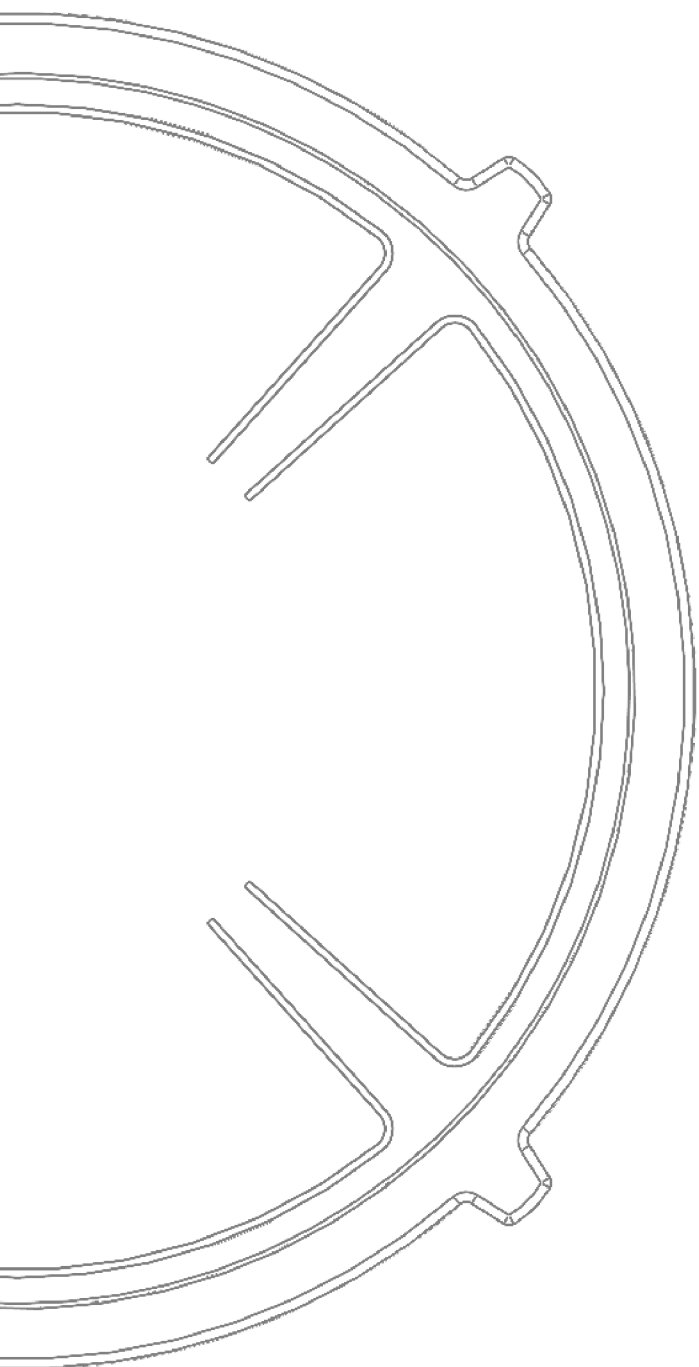


PITT
COOKING



NL *Gebruikshandleiding*

Top Side/Front Side

Hoofdstuk	Onderwerp	Pagina
1	Inbouwmaten	3
2	Algemeen en veiligheid	4
3	Aansluiting	7
4	Beschrijving van het apparaat	9
5	Gebruik van de kookplaat	10
6	Top Side modellen overzicht	13
7	Front Side modellen overzicht	15
8	Verpakking	16
10	Onderhoud	17
11	Storingen	17
11	Serviceadres	19

Voorwoord

Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aankoop van uw PITT® cooking inductiekookplaat. Dit unieke systeem biedt u de vrijheid om zelf de plaats van elke kookzone te bepalen. Op deze manier heeft u gegarandeerd jarenlang plezier van uw kooktoestel. Dankzij de verschillende zonecapaciteiten kunt u elk gerecht op de juiste wijze bereiden.

