PITT COOKING

NL Gebruikshandleiding

EN User Manual

FR Notice d'utilisation

DE Betriebsanleitung

ES Manual del usuario

IT Manuale per l'utente

Top Side/Front Side

UM2019-1-PC/NL-EN-FR-DE-ES-IT EU

Inhoud

Hoofdstuk	Onderwerp	Pagina
1	Inbouwmaten	3
2	Aansluiting gas en elektrisch	4
3	Algemene instructies	5
4	Bediening PITT® cooking	6
5	Optimaal gebruik van het PITT® cooking systeem	6
6	Onderhoud van het PITT® cooking systeem	7
7	Storingen in het PITT® cooking systeem	8
8	Top Side Modellen overzicht	9
9	Front Side modellen overzicht	11
10	Verpakking	12
11	Serviceadres	76

Voorwoord

Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aankoop van uw PITT® cooking gaskooktoestel. Dit unieke systeem biedt u de vrijheid om zelf de plaats van elke kookpit te bepalen. Op deze manier heeft u gegarandeerd jarenlang plezier van uw kooktoestel. Dankzij de verschillende brandercapaciteiten kunt u elk gerecht op de juiste wijze bereiden. De geïntegreerde vonkontsteking in de bediening zorgt er voor dat u met één hand de branders en de ontsteking kunt regelen.

Deze handleiding beschrijft hoe u optimaal gebruik kunt maken van alle functies van dit kooktoestel. Wij raden u aan de gebruikershandleiding en montage-instructies zorgvuldig door te lezen, voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Bewaar deze handleiding goed, zodat een eventuele volgende gebruiker er ook zijn voordeel mee kan doen. Bovendien dient deze handleiding ook als naslagwerk voor de servicedienst.

Wij wensen u veel kookplezier!

PITT® cooking

NL

1 Inbouwmaten

Top Side (TS) maten in mm

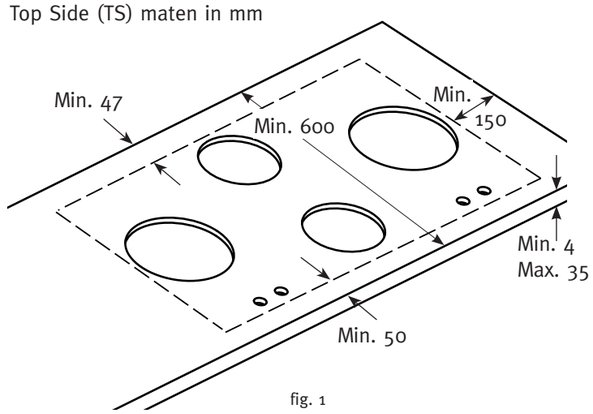


fig. 1

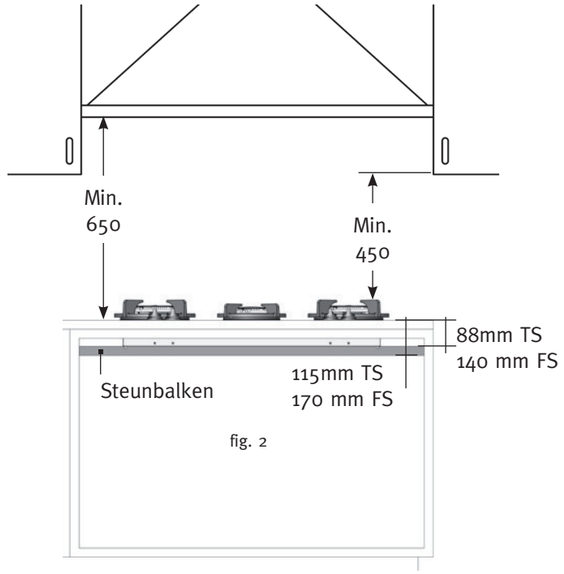


fig. 2

Front Side (FS) maten in mm

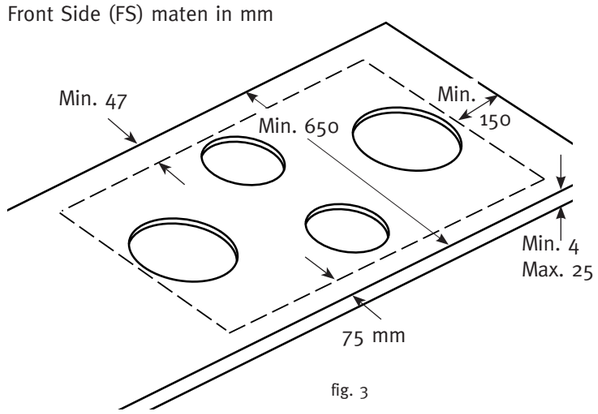


fig. 3

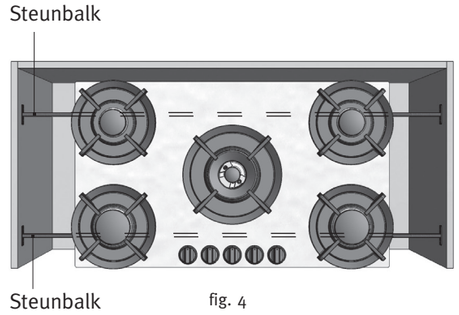


fig. 4

- Een PITT® cooking module mag nooit over de scheiding van twee kasten gemonteerd worden. De kookplaat moet te allen tijde demontabel zijn in geval van service.
- Zodra de PITT® cooking module bijvoorbeeld boven een lade wordt gepland, dient u rekening te houden met de totale dikte van de unit en ondersteuningsset van 115 mm (Top Side) en 170 mm (Front Side) gemeten vanaf de bovenkant van het blad (afb. 2).
- Om doorbuigen van het keukenblad te voorkomen, dient de module ondersteund te worden met de PITT® cooking ondersteuningsset (afb. 2 en 4).

Type sticker

NL

2 Aansluiting: gas en elektrisch

Aanwijzingen gasaansluiting

- Controleer voor installatie of de lokale distributie condities (soort gas en gasdruk) overeenkomen met de instellingwaardes van dit apparaat.
- De instellingwaardes van dit apparaat zijn vermeld op de typeplaat.
- Dit apparaat is niet uitgerust met een verbrandingsgasafvoer installatie.
  Installatie en aansluiting dienen te voldoen aan de lokaal en landelijk geldende voorschriften. Daarbij moet vooral gelet worden op de ventilatievoorschriften.
- De gasaansluiting dient te voldoen aan de algemeen geldende voorschriften. Wij adviseren de kookplaat met een vaste gasleiding aan te sluiten. Gebruik van een goedgekeurde, speciaal daarvoor bestemde, gasslang is ook toegestaan.
- Gebruik achter een oven altijd een volledige metalen slang.
- Bij gebruik van een goedgekeurde gasslang mag deze niet geknikt zijn en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.
- De aansluitkraan moet op een makkelijk bereikbare plaats geplaatst worden.
- Controleer voor ingebruikname alle aansluitingen op lekken, dit kan met behulp van zeepsop.

Aanwijzingen elektrische aansluiting — 230 V – 50 Hz – 0,6 VA

- De elektrische installatie dient te voldoen aan de nationaal en plaatselijk geldende voorschriften.
- Wandcontactdoos en stekker moeten te allen tijde bereikbaar zijn.
- Het toestel aansluiten met de meegeleverde geaarde stekker op een geaard stopcontact.
- Bij beschadiging van de aansluitkabel mag deze alleen vervangen worden door de fabrikant, of een door hen aan te wijzen installateur. Dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Batterij vonkontsteking* — 1,5V DC

- De vonkontsteking werkt via een AA-batterij.
- De batterij bevindt zich aan de onderzijde in de behuizing.
- Vervang de batterij als de vonkontsteking niet werkt.

* afhankelijk van het model

Overzicht modellen

Model PITT	Totaal kW	Bel. gr/h
Akan	1,8 Kw Hs	130
Altar	3 kW Hs	220
Air	5 kW Hs	360
Azuma	5 kW Hs	360
Bandai	4,8 kW Hs	350
Baluran	8 kW Hs	580
Bennett	6,8 kW Hs	490
Baula	8 kW Hs	580
Bely	6,8 kW Hs	490
Bromo	10 kW	720
Capital	9,8 kW Hs	710
Cima	9,8 kW Hs	710
Colo	12 kW Hs	850
Cusin	13 kW Hs	940
Dempo	14,8 kW Hs	1070
Danau	14,8 kW Hs	1070
Drum	14,8 kW Hs	1070
Ebeko	14,6 kW Hs	1060
Elbrus	14,6 kW Hs	1060
Enep	14,6 kW Hs	1060
Foessa	19,6 kW Hs	1420

Overzicht gas - sproeier combinatie

Gas	Gasdruk	Brander 0,3 - 1,8 kW sproeier	Brander 0,3 - 3 kW sproeier	Brander 0,2 - 5 kW buitenring sproeier	Brander 0,2 - 5 kW binnenring sproeier
G25	25 mbar	1.02	1.32	2x 1.18	1x 0,71
G25.3	25 mbar	1.02	1.32	2x 1.18	1x 0,71
G25	20 mbar	1.07	1.45	2x 1.28	1x 0,74
G20	20 mbar	1.01	1.29	2x 1.15	1x 0,70
G30	30 mbar	0.66	0.87	2x 0.72	1x 0.46
G30	50 mbar	0.58	0,79	2x 0.68	1x 0.40
G31	30 mbar	0.70	0.94	2x 0.80	1x 0.48
G31	37 mbar	0.66	0.87	2x 0.72	1x 0.46
G31	50 mbar	0.62	0.80	2x 0.70	1x 0.42

Toestel categorieën

Gas	I2H/E/LL G20/25	I2L/I2EK G25/G25.3	I3+ G30/31	I3B/P G30/31	I3P G31
Gasdruk	20 mbar	25 mbar	30/37 mbar	50 mbar	50 mbar
Toestel klasse: 3					

3 Algemene instructies

Waarschuwingen met betrekking tot veiligheid

Lees de instructies uit deze gebruikershandleiding zorgvuldig door. Pas daarna kunt u het PITT® cooking systeem op de juiste manier gebruiken.

Bewaar zowel de montagehandleiding als de gebruikershandleiding goed. Bij het overdragen van het PITT® cooking systeem aan een andere gebruiker dient u deze documentatie mee te leveren.

Controleer het PITT® cooking systeem direct na het verwijderen van de verpakking. Indien er sprake is van transportschade dient u contact op te nemen met PITT® cooking en de veroorzaakte schade schriftelijk vast te leggen.

Veiligheidsvoorschriften

1. PITT® cooking is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
2. Gebruik de kookplaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten. Het toestel is niet geschikt om ruimtes mee te verwarmen.
3. Let op dat alle branderonderdelen op de juiste manier zijn geplaatst.
4. Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik.
5. Afstand van de pan tot een niet-hittebestendige wand- of bedieningsknop dient minimaal 2 centimeter te zijn.
6. Plaats pannen altijd op de pandragers, plaats deze nooit rechtstreeks op de branderdop.
7. Controleer het product regelmatig op beschadigingen. Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het beschadigd is, maar laat het repareren.
8. De gebruiker is zelf verantwoordelijk voor het juiste gebruik en de goede staat van het systeem. Bij onjuist gebruik kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.

⚠ **Oververhitting en brandgevaar**

9. Schakel de brander alleen in als u er een pan of wok op heeft geplaatst. Bij het verhitten van een lege pan kan er oververhitting optreden.
10. Oververhitte olie of boter kunnen gemakkelijk vlam vatten. *Nooit* blussen met water. U kunt de vlammen smoren door de pan af te dekken met een deksel.
11. Flambeer nooit onder een afzuigkap, dit kan brand veroorzaken.
12. Leg nooit ontvlambare of metalen voorwerpen op de kookplaat.
13. Plaats nooit een grill of bakplaat over twee branders.
14. Gebruik geen pannen met een grotere bodemdiameter dan de pannendrager. Wij adviseren bij de 2 en 3kW brander een pan met een bodemdiameter van maximum 230 mm en bij de 5kW een maximum van 270 mm.

⚠ **Hete onderdelen**

15. Branderdelen en het keukenblad rondom de branders worden heet tijdens gebruik en blijven dit nog geruime tijd na het koken. Raak deze hete delen niet aan.
16. Bij gebruik van pannen met een grotere diameter dan aanbevolen (punt 14) kunnen de bedieningsknoppen bij langdurig en intensief gebruik heet worden.
17. Zorg ervoor dat de vlam altijd onder panbodem blijft (geldt niet bij wokken). Vlammen langs de panwand zijn niet effectief en veroorzaken ongewenste oververhitting.
18. Het is van groot belang dat kinderen op afstand blijven.

4 Bediening PITT® cooking

Branders PITT® cooking

0,3 - 2 kW

0,3 - 3 kW

0,2 - 5 kW

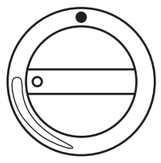
Branders ontsteken en instellen

Om storingen te voorkomen dient u voor het ontsteken van de brander te controleren of alle onderdelen op de juiste manier gemonteerd zijn. Voor het ontsteken van de brander dient u een pan op de gaspit te plaatsen. Elke brander kan traploos worden ingesteld tussen hoge en lage stand.

afb. 4

Brander uitgeschakeld

afb. 5



Hoge stand

afb. 6

Lage stand

Inschakelen

Om de brander te ontsteken dient u de vonkontsteking te activeren. Dit doet u door de bedieningsknop helemaal in te drukken en deze ingedrukt te houden. Draai de bedieningsknop naar links (afbeelding 5). Houdt de knop vervolgens nog 5 tot 8 seconden ingedrukt. Op deze manier wordt de temperatuursensor warm, waardoor gastoevoer mogelijk is. U kunt de grootte van de vlam reguleren door langzaam aan de bedieningsknop te draaien tussen de hoge en lage stand (afbeelding 5 en 6).

Let op: mocht de vlam na 2 tot 4 seconden niet ontsteken, dan dient u de bedieningsknop door te draaien naar de lage stand (afbeelding 6). Een kleine vlam ontsteekt vaak sneller dan een grote vlam.

Uitschakelen

Om de brander uit te schakelen draait u de bedieningsknop terug tot de stand weergegeven op afbeelding 4.

NL

5 Optimaal gebruik van het PITT® cooking systeem

- Voorkom dat de vlammen om de pan heen gaan, dit zorgt ervoor dat er veel energie verloren gaat. Ook handgrepen van de pannen kunnen hierdoor te heet worden.
- Voor het doorkoken van grote hoeveelheden en wokken kunt u het beste de wokbrander gebruiken. Bereiding van sauzen, doorkoken en sudderen kan het beste gebeuren op de sudderbrander. Voor het doorkoken dient deze wel op de hoogste stand te staan.
- Kook met het deksel op de pan, hiermee spaart u energie.
- Gebruik pannen met een vlakke, schone en droge bodem. Vlakke pannen staan stabieler en een schone bodem zorgt voor een betere warmteoverdracht naar het gerecht.

Wokbrander

Met de wokbrander kunt u gerechten op een zeer hoge temperatuur bereiden. Hierbij is het echter belangrijk om op een aantal dingen te letten:

- Zorg ervoor dat u de ingrediënten van te voren snijdt.
- Gebruik bij het roerbakken olie van goede kwaliteit. Olijfolie, zonnebloemolie of arachideolie zijn zeer geschikt voor het wokken. Gebruik geen boter of margarine, deze verbranden door hoge temperaturen.
- Om alle ingrediënten tegelijk gaar te laten worden, dient u eerst de ingrediënten met de langste bereidingstijd in de pan te doen.

6 Onderhoud van het PITT® cooking systeem

Het PITT® cooking systeem is vervaardigd uit hoogwaardige materiaalsoorten, die eenvoudig gereinigd kunnen worden.

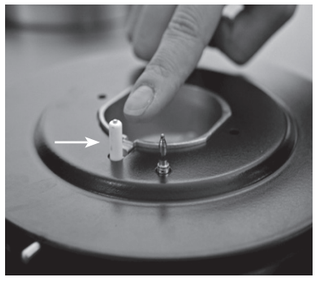
Let hierbij op de volgende aandachtspunten:

1. Reinig branderdelen nooit in de vaatwasser, het vaatwasmiddel kan deze aantasten. Voorkom reiniging met teveel vocht, dit kan de brander en ventilatieopeningen binnen dringen.
2. Gebruik een doekje om de elektrische vonkontsteking (zie afb. 7) te reinigen. Bij zware vervuiling kan de punt met een fijn borsteltje worden gereinigd. Doe dit wel voorzichtig, voorkom dat de afstand van de vonkontsteking tot de brander wijzigt. Het gevolg kan zijn dat de brander slecht of niet ontsteekt.
3. Plaats de pandragers direct op de branders, zonder deze over uw werkblad te schuiven.
4. Let bij het in elkaar zetten van de branderdelen op de geleidingsnokken (zie afb. 8).
5. Reinig de kookplaat direct na gebruik, dan voorkomt u dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en later lastig te verwijderen zal zijn.
6. Begin met het reinigen van de knoppen, branders en pandragers. Reinig daarna het werkblad, zo voorkomt u dat deze na reiniging opnieuw vuil wordt.
7. Gebruik een mild schoonmaakmiddel en zachte doek om de verwijderbare branderdelen te reinigen. Hardnekkige vlekken op pandrager en branderdoppen kunnen het beste worden verwijderd met een vloeibaar reinigingsmiddel.
8. Gebruik in geen geval schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.
9. Voor onderhoud en reiniging van uw werkblad verwijzen wij naar de handleiding van het desbetreffende product.

Let op: Het PITT® cooking systeem mag niet met een stoom- of hogedrukreiniger worden schoongemaakt. Op deze manier kan de elektrische veiligheid niet worden gewaarborgd.

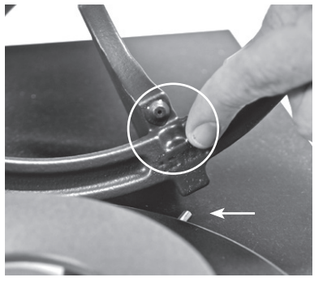
Let op: Verwijder nooit de schroeven van het hitteschild (fig. 8a)

afb. 7



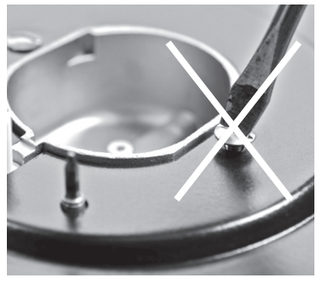
Elektrische vonkontsteking

afb. 8



Pandrager met geleidingsnok

afb. 8a



Schroeven hitteschild

NL

7 Storingen in het PITT® cooking systeem

Let op: het PITT® cooking-systeem mag alleen worden aangesloten door een erkend installateur. Om de veiligheid en garantie te waarborgen mogen reparaties alleen worden uitgevoerd door erkende vakmensen. U dient uitsluitend gebruik te maken van originele onderdelen.

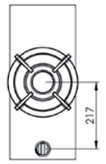
Storing	Oorzaak	Oplossing	Hoofdstuk / Pagina
Een brander ontsteekt en gaat direct weer uit.	De bedieningsknop is niet lang genoeg ingedrukt om de vlambeveiliging te activeren.	Houd de knop na ontsteken enkele seconden ingedrukt.	Hoofdstuk 4 / pagina 6
	De bedieningsknop is niet op de juiste hoogte afgesteld.	Stel de bedieningsknop goed af.	Montage handleiding** TS: 13 t/m 15 FS: 11 t/m 17
De bedieningsknop loopt aan op de afdichtingsschaal.	Kookplaat is niet vlak onder het werkblad gemonteerd.	Stel de bedieningsknop goed af.	Montage handleiding** TS: 13 t/m 15 FS: 11 t/m 17
	Afdichtingsschaal niet gecentreerd t.o.v. bedieningsknop.	Afdichtingsschaal loshalen en opnieuw vastplakken.	Montage handleiding** TS: 20 t/m 21 FS: 16 t/m 17
Vonkontsteking blijft hangen	Kookplaat is niet vlak onder het werkblad gemonteerd.	Stel de bedieningsknop goed af.	Montage handleiding** TS: 13 t/m 15 FS: 11 t/m 17
	Afdichtingsschaal niet gecentreerd t.o.v. bedieningsknop.	Afdichtingsschaal loshalen en opnieuw vastplakken.	Montage handleiding** TS: 20 t/m 21 FS: 16 t/m 17
Een brander ontsteekt niet.	De bedieningsknop is niet op de juiste hoogte afgesteld.	Stel de bedieningsknop goed af.	Montage handleiding** TS: 13 t/m 15 FS: 11 t/m 17
	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.	
	Zekering defect of de zekering ring in de meterkast is uitgeschakeld.	Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in.	
	Vonkontsteking is vervuild of vochtig.	Reinig of droog de vonkontsteking.	Hoofdstuk 6 / pagina 7
	Branderdelen zijn niet juist gemonteerd.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.	Hoofdstuk 6 / pagina 7
	Branderdelen zijn vervuild of vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let hierbij op of de uitstroomgaten open zijn.	Hoofdstuk 6 / pagina 7
	Hoofdgaskraan is gesloten.	Open de hoofdgaskraan.	Hoofdstuk 2 / pagina 4
	Bedieningsknop is niet lang of diep genoeg ingedrukt.	Houd de bedieningsknop lang genoeg en voldoende ingedrukt tussen vol- en kleinstand.	Hoofdstuk 4 / pagina 6
	Batterij leeg*	Batterij vervangen	
Een brander brandt niet egaal.	Branderdelen zijn niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.	Hoofdstuk 6 / pagina 7
	Branderdelen zijn vervuild of vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let hierbij op of de uitstroomgaten open zijn.	Hoofdstuk 6 / pagina 7
Gaslucht in omgeving van het kooktoestel.	Aansluiting kookplaat lekt.	Controleer de aansluiting. Indien de oorzaak niet gelijk te verhelpen is sluit dan onmiddellijk de hoofdgaskraan.	
	Er is een brander ingeschakeld, maar niet ontstoken.	Sluit de bedieningsknop en wacht enkele minuten met opnieuw ontsteken.	Hoofdstuk 4 / pagina 6

* Afhankelijk van het model
** TS = Top Side / FS = Front Side

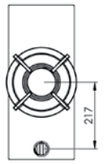
Krijgt u de storing niet verholpen aan de hand van de bovenstaande punten? Neem contact op met uw vakhandelaar of de PITT® cooking klantenservice: Zie het serviceadres op pagina 76.

