



Piano di cottura da
incasso a gas

GMS 634.1

GMS 755.1

Küppersbusch

IL CUORE DELLA BUONA CUCINA



Manuale tecnico: H2-120-50-01

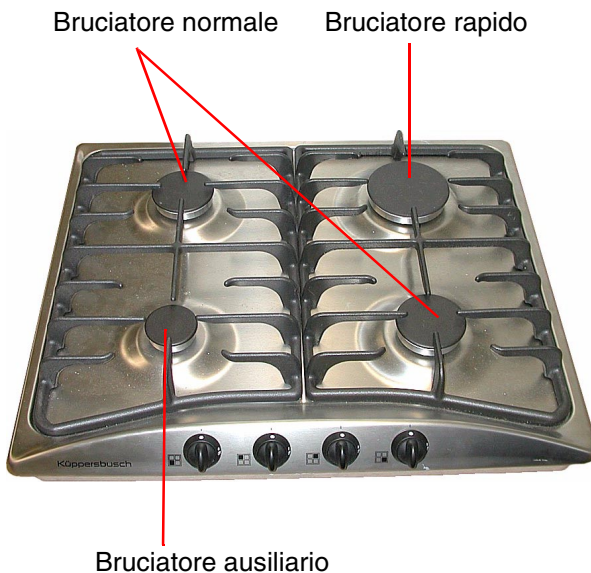
Redazione:	N. Kirchmair	KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
Email:	norbert.kirchmair@kueppersbusch.de	
Telefono:	(0209) 401-718	Kundendienst
Fax:	(0209) 401-743	Postfach 100 132
Data:	23.04.2003	45801 Gelsenkirchen

Indice

Dati tecnici generali.....	4
1.1 Piano di cottura da incasso a gas GMS 634.1	4
1.2 Piano di cottura da incasso a gas GMS 755.1	5
Condizioni per l'installazione e il montaggio.....	6
2.1 Avvertenze per l'installazione	6
2.2 Montaggio.....	7
2.3 Dimensioni d'incasso.....	7
2.4 Installazione	7
Prospetto dei pezzi di montaggio	8
3.1 GMS 634.1 E.....	8
3.2 GMS 755.1 E.....	9
Sostituzione di componenti.....	10
4.1 Smontaggio del piano di cottura.....	10
4.2 Sostituzione del sensore termico	10
4.3 Sostituzione della candela d'accensione.....	10
4.4 Cambiamento del rubinetto del gas.....	11
Schema.....	12
Commutazione ad altro tipo di gas.....	13
6.1 Numeri d'ordine dei gruppi d'adattamento	13
6.2 Sostituzione dell'ugello principale	13
6.3 Installazione dell'ugello a portata minima.....	13
6.4 Diametro degli ugelli.....	13
Dati tecnici – Attacchi del gas.....	14
7.1 Tabella dei tipi di gas autorizzati e pressioni	14
7.2 Valori attacco del gas	14
Altre informazioni tecniche	15
8.1 Indicazioni sulle pentole adeguate	15
8.2 Pulizia e manutenzione	15
8.3 Spartifiamma / Porta pentola.....	15

1. Dati tecnici generali

1.1 Piano di cottura da incasso a gas GMS 634.1



GMS 634.1
Design Metallic (acciaio)

Dotazione:

- ◆ 4 fuochi gas
- ◆ Bruciatori a gas a bassa emissione di sostanze nocive, di cui:
 - ◆ 1 bruciatore rapido 2,8 kW
 - ◆ 2 bruciatori normali ognuno di 1,75 kW
 - ◆ 1 bruciatore ausiliario 1,1 kW

Accensione con dispositivo termoelettrico di sicurezza

Porta pentola in ghisa

Accensione elettronica a manopola

Dati tecnici:

- ◆ Potenza gas allacciata 7,3 kW
- ◆ Potenza elettrica allacciata 0,1 kW, 230 V (completa di spina)
- ◆ Misure apparecchio:
L x P ca. 580 x 500 mm
- ◆ Altezza supporto ca. 32 mm
- ◆ Misure di taglio:
L x P ca. 553 x 473 mm
- ◆ Attacco del gas R ½"
- ◆ Numero identificazione prodotto
CE-0051 BL 1756

Impossibile esercizio con gas naturale LL

Serie ugelli:

