai recipienti non può bruciare.
- L'accensione elettrica a una mano e la regolazione di precisione delle singole zone di cottura offrono il massimo comfort di utilizzo.
- I supporti per pentole si possono asportare e si possono lavare nella lavastoviglie.

1.2 Piano di cottura a gas da incasso in vetroceramica GKS 324.0



GKS 324.0 M E gas naturale
Design Metallic (acciaio legato)

GKS 324.0 J E gas naturale
Design Jet-Black (nero)

Indicazione:

Questo piano di cottura può essere fatto funzionare anche con gas liquido.

Tra i materiali consegnati si può includere anche la rispettiva serie di iniettori.

Dotazione:

Modello con design “Hardline”

Piano di cottura a gas da incasso in vetroceramica con 2 zone di cottura:

- Bruciatore a gas privo di sostanze nocive, inserito nel piano in vetroceramica
- 1 bruciatore potente 2,9 kW
- 1 bruciatore normale 1,9 kW

Protezione totale.

Accensione elettrica a una mano.

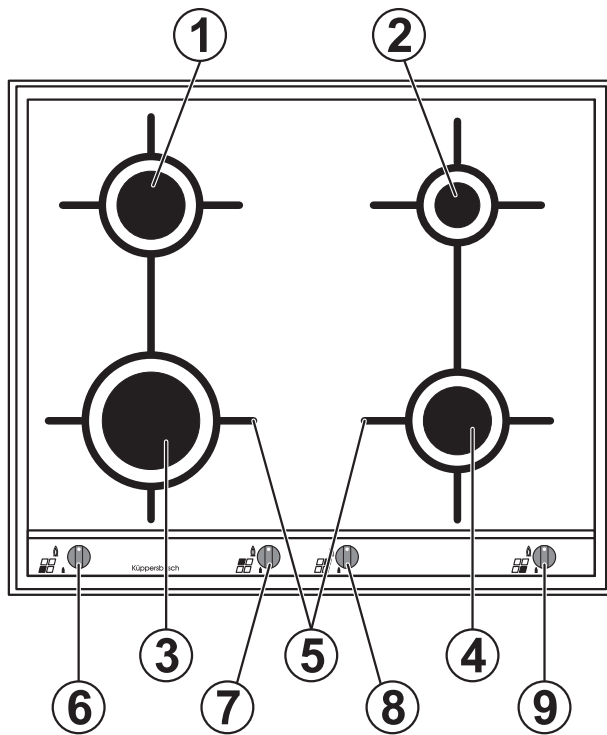
Dati tecnici:

- Valore di allacciamento del gas 4,8 kW
- Valore di allacciamento energia elettrica 0,1 kW
- Dimensioni dell'apparecchio:
A x P ca. 294 x 519 mm
Altezza di incasso ca. 42 mm
- Dimensioni del ritaglio:
A x P ca. 265 x 490 mm

Accessori speciali:

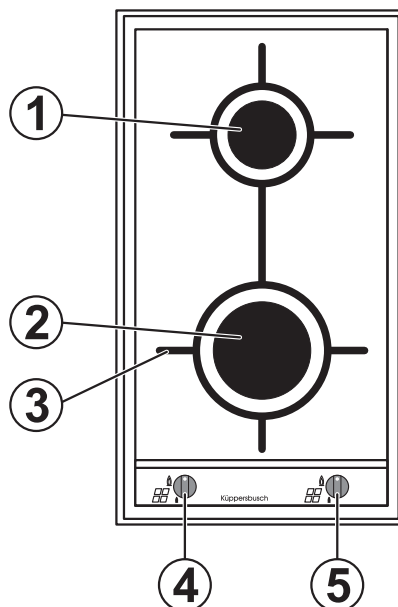
- Set di iniettori per gas liquido da 50 mbar, Acc. no. 190
- Allacciamento del gas 1/2"

1.3 GKS 644.0



- 1 bruciatore normale
- 2 bruciatore di cottura
- 3 bruciatore potente
- 4 bruciatore normale
- 5 supporti per pentole
- 6 regolatore per il bruciatore potente
- 7 regolatore per il bruciatore normale sopra a sinistra (pos. 1)
- 8 regolatore per il bruciatore di cottura
- 9 regolatore per il bruciatore normale sotto a destra (pos. 4)

1.4 GKS 324.0



- 1 bruciatore normale
- 2 bruciatore potente
- 3 supporti per pentole
- 4 regolatore per il bruciatore potente
- 5 regolatore per il bruciatore normale

2. Requisiti di incasso e di montaggio

2.1 Indicazioni di incasso

- Il piano di lavoro deve essere in posizione orizzontale e deve essere tagliato senza sbavature!
- Nell'esecuzione del ritaglio per il piano di cottura si devono rispettare le distanze anteriori, posteriori e laterali rispetto al muro, così come sono riportate nel disegno quotato. Sempre nel rispetto delle distanze minime, sul piano di lavoro, dietro alle zone di cottura, si possono applicare dei listelli da parete in legno massiccio. La distanza laterale rispetto ai pensili deve essere di almeno 300 mm per ragioni tecniche.
- Al di sotto del ritaglio del piano di lavoro non devono esserci traverse. In caso contrario queste devono essere ridotte secondo le dimensioni del ritaglio del piano di lavoro.
- Nei mobili da incasso, il rivestimento in plastica e l'impiallacciatura devono essere lavorati con nastro adesivo resistente al calore (100 °C).
- I filtri per la polvere applicati al di sopra del piano di cottura e dei pensili devono mantenere una distanza minima di 650 mm dal piano di cottura.

