



PITT
COOKING

SE *Användarmanual*

Gas
Top Side/Front Side

Innehåll

Kapitel	Ämne	Sida
1	Inbyggnadsmått	3
2	Gas- och elanslutning	4
3	Allmänna instruktioner	5
4	Användning av PITT Cooking	6
5	Optimal användning av PITT Cooking-systemet	6
6	Underhåll av PITT Cooking-systemet	7
7	Fel i PITT Cooking-systemet	8
8	Översikt Top Side-modeller	9
9	Översikt Front Side-modeller	11
10	Förpackning	12
11	Serviceadress	76

Förord

Kära kund,

Gratulerar till köpet av din PITT Cooking gashäll. Detta unika system ger dig friheten att själv bestämma placeringen av varje kokzon. På så sätt garanteras du många års matlagningsglädje. Tack vare de olika brännarkapaciteterna kan du tillaga varje rätt på rätt sätt. Den integrerade gnisttändningen i reglagen gör att du kan styra både brännarna och tändningen med en hand.

Denna manual beskriver hur du kan använda alla funktioner i denna häll på bästa sätt. Vi rekommenderar att du noggrant läser igenom användarmanualen och installationsinstruktionerna innan du börjar använda enheten.

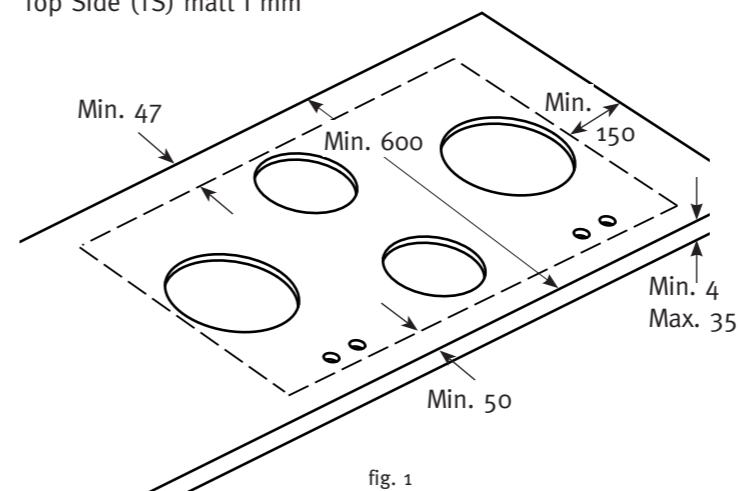
Spara denna manual väl, så att även en eventuell framtida användare kan dra nytta av den. Dessutom fungerar denna manual som referens för serviceavdelningen.

Vi önskar dig mycket matlagningsglädje!