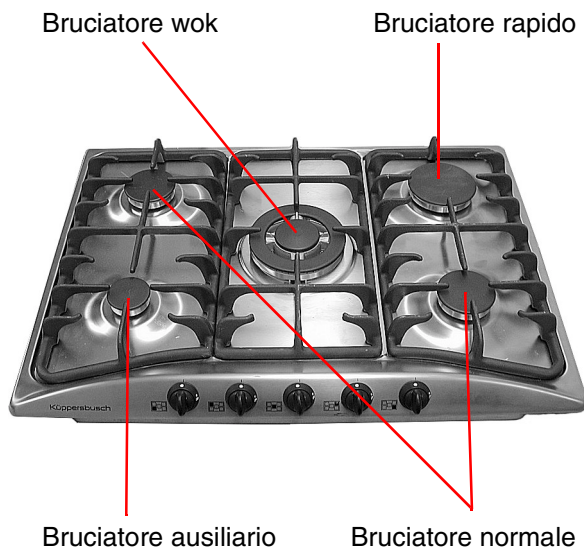
Serie ugelli gas liquido 50 mbar
N. di ric. 565138

Serie ugelli gas liquido 30 mbar
N. di ric. 565137

Serie ugelli gas naturale NL 25 mbar
N. di ric. 565137

Serie ugelli gas naturale 20 mbar (serie)
N. di ric. 565139

1.2 Piano di cottura da incasso a gas GMS 755.1



GMS 755.1

Design Metallic (acciaio)

Dotazione:

- ◆ 5 fuochi gas
- ◆ Bruciatori a gas a bassa emissione di sostanze nocive, di cui:
- ◆ 1 bruciatore rapido 2,8 kW
- ◆ 2 bruciatori normali ognuno di 1,75 kW
- ◆ 1 bruciatore ausiliario 1,1 kW
- ◆ 1 bruciatore wok 3,3 kW

Accensione con dispositivo termoelettrico di sicurezza

Porta pentola in ghisa

Accensione elettronica a manopola

Dati tecnici:

- ◆ Potenza gas allacciata 10,6 kW
- ◆ Potenza elettrica allacciata 0,1 kW, 230 V (completa di spina)
- ◆ Misure apparecchio:
L x P ca. 680 x 500 mm
- ◆ Altezza supporto ca. 32 mm
- ◆ Misure di taglio:
L x P ca. 553 x 473 mm
- ◆ Attacco del gas R ½"
- ◆ Numero identificazione prodotto
CE-0051 BL 1754

Impossibile esercizio con gas naturale LL

Serie ugelli:

Serie ugelli gas liquido 50 mbar

N. di ric. 565138

Serie ugelli gas liquido 30 mbar

N. di ric. 565137

Serie ugelli gas naturale NL 25mbar

N. di ric. 565137

Serie ugelli gas naturale 20mbar (Serie)

N. di ric. 565139

2. Condizioni per l'installazione e il montaggio

2.1 Avvertenze per l'installazione

- ◆ Il luogo di installazione deve avere un volume di min. 20 m³ e poter essere arieggiato da una finestra o da una porta.
- ◆ Il piano di cottura è montato su un'apertura nella superficie del ripiano di lavoro che deve essere realizzata in base alle misure indicate di seguito.
- ◆ Il piano di lavoro deve essere perfettamente orizzontale e ben tagliato.
- ◆ Sotto l'apertura nel ripiano di lavoro non ci possono essere traverse. Queste devono essere ritagliate almeno fino al ripiano di lavoro-grandezza dell'apertura.
- ◆ Le distanze dell'apertura del piano da incasso davanti, dietro e di lato devono essere mantenute come mostrato nella figura di riferimento. La larghezza anteriore e posteriore della fascia elicoidale è data da uno spessore del piano di lavoro di 600 mm. Se lo spessore del piano di lavoro è maggiore si amplia la fascia elicoidale posteriore.
- ◆ Sulle superfici tagliate dell'apertura del piano di lavoro si consiglia di passare una vernice di protezione resistente all'acqua.
- ◆ La distanza laterale da mobili alti deve essere, da entrambi i lati, di almeno 300 mm.
- ◆ L'alimentazione dell'aria del bruciatore dal lato principale avviene attraverso la fessura tra la testa del bruciatore e la piastra conca.
- ◆ Per l'attacco del gas c'è bisogno di ulteriore spazio sotto l'area di cottura.
- ◆ L'orlo di uscita del muro deve essere di materiale resistente al calore e deve essere privo di prese elettriche accanto all'area di cottura. Si consiglia una cornice portante di plastica con un rinforzo in alluminio. La lunghezza del montante del piano di lavoro non deve superare i 30 mm.
- ◆ Il muro al di sopra dell'orlo di uscita del muro nella zona dell'apparecchio deve essere di materiale non infiammabile. Legno, plastica, fogli PVC non rispondono a questa caratteristica.
- ◆ Durante il normale uso, i mobili intorno possono essere esposti a temperature elevate. I mobili devono rispondere a questa esigenza. Nei mobili a incasso il rivestimento in plastica o il foglio per impiallacciatura deve essere lavorato con una colla resistente al calore (100°C).
- ◆ La distanza minima tra mobili pensili e la cappa di aspirazione sulla superficie di cottura è di 760 mm.
- ◆ Prima dell'installazione e dopo l'eventuale smontaggio è necessario controllare che la tenuta stagna non sia danneggiata e il rivestimento non riporti aperture, eventl. sostituire. Si sconsiglia di applicare silicone o simili come collante aggiuntivo perché c'è il pericolo di danneggiare il rivestimento dei piani di lavoro, quando tutta l'area di cottura viene smontata.