8 Top Side modellen overzicht

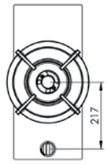
Akan



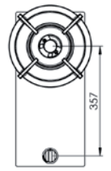
Altar



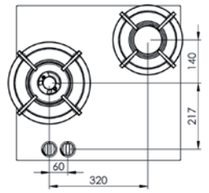
Azuma



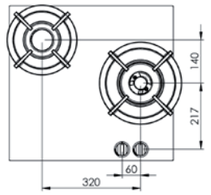
Air



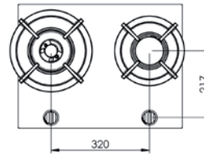
Baluran



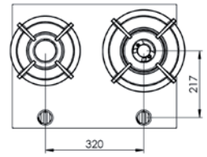
Bennett



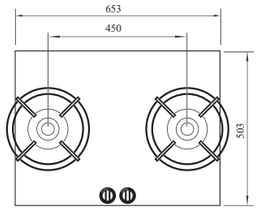
Baula



Bely



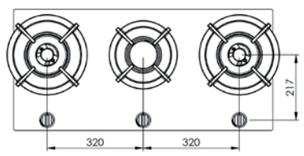
Bromo



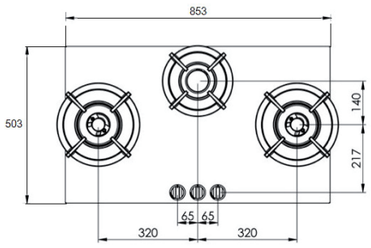
Cima

Capital

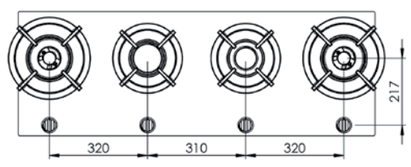
Cusin



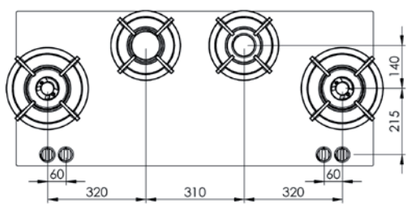
Colo



Danau

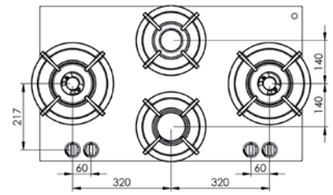


Drum

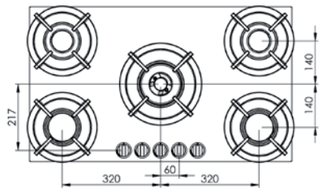


8 Top Side modellen overzicht

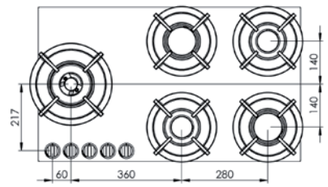
Dempo



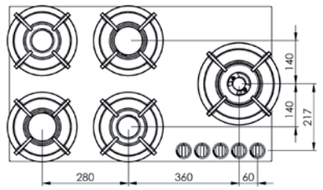
Elbrus



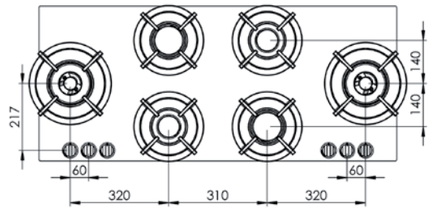
Enep



Ebeko



Foessa



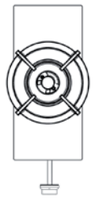
NL

9 Front Side modellen overzicht

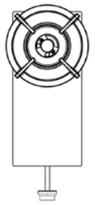
Akan

Altar

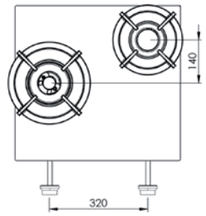
Azuma



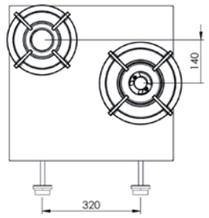
Air



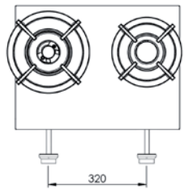
Baluran



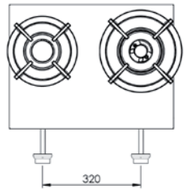
Bennett



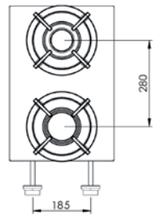
Baula



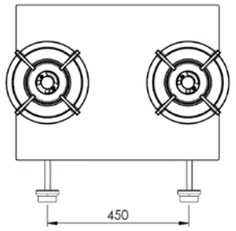
Bely



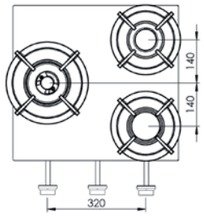
Bandai



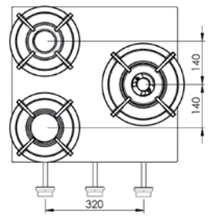
Bromo



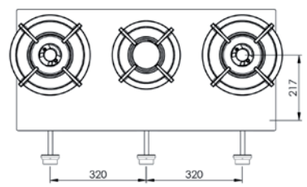
Cima



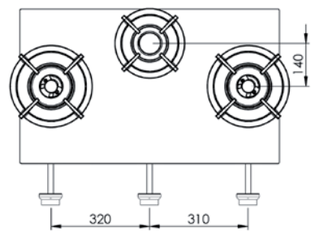
Capital



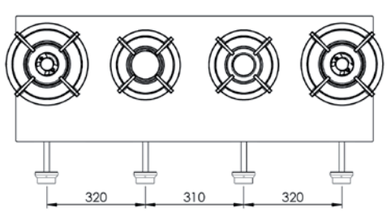
Cusin



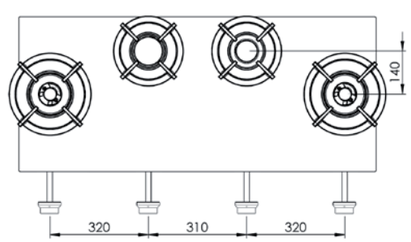
Colo



Danau



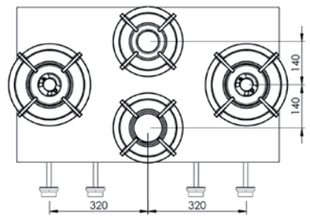
Drum



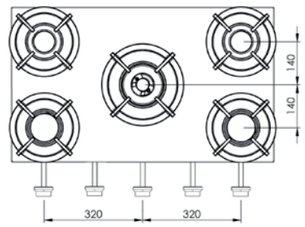
NL

9 Front Side modellen overzicht

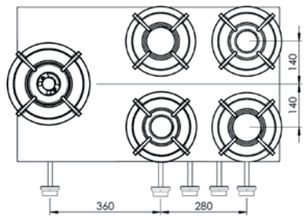
Dempo



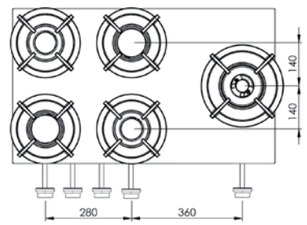
Elbrus



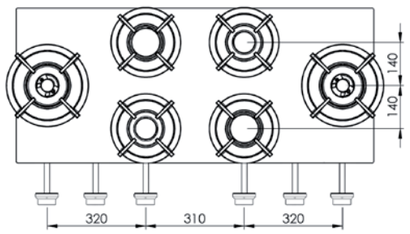
Enep



Ebeko



Foessa



10 Verpakking

Het PITT® cooking systeem is vervaardigd met gebruik van duurzame materialen.

De verpakking is recyclebaar en bestaat uit de volgende materiaalsoorten:
- karton;
- papier;

Deze materialen dienen conform de overheidsbepalingen op een verantwoorde wijze te worden afgevoerd. De verpakking van dit product is voorzien van een sticker met de afbeelding van een doorgekruiste vuilnisbak (zie afbeelding 9).

afb. 9

De richtlijn inzake afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) van de Europese Unie. De richtlijn AEEA van de Europese Unie vereist dat producten die in de landen van de EU worden verkocht (of in sommige gevallen de verpakking daarvan), moeten zijn voorzien van het etiket met een doorgekruiste vuilnisbak. Zoals bepaald door de richtlijn AEEA, betekent dit etiket met de doorgekruiste vuilnisbak dat klanten en eindgebruikers in de landen van de EU elektrische en elektronische apparatuur of toebehoren niet met het huisvuil mogen wegwerpen. Klanten en eindgebruikers binnen de EU moeten contact opnemen met hun plaatselijke leverancier of onderhoudscentrum voor informatie over het afvalinzamelsysteem in hun gemeente.

PITT COOKING

EN User Manual

Top Side/Front Side

Content

Chapter	Subject	Page
1	Installation dimensions	15
2	Connection: gas and electrical	16
3	General instructions	17
4	Control PITT® cooking	18
5	Optimal use of the PITT® cooking system	18
6	Maintenance of the PITT® cooking system	19
7	Failures in the PITT® cooking system	20
8	Models overview Top Side	21
9	Models overview Front Side	23
10	Packaging	24
11	Service addresses	76

Foreword

Dear customer,

Congratulations on the purchase of your PITT® cooking gas hob. This unique system gives you the opportunity to determine the location of each burner which means you are guaranteed to cook with pleasure for many years. Thanks to the various burner capacities you can properly prepare each dish and the integrated spark ignition in the controls ensures that the burners can be handled with one hand. This manual describes how to take full advantage of all the features of this gas hob.

We recommend you read the user manual and mounting instructions carefully before you use the gas hob.

Do not throw this manual away, so that any following user also benefits from it.

Happy Cooking!

PITT® cooking

EN

1 Installation dimensions

Top Side (TS) measure in mm

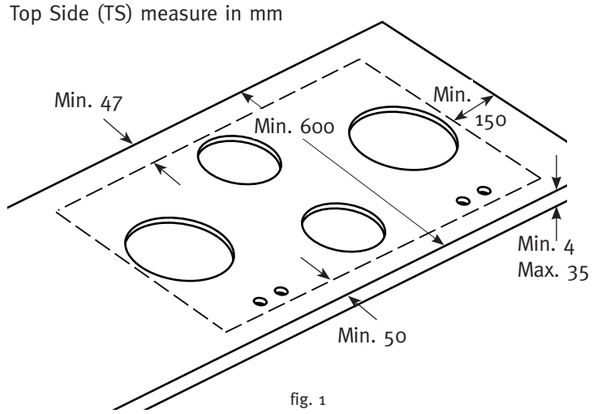


fig. 1

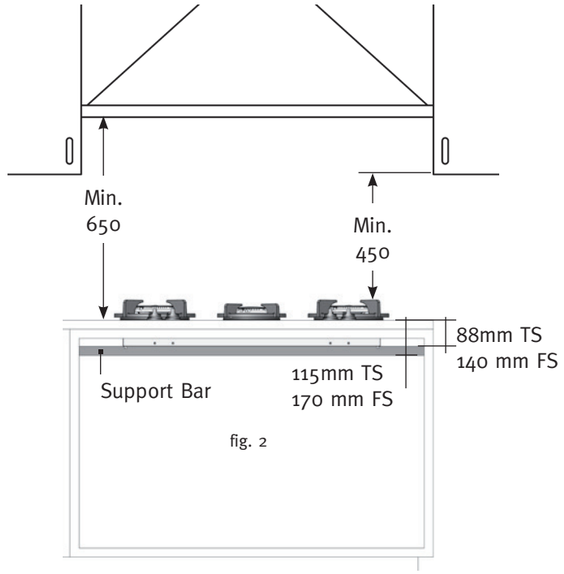


fig. 2

Front Side (FS) measure in mm

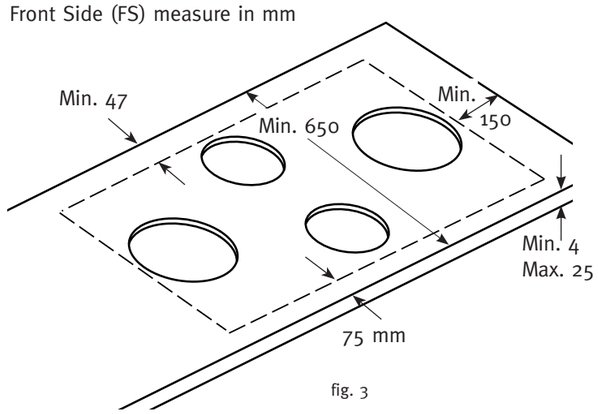


fig. 3

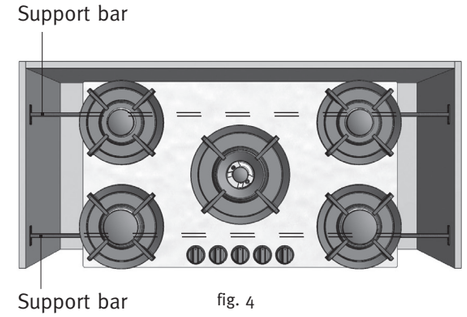


fig. 4

- A cooking module cannot be installed over a partition of cabinets. It has to be accessible in case it needs servicing.
- When PITT® cooking is combined with a drawer cabinet, always be aware of the measurements of the unit and the support bar. The height of the unit and the support bar is 115 mm (Top Side) and 170 mm (Front Side) measured from the top of the worktop (fig.2).
- To prevent bending of the worktop the appliance need to be supported by two PITT® cooking support bars (fig. 2 and 4).

Type sticker

EN

2 Connection: gas and electrical

Gas connection instructions

- Check that installation or local distribution regulations (type of gas and gas pressure) match the setting value of this device.
- The setting values of this device are indicated on the type plate.
- This device is not equipped with a combustion gas drain installation. Installation and connection must comply with the regulations in force locally and nationwide. You must check the regulations in regards to ventilation requirements.
- The gas connection must comply with the general regulations. We recommend to connect the hob with a fixed gas pipeline or to use an approved gas hose.
- Always use a full metal hose behind the oven.
- An approved gas hose should not be kinked and should not come into contact with moving parts of the kitchen furniture.
- The main gas supply must be in an easily accessible place.
- Before using the cooking unit check all the connections for leaks with soapy water.

Electrical connection instructions* — 230 V – 50 Hz – 0,6 VA

- The electrical installation must conform to the national and local regulations.
- Power socket and plug must always be reachable.
- Connect the unit with the supplied plug to an earthed socket.
- Damage to the connection cable may only be replaced by the manufacturer, or an approved Installer. This to prevent dangerous situations.

Battery spark ignition* — 1,5V DC

- The spark ignition operates through a battery AA.
- The battery is positioned in the casing at the underside.
- Replace the battery if the spark ignition does not operate

* Depending on the model

Models PITT® cooking overview

Model PITT	Total kW	Bel. gr/h
Akan	1,8 Kw Hs	130
Altar	3 kW Hs	220
Air	5 kW Hs	360
Azuma	5 kW Hs	360
Bandai	4,8 kW Hs	350
Baluran	8 kW Hs	580
Bennett	6,8 kW Hs	490
Baula	8 kW Hs	580
Bely	6,8 kW Hs	490
Bromo	10 kW	720
Capital	9,8 kW Hs	710
Cima	9,8 kW Hs	710
Colo	12 kW Hs	850
Cusin	13 kW Hs	940
Dempo	14,8 kW Hs	1070
Danau	14,8 kW Hs	1070
Drum	14,8 kW Hs	1070
Ebeko	14,6 kW Hs	1060
Elbrus	14,6 kW Hs	1060
Enep	14,6 kW Hs	1060
Foessa	19,6 kW Hs	1420

Gastype - nozzle combination overview

Gas	Supply pressure	Burner 0,3 - 2 kW nozzle	Burner 0,3 - 3 kW nozzle	Burner 0,2 - 5 kW outer ring nozzle	Burner 0,2 - 5 kW inner ring nozzle
G25	25 mbar	1.02	1.32	2x 1.18	1x 0,71
G25.3	25 mbar	1.02	1.32	2x 1.18	1x 0,71
G25	20 mbar	1.07	1.45	2x 1.28	1x 0,74
G20	20 mbar	1.01	1.29	2x 1.15	1x 0,70
G30	30 mbar	0.66	0.87	2x 0.72	1x 0.46
G30	50 mbar	0.58	0,79	2x 0.68	1x 0.40
G31	30 mbar	0.70	0.94	2x 0.80	1x 0.48
G31	37 mbar	0.66	0.87	2x 0.72	1x 0.46
G31	50 mbar	0.62	0.80	2x 0.70	1x 0.42

Unit category

Gas	I2H/E/LL G20/25	I2L/I2EK G25/G25.3	I3+ G30/31	I3B/P G30/31	I3P G31
Supply pressure	20 mbar	25 mbar	30/37 mbar	50 mbar	50 mbar
Class of appliances: 3					

3 General instructions

Safety Warnings

Read the instructions in this user manual carefully. Only then you can use your PITT® cooking gas hob the right way.

Save both the Assembly instructions and the user manual. If the PITT® cooking system transfers to another user, they need this documentation.

Check the PITT® cooking system immediately after removing the packaging. If there is any shipping damage you should contact PITT® cooking immediately by e-mail or in writing.

Safety Rules

1. PITT® cooking is intended for domestic use only.
2. Only use the gas hob for the preparation of dishes. This appliance is not suitable for heating your home.
3. Please ensure that all burner parts are placed correctly.
4. Ensure adequate ventilation during use.
5. Distance from the pan to a non-heat resistant wall or control knob must be at least 2 cm or 0,8 inches.
6. Always place pans on the pan support, never directly on the burner top.
7. Check the product regularly for damage. Do not use the product when damaged, repair it immediately.
8. The user is responsible for the proper use and good state of the system.
   When used incorrectly, the manufacturer is not liable for any damages.

⚠ **Overheating and fire hazards**

9. Use the burner only with a pan or a wok on the pan support. Warning: an empty pan may overheat.
10. Overheated oil or butter can easily ignite. Never put out with water. You can smother the flames by closing the pan with a lid.
11. Do not flambé under a cooker hood, this can cause a fire.
12. Never put flammable objects on the hob.
13. Never place a grill or griddle over two burners.
14. Do not use pans with a larger base diameter than the pan support. We recommend for the 2 and 3KW burners a pan with a maximum base diameter of 230 mm and for the 5KW burner a maximum base of 270 mm.

⚠ **Hot parts**

15. Parts of the burner and the worktop surrounding the burner may become hot during use and will remain hot for a long period after use. Please take care not to touch these parts until they have fully cooled.
16. Please be aware that if you use a pan with a larger base diameter than the pan support (see point 14) there is a possibility that the control knobs may become hot.
17. Please be aware that the flame should always remain beneath the base of the pan (unless you are stir frying with a wok). Flames rising against the side of the pan will not be effective and will produce unwanted overheating.
18. It is very important that children remain at a distance.

4 Control PITT® cooking

Burners PITT® cooking

0,3 - 2 kW

0,3 - 3 kW

0,2 - 5 kW

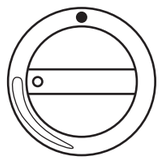
Burners ignite and set

Before you ignite the burner verify that all components are mounted in the right way to prevent unwanted interference. Before igniting the burner you need to place a pan on the hob. Each burner can be set easily between high and low.

fig. 4

Burner off

fig. 5



High flame size

fig. 6

Low flame size

Igniting

To ignite the burner you need to activate the spark ignition. You do this by pressing the control knob all the way and hold. Turn the control knob to the left (Figure 5). Keep the button pressed for another 5 to 8 seconds. This way the temperature sensor warms and gas can be distributed. You can regulate the size of the flame by turning the control knob slowly between the high and low position (Figure 5 and 6).

Caution: If the flame does not ignite after 2 to 4 seconds, you need to return the knob to the low position (Figure 6). A small flame often kindles faster than a large flame.

Turning off

To turn off the burner, turn the control knob back to the state displayed on Figure 4.

5 Optimal use of the PITT® cooking system

EN

- Avoid flames rising around the pan to minimise the loss of energy. Be careful as the handles of the pans can become hot.
- To cook large quantities you best use the stir-fry cooker. For preparation of sauces and simmering dishes best use the side burner. To cook through it should be on the highest level.
- Cooking with the lid on the pan conserves energy.
- Use cookware with a flat, clean and dry bottom. Flat pans are more stable and a clean bottom makes for a better heat transfer.

High burner

With the cooker you can prepare dishes at a very high temperature. It is important, however, to pay attention to a number of things:

- Make sure you have the ingredients cut in advance.
- Use an oil of good quality for frying, for example: olive oil, sunflower oil or peanut oil. Do not use butter or margarine as these will be overheated and blackened by high temperatures.
- To ensure all the ingredients are ready at the same time, you must put the ingredients with the longest preparation time in the pan first.

6 Maintenance of the PITT® cooking system

PITT® cooking is manufactured with high-grade materials, which can be very easily cleaned.

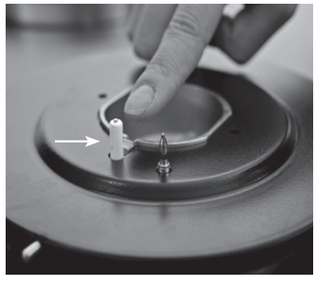
Please take the following into consideration:

1. Never clean in the dishwasher as the detergent can affect the materials. Avoid cleaning with too much moisture as the can enter the burner outlet and cause damage.
2. Use a cloth to clean the electric spark ignition (fig. 7). In case of heavy use it can be cleaned with the point of a fine brush. Do this carefully as an accidental change in the distance between the burner and spark ignition may result in the burner being damaged or failing to ignite.
3. Place the pan support directly onto the burners without scratching your countertop.
4. Assemble the burner parts via the centring cams in each part (see fig. 8).
5. Clean the cooker immediately after use. This prevents overcooked food settling on the burner and becoming difficult to remove.
6. Start with cleaning the buttons, burners and pan support. Then clean the countertop to prevent it from being stained again.
7. Use a mild detergent and a soft cloth to clean the removable burner parts. Stubborn stains on pan carriers and burner tops are best removed with a liquid cleanser.
8. Never use scouring powders, pads, sharp objects or aggressive cleaning agents.
9. For maintenance and cleaning of the countertop refer to the manual of the particular product.

Caution: The PITT® cooking system must not be steam cleaned or high-pressure cleaned. If cleaned this way the electrical safety is not ensured.

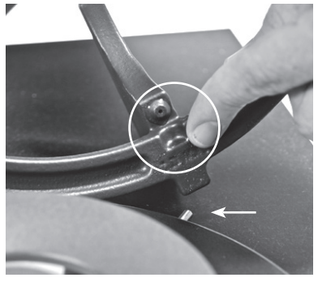
Caution: Never unscrew the screws of the heat shield(s) (see fig. 8a).

fig. 7



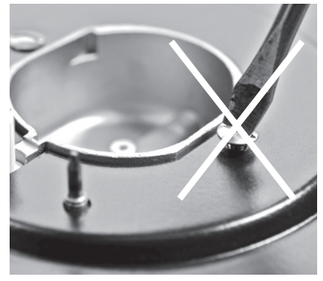
Electric spark ignition

fig. 8



Pan support with centering cams

fig. 8a



Screws heat shield

EN

7 Failures in the PITT® cooking system

Note: the PITT® cooking-system may only be connected by an approved installer. To ensure the safety and warranty repairs may only be performed by approved professionals. You should only use original parts.

