



**PITT**  
COOKING

*AR* *Manual del usuario*

**Top Side/Front Side**

UM2019-1-PC/AR

# Índice

---

Capítulo	Subject	Página
1	Medidas para la instalación	3
2	Conexiones: gas y electricidad	4
3	Instrucciones generales	5
4	Controles de PITT® cooking	6
5	Uso óptimo del sistema PITT® cooking	6
6	Mantenimiento del sistema PITT® cooking	7
7	Fallas en el sistema PITT® cooking	8
8	Vista general de los modelos con perilla sobre la mesada (Top Side)	9
9	Vista general de los modelos con perilla al frente de la mesada (Front Side)	11
10	Embalaje	12
11	Direcciones para el servicio	16

## Antes de empezar

---

Estimado cliente:

Deseamos felicitarlo por la elección de la placa de gas de PITT® cooking. Este sistema único que le permite elegir la posición de cada uno de los quemadores, con la garantía de que durante muchos años disfrutará de su labor culinaria. Gracias a las distintas posibilidades que ofrecen los quemadores podrá preparar cada plato de la manera correcta, con el agregado de que el encendido a chispa integrado a los controles le asegura el manejo de los quemadores con una sola mano. Este manual describe como sacar el máximo partido de todas las posibilidades de su placa.

Le recomendamos que lea detalladamente el manual y las instrucciones de montaje antes de usar la placa.

No tire el manual, para que el próximo usuario pueda leerlo.

¡Feliz actividad culinaria!

**Team PITT® cooking**

# 1 Medidas para la instalación

Medida en mm con la perilla sobre la mesada (TS)

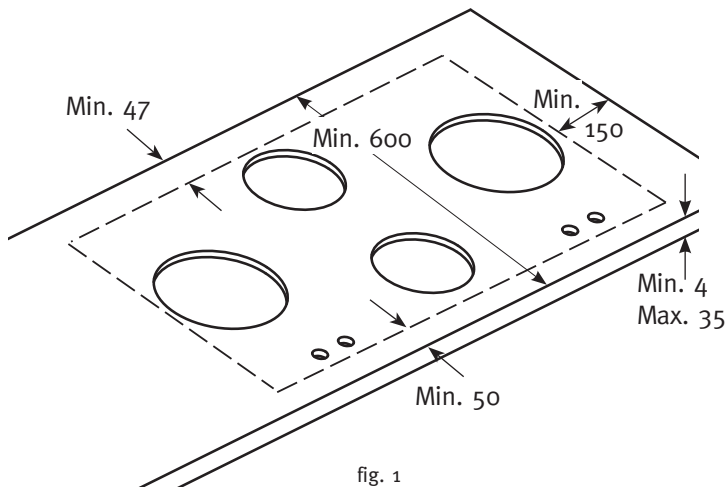


fig. 1

Medida en mm con la perilla al frente de la mesada (FS)

