



KØL & KOMFUR PRÆSENTERER

PITT COOKING



PITT
COOKING

fra hjertet af

Holland

Mød PITT cooking: gasbrændere indbygget i din bordplade.

Stræben efter kulinarisk perfektion. Lad kreativiteten i køkkenet svæve! En kraftig flamme til ubesværet madlavning. Endelig nok plads til alle dine gryder og pander. Dit køkken. Dit showplace.

Den perfekte balance mellem funktion og design. Fremstillet i Holland.



Lavet i hånden

PITT cooking brændere er omhyggeligt lavet i hånden i de Meern, en lille landsby tæt på Amsterdam. Kontor, produktionsanlæg og showroom er samlet under ét tag. PITT-madlavningsteamet er en familie. Et team dedikeret til at levere de fineste kvalitetsprodukter og service.



Project from Italy

Indhold

Produkt information

MØD PITT COOKING

- **Hvad er PITT cooking?** 10
- **Hvorfor PITT cooking?** 20

OM PITT COOKING

- **Brænderne**
 - De forskellige typer brændere 36
 - Simre- / omrørsbrænder 38
 - Valg af materiale Originalt, Professionelt & Sort 40
- **Betjeningsknapper**
 - Betjeningsknapper: Overside 44
 - Betjeningsknapper: Front 46
- **Accessories**
 - Wok ring 50
- **Homeware**
 - PITT Pan

SORTIMENT

- **PITT cooking sortiment**
 - Vælg din yndlingsmodel 62
 - Oversigt over sortiment 63
- Inspiration 68
- Kontakt 70
- Kilder 72
- Online 73

Gennem hele dokumentet finder du et antal QR-koder. Disse giver links til fremragende videoer, yderligere oplysninger eller et websted. Med en iPhone kan du blot scanne disse med kameraet. For andre mobiltelefoner kan du downloade en QR-scanner i App-butikken.



Teknisk information

- **Sortiment**
 - Teknisk information på model 78
- **PITT cooking systemet**
 - Modulet 120
 - Brænderne 122
 - Brænder funktioner 124
 - Simre-/omrør brænder 126
 - Wok ring 127
 - Operation 128
- **Forberedelse**
 - Krav til bordplade 130
 - Gas & Elektronisk 131
 - Mål for konstruktion 132
 - Udskæringer 137
 - Solid overflade* 139
 - Konstruktionstjekliste 142
- **Installation**
 - Krav 144
 - Installations instruktioner: Overside 145
 - Installations instruktioner: Front 148
 - Supportbjælke pakke 151
 - Udskiftning af gasdyser 152
- Certificeringer 154
- Bestillinger 155
- Betingelser og garanti 156
- Kontakt 157
- Dokumentation 158



Hvad er PITT cooking?

Kraftige gasbrændere direkte installeret på din bordplade.

- Et integreret (gas) madlavningssystem.
- Robuste riste af støbejern
- En række brændere: fra simre til omrøring, lav flamme til høj flamme
- Masser af plads med mellemstore brænderne
- Velegnet til dit foretrukne bordplade materiale
- Sikker og certificeret
- Lavet i hånden i Holland

PITT cooking er et madlavningssystem, hvor gasbrændere installeres direkte i bordpladen.

Takket være Mellem brændernes generøse plads har du nu plads nok til alle dine gryder og pander. Med et bredt sortiment på 20 forskellige modeller er der noget der passer til alle. Eller du kan kombinere forskellige konfigurationer for at tilpasse din ideelle madlavningsopsætning.

PITT cooking har opnået KIWA GASTEC-certificering og er derfor sikkert at installere i stort set enhver bordplade.







Tre typer brændere
Side 37

Effektiv, kraftig flamme
Side 20

Aluminiumsknap
Fås også til installation på
den forreste (lodrette) side af bordpladen
Side 44-47

Brændere tilgængelige i
aluminium, messing og sort
Side 40-41



Hvorfor vælge PITT cooking?

Flammekontrol.

Tilbage til tidens begyndelse, madlavning med ild. Ægte madlavning som det altid var meningen at være. Den rene glæde ved kulinarisk kreativitet!

Du får uendelig kontrol over flammen. Luftstrøm ovenfra giver overlegen brænderydelse: en lydhør, kraftig og effektiv flamme.



► Find din flamme



Hvorfor vælge PITT cooking?

Et mesterværk i køkkenet

Takket være sit tidløse udseende ser PITT cooking godt ud i enhver type køkken: fra klassisk til landeligt, fra tidsløst til moderne. De sorte riste af støbejern supplerer din køkkenindretning. Og gør dit køkken så meget mere slående.



Hvorfor vælge PITT cooking?

Masser af plads til alt dit køkkengrej.

Endelig nok plads til alle dine gryder og pander: med et minimum på 28 centimeter giver PITT cooking's mellembændere i gennemsnit 8 centimeter mere plads sammenlignet med en traditionel kogeplade.

Fra nu af har du altid plads nok til at bruge alle brændere på én gang, selv med flere pander med stor diameter.







Hvorfor vælge PITT cooking?

Kvalitet og sikkerhed.

PITT cooking har fået KIWA GASTEC QA-certificering. Denne certificering giver brugerne sikkerhed for, at deres (gas) produkt overholder strenge krav til kvalitet, funktion og sikkerhed.

Hvorfor vælge PITT cooking?