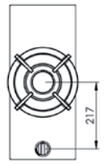
Failure	Cause	Solution	Chapter / Page
A burner ignites and turns off again.	The control knob is not pressed long enough to activate the auto-flame detection.	Press the control knob down long enough to turn between full and low heat.	Chapter 4 / page 18
	The control knob is not adjusted at the correct height.	Adjust the control knob properly.	Installation manual ** TS: 13 t/m 15 FS: 11 t/m 17
The control-button touches the sealing scale.	Hob is not mounted the right way under the countertop.	Adjust the control knob properly.	Installation manual ** TS: 13 t/m 15 FS: 11 t/m 17
	Sealing scale is not in the center vs. control knob.	Detach sealing scale and and re-stick again.	Installation manual ** TS: 20 t/m 21 FS: 16 t/m 17
Spark ignition remains igniting.	Hob is not mounted the right way under the countertop.	Adjust the control knob properly.	Installation manual ** TS: 13 t/m 15 FS: 11 t/m 17
	Sealing scale is not in the center vs. control knob.	Detach sealing scale and and re-stick again.	Installation manual ** TS: 20 t/m 21 FS: 16 t/m 17
The burner doesn't ignite.	The control knob is not adjusted at the correct height.	Adjust the control knob properly.	Installation manual ** TS: 13 t/m 15 FS: 11 t/m 17
	The power plug is not in the power socket.	Put the power plug into the power socket.	
	Fuse malfunction / fuse in meter cupboard is disabled.	Install a new fuse or switch on the fuse again.	
	Spark ignition is dirty or wet.	Clean or dry the spark ignition.	Chapter 6 / page 19
	Burner parts are not properly mounted.	Ensure the burner parts are correctly aligned with the centring cams.	Chapter 6 / page 19
	Burner parts are dirty or wet.	Clean or dry the burner parts. Make sure the outflow holes are open.	Chapter 6 / page 19
	The main gas supply is not open.	Open the main gas supply.	
	The control knob is not pressed long enough	Press the control knob down long enough to turn between full and low heat.	Chapter 4 / page 18
	Battery empty*	Replace battery	Chapter 2 / page 16
A burner does not burn evenly.	Burner parts are not placed properly.	Ensure the burner parts are correctly aligned with the centring cams.	Chapter 6 / page 19
	Burner parts are dirty or wet.	Clean or dry the burner parts. Make sure the outflow holes are open.	Chapter 6 / page 19
Gas smell.	Gas connection leaks.	Check the connection. Turn main gas supply off immediately when you're not able to fix it right away.	
	There is a burner turned on, but not inflamed.	Close the control knob and wait a few minutes before reigniting.	Chapter 4 / page 18

* Depending on the model
** TS = Top Side / FS = Front Side

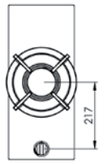
If the failure still remains please contact your dealer or the PITT® cooking customer service: See the service addresses on page 76.

8 Models overview Top Side

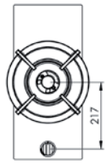
Akan



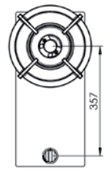
Altar



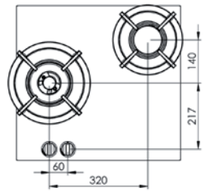
Azuma



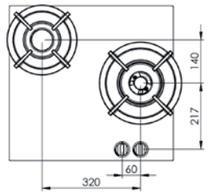
Air



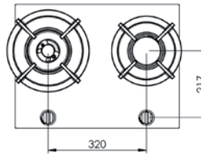
Baluran



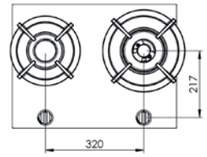
Bennett



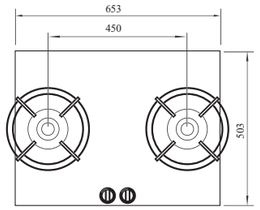
Baula



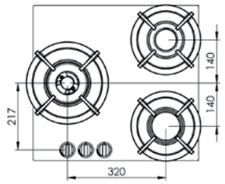
Bely



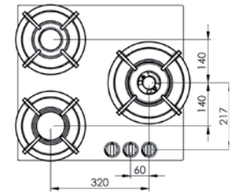
Bromo



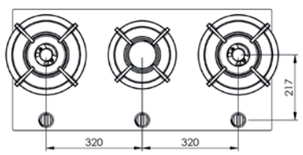
Cima



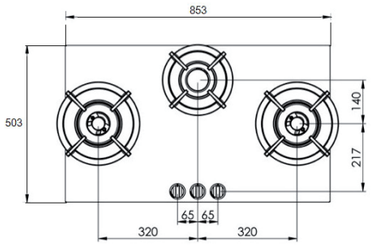
Capital



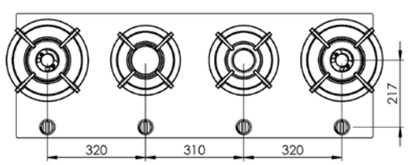
Cusin



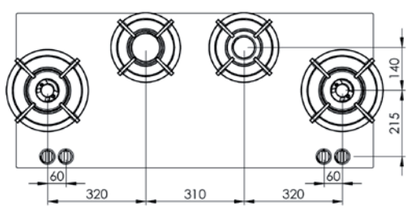
Colo



Danau

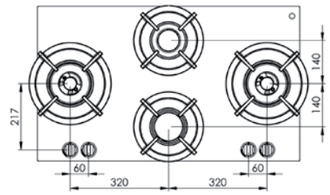


Drum

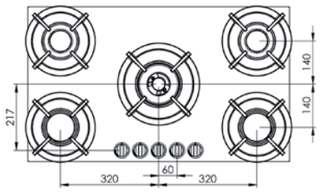


EN

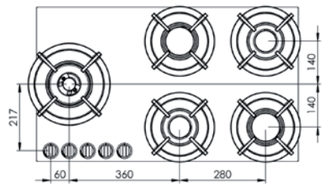
Dempo



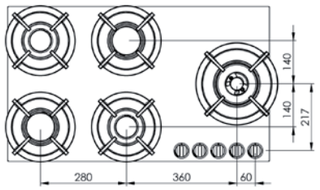
Elbrus



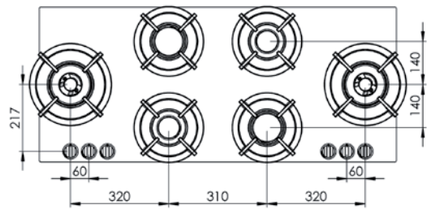
Enep



Ebeko



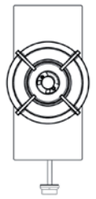
Foessa



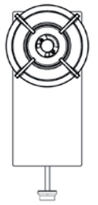
Akan

Altar

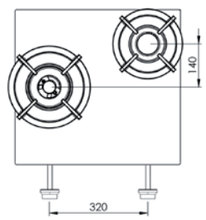
Azuma



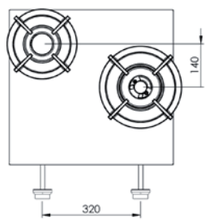
Air



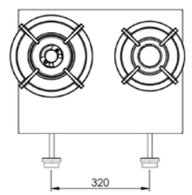
Baluran



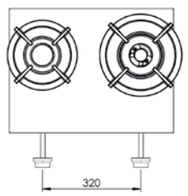
Bennett



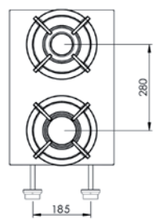
Baula



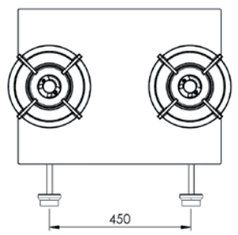
Bely



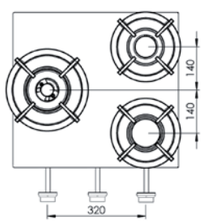
Bandai



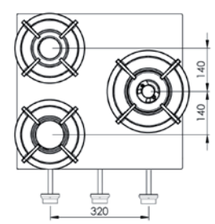
Bromo



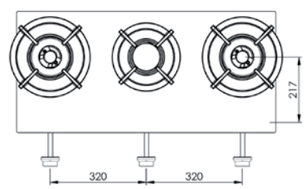
Cima



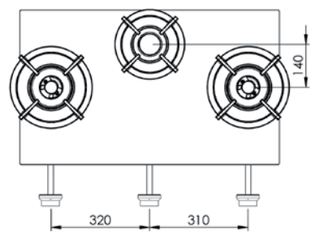
Capital



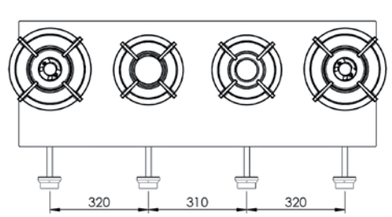
Cusin



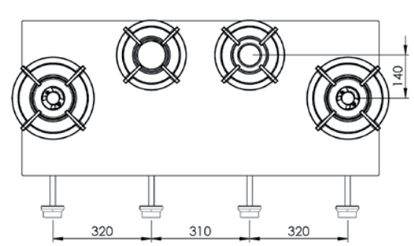
Colo



Danau

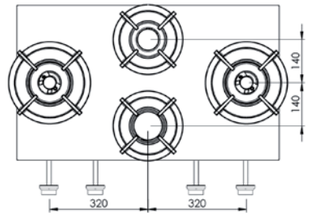


Drum

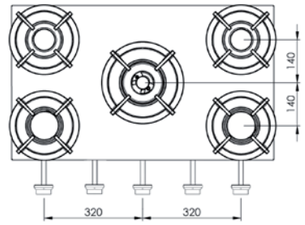


9 Models overview Front Side

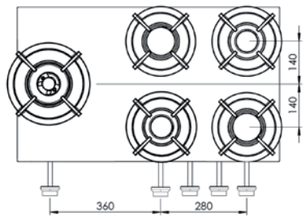
Dempo



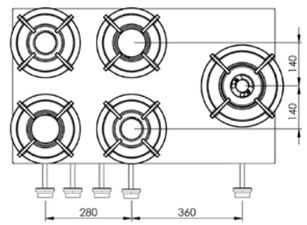
Elbrus



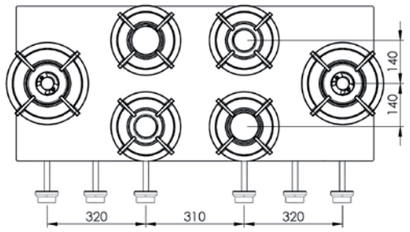
Enep



Ebeko



Foessa



10 Packaging

The PITT® cooking system is manufactured using sustainable materials.
The packaging is recyclable and consists of the following types of materials:

-paperboard
-paper

These materials are in accordance with the provisions of Government to be disposed of in a responsible manner. The packaging of this product is equipped with a sticker with the image of a crossed-out dustbin (see Figure 9).

afb. 9

The directive on waste electrical and electronic equipment (WEEE) of the European Union. The WEEE directive of the European Union requires that products that are sold in the countries of the EU (or in some cases the packaging thereof) must be labelled with a crossed-out dustbin. As determined by the WEEE directive, this means label with the crossed-out dustbin that customers and end users in the countries of the EU electrical and electronic equipment or accessories not with the garbage may dispose. Customers and end users within the EU should contact their local supplier or maintenance centre for information about the waste collection system in their municipality.

PITT COOKING

FR Notice d'utilisation

Top Side/Front Side

Sommaire

Chapitre	Sujet	Page
1	Tailles d’encastrement	27
2	Raccordements de gaz et électrique	28
3	Instructions générales	29
4	Exploitation de PITT® cooking	30
5	Utilisation optimale du système PITT® cooking	30
6	Entretien du système PITT® cooking	31
7	Pannes du système PITT® cooking	32
8	Vue d’ensemble des modèles Top Side	33
9	Vue d’ensemble des modèles Front Side	35
10	Conditionnement	36
11	Adresse du service après-vente	76

Avant-propos

Cher client,

Nous tenons tout d’abord à voues remercier pour l’achat de votre appareil de cuisson à gaz PITT® cooking. Ce système unique vous permet de déterminer vous même l’emplacement de chacun des points de cuisson. Ceci vous garanti le plaisir d’utiliser votre appareil de cuisson pour de nombreuses années. La capacité différente de chaque brûleur vous permet de préparer chacun de vos plats de la meilleure manière. L’allumage par étincelle intégré vous permet de régler avec une seule main les brûleurs et l’allumage.

Cette notice décrit comment vous pouvez utiliser de manière optimale toutes les fonctions de cet appareil de cuisson. Nous vous conseillons de lire attentivement les instructions de la notice d’utilisation et de montage, avant de commencer à utiliser l’appareil.

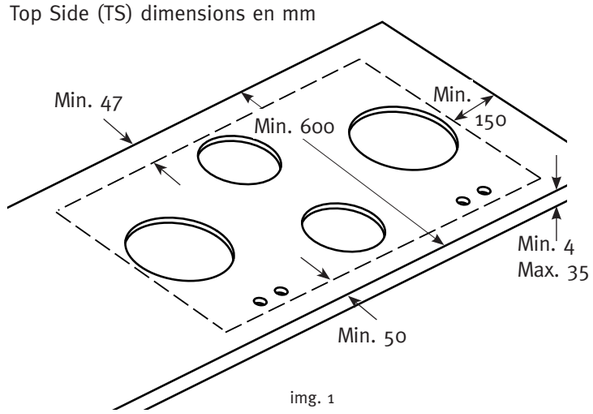
Conservez précieusement cette notice, de manière à ce qu’un éventuel prochain utilisateur puisse aussi l’utiliser à son avantage. De plus cette notice peut être utilisée comme ouvrage de référence pour le service après-vente.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à cuisiner !

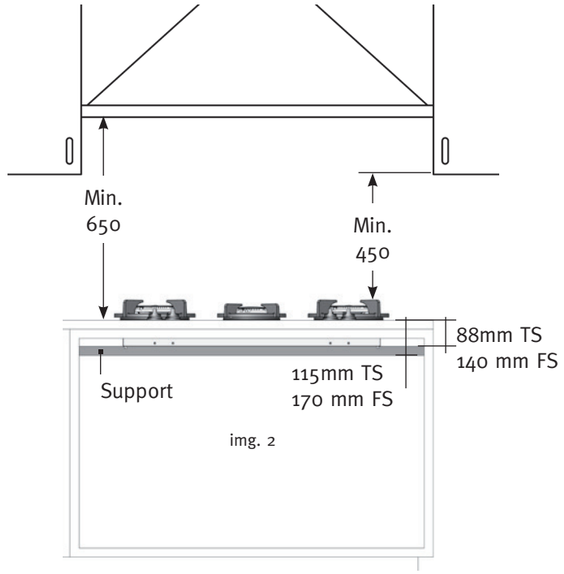
PITT® cooking

1 Tailles d’encastrement

Top Side (TS) dimensions en mm

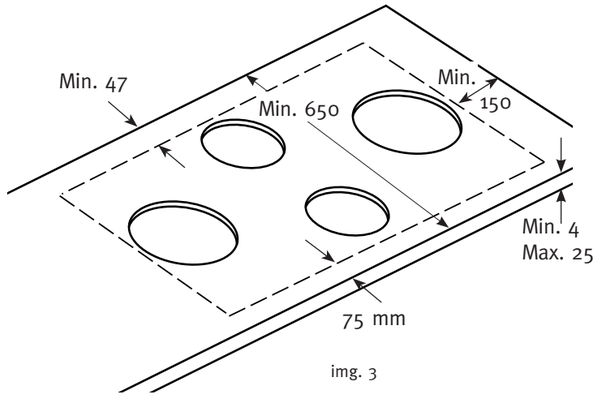


img. 1

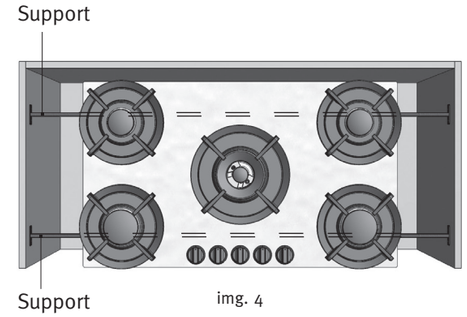


img. 2

Front Side (FS) dimensions en mm



img. 3



img. 4

- Un module PITT® cooking ne doit jamais être monté au dessus de la séparation de deux placards. La plaque de cuisson doit pouvoir être démontée à tout moment pour l’entretien.
- Quand le module PITT® cooking est planifié par exemple au-dessus d’un tiroir, vous devez prendre en compte l’épaisseur totale de l’unité et du jeu de supports de 115 mm (Top Side) et 170 mm (Front Side) mesurés à partir du dessus de la plaque (image 2).
- Pour éviter que la plaque ne se déforme, le module doit être soutenu avec le jeu de supports PITT® cooking (images 2 et 4).

Étiquette type

2 Raccordements de gaz et électrique

Instructions concernant le raccordement au gaz

- Vérifiez avant l'installation si les conditions de distribution locales (type et pression du gaz) correspondent aux valeurs de mise au point de cet appareil.
- Les valeurs de mise au point de cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas équipé d'une installation de transport de gaz de combustion.
  L'installation et le raccordement doivent être réalisés en conformité avec les prescriptions locales et nationales. Surtout en ce qui concerne les prescriptions de ventilation.
- Le raccordement du gaz doit être conforme aux prescriptions générales en vigueur. Nous recommandons de relier la plaque de cuisson à une conduite de gaz fixe. L'utilisation d'un tuyau à gaz flexible conforme, spécialement destiné à cet usage est aussi autorisé.
- Utilisez toujours à l'arrière d'un four un tuyau entièrement métallique.
- En cas d'utilisation d'un tuyau à gaz flexible, veillez à ce que celui-ci ne soit pas plié, et qu'il ne soit pas en contact avec des parties du meuble de cuisine pouvant bouger.
- Le robinet de fermeture du gaz doit être placé dans un endroit facile d'accès.
- Vérifiez avant la mise en service que les raccordements ne fuient pas, ceci peut être réalisé à l'aide d'eau savonneuse.

Instructions concernant le raccordement électrique* 230 V – 50 Hz – 0,6 VA

- TL'installation électrique doit être conforme aux prescriptions nationales en vigueur.
- PLe raccordement sur la prise électrique murale doit toujours être accessible.
- Raccorder l'appareil avec la fiche mâle reliée à la terre à la prise murale reliée à la terre.
- En cas d'endommagement du câble de raccordement, celui-ci ne doit être remplacé que par le fabricant, ou par un installateur agréé. Ceci pour prévenir la survenue de situations dangereuses.

Allumage par étincelle avec pile* 1,5V DC

- L'allumage par étincelle fonctionne grâce à une pile AA.
- La pile est située dans le boîtier en dessous.
- Si l'allumage par étincelle ne fonctionne pas, remplacer la pile.

* En fonction du modèle

Vue d'ensemble des modèles

Modèle PITT	Total kW	gr/h
Akan	1,8 Kw Hs	130
Altar	3 kW Hs	220
Air	5 kW Hs	360
Azuma	5 kW Hs	360
Bandai	4,8 kW Hs	350
Baluran	8 kW Hs	580
Bennett	6,8 kW Hs	490
Baula	8 kW Hs	580
Bely	6,8 kW Hs	490
Bromo	10 kW	720
Capital	9,8 kW Hs	710
Cima	9,8 kW Hs	710
Colo	12 kW Hs	850
Cusin	13 kW Hs	940
Dempo	14,8 kW Hs	1070
Danau	14,8 kW Hs	1070
Drum	14,8 kW Hs	1070
Ebeko	14,6 kW Hs	1060
Elbrus	14,6 kW Hs	1060
Enep	14,6 kW Hs	1060
Foessa	19,6 kW Hs	1420

Vue d'ensemble combinaison gicleur - gaz

Gaz	Pression de gaz	Brûleur 0,3 - 1,8 kW gicleur	Brûleur 0,3 - 3 kW gicleur	Brûleur 0,2 - 5 kW bague extérieure gicleur	Brûleur 0,2 - 5 kW bague intérieure gicleur
G25	25 mbar	1.02	1.32	2x 1.18	1x 0,71
G25.3	25 mbar	1.02	1.32	2x 1.18	1x 0,71
G25	20 mbar	1.07	1.45	2x 1.28	1x 0,74
G20	20 mbar	1.01	1.29	2x 1.15	1x 0,70
G30	30 mbar	0.66	0.87	2x 0.72	1x 0.46
G30	50 mbar	0.58	0,79	2x 0.68	1x 0.40
G31	30 mbar	0.70	0.94	2x 0.80	1x 0.48
G31	37 mbar	0.66	0.87	2x 0.72	1x 0.46
G31	50 mbar	0.62	0.80	2x 0.70	1x 0.42

Catégories d'appareils

Gaz	I2H/E/LL G20/25	I2L/I2EK G25/G25.3	I3+ G30/31	I3B/P G30/31	I3P G31
Pression de gaz	20 mbar	25 mbar	30/37 mbar	50 mbar	50 mbar
Classe d'appareil: 3					

3 Instructions générales

Avertissements relatifs à la sécurité

Lisez attentivement l'ensemble des instructions de cette notice d'utilisation. Vous pourrez ensuite utiliser correctement le système PITT® cooking.

Conservez soigneusement aussi bien la notice de montage que la notice d'utilisation. Vous devrez fournir cette documentation à un prochain utilisateur en cas de transmission du système PITT® cooking. Vérifiez le système PITT® cooking immédiatement après son déballage. En cas de dommages liés au transport prenez immédiatement contact avec PITT® cooking en signifiant par écrit les dommages causés.

Prescriptions de sécurité

1. PITT® cooking n'est destiné qu'à un usage ménager.
2. N'utilisez la plaque de cuisson que pour la préparation de repas. L'appareil n'est pas approprié pour le chauffage d'ambiance.
3. Assurez-vous que les éléments du brûleur sont bien placés correctement.
4. Assurez-vous que la ventilation est suffisante lors de l'utilisation.
5. La distance entre les ustensiles de cuisine et un mur ne résistant pas à la chaleur ou les boutons de commande doit être d'au minimum 2 centimètres et 0,8 inches.
6. Placez les ustensiles de cuisine sur les supports de cuisson, ne les placez jamais directement sur les brûleurs.
7. Vérifiez régulièrement l'éventuel endommagement du produit. N'utilisez jamais l'appareil lorsque celui-ci est endommagé, mais faites-le réparer.
8. L'utilisateur est responsable de la bonne utilisation du système et de son bon état. En cas d'utilisation inappropriée, le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des dommages occasionnés.

⚠ Surchauffe et danger d'incendie

9. N'allumez le feu que si un ustensile ou un wok est placé au-dessus. Le fait de placer un ustensile vide sur le feu peut entrainer une surchauffe.
10. De l'huile ou du beurre surchauffé peut facilement s'enflammer. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Vous pouvez étouffer les flammes du contenant en les couvrant avec un couvercle.
11. Ne flambez jamais d'aliments sous une hôte aspirante, ceci peut causer un incendie.
12. Ne posez jamais d'éléments inflammables ou en métal sur la plaque de cuisson.
13. Ne placez jamais de grill ou de moule sur deux brûleurs.
14. Ne pas utiliser de poêles dont le diamètre de la base est plus large que le support de poêle. Nous recommandons pour les brûleurs de 2 et 3kW des poêles d'un diamètre de base de 230 mm et pour le bruleur de 5kW une base d'au maximum 270 mm.