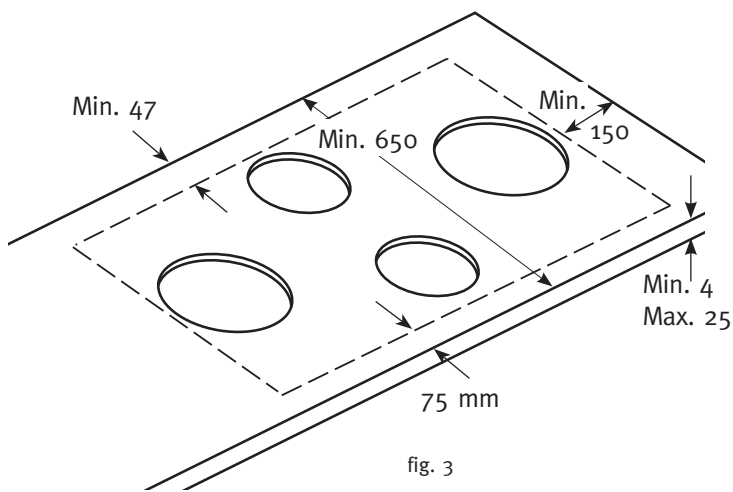


fig. 3

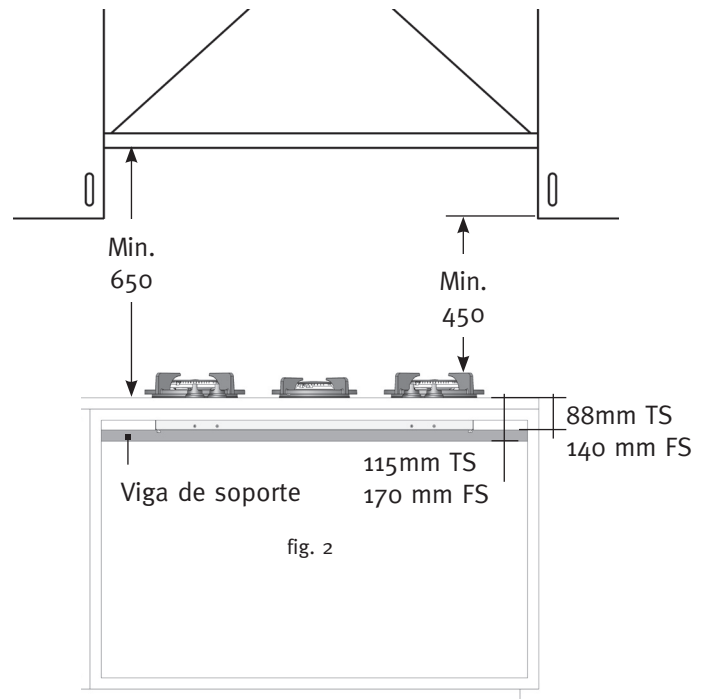
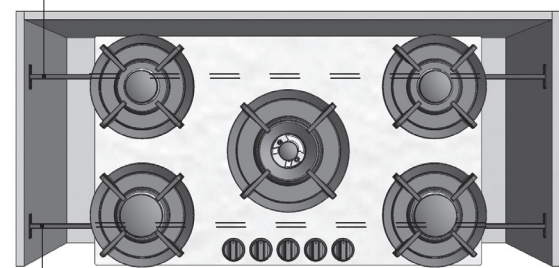


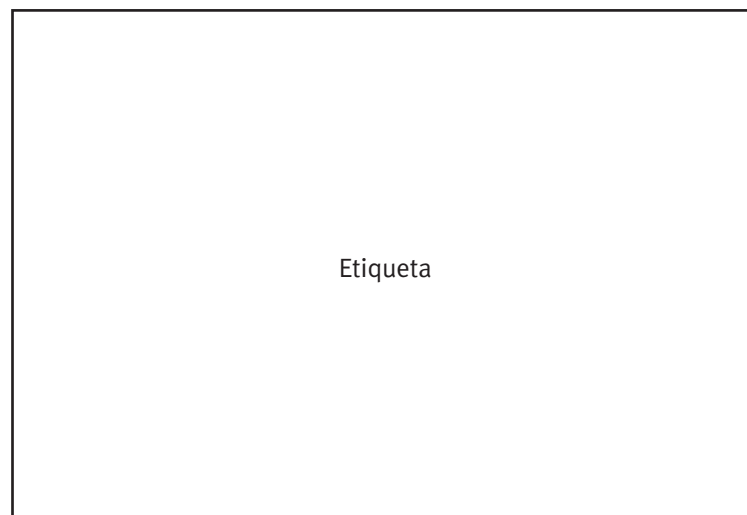
fig. 2

Barras de soporte



Barras de soporte fig. 4

- Jamás instale un módulo de PITT cooking sobre una separación de dos muebles, pues tiene que estar accesible por si es necesario realizar un mantenimiento.
- Cuando PITT® cooking se combina con un mueble con cajones siempre se debe tener en cuenta las medidas de la unidad y de la ménsula. La altura de ambas es de 115 mm (con las perillas sobre la mesada) y de 170 mm (con las perillas al frente), medidas desde la parte superior de la mesada (fig.2).
- Para evitar que la mesada se doble el módulo debe estar sostenido por dos ménsulas de PITT® cooking (fig. 2 y 4).



## 2 Conexiones: gas y electricidad

### Instrucciones para la conexión a gas

- Verifique que las normas de instalación o de distribución locales (tipo de gas y presión de gas) coinciden con los valores de ajuste de este dispositivo.
- Los valores de ajuste del dispositivo figuran en la etiqueta.
- Este dispositivo no está equipado con una instalación para drenaje de gas de combustión. La instalación y la conexión deben cumplir con la reglamentación vigente a nivel local y nacional. Es necesario informarse sobre cuáles son las normas respecto a la ventilación.
- La conexión de gas debe cumplir con la reglamentación general. Nuestra recomendación es conectar la placa a un caño de gas fijo o usar una manguera de gas aprobada.
- Detrás del horno siempre se debe usar una manguera de metal completa.
- Una manguera de gas aprobada 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 de fácil acceso.
- Antes de usar la unidad de cocción controle con agua jabonosa que no haya pérdidas en todas las conexiones de la instalación.

### Instrucciones para la conexión eléctrica

230 V – 50 Hz – 0,6 VA

- La instalación eléctrica debe cumplir con la reglamentación a nivel nacional y local.
- El tomacorriente y la ficha deben siempre estar accesibles.
- La unidad debe siempre conectarse con la ficha en un tomacorriente con descarga a tierra.
- Los cables de conexión dañados solo pueden ser reemplazados por el fabricante o un instalador aprobado con el fin de prevenir situaciones peligrosas.