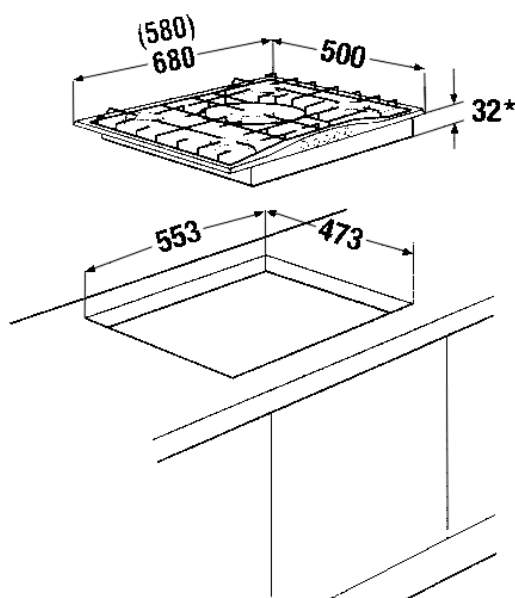
Eccezione: Se il ripiano di lavoro non è uniforme (p. es. quando rivestito di mattonelle), è necessario realizzare una chiusura a tenuta con materiale compatto, resistente alle alte temperature e che mantiene elasticità nel tempo (p. es. con silicone, adatto per la ceramica). Mettere questo materiale solo intorno agli angoli del piano di cottura e mai al di sotto!

2.2 Montaggio

I piani di cottura KÜPPERSBUSCH possono e devono essere combinati solo con il forno da incasso KÜPPERSBUSCH a sistema di raffreddamento. L'uso di altri fabbricati solleva la KÜPPERSBUSCH da ogni responsabilità. I marchi di verifica e autorizzazione apposti non sono validi se non si osserva detta disposizione!

