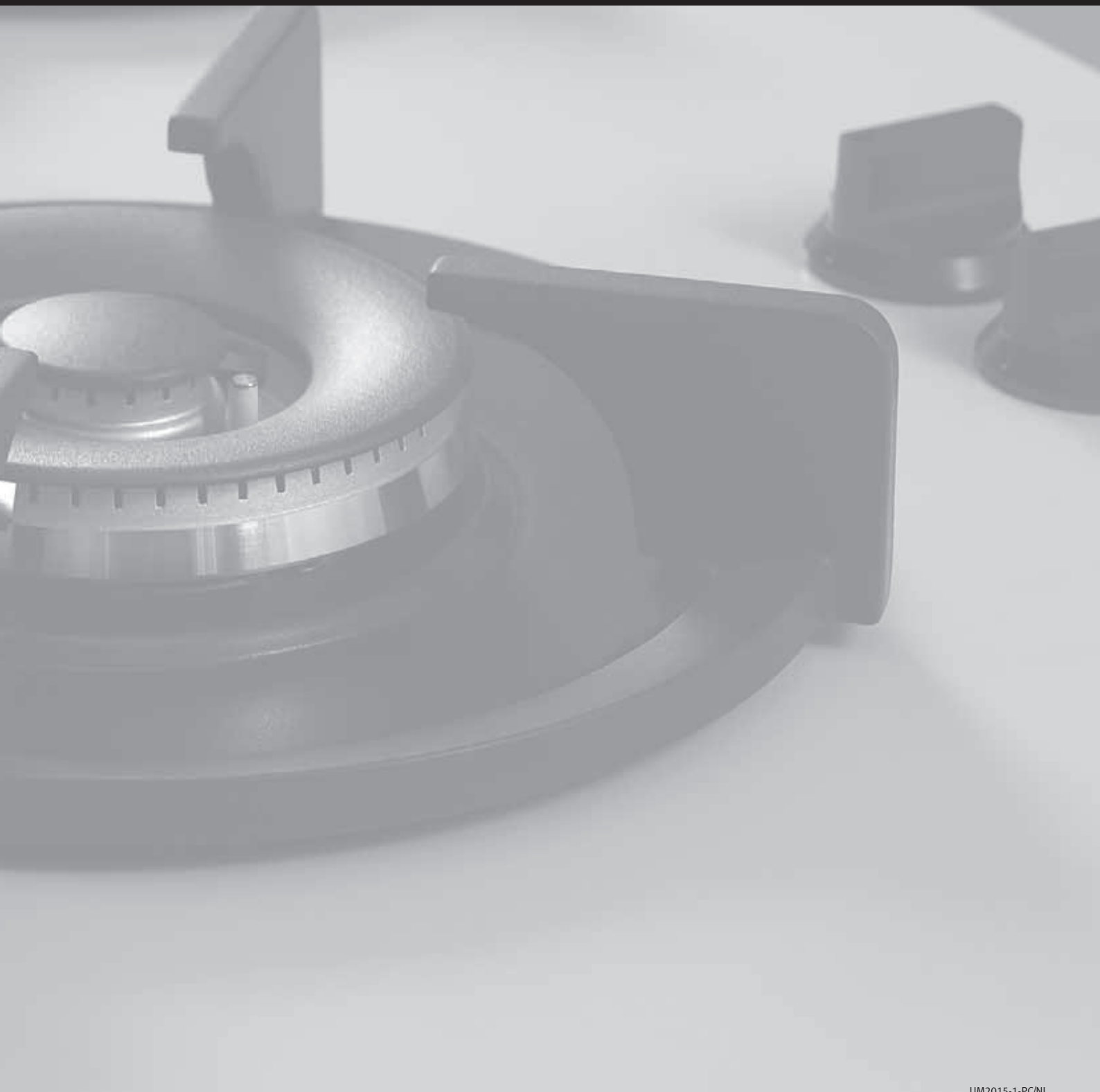


*Gebbruikshandleiding*

**PITT**  
COOKING



## *Inhoud*

---

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

## *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.

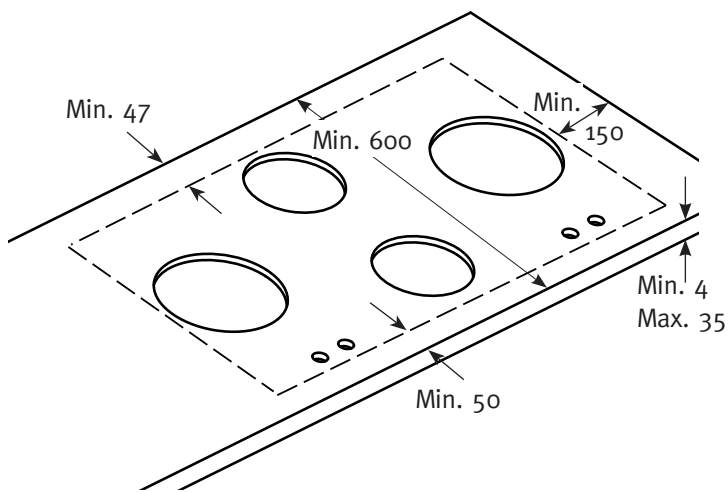
Deze handleiding beschrijft hoe u optimaal gebruik