### Encendido de la chispa con la pila\*

1,5V DC

- El encendido con chispa funciona con una pila AA.
- La pila se coloca en la cavidad de la parte inferior.
- Si la chispa no enciende reemplace la pila

\* Dependiendo del modelo.

### Vista general de los modelos de 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	Suministro de gas presión	Queimador 0,3 - 1,8 kW	Queimador 0,3 - 3 kW	Queimador 0,2 - 5 kW (anillo externo)	Queimador 0,2 - 5 kW (anillo interno)
		Boquilla	Boquilla	Boquilla	Boquilla
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 la 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
<b>Tipo de aparato: 3</b>					

#### **Advertencias de seguridad**

Lea cuidadosamente las instrucciones de este manual del usuario – es la única forma en que podrá usar correctamente la placa de gas de PITT® cooking.

Guarde las instrucciones para el montaje y el manual del usuario. Esta documentación podrá ser usada por otros usuarios que incorporen el sistema PITT® cooking.

Controle el sistema PITT® cooking de inmediato luego de quitar el embalaje. En caso de encontrar algún daño provocado por el transporte, mande sin demora un e-mail o escriba a PITT® cooking.

#### **Normas de seguridad**

1. PITT® cooking está destinado solamente para uso doméstico.
2. La placa de gas solo se debe usar para preparar comidas. Este dispositivo no sirve para calefaccionar las casas.
3. Asegúrese, por favor, de que todas las partes del quemador están colocadas correctamente.
4. Durante el uso de la unidad asegúrese de que haya la ventilación adecuada.
5. La distancia entre la olla y una pared no resistente al calor o perilla de control debe ser de por lo menos 2 cm.
6. Coloque siempre a las ollas en el apoyo correspondiente, jamás directamente sobre los quemadores.
7. Controle periódicamente el producto por si encuentra alguna irregularidad. No lo use cuando está dañado, hágalo reparar de inmediato.
8. El usuario es responsable del correcto uso y el buen estado del sistema. Si el sistema se usa incorrectamente el fabricante no correrá con la responsabilidad por los daños.

#### **RECALENTAMIENTO Y RIESGOS DE INCENDIO**

9. El quemador solo se debe usar con una olla o un wok en el apoyo correspondiente. Advertencia: una olla vacía puede recalentarse.
10. El aceite o la manteca recalentados pueden prender fuego fácilmente. No apague jamás un incendio con agua. Las llamas se puede reducir tapando la olla.
11. No flambear bajo una campana pues se puede producir un incendio.
12. No coloque objetos inflamables sobre la mesada.
13. No coloque nunca una parrilla o plancha sobre dos quemadores.
14. No use ollas con un diámetro de base mayor al soporte. Para los quemadores de 2 y 3KW recomendamos una olla con diámetro de base de 230 mm máximo y para los quemadores de 5KW una base máxima de 270 mm.

#### **PARTES CALIENTES**

15. Las partes del quemador y las partes de la mesada que rodean al quemador pueden estar calientes durante el uso y permanecer con esa temperatura durante un buen tiempo después. Tenga cuidado de no tocarlas hasta que se hayan enfriado por completo.
16. Tenga en cuenta de que si usa una olla con una base de un diámetro mayor al del soporte (ver punto 14) existe la posibilidad de que se recalienten las perillas de control.
17. Tenga presente que la llama debe siempre estar por debajo de la base de la olla (a menos que esté salteando con un wok). Las llamas que se elevan a los costados de las ollas no son efectivas y causan recalentamiento.
18. Es importante mantener a los niños alejados a una distancia prudencial.

## 4 Controles de PITT® cooking

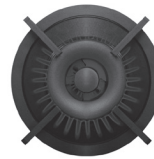
### Quemadores de PITT® cooking



0,3 - 2 kW



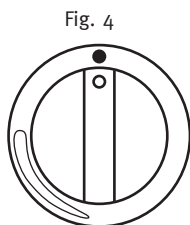
0,3 - 3 kW



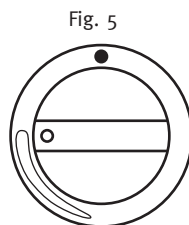
0,2 - 5 kW

### Encendido y ajuste de los quemadores

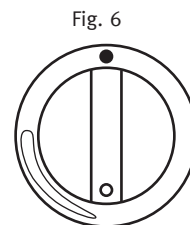
Antes de encender los quemadores verifique que todos los componentes estén instalados correctamente con el fin de evitar interferencias. Antes de encender el quemador es necesario colocar una olla sobre la parrilla. Cada uno de los quemadores se puede regular fácilmente entre máximo y mínimo.