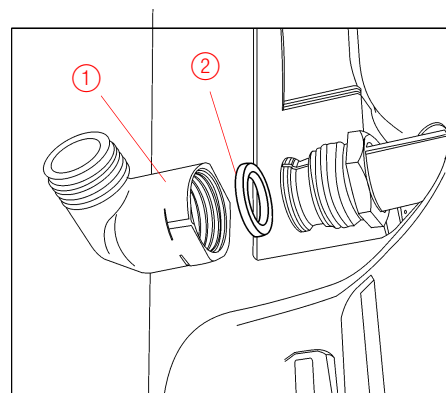
2.3 Dimensioni d'incasso

GMS 634.1 / GMS 755.1



Misure tra parentesi
per GMS 634

* Altezza supporto

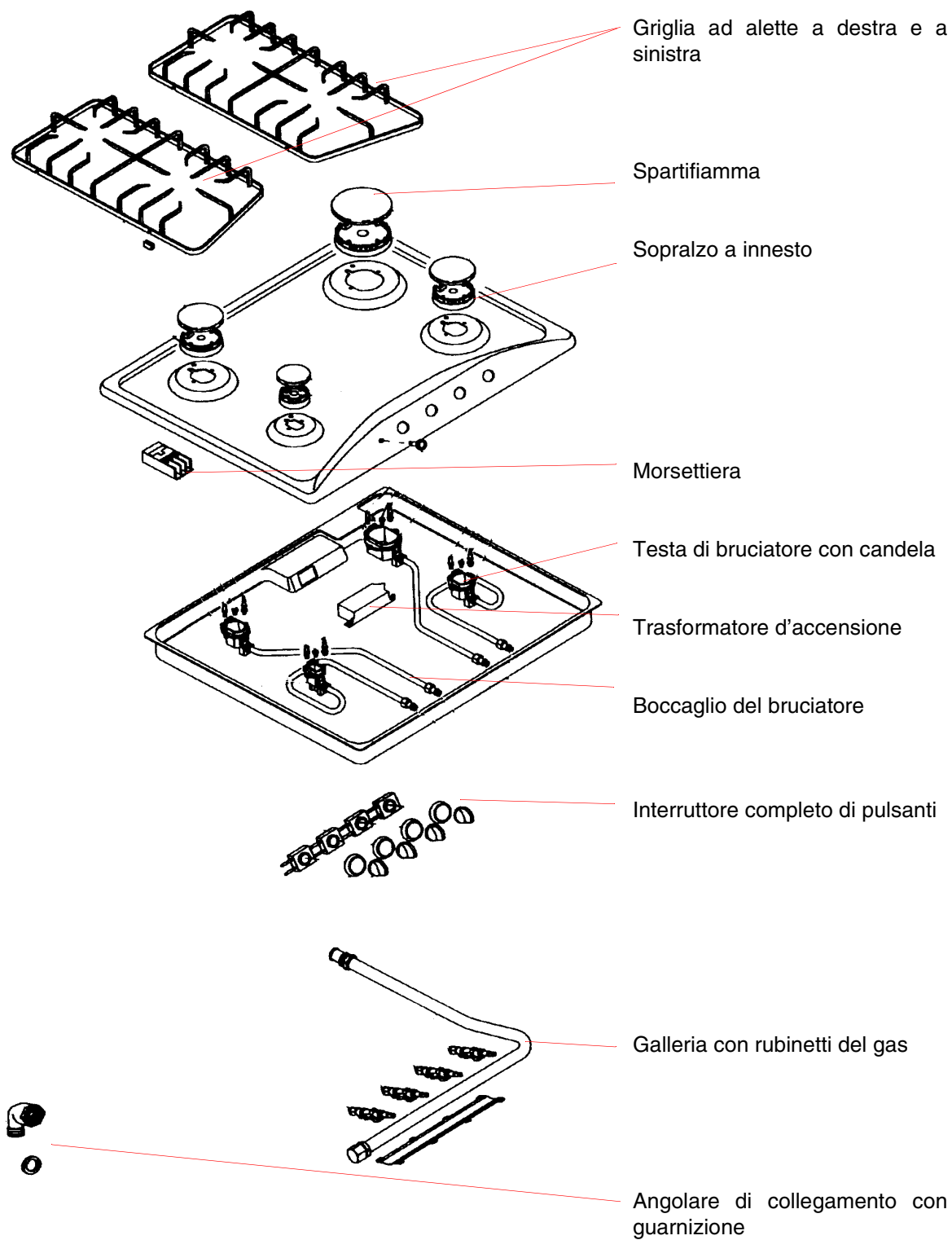


2.4 Installazione

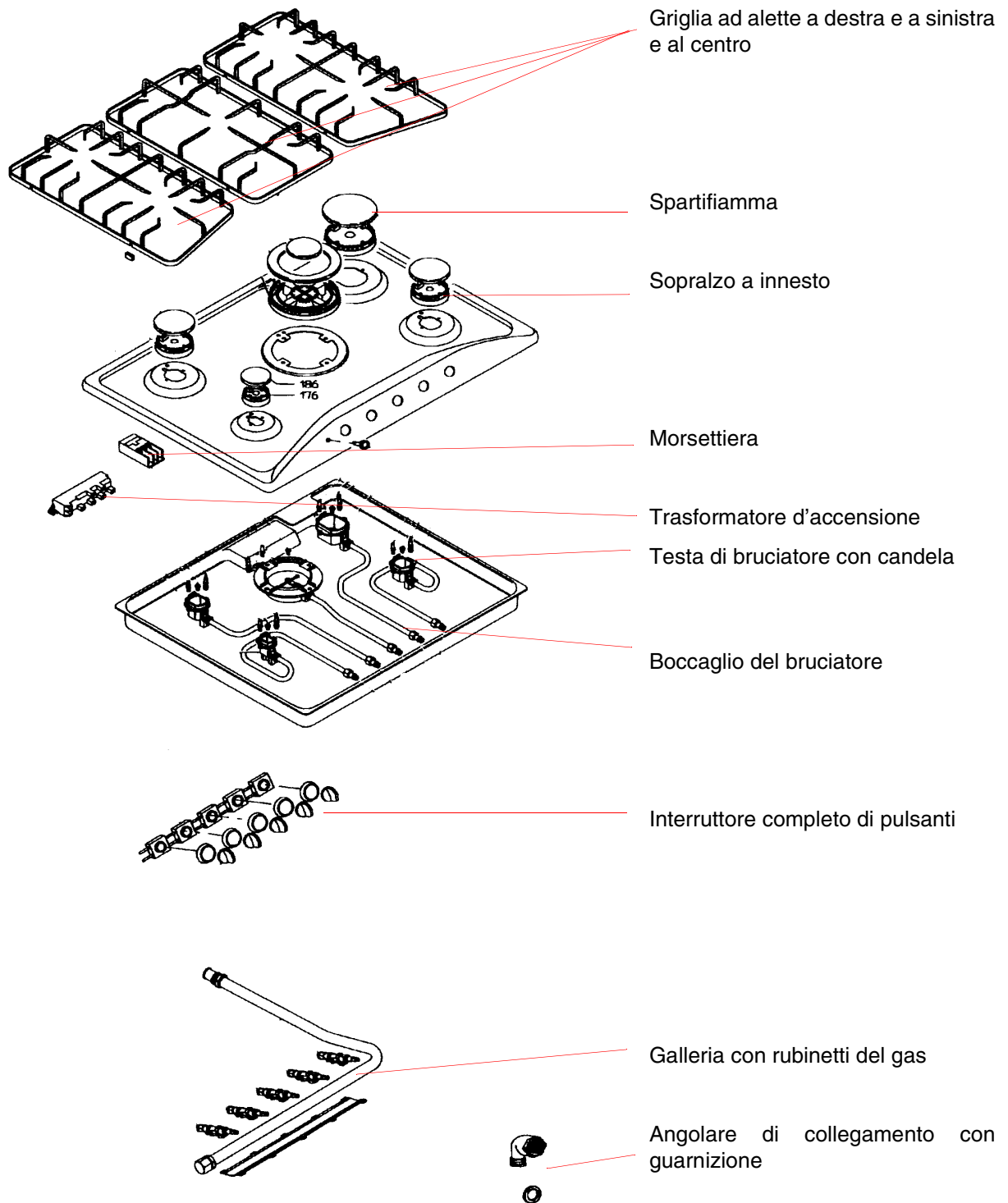
- ◆ Per prima cosa realizzare correttamente l'apertura nel piano di lavoro secondo le misure riportate (vedi «Misure di installazione»).
- ◆ Controllare che la guarnizione della superficie di cottura sia messa perfettamente ed appoggiata completamente. Se il ripiano di lavoro non è uniforme (p. es. mattonelle), è necessario applicare mastice per giunzioni, resistente alle alte temperature, intorno agli angoli dell'incasso. Non apporre il mastice per giunzioni sotto l'incasso del ripiano di lavoro perché al momento dello smontaggio la superficie verrebbe danneggiata.
- ◆ Se necessario, commutare la superficie di cottura a un altro tipo di gas.