kunt maken van alle functies van dit kooktoestel. Wij raden u aan de gebruikershandleiding en montage-instructies zorgvuldig door te lezen, voordat u het apparaat in gebruik neemt.

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.

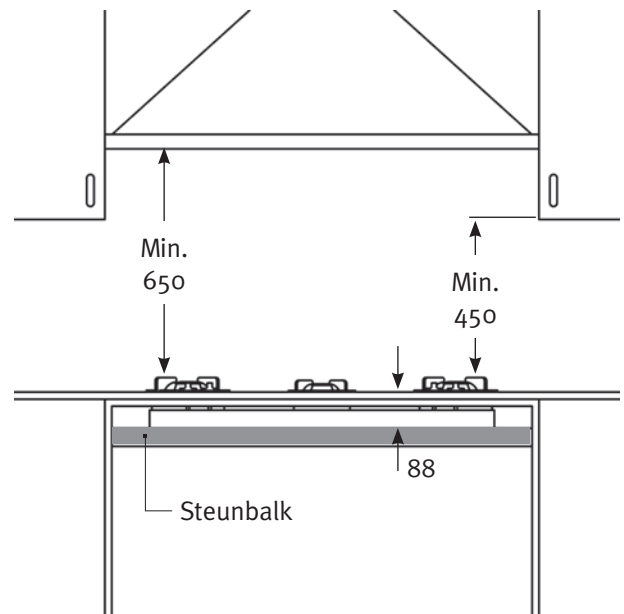
Wij wensen u veel kookplezier!