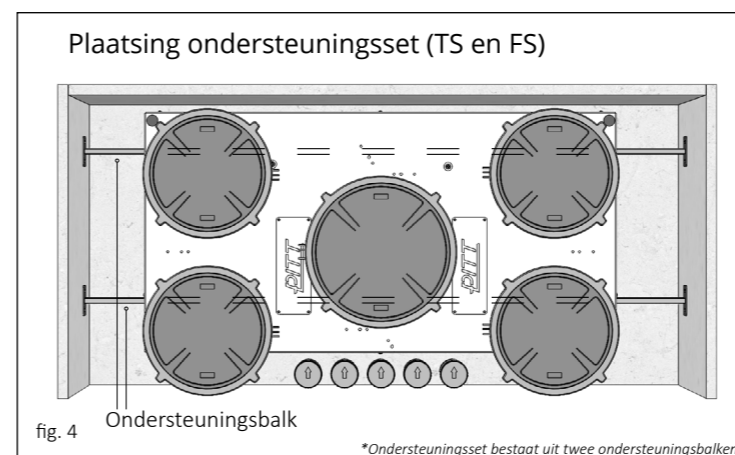
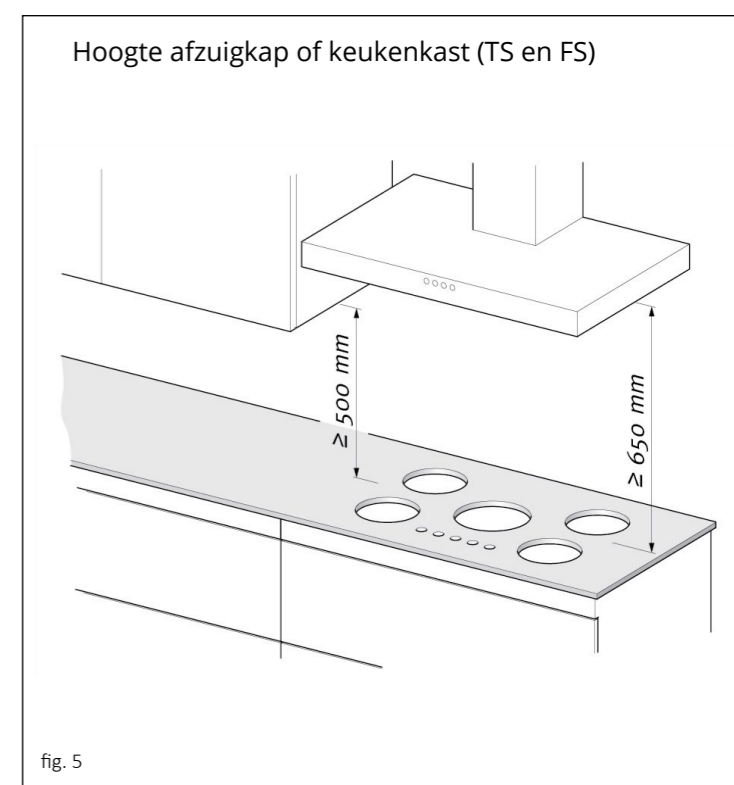
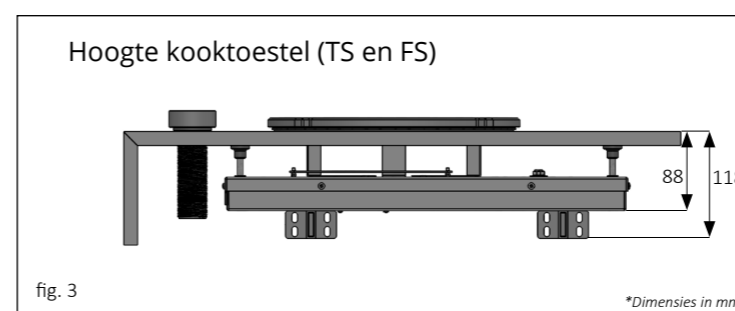
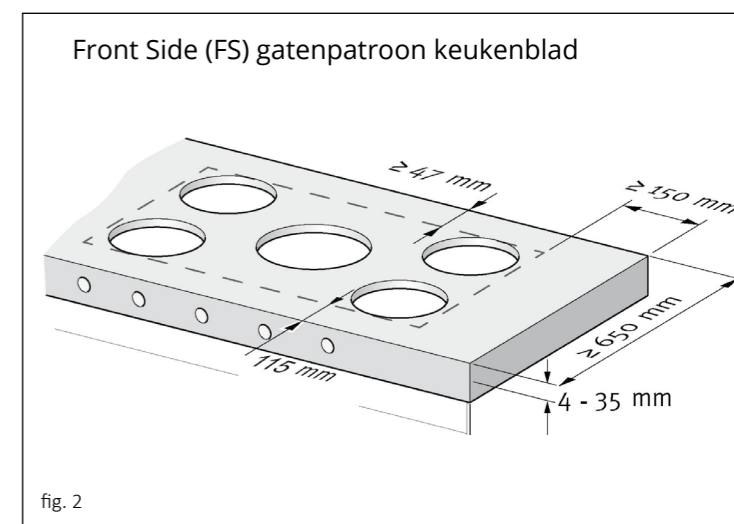
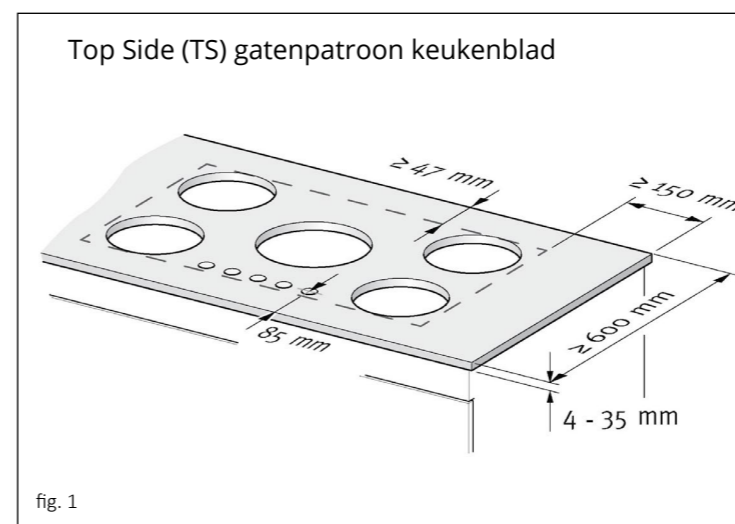
Deze handleiding beschrijft hoe u optimaal gebruik kunt maken van alle functies van dit kooktoestel. Wij raden u aan de gebruikershandleiding en montageinstructies zorgvuldig door te lezen, voordat u het apparaat in gebruik neemt.

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



- Er dient altijd de benodigde voorzorgsmaatregelen getroffen te worden voor de installatie van de inductiekookplaat (fig. 1, 2 en 5).
- 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 118 mm (Top Side en Front Side) gemeten vanaf de bovenkant van het blad (fig. 3).
- Om doorbuiging van het keukenblad te voorkomen, dient het kooktoestel ondersteund te worden met de PITT® cooking ondersteuningsset (fig. 3 en 4).
- Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie mogelijkheden zijn. Dit is verplicht om ervoor te zorgen dat de ventilatie juist kan functioneren (fig. 6).

2 Algemeen en veiligheid

Algemeen

Deze kookplaat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik kan echter persoonlijk letsel of materiële schade tot gevolg hebben. Lees alle betreffende handleidingen aandachtig door voordat u de kookplaat in gebruik neemt. Hierin vindt u belangrijke instructies met betrekking tot de inbouw, de veiligheid, het gebruik en het onderhoud. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan de kookplaat.

Wanneer de veiligheidsrichtlijnen en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan PITT® cooking niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daarvan het gevolg is. Bewaar de gebruik- en montagehandleiding en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar.

Veiligheid



Hete onderdelen

1. De kookplaat en het keukenblad rondom de kookzones worden heet tijdens gebruik en blijven dit nog geruime tijd na het koken. Raak deze hete delen niet aan.
2. 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.
- 3. Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.**
4. Flambeer nooit onder een afzuigkap, dit kan brand veroorzaken.
5. Plaats nooit een grill of bakplaat over één of twee kookzones.
6. Gebruik geen pannen met een grotere bodemdiameter dan de diameter van het keramische glas.
7. Bij gebruik van pannen met een grotere bodemdiameter dan aanbevolen kunnen de bedieningsknoppen bij langdurig en intensief gebruik heet worden.
- 8. Plaats geen (metalen) voorwerpen (zoals bestek en pandeksels) op de kookzones. Wanneer het systeem is ingeschakeld of nog heet is, kunnen metalen voorwerpen heet worden en andere materialen kunnen smelten of vlam vatten.**
9. Plaats nooit hete voorwerpen op of dichtbij de bedieningsknoppen. De onderliggende elektronica kan oververhit raken.
- 10. WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer een brand NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam vervolgens met bijv. een deksel of een blusdeken.**
11. Door de snelle werking van inductie kan de temperatuur in de pan zeer snel oplopen dat olie en vetten ontbranden.
12. Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken
13. Gebruik nooit de booster functie bij het verwarmen van vetten en/of olie.
14. Wanneer de kookplaat lang en intensief gebruikt wordt, kunnen metalen voorwerpen in de lade onder de kookplaat heet worden.

NL

Technische veiligheidsinstructies

1. Het recht op garantie vervalt direct wanneer de kookplaat wordt gerepareerd door een niet-erkende vakkracht van PITT® cooking.
2. Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen.
3. Gebruik de kookplaat niet wanneer het beschadigd is, laat dit repareren door een erkende reparateur. Controleer het product hierom regelmatig op beschadigingen.
4. De elektrische veiligheid van de kookplaat is enkel gegarandeerd als deze wordt aangesloten volgens de geldende voorschriften. Laat bij twijfel de elektrische installatie door een erkende vakman inspecteren.
5. Maak alleen gebruik van de kookplaat wanneer deze volgens de instructies is geïnstalleerd en ingebouwd.
6. Het is gevaarlijk voor de gebruiker wanneer onderdelen worden aangeraakt die onder spanning staan. Dit kan ook leiden tot een niet juist functionerende kookplaat.
7. Defecte onderdelen mogen enkel vervangen worden voor originele PITT® cooking onderdelen.
8. De kookplaat mag niet worden gebruikt met een externe schakelklok of een systeem dat op afstand werkt.
9. Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een door PITT® cooking geautoriseerde elektricien een voorgeschreven aansluitkabel worden vervangen.
- 10. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door erkende vakmensen om gevaar te voorkomen.**