Nemt at rengøre

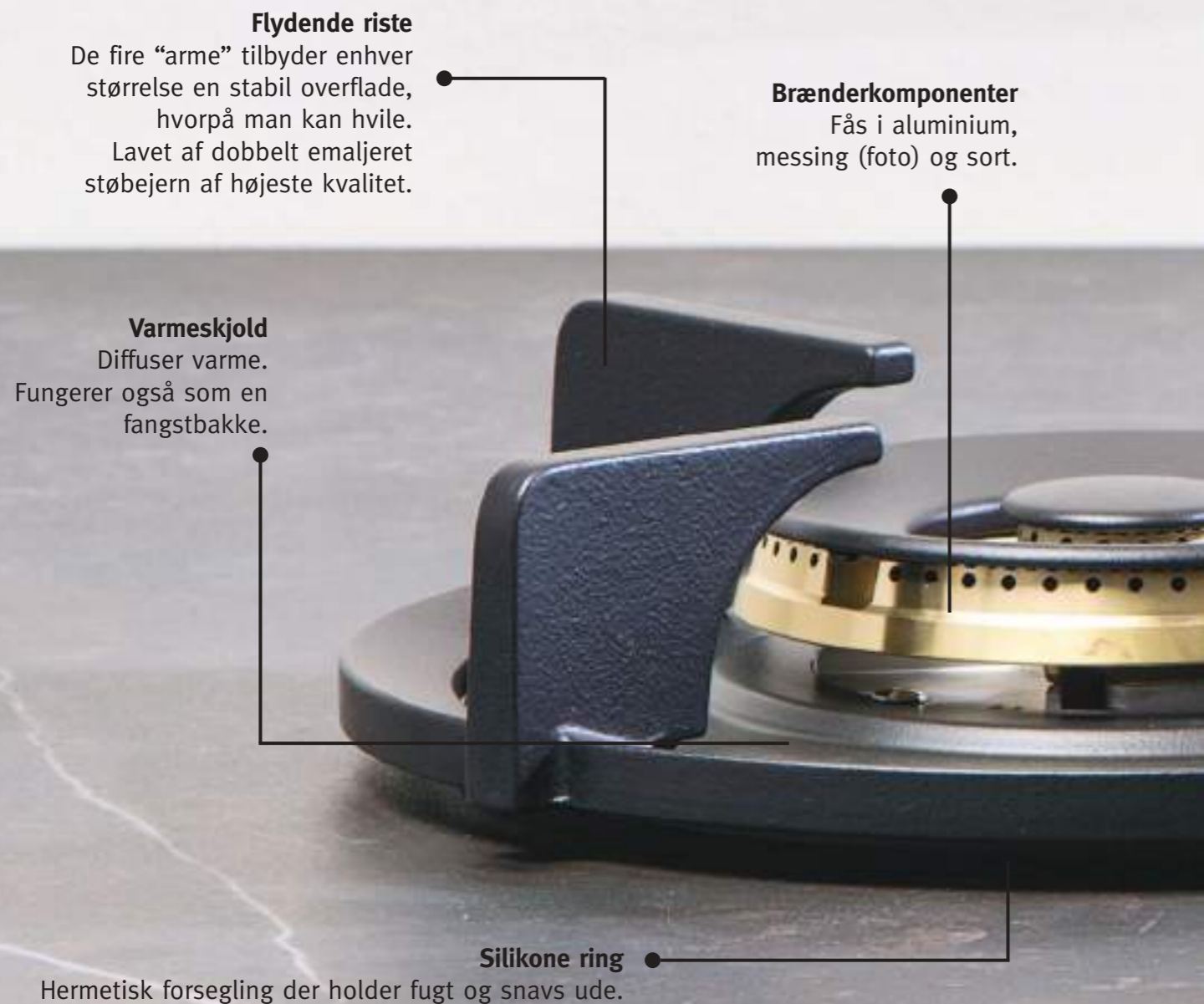
Nu skal du aldrig frygte at rense ovnen. Da der ikke er nogen kanter og kroge, er der kun en glat bordplade, der skal rengøres. Så PITT cooking giver let madlavning såvel som let oprydning!



► Ease of cleaning







Fra simre til omrør.



• Lille brænder

Minimum udgangseffekt: 0,3 kW
 Maksimal udgangseffekt: 2 kW
 Omkreds: Ø230 mm
 Automatisk tænding: ✓
 Flammebeskyttelse: ✓



• Mellem brænder

Minimum udgangseffekt: 0,3 kW
 Maksimal udgangseffekt: 3kW
 Omkreds: Ø230 mm
 Automatisk tænding: ✓
 Flammebeskyttelse: ✓



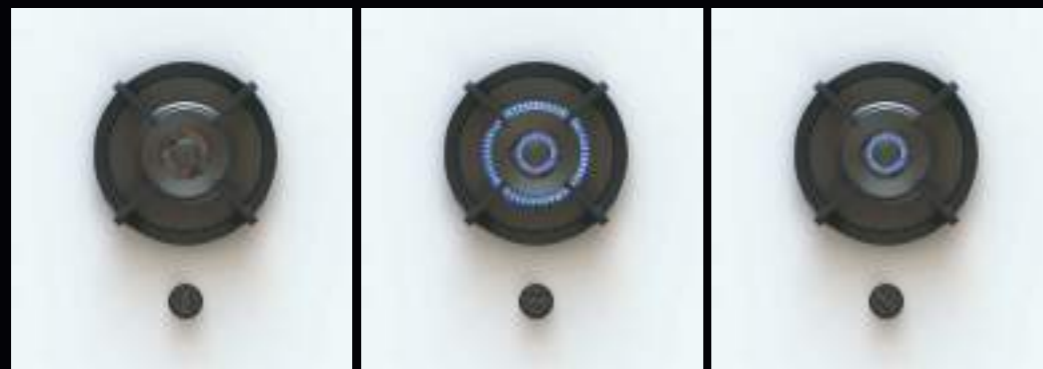
• Kombineret Simre/Omrørs brænder

Minimum udgangseffekt: 0,2 kW
 Maksimal udgangseffekt: 5 kW
 Omkreds: Ø270 mm
 Automatisk tænding: ✓
 Flammebeskyttelse: ✓

Brænderne

Omrøring eller simre. En brænder, en knap.

