

Manual del usuario

PITT
COOKING



Contenido

Capítulo	Tema	Página
1	Dimensiones de instalación	3
2	Conexiones: gas y electricidad	4
3	Instrucciones generales	6
4	Mandos control PITT® cooking	7
5	Uso óptimo de su sistema PITT® cooking	7
6	Mantenimiento de su sistema PITT® cooking	8
7	Fallos en su sistema PITT® cooking	9
8	Lista de modelos	10
9	Embalaje	11
10	Servicio técnico	12

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

1. Dimensiones de instalación

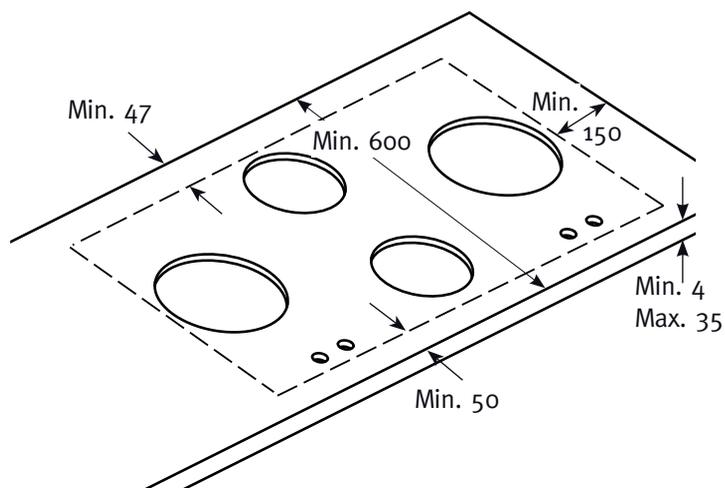


Fig. 1

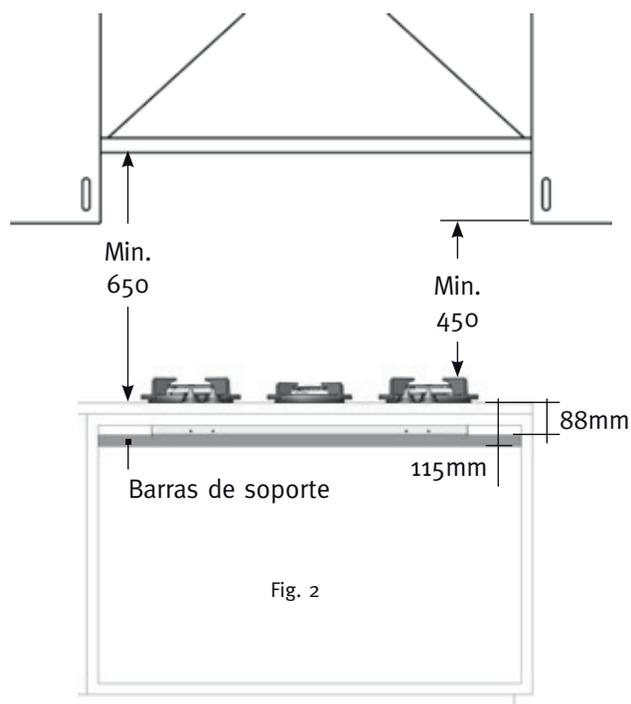


Fig. 2

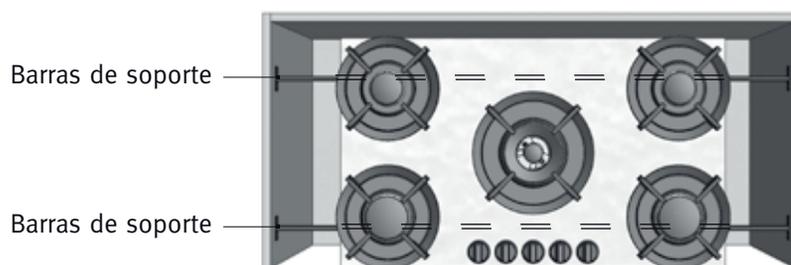
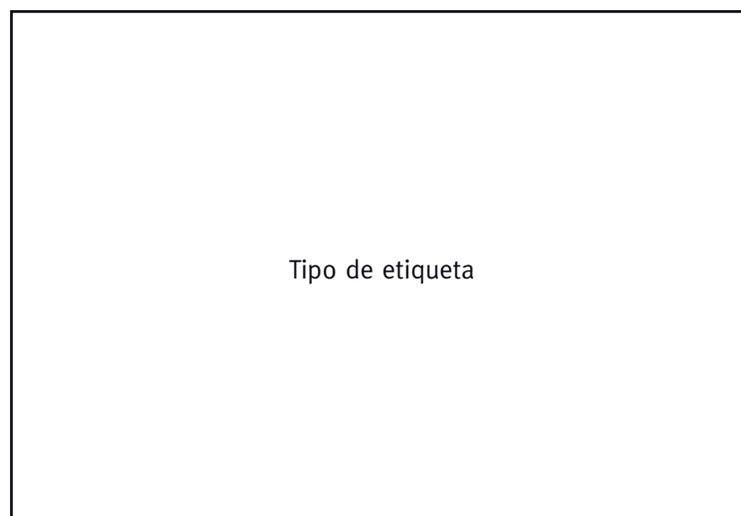