Consigliamo di pulire le superfici di taglio del ritaglio del piano di lavoro prima dell'incasso e di passare della vernice protettiva resistente all'acqua sul piano di cottura.

2.2 Montaggio

I piani di cottura da incasso della KÜPPERSBUSCH possono e devono essere combinati esclusivamente con forni da incasso KÜPPERSBUSCH dotati di dispositivo di raffreddamento. Eccezione: serie EGS. L'utilizzo di altri prodotti esclude qualsiasi responsabilità da parte della KÜPPERSBUSCH. I marchi e le concessioni accordate perdono la loro validità in caso di mancata osservanza della presente prescrizione!

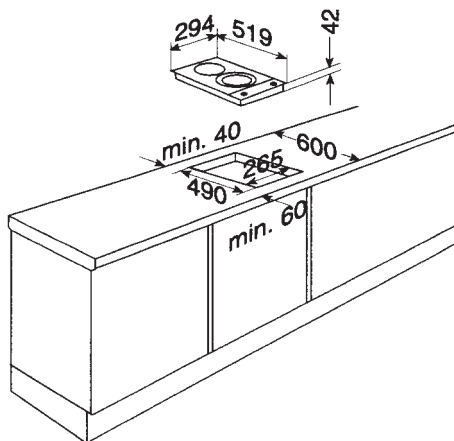
Nei forni da incasso sottopiano l'angolo di allacciamento del gas che si trova sul retro a metà apparecchio, deve essere girato in sotto a destra o a sinistra.

Per questa operazione, allentare i dadi per raccordi, girare l'angolo e stringere nuovamente il dado.

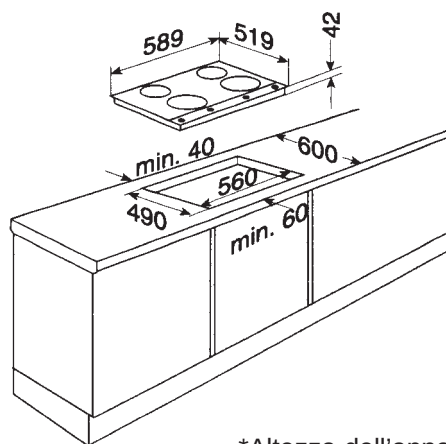
Controllare la tenuta del gas.

2.3 Dimensioni di incasso

GKS 324.0



GKS 644.0



*Altezza dell'apparecchio

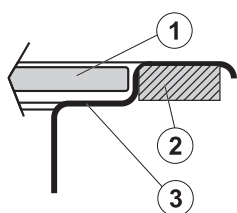
2.4 Incasso

Realizzare il ritaglio del piano di lavoro rispettando le dimensioni indicate (si veda il disegno con le dimensioni di incasso).

Il piano di cottura deve essere sempre afferrato lateralmente e non frontalmente!

Applicare la guarnizione tra il piano di cottura ed il piano di lavoro:

Prima di realizzare l'allacciamento del gas e dell'energia elettrica, fissare al piano di cottura la guarnizione per il piano di lavoro. A questo scopo si incolla la guarnizione autoadesiva in gomma allegata sul retro al centro, iniziando dalla parte inferiore del telaio del piano di cottura. Una volta eseguito il montaggio, la guarnizione deve essere posata come indicato nel disegno.



- 1 vetroceramica
- 2 guarnizione in gomma
- 3 piano di cottura

Prima dell'incasso e dopo ogni eventuale smontaggio, controllare che la guarnizione non sia danneggiata o rotta e che sia stata posizionata correttamente; essa va event. sostituita.

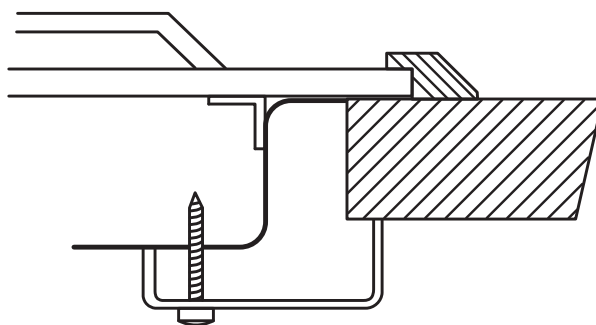
Prima di potenziare l'incollaggio con silicone o altro fare attenzione, poiché esiste il pericolo di danneggiare i piani di lavoro rivestiti una volta asportato il piano di cottura.

L'armadio da incasso al di sotto del piano di cottura può essere chiuso con un fondo intermedio dato che l'aria di alimentazione raggiunge il bruciatore dall'alto attraverso l'apertura della manopola.