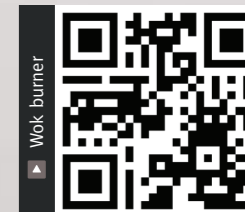
Den kombinerede omrørs / simre-stege-brænder er unik: stege med høj flamme og stegefunktioner i en enkelt brænder. Brug kun den indvendige ring til at simre eller begge ringe til at lave mad over en høj flamme. Begge ringe styres af den samme knap.



Brænder slukket

Knap i halv åben position: høj flamme

Knap ved fuld åben position: lav flamme



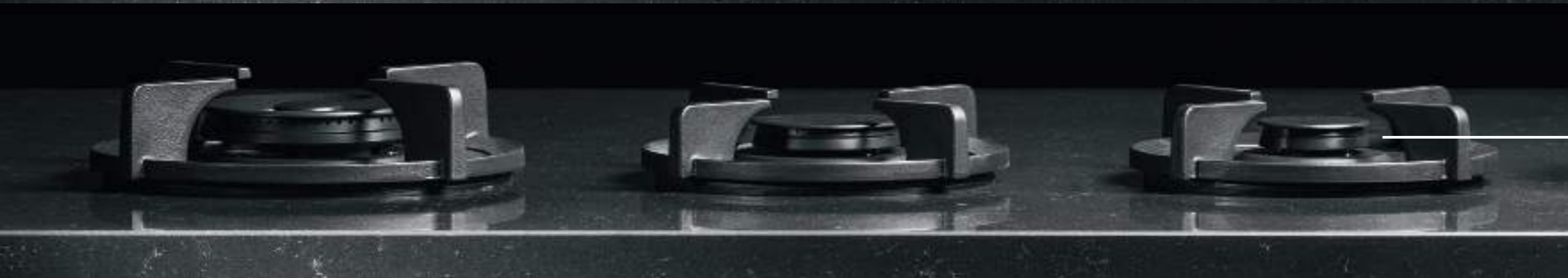
Vælg dit foretrukne materiale.



- **Original Edition**
Brændere af let aluminium.
Altid en klassiker.



- **Professional Edition**
Brændere af tung messing. For dem der ønsker at lave mad med stil.



- **Black Edition**
Sortemaljerede messingbrændere.
Smuk og raffineret.





Betjeningsknapper

Overside betjening

PITT cooking modeller med topsideknapper har betjeningsknapperne installeret på bordpladen.

- Aluminiumsknap
- Minimalistisk design
- Blød berøringsflade
- Silkeagtig følelse



Betjeningsknapper

Front betjening

- PITT cooking modeller med frontknapper har knapperne monteret på den lodrette front på selve bordpladen eller på kabinetpanelet.
 - Aluminiumsknap
 - Mere plads på bordpladen
 - Ergonomisk design: optimeret, forbedret greb



Accessories

Omrørstegning, som det skal være.

PITT wokringen giver ideel stegeeffektivitet. Inspireret af kinesisk wokteknik opretholder dens tre "arme" wokens stabilitet til enhver tid under brug. Den nøjagtigt, beregnede højde og afrunding af ringen sikrer overlegen flammefordeling, der varmer wokken jævnt op. Effektiv og kraftfuld madlavning ved høj varme.

Wokringen er designet specielt til brug på den kombinerede omrør / stegnings-brænder.



► Omrør stegning på



Homeware

PITT Pan.

En smuk, robust hollandsk ovnstøbt pande af emaljeret støbejern med et indbygget termometer. Ekstraordinært: gryden er lavet af 100% genanvendt hollandsk jern såsom togskiner og gamle broer.

Vælg den rigtige temperatur til at pochere (65° C), varme (75° C), braise (80° C), damp, røg eller kog (100° C) eller stegning (110° C).

Ekstra tyk bund: perfekt varmfordeling

- Velegnet til brug med alle varmekilder og ovnfri
- Diameter: 28 centimeter

100%
grenbrugs
materiale



fra
tog skinner
til køkkengrej



den perfekte

balance

“PITT Pan er den perfekte balance mellem smukt design og topkvalitet. Det faktum, at det er fremstillet i Holland og lavet af 100% genbrugsmateriale gør dette produkt perfekt. Jeg vil ikke have noget andet i mit køkken.”

— Sidney Schutte
2 stjernet Michelin kok





Model: Colo, Professional Edition



Konfigurer din løsning

PITT Cooking tilbyder et udvalg af 20 forskellige konfigurationer. Alle produkter kan kombineres med hinanden. Din ideelle brugerdefinerede madlavningsopsætning, der passer til din personlige madlavningsstil og den ledige plads i dit køkken.

Hvordan vælger jeg den rigtige model?

Step 1: Vælg det ønskede antal brændere

Takket være den generøse plads, der er tilgængelig mellem brænderne, kan du bruge dem alle på én gang til enhver tid.

Step 2: Vælg din ideelle konfiguration (eller kombiner)

Modeller består af tre forskellige brænderstørrelser: Lille, Mellemstore og simre / omrør stegning.