2 Algemeen en veiligheid

Verantwoord gebruik

1. De PITT® cooking kookplaat 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. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.
3. Let op dat alle productonderdelen op de aangegeven manier zijn geplaatst.
4. Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik. Wanneer er een lade onder de kookplaat gevestigd is, dient hier voldoende ruimte onder te zitten.
5. Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn het apparaat veilig te bedienen. Deze personen moeten volledig op de hoogte zijn van de inhoud van de gebruiksaanwijzing. Men moet zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- 6. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.**
- 7. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met de kookplaat spelen**
8. De kookplaat is niet geschikt voor gebruik op hoogtes boven de 2000 meter (gerekend vanaf de zeespiegel).
- 9. LET OP: Het kookproces moet onder toezicht staan. Een kookproces van korte duur moet continu worden gecontroleerd.**
10. Flambeer nooit onder een afzuigkap. Door de vlammen kan de afzuigkap in brand vliegen.
11. Verwarm pannen nooit zonder inhoud. De kookzone kan beschadigd raken door drooggekookte pannen.
12. Gebruik het apparaat niet om voedingsmiddelen in afgesloten blikken en dergelijke in te maken of te verwarmen.
13. Dek de kookplaat nooit af met bijvoorbeeld een afdekplaat, beschermfolie of doek.
14. Gebruik de kookplaat nooit als werkblad.
- 15. Schakel na gebruik het kookplaattelement uit met de bediening en vertrouw niet op de pandetector.**
16. Gebruik altijd droge warmtebestendige handschoenen of pannenlappen tijdens het koken.
17. Een aansluitkabel van een elektronisch apparaat mag niet in contact komen met de kookzones. De isolatie van de aansluitkabel kan beschadigd raken door de hitte.
18. Laat geen voorwerpen op de kookzone vallen. Als er voorwerpen of eten op de hete kookplaat valt en smelt, kan het zijn dat de kookzone beschadigd raakt tijdens het afkoelen. Schakel in dat geval het apparaat direct uit en verwijder de resten grondig. Volg hiervoor alle veiligheids- en onderhoudsinstructies.
19. Het elektromagnetische veld van de ingeschakelde kookplaat kan de werking van magnetiseerbare voorwerpen beïnvloeden. Houd creditcards, opslagmedia, rekenmachines etc. uit de buurt van het ingeschakelde apparaat.
20. Voor personen met een pacemaker: er ontstaat een elektromagnetisch veld in de omgeving van de ingeschakelde kookplaat. Neem voor alle zekerheid contact op met uw arts of fabrikant van de pacemaker om veilig gebruik te waarborgen.
21. Korrels zoals suiker, zout of zandkorrels (bijvoorbeeld van groente) kunnen krassen veroorzaken op de kookzone. Zorg ervoor dat de panbodem altijd schoon is wanneer deze geplaatst wordt op de kookzone.
22. Een ruwe panbodem kan de kookzone beschadigen. Gebruik daarom altijd pannen met een gladde/vlakke bodem.
23. Schuif een pan niet op de kookzone, til de pan op bij verplaatsing. Zo worden mogelijke beschadigingen voorkomen.
24. Gebruik geen inductie-adapterplaten. De adapterplaten kunnen de inductiegeneratoren beschadigen.
- 25. WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit als het oppervlak gebarsten is, om de kans op elektrische schokken te voorkomen.**
- 26. Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat te reinigen. De stoom kan kortsluiting of materiële schade veroorzaken.**
- 27. Het apparaat niet bedoeld is om te worden bediend met een externe timer of een aparte afstandsbediening. Het bedieningspaneel mag alleen worden aangesloten op de voorgeschreven verwarmingseenheden om mogelijk gevaar te voorkomen.**
- 28. Enkel de meegeleverde bedieningsknop(pen) mag/mogen aangesloten worden op de PITT® cooking kookplaat. Niet bijbehorende bedieningsknoppen mogen niet aangesloten worden om mogelijk gevaar te voorkomen.**

2 Algemeen en veiligheid

Gebruik van correcte pannen

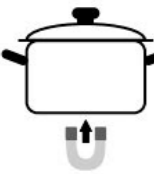


Inductie geschikt

Check de **onderkant** van de pan. Als dit **“inductie” symbool** op de panbodem vermeld staat, dan is deze pan geschikt voor inductie.



Pannen gemaakt van glas, volledig koper of aluminium zijn **niet** geschikt voor inductie.



De panbodem moet gemaakt zijn van **magnetiseerbaar materiaal**. Je kunt dit testen met een magneet. Deze magneet moet zich aan de bodem hechten. Als dit niet lukt, dan is de pan niet geschikt.

RVS & Gietijzer

RVS pannen zijn vaak voorzien van een speciale bodemconstructie en daardoor **meestal** geschikt voor inductie. Check voor alle zekerheid altijd of het **inductie symbool** (zie hierboven) op de panbodem vermeld staat!

Let op de diameter

De pan moet een diameter hebben die **kleiner/gelijk** is dan de diameter het kookveld waarop je dit pan wilt gaan gebruiken. De grote PITT inductie brander/kookzone heeft een glasplaat met een diameter van Ø 24 cm; de kleine brander/kookzone heeft een diameter van Ø 20 cm

Vlakke bodem!

De panbodem moet **vlak** zijn en er mogen geen diepe **groeven** in de bodem lopen.

3 Aansluiting

Aanwijzingen elektrische aansluiting

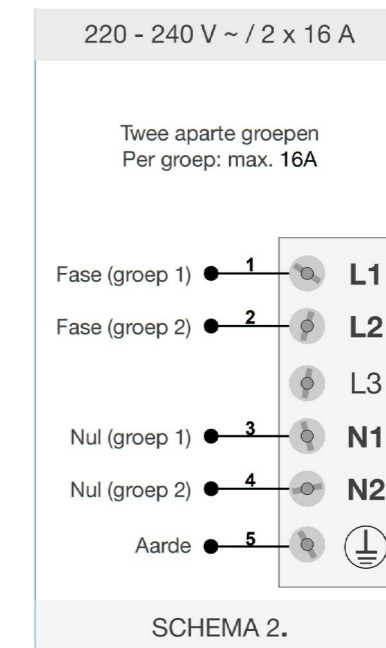
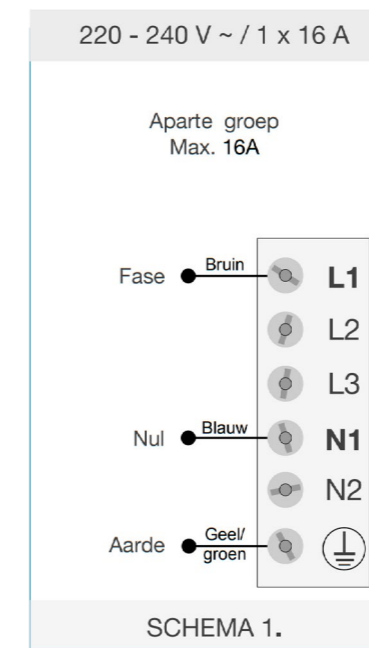
1. Installatie-, onderhouds- en/of reparatiewerkzaamheden mogen alleen door een door PITT® cooking geautoriseerde vakkracht worden uitgevoerd. Door onjuiste uitgevoerde werkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen.
2. De kookplaat moet door een elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten.
3. De weergegeven aansluitgegevens op de typeplaat moeten overeenkomen met de waarden van het elektriciteitsnet. Raadpleeg bij twijfel een erkende elektricien.
4. Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet de kookplaat volledig van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn. Ga daarvoor als volgt te werk:
 - schakel de zekeringen in uw zekeringkast uit of
 - draai de zekeringen in uw zekeringkast er helemaal uit of
 - trek de stekker (indien aanwezig) uit de contactdoos. Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel. Indien er geen stekker aanwezig is, moet de aansluiting losgekoppeld worden in overeenstemming met de bedradingsvoorschriften.
5. Sluit de kookplaat nooit aan met stekkerdozen of verlengsnoeren.