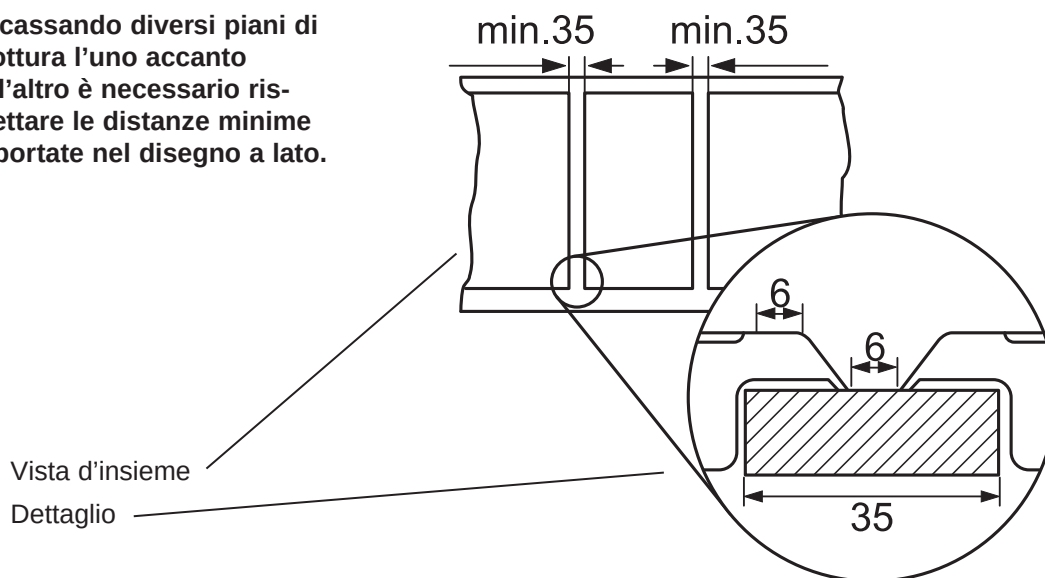
Incassare bene il piano di cottura:

Una volta applicata la guarnizione nel ritagli del piano di lavoro, posizionare a sinistra il piano di cottura, centrarlo e fissarlo.

Gli angoli di fissaggio allegati vengono inseriti nelle cavità che anteriori e posteriori della parte inferiore del piano di cottura e vengono avvitati insieme al piano di lavoro (si veda il disegno accanto).



Incassando diversi piani di cottura l'uno accanto all'altro è necessario rispettare le distanze minime riportate nel disegno a lato.