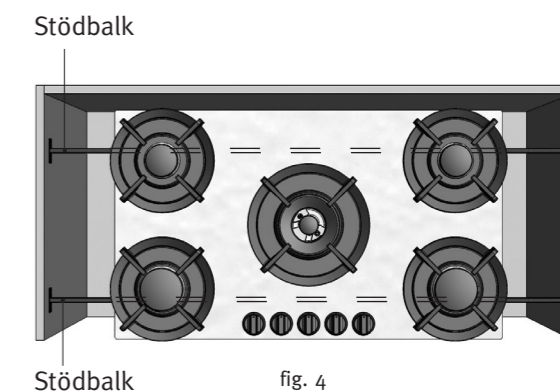
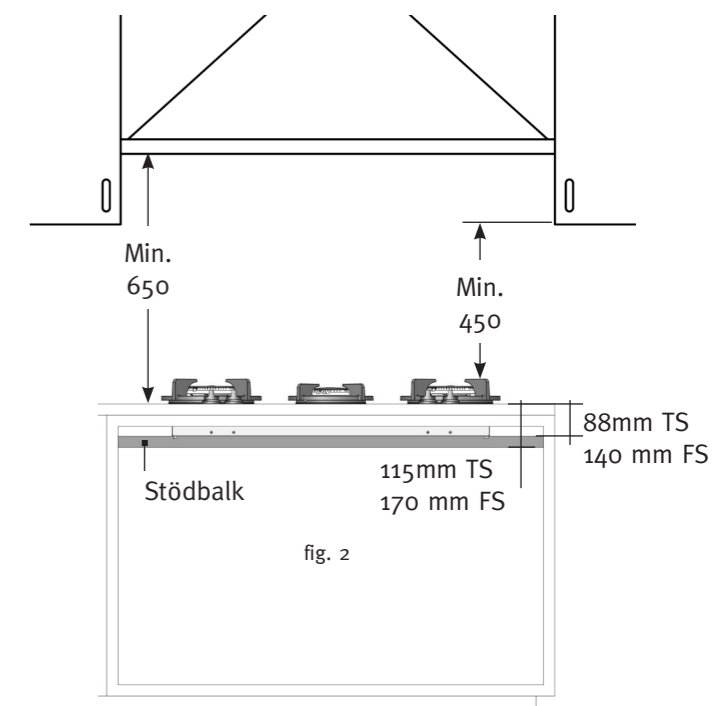
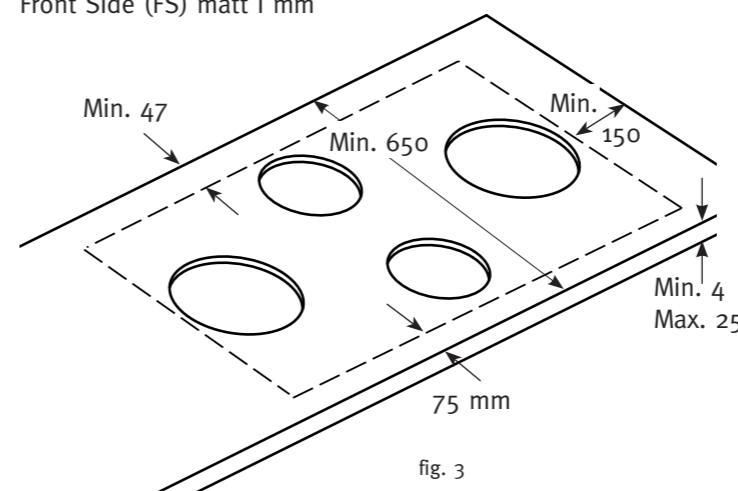
PITT Cooking

1 Inbyggnadsmått

Top Side (TS) mått i mm



Front Side (FS) mått i mm



- En PITT Cooking-modul får aldrig monteras över skarven mellan två skåp. Hällen måste alltid kunna demonteras vid service.
- Om PITT Cooking-modulen till exempel planeras ovanför en låda måste du ta hänsyn till den totala höjden på enheten och stödbalkssatsen på 115 mm (Top Side) och 170 mm (Front Side), mätt från bänkskivans ovansida (fig. 2)
- För att förhindra att bänkskivan böjer sig ska modulen stödjäs med PITT Cooking-stödbalk (fig. 2 och 4).

Typetikett

Anvisningar för gasanslutning

- Kontrollera före installation att de lokala distributionsförhållandena (gastyp och gstryck) överensstämmer med inställningsvärdena för denna enhet.
- Inställningsvärdena för denna enhet anges på typskylten.
- Denna enhet är inte ansluten till en förbränningsgasavledning.
- Installation och anslutning ska uppfylla lokala och nationella föreskrifter. Särskild uppmärksamhet ska ägnas åt ventilationsföreskrifterna.
- Gasanslutningen ska uppfylla de allmänt gällande föreskrifterna. Vi rekommenderar att hällen ansluts med en fast gasledning. Användning av en godkänd, särskilt avsedd gaslang är också tillåten.
- Vid installation bakom en ugn ska alltid en komplett metallslang användas.
- Vid användning av en godkänd gaslang får den inte vara vikt och får inte komma i kontakt med rörliga delar i köksinredningen.
- Avstängningsventilen ska placeras på en lättåtkomlig plats.
- Kontrollera före användning att alla anslutningar är täta, detta kan göras med hjälp av såpvatten.