Step 3: Vælg dit foretrukne brændermateriale

- Original (aluminum brændere)
- Professional (brass brændere)
- Sort (sorte brændere)

Step 4: Vælg placeringen af kontrolknapperne

- Overside (på bordpladen)
- Front (på den lodrette front på bordpladen eller kabinetpanelet)



Model Akan
 Antal brændere 1
 Brændertype 1x Lille brænder
 Min. kabinet bredde 300 mm



Model Altar
 Antal brændere 1
 Brændertype 1x Mellem brænder
 Min. kabi 300 mm



Model Azuma
 Antal brændere 1
 Brændertype 1x Simre/Omrørsbrænder
 Min. kabinet bredde 300 mm



Model Air
 Antal brændere 1
 Brændertype 1x Simre/Omrørsbrænder
 Min. kabinet bredde 300 mm



Model Baluran
 Antal brændere 2
 Brændertype 1x Mellem brænder, 1x Simre/Omrørsbrænder
 Min. kabinet bredde 600 mm



Model Bennett
 Antal brændere 2
 Brændertype 1x Mellem brænder, 1x Simre/Omrørsbrænder
 Min. kabinet bredde 600 mm



Model Baula
 Antal brændere 2
 Brændertype 1x Mellem brænder, 1x Simre/Omrørsbrænder
 Min. kabinet bredde 600 mm



Model Bely
 Antal brændere 2
 Brændertype 1x Lille brænder, 1x Simre/Omrørsbrænder
 Min. kabinet bredde 600 mm



Model Bromo
 Antal brændere 2
 Brændertype 2x Simre/Omrørsbrænder
 Min. kabinet bredde 700 mm



Side 118

Kun tilgængelig med Frontbetjening

Model Bandai
Antal brændere 2
Brændertype 1x Lille, 1x Mellem
Min. kabinet 500 mm



Side 96

Model Cima
Antal brændere 3
Brændertype 1x Lille, 1x Mellem, 1x Simre/Omrørs
Min. kabinet bredde 600 mm



Side 98

Model Capital
Antal brændere 3
Brændertype 1x Lille, 1x Mellem, 1x Simre/Omrørs
Min. kabinet bredde 600 mm



Side 108

Model Dempo
Antal brændere 4
Brændertype 1x Lille, 1x Mellem, 2x Simre/Omrørs
Min. kabinet bredde 900 mm



Side 110

Model Elbrus
Antal brændere 5
Brændertype 2x Lille, 2x Mellem, 1x Simre/Omrørs
Min. kabinet bredde 900 mm



Pag. 100

Model Cusin
Antal brændere 3
Brændertype 1x Mellem, 2x Simre/Omrørs
Min. kabinet bredde 900 mm



Side 102

Model Colo
Antal brændere 3
Brændertype 1x Lille, 2x Simre/Omrørs
Min. kabinet bredde 900 mm



Side 112

Model Enep
Antal brændere 5
Brændertype 2x Small, 2x Mellem, 1x Simre/Omrørs
Min. kabinet bredde 900 mm



Side 114

Model Ebeko
Antal brændere 5
Brændertype 2x Small, 2x Mellem, 1x Simre/Omrørs
Min. kabinet bredde 900 mm



Side 104

Model Danau
Antal brændere 4
Brændertype 1x Lille, 1x Mellem, 2x Simre/Omrørs
Min. kabinet bredde 1200 mm



Side 106

Model Drum
Antal brændere 4
Brændertype 1x Lille, 1x Mellem, 2x Simre/Omrørs
Min. kabinet bredde 1200 mm

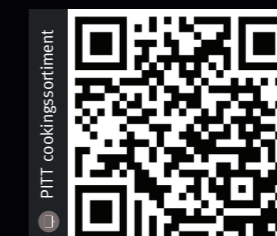


Side 116

Model Foessa
Antal brændere 6
Brændertype 2x Small, 2x Mellem, 2x Simre/Omrørs
Min. kabinet bredde 1200 mm

Noter venligst:

- Alle modeller fås i original, professionel eller sort og med top- eller Front-knapper.



PITT cookingsortiment

- Alle modeller kan kombineres med hinanden.
- Hver model med en Simre / Omrør-brænder er forsynet med en separat wokring.





Inspiration




Det som drømme er lavet af.

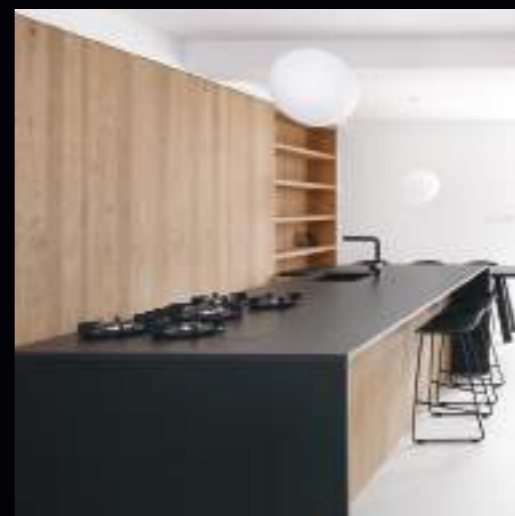
Hos PITT cooking er vi meget stolte af at være en del af drømmen.



På PITT cooking's sociale mediekkanaler finder du smukke eksempler på installationer, der er delt med stolthed.

Blive inspireret!

-  [instagram.com/pittcooking](https://www.instagram.com/pittcooking)
-  [facebook.com/pittcooking](https://www.facebook.com/pittcooking)
-  [pinterest.com/pittcooking](https://www.pinterest.com/pittcooking)





Kontakt

For spørgsmål eller rådgivning.