Fig. 3

- El sistema de cocción no se puede instalar sobre una partición de armarios. El módulo de cocción tiene que ser accesible en caso de que necesite asistencia técnica.
- Cuando la cocción de PITT® cooking se combina con cajones, tenga en cuenta siempre las medidas de la unidad. La altura de la unidad es de 88 mm.
- Si su encimera tiene un grosor de panel inferior a 20 mm y el tamaño del armario soporte es de 900 mm o mayor, la unidad PITT® cooking necesitará estar totalmente fijada dentro del armario (fig. 1, 2 y 3).



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.

2. Conexiones: gas y electricidad

Relación modelos PITT® cooking

Modelo PITT	Total kW	Carga 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

Tipo de gas y combinación de chicle de gas

Gas	Presión de suministro	Quemador 0,3 - 1,8 kW	Quemador 0,3 - 3 kW	Quemador 0,2 - 5 kW (anillo exterior)	Quemador 0,2 - 5 kW (anillo interior)
		Chicle de gas	Chicle de gas	Chicle de gas	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 0,71
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

Categoría de unidad

Gas	G20	G31		
Presion del gas	10 mbar	27,4 mbar		
Clase de aparato: 3				

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 está 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.

4. Mandos control PITT® cooking

Quemadores PITT® cooking



0,3 - 2 kW



0,3 - 3 kW

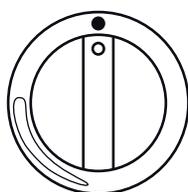


0,2 - 5 kW

Encendido y regulación quemadores

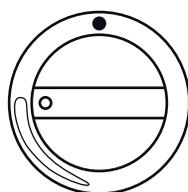
Antes de encender el quemador, compruebe que todos los componentes están montados de manera correcta para evitar interferencias no deseadas. Antes de encender el quemador hay que colocar una sartén en la parrilla soporte del quemador. Cada quemador se puede regular fácilmente el máximo y mínimo.

Fig. 4



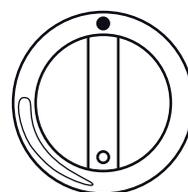
Fuego apagado

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). Mantén 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 el 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.

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.

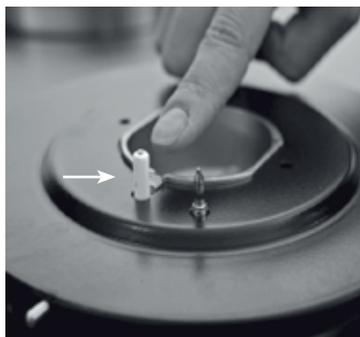
6. Mantenimiento del sistema PITT® cooking

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.

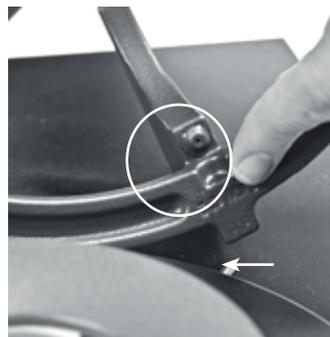
Precaución: El sistema PITT® cooking no debe limpiarse con vapor ni limpiarse con agua a alta presión. Si se limpia de esta manera seguridad no está garantizada.