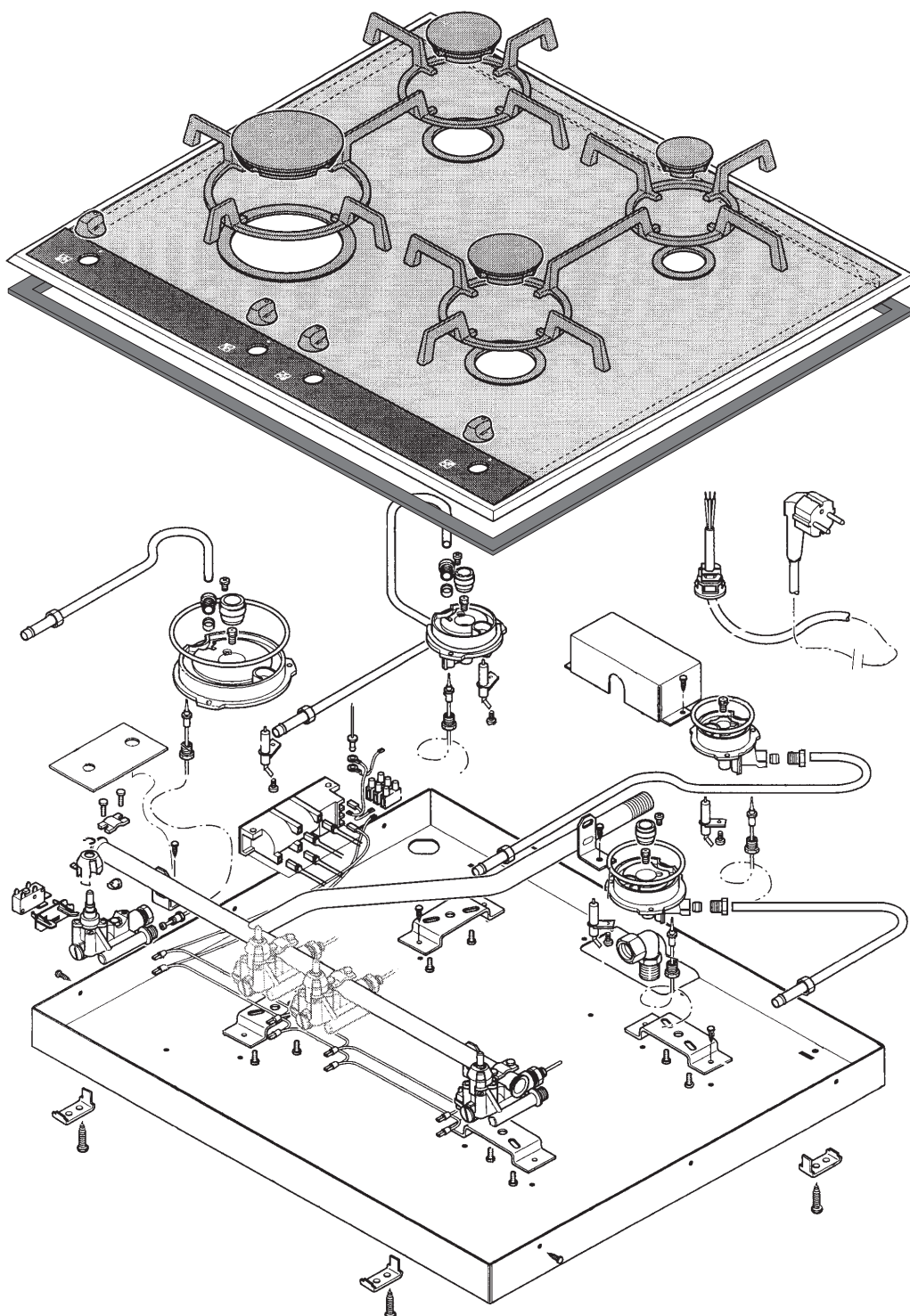


Vista d'insieme

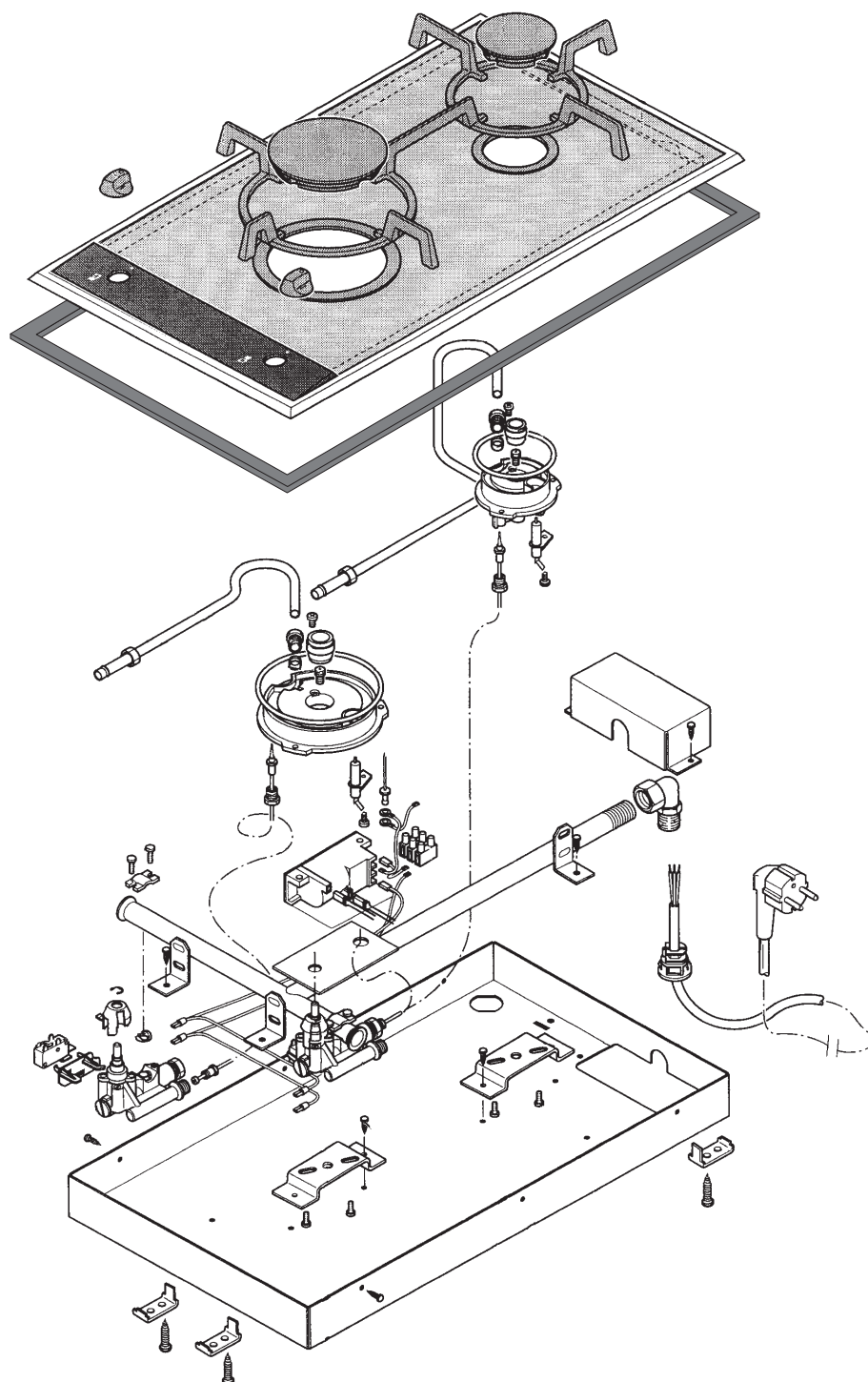
Dettaglio

3. Vista d'insieme dei componenti tecnici

3.1 GKS 644.0J GKS 644.0M



3.2 GKS 324.0J GKS 324.0M



4. Sostituzione dei componenti

4.1 Smontaggio del piano di cottura

- Per rimuovere la piastra in vetro, sollevare le griglie e i copribruciatori.
- Estrarre la manopola dei comandi
- Svitare le viti di fissaggio che si trovano lungo tutto il perimetro della vasca sul fondo.
- La piastra in vetro con il telaio può ora essere sollevata ed estratta dall'alto.
- In questo modo è possibile accedere a tutti i componenti tecnici interni.