Har du spørgsmål eller har du brug for oplysninger, der ikke er beskrevet i dette materiale? Kontakt os gerne. Vi er her for at hjælpe!

✉ info@kologkomfur.dk

☎ +45 35 81 11 05

🌐 www.kologkomfur.dk

📍 **Køl og Komfur**

Jagtvej 49

2200 København N

CVR-nr. 37742759

Kilder

Side	Reference
Cover	Krautkopf
8	Manola van Leeuwe/Fotografie Plus
14-15	Spekken Interiør
16-17	Fred Constant
18-19	Køkken koncepter
20-21	Chef's Line
24-25	<i>Fra venstre mod højre:</i> Fred Constant, LOFT Interieurs - Wave Design in collaboration with Manola van Leeuwe/Fotografie Plus, Houtmerk, Vipp, Sense Keukens, Lume, Krautkopf, Kitchen Concepts, Vipp, NOMAA, Kolenik, Cesar
26-27	Florense F53
32-33	Hollandsk køkken design
36-37	JP Walker
40-41	Krautkopf
44-45	Det levende køkken af Paul van de Kooi
50-51	Det levende køkken af Paul van de Kooi
60-61	Krautkopf
62-63	Koak Design
68-69	Piet Boon
70-71	<i>FFra venstre mod højre:</i> Koak Design, Cesar, Moervast/YellowEyes, Dada, Culimaat, Molitli, Florense 53, Van den Kommer, Van den Kommer, Boffi, Van Os, Fred Constant, Jacob Interior, Fendi, i29 interior architects, Dirk Cousaert
76-77	Det levende køkken af Paul van de Kooi

Alle resterende billeder tilhører PITT cooking Holland. Fotografering er af Victor van Leeuwen fra LevendEcht.

Online ressourcer

— Om PITT cooking



— Produkt



— Sortiment

— Inspiration/projekter



— Sociale medier





Indhold

Teknisk information



— Sortiment		
1 burner	Akan	78
1 burner	Altar	80
1 burner	Azuma	82
1 burner	Air	84
2 burners	Baluran	86
2 burners	Bennett	88
2 burners	Baula	90
2 burners	Bely	92
2 burners	Bromo	94
3 burners	Cima	96
3 burners	Capital	98
3 burners	Cusin	100
3 burners	Colo	102
4 burners	Danau	104
4 burners	Drum	106
4 burners	Dempo	108
5 burners	Elbrus	110
5 burners	Enep	112
5 burners	Ebeko	114
6 burners	Foessa	116
2 burners	Bandai	118
Accessories	Wok ring	119
Accessories	Supportbjælker	119
Homeware	PITT Pan	119
— Om PITT cooking systemet		
	Modulet	120
	Brændere	122
	Brændernes funktion	124
	Simre/Omrørs brænder	126
	Wok ring	127
	Knapper: position	128
	Knapper: dimensioner	
— Forberedelse		
	Krav til bordplade	130
	Gas & elektricitet	131
	Konstruktionsmålinger	
	Overside	132
	Front	134
	Udskæringer	137
	<i>Solid overflade</i>	139
	Konstruktionstjekliste	142
— Installation		
	Krav	144
	Installations instruktioner	
	Overside	145
	Front	148
	Supportbjælker	151
	Udskiftning af åbninger	152
	Certificeringer	154
	Hvordan bestiller jeg	155
	Generelle betingelser og garanti	156
	Kontaktinformation	157
	Downloads	158



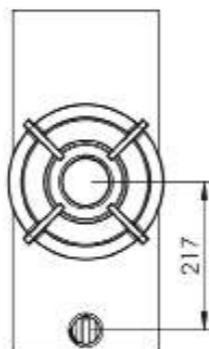
Akan Overside



Modelnavn	Akan (Overside)
Udgangseffekt	1x 2 kW
Enhedsmaal	L: 503 B: 213 H: 89 mm
Samlet højde	119 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	300 mm
Min. moddybde	600 mm
Bordpladetykkelse	4 - 35 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original Professional Black

Ovenfra | Akan Overside

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode placeret i øvre, venstre hjørne



Akan Front



Modelnavn	Akan (Front)
Udgangseffekt	1x 2 kW
Enhedsmaal	L: 503 B: 213 H: 134 mm
Samlet højde	164 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	300 mm
Min. moddybde	650 mm
Bordpladetykkelse	4 - 25 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original Professional Black

Ovenfra | Akan Front

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode placeret i øvre, venstre hjørne





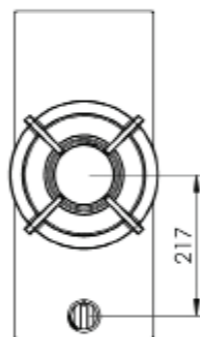
Altar Overside



Modelnavn	Altar (Overside)
Udgangseffekt	1x 3 kW
Enhedsmål	L: 503 B: 213 H: 89 mm
Samlet højde	119 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	300 mm
Min. counter thickness	600 mm
Bordpladetykkelse	4 - 35 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original Professional Black

Ovenfra | Altar Overside

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode
placeret i øvre, venstre hjørne



Altar Front



Modelnavn	Altar (Front)
Udgangseffekt	1x 3 kW
Enhedsmål	L: 503 B: 213 H: 134 mm
Samlet højde	164 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	300 mm
Min. moddybde	650 mm
Bordpladetykkelse	4 - 25 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original Professional Black

Ovenfra | Altar Front

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode
placeret i øvre, venstre hjørne