Quemador apagado



Tamaño de la llama alta



Tamaño de la llama baja

#### ENCENDIDO

Para prender el quemador es necesario activar el encendido por chispa presionando totalmente la perilla de control y manteniéndola presionada. Gire la perilla de control hacia la izquierda (Figura 4). Mantenga apretado el botón durante 5 a 8 segundos más. De esa forma el sensor de temperatura se calienta y se puede distribuir el gas. El tamaño de la llama se puede regular haciendo girar la perilla de control entre la posición máxima y mínima (Figura 5 y 6).

**Precaución:** si la llama no se prende luego de 2 a 4 segundos tendrá que hacer girar la perilla a la posición mínima (Figura 6). Por lo general es más fácil encender una llama baja que una alta.

#### APAGADO

Para apagar el quemador haga girar la perilla de control a la posición que se indica en la Figura 4.

## 5 Uso óptimo del sistema PITT® cooking

- Evite que las llamas se eleven alrededor de las ollas con el fin de minimizar la pérdida de energía. Tenga cuidado con las asas, que pueden estar calientes.
- Para cocinar grandes cantidades lo mejor es usar la opción para saltear. Para preparar salsas y hervir lo mejor es usar el quemador lateral, que para cocinar debe estar en el nivel más potente.
- Si se coloca la tapa al cocinar se conserva mejor la energía.
- Use una batería de cocina con un fondo plano, limpio y seco. Las ollas y sartenes planas son más estables y una base limpia permite una mejor transmisión del calor.

AR

### Quemador de llama alta

Con la cocina es posible preparar platos con temperatura muy elevada, pero es importante prestar atención a una serie de puntos:

- Asegúrese de que los ingredientes ya están cortados.
- Para freír use un aceite de buena calidad, como ser: aceite de oliva, aceite de girasol o aceite de maní. No use ni manteca ni margarina, pues se recalientan y se ponen negras con las altas temperaturas.
- Con el fin de asegurarse de que todos los ingredientes están listos a la vez, ponga primero en el recipiente a cocinar aquellos que requieren más tiempo de cocción.



## 6 Mantenimiento del sistema PITT® cooking

PITT® cooking está fabricado con materiales de la mejor calidad, que se pueden limpiar muy fácilmente.

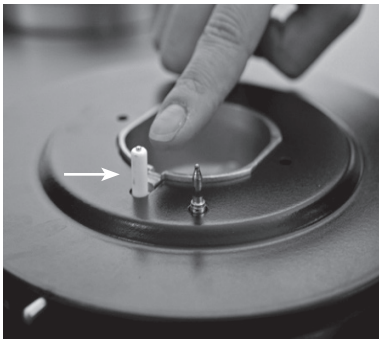
Tenga a bien tomar nota de lo siguiente:

1. Nunca lave los materiales en el lavaplatos pues puede afectarlos. Para la limpieza evite usar un exceso de humedad, ya que la misma puede ingresar en la salida de los quemadores y causarles daño.
2. Para limpiar el encendido eléctrico a chispa use un paño (fig. 7). En el caso de un uso muy intensivo se puede emplear un cepillo de dientes de puntas finas. Este proceso requiere especial atención pues un cambio accidental de la distancia entre el quemador y el encendido a chispa puede llegar a dañar al quemador o el encendido puede dejar de funcionar.
3. Coloque el apoyo de las ollas directamente sobre los quemadores sin rayar la mesada.
4. Instale las partes del quemador por medio de las levas de centrado de cada pieza (ver fig. 8).
5. Limpie la cocina inmediatamente después de usarla, con ello evitará que la comida recocida se quede pegada en el quemador y después resulte muy difícil quitarla.
6. Comience con la limpieza en la parte inferior, los quemadores y los apoyos de las ollas y luego prosiga con la mesada, para asegurarse de que no quede ninguna mancha.
7. Para limpiar las partes removibles del quemador use un detergente suave y un paño fino. Las manchas más rebeldes de los apoyos de las ollas y la parte superior de los quemadores se pueden quitar con un líquido especial.
8. No use jamás polvo limpiador, esponjas, objetos afilados o agentes de limpieza agresivos.
9. Para el mantenimiento y la limpieza de la mesada consulte el manual de ese producto en particular.

**Precaución:** El sistema PITT® cooking no se debe limpiar al vapor ni con sistemas de alta presión, ya que los mismos pueden afectar el sistema eléctrico.