Fig. 7



Encendido por chispa

Fig. 8



Soporte parrilla de la cazuela cazoleta con levas de centrado

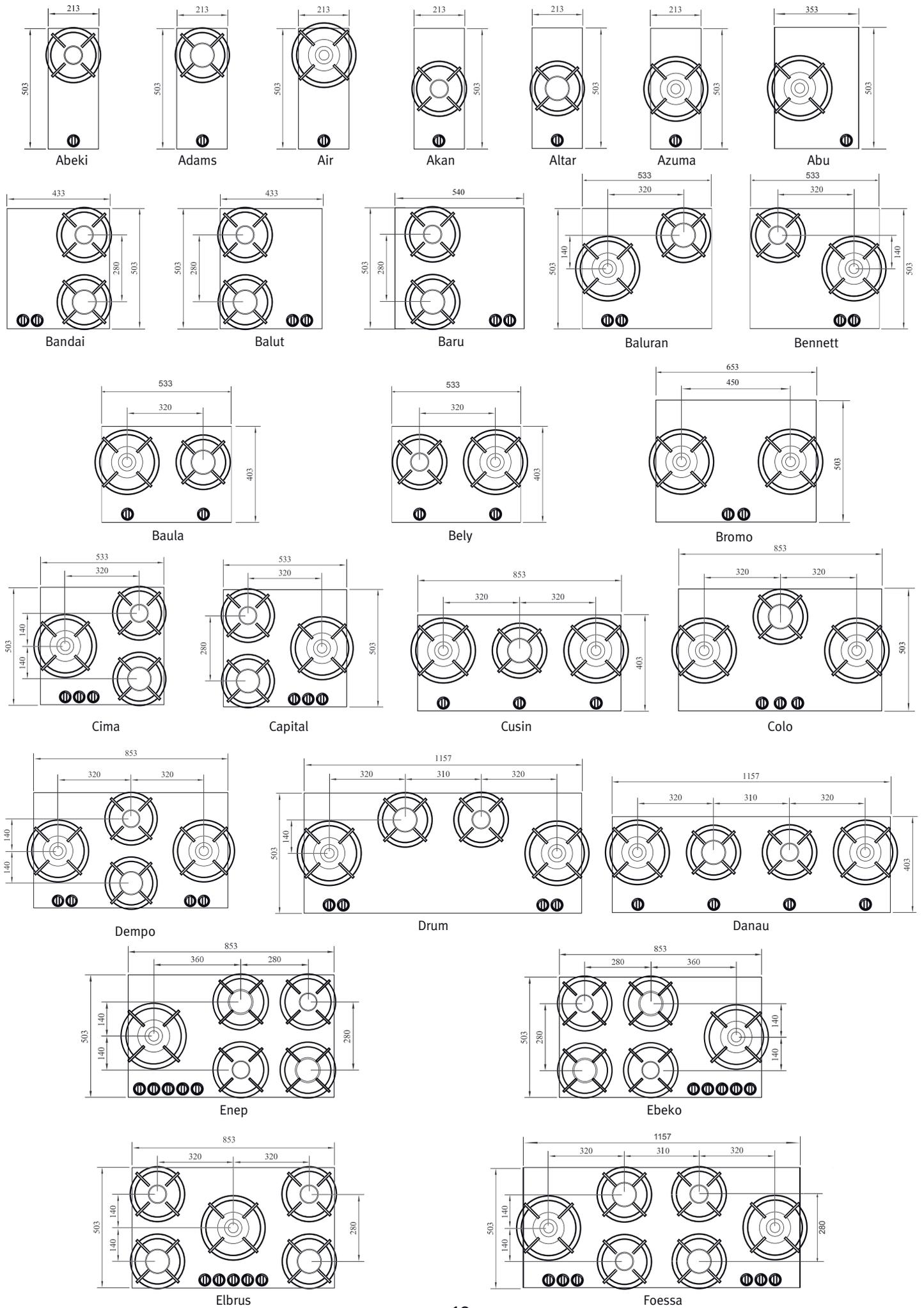
7. Fallos en el sistema PITT® cooking

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.