- ◆ L'attacco del gas deve essere realizzato con l'angolare di collegamento annesso ①. Montare anche la rondella di tenuta ermetica ②.
- ◆ Installare la superficie di cottura nell'apertura del piano di lavoro.
- ◆ Con i fermagli di tenuta e le viti annesse fissare dal basso l'area di cottura.

3. Prospetto dei pezzi di montaggio

3.1 GMS 634.1 E



3.2 GMS 755.1 E

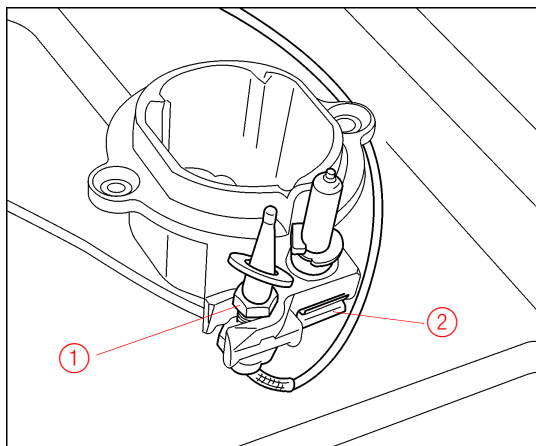


4. Sostituzione di componenti

4.1 Smontaggio del piano di cottura

1. Togliere i fermagli di tenuta dal lato inferiore dell'apparecchio.
2. Spingere fuori dal basso l'area di cottura dal piano di lavoro.
3. Tirare il traversino di servizio.
4. Sollevare spartifiamma, griglia e testa del bruciatore.
5. Svitare i bulloni del lato inferiore e la piastra conca di acciaio. Così si accede a tutte la parti tecniche.