Anvisningar för elektrisk anslutning

230 V – 50 Hz – 0,6 VA

- Den elektriska installationen ska uppfylla nationella och lokala föreskrifter.
- Väggtuttag och stickkontakt ska alltid vara åtkomliga.
- Anslut enheten med den medföljande jordade stickkontakten till ett jordat uttag.
- Vid skada på anslutningskabeln får den endast bytas ut av tillverkaren eller en av dem utsedd installatör. Detta för att undvika farliga situationer.

Batteri för gnisttändning*

1,5V DC

- Gnisttändningen fungerar via ett AA-batteri.
- Batteriet sitter på undersidan av höljet.
- Byt batteriet om gnisttändningen inte fungerar.

* beroende på modell

Översikt modeller

Modell PITT	Totalt 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

Översikt gas – spridarkombination

Gas	Gastryck	Brännare 0,3 - 1,8 kW spridare	Brännare 0,3–3 kW spridare	Brännare 0,2 - 5 kW ytterring spridare	Brännare 0,2 - 5 kW innerring spridare
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

Apparatkategorier

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

Varningar gällande säkerhet

Läs instruktionerna i denna användarmanual noggrant. Först därefter kan du använda PITT Cooking-systemet på rätt sätt.

Förvara både installationsmanualen och användarmanualen på en säker plats. Vid överlåtelse av PITT Cooking-systemet till en annan användare ska denna dokumentation medfölja.

Kontrollera PITT Cooking-systemet direkt efter att förpackningen har avlägsnats. Om transportskador förekommer ska du kontakta PITT Cooking och dokumentera skadan skriftligt.

Säkerhetsföreskrifter

1. PITT Cooking är endast avsedd för hushållsbruk.
2. Använd hällen uteslutande för tillagning av maträtter. Enheten är inte avsedd för uppvärmning av rum.
3. Kontrollera att alla brännardelar är korrekt placerade.
4. Säkerställ tillräcklig ventilation under användning.
5. Avståndet mellan kastrullen och en icke värmebeständig vägg eller ett reglage ska vara minst 2 centimeter.
6. Placera alltid kastruller på kastrullstöden, placera dem aldrig direkt på brännardelarna.
7. Kontrollera produkten regelbundet för skador. Använd inte enheten om den är skadad, utan låt den repareras.
8. Användaren ansvarar själv för korrekt användning och för att systemet är i gott skick. Vid felaktig användning kan tillverkaren inte hållas ansvarig för eventuella skador.



ÖVERHETTNING OCH BRANDRISK

9. Slå endast på brännaren när en kastrull eller wok står på den. Uppvärmning av en tom kastrull kan orsaka överhettning.
10. Överhettad olja eller smör kan lätt fatta eld. Släck *aldrig med vatten*. Kväv istället lågorna genom att täcka kastrullen med ett lock.
11. Flambera aldrig under en köksfläkt, detta kan orsaka brand.
12. Lägg aldrig brandfarliga eller metallföremål på hällen.
13. Placera aldrig en grill- eller bakplatta över två brännare.
14. Använd inte kastruller med större bottendiameter än kastrullstödet. Vi rekommenderar för 2 och 3 kW-brännaren en kastrull med en bottendiameter på maximalt 230 mm och för 5 kW-brännaren maximalt 270 mm.



HETA DELAR

15. Brännardelar och bänkskivan runt brännarna blir heta under användning och förblir heta en tid efter tillagning. Vidrör inte dessa heta delar.
16. Vid användning av kastruller med större diameter än rekommenderat (punkt 14) kan EDEN bli varma vid långvarig och intensiv användning.
17. Se till att lågan alltid förblir under kastrullens botten (gäller inte woker). Lågor längs kastrullens sida är ineffektiva och orsakar onödig överhettning.
18. Det är mycket viktigt att barn håller avstånd.