Voorschriften elektrische aansluiting | 220-240 VAC

⚠ BELANGRIJK: de diameters van de aders in het aansluitsnoer moet minimaal **2,5 mm²** bedragen. De maximale lengte van het aansluitsnoer is **1500 mm**.

MODEL:	Max. vermogen	220 - 240 VAC
AKAN-I	2100 Watt	Schema 1
AZUMA-I	3000 Watt	
BAULA-I; BELY-I; BALURAN-I; BENNETT-I; BALUT-I	3680 Watt	
BROMO-I; CUSIN-I; COLO-I; CAPITAL-I CIMA-I; DANAU-I; DEMPO-I; ;DRUM-I	5750 Watt	Schema 2

NL

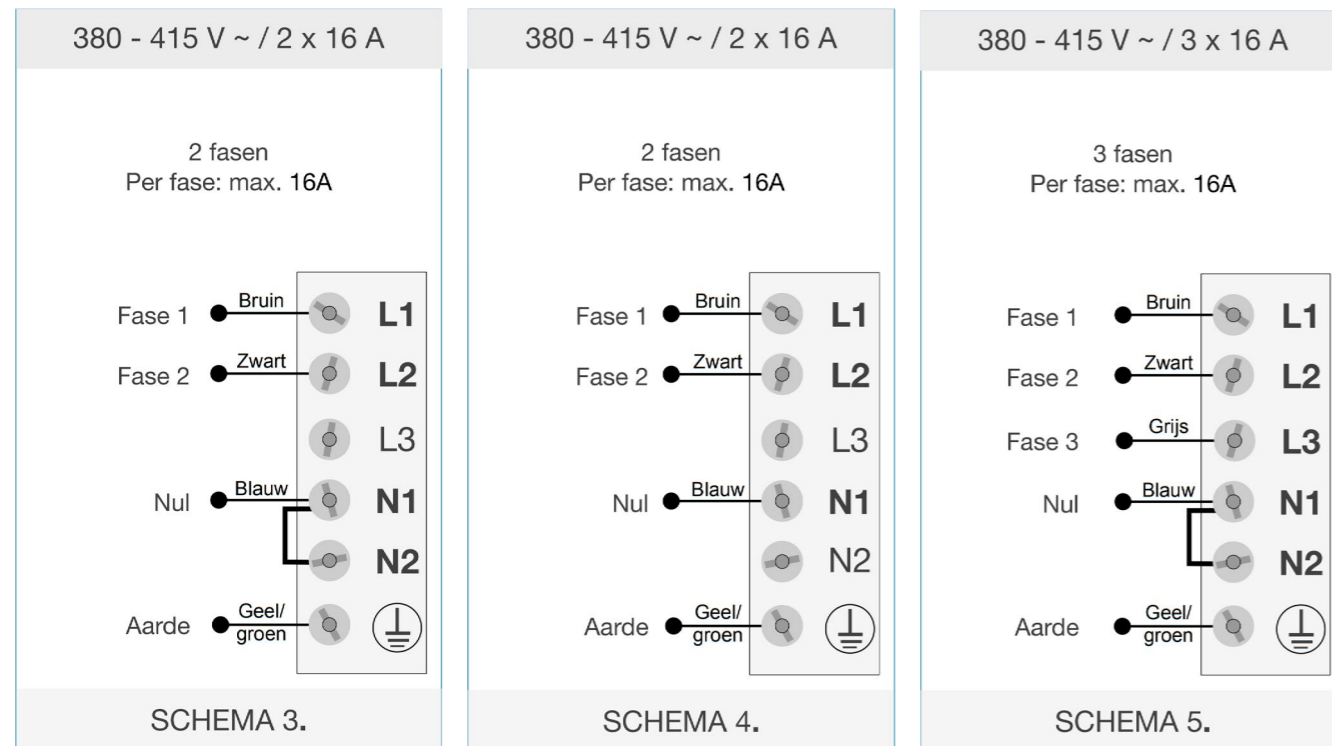


3 Aansluiting

Voorschriften elektrische aansluiting | 380-415 VAC

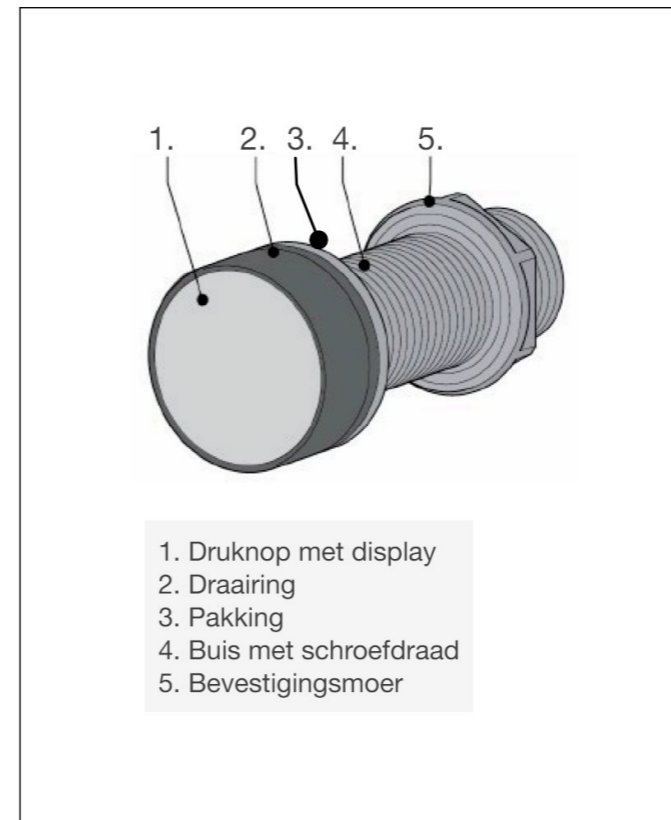
⚠ **BELANGRIJK:** de diameters van de aders in het aansluitsnoer moet minimaal **2,5 mm²** bedragen. De maximale lengte van het aansluitsnoer is **1500 mm**.