PITT® cooking

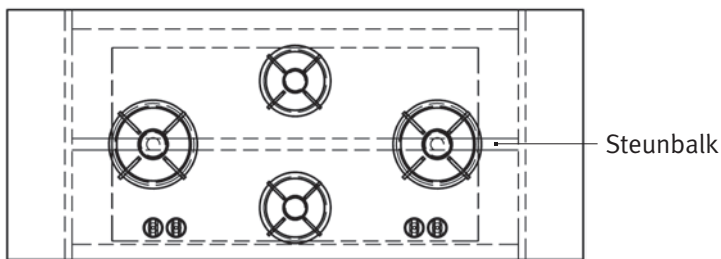
# 1 Inbouwmaten



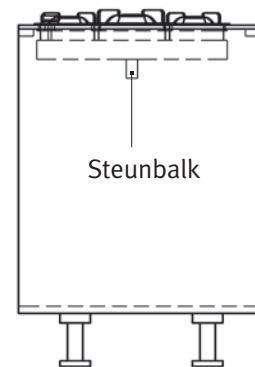
afb. 1



afb. 2

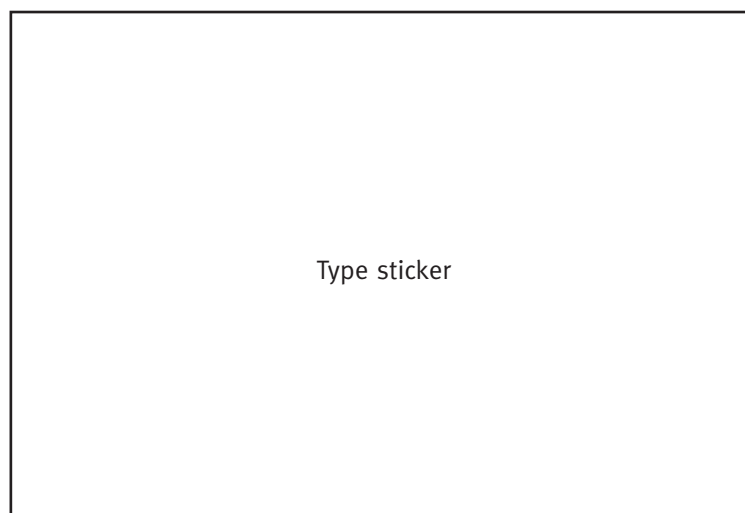


afb. 3



afb. 4

- Een PITT® cooking module mag nooit over de scheiding van tweekasten 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 van 88 mm gemeten vanaf de bovenkant van het blad.
- Om doorbuigen van het keukenblad te voorkomen, dient de kookunit, bij een onderkast breedte van 900 mm of meer, volledig ondersteund te worden (afb. 2,3 en 4).



## 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, gas slang is ook toegestaan.
- Gebruik achter een oven altijd een volledige metalen slang.
- Bij gebruik van een goedgekeurde gas slang 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.

## Overzicht modellen PITT® cooking

Model PITT	Totaal kW	Bel. gr/h
Abeki	1,8 Kw Hs	130
Akan	1,8 Kw Hs	130
Adams	3 kW Hs	220
Altar	3 kW Hs	220
Air	5 kW Hs	360
Azuma	5 kW Hs	360
Abu	5 kW Hs	360
Balut	4,8 kW Hs	350
Bandal	4,8 kW Hs	350
Baru	4,8 kW Hs	360
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 (XL)	9,8 kW Hs	710
Cima (XL)	9,8 kW Hs	710
Colo	12 kW Hs	850
Cusin	13 kW Hs	940
Dempo (XL)	14,8 kW Hs	1070
Danau	14,8 kW Hs	1070
Drum	14,8 kW Hs	1070
Ebeko (XL)	14,6 kW Hs	1060
Elbrus (XL)	14,6 kW Hs	1060
Enep (XL)	14,6 kW Hs	1060
Foessa (XL)	19,6 kW Hs	1420

## Overzicht gas - sproeier combinatie

Gas	Gasdruk	Brander 0,3 - 2 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	20 mbar	1.07	1.45	2X 1.28	1X 0,74
G20	20 mbar	1.01	1.29	2X 1.15	1X 0,71
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	50mbar	0.62	0.80	2X 0.70	1X 0.42

## Toestel categorieën

Gas	I2H/E/LL G20/25	I2L (G25)	I3+ (G30/31)	I3B/P (G30/31)	I3P (G31)
Gasdruk	20 mbar	25 mbar	30/37 mbar	50 mbar	50 mbar
<b>Toestel klasse: 3</b>					

#### 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.



#### OVERVERBITTING 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



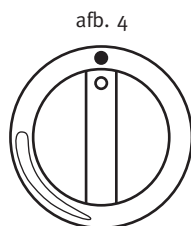
0,3 - 3 kW



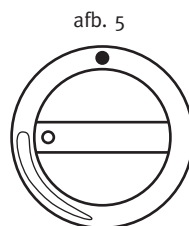
0,2 - 5 kW

### Branders ontsteken en instellen

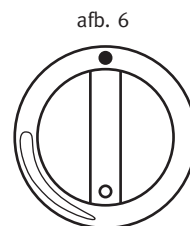
Om storingen te voorkomen dient u voor het ontsteken van de brander te controleren of alle onderdelen op de juiste manier gemonteerd zijn. Voor het ontsteken van de brander dient u een pan op de gaspit te plaatsen. Elke brander kan traploos worden ingesteld tussen hoge en lage stand.