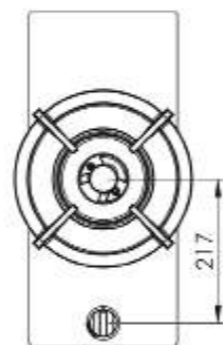
Azuma Overside



Modelnavn	Azuma (Overside)
Udgangseffekt	1x 0,2-5 kW
Enhedsmaal	L: 503 B: 213 H: 89 mm
Samlet højde	119 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	300 mm
Min. moddybde	600 mm
Bordpladetykkelse	4 - 35 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original
	Professional
	Black

Ovenfra | Azuma Overside

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode placeret i øvre, venstre hjørne



Azuma Front



Modelnavn	Azuma (Front)
Udgangseffekt	1x 0,2-5 kW
Measurements unit	L: 503 B: 213 H: 134 mm
Samlet højde	164 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	300 mm
Min. moddybde	650 mm
Bordpladetykkelse	4 - 25 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original
	Professional
	Black

Ovenfra | Azuma Front

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode placeret i øvre, venstre hjørne





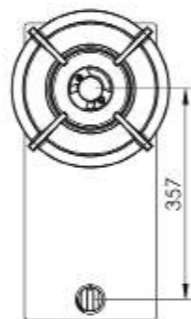
Air Overside



Modelnavn	Air (Overside)
Udgangseffekt	1x 0,2-5 kW
Measurements unit	L: 503 B: 213 H: 89 mm
Samlet højde	119 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	300 mm
Min. moddybde	600 mm
Bordpladetykkelse	4 - 35 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original
	Professional
	Black

Ovenfra | Air Overside

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode placeret i øvre, venstre hjørne



Air Front



Modelnavn	Air (Front)
Udgangseffekt	1x 0,2-5 kW
Enhedsmål	L: 503 B: 213 H: 134 mm
Samlet højde	164 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	300 mm
Min. moddybde	650 mm
Bordpladetykkelse	4 - 25 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original
	Professional
	Black

Ovenfra | Air Front

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode placeret i øvre, venstre hjørne





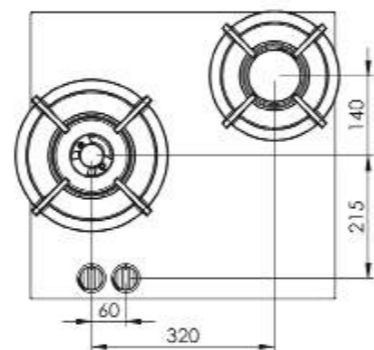
Baluran Overside



Modelnavn	Baluran (Overside)
Udgangseffekt	1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Enhedsmål	L: 503 B: 533 H: 89 mm
Samlet højde	119 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	600 mm
Min. moddybde	600 mm
Bordpladetykkelse	4 - 35 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original
	Professional
	Black

Ovenfra | Baluran Overside

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode placeret i øvre, venstre hjørne



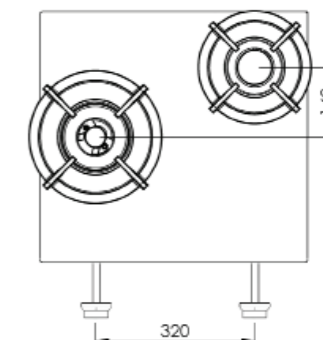
Baluran Front



Modelnavn	Baluran (Front)
Udgangseffekt	1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Enhedsmål	L: 503 B: 533 H: 134 mm
Samlet højde	164 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	600 mm
Min. moddybde	650 mm
Bordpladetykkelse	4 - 25 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original
	Professional
	Black

Ovenfra | Baluran Front

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode placeret i øvre, venstre hjørne





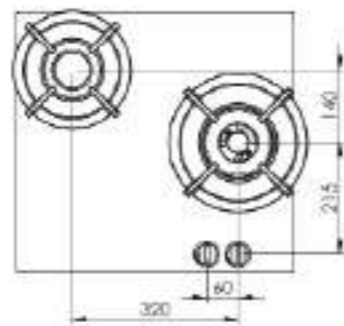
Bennett Overside



Modelnavn	Bennett (Overside)
Udgangseffekt	1x 2 kW, 1x 0,2-5 kW
Measurements of unit	L: 503 B: 533 H: 89 mm
Samlet højde	119 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	600 mm
Min. moddybde	600 mm
Bordpladetykkelse	4 - 35 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original Professional Black

Ovenfra | Bennett Overside

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode placeret i øvre, venstre hjørne



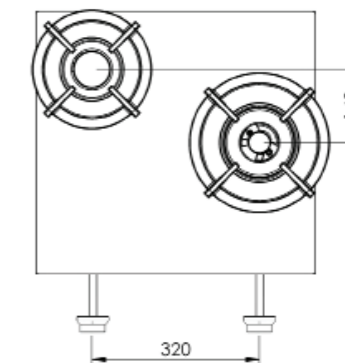
Bennett Front



Modelnavn	Bennett (Front)
Udgangseffekt	1x 2 kW, 1x 0,2-5 kW
Enhedsmål	L: 503 B: 533 H: 134 mm
Total heigth	164 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	600 mm
Min. moddybde	650 mm
Bordpladetykkelse	4 - 25 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original Professional Black

Ovenfra | Bennett Front

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode placeret i øvre, venstre hjørne