4.2 Sostituzione del sensore termico



1. Togliere la piastra conca.
2. Svitare il dado del sensore termico ① del bruciatore.
3. Togliere girando verso il basso il sensore termico.
4. Tirare via la spina della termocoppia del rubinetto del gas.

Il montaggio della termocoppia segue questo procedimento al contrario.



**Attenzione! Lo svitamento della termocoppia del bruciatore deve assolutamente essere a conduttore elettrico.
(1 conduttore termocoppia)**

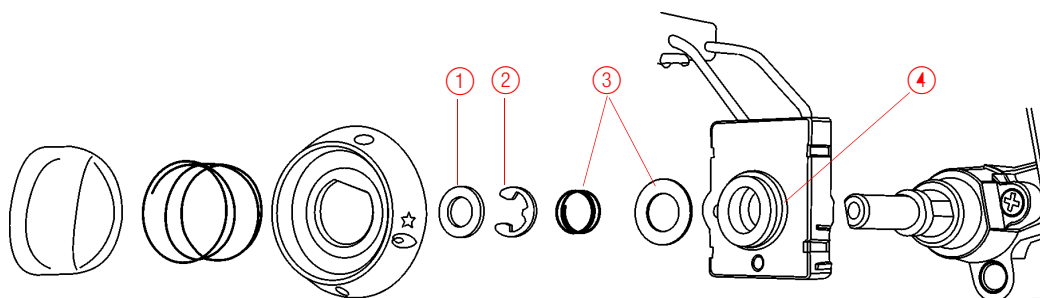
4.3 Sostituzione della candela d'accensione

1. Sollevare la piastra conca.
2. Spingere verso l'alto il fermaglio di sicurezza ② e tirare.
3. Togliere la candela dal bruciatore.

Il montaggio della candela segue questo procedimento al contrario.

4.4 Cambiamento del rubinetto del gas

1. Sollevare la piastra conca.
2. Togliere la rondella ad U ① da tutti i fuochi gas.
3. Sollevare gli anelli di protezione ② dal perno del rubinetto.
4. Tirare via le linguette e le rondelle ad U ③ dal perno del rubinetto.
5. Togliere l'interruttore a banda ④ dal perno del rubinetto.



6. Togliere la termocoppia dal rubinetto del gas.
7. Svitare il dado a cappello dal bocaglio del bruciatore sul rubinetto del gas.
8. Svitare la forcella d'arresto, la galleria del rubinetto del gas e girare il rubinetto verso l'alto.