⚠ Éléments chauds

15. Des éléments du brûleur et dans les environs du brûleur peuvent devenir très chauds pendant l'utilisation et peuvent le rester pendant une longue période suivant l'utilisation. Veiller à ne pas toucher ces éléments avant leur complet refroidissement.
16. Veuillez tenir compte du fait, que si vous utilisez une poêle dont le diamètre de base est supérieur au support de poêle (voir point 14), il est fort probable que le bouton ce commande devienne chaud.
17. Veuillez vous assurer que la flamme reste toujours bien en dessous de la base de poêle (à moins que vous fassiez sauter des aliments au wok). Les flammes qui montent jusque sur le côté de la poêle ne sont pas efficaces et produisent une surchauffe inutile.
18. Il est très important de tenir les enfants à distance.

FR

4 Exploitation de PITT® cooking

Brûleurs PITT® cooking

0,3 - 2 kW

0,3 - 3 kW

0,2 - 5 kW

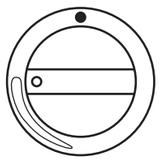
Allumage et réglage des brûleurs

Pour éviter la survenue de pannes, vérifiez avant l'allumage d'un brûleur si tous les éléments ont été montés correctement. Avant l'allumage d'un brûleur, veillez à placer un contenant au dessus du feu. Chaque brûleur peut être réglé progressivement entre les positions petit et grand feu.

img. 4

Brûleur éteint

img. 5



Grand feu

img. 6

Petit feu

Allumer

Pour allumer le brûleur, il faut activer l'allumage par étincelle. Ceci se fait en appuyant complètement sur le bouton de commande, et en le maintenant appuyé. Tournez le bouton de commande vers la gauche (img. 5). Maintenez ensuite le bouton appuyé pendant encore 5 à 8 secondes. Ceci permet au capteur de température de monter en température, ce qui rend possible l'alimentation en gaz. Vous pouvez régler l'intensité de la flamme en tournant doucement le bouton de commande entre les positions petit et grand feu (img. 5 et 6).

Attention: si la flamme ne s'allume pas après 2 à 4 secondes, veuillez remettre le bouton sur la position petit feu (img. 6). Une petite flamme s'allume plus rapidement qu'une grande flamme.

Éteindre

Pour éteindre le brûleur remettez le bouton de commande sur la position affichée sur la image 4.)

5 Utilisation optimale du système PITT® cooking

- Évitez que les flammes atteignent le contenant, ceci permet d'éviter de gaspiller de l'énergie. Cela permet aussi d'éviter que les poignées du contenant chauffent de trop.
- Pour laisser mijoter de grandes quantités de nourriture ou pour les woks, le mieux est d'utiliser le brûleur pour wok. Pour la préparation de sauces et pour laisser mijoter, le mieux est d'utiliser le brûleur pour mijotage. Pour le mijotage, celui-ci doit être sur la position la plus haute.
- Cuisez en utilisant un couvercle, ceci permet d'économiser de l'énergie.
- Utilisez des ustensiles à fonds plats, propres et secs. Les ustensiles à fonds plats sont plus stables et un fond propre permet un meilleur transfert de chaleur à votre repas.

Brûleur pour wok

Avec le brûleur pour wok, vous pouvez préparer des repas à très haute température. Avec ceci, il est important de faire attention à un certain nombre de choses:

- Assure-vous d'avoir coupé les ingrédients à l'avance.
- Si vous souhaitez faire cuire en touillant, utilisez de l'huile de bonne qualité. L'huile d'olive, l'huile de tournesol ou l'huile d'arachide sont particulièrement adaptés pour la cuisson au wok. N'utilisez pas de beurre ou de margarine, ils peuvent brûler à haute température.
- Pour faire cuire à point tous les ingrédients, il faut commencer par faire cuire les ingrédients ayant les temps de préparation les plus important.

6 Entretien du système PITT® cooking

Le système PITT® cooking est constitué de matériaux de grandes qualités, qui peuvent être nettoyés simplement.

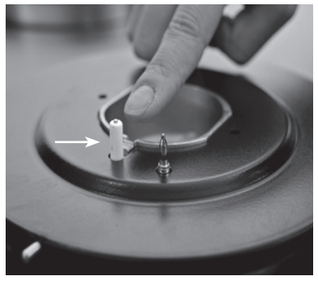
Faites toutefois attention aux points suivants:

1. Ne nettoyez jamais les éléments du brûleur dans un lave-vaisselle, le détergent peut les détériorer. Ne nettoyez pas avec beaucoup d'eau, cela pourrait entrer dans le brûleur ou dans les ouvertures de ventilation..
2. Utilisez un chiffon pour nettoyer l'allumage par étincelle électrique (voir img. 7). En cas d'encrassement important, la pointe peut être nettoyée avec une brosse fine. Faites-le très doucement, assurez-vous que la distance entre l'allumage par étincelle et le brûleur ne soit pas modifié. Cela pourrait avoir comme conséquence que le brûleur ne s'allume plus ou mal.
3. Placez les supports de cuisson directement sur les brûleurs, sans les faire glisser sur le plan de travail.
4. Faites attention à placer les éléments du brûleur ensemble sur les arêtes de guidage (voir img. 8).
5. Nettoyez la plaque de cuisson immédiatement après son utilisation, cela permet d'éviter que de la nourriture surcuite s'incruste longtemps, et soit plus tard difficile à enlever.
6. Commencez par nettoyer les boutons, les brûleurs et les supports de cuisson. Nettoyez ensuite le plan de travail, de manière à ce qu'il ne soit pas sali par la suite.
7. Utilisez un agent nettoyant doux et un chiffon mou pour nettoyer les éléments du brûleur qui peuvent être enlevés. La meilleure solution pour éliminer les taches persistantes sur les supports de cuisson ou sur le dessus des brûleurs, est d'utiliser un agent nettoyant liquide.
8. N'utilisez en aucun cas des poudres récurrentes, des éponges abrasives, des objets tranchants ou des agents de nettoyage agressifs.
9. Pour l'entretien et le nettoyage de votre plan de travail, reportez-vous à la notice du produit concerné.

Attention: Le système PITT® cooking ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur ou à haute pression. Ceci pourrait remettre en question la sécurité électrique de l'appareil.

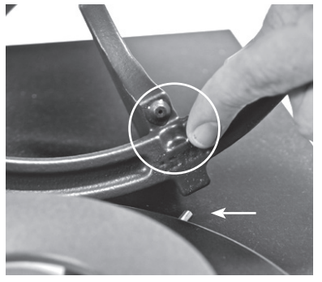
Attention: Ne jamais dévisser les vis des boucliers thermiques. (voir image 8a)

img. 7



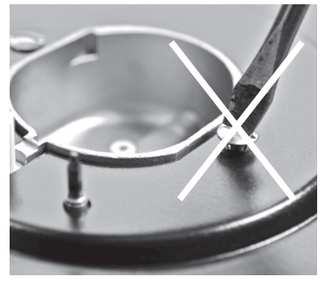
Allumage électrique par étincelle

img. 8



Support de cuisson avec arête de guidage

img. 8a



Bouclier vis de chaleur

FR

7 Pannes du système PITT® cooking

Attention: le raccordement du système PITT® cooking ne doit être effectué que par un installateur agréé. Pour assurer la sécurité et la garantie, les réparations ne doivent être effectuées que par professionnels. Seules des pièces détachées d'origine doivent être utilisées.

Panne	Cause	Solution	Chapitre / Page
Un bruleur s'allume et s'éteint immédiatement.	Le bouton de commande n'est pas appuyé suffisamment longtemps pour activer la protection d'inflammation.	Maintenez le bouton appuyé quelques secondes après l'allumage.	Chapitre 4 / page 30
	Le bouton de commande n'est pas réglé à la bonne hauteur.	Réglez correctement le bouton de commande.	Notice de montage** TS: 13 au 15 FS: 11 au 17
Le bouton de commande frotte sur la coque d'obturation.	La plaque de cuisson n'est pas montée bien à plat sur le plan de travail.	Réglez correctement le bouton de commande.	Notice de montage** TS: 13 au 15 FS: 11 au 17
	La coque d'obturation n'est pas centrée p.r. au bouton de commande.	Libérez la coque d'obturation et repositionnez la.	Notice de montage** TS: 20 au 21 FS: 16 au 17
L'allumage par étincelle reste activé.	La plaque de cuisson n'est pas montée bien à plat sur le plan de travail.	Réglez correctement le bouton de commande.	Notice de montage** TS: 13 au 15 FS: 11 au 17
	La coque d'obturation n'est pas centrée p.r. au bouton de commande.	Libérez la coque d'obturation et repositionnez la.	Notice de montage** TS: 20 au 21 FS: 16 au 17
Un brûleur ne s'allume pas.	Le bouton de commande n'est pas réglé à la bonne hauteur.	Réglez correctement le bouton de commande.	Notice de montage** TS: 13 au 15 FS: 11 au 17
	Le cordon électrique n'est pas raccordé à la prise murale.	Placez la fiche mâle dans la prise.	
	Fusible défectueux ou un disjoncteur du tableau électrique a déclenché.	Montez un nouveau fusible ou réenclenchez le disjoncteur.	
	L'allumage par étincelle est encrassé ou humide.	Nettoyez ou séchez l'allumage par étincelle.	Chapitre 6 / page 31
	Des éléments du brûleur ne sont pas montés correctement.	Réassemblez les éléments du bruleur via l'arête de centrage.	Chapitre 6 / page 31
	Des éléments du brûleur sont encrassés ou humides.	Nettoyez/séchez les éléments du brûleur. Vérifiez la bonne ouverture des orifices.	Chapitre 6 / page 31
	Le robinet de gaz est fermé.	Ouvrez le robinet de gaz.	
	L'appui sur le bouton de commande n'est pas suffisamment long.	Maintenez appuyé le bouton de commande suffisamment longtemps entre la position petit et grand feu.	Chapitre 4 / page 30
	Pile vide*	remplacer la pile	Chapitre 2 / page 28
Un brûleur ne s'allume pas comme les autres.	Des éléments du brûleur ne sont pas placés correctement.	Réassemblez les éléments du bruleur via l'arête de centrage.	Chapitre 6 / page 31
	Des éléments du brûleur sont encrassés ou humides.	Nettoyez/séchez les éléments du brûleur. Vérifiez la bonne ouverture des orifices.	Chapitre 6 / page 31
Fuite de gaz à proximité de l'appa-reilde cuisson.	Le raccordement fuit.	Vérifiez le raccordement. Si la cause n'est pas remédiée rapidement, fermez immédiatement le robinet de gaz principal.	
	Un brûleur est activé, mais ne s'allume pas.	Fermez le bouton de commande et attendez quelques minutes avant de le rallumer.	Chapitre 4 / page 30

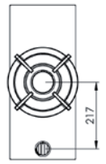
* En fonction du modèle
** TS = Top Side / FS = Front Side

Si vous ne pouvez pas remédier à la panne à l'aide des points ci-dessus ? Prenez contact avec le responsable des ventes du service clientèle de PITT® cooking. Voir l'adresse du service après-vente page 76.

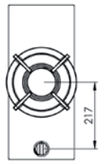
FR

8 Vue d'ensemble des modèles Top Side

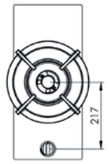
Akan



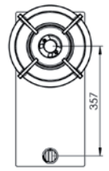
Altar



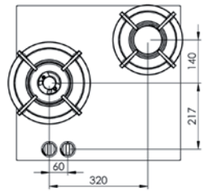
Azuma



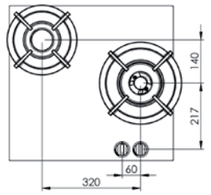
Air



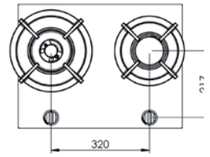
Baluran



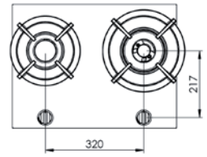
Bennett



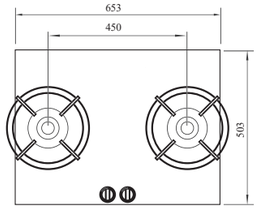
Baula



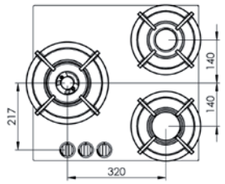
Bely



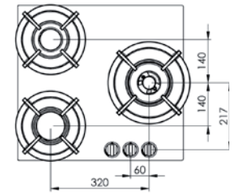
Bromo



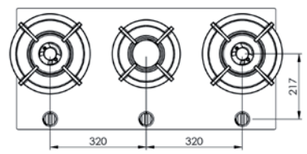
Cima



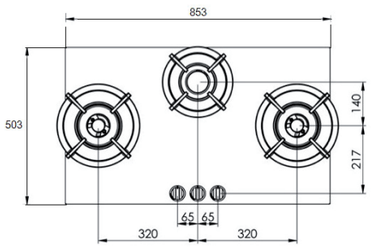
Capital



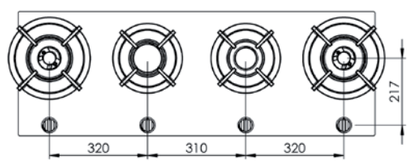
Cusin



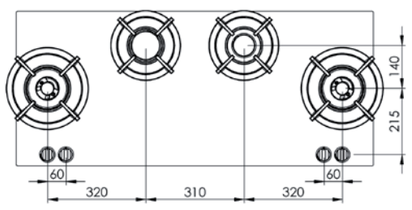
Colo



Danau



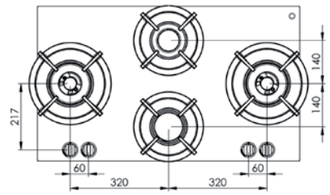
Drum



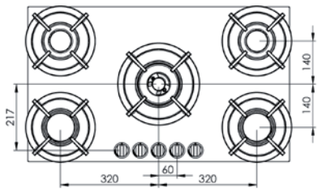
FR

8 Vue d’ensemble des modèles Top Side

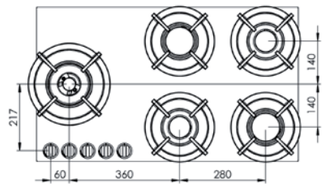
Dempo



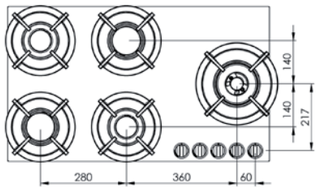
Elbrus



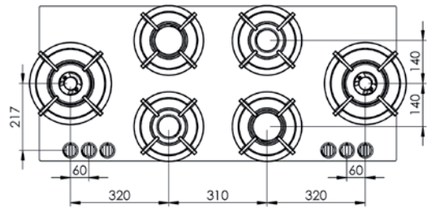
Enep



Ebeko



Foessa

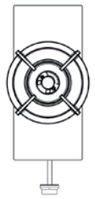


9 Vue d’ensemble des modèles Front Side

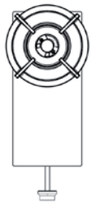
Akan

Altar

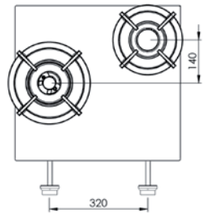
Azuma



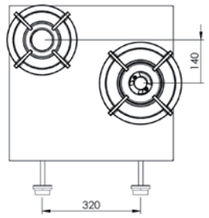
Air



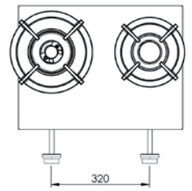
Baluran



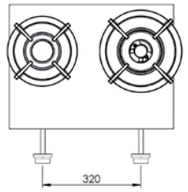
Bennett



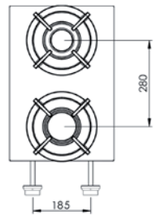
Baula



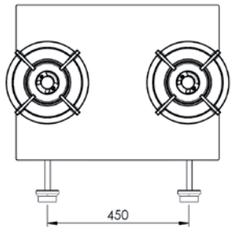
Bely



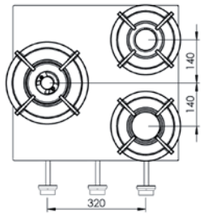
Bandai



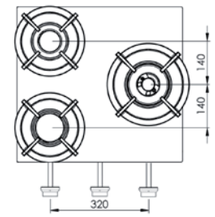
Bromo



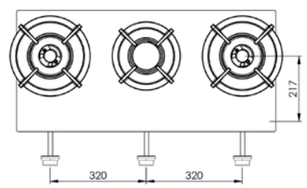
Cima



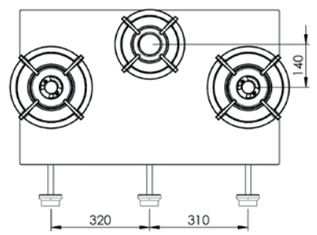
Capital



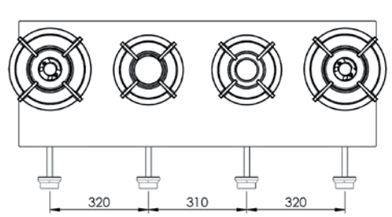
Cusin



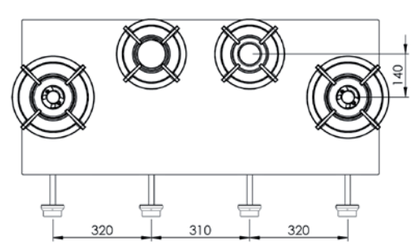
Colo



Danau



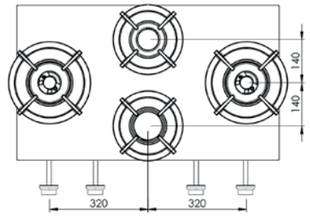
Drum



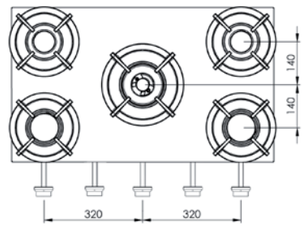
FR

9 Vue d’ensemble des modèles Front Side

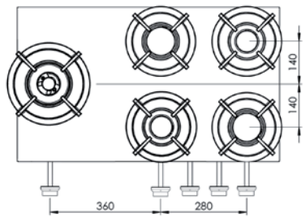
Dempo



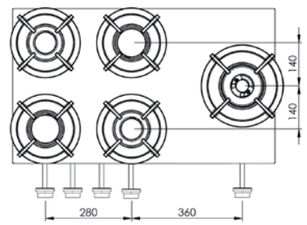
Elbrus



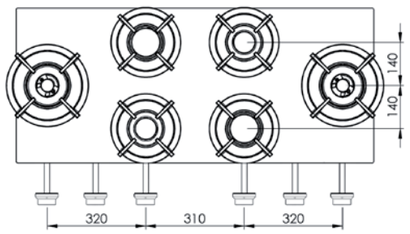
Enep



Ebeko



Foessa



10 Conditionnement

TLe système PITT® cooking est composé de matériaux durables.
L’emballage est recyclable et est constitué avec les types de matériaux suivants:

-carton
-paper

Ces matériaux sont conformes aux préconisations gouvernementales en matière d’évacuation responsable des déchets.
L’emballage de ce produit comporte une étiquette avec l’illustration du bac d’évacuation marqué d’une croix (voir figure 9).

afb. 9

La directive concernant la mise au rebut d’appareils électriques et électroniques (DEEE) de l’union Européenne. La directive DEEE de l’union Européenne exige que les produits qui ont été achetés dans l’UE (et dans certains cas leurs emballages), doivent comporter une étiquette avec le bac d’évacuation marqué d’une croix. Comme déterminé par la directive DEEE, l’étiquette avec le bac d’évacuation marqué d’une croix, indique que les clients ou utilisateurs finaux dans les pays de l’UE ne doivent pas jeter les appareils électriques et électroniques et leurs accessoires avec les déchets ménagers. Les clients et utilisateurs finaux à l’intérieur de l’UE doivent prendre contact avec leur fournisseur local ou leur centre d’entretien, pour obtenir des informations relatives au système de collecte des déchets de leur mairie.

PITT COOKING

DE Betriebsanleitung

Top Side/Front Side

Inhalt

Kapitel	Thema	Seite
1	Einbaumaße	39
2	Anschluss: Gas und Strom	40
3	Allgemeine Hinweise	41
4	PITT® cooking steuern	42
5	PITT® cooking optimal nutzen	42
6	PITT® cooking warten	43
7	Störungen am PITT® cooking	44
8	Modellübersicht Top Side	45
9	Modellübersicht Front Side	47
10	Verpackung	48
11	Service-Adresse	76

Vorwort

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres PITT® cooking. Bei diesem einzigartigen System haben Sie die Möglichkeit, die Positionen der Brenner selbst zu bestimmen. Deshalb ist größtes Kochvergnügen für viele Jahre garantiert. Dank der verschiedenen Brennerkapazitäten können Sie alle Gerichte optimal zubereiten. Da die Funkenzündung direkt in die Drehknöpfe integriert ist, können die Brenner mit einer Hand bedient werden.
In diesem Handbuch wird beschrieben, wie Sie alle Funktionen dieses optimal nutzen können.

Lesen Sie das Benutzerhandbuch und die Montageanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das benutzen.

Bewahren Sie dieses Handbuch auf, damit Sie es gegebenenfalls an andere Benutzer weitergeben können. Außerdem enthält dieses Handbuch wichtige Informationen für Wartungstechniker.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen!