MODEL:	Max. vermogen	380 - 415 VAC (3 fasen)
AKAN-I	2100 Watt	Schema 1
AZUMA-I	3000 Watt	
BAULA-I; BELY-I; BALURAN-I BENNETT-I; BALUT-I	3680 Watt	Schema 1
BROMO-I	6000 Watt	Schema 3
CUSIN-I; COLO-I	6680 Watt	Schema 4
CAPITAL-I; CIMA-I	6680 Watt	Schema 3
DANAU-I; DEMPO-I; DRUM-I	7380 Watt	Schema 4
EBEKO-I; ELBRUS-I; ENEP-I	10360 Watt	Schema 5
FOESSA-I	11040 Watt	Schema 5

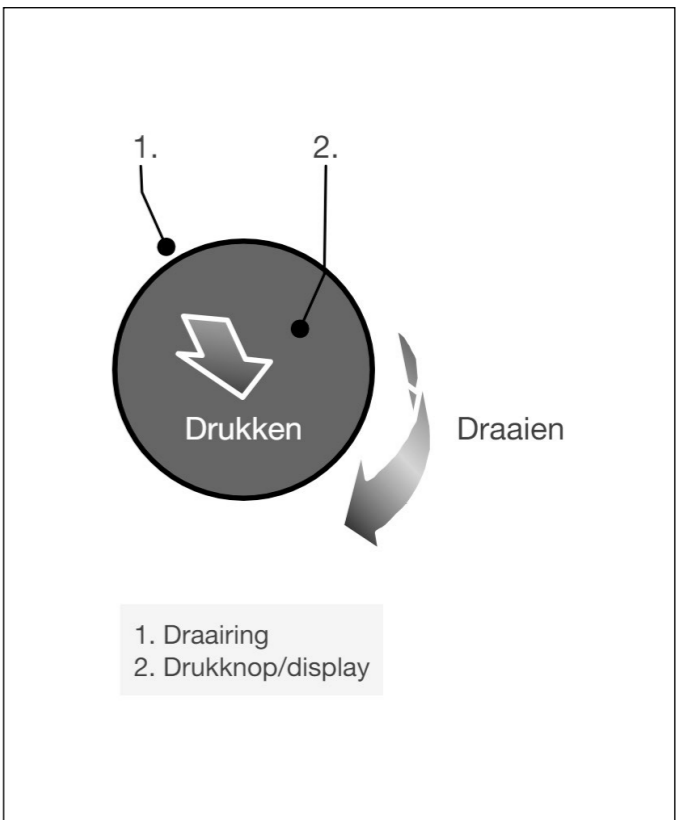


4 Beschrijving van het apparaat

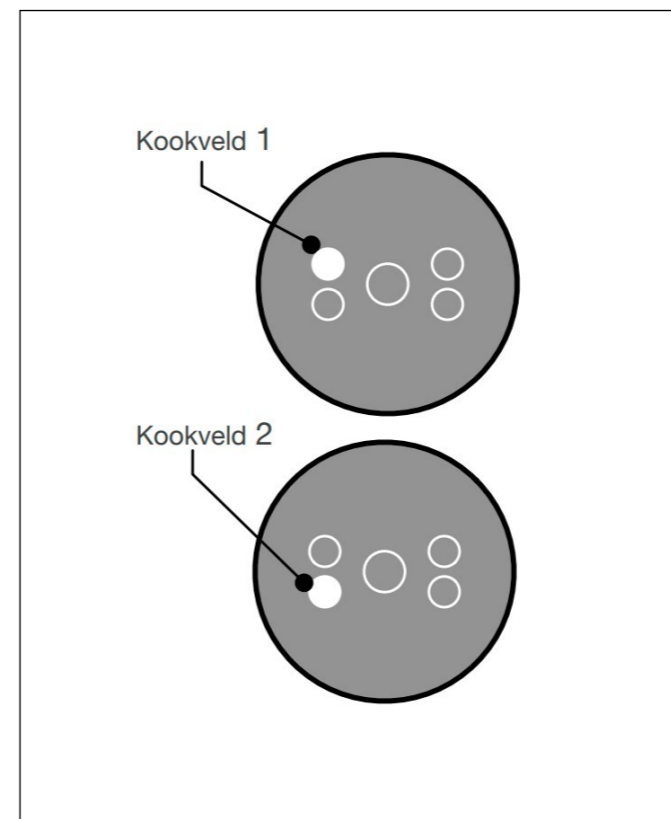
Onderdelen bedieningsknop



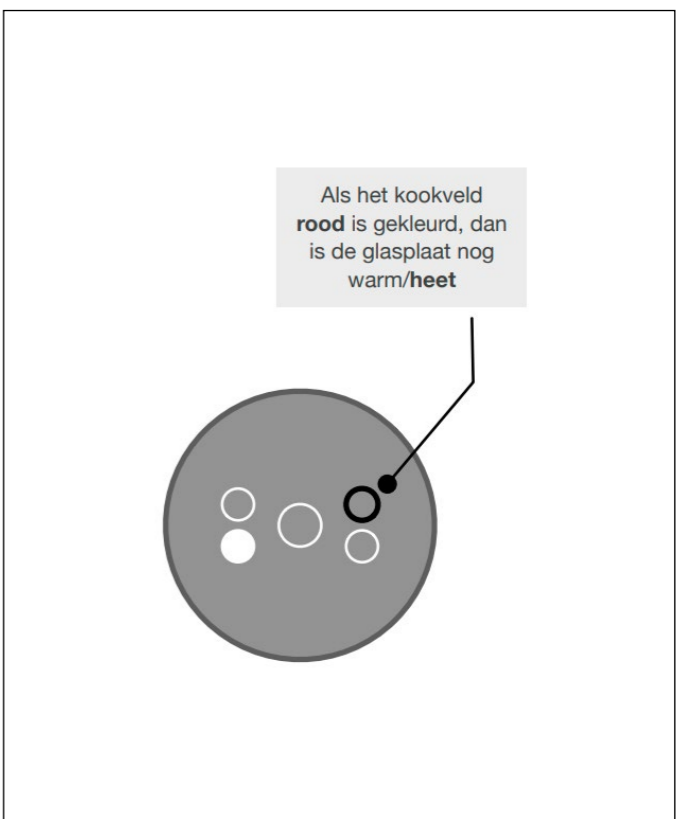
Fysieke functies bedieningsknop



Indicatie



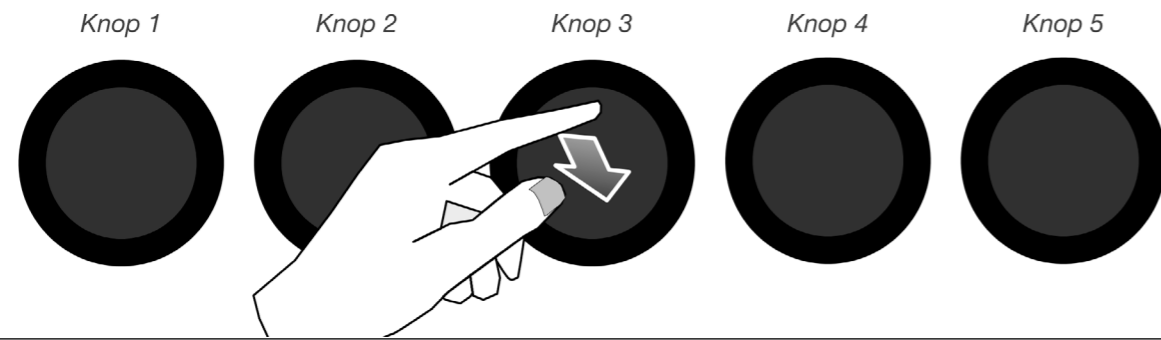
Indicatie kookvelden



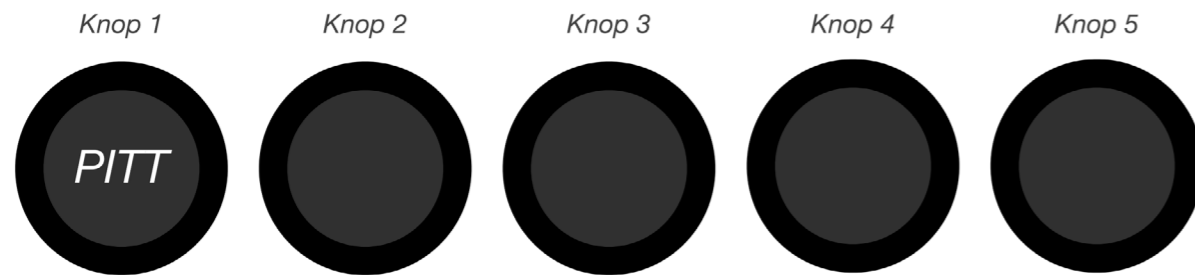
5 Gebruik van de kookplaat

Het systeem inschakelen

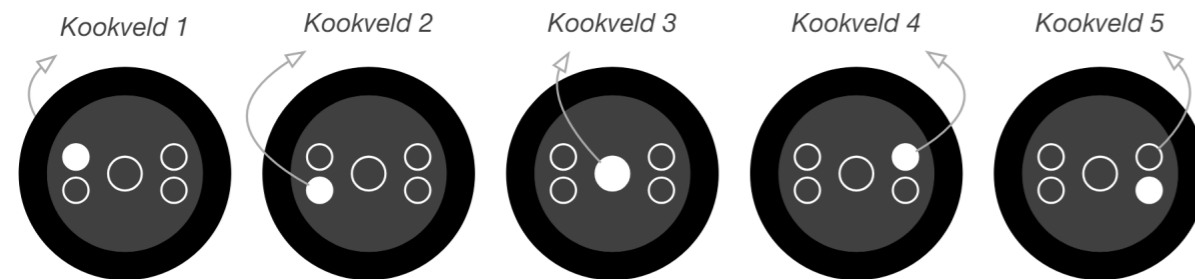
1. Druk op een willekeurige knop om het systeem in te schakelen