Brander uitgeschakeld



Hoge stand



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.

## 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 stabiel en een schone bodem zorgt voor een betere warmteoverdracht naar het gerecht.
- Wij adviseren een pan diameter van maximaal 220 mm voor de 2 en 3 kW en 300 mm voor de 5kW brander

### 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

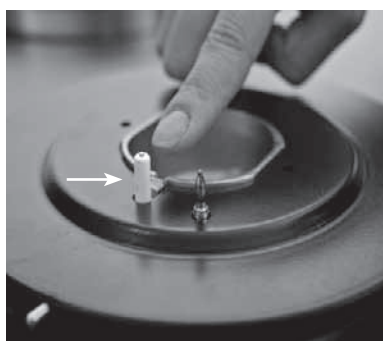
Het PITT® cooking systeem is vervaardigd uit hoogwaardige materiaalsoorten, die eenvoudig gereinigd kunnen worden.

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.

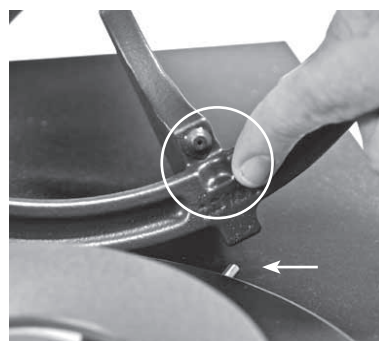
**Let op:** Het PITT® cooking systeem mag niet met een stoom- of hogedrukreiniger worden schoongemaakt. Op deze manier kan de elektrische veiligheid niet worden gewaarborgd.

afb. 7



Electrische vonkontsteking

afb. 8



Pandrager met geleidingsnok



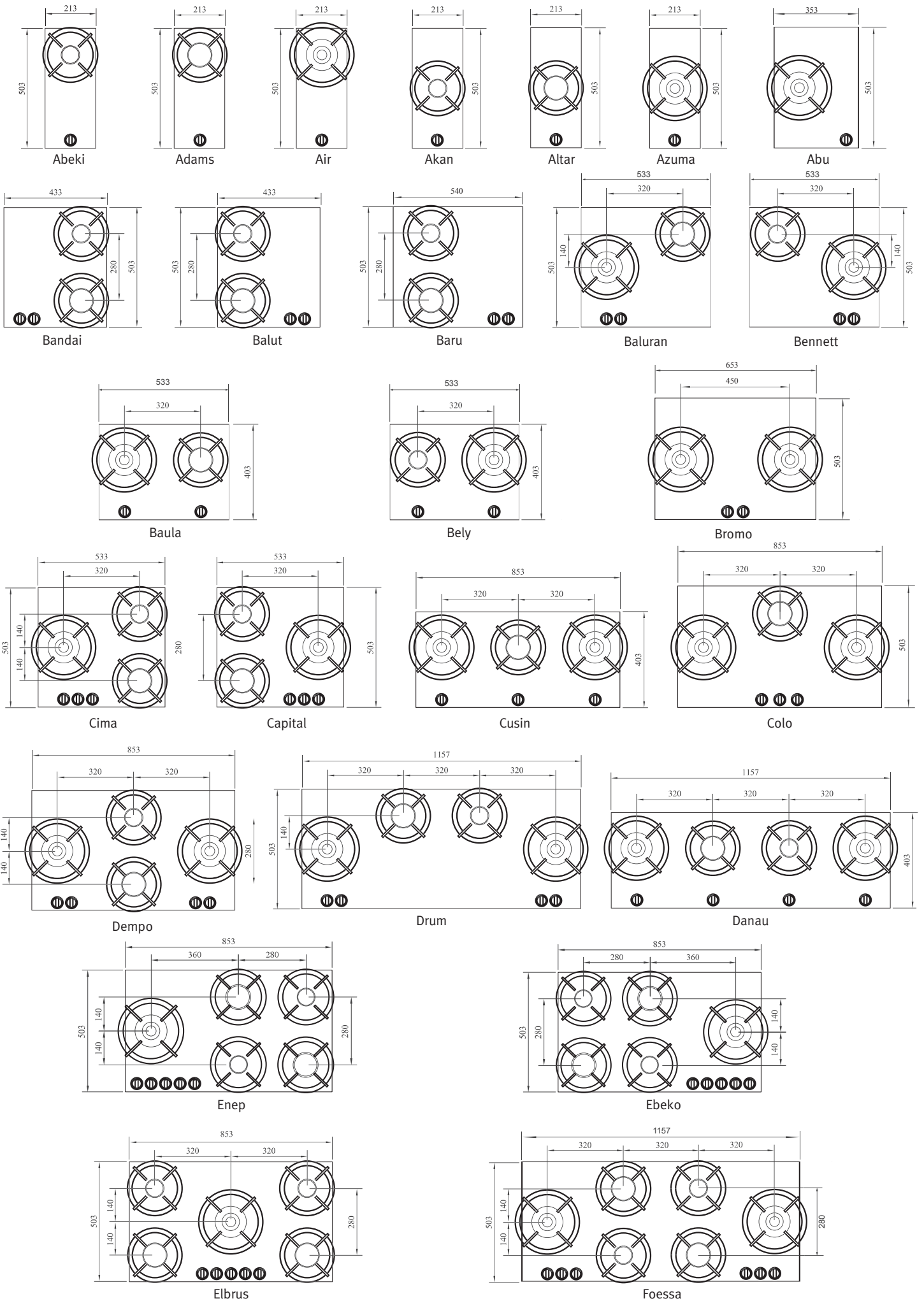
## 7 Storingen in het PITT® cooking systeem