4 Användning av PITT Cooking

Brännare PITT Cooking



0,3 - 2 kW



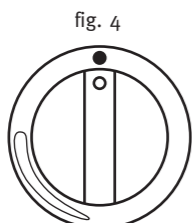
0,3 - 3 kW



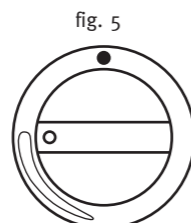
0,2 - 5 kW

Tända och justera brännare

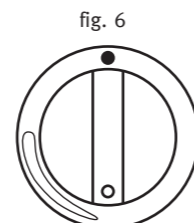
För att undvika störningar ska du före tändning av brännaren kontrollera att alla delar är korrekt monterade. Placera kokkäret på brännaren innan du tänder. Varje brännare kan steglöst justeras mellan hög och låg effekt.



Brännare avstängd



Hög effekt



Låg effekt

STARTA

För att tända brännaren ska du aktivera gnisttändningen. Detta gör du genom att trycka in vredet helt och hålla det intryckt. Vrid vredet åt vänster (figur 5). Håll därefter vredet intryckt i ytterligare 5 till 8 sekunder. På så sätt värms temperatursensorn upp, vilket gör gastillförsel möjlig. Du kan justera lågans storlek genom att långsamt vrida vredet mellan hög och låg effekt (figur 5 och 6).

Observera: om lågan inte tänds efter 2 till 4 sekunder ska du vrida vredet till låg effekt (figur 6). En liten låga tänds ofta snabbare än en stor.

STÄNGA AV

För att stänga av brännaren vrids du vredet tillbaka till läget som visas i figur 4.

5 Optimal användning av PITT Cooking-systemet

- Undvik att lågorna går runt kastrullens sidor, eftersom detta leder till energiförlust. Handtagen på kastrullen kan också bli mycket heta.
- För att koka upp stora mängder och för wokning är det bäst att använda wokbrännaren. Tillagning av såser, uppkokning och sjudning görs bäst på sjudbrännaren. Vid uppkokning ska denna stå på högsta effekt.
- Laga mat med lock på kastrullen, detta sparar energi.
- Använd kastruller med plan, ren och torr botten. Plana kastruller står stabilare och en ren botten ger bättre värmeöverföring till maten.

Wokbrännare

Med wokbrännaren kan du tillaga rätter vid mycket hög temperatur. Det är dock viktigt att tänka på följande:

- Se till att ingredienserna är förberedda i förväg.
- Använd vid wokning olja av god kvalitet. Olivolja, solrosolja eller jordnötsolja är mycket lämpliga. Använd inte smör eller margarin eftersom dessa bränns vid höga temperaturer.
- För att alla ingredienser ska bli klara samtidigt bör du först lägga ingredienserna med längst tillagningstid i pannen.

6 Underhåll av PITT Cooking-systemet

PITT Cooking-systemet är tillverkat av högkvalitativa material som är enkla att rengöra.

Observera följande punkter:

1. Rengör aldrig brännardelar i diskmaskin, eftersom diskmedlet kan skada dem. Undvik rengöring med för mycket vatten, då detta kan tränga in i brännaren och ventilationsöppningarna.
2. Använd en trasa för att rengöra den elektriska gnisttändningen (se fig. 7). Vid kraftig nedsmutsning kan spetsen rengöras med en liten borste. Gör detta försiktigt så att avståndet mellan gnisttändningen och brännaren inte förändras. Detta kan leda till att brännaren tänds dåligt eller inte alls.
3. Placera kastrullstöden direkt på brännarna utan att skjuta dem över bänkskivan.
4. Var uppmärksam på styripinnarna när brännardelarna sätts ihop (se fig. 8).
5. Rengör hällen direkt efter användning. På så sätt förhindrar du att överkokt mat bränns fast och senare blir svår att ta bort.
6. Börja med att rengöra vreden, brännarna och kastrullstöden. Rengör därefter bänkskivan, så att den inte blir smutsig igen efter rengöringen.
7. Använd ett mildt rengöringsmedel och en mjuk trasa för att rengöra de avtagbara brännardelarna. Hårda fläckar på kastrullstöd och brännardelar avlägsnas bäst med ett flytande rengöringsmedel.
8. Använd aldrig skurpulver, skursvampar, vassa föremål eller aggressiva rengöringsmedel.
9. För underhåll och rengöring av din bänkskiva hänvisar vi till manualen för det aktuella materialet.