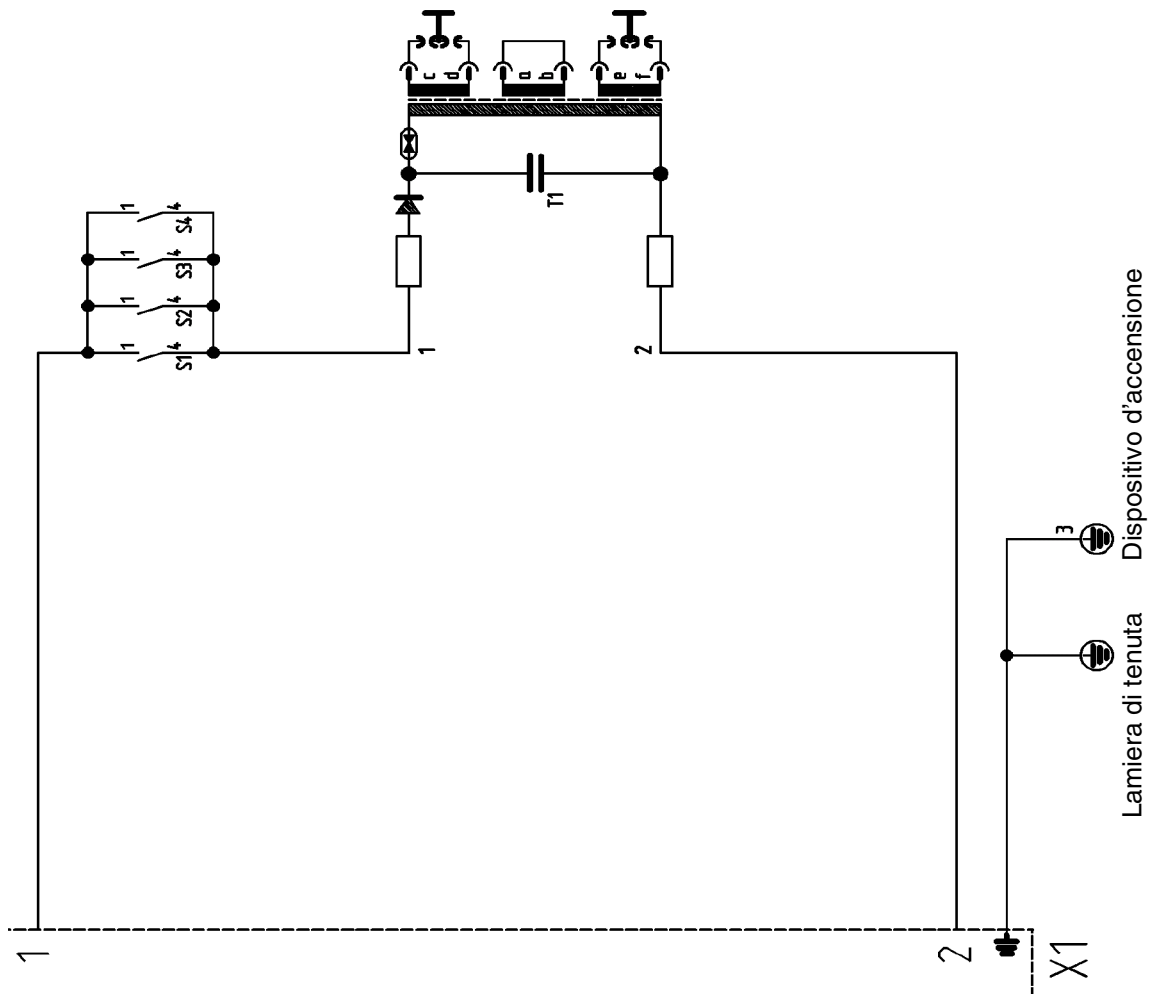


Il rimontaggio segue questo procedimento al contrario.



Attenzione! Rimontando controllare assolutamente la tenuta del gas !

5. Schema



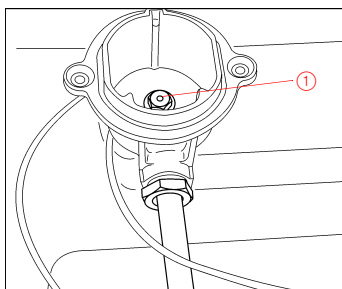
S1 - S4	Microinterruttore
T1	Accensione a scintilla
X1	Morsetto di connessione a rete

6. Commutazione ad altro tipo di gas

6.1 Numeri d'ordine dei gruppi d'adattamento

Serie ugelli gas naturale G20/20 mbar	N. di ric. 565139
Serie ugelli gas liquido G30/50 mbar	N. di ric. 565138
Serie ugelli gas liquido G30/30 mbar	N. di ric. 565137
Serie ugelli gas naturale NL G25/25 mbar	N. di ric. 565137

6.2 Sostituzione dell'ugello principale



Dopo aver tolto lo spartifiamma e le teste del bruciatore si accede all'ugello principale ①.

Questo può essere svitato con una chiave a ghiera.

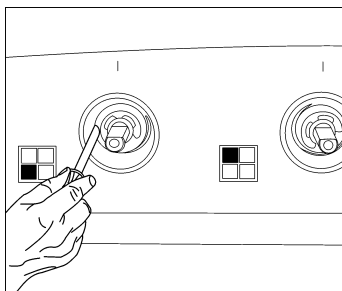
Il montaggio segue questo procedimento al contrario.

6.3 Installazione dell'ugello a portata minima

Gli ugelli a portata minima non vengono sostituiti.

Nell'installazione del gas liquido 50mbar gli ugelli devono essere girati fino all'arresto, con gli altri tipi di gas devono essere alesati di conseguenza.

Dopo aver estratto il traversino di servizio è possibile regolare la portata minima come segue:



Tra il rubinetto del gas e la copertina di gomma del bacino (a sinistra dell'asse del rubinetto del gas) introdurre un tornitore di viti con testa ad intaglio del diametro di 3mm alla profondità di ca. 40 mm fino alla vite di portata minima e regolare il fuoco minimo.