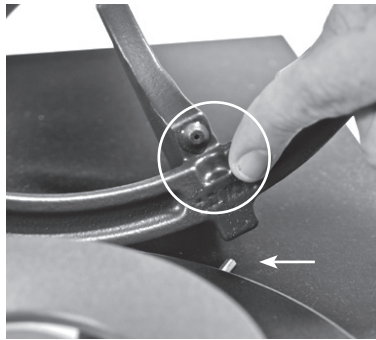
**Precaución:** Los tornillos de los escudos térmicos no deben jamás retirarse (ver fig. 8a).

fig. 7



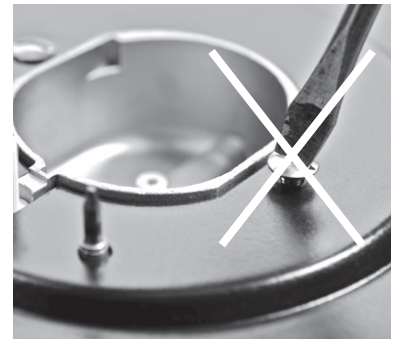
Encendido a chispa

fig. 8



Del apoyo de los ollas con levas de centrado

fig. 8a



Tornillos del escudo térmico

## 7 Fallas en el sistema PITT® cooking

**Nota:** la conexión del sistema PITT® cooking solo puede realizarla un instalador autorizado. Para garantizar la seguridad y la garantía las reparaciones solo pueden ser efectuadas por profesionales autorizados. Solo se deben usar piezas originales.

Fallo	Causa	Solución	Capítulo / Página
Un quemador se enciende y se vuelve a apagar.	La perilla de control no se mantiene apretada el tiempo suficiente para activar la detección automática de la llama.	Pulse la perilla de control el tiempo suficiente para cambiar entre fuego alto y fuego bajo.	Capítulo 4 / pág. 6
	La perilla de control no está ajustada a la altura correcta.	Ajuste la perilla de control en la posición correcta.	Manual de instalación TS/FS**
La perilla de control roza con el aro sellador.	La placa no está instalada correctamente por debajo de la mesada.	Ajuste la perilla de control en la posición correcta.	Manual de instalación TS/FS**
	El aro sellador no está centrado con respecto a la perilla de control.	Retire el aro sellador y vuelva a pegarlo.	Manual de instalación TS/FS**
El encendido a chispa no se apaga.	La placa no está instalada de la forma correcta por debajo de la mesada.	Ajuste la perilla de control de la forma correcta.	Manual de instalación TS/FS**
	El aro sellador no está centrado respecto a la perilla de control.	Retire el aro sellador y vuélvalo a pegar.	Manual de instalación TS/FS**
El quemador no se prende.	La perilla de control no está ajustada a la altura correcta.	Ajuste la perilla de control de la forma correcta.	Manual de instalación TS/FS**
	El cable eléctrico no está enchufado.	Coloque la ficha en el tomacorriente.	
	El fusible funciona mal / el fusible de la mesada está desconectado.	Instale un fusible nuevo o vuelva a conectar el fusible actual.	
	El encendido a chispa está sucio o mojado.	Limpie o seque el encendido nuevamente.	Capítulo 6 / pág. 7
	Las partes del quemador no están bien instaladas.	Asegúrese de que las partes del quemador estén bien alineadas con las levas de centrado.	Capítulo 6 / pag. 7
	Las partes del quemador están sucias o mojadas.	Limpie o seque las partes del quemador. Asegúrese de que los orificios de salida del gas estén abiertos.	Capítulo 6 / pag. 7
	La llave general del gas está cerrada.	Abra la llave general del gas.	
	La perilla de control no se presiona el tiempo suficiente.	Presione la perilla de control el tiempo suficiente para cambiar de fuego alto a fuego bajo.	Capítulo 4 / pag. 6
La pila está vacía*	Cambie la pila.	Capítulo 2 / pag. 4	
Uno de los quemadores no calienta en forma pareja.	Las partes del quemador no están colocadas de la forma correcta.	Asegúrese de que las partes de los quemadores estén correctamente alineadas con las levas de centrado.	Capítulo 6 / pag. 7
	Las partes del quemador están sucias o mojadas.	Limpie o seque las partes del quemador. Asegúrese de que los orificios de salida estén abiertos.	Capítulo 6 / pag. 7
Olor a gas.	Fugas en la conexión de gas.	Verifique la conexión. Si no puede arreglarlo de inmediato cierre enseguida el suministro de gas.	
	Hay un quemador encendido pero sin llama.	Cierre la perilla de control y espere unos pocos minutos antes de volver a encenderlo.	Capítulo 4 / pag. 6