PITT® cooking

1 Einbaumaße

Top Side (TS) Abmessungen in mm

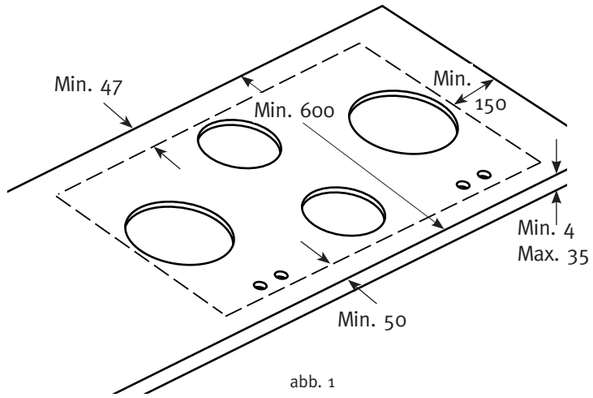


abb. 1

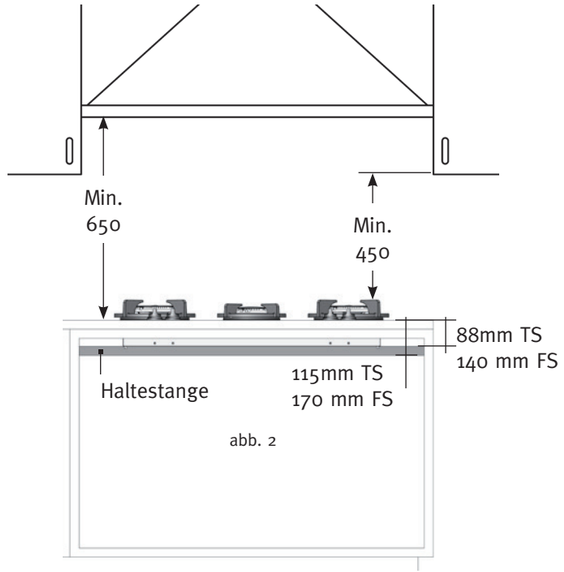


abb. 2

Front Side (FS) Abmessungen in mm

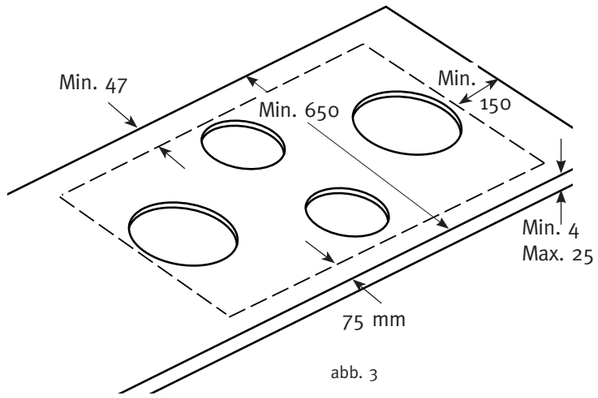


abb. 3

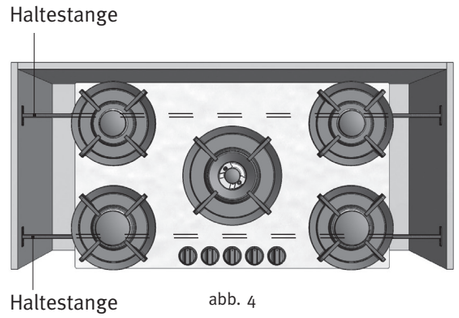


abb. 4

- Ein Kochmodul kann nicht über einem Küchenschrankbereich installiert werden, da es zu Wartungszwecken zugänglich sein muss.
- Wenn PITT® cooking mit einem Schubladenblock kombiniert wird, beachten Sie immer die Maße des Bauteils und die Haltestange. Die Höhe der Baugruppe und Haltestange beträgt 115 mm (Top Side) und 170 mm (Front Side) gemessen von der Oberseite des Arbeitsblatts (abb. 2.).
- Um ein Biegen der Arbeitsplatte zu verhindern muss im Inneren des Küchenschranks vollständig gestützt werden mit die PITT® cooking Haltestangen (Abb. 2, und 4).

Typenschild

2 Anschluss: Gas und Strom

Hinweise zum Gasanschluss

- Überprüfen Sie, ob die vorhandene Anlage und die Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) den Einstellungswerten des Geräts entsprechen.
- Die Einstellungswerte des Geräts sind auf dem Typenschild angegeben.
- Dieses Gerät ist nicht mit einer Entgasungsstrecke für Verbrennungsgase ausgestattet. Installation und Anschluss müssen die örtlichen und nationalen Vorschriften erfüllen. Dies gilt insbesondere für die Anforderungen an die Lüftung.
- Das angeschlossene Gas muss den allgemein geltenden Anforderungen entsprechen. Wir empfehlen, das an eine fest installierte Gasleitung anzuschließen. Es ist aber auch möglich, einen zugelassenen und für diesen Zweck ausdrücklich vorgesehenen Gasschlauch einzusetzen.
- Hinter einem Ofen muss immer ein Vollmetallrohr verwendet werden.
- Zugelassene Gasschläuche dürfen nicht geknickt werden und dürfen keine beweglichen Teile der Küchenmöbel berühren.
- Der Haupt-Gashahn muss sich an einer leicht zugänglichen Position befinden.
- Prüfen Sie alle Anschlüsse mit Seifenlösung auf Lecks, bevor Sie das Kochfeld in Betrieb nehmen.

Hinweise zum Elektroanschluss* 230 V – 50 Hz – 0,6 VA

- Die elektrische Anlage muss die örtlichen und nationalen Vorschriften erfüllen.
- Steckdose und Stecker müssen jederzeit zugänglich sein.
- Wenn das Gerät mit einem festen Hauptanschluss ausgestattet ist, muss ein allpoliger Haupt-schalter mit einer Kontak-töffnung von mindestens 3 mm eingesetzt werden. Dieses Gerät muss immer geerdet sein.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, darf es nur durch den Hersteller oder einen qualifizierten Installateur ausge-tauscht werden. So werden Gefahren vermieden.

Batteriezündung* 1,5V DC

- Die Funkenzündung arbeitet durch eine Batterie AA.
- Die Batterie ist in dem Gehäuse an der Unterseite positioniert.
- Ersetzen Sie die Batterie, wenn die Funkenzündung nicht funktioniert

* Abhängig vom Modell

Übersicht PITT® cooking

Modell PITT	Total kW	Bel. gr/h
Akan	1,8 Kw Hs	130
Altar	3 kW Hs	220
Air	5 kW Hs	360
Azuma	5 kW Hs	360
Bandai	4,8 kW Hs	350
Baluran	8 kW Hs	580
Bennett	6,8 kW Hs	490
Baula	8 kW Hs	580
Bely	6,8 kW Hs	490
Bromo	10 kW	720
Capital	9,8 kW Hs	710
Cima	9,8 kW Hs	710
Colo	12 kW Hs	850
Cusin	13 kW Hs	940
Dempo	14,8 kW Hs	1070
Danau	14,8 kW Hs	1070
Drum	14,8 kW Hs	1070
Ebeko	14,6 kW Hs	1060
Elbrus	14,6 kW Hs	1060
Enep	14,6 kW Hs	1060
Foessa	19,6 kW Hs	1420

Übersicht zu Gasarten und Düsen

Gas	An-schluss-druck	Brenner 0,3 - 2 kW Düse	Brenner 0,3 - 3 kW Düse	Brenner 0,2 - 5 kW Äußerer Ring Düse	Brander 0,2 - 5 kW Innerer Ring Düse
G25	25 mbar	1.02	1.32	2x 1.18	1x 0,71
G25.3	25 mbar	1.02	1.32	2x 1.18	1x 0,71
G25	20 mbar	1.07	1.45	2x 1.28	1x 0,74
G20	20 mbar	1.01	1.29	2x 1.15	1x 0,70
G30	30 mbar	0.66	0.87	2x 0.72	1x 0.46
G30	50 mbar	0.58	0,79	2x 0.68	1x 0.40
G31	30 mbar	0.70	0.94	2x 0.80	1x 0.48
G31	37 mbar	0.66	0.87	2x 0.72	1x 0.46
G31	50 mbar	0.62	0.80	2x 0.70	1x 0.42

Geräte Kategorie

Gas	I2H/E/LL G20/25	I2L/I2EK G25/G25.3	I3+ G30/31	I3B/P G30/31	I3P G31
An-schluss-druck	20 mbar	25 mbar	30/37 mbar	50 mbar	50 mbar
Toestel klasse: 3					

DE

3 Allgemeine Hinweise

Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch sorgfältig durch. Nur so können Sie sicherstellen, dass Sie Ihren Kochfeld PITT® cooking fehlerfrei bedienen.

Bewahren Sie sowohl das Benutzerhandbuch als auch die Montageanweisungen auf.
Wenn Sie den PITT® cooking an eine andere Person verkaufen oder weitergeben, müssen Sie auch die Dokumentation weitergeben.

Prüfen Sie das PITT® cooking sofort nach dem Auspacken gründlich auf eventuelle Beschädigungen. Wenn Sie Schäden feststellen, kontaktieren Sie bitte sofort PITT® cooking per E-Mail oder per Post.

Sicherheitshinweise

1. PITT® cooking ist ausschließlich für den Gebrauch in Haushalten vorgesehen.
2. Sie dürfen das nur für das Zubereiten von Gerichten einsetzen. Für das Heizen Ihrer Wohnung ist das Gerät nicht geeig-net.
3. Vergewissern Sie sich, dass alle Brennerteile korrekt sitzen.
4. Sorgen Sie während des Gebrauchs für ausreichende Lüftung.
5. Zwischen Kochgeschirr und Wänden oder Drehknöpfen ohne speziellen Hitzeschutz muss ein Abstand von mindestens 2 cm eingehalten werden.
6. Setzen Sie Kochgeschirr immer auf den Rost, niemals direkt auf einen Brenner.
7. Prüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Beschädigungen. Wenn das Produkt beschädigt ist, darf es nicht mehr benutzt werden, sondern muss repariert werden
8. Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass das System bestimmungsgemäß gebraucht und in einem ordnungsgemäßen Zustand erhalten wird. Wird das Produkt fehlerhaft gebraucht, sind alle Haftungsansprüche gegen den Hersteller für eventuelle Schäden ausgeschlossen.

⚠ **GEFAHREN DURCH ÜBERHITZUNG UND FEUER**

9. Schalten Sie die Brenner nur ein, wenn eine Pfanne auf dem Rost steht. Wenn Sie eine leere Pfanne erhitzen, kann es zu einer Überhitzung kommen.
10. Überhitztes Öl und überhitzte Butter können sich leicht entzünden. Solche Brände nicht mit Wasser löschen. Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel.
11. Flambieren Sie niemals unter einer Abzugshaube, da dies Brände verursachen kann.
12. Legen Sie keine entflammbaren oder metallischen Objekte auf das .
13. Legen Sie keine Grills oder Kontaktgrills über zwei Brenner.
14. Verwenden Sie keine Pfannen mit einem größeren Durchmesser als Basis der Topfträger. Wir empfehlen für die 2 und 3 KW Brenner eine Pfanne mit einem maximalen Basisdurchmesser von 230 mm und für die 5 kW-Brenner maximal Basis von 270 mm.

⚠ **HEISSE KOMPONENTEN**

15. Brennerteile können während des Gebrauchs sehr heiß werden und bleiben auch nach dem Kochen noch lange heiß. Berühren Sie keine heißen Teile.
16. Bitte beachten Sie, dass, wenn Sie eine Pfanne mit einem größeren Durchmesser als Basis der Topfträger verwenden (siehe Punkt 14) die Möglichkeit besteht, dass die Bedienknöpfe heiß werden können.
17. Bitte beachten Sie, dass die Flamme immer unterhalb der Basis der Pfanne bleiben sollte (es sei denn, Sie rühren sind mit einem Wok braten). Flammen steigen gegen die Seite der Pfanne wird nicht wirksam sein und unerwünschte Überhitzung erzeugen.
18. Halten Sie Kinder vom fern.

DE

4 PITT® cooking steuern

Brenner PITT® cooking

0,3 - 2 kW

0,3 - 3 kW

0,2 - 5 kW

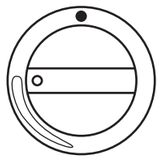
Brenner zünden und einstellen

Um unerwünschte Störungen zu vermeiden, prüfen Sie alle Komponenten des Brenners auf korrekten Sitz, bevor Sie den Brenner zünden. Setzen Sie eine Pfanne auf das , bevor Sie den Brenner zünden. Alle Brenner lassen sich auf hohe und niedrige Flamme einstellen.

Abb. 4

Brenner AUS

Abb. 5



Hohe Flamme

Abb. 6

Niedrige Flamme

Aktivieren

Zum Zünden eines Brenners aktivieren Sie die Funkenzündung. Drücken Sie dazu bis zum Anschlag auf den Drehknopf, und halten Sie den Knopf gedrückt. Drehen Sie den Drehknopf nach links (Abbildung 5). Halten Sie den Knopf weitere 5 bis 8 Sekunden gedrückt. Während dieser Zeit wird der Temperatursensor erwärmt, und der Gasfluss wird freigegeben. Zum Einstellen der Flammengröße drehen Sie den Drehknopf langsam auf die gewünschte Position zwischen hoher und niedriger Einstellung (Abbildungen 5 und 6).

Achtung: Wenn die Flamme nicht nach 2 bis 4 Sekunden gezündet wird, drehen Sie den Drehknopf zurück zur niedrigen Einstellung (Abbildung 6). Kleine Flammen werden schneller entzündet als große Flammen.

Deaktivieren

Um eine Flamme auszuschalten, drehen Sie den Drehknopf zurück auf die Position, die in Abbildung 4 gezeigt ist.

5 PITT® cooking optimal nutzen

- Um unnötige Energieverluste zu vermeiden, achten Sie darauf, dass sich keine Flammen um die Pfanne legen. Auch die Griffe von Pfannen können heiß werden.
- Zum Kochen größerer Mengen sollten Sie einen Wok verwenden. Für die Zubereitung von Saucen und Gerichten, die auf kleiner Flamme kochen, sollten Sie den seitlichen Brenner verwenden. Zum Durchkochen sollte dieser auf die höchste Stufe eingestellt sein.
- Sie können Energie sparen, wenn Sie Töpfe und Pfannen mit Deckel verwenden.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit glatter, sauberer und trockener Unterseite. Glatte Pfannen stehen stabiler und saubere Flächen ermöglichen eine bessere Wärmeübertragung.

Wok-Brenner

Mit diesem Kochgerät können Sie Gerichte bei sehr hohen Temperaturen zubereiten. Dabei sind jedoch einige Besonderheiten zu beachten:

- Schneiden Sie alle Zutaten bereits im Voraus.
- Verwenden Sie Wok-Öl hoher Qualität. Besonders geeignet für das Kochen im Wok sind Olivenöl, Sonnenblumenöl und Erdnussöl. Verwenden Sie keine Butter und keine Margarine, da diese überhitzt werden und bei hohen Temperaturen verbrennen.
- Damit alle Zutaten zur gleichen Zeit gar werden, kommen die Zutaten mit der längsten Garzeit zuerst in den Wok.

6 PITT® cooking warten

Das Kochfeld PITT® cooking ist aus hochwertigen Materialien hergestellt, die sich sehr leicht reinigen lassen.

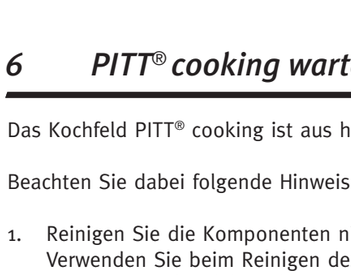
Beachten Sie dabei folgende Hinweise:

1. Reinigen Sie die Komponenten niemals im Geschirrspüler, da die Lösungsmittel die Materialien angreifen können. Verwenden Sie beim Reinigen des Kochfelds nicht zu viel Wasser, da dieses in die Brennerdüsen eindringen kann.
2. Reinigen Sie die elektrischen Funkenzünder mit einem Tuch (siehe Abbildung 7). Bei starker Verschmutzung können Sie auch die Spitzen einer weichen Bürste verwenden. Arbeiten Sie dabei vorsichtig. Achten Sie darauf, dass der Abstand zwischen Brenner und Funkenzündung nicht verändert wird. Bei Nichtbeachtung kann es vorkommen, dass der betroffene Brenner schlecht oder gar nicht mehr zündet.
3. Setzen Sie den Rost direkt auf die Brenner, ohne Ihre Arbeitsplatte zu zerkratzen.
4. Setzen Sie die Brennerteile auf die Zentriernocken (siehe Abbildung 8).
5. Reinigen Sie das Kochfeld sofort nach jeder Benutzung, da sich sonst Essensreste festsetzen können, die sich später nur noch sehr schwer entfernen lassen.
6. Reinigen Sie zuerst die Drehknöpfe, die Brenner und den Rost. Reinigen Sie zum Schluss die Arbeitsplatte, damit sie nicht erneut verunreinigt wird.
7. Reinigen Sie die abnehmbaren Brennerteile mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch. Hartnäckige Verschmutzungen auf Rost und Brennern lassen sich am besten mit einem Flüssigreiniger entfernen.
8. Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Scheuerschwämme, spitze oder scharfe Objekte oder aggressive Reinigungsmittel.
9. Hinweise zur Wartung und Reinigung die Küchenarbeitsplatte finden Sie in der Dokumentation des eingesetzten Produkts.

Achtung: Das kochfeld PITT® cooking darf keinesfalls mit Dampf- oder Hochdruckreinigern behandelt werden. Wenn mit solchen Verfahren gearbeitet wurde, ist die elektrische Sicherheit nicht mehr gewährleistet.

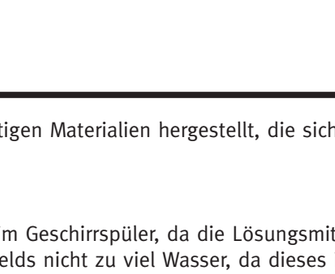
Achtung: Niemals die Schrauben der Hitzeschild abschrauben (siehe Abb 8a).

Abb. 7



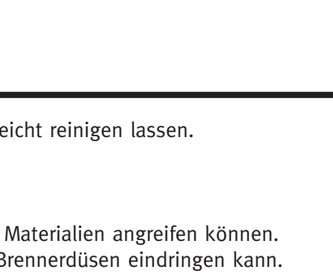
Elektrische Funkenzündung

Abb. 8



Rost mit Zentriernocken

Abb. 8a



Schrauben Hitzeschild

7 Störungen am PITT® cooking

Achtung: Das PITT® cooking-System darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden. Zur Gewährleistung der Sicherheit und der Garantie dürfen Reparaturen nur von anerkannten Fachleuten ausgeführt werden. Es sind ausschließlich Originalteile einzusetzen.

Störung	Ursache	Störungsbehebung	Kapitel / Seite
Bei einem Brenner geht die Flamme nach dem Zünden gleich wieder aus.	Der Regelknopf wurde nicht lange genug gedrückt, um die Zündsicherung zu aktivieren.	Nach dem Zünden den Regelknopf einige Sekunden gedrückt halten.	Kapitel 4 / Seite 42
	Der Regelknopf ist nicht auf die richtige Höhe eingestellt.	Regelknopf richtig einstellen.	Montageanleitung** TS: 13. bis 15. FS: 11. bis 17.
Der Regelknopf schleift an der Dichtmanschette.	ist nicht eben unter der Arbeitsplatte montiert.	Regelknopf richtig einstellen.	Montageanleitung** TS: 13. bis 15. FS: 11. bis 17.
	Dichtmanschette ist nicht mittig zum Regelknopf angeordnet.	Dichtmanschette abnehmen und erneut festkleben.	Montageanleitung** TS: 20. bis 21. FS: 16. bis 17.
Funkenzündung bleibt hängen.	ist nicht eben unter der Arbeitsplatte montiert.	Regelknopf richtig einstellen.	Montageanleitung** TS: 13. bis 15. FS: 11. bis 17.
	Dichtmanschette ist nicht mittig zum Regelknopf angeordnet.	Dichtmanschette abnehmen und erneut festkleben.	Montageanleitung** TS: 20. bis 21. FS: 16. bis 17.
Ein Brenner zündet nicht.	Der Regelknopf ist nicht auf die richtige Höhe eingestellt.	Regelknopf richtig einstellen.	Montageanleitung** TS: 13. bis 15. FS: 11. bis 17.
	Der Stecker ist nicht in die Steckdose eingesteckt.	Stecker in die Steckdose stecken.	
	Sicherung ist defekt oder Sicherung im Sicherungskasten ausgeschaltet	Eine neue Sicherung montieren oder Sicherung wieder einschalten.	
	Funkenzündung ist verschmutzt oder feucht.	Funkenzündung reinigen oder trocknen.	Kapitel 6 / Seite 43
	Brennerteile sind nicht korrekt montiert.	Die Brennerteile mithilfe der Zentriernocken zusammensetzen.	Kapitel 6 / Seite 43
	Brennerteile sind verschmutzt oder feucht.	Brennerteile reinigen/ trocknen. Kontrollieren, ob die Austrittsöffnungen offen sind.	Kapitel 6 / Seite 43
	Gashaupthahn ist geschlossen.	Gashaupthahn öffnen.	
	Regelknopf wurde zu kurz oder nicht tief genug heruntergedrückt.	Regelknopf lange genug und tief genug zwischen maximaler und kleiner Stufe gedrückt halten.	Kapitel 4 / Seite 42
	Batterie leer*	Batterie wechseln	Kapitel 2 / Seite 40
Ein Brenner brennt nicht gleichmäßig.	Brennerteile sind nicht korrekt platziert.	Die Brennerteile mithilfe der Zentriernocken zusammensetzen.	Kapitel 6 / Seite 43
	Brennerteile sind verschmutzt oder feucht.	Brennerteile reinigen/ trocknen. Kontrollieren, ob die Austrittsöffnungen offen sind.	Kapitel 6 / Seite 43
Gasgeruch in der Umgebung des Kochgeräts.	Anschluss des s leckt.	Anschluss kontrollieren. Falls sich die Ursache nicht sofort beheben lässt, unverzüglich den Gashaupthahn schließen.	
	Ein Brenner ist eingeschaltet, aber nicht gezündet.	Regelknopf ausschalten, vor erneutem Zünden erst einige Minuten warten.	Kapitel 4 / Seite 42

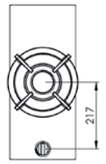
* Abhängig vom Modell
** TS = Top Side / FS = Front Side

Wenn sich das Problem nicht beheben lässt, kontaktieren Sie Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Für weitere Informationen finden Sie die Service-Adresse auf Seite 76.