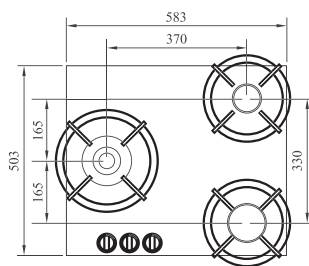
**Let op:** het PITT® cooking-systeem mag alleen worden aangesloten door een erkend installateur. Om de veiligheid en garantie te waarborgen mogen reparaties alleen worden uitgevoerd door erkende vakmensen. U dient uitsluitend gebruik te maken van originele onderdelen.

Storing	Oorzaak	Oplossing	Hoofdstuk / Pagina
Een brander onts- teekt en gaat direct weer uit.	De bedieningsknop is niet lang genoeg ingedrukt om de vlambev- eiliging te activeren.	Houd de knop na ontsteken enkele seconden ingedrukt.	Hoofdstuk 4 / pagina 7
	De bedieningsknop is niet op de juiste hoogte afgesteld.	Stel de bedieningsknop goed af.	Montage stap 17 t/m 22.
De bedienings-knop loopt aan op de afdichtingsschaal.	Kookplaat is niet vlak onder het werkblad gemonteerd.	Stel de bedieningsknop goed af.	Montage stap 17 t/m 22.
	Afdichtingsschaal niet gecen- treerd t.o.v. bedieningsknop.	Afdichtingsschaal loshalen en opnieuw vastplakken.	Montage stap 25 t/m 26.
Vonkontsteking blijft hangen	Kookplaat is niet vlak onder het werkblad gemonteerd.	Stel de bedieningsknop goed af.	Montage stap 17 t/m 22.
	Afdichtingsschaal niet gecen- treerd t.o.v. bedieningsknop.	Afdichtingsschaal loshalen en opnieuw vastplakken.	Montage stap 25 t/m 26.
Een brander ontsteekt niet.	De bedieningsknop is niet op de juiste hoogte afgesteld.	Stel de bedieningsknop goed af.	Montage stap 17 t/m 22.
	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcon- tact.	Montage Stap 13.
	Zekering defect of de zeke- ring in de meterkast is uit- geschakeld.	Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in.	
	Vonkontsteking is vervuild of vochtig.	Reinig of droog de vonkontste- king.	Hoofdstuk 6 / pagina 8
	Branderdelen zijn niet juist gemon- teerd.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.	Hoofdstuk 6 / pagina 8
	Branderdelen zijn vervuild of vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let hierbij op of de uitstroomgaten open zijn.	Hoofdstuk 6 / pagina 8
	Hoofdgaskraan is gesloten.	Open de hoofdgaskraan.	
	Bedieningsknop is niet lang of diep genoeg ingedrukt.	Houd de bedieningsknop lang genoeg en voldoende ingedrukt tussen vol- en kleinstand.	Hoofdstuk 4 / pagina 7
Een brander brandt niet egaal.	Branderdelen zijn niet juist gep- laatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.	Hoofdstuk 6 / pagina 8
	Branderdelen zijn vervuild of vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let hierbij op of de uitstroomgaten open zijn.	Hoofdstuk 6 / pagina 8
Gaslucht in omge- ving van het kook- toestel.	Aansluiting kookplaat lekt.	Controleer de aansluiting. Indien de oorzaak niet gelijk te verhelpen is sluit dan onmiddellijk de hoofd- gaskraan.	
	Er is een brander ingeschakeld, maar niet ontstoken.	Sluit de bedieningsknop en wacht enkele minuten met opnieuw ontsteken.	Hoofdstuk 4 / pagina 7