2. Het systeem is ingeschakeld en klaar voor gebruik zodra het logo verdwijnt



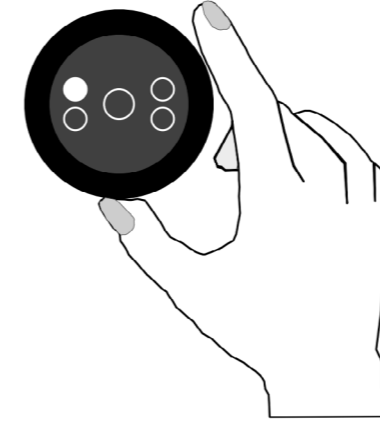
3. De bedieningsknoppen tonen de positie van de kookzone van de desbetreffende knop



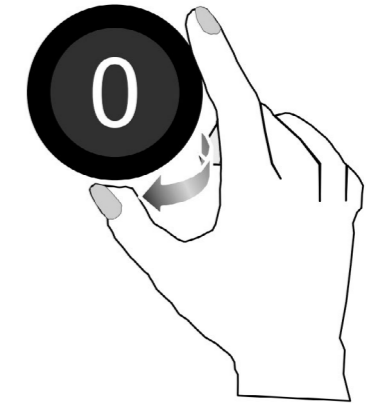
5 Gebruik van de kookplaat

Een kookzone activeren

1. Zet een pan op de gewenste kookzone. Druk op de bijbehorende knop.



2. Draai de knop rechtsom.



3. De kookzone wordt geactiveerd vanaf vermogensstand '1'.



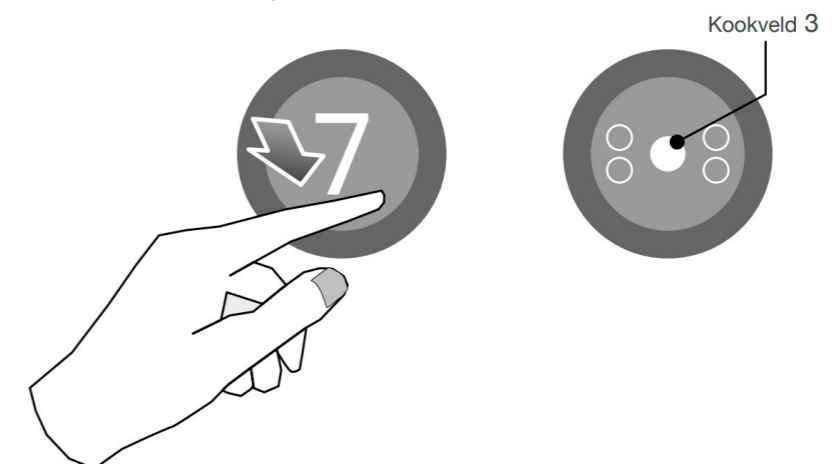
4. Draai de knop tot de gewenste vermogensstand is ingesteld.



NL

Indicatie van bedieningsknop en kookzone bij actieve vermogensstand

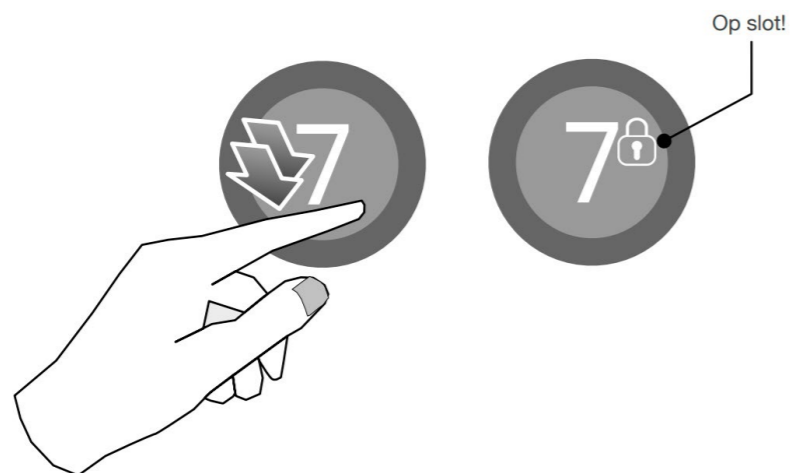
1. Druk op de knop om de desbetreffende kookzone te tonen. De indicatie van de kookzones verdwijnt na een aantal seconden.