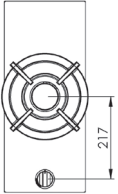
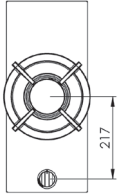
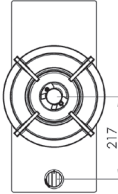
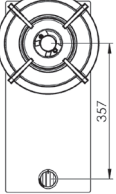
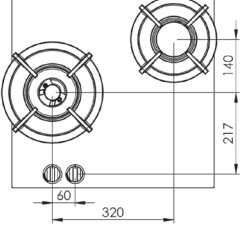
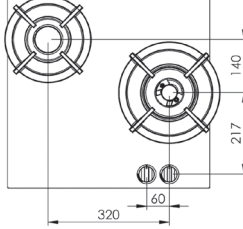
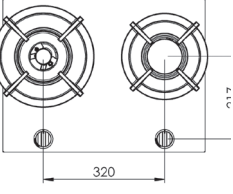
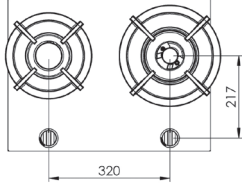
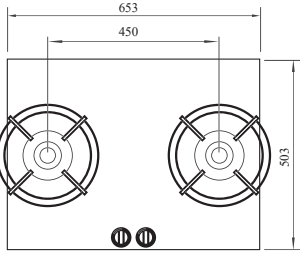
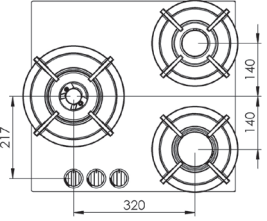
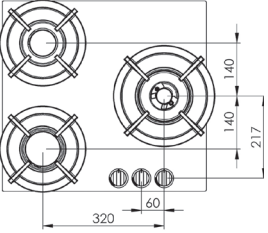
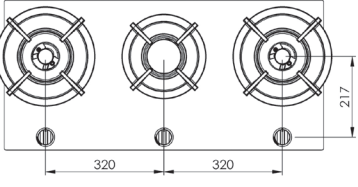
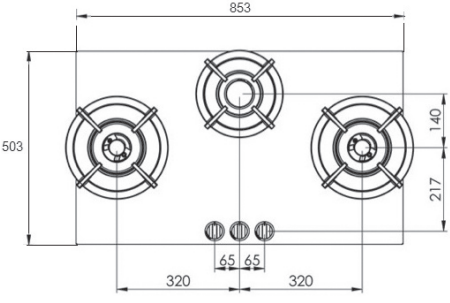
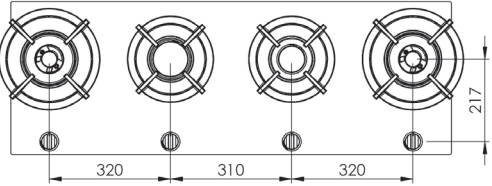
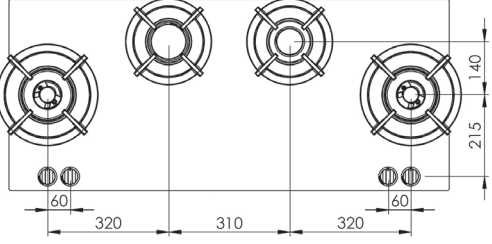
\* Dependiendo del modelo.

\*\* TS = Perilla sobre la mesada / FS = Perilla al frente de la mesada

Si la falla no se han solucionado contacte al distribuidor o al servicio al cliente de PITT® cooking: la dirección la encontrará en la página 16.

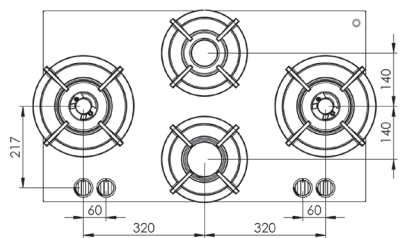


## 8 Vista general de los modelos con perilla sobre la mesada

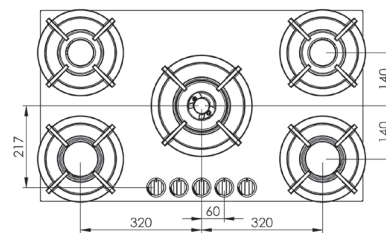
<p>Akan</p> 	<p>Altar</p> 	<p>Azuma</p> 	<p>Air</p> 
<p>Baluran</p> 	<p>Bennett</p> 	<p>Baula</p> 	<p>Bely</p> 
<p>Bromo</p> 	<p>Cima</p> 	<p>Capital</p> 	
<p>Cusin</p> 	<p>Colo</p> 		
<p>Danau</p> 	<p>Drum</p> 		