Observera: PITT Cooking-systemet får inte rengöras med ång- eller högtryckstvätt. På detta sätt kan den elektriska säkerheten inte garanteras.

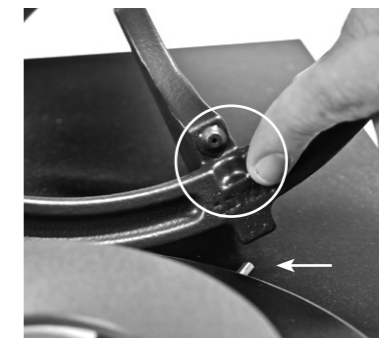
Observera: Ta aldrig bort skruvarna från värmeskölden (fig. 8a).

fig. 7



Elektrisk gnisttändning

fig. 8



Kastrullstöd med styripinne

fig. 8a



Skrugar värmesköld

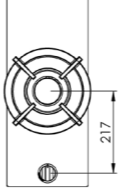
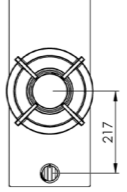
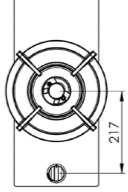
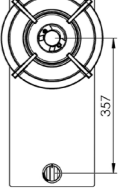
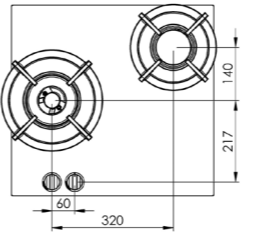
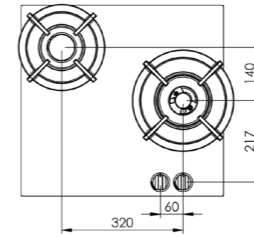
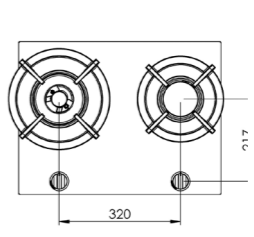
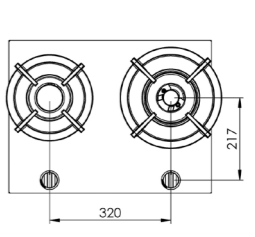
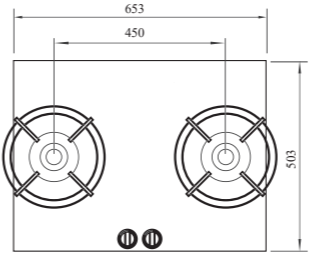
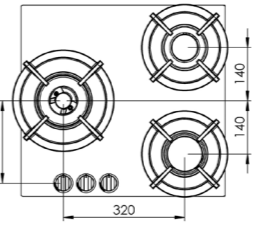
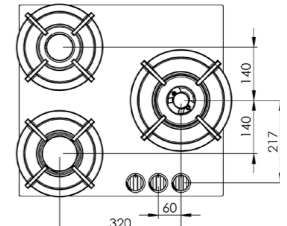
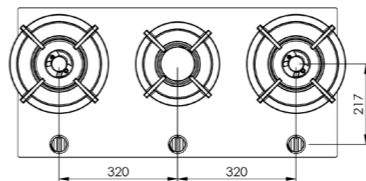
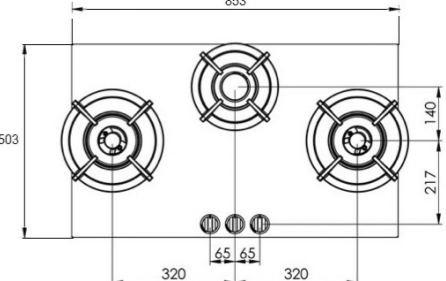
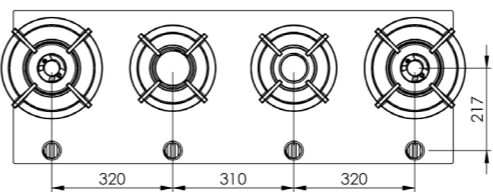
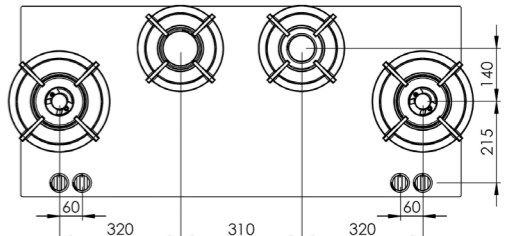
Observera: PITT Cooking-systemet får endast anslutas av en certifierad installatör. För att säkerställa säkerhet och garanti får reparationer endast utföras av kvalificerade fackmän. Endast originalreservdelar ska användas vid reparation.