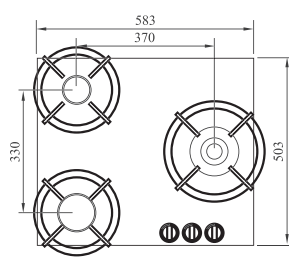
Krijgt u de storing niet verholpen aan de hand van de bovenstaande punten? Neem contact op met uw vakhandelaar of de PITT® cooking-klantenservice: Zie het serviceadres op pagina 12.

# 8 Modellen overzicht

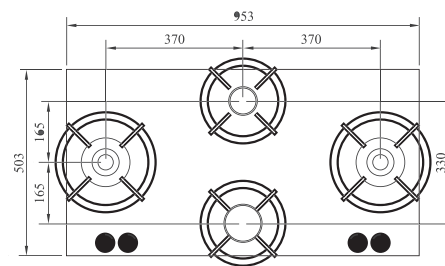




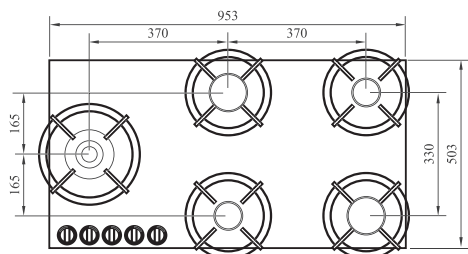
Cima XL



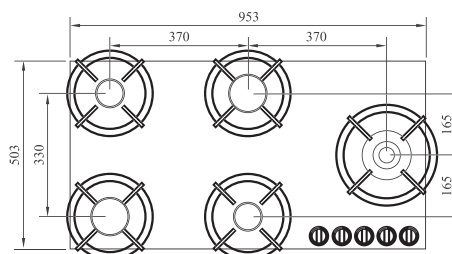
Capital XL



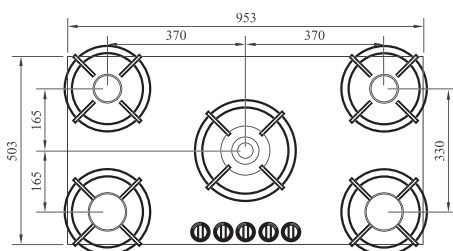
Dempo XL



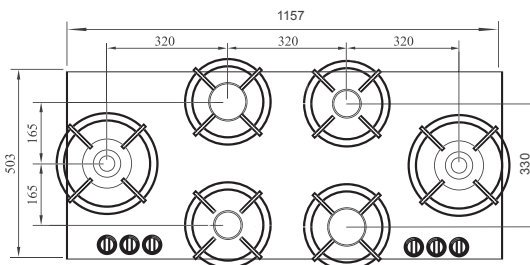
Enep XL



Ebeko XL



Elbrus XL



Foessa XL

## 9 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.*

***Made in Holland***

---