## 8 Vista general de los modelos con perilla sobre la mesada

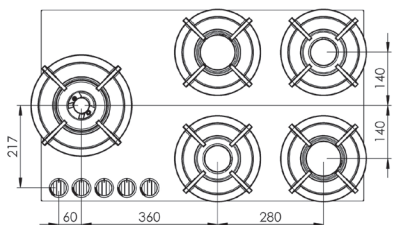
Dempo



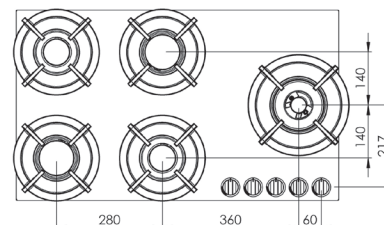
Elbrus



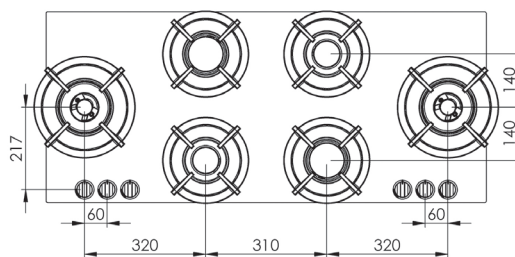
Enep







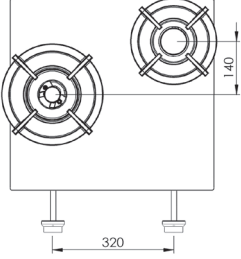
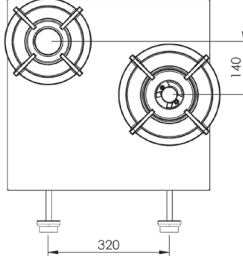
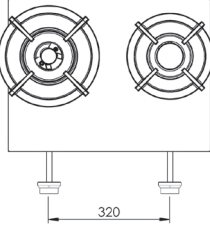
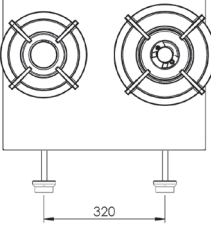
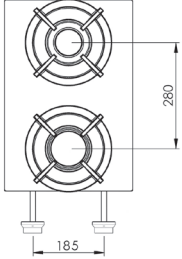
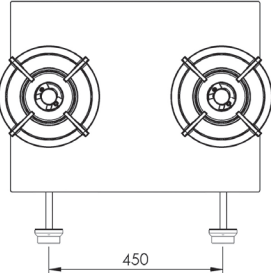
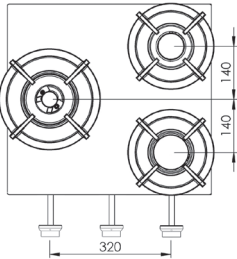
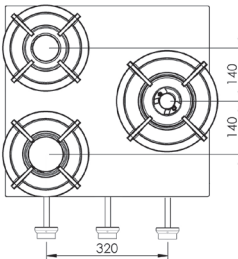
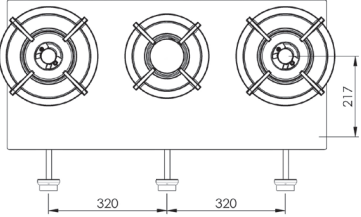
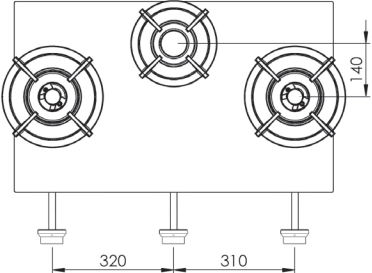
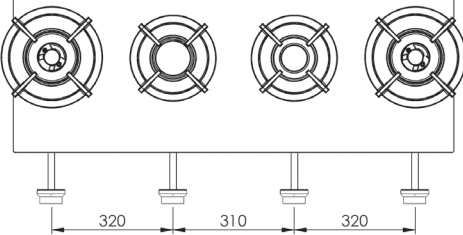
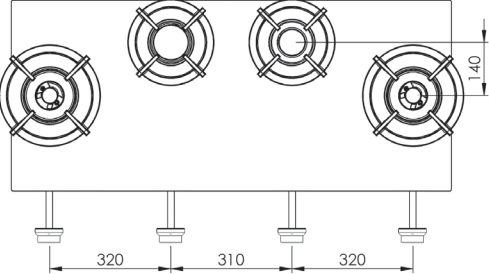
Ebeko