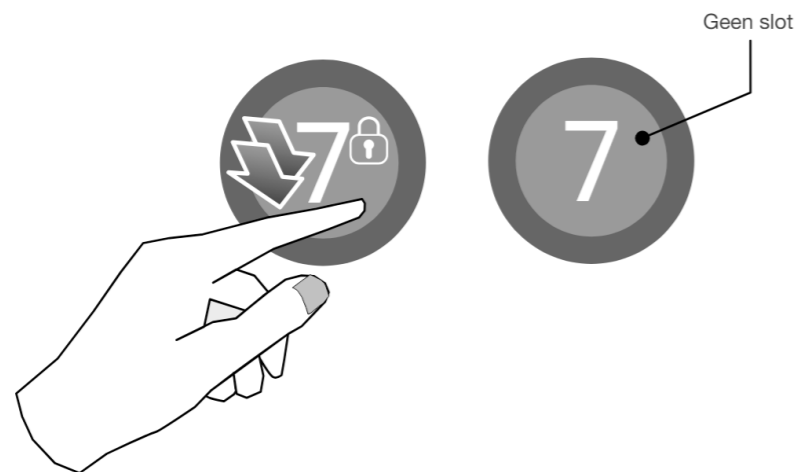
5 Gebruik van de kookplaat

Kinderzone (de)activeren

1. Druk twee keer kort op de bedieningsknop om het kinderslot te **activeren**.



2. Bij een actief kinderslot, druk twee keer kort op de bedieningsknop om het kinderslot te **deactiveren**.



Vermogensstand en boost functie

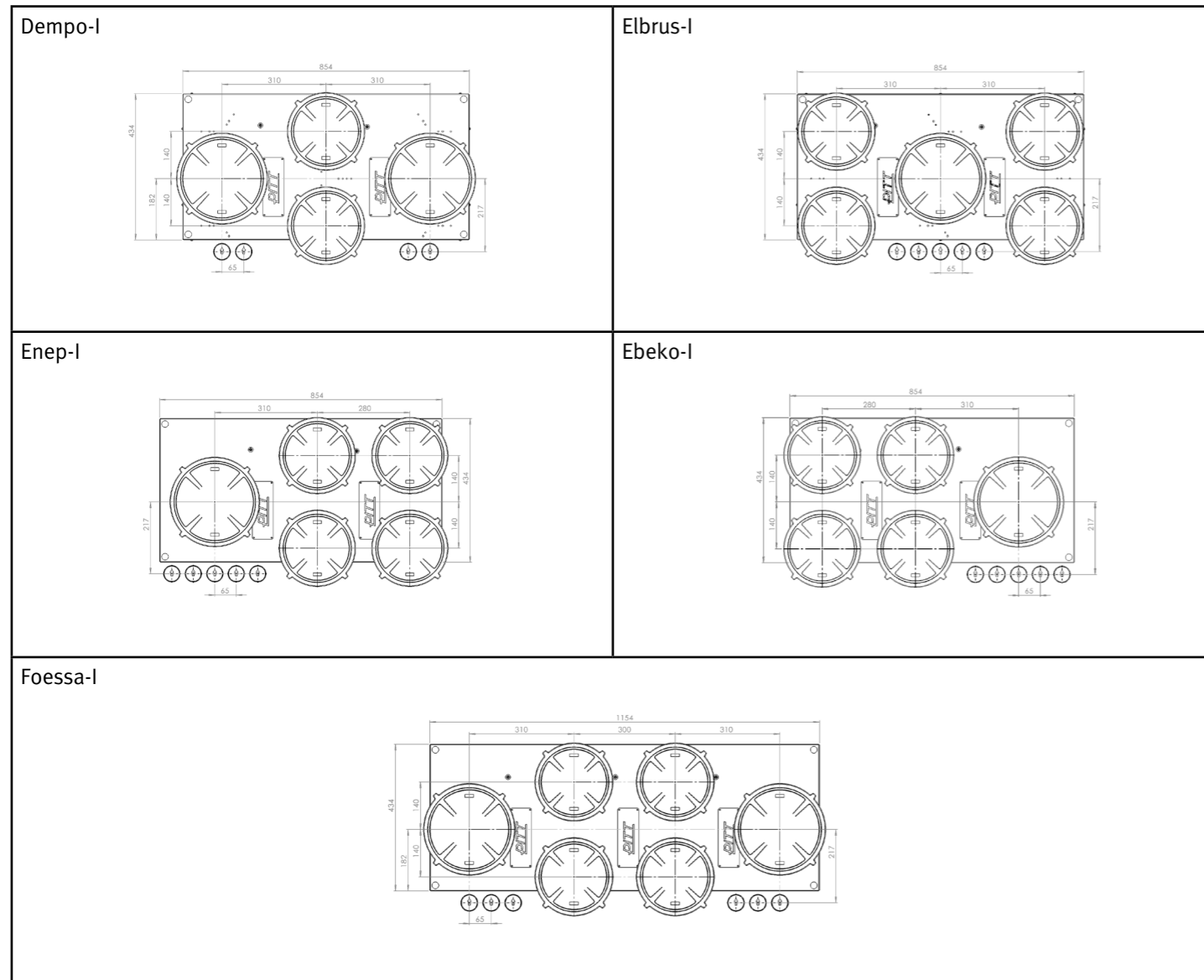
1. Vermogensstand instellen kan tussen 1 en 10. De 'boost' stand volgt na de vermogensstand 10.