4.2 Sostituzione dei componenti

1. Accensione

Il trasformatore di accensione è assicurato alla parte sinistra della vasca sul fondo. La striscia adesiva è una parte costitutiva del trasformatore di accensione.

Le candele di accensione sono fissate sulla parte inferiore della testa del bruciatore per mezzo di una vite ciascuna. Per smontarle, svitare la linea di alimentazione del gas che va alla testa del bruciatore e svitare quest'ultima dalla parte inferiore dell'apparecchio. **Sollevando** la testa del bruciatore si può estrarre la candela di accensione.

Gli interruttori di accensione sono fissati a lato del rubinetto del gas per mezzo di sostegni in plastica. **Premendo** i naselli di arresto si può estrarre l'interruttore di accensione.

2. Sicurezza d'accensione termoelettrica

I sensori termici sono fissati alla testa del bruciatore mediante un dado per raccordi da 13 mm SW e al rubinetto del gas mediante un avvitamento di 8 mm. Per smontare, allentare entrambe le avvitature ed estrarre l'elemento termico.

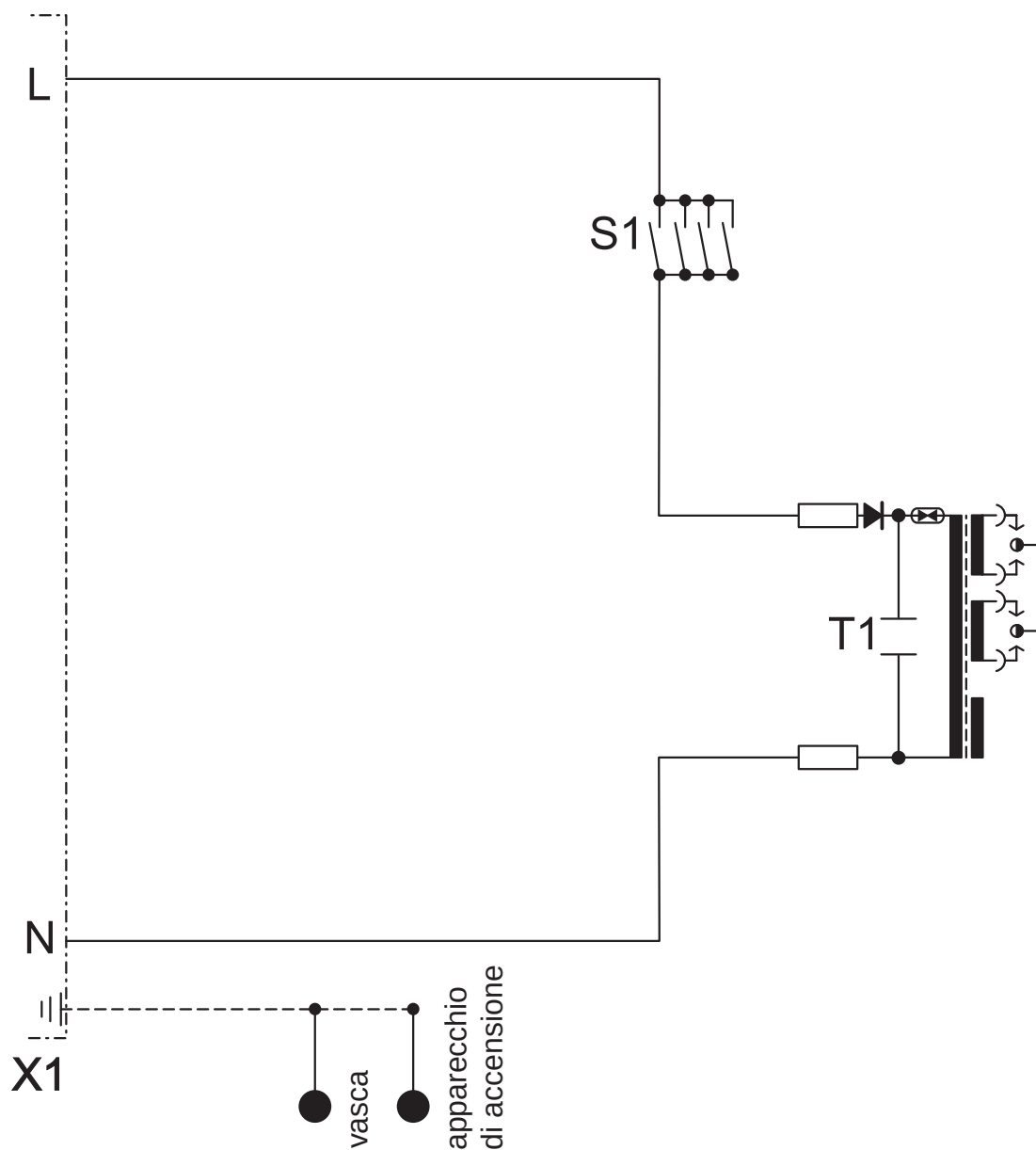
Per sostituire i magneti, svitare l'elemento termico dal rubinetto del gas. Svitare il dado per raccordi da 13 mm SW dal rubinetto del gas. Estrarre gli inserti magnetici dal rubinetto del gas. In seguito al montaggio controllare la tenuta.