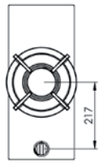
DE

8 Modellübersicht Top Side

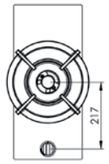
Akan



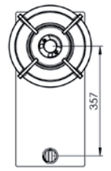
Altar



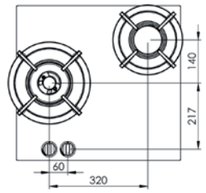
Azuma



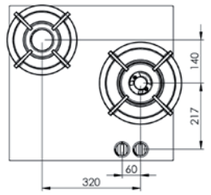
Air



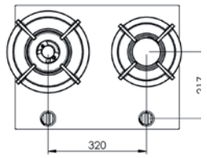
Baluran



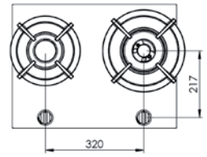
Bennett



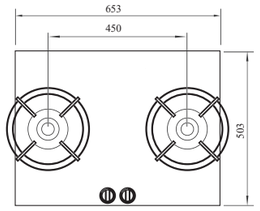
Baula



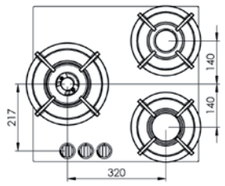
Bely



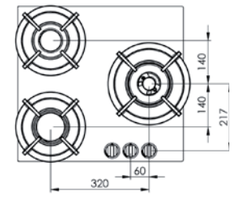
Bromo



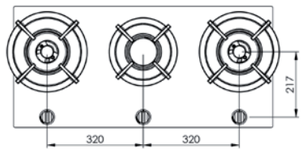
Cima



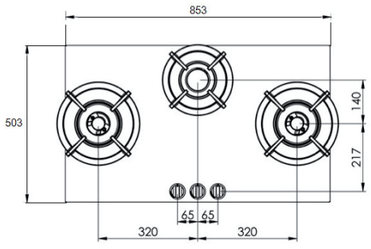
Capital



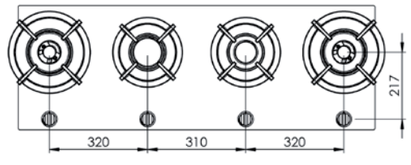
Cusin



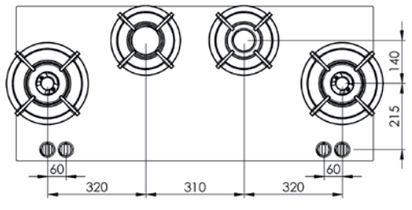
Colo



Danau

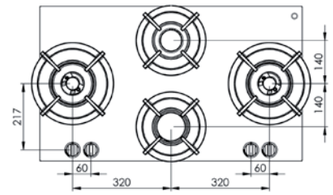


Drum

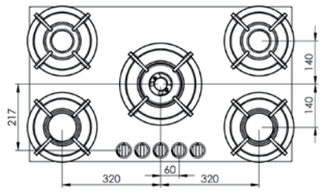


DE

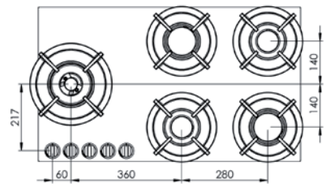
Dempo



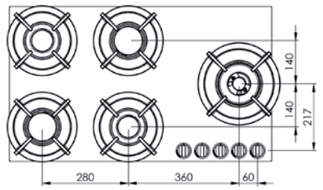
Elbrus



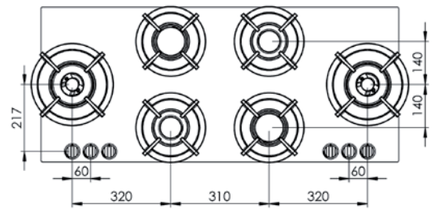
Enep



Ebeko



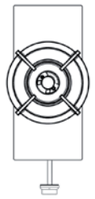
Foessa



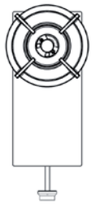
Akan

Altar

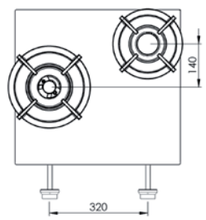
Azuma



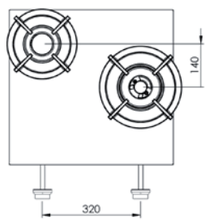
Air



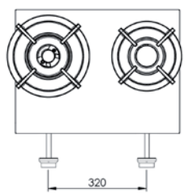
Baluran



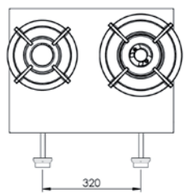
Bennett



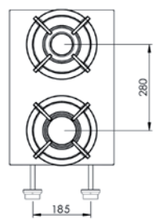
Baula



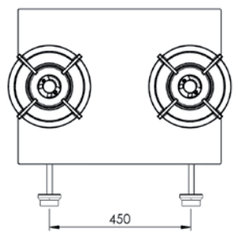
Bely



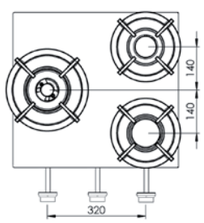
Bandai



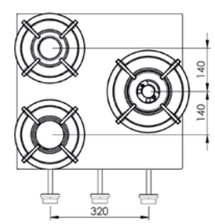
Bromo



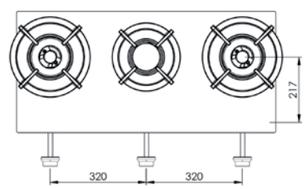
Cima



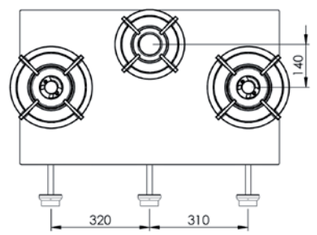
Capital



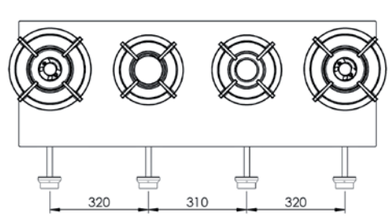
Cusin



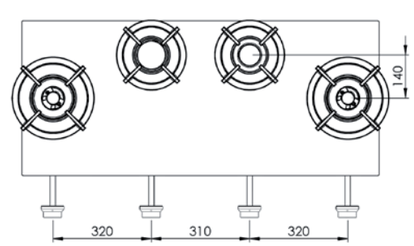
Colo



Danau



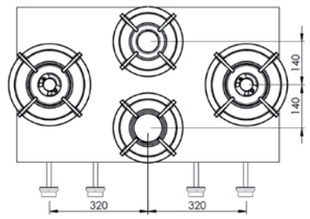
Drum



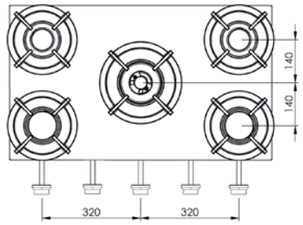
DE

9 Modellübersicht Front Side

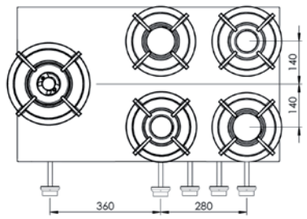
Dempo



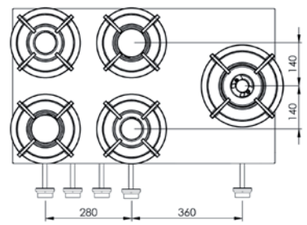
Elbrus



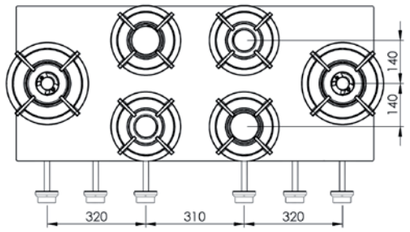
Enep



Ebeko



Foessa



10 Verpackung

Das PITT® cooking wird aus nachhaltigen Materialien hergestellt.
Die Verpackung ist wiederverwertbar und besteht aus folgenden Materialien:

-Pappe
-Papier

Diese Materialien erfüllen die gesetzlichen Anforderungen für eine verantwortungsvolle Entsorgung. Auf der Verpackung dieses Produkts befindet sich ein Aufkleber mit einer durchgestrichenen Mülltonne (siehe Abbildung 9).

Hinweise zur WEEE-Richtlinie der Europäischen Union (Waste Electrical and Electronic Equipment): Die WEEE-Richtlinie der Europäischen Union verlangt, dass Produkte (und zum Teil deren Verpackungen), die in EU-Ländern verkauft werden, mit einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet werden müssen. Gemäß der WEEE-Richtlinie wird mit der durchgestrichenen Mülltonne darauf hingewiesen, dass Verbraucher und Endnutzer in EU-Ländern Elektro- und Elektronikgeräte und Zubehör nicht mit dem Hausmüll entsorgen dürfen. Verbraucher und Endnutzer in der EU sollten sich bei Fragen zum Abfallsammelsystem ihrer Kommune an ihren Händler oder ihre Vertragswerkstatt wenden.

Manual del usuario

PITT COOKING

ES Manual del usuario

Top Side/Front Side

Contenido

Capítulo	Tema	Página
1	Dimensiones de instalación	51
2	Conexiones: gas y electricidad	52
3	Instrucciones generales	53
4	Mandos control PITT® cooking	54
5	Uso óptimo de su sitema PITT® cooking	54
6	Mantenimiento de su sistema PITT® cooking	55
7	Fallos en su sistema PITT® cooking	56
8	Lista de modelos Top Side	57
9	Lista de modelos Front Side	59
10	Embalaje	60
11	Servicio técnico	76

Antes de empezar

Apreciado cliente,

Felicidades por la compra de tu placa de gas PITT® cooking. Este es el único sistema que te permite decidir la situación de cada quemador y te va a permitir cocinar cómodamente por muchos años. Gracias a las posibilidades de potencia de cada quemador podrás preparar de manera profesional cualquier receta y el encendido electrónico integrado en los mandos, te asegura que los quemadores pueden ser manejados solo con una mano. Este manual describe cómo sacar el máximo partido a todas las posibilidades de tu placa.

Te recomendamos leas en detalle este manual y sus instrucciones de montaje antes de empezar a usar la placa.

No tires este manual, vale la pena tenerlo cerca cuando lo vuelvas a necesitar.

Happy cooking!

Team PITT® cooking

ES

1 Dimensiones de instalación

Top Side (TS) dimensiones en mm

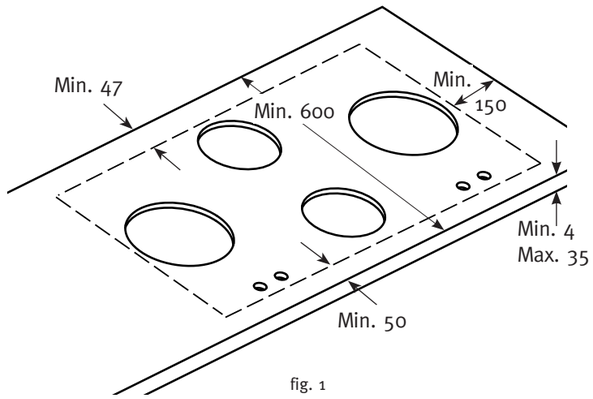


fig. 1

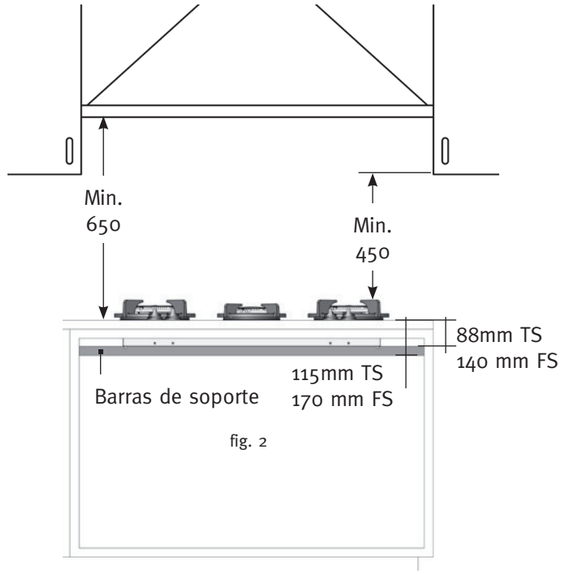


fig. 2

Front Side (FS) dimensiones en mm

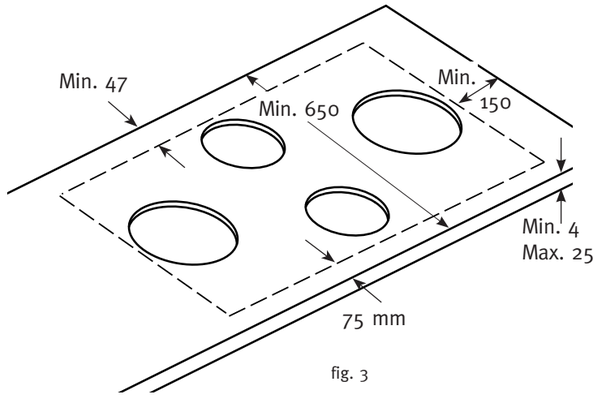


fig. 3

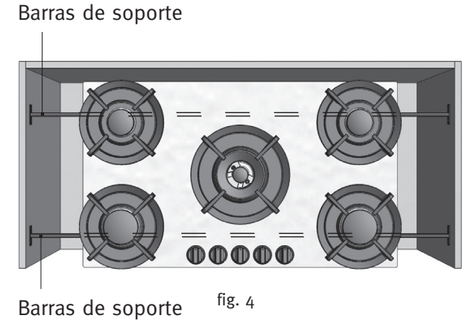


fig. 4

- Un módulo de cocina PITT® nunca se debe montar sobre la separación de dos armarios. La placa de cocina debe ser desmontable en todo momento en caso de mantenimiento.
- uando el módulo de cocina PITT® se coloca por ejemplo sobre un cajón, debería tener en cuenta el grosor total de la unidad y el set de soporte de 115 mm (Top Side) y de 170 mm (Front Side), medido desde la parte superior de la encimera (fig. 2).
- Para evitar que la encimera se doble, el módulo debe ser fortalecido mediante el set de soporte de PITT® (fig. 2 y 4).

Tipo de etiqueta

ES

2 Conexiones: gas y electricidad

Instrucciones conexión gas

- Compruebe que las normas de instalación o de distribución local (tipo de gas y presión de gas) que han de coincidir con el valor de ajuste de este dispositivo.
- Los valores de ajuste de este dispositivo se indican en la etiqueta de características.
- Este dispositivo no está equipado con una instalación de drenaje de gas de combustión. La instalación y la conexión deben cumplir regulaciones vigentes a nivel local y nacional. Debes verificar las regulaciones con respecto a los requisitos de la ventilación.
- La conexión de gas debe cumplir con las normas generales. Recomendamos conectar la encimera a una instalación/tubo de gas fijo o usar una manguera de gas homologada.
- Utilice siempre una manguera de metal completa detrás del horno.
- Una manguera de gas homologada no debe estar doblada y no debe entrar en contacto con partes móviles de los muebles de cocina.
- El suministro de gas principal debe estar en un lugar fácilmente accesible.
- Antes de utilizar la unidad de cocción, controlar todas las conexiones de la instalación con agua jabonosa.

Instrucciones para la conexión eléctrica — 230 V – 50 Hz – 0,6 VA

- La instalación eléctrica debe cumplir con los reglamentos nacionales y locales.
- La toma de corriente y el enchufe siempre deben estar accesibles.
- Conecte la unidad con el enchufe suministrado a una toma de tierra.
- Los daños en el cable de conexión sólo pueden ser reemplazados por el fabricante o un instalador autorizado. Esto para prevenir Situaciones peligrosas.

Encendido por chispa mediante batería* — 1,5V DC

- El encendido por chispa funciona a través de una batería AA.
- La batería se coloca en la carcasa en la parte inferior.
- Reemplazar la batería si el encendido por chispa no funciona.

* Dependiendo del modelo.

Relación modelos PITT® cooking

Modelo PITT	Total kW	Carga gr/h
Akan	1,8 Kw Hs	130
Altar	3 kW Hs	220
Air	5 kW Hs	360
Azuma	5 kW Hs	360
Bandai	4,8 kW Hs	350
Baluran	8 kW Hs	580
Bennett	6,8 kW Hs	490
Baula	8 kW Hs	580
Bely	6,8 kW Hs	490
Bromo	10 kW	720
Capital	9,8 kW Hs	710
Cima	9,8 kW Hs	710
Colo	12 kW Hs	850
Cusin	13 kW Hs	940
Dempo	14,8 kW Hs	1070
Danau	14,8 kW Hs	1070
Drum	14,8 kW Hs	1070
Ebeko	14,6 kW Hs	1060
Elbrus	14,6 kW Hs	1060
Enep	14,6 kW Hs	1060
Foessa	19,6 kW Hs	1420

Tipo de gas y combinación de chicle de gas

Gas	Presión de suministro	Quemador 0,3 - 1,8 kW Chicle de gas	Quemador 0,3 - 3 kW Chicle de gas	Quemador 0,2 - 5 kW (anillo exterior) Chicle de gas	Quemador 0,2 - 5 kW (anillo interior) Chicle de gas
G25	25 mbar	1.02	1.32	2x 1.18	1x 0,71
G25.3	25 mbar	1.02	1.32	2x 1.18	1x 0,71
G25	20 mbar	1.07	1.45	2x 1.28	1x 0,74
G20	20 mbar	1.01	1.29	2x 1.15	1x 0,70
G30	30 mbar	0.66	0.87	2x 0.72	1x 0.46
G30	50 mbar	0.58	0,79	2x 0.68	1x 0.40
G31	30 mbar	0.70	0.94	2x 0.80	1x 0.48
G31	37 mbar	0.66	0.87	2x 0.72	1x 0.46
G31	50 mbar	0.62	0.80	2x 0.70	1x 0.42

Categoría de unidad

Gas	I2H/E/LL G20/25	I2L/I2EK G25/G25.3	I3+ G30/31	I3B/P G30/31	I3P G31
Presion del gas	20 mbar	25 mbar	30/37 mbar	50 mbar	50 mbar
Clase de aparato: 3					

ES

3 Instrucciones generales

Advertencias de seguridad

Lea atentamente las instrucciones de este manual del usuario. Solamente entonces podrás utilizar su placa de gas de PITT® cooking de manera correcta. Guarde las instrucciones de montaje y el manual del usuario. Será necesario si el sistema de cocción PITT® cooking se transfiriera a otro usuario.

Compruebe el sistema PITT® cooking inmediatamente después de retirar el embalaje. Si hay algún daño en el envío, debe ponerse en contacto con Veravent sl por correo electrónico comercial@veravent.com.

Normas de seguridad

1. PITT® cooking está diseñada solo para uso doméstico.
2. Utilice únicamente la placa de cocción de gas para la preparación de los platos. Este aparato no es adecuado para calentar su hogar.
3. Asegúrese de que todas las piezas del quemador estén colocadas correctamente.
4. Asegurar ventilación adecuada durante el uso.
5. La distancia entre la bandeja y una pared no resistente al calor o al mando de control debe ser de al menos 2 cm o 0,8 pulgadas.
6. Coloque siempre las cacerolas sobre el soporte parrilla, nunca directamente en la parte superior del quemador.
7. Compruebe periódicamente si el producto esté en perfecto estado. No utilice el producto cuando esté dañado, debes repararlo inmediatamente.
8. El usuario es responsable del buen uso y buen estado del sistema. Cuando se utiliza incorrectamente, el fabricante no es responsable de ningún daño.

⚠ Sobrecalentamiento y riesgos de incendio

9. Utilice el quemador sólo con una sartén o un wok en el soporte de la sartén. Advertencia: un recipiente vacío puede sobrecalentarse.
10. El aceite o la mantequilla sobrecalentados pueden encenderse fácilmente. Nunca apagar con agua. Puedes ahogar las llamas tapando la olla con una tapa.
11. No flambear bajo una campana, esto puede causar un incendio.
12. Nunca coloque objetos inflamables sobre la encimera.
13. Nunca coloque una parrilla o plancha sobre dos quemadores.
14. No utilice cacerolas con un diámetro de base mayor que el soporte del cazo. Recomendamos para los quemadores de 2 y 3KW una sartén con un diámetro de base máximo de 230 mm y para el quemador de 5KW una base máxima de 270 mm.

⚠ Partes calientes

15. Las partes del quemador y la encimera que rodean el quemador pueden calentarse durante el uso y permanecerán calientes durante un largo período de tiempo. Después del uso. Tenga cuidado de no tocar estas partes hasta que se hayan enfriado completamente.
16. Tenga en cuenta que si utiliza una cacerola con un diámetro de base mayor que el soporte de cacerola (véase el punto 14) existe la posibilidad que los mandos de control pueden calentarse.
17. Tenga en cuenta que la llama debe permanecer siempre debajo de la base de la sartén (a menos que esté cocinando con un Wok). Las llamas que se levantan contra el lado de la cacerola no serán eficaces y producirán un sobrecalentamiento no deseado.
18. Por su seguridad, es muy importante que los niños permanezcan a distancia mientras cocinamos.

ES

4 Mandos control PITT® cooking

Quemadores PITT® cooking

0,3 - 2 kW

0,3 - 3 kW

0,2 - 5 kW

Encendido y regulación quemadores

Antes de encender el quemador, compruebe que todos los componentes están montados de manera correcta para evitar interferencias no deseadas. Antes de encender el quemador hay que colocar una sartén en la parrilla soporte del quemador. Cada quemador se puede regular fácilmente el máximo y mínimo.

Fig. 4

Fuego apagado

Fig. 5

Máxima potencia de fuego

Fig. 6

Mínima potencia de fuego

Encendido

Para encender el quemador es necesario activar el encendido por chispa. Para ello, presiona el mando de control completamente y mantenerlo presionado. Gira el mando hacia la izquierda (Figura 4). Manten pulsado el botón durante otros 5 a 8 segundos. De esta manera, se alcanza temperatura en el sensor y el gas se puede distribuir. Puede regular el tamaño de la llama girando lentamente mando regulando perfectamente máximo y mínimo (Figuras 5 y 6).

Precaución: Si la llama no se enciende después de 2 a 4 segundos, deberás volver a colocar el mando en la posición del mínimo (Figura 6). Normalmente es más fácil encender una llama pequeña que una gran llama.

Apagado

Para apagar el fuego, gira el mando a la posición indicada en la Figura 4.

5. Uso óptimo de tu sistema PITT® cooking

- Evite que las llamas se eleven alrededor de la sartén para minimizar la pérdida de energía. Tenga cuidado, ya que las asas de las cacerolas pueden estar muy caliente.
- Para cocinar grandes cantidades, utilice mejor una sartén grande. Para la preparación de salsas y platos a fuego lento mejor usar el quemador lateral. Cocinar a través de él debe estar en el nivel más potente.
- Cocinar con la tapa en la sartén conserva energía.
- Use menaje de cocina con un fondo plano, limpio y seco. Las cacerolas/sartenes planas son más estables y una base limpia mejora la transmisión de calor.

ES

Quemador Wok

Con la cocina puede preparar platos a una temperatura muy alta. Sin embargo, es importante prestar atención a una serie de cosas:

- Asegúrese de que los ingredientes se cortan por adelantado.
- Utilice un aceite de buena calidad para freír, por ejemplo: aceite de oliva, aceite de girasol o aceite de cacahuete. No utilice mantequilla o margarina
- Ya que estos serán recalentados y ennegrecidos por altas temperaturas.
- Para asegurar que todos los ingredientes estén listos al mismo tiempo, debe poner los ingredientes con el tiempo de preparación más largo primero en la sartén.

6 Mantenimiento del sistema PITT® cooking

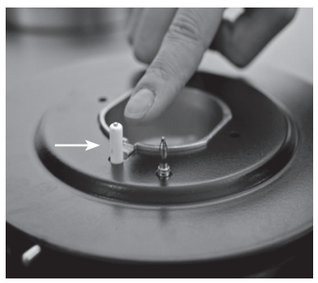
PITT® cooking está fabricado con materiales de alta calidad, que se pueden limpiar muy fácilmente. Tenga en cuenta lo siguiente:

1. Nunca limpie en el lavavajillas ya que el detergente puede afectar los materiales. Evite limpiar con demasiada humedad puede entrar en la salida del quemador y causar daños.
2. Utilice un paño para limpiar el encendido de la chispa eléctrica (figura 7). En caso de uso continuado se puede limpiar con la punta de un estropajo. Haga esto cuidadosamente, ya que un cambio accidental en la distancia entre el quemador y el encendido por chispa puede dañar el quemador o no encender el fuego.
3. Coloque el soporte del sartén directamente sobre los quemadores sin arañar la encimera.
4. Montar las piezas del quemador a través de las levas de centrado en cada pieza (ver figura 8).
5. Limpie la cocina inmediatamente después de usarla. Esto evita que el alimento demasiado cocido se asiente en el quemador y sea más fácil de limpiar.
6. Comience con la limpieza de los mandos, los quemadores y el soporte de la bandeja. A continuación, limpie la encimera para evitar que se vuelva a ensuciar de nuevo.
7. Utilice un detergente suave y un paño suave para limpiar las partes extraíbles del quemador. Manchas difíciles en la base y quemadores se eliminan mejor con un limpiador líquido.
8. Nunca utilice polvos abrasivos, almohadillas, objetos afilados o agentes de limpieza agresivos.
9. Para el mantenimiento y limpieza de la encimera de la cocina, consulte el manual del fabricante de la encimera.