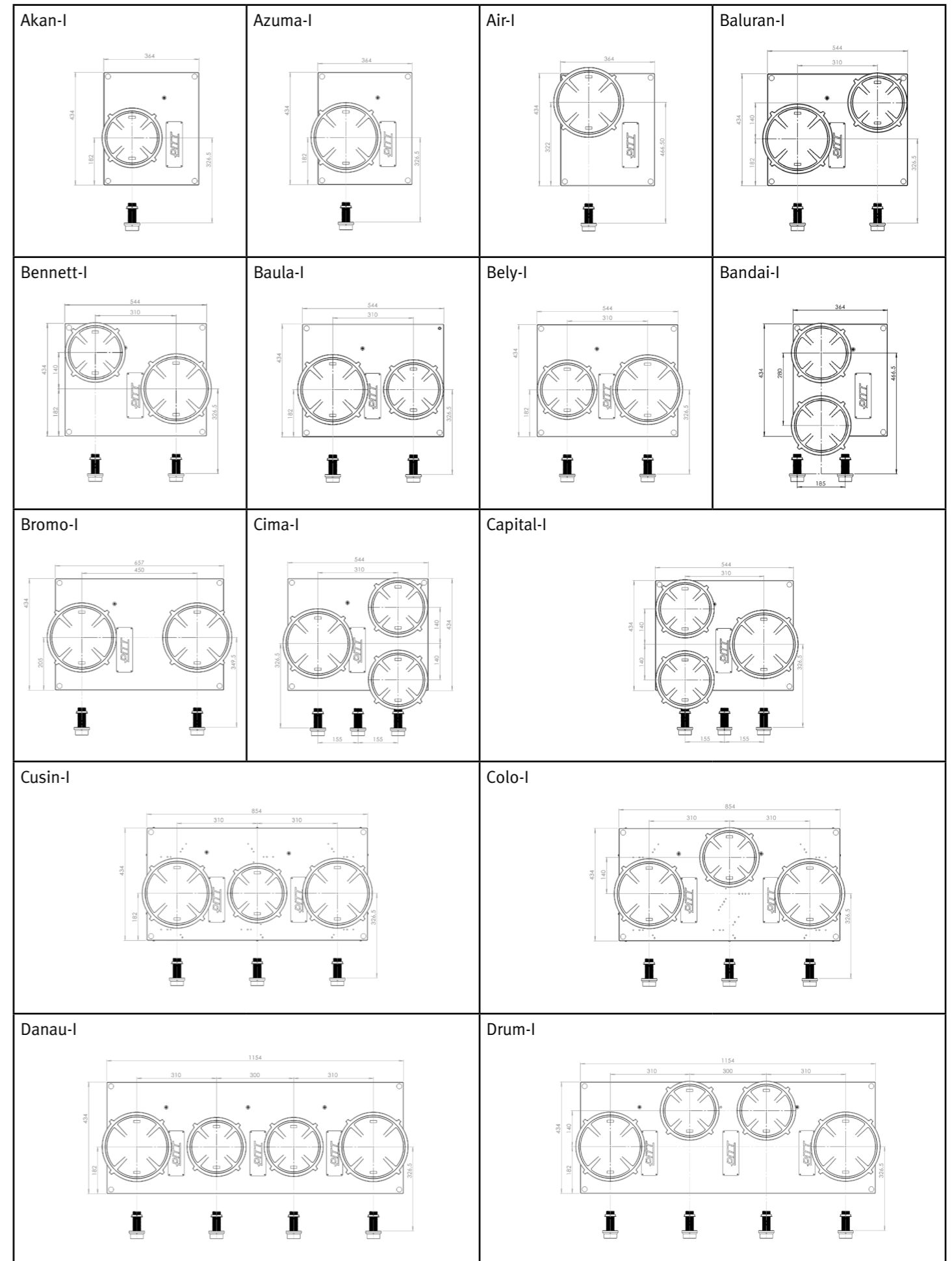
6 Top Side modellen overzicht

Akan-I 	Azuma-I 	Air-I 	Baluran-I
Bennett-I 	Baula-I 	Bely-I 	Bandai-I
Bromo-I 	Cima-I 	Capital-I 	
Cusin-I 	Colo-I 		
Danau-I 	Drum-I 		

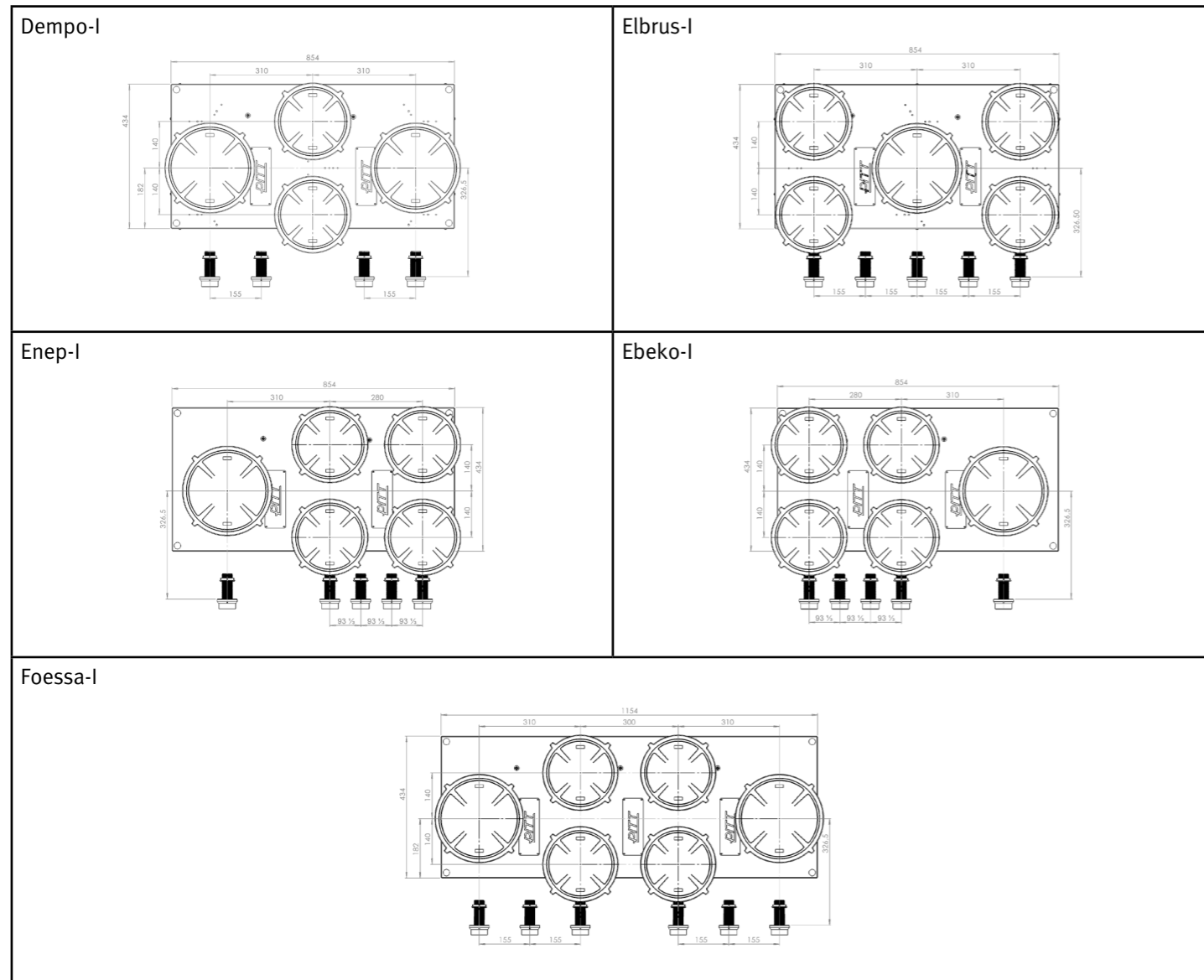
6 Top Side modellen overzicht



7 Front Side modellen overzicht



7 Front Side modellen overzicht



8 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).



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.

9 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 onderdelen nooit in de vaatwasser, het vaatwasmiddel kan deze aantasten. Voorkom reiniging met teveel vocht, dit kan op ongewenste locaties komen.
2. Plaats de sierringen direct op de kookzones, zonder deze over uw werkblad te schuiven.
3. Let bij het in elkaar zetten van de sierring op de geleidingsnokken.
4. Reinig de kookplaat direct na gebruik, dan voorkomt u dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en later lastig te verwijderen zal zijn. **Let hierbij op dat de onderdelen heet kunnen zijn na gebruik!**
5. Begin met het reinigen van de knoppen, kookzones en sierring. Reinig daarna het werkblad, zo voorkomt u dat deze na reiniging opnieuw vuil wordt.
6. Gebruik een mild schoonmaakmiddel en zachte doek om de verwijderbare sierring te reinigen. Hardnekkige vlekken op de sierring kunnen het beste worden verwijderd met een vloeibaar reinigingsmiddel.
7. Gebruik in geen geval schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.
8. Voor onderhoud en reiniging van uw werkblad verwijzen wij u 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.

10 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.

Zie hieronder een overzicht van de mogelijke storingen:

- Ox.. (voorbeeld: 'Ox21' of 'Ox32')
- Eb.. (voorbeeld: 'Eb3 images')
- Ep.. (voorbeeld: 'Ep1 buttons')

Wanneer een van dit soort codes wordt weergegeven op een van de bedieningsknoppen, raden wij aan op zo spoedig mogelijk contact op te nemen met uw vakhandelaar of de PITT® cooking klantenservice: zie de contactinformatie op de laatste pagina (achterzijde).

Made in Holland

NL

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

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