6.4 Diametro degli ugelli

Contrassegno degli ugelli principali				
Tipo di gas	Bruciatore wok	Bruciatore rapido	Bruciatore normale	Bruciatore ausiliario
Gas naturale H, E, E+ G 20 (20/25 mbar)	121	117	97	72
Gas naturale L NL G 25 (25 mbar)	90	83	65	50
Gas liquido butano/propano G 30 (50 mbar)	71	72	59	46
Gas liquido butano/propano G 30 (28-30/37 mbar)	90	83	65	50

7. Dati tecnici – Attacchi del gas

7.1 Tabella dei tipi di gas autorizzati e pressioni

Paese (Abbreviazione ISO del paese)	Gas naturale H, E (G 20) mbar	Gas naturale L (G 25) mbar	Coppia pressione Gas naturale (G 20/25) mbar	Propano (G 31) mbar	Coppia pressione (Butano/ Propano) (G 30/31) mbar	Butano (Butano/ Propano) (G 30) mbar	Categoria mbar
Germania (DE)	20					50	II2ELL3B/P
Danimarca (DK) Finlandia (FI) Svezia (SE) Islanda (IS) Norvegia (NO)	20					28-30	II2H3B/P
Paesi Bassi (NL)		25 25		50		28-30	II2L3P II2L3B/P
Francia (FR) Belgio (BE)			20/25		28-30/37		II2E+3+
Gran Bretagna (GB) Spagna (ES) Italia (IT) Portogallo (PT) Irlanda (IE) Grecia (GR)	20				28-30/37		II2H3+
Austria (AT)	20					50	II2H3B/P
Lussemburgo (LU)	20				28-30/37		II2E, I3+

7.2 Valori attacco del gas

Bruciatore		Gas naturale 20 mbar 25 mbar	Butano/propano	
		Carico kW	Carico kW	Passaggio del gas g/h
Bruciatore ausiliario	grande	1	1	71g/h
	piccolo	0,5	0,5	
Bruciatore normale	grande	1,75	1,75	125g/h
	piccolo	0,6	0,6	
Bruciatore rapido	grande	2,8	2,8	200 g/h
	piccolo	0,85	0,85	
Bruciatore wok	grande	3,3	3,3	225 g/h
	piccolo	1,6	1,6	

Il potere calorifico d'esercizio H_{SB} deve essere richiesto nel luogo di installazione alla ditta competente di distribuzione del gas. Il passaggio del gas viene calcolato come segue:

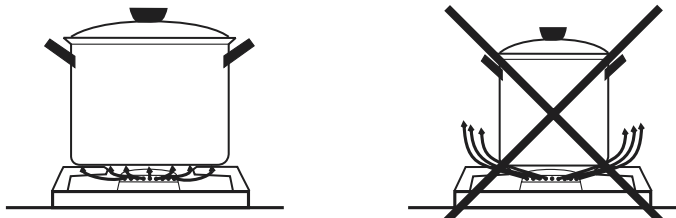
$$\text{Passaggio di gas in l/min} = \frac{\text{Carico kW} \times 1000}{\text{Potenza d'esercizio kWh/m}^3 \times 60}$$

8. Altre informazioni tecniche

8.1 Indicazioni sulle pentole adeguate

Con pentole adeguate si risparmiano tempo di cottura ed energia.

Scegliere il diametro della pentola adatto alla grandezza del bruciatore.



8.2 Pulizia e manutenzione

In genere è sufficiente la pulizia con un panno umido e un po' di detergente in base all'uso. Alla fine asciugare e ripassare.

Per la pulizia non usare in nessun caso detergenti aggressivi o che possono graffiare come abrasivi, paglia di ferro insaponata, spugne di metallo, spugne di plastica o spugne con superfici graffianti.

8.3 Spartifiamma / Porta pentola

Non usare in nessun caso per la pulizia detergenti aggressivi o che possono graffiare come abrasivi, paglia di ferro insaponata, spugne di metallo, spugne di plastica o spugne con superfici graffianti.

Prima di pulirle, lasciare raffreddare le parti del bruciatore.

Pulire gli spartifiamma e i porta pentola in acqua calda con un po' di detersivo. Alla fine asciugare bene.

Non trattare mai le parti del bruciatore con soda o detersivi contenenti cloro. I detersivi alcalini e gli spray per il forno possono danneggiare la superficie.

Nel riporre lo spartifiamma le punte devono incastrarsi nelle rientranze.

Evitare che lo sporco si fissi esponendolo alla fiamma. Ammorbidire in ammollo lo sporco resistente e i resti di cibo bruciati prima della pulizia.