Precaución: El sistema PITT® cooking no debe limpiarse con vapor ni limpiarse con agua a alta presión. Si se limpia de esta manera seguridad no está garantizada.

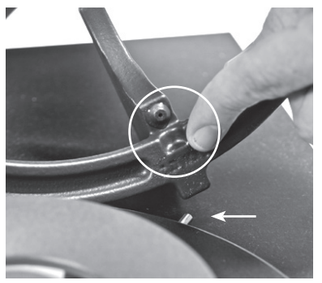
Precaución: Never unscrew the screws of the heat shield(s) (see fig. 8a).

fig. 7



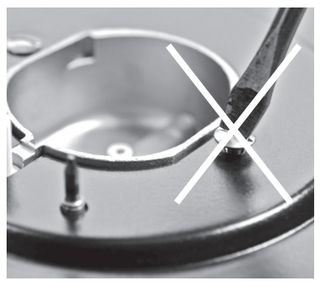
Electric spark ignition

fig. 8



Pan support with centering cams

fig. 8a



Screws heat shield

ES

7 Fallos en el sistema PITT® cooking

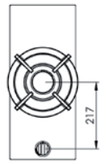
Nota: El sistema PITT® cooking sólo puede ser conectado por un instalador autorizado. Para garantizar la seguridad y garantía las reparaciones sólo pueden ser realizadas por profesionales autorizados por PITT® cooking. Sólo debes utilizar piezas originales.

Fallo	Causa	Solución	Capítulo / Página
El quemador se enciende y se apaga de nuevo.	El mando no se presiona tiempo suficiente para activar la auto detección de llama.	Presione el mando de control hacia abajo por tiempo suficiente para cambiar entre fuego alto y fuego lento.	Capítulo 4 / pág. 54
	El mando no está ajustado a la altura correcta.	Ajustar el mando a su correcta posición.	Manual de instalación** TS: 13 t/m 15 FS: 11 t/m 17
El mando roza con la base.	La placa no está montada de la manera correcta debajo de la encimera.	Ajustar el mando a su correcta posición.	Manual de instalación** TS: 13 t/m 15 FS: 11 t/m 17
	La base del mando no está centrada con el mando.	Despegar la base y volver a pegarla centrada con el mando.	Manual de instalación** TS: 20 t/m 21 FS: 16 t/m 17
Chispa de ignición no para de encender.	La placa no está montada de la manera correcta debajo de la encimera.	Ajustar el mando a su correcta posición.	Manual de instalación** TS: 13 t/m 15 FS: 11 t/m 17
	La base del mando no está centrada con el mando.	Despegar la base y volver a pegarla centrada con el mando.	Manual de instalación** TS: 20 t/m 21 FS: 16 t/m 17
El quemador no se enciende.	El mando no está ajustado a la altura correcta.	Ajustar el mando a su correcta posición.	Manual de instalación** TS: 13 t/m 15 FS: 11 t/m 17
	El cable de alimentación no está enchufado.	Enchufe el cable al enchufe.	
	Mal funcionamiento del fusible / fusible en el medidor de cobre está deshabilitado.	Instale un nuevo fusible o vuelva a encender el fusible de nuevo.	
	La ignición de la chispa está sucia o húmeda.	Limpie o seque el sistema de ignición de la llama.	Capítulo 6 / pág. 55
	Las partes del quemador no están bien montadas.	Asegúrate de que las partes del quemador están alineadas correctamente con el centro.	Capítulo 6 / pag. 55
	Las partes del quemador están sucias o mojadas.	Limpia o seca las partes del quemador. Asegúrate que los agujeros de salida del gas están abiertos.	Capítulo 6 / pag. 55
	La llave general del gas está cerrada.	Abre la llave general del gas.	
	El mando no se presiona por tiempo suficiente.	Presiona el mando hacia abajo por tiempo suficiente para ir de fuego máximo a mínimo.	Capítulo 4 / pag. 54
	Batería vacía*	Reemplazar la batería	Capítulo 2 / pag. 52
La llama del quemador no es uniforme.	Las piezas del quemador no están colocadas correctamente.	Asegúrese de que las piezas de los quemadores están alineados correctamente con las levas de centrado.	Capítulo 6 / pag. 55
	Las partes del quemador están sucias o mojadas.	Limpia o seca las partes del quemador. Asegúrate que los agujeros de salida del gas están abiertos.	Capítulo 6 / pag. 55
Huele a gas.	Fugas en la conexión del gas.	Comprueba la conexión. Si no eres capaz de arreglarlo de inmediato, cierra inmediatamente la llave principal del suministro de gas.	
	Hay un quemador abierto, pero no hay llama.	Cierra el mando y espera unos minutos antes de encender de nuevo.	Capítulo 4 / pag. 54

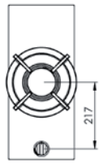
* Dependiendo del modelo.
** TS = Top Side / FS = Front Side
Si el fallo continua por favor contacte con el servicio técnico de PITT cooking: sat@veravent.com / 0034 938 700 895.

8 Gama de modelos Top Side

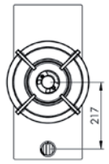
Akan



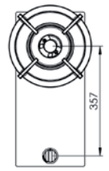
Altar



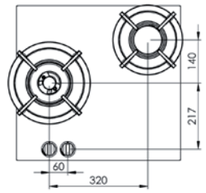
Azuma



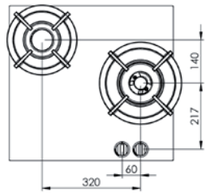
Air



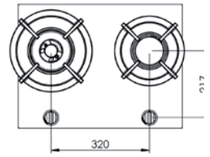
Baluran



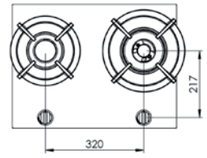
Bennett



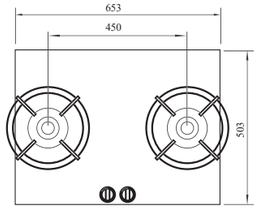
Baula



Bely



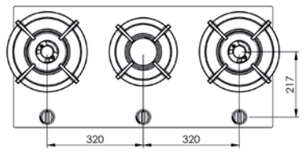
Bromo



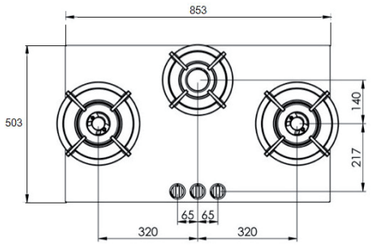
Cima

Capital

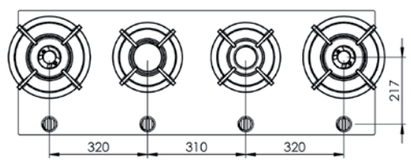
Cusin



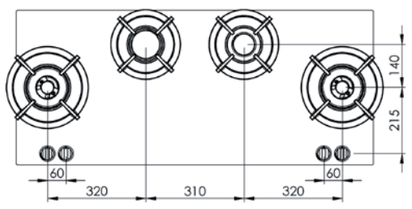
Colo



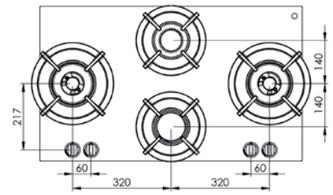
Danau



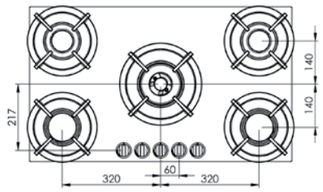
Drum



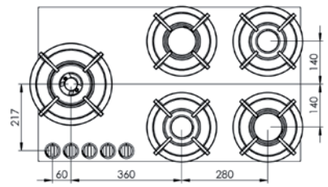
Dempo



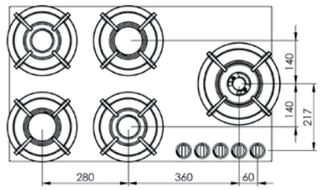
Elbrus



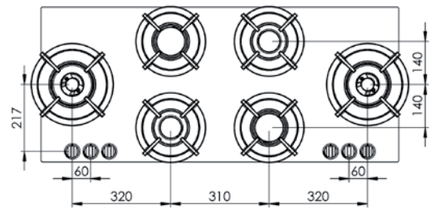
Enep



Ebeko



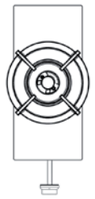
Foessa



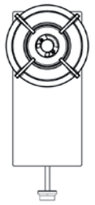
Akan

Altar

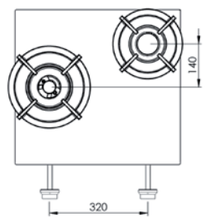
Azuma



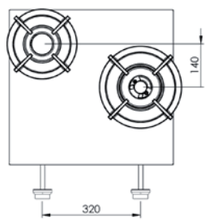
Air



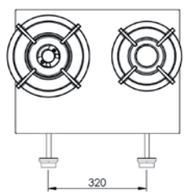
Baluran



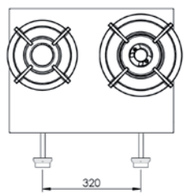
Bennett



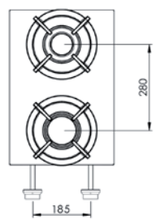
Baula



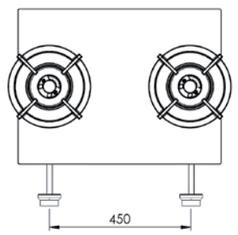
Bely



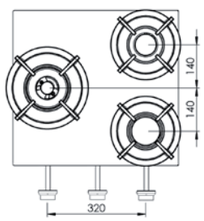
Bandai



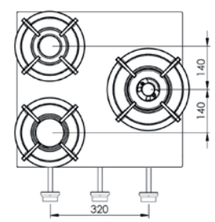
Bromo



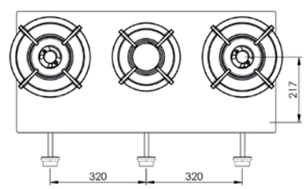
Cima



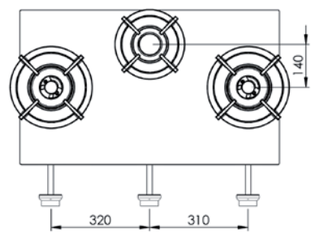
Capital



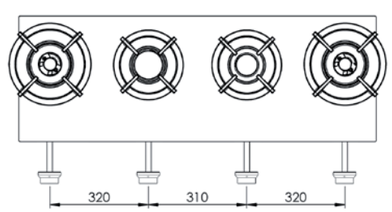
Cusin



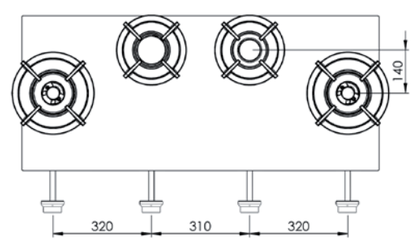
Colo



Danau



Drum

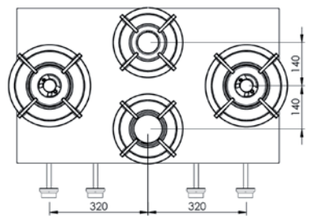


ES

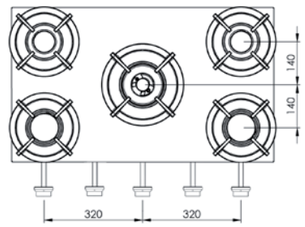
ES

9 Gama de modelos Front Side

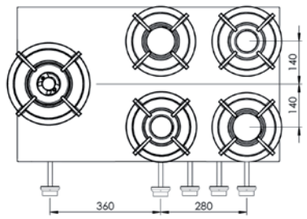
Dempo



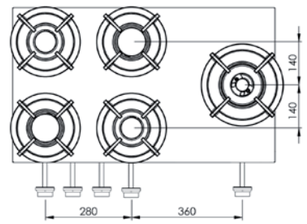
Elbrus



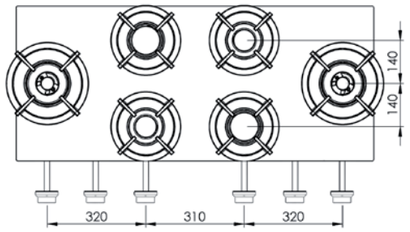
Enep



Ebeko



Foessa



10. Embalaje

El sistema PITT® cooking está fabricado usando materiales sostenibles.
El embalaje es reciclable y consiste en los siguientes materiales:

- cartón
- papel

Estos materiales están de acuerdo con las disposiciones del Gobierno para ser eliminados de manera responsable. Los embalajes de este producto están equipados con un adhesivo con la imagen de un contenedor de basura tachado (ver Figura 9).

Fig. 9

La directiva sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) de la Unión Europea. La directiva WEEE de la La Unión Europea exige que los productos que se vendan en los países de la UE (o en algunos casos el embalaje de los mismos) deben estar etiquetados con una papelera tachada. Según lo determinado por la directiva WEEE, esto significa que la etiqueta con el tachado basura que los clientes y usuarios finales en los países de la UE de aparatos eléctricos y electrónicos o accesorios no se pueden tirar al contenedor de basura convencional. Los clientes y usuarios finales dentro de la UE deben ponerse en contacto con su municipio local y seguir el protocolo del sistema de recogida de residuos de tu municipio.

PITT COOKING

IT Manuale per l'utente

Top Side/Front Side

Sommario

Capitolo	Argomento	Pagina
1	Dimensioni tecniche	63
2	Connessione: gas e elettricità	64
3	Istruzioni generali	65
4	Funzionamento di PITT® cooking	66
5	Utilizzo ottimale del sistema PITT® cooking	66
6	Manutenzione del sistema PITT® cooking	67
7	Guasti del sistema PITT® cooking	68
8	Panoramica dei modelli Top Side	69
9	Panoramica dei modelli Front Side	71
10	Imballaggio	72
11	Assistenza tecnica	76

Premessa

Gentile cliente,

congratulazioni per aver acquistato un piano cottura a gas PITT® cooking. Questo esclusivo sistema consente di scegliere liberamente la posizione di ogni bruciatore, regalando un'esperienza piacevole in cucina per molti anni. Grazie ai bruciatori di diverse dimensioni e potenze, potrete cucinare ogni piatto nel modo migliore, mentre l'accensione integrata nella manopola consente di attivare i fuochi con un solo movimento. Questo manuale spiega come sfruttare tutti i vantaggi e le funzionalità del piano di cottura. Raccomandiamo di leggere attentamente il manuale e le istruzioni di montaggio prima di utilizzare il piano di cottura.

Si raccomanda inoltre di conservare il manuale per eventuali utilizzatori futuri.

Buona cottura!

PITT® cooking

1 Dimensioni tecniche

Top Side (TS) dimensioni in mm

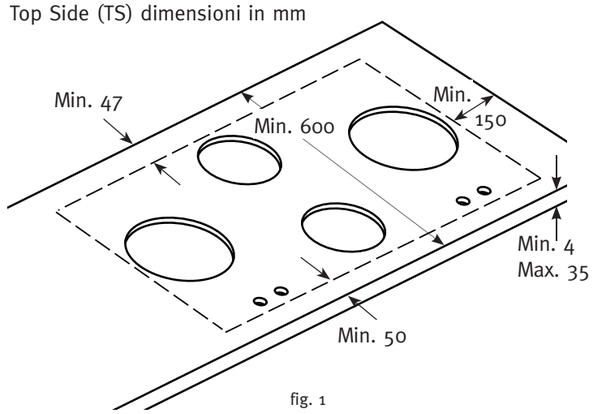


fig. 1

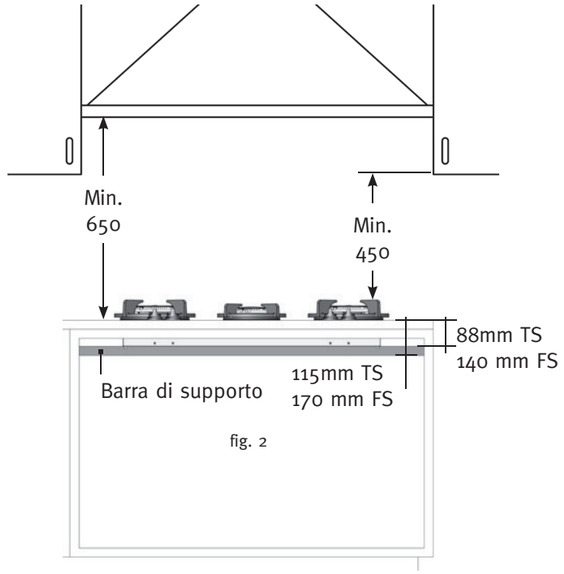


fig. 2

Front Side (FS) dimensioni in mm

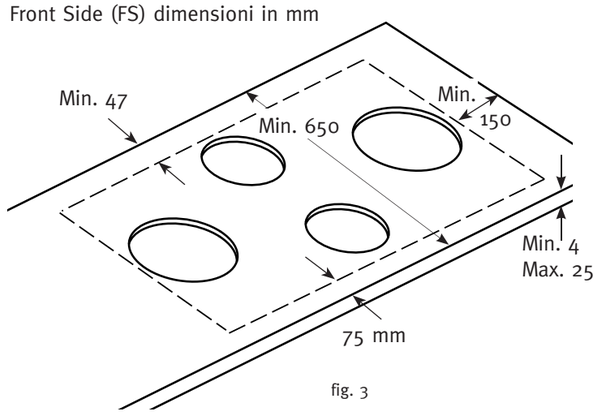


fig. 3

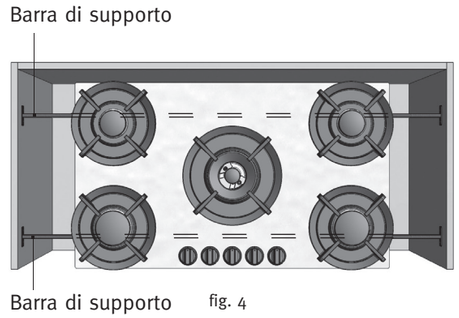


fig. 4

- Un modulo di cottura non può essere installato a cavallo di due basi. Deve essere accessibile nel caso in cui si abbia bisogno di manutenzione.
- Quando i bruciatori PITT® sono installati sopra una cassettiera, prestare sempre attenzione alle dimensioni del modulo e della barra di supporto. L'altezza complessiva (modulo + barre di supporto) è di 115, mm (Top Side) e 170 mm (Front Side) misurata dalla parte superiore del piano di lavoro (fig.2).
- Per evitare di flettere il piano di lavoro, il modulo deve essere sostenuto dalle barre di supporto (fig 2 e 4).

Applicare l'adesivo

2 Connessione: Gas e Elettricità

Instruzioni per la connessione del gas

- Verificare che l'installazione e le normative locali (tipo di gas e pressione del gas) corrispondano al valore di impostazione di questo dispositivo.
- I valori impostati su questo dispositivo sono indicati sull'etichetta del modello.
- Il collegamento del gas deve essere conforme alle norme generali. Si consiglia di collegare il piano di cottura a una tubazione rigida o di utilizzare un tubo flessibile del gas conforme alle norme.
- Questo prodotto non è dotato di un dispositivo per l'aspirazione del gas combusto. L'installazione e il collegamento devono essere conformi alle normative vigenti a livello locale e nazionale. È necessario verificare le normative in merito ai requisiti di ventilazione del locale ove installato.
- Utilizzare sempre un tubo metallico dietro il forno.
- Un tubo del gas conforme non deve essere attorcigliato e non deve entrare in contatto con parti mobili dei complementi d'arredo della cucina (es. cassetti).
- L'alimentazione principale del gas deve essere in un luogo facilmente accessibile.
- Prima di utilizzare i bruciatori, controllare tutte le connessioni con acqua saponata o apposito cercafughe per verificare la presenza di perdite.

Istruzioni per la connessione elettrica* 230 V – 50 Hz – 0,6 VA

- L'installazione elettrica deve essere conforme alle normative nazionali e locali.
- Presa e spina di alimentazione devono essere sempre raggiungibili.
- Collegare l'unità con la spina fornita a una presa di corrente con messa a terra.
- In caso di danneggiamento del cavo di collegamento, la sostituzione può essere eseguita solo dal produttore o da un installatore autorizzato. Questo per prevenire situazioni pericolose.

Accensione della scintilla tramite l'uso della batteria* 1,5V DC

- L'accensione a scintilla funziona tramite una batteria AA.
- La batteria è posizionata nel vano nella parte inferiore.
- Sostituire la batteria se l'accensione a scintilla non funziona.

* A seconda del modello e in mancanza di allacciamento elettrico.

Modelli PITT® cooking

Modello PITT	kW Totali	Bel. gr/h
Akan	1,8 Kw Hs	130
Altar	3 kW Hs	220
Air	5 kW Hs	360
Azuma	5 kW Hs	360
Bandai	4,8 kW Hs	350
Baluran	8 kW Hs	580
Bennett	6,8 kW Hs	490
Baula	8 kW Hs	580
Bely	6,8 kW Hs	490
Bromo	10 kW	720
Capital	9,8 kW Hs	710
Cima	9,8 kW Hs	710
Colo	12 kW Hs	850
Cusin	13 kW Hs	940
Dempo	14,8 kW Hs	1070
Danau	14,8 kW Hs	1070
Drum	14,8 kW Hs	1070
Ebeko	14,6 kW Hs	1060
Elbrus	14,6 kW Hs	1060
Enep	14,6 kW Hs	1060
Foessa	19,6 kW Hs	1420

Tipologia di gas - Panoramica combinazione ugelli

Gas	Pressione in entrata	Bruciatore 0,3 - 2 kW ugello	Bruciatore 0,3 - 3 kW ugello	Bruciatore 0,2 - 5 kW ugello anello esterno	Bruciatore 0,2 - 5 kW ugello anello interno
G25	25 mbar	1.02	1.32	2x 1.18	1x 0,71
G25.3	25 mbar	1.02	1.32	2x 1.18	1x 0,71
G25	20 mbar	1.07	1.45	2x 1.28	1x 0,74
G20	20 mbar	1.01	1.29	2x 1.15	1x 0,70
G30	30 mbar	0.66	0.87	2x 0.72	1x 0.46
G30	50 mbar	0.58	0,79	2x 0.68	1x 0.40
G31	30 mbar	0.70	0.94	2x 0.80	1x 0.48
G31	37 mbar	0.66	0.87	2x 0.72	1x 0.46
G31	50 mbar	0.62	0.80	2x 0.70	1x 0.42

Unità categoria

Categoria	I2H/E/LL G20/25	I2L/I2EK G25/G25.3	I3+ G30/31	I3B/P G30/31	I3P G31
Pressione in entrata	20 mbar	25 mbar	30/37 mbar	50 mbar	50 mbar
Classe di apparecchi: 3					

3 Istruzioni generali

Avvertenze di Sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel presente manuale per un corretto utilizzo del sistema PITT® cooking.