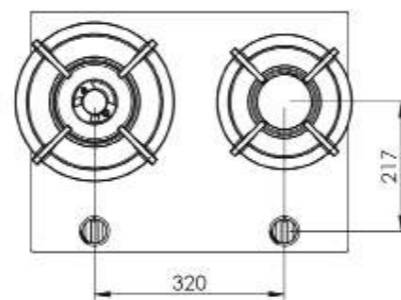
Baula Overside



Modelnavn	Baula (Overside)
Udgangseffekt	1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Enhedsmål	L: 403 B: 533 H: 89 mm
Samlet højde	119 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	600 mm
Min. moddybde	600 mm
Bordpladetykkelse	4 - 35 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original
	Professional
	Black

Ovenfra | Baula Overside

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode placeret i øvre, venstre hjørne



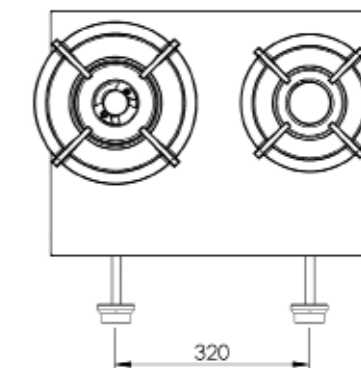
Baula Front



Modelnavn	Baula (Front)
Udgangseffekt	1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Enhedsmål	L: 403 B: 533 H: 134 mm
Samlet højde	164 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	600 mm
Min. moddybde	650 mm
Bordpladetykkelse	4 - 25 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original
	Professional
	Black

Ovenfra | Baula Front

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode placeret i øvre, venstre hjørne





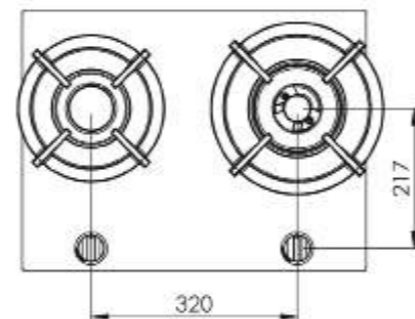
Bely Overside



Modelnavn	Bely (Overside)
Udgangseffekt	1x 2 kW, 1x 0,2-5 kW
Enhedsmaal	L: 403 B: 533 H: 89 mm
Samlet højde	119 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	600 mm
Min. moddybde	600 mm
Bordpladetykkelse	4 - 35 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original Professional Black

Ovenfra | Bely Overside

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode
placeret i øvre, venstre hjørne



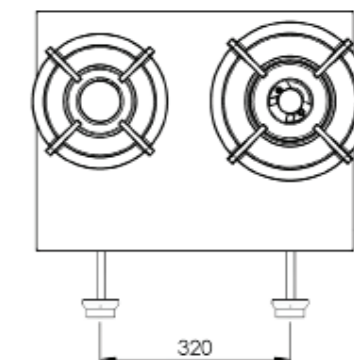
Bely Front



Modelnavn	Bely (Front)
Udgangseffekt	1x 2 kW, 1x 0,2-5 kW
Enhedsmaal	L: 403 B: 533 H: 134 mm
Samlet højde	164 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	600 mm
Min. moddybde	650 mm
Bordpladetykkelse	4 - 25 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original Professional Black

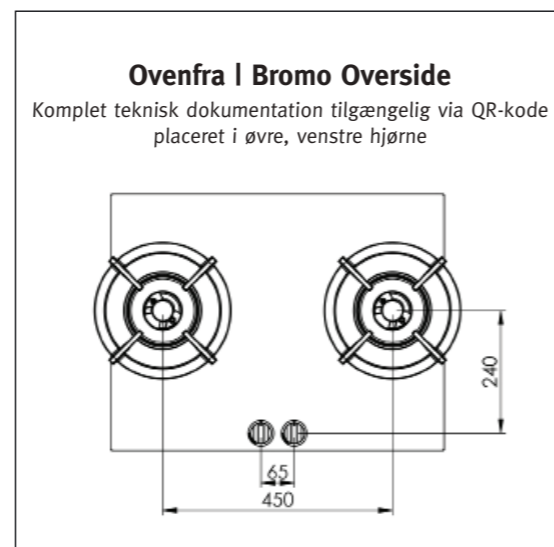
Ovenfra | Bely Front

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode
placeret i øvre, venstre hjørne

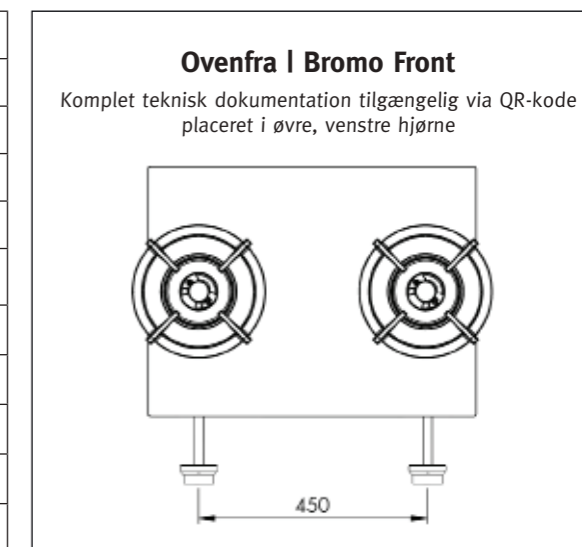




Modelnavn	Bromo (Overside)
Udgangseffekt	2x 0,2-5 kW
Enhedsmaal	L: 503 B: 653 H: 89 mm
Samlet højde	119 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	700 mm
Min. moddybde	600 mm
Bordpladetykkelse	4 - 35 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original
	Professional
	Black