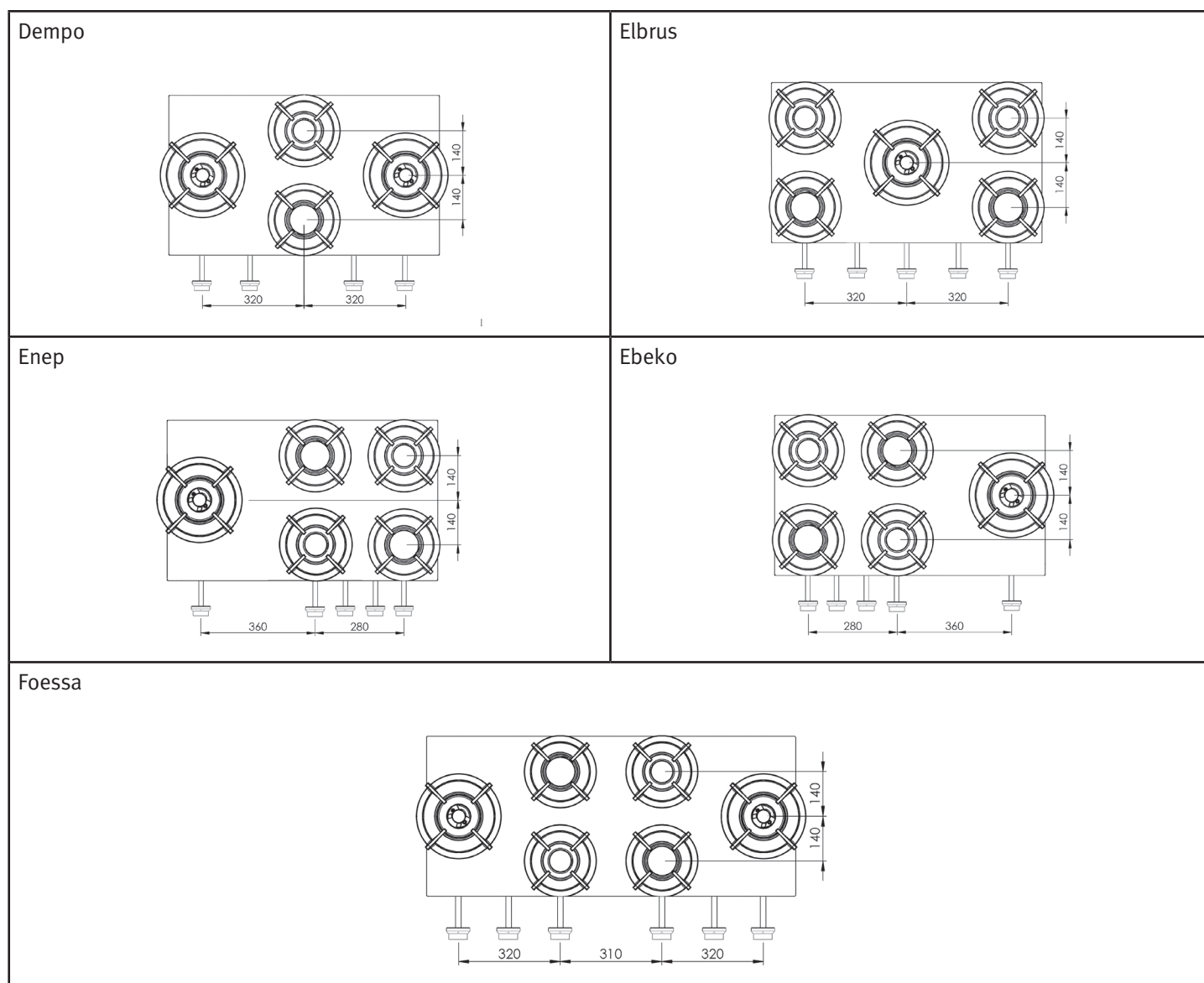
Foessa



## 9 Vista general de los modelos conperilla al frente de la mesada

<p>Akan</p> 	<p>Altar</p> 	<p>Azuma</p> 	<p>Air</p> 
<p>Baluran</p> 	<p>Bennett</p> 	<p>Baula</p> 	<p>Bely</p> 
<p>Bandai</p> 	<p>Bromo</p> 	<p>Cima</p> 	<p>Capital</p> 
<p>Cusin</p> 		<p>Colo</p> 	
<p>Danau</p> 		<p>Drum</p> 	

## 9 Vista general de los modelos conperilla al frente de la mesada



## 10. Embalaje

El sistema PITT® cooking se fabrica con materiales sustentables.

El embalaje es reciclable y consiste de los siguientes tipos de materiales:

- cartón
- papel

Estos materiales cumplen con las disposiciones del Gobierno respecto a la forma responsable de eliminarlos. El embalaje de este producto tiene un sticker con la imagen de un basurero con una cruz por encima (ver Figura 9).



Fig. 9

La directiva sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) de la Unión Europea. La directiva WEEE de la Unión Europea indica que los productos que se venden en los países de la UE (o, en algunos, el embalaje de los mismos) deben tener una etiqueta pegada con un basurero tachado con una cruz. La directiva WEEE indica que esta etiqueta significa que los clientes y los usuarios finales de los países de la UE de equipos eléctricos y electrónicos o accesorios no pueden deshacerse de ellos en el basurero. La forma de proceder es ponerse en contacto con sus proveedores o centros de mantenimiento respecto al sistema implementado en su municipalidad para la recolección de ese tipo de residuos.







**Note**

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

## *Hecho en Holanda*

---

García Lorca 4393,  
Ciudadela, Bs As, Argentina

+54 9 11 4991-8163  
marketing@destefano.com.ar  
<https://www.destefano1913.com/pitt-cooking>