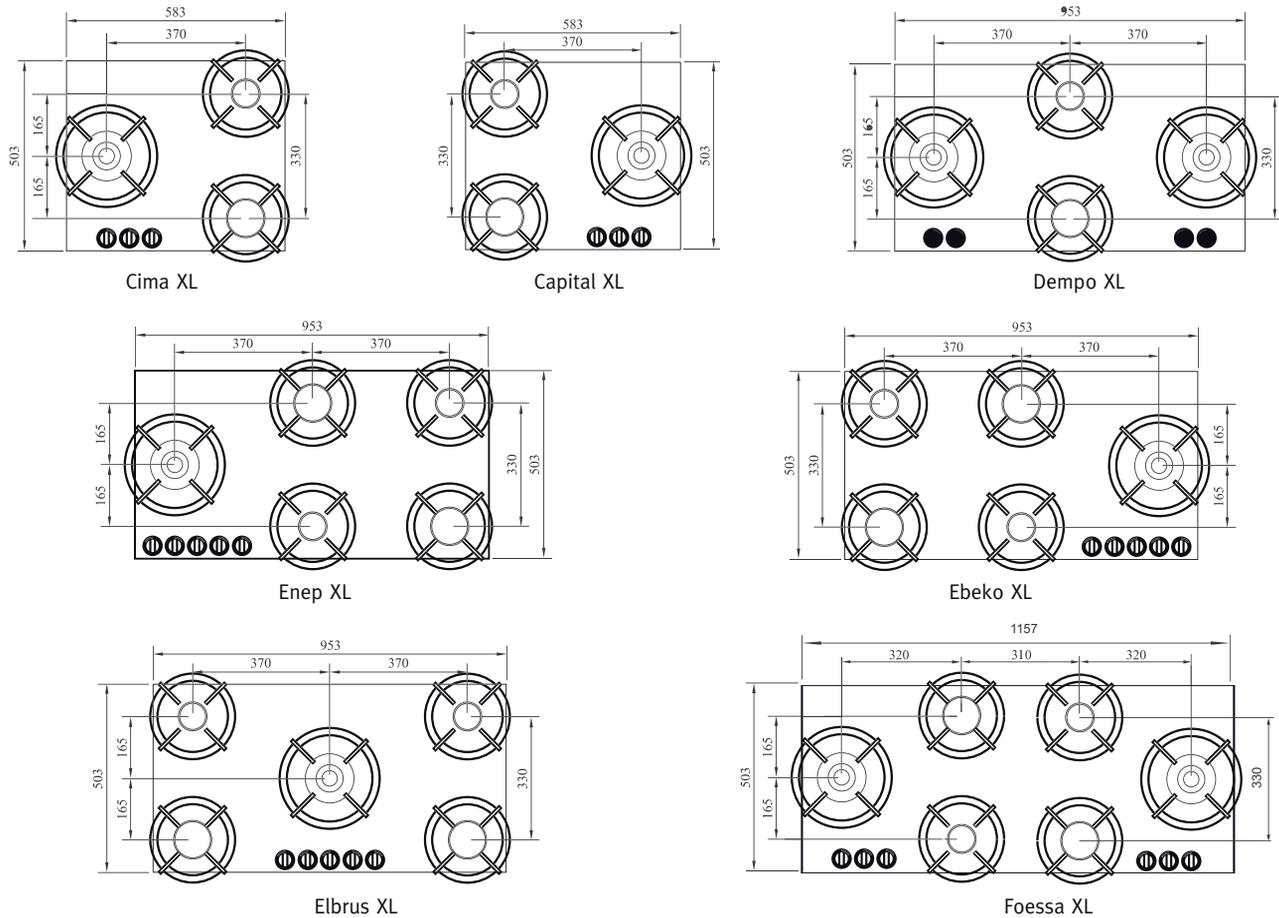
Fallo	Causa	Solución	Capítulo / Página
El quemador se enciende y se apaga de nuevo.	El mando no se presiona tiempo suficiente para activar la auto detección de llama.	Presione el mando de control hacia abajo por tiempo suficiente para cambiar entre fuego alto y fuego lento.	Capítulo 4 / pág. 7
	El mando no está ajustado a la altura correcta.	Ajustar el mando a su correcta posición.	Manual de instalación Etapa 13 t / m 18.
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 Etapa 17 t/m 22.
	La base del mando no está centrada con el mando.	Despegar la base y volver a pegarla centrada con el mando.	Manual de instalación Etapa 25 t/m 26.
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 Etapa 17 t/m 22.
	La base del mando no está centrada con el mando.	Despegar la base y volver a pegarla centrada con el mando.	Manual de instalación Etapa 25 t/m 26.
El quemador no se enciende.	El mando no está ajustado a la altura correcta.	Ajustar el mando a su correcta posición.	Manual de instalación Etapa 17 t/m 22.
	El cable de alimentación no está enchufado.	Enchufe el cable al enchufe.	Manual de instalación Etapa 13.
	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. 8
	Las partes del quemador no están bien montadas.	Asegúrate de que las partes del quemador están alineadas correctamente con el centro.	Capítulo 6 / pag. 8
	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. 8
	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. 7
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. 8
	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. 8
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. 7

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



8. Gama de modelos



9. 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 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.

Made in Holland

www.pittcooking.com

sat@veravent.com

Tel. 0034 938 700 895