Modelnavn	Bromo (Front)
Udgangseffekt	2x 0,2-5 kW
Enhedsmaal	L: 503 B: 653 H: 134 mm
Samlet højde	164 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	700 mm
Min. moddybde	650 mm
Bordpladetykkelse	4 - 25 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original
	Professional
	Black





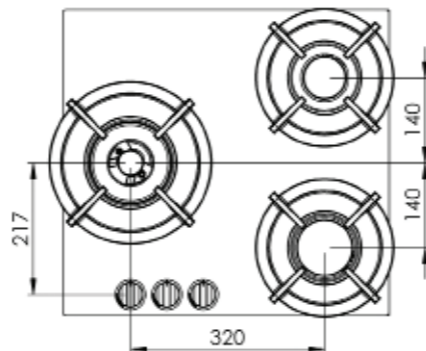
Cima Overside



Modelnavn	Cima (Overside)
Udgangseffekt	1x 2 kW, 1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Enhedsmaal	L: 503 B: 533 H: 89 mm
Samlet højde	119 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	600 mm
Min. moddybde	600 mm
Bordpladetykkelse	4 - 35 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original Professional Black

Ovenfra | Cima Overside

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode
placeret i øvre, venstre hjørne



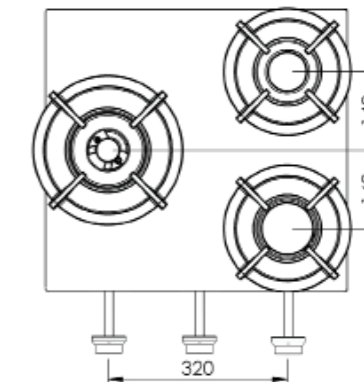
Cima Front



Modelnavn	Cima (Front)
Udgangseffekt	1x 2 kW, 1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Enhedsmaal	L: 503 B: 533 H: 134 mm
Samlet højde	164 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	600 mm
Min. moddybde	650 mm
Bordpladetykkelse	4 - 25 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original Professional Black

Ovenfra | Cima Front

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode
placeret i øvre, venstre hjørne





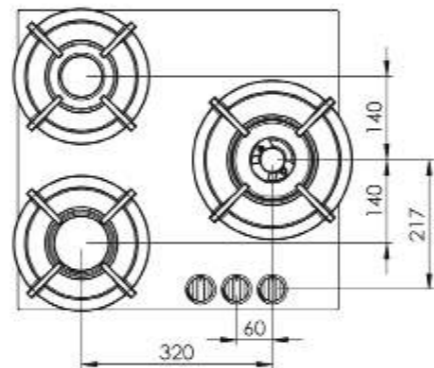
Capital Overside



Modelnavn	Capital (Overside)
Udgangseffekt	1x 2 kW, 1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Enhedsmål	L: 503 B: 533 H: 89 mm
Samlet højde	119 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	600 mm
Min. moddybde	600 mm
Bordpladetykkelse	4 - 35 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original Professional Black

Ovenfra | Capital Overside

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode
placeret i øvre, venstre hjørne



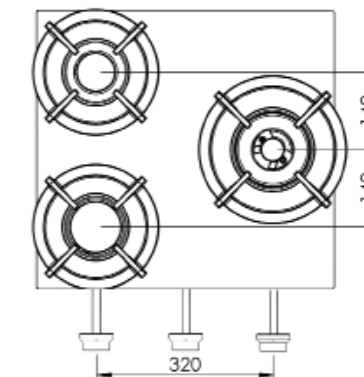
Capital Front



Modelnavn	Capital (Front)
Udgangseffekt	1x 2 kW, 1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Enhedsmål	L: 503 B: 533 H: 134 mm
Samlet højde	164 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	600 mm
Min. moddybde	650 mm
Bordpladetykkelse	4 - 25 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original Professional Black

Ovenfra | Capital Front

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode
placeret i øvre, venstre hjørne





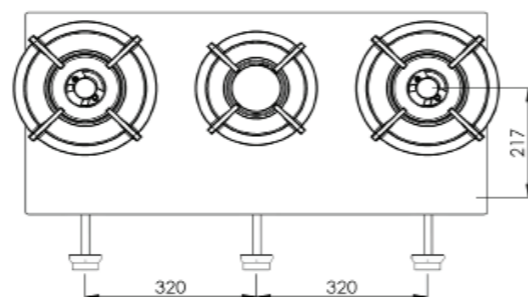
Cusin Overside



Modelnavn	Cusin (Overside)
Udgangseffekt	1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Enhedsmål	L: 403 B: 853 H: 89 mm
Samlet højde	119 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	900 mm
Min. moddybde	600 mm
Bordpladetykkelse	4 - 35 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original Professional Black

Ovenfra | Cusin Overside

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode
placeret i øvre, venstre hjørne



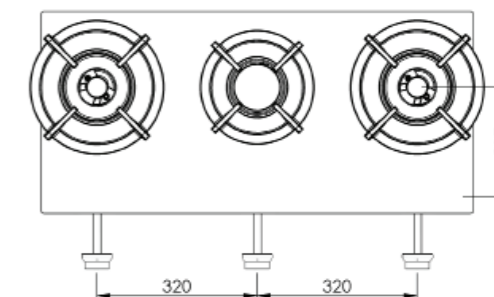
Cusin Front



Modelnavn	Cusin (Front)
Udgangseffekt	1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Enhedsmål	L: 403 B: 853 H: 134 mm
Samlet højde	164 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	900 mm
Min. moddybde	650 mm
Bordpladetykkelse	4 - 25 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original Professional Black

Ovenfra | Cusin Front

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode
placeret i øvre, venstre hjørne