3. Rubinetti del gas

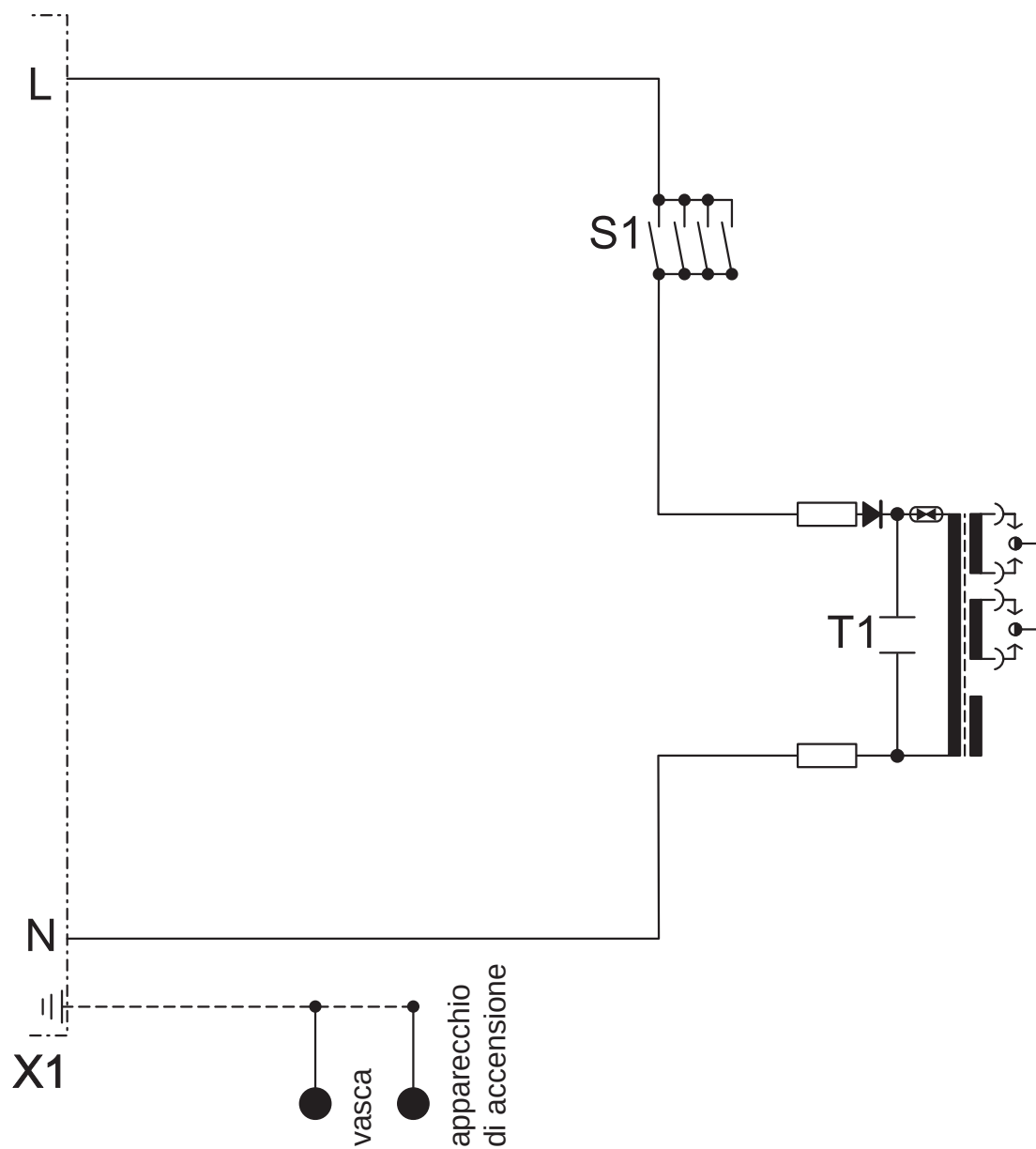
Per sostituire i rubinetti del gas si deve prima asportare l'interruttore di accensione, **premendolo**, asportare poi la linguetta di fissaggio del rubinetto **rimuovendo** 2 viti, e sollevare il rubinetto allentando le viti che si trovano sulla parte inferiore dell'apparecchio. Dopo ogni nuovo montaggio è necessario eseguire un controllo della tenuta.