Conservare sia le istruzioni di montaggio sia il manuale dell'utente. Se il sistema PITT® viene ceduto a un altro utilizzatore, consegnare anche tutta la documentazione.

Verificare l'integrità del sistema PITT® cooking subito dopo l'apertura della confezione. In caso di danni durante il trasporto, contattare immediatamente PITT® per posta o e-mail.

Norme di Sicurezza

1. PITT® cooking è destinato esclusivamente all'uso domestico.
2. Utilizzare il bruciatore a gas solo per la preparazione di pietanze. Questo apparecchio non è idoneo al riscaldamento della casa.
3. Assicurarsi che tutte le parti del bruciatore siano posizionate correttamente.
4. Garantire un'aerazione adeguata del locale durante l'uso.
5. La distanza minima fra una pentola e una parete o una manopola non resistenti al calore deve essere di 2 cm.
6. Appoggiare sempre le pentole sull'apposito supporto, mai direttamente sul bruciatore.
7. Controllare periodicamente l'integrità del prodotto. Non utilizzare il prodotto se danneggiato e ripararlo immediatamente.
8. L'utente è responsabile dell'uso corretto e del buono stato del sistema.
   In caso di utilizzo improprio, il produttore declina qualsiasi responsabilità per danni.

⚠ Rischi di surriscaldamento e incendio

9. Il bruciatore deve essere usato solo con una pentola o un wok appoggiato sull'apposito supporto. Attenzione: una pentola vuota si potrebbe surriscaldare.
10. Olio o burro surriscaldati prendono fuoco facilmente. Non versare mai acqua in olio o burro bollente. Spegnere le fiamme coprendo la pentola con un coperchio.
11. Non cuocere a fiamma viva (flambé) sotto una cappa in funzione, perché si rischierebbe di innescare un incendio.
12. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul bruciatore.
13. Non mettere mai una griglia o una piastra su due bruciatori.
14. Non usare pentole con un diametro di base più largo della griglia di appoggio. Per i fuochi da 2 e 3 kW si raccomanda l'uso di pentole con un diametro base massimo di 230 mm, mentre per il fuoco da 5 kW il diametro massimo consigliato è 270 mm.

⚠ Zone con alte temperature

15. Alcune parti del bruciatore e del piano di lavoro circostante si surriscaldano durante l'uso e rimangono tali per un tempo prolungato. Fare attenzione a non toccare queste parti finché non si siano raffreddate.
16. Si ricorda che, utilizzando pentole con un diametro di base maggiore della griglia di appoggio (vedi punto 14), esiste il rischio che la manopola di comando si surriscaldi.
17. La fiamma deve sempre rimanere al di sotto della base della pentola (tranne che nella frittura al salto con un wok). Le fiamme che salgono lungo i bordi della pentola non hanno alcuna efficacia e producono un surriscaldamento indesiderato.
18. Tenere i bambini lontani dai fuochi.

4 Funzionamento di PITT® cooking

Bruciatori PITT® cooking

0,3 - 2 kW

0,3 - 3 kW

0,2 - 5 kW

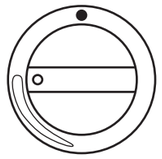
Accensione e regolazione del bruciatore

Prima di accendere il bruciatore, verificare che tutti i componenti siano montati correttamente per evitare interferenze indesiderate. Posizionare la pentola prima di accendere il bruciatore. Ogni bruciatore può essere regolato facilmente da fiamma alta a bassa.

fig. 4

Bruciatore spento

fig. 5



Fiamma alta

fig. 6

Fiamma bassa

ACCENSIONE
Per accendere il bruciatore è necessario attivare l'accensione. Per farlo, premere la manopola a fondo e tenerla premuta. Ruotare la manopola verso sinistra (Figura 5). Tenere la manopola premuta per altri 5-8 secondi. In questo modo il sensore della temperatura si scalda e il gas viene erogato. Per regolare l'intensità della fiamma, ruotare lentamente la manopola fra le posizioni di fiamma alta e fiamma bassa (Figura 5 e 6).

Attenzione: Se la fiamma non si accende dopo 2-4 secondi, riportare la manopola in posizione di fiamma bassa (Figura 6). Spesso la fiamma bassa si accende più velocemente di quella alta.

SPEGNIMENTO
Per spegnere il bruciatore, riportare la manopola nella posizione mostrata in Figura 4.

5 Utilizzo ottimale del sistema PITT® cooking

- Evitare che le fiamme salgano lungo i bordi della pentola per ridurre lo spreco di energia. Fare attenzione ai manici delle pentole, che potrebbero surriscaldarsi.
- Per cucinare grandi quantità di cibo, si consiglia di utilizzare il fuoco più potente. Per la preparazione di salse e piatti a cottura lenta, utilizzare il bruciatore laterale. Per una cottura più veloce, posizionarlo sulla potenza massima.
- Chiudendo le pentole con un coperchio, si risparmia energia.
- Utilizzare pentole con fondo piatto, pulito e asciutto. La pentole piatte sono più stabili e il fondo pulito favorisce il trasferimento di calore.

Bruciatore Wok

Con questo bruciatore si possono preparare pietanze ad altissima temperatura. È importante tenere conto di alcuni aspetti.

- Preparare e tagliare tutti gli ingredienti in anticipo.
- Utilizzare olio per friggere di buona qualità, ad esempio: olio d'oliva, olio di semi di girasole oppure olio di arachidi. Non usare burro o margarina, che alle alte temperature si surriscaldano e bruciano.
- Affinché tutti gli ingredienti vengano cotti correttamente, mettere nella padella prima gli ingredienti con il tempo di cottura più lungo.

6 Manutenzione del sistema PITT® cooking

PITT® cooking è realizzato con materiali di alta qualità, facili da pulire.

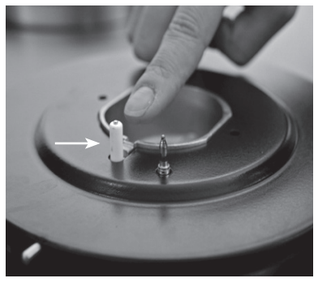
Si raccomanda di tenere conto dei seguenti aspetti.

1. Non lavare mai in lavastoviglie, perché il detersivo potrebbe rovinare i materiali. Non pulire con una quantità eccessiva di liquido, che potrebbe penetrare nel bruciatore, danneggiandolo.
2. Utilizzare un panno per pulire la candeletta di accensione (Fig. 7). In presenza di sporco persistente, si può utilizzare una spazzola delicata. Pulire delicatamente per non cambiare la distanza fra il bruciatore e la candeletta, con il rischio di danneggiare il bruciatore o compromettere il funzionamento dell'accensione.
3. Posizionare le griglie direttamente sui bruciatori senza graffiare il piano.
4. Assemblare le parti del bruciatore facendo riferimento ai riscontri di ciascuna parte (Fig. 8).
5. Pulire immediatamente il bruciatore dopo l'uso, per evitare che i residui di cibo si attacchino al bruciatore, risultando poi difficili da rimuovere.
6. Pulire prima i pulsanti, poi il bruciatore e le griglie. Per ultimo pulire il piano per evitare che si macchi nuovamente.
7. Usare un detersivo delicato e un panno morbido per pulire le parti rimovibili del bruciatore. Le macchie ostinate sulle griglie e sui coperchi dei bruciatori possono essere pulite con un detergente liquido.
8. Non usare polveri o spugne abrasive, oggetti appuntiti o detergenti aggressivi.
9. Per la manutenzione e la pulizia del piano di lavoro, consultare il manuale del produttore.

Attenzione: Il sistema PITT® cooking non deve essere pulito con getti di vapore o acqua ad alta pressione. In questi casi non viene garantita la sicurezza elettrica.

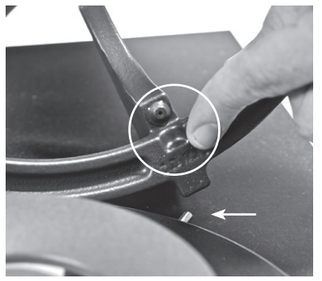
Attenzione: Non svitare mai le viti dello scudo termico (vedere figura 8a).

fig. 7



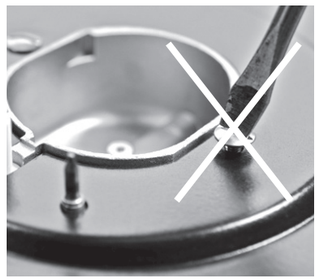
Accensione elettrica

fig. 8



Griglia con perni di centraggio

fig. 8a



Vite scudo termico

7 Guasti del sistema PITT® cooking

Nota: Il sistema PITT® cooking può essere allacciato solo da un installatore autorizzato che deve rilasciare il certificato di conformità. Per garantire la sicurezza e mantenere la validità della garanzia, le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da tecnici autorizzati. Infine si devono utilizzare solo ricambi originali.

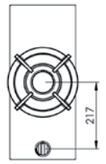
Guasto	Cause	Soluzione	Capitolo / Page
Il bruciatore si accende ma si spegne subito.	La manopola non viene premuta per un tempo sufficiente ad attivare il rilevamento della fiamma.	Premere a lungo la manopola per poter regolare la potenza della fiamma.	Capitolo 4 / Pagina 66
	La manopola non è regolata sulla giusta altezza.	Regolare la manopola correttamente.	Istruzioni d'installazione** TS: 13 a 15 FS: 11 a 17
Il pulsante di controllo tocca il piatto di tenuta .	Il bruciatore non è montato correttamente sotto il piano.	Regolare la manopola correttamente.	Istruzioni d'installazione** TS: 13 a 15 FS: 11 a 17
	Il piatto di tenuta non è centrato rispetto alla manopola.	Rimuovere il piatto di tenuta e fissarlo nuovamente.	Istruzioni d'installazione** TS: 20 a 21 FS: 16 a 17
L'accensione continua a generare la scintilla.	Il bruciatore non è montato correttamente sotto il piano.	Regolare la manopola correttamente.	Istruzioni d'installazione** TS: 13 a 15 FS: 11 a 17
	Il piatto di tenuta non è centrato rispetto alla manopola.	Rimuovere il piatto di tenuta e fissarlo nuovamente.	Istruzioni d'installazione** TS: 20 a 21 FS: 16 a 17
Il bruciatore non si accende.	La manopola non è regolata sulla giusta altezza.	Regolare la manopola correttamente.	Istruzioni d'installazione** TS: 13 a 15 FS: 11 a 17
	La spina di alimentazione non è inserita nella presa.	Inserire la spina di alimentazione nella presa.	
	Malfunzionamento del fusibile / disattivazione del fusibile nel quadro elettrico	Installare un nuovo fusibile o riattivarlo.	
	L'iniettore è sporco o umido.	Pulire o asciugare l'iniettore.	Capitolo 6 / Pagina 67
	Alcune parti del bruciatore non sono montate correttamente.	Verificare che le parti siano correttamente allineate alle camme di centraggio.	Capitolo 6 / Pagina 67
	Alcune parti del bruciatore sono sporche o umide.	Pulire o asciugare le parti del bruciatore. Verificare che i fori di uscita siano aperti.	Capitolo 6 / Pagina 67
	Il rubinetto del gas è chiuso.	Aprire il rubinetto del gas.	
	La manopola non viene premuta per un tempo sufficiente.	Premere la manopola per un tempo sufficiente a regolare la potenza del bruciatore.	Capitolo 4 / Pagina 66
	Batteria scarica*	Sostituire la batteria	Capitolo 2 / Pagina 64
La fiamma non è uniforme.	Alcune parti del bruciatore non sono montate correttamente.	Verificare che le parti siano correttamente allineate alle camme di centraggio.	Capitolo 6 / Pagina 67
	Alcune parti del bruciatore sono sporche o umide.	Pulire o asciugare le parti del bruciatore. Verificare che i fori di uscita siano aperti.	Capitolo 6 / Pagina 67
Odore di gas.	Il tubo del gas perde.	Verificare l'allacciamento. Chiudere immediatamente il rubinetto del gas se non si riesce a risolvere velocemente il problema.	
	Il bruciatore è acceso ma non c'è fiamma.	Chiudere la manopola e attendere alcuni minuti prima di riaccendere il fuoco.	Capitolo 4 / Pagina 66

* A seconda del modello e in mancanza di allacciamento elettrico.
** TS = Top Side / FS = Front Side

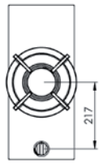
Se il guasto persiste, contattare il rivenditore o il servizio clienti di PITT® cooking al **Numero verde 800.43.00.78** lun.- ven. ore 9.00 - 16.00, da telefono fisso)

8 Panoramica modelli Top Side

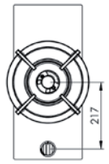
Akan



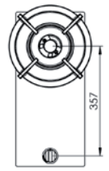
Altar



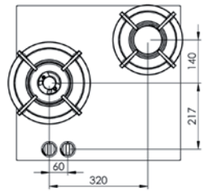
Azuma



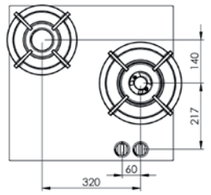
Air



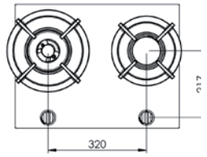
Baluran



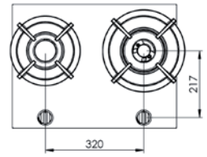
Bennett



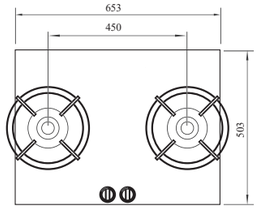
Baula



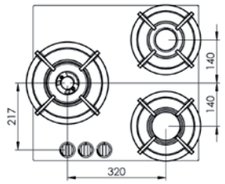
Bely



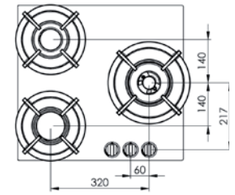
Bromo



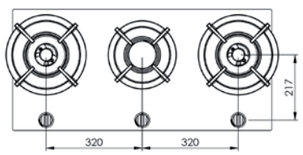
Cima



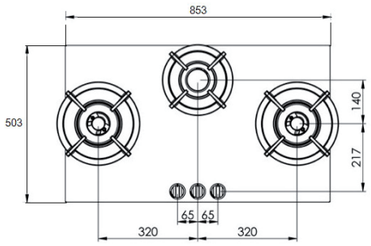
Capital



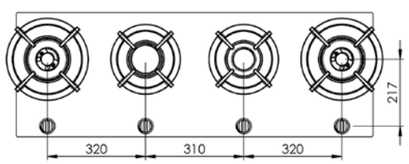
Cusin



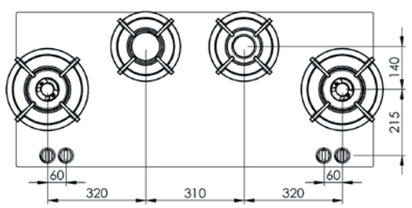
Colo



Danau

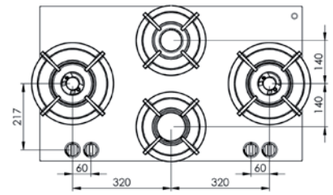


Drum

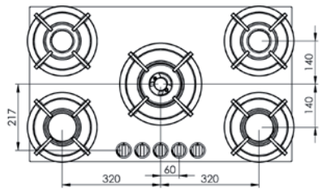


8 Panoramica modelli Top Side

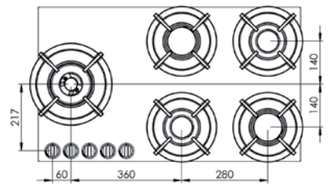
Dempo



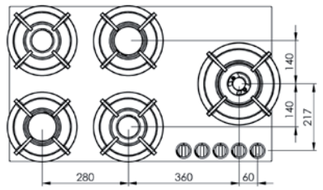
Elbrus



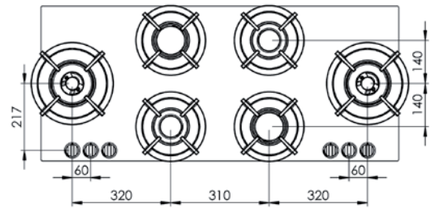
Enep



Ebeko



Foessa



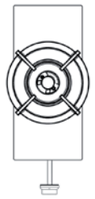
IT

9 Panoramica modelli Front Side

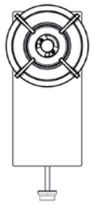
Akan

Altar

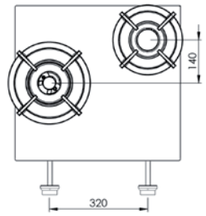
Azuma



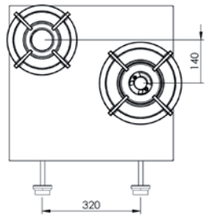
Air



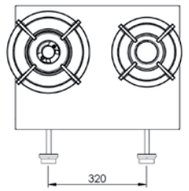
Baluran



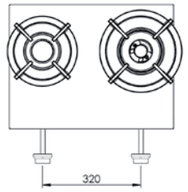
Bennett



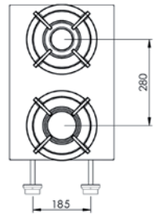
Baula



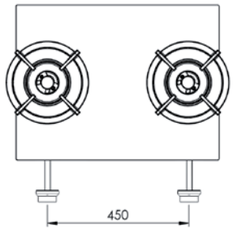
Bely



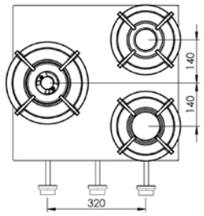
Bandai



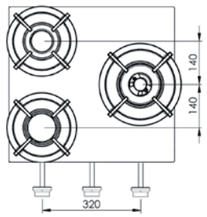
Bromo



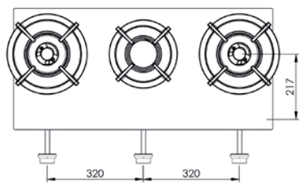
Cima



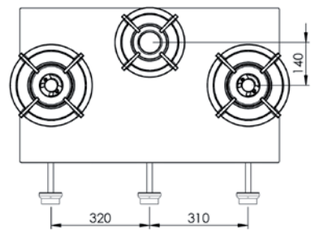
Capital



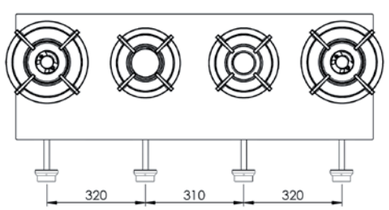
Cusin



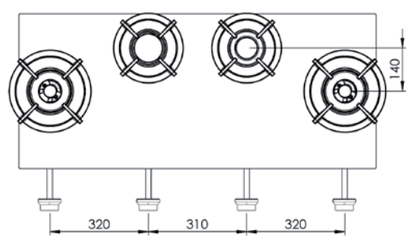
Colo



Danau



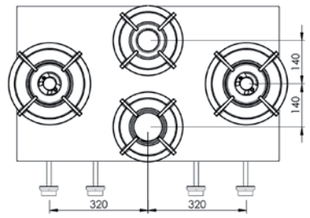
Drum



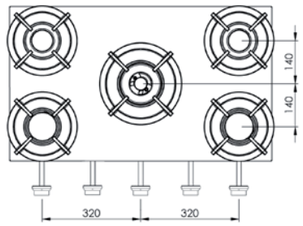
IT

9 Panoramica modelli Front Side

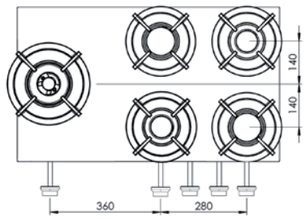
Dempo



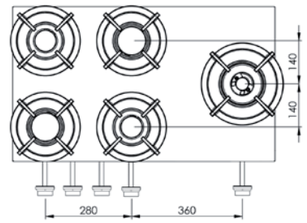
Elbrus



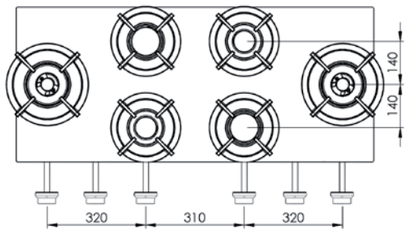
Enep



Ebeko



Foessa



10 Confezione

Il sistema PITT® cooking è realizzato con materiali riciclabili. L'imballaggio è riciclabile e prodotto con due tipi di materiali:

- cartone
- carta

Questi materiali rispettano le norme sullo smaltimento dei rifiuti. Sull'imballaggio è applicata un'etichetta adesiva che riporta l'immagine di un bidone della spazzatura sbarrato (Figura 9).

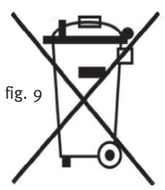


fig. 9

Direttiva sul rifiuto di apparecchiatura elettrica ed elettronica (RAEE) dell'Unione Europea. La direttiva RAEE dell'Unione Europea prevede che i prodotti venduti nei Paesi UE (o in alcuni casi i loro imballaggi) debbano essere etichettati con il bidone barrato. Secondo quanto stabilito dalla direttiva RAEE, l'etichetta con il bidone barrato indica che i clienti e gli utilizzatori finali nei Paesi UE non possono smaltire apparecchiature elettriche ed elettroniche insieme ai rifiuti solidi urbani. Clienti e utilizzatori finali all'interno dell'UE devono contattare il fornitore o il centro assistenza locale per informarsi sul sistema di smaltimento dei rifiuti utilizzato nella loro zona

IT

La nuova legge sul riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche introduce un Eco-contributo obbligatorio su ogni nuovo prodotto in vendita a partire dal 12 Novembre 2007. Il riciclo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) consente il recupero di risorse preziose e la messa in sicurezza di sostanze pericolose, a tutela dell'ambiente e della salute.
RAEE è un rifiuto di tipo particolare che consiste in apparecchiature elettriche o elettroniche di cui il possessore intenda disfarsi in quanto guaste, inutilizzate o obsolete e dunque destinate all'abbandono.
I&D Srl è consorziata Ecodom, il Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici (www.ecodom.it) che raggruppa i principali produttori che operano nel mercato italiano dei grandi elettrodomestici, identificati come categoria 1 nella Direttiva 2002/96/CE dell'Unione Europea.
Questa direttiva sullo smaltimento e il riciclo degli apparecchi elettrici ed elettronici a fine vita, stabilisce due principi fondamentali: evitare la dispersione nell'ambiente di sostanze inquinanti o lesive per l'ozono e massimizzare il recupero dei materiali da reinserire nei processi produttivi.

Note

Note

Note

Made in Holland

PITT® cooking Nederland
Damzigt 54
3454 PS De Meern
The Netherlands

T: +31 (0)88 088 70 70
F: +31 (0)88 088 70 71
www.pittcooking.com