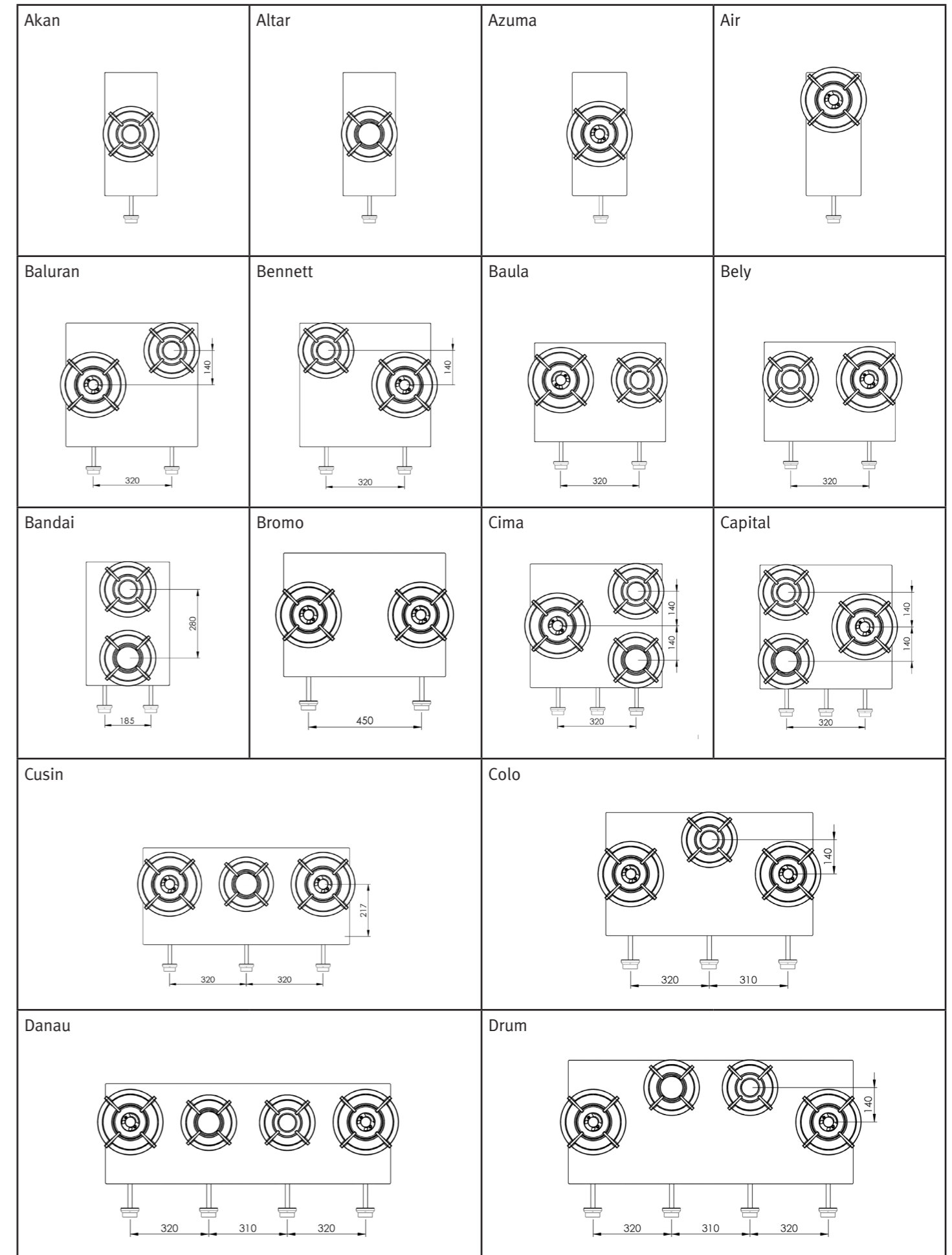
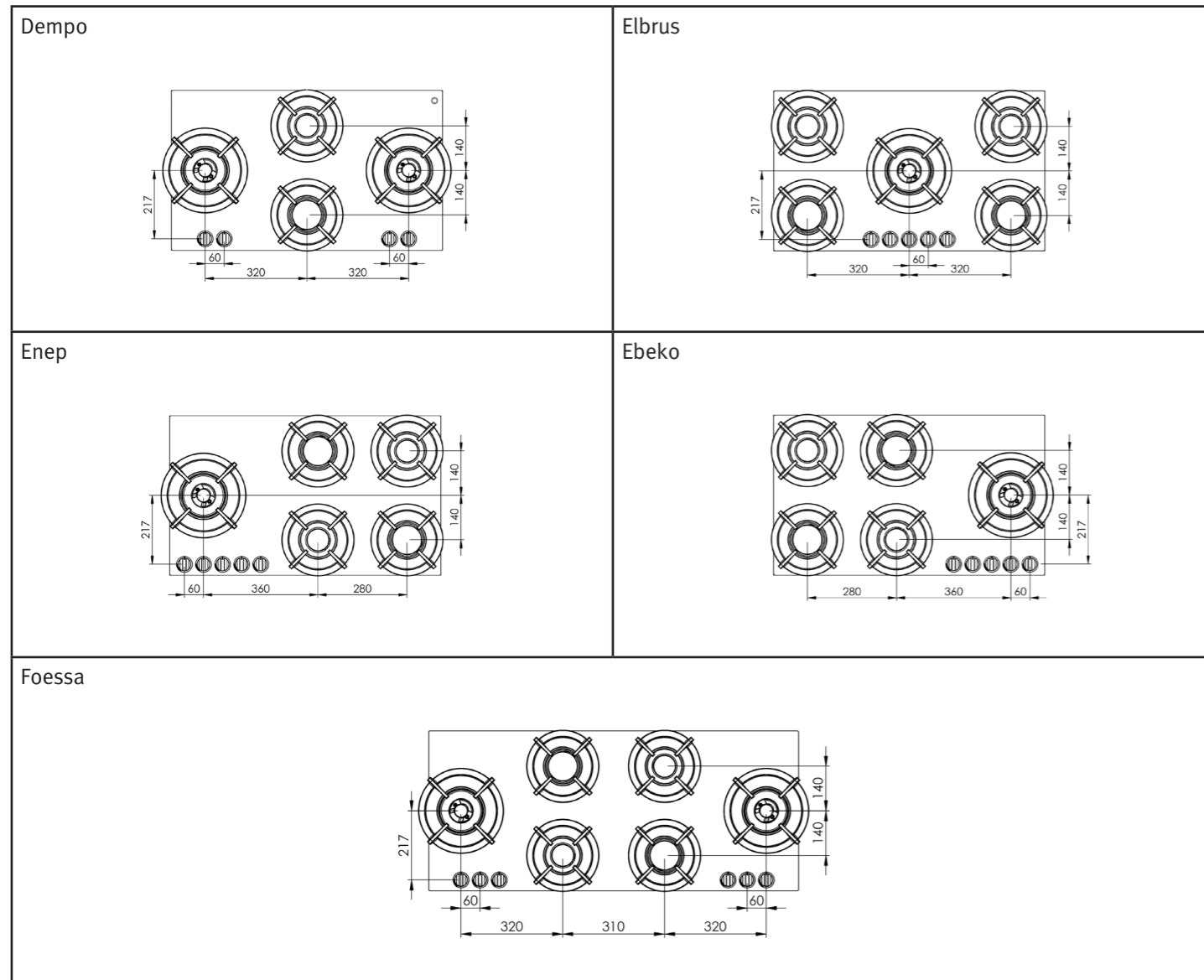
Fel	Orsak	Lösning	Kapitel / Sida
En brännare tänds och slocknar direkt igen.	Vredet hålls inte intryckt tillräckligt länge för att aktivera flamskyddet.	Håll vredet intryckt några sekunder efter tändning.	Kapitel 4 / sida 6
	Vredet är inte inställt på rätt höjd.	Justera vredet korrekt.	Installationsmanual** TS: 13 t.o.m. 15 FS: 11 t.o.m. 17
Vredet tar i tätningringen.	Hällen är inte monterad plant under bänkskivan.	Justera vredet korrekt.	Installationsmanual** TS: 13 t.o.m. 15 FS: 11 t.o.m. 17
	Tätningringen är inte centrerad i förhållande till vredet.	Lossa tätningringen och fäst den på nytt.	Installationsmanual** TS: 19 t.o.m. 20 FS: 16 t.o.m. 17
Gnisttändningen fortsätter att gnistra	Hällen är inte monterad plant under bänkskivan.	Justera vredet korrekt.	Installationsmanual** TS: 13 t.o.m. 15 FS: 11 t.o.m. 17
	Tätningringen är inte centrerad i förhållande till vredet.	Lossa tätningringen och fäst den på nytt.	Installationsmanual** TS: 19 t.o.m. 20 FS: 16 t.o.m. 17
En brännare tänds inte.	vredet är inte inställt på rätt höjd.	Justera vredet korrekt.	Installationsmanual** TS: 13 t.o.m. 15 FS: 11 t.o.m. 17
	Stickkontakten sitter inte i uttaget.	Sätt stickkontakten i uttaget.	
	Säkringen är defekt eller frånslagen i elcentralen.	Installera en ny säkring eller slå på säkringen igen.	
	Gnisttändningen är smutsig eller fuktig	Rengör eller torka gnisttändningen.	Kapitel 6 / sida 7
	Brännardelarna är inte korrekt monterade.	Sätt ihop brännardelarna via centreringstapparna.	Kapitel 6 / sida 7
	Brännardelarna är smutsiga eller fuktiga.	Rengör/torka brännardelarna. Kontrollera att utloppshålen är öppna.	Kapitel 6 / sida 7
	Huvudgaskranen är stängd.	Öppna huvudgaskranen.	Kapitel 2 / sida 4
	Vredet är inte tillräckligt länge eller djupt intryckt.	Håll vredet tillräckligt länge och tillräckligt djupt intryckt mellan hög och låg inställning.	Kapitel 4 / sida 6
	Batteriet är tomt*	Byt batteri	
En brännare brinner ojämnt.	Brännardelarna är inte korrekt placerade.	Sätt ihop brännardelarna via centreringstapparna.	Kapitel 6 / sida 7
	Brännardelarna är smutsiga eller fuktiga.	Rengör/torka brännardelarna. Kontrollera att utloppshålen är öppna.	Kapitel 6 / sida 7
Gaslukt runt hällen.	Hällens anslutning läcker.	Kontrollera anslutningen. Om orsaken inte omedelbart kan åtgärdas ska huvudgaskranen stängas.	
	En brännare är påslagen men inte tänd.	Stäng vredet och vänta några minuter innan du försöker tända igen.	Kapitel 4 / sida 6

* Beroende på modell

** TS = Top Side / FS = Front Side

Om felet inte kan lösas med hjälp av ovanstående punkter, kontakta din återförsäljare eller PITT Cooking kundservice. Se serviceadressen på sida 16.

Akan 	Altar 	Azuma 	Air 
Baluran 	Bennett 	Baula 	Bely 
Bromo 	Cima 	Capital 	
Cusin 	Colo 		
Danau 	Drum 		



SE

SE

Made in Holland



PITT Cooking
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