5. Schemi di allacciamento

5.1 GKS 644.0



5.2 GKS 324.0



6. Passaggio ad un altro tipo di gas – Tabella degli iniettori

L'apparecchio è stato regolato in fabbrica su gas naturale G20, 2H, 2E, 2E+.

Tutti gli apparecchi contrassegnati con G20 devono essere messi in funzione nell'ambito di valore dell'indice Wobbe che va da 11,3 kWh/m³ a 15,2 kWh/m³ senza variazione della regolazione.

Se si esegue una variazione, la nuova regolazione deve essere notificata.

6.1 Numero d'ordine dei set di sostituzione degli iniettori

Tipo di gas	Apparecchio	
	GKS 324.0	GKS 644.0
Gas naturale H, E, E+ 20 mbar	Regolato in fabbrica	Regolato in fabbrica
Coppia di pressione Gas naturale 20/25 mbar		
Gas naturale LL 20 mbar	ZUB 186	ZUB 186
Gas liquido Butano/Propano 50 mbar	ZUB 190*	ZUB 192*
Gas liquido Butano/Propano 28-30 mbar	ZUB 189	ZUB 191
Coppia di pressione Butano/Propano 28-30 mbar / 37 mbar		

*Contiene i copribruciatori per la sostituzione.

6.2 Sostituzione degli iniettori principali

- Chiudere il rubinetto del gas!
- Asportare i copribruciatori.
- Smontare gli iniettori con una chiave a tubo da 7 mm.
- Montare i nuovi iniettori principali, adatti al tipo di gas, nei rispettivi involucri dei bruciatori.
- Riposizionare i copribruciatori; utilizzare event. i nuovi copribruciatori compresi alla consegna (si veda la tabella sopra riportata).

6.3 Sostituzione degli iniettori di portata ridotta

- Chiudere il rubinetto del gas!
- Smontare il piano di cottura dal piano di lavoro.
- Estrarre la manopola dei comandi.
- Allentare le viti che si trovano sulla carcassa e rimuovere la piastra in vetroceramica.
- Smontare gli iniettori di portata ridotta, che si trovano a destra di lato rispetto all'asse del rubinetto del gas, utilizzando un cacciavite adatto.
- Montare i nuovi iniettori di portata ridotta, adatti al tipo di gas, nel rispettivo rubinetto.
- Ricomporre il piano di cottura in sequenza inversa e incassare nuovamente. Fare attenzione che il nastro di guarnizione aderisca completamente alla parte inferiore del piano.
- L'alimentazione d'aria dei bruciatori non è regolabile.

6.4 Verifica del funzionamento

Una volta rimontato completamente l'apparecchio, è necessario eseguire una verifica del suo funzionamento!

Mettere in funzione l'apparecchio conformemente alle presenti istruzioni d'uso.

Controllare la tenuta dell'apparecchio (si veda il foglio di lavoro DVGW G600) (DVGW TRGI/1986)/TRF 1988).

Controllare l'accensione e la formazione regolare delle fiamme dei bruciatori (anche nella posizione ridotta).

Applicare nel punto adatto la relativa targhetta dati per il nuovo tipo di gas.

6.5 Diametro degli iniettori

Contrassegno degli iniettori Iniettore principale/iniettore di portata ridotta			
Tipo di gas	Bruciatore potente	Bruciatore normale	Bruciatore di cottura
Gas naturale H, E, E+ 20 mbar	138/52	102/43	78/34
Coppia di pressione Gas naturale 20/25 mbar			
Gas naturale LL 20 mbar	145/52	112/43	83/34
Gas liquido Butano/Propano 50 mbar	80/30	63/25	46/23
Gas liquido Butano/Propano 28-30 mbar	92/39	71/29	54/24
Coppia di pressione Butano/Propano 28-30 mbar / 37 mbar			

7. Valori di allacciamento del gas

7.1 Valori di allacciamento del gas

Tipo di gas	Portata termica nominale/ kW (flusso di passaggio)		
	Bruciatore potente	Bruciatore normale	Bruciatore di cottura
Gas naturale H, E, E+ 20 mbar	3,20 (5,1 l min ⁻¹)	1,65 (2,6 l min ⁻¹)	1,00 (1,6 l min ⁻¹)
Coppia di pressione Gas naturale 20/25 mbar			
Gas naturale LL 20 mbar	3,00 (5,5 l min ⁻¹)	1,65 (3,0 l min ⁻¹)	1,10 (2,0 l min ⁻¹)
Gas liquido Butano/Propano 50 mbar	3,00 (5,5 l min ⁻¹)	1,65 (3,0 l min ⁻¹)	1,10 (2,0 l min ⁻¹)
Gas liquido Butano/Propano 28-30 mbar	3,00 (5,5 l min ⁻¹)	1,65 (3,0 l min ⁻¹)	1,10 (2,0 l min ⁻¹)
Coppia di pressione Butano/Propano 28-30 mbar / 37 mbar			

Le indicazioni di potenza si riferiscono al potere calorifico e sono stati calcolati mediante i gas di verifica G20 (gas naturale H, E), G25 (gas naturale LL) e G30 (gas liquido).

L'apparecchio è stato verificato e certificato conformemente alle direttive VDE e DVGW, nonché conformemente alle direttive vigenti per la Comunità Europea in materia di gas (90/396/EEG) e EN 30.

I valori su cui il presente apparecchio è stato registrato sono riportati su una targhetta dati (oppure sulla targhetta dell'apparecchio).

7.2 Tabella degli ambiti di pressione di allacciamento del gas

Tipo di gas	P _n / mbar	P _{min} / mbar	P _{max} / mbar
Gas naturale	20	17	25
	25	20	30
Coppia di pressione Gas naturale	20	17	25
	25	17	30
Gas liquido	28-30	25	35
	50	42,5	57,5
Coppia di pressione Gas liquido	28-30	20	35
	37	25	45

7.3 Tabella dei tipi di gas e delle pressioni consentite

Paese (sigla ISO)	Cat.	Gas naturale	Gas liquido
Germania (DE)	I2ELL I3B/P	E (G20) 20 mbar LL (G25) 20 mbar	Butano/Propano (G30, 3B/P) 50 mbar
Austria (AT)	I2H I3B/P	H (G20) 20 mbar	Butano/Propano (G30, 3B/P) 50 mbar
Italia (IT)	I2E I3+	E (G20) 20 mbar	Coppia di pressione Butano/Propano (G30/31) 28-30/37 mbar
Portogallo (PT) Spagna (ES) Gran Bretagna (GB)	I2H I3+	H (G20) 20 mbar	Coppia di pressione Butano/Propano (G30/31) 28-30/37 mbar
Paesi Bassi (NL)	I2L I3B/P	L (G25) 25 mbar	Butano/Propano (G30, 3B/P) 28-30 mbar
Belgio (BE) Francia (FR)	I2E+ I3+	Par de presión (G20/25) 20/25 mbar	Coppia di pressione Butano/Propano (G30/31) 28-30/37 mbar
Lussemburgo (LU)	I2E I3B/P	E (G20) 20 mbar	Butano/Propano (G30, 3B/P) 28-30 mbar
Grecia (GR) Cipro (CY)	I3B/P		Butano/Propano (G30, 3B/P) 28-30 mbar

8.Tabella delle potenze

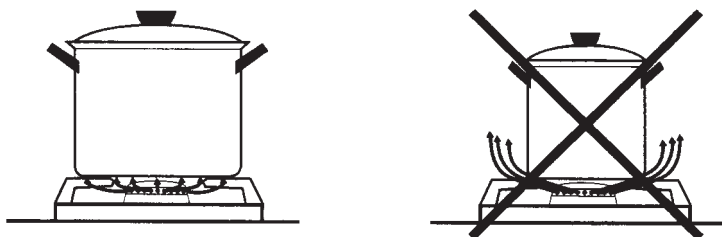
			Potenza in kW			
Paese	Categoría	Pressione (mbar)	Bruciatore rispar.	Bruciatore norm.	Bruciatore norm.	Bruciatore potente
DE	I2E	20	1,00	1,65	1,65	3,20
	I3B/P	50	0,90	1,60	1,60	2,65
BE	I2E+	20	0,95	1,50	1,50	2,65
	I3+	28-30/37	1,00	1,70	1,70	2,75
	I3+	50/67	0,8/0,95	1,4/1,6	1,4/1,6	2,45/2,85
IT	I2E	20	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. Altre informazioni tecniche

9.1 Indicazioni per la scelta delle pentole adatte

Con le pentole adatte si risparmiano tempo di cottura ed energia.

Scegliere il diametro di pentola adatto alle dimensioni del bruciatore.



- Consigli sul diametro delle pentole:
- Bruciatore potente 22 – 24 cm
- Bruciatore normale 18 – 20 cm
- Bruciatore di cottura (solo GKS 644.0) 16 – 18 cm
- Per motivi tecnici che riguardano il gas non è consentito utilizzare rondelle di appoggio sui bruciatori.
- Utilizzando pentole di diametro adatto si evita che queste arrivino troppo vicino alle manopole di regolazione, evitando così anche il riscaldamento o il danneggiamento delle stesse.

Le griglie ed i copribruciatori si possono lavare nella lavastoviglie. Dopo l'asciugatura, passare con un sottile strato di resina e di grasso non acido oppure con un po' di olio per evitare la formazione di ruggine.

I piani di cottura da incasso realizzati fino al 9.97 sono stati provvisti di elementi termici dotati di un tempo di sosta e di caduta di ca. 3 sec. A causa del temporaneo sollevamento delle fiamme (specialmente nel bruciatore potente) l'elemento termico non veniva temporaneamente riscaldato e questo comportava una caduta del dispositivo di accensione.

In caso di problemi del tipo "la fiamma si spegne quando si trova nella posizione grande" è necessario montare un elemento termico ad azione ritardata. Questo elemento si può ordinare indicando il numero di produzione già noto. In caso di problemi del tipo "la fiamma si spegne quando si trova nella posizione ridotta" è necessario allentare un po' la vite piccola di registro. La causa di questo problema risiede in una tolleranza dimensionale negli iniettori di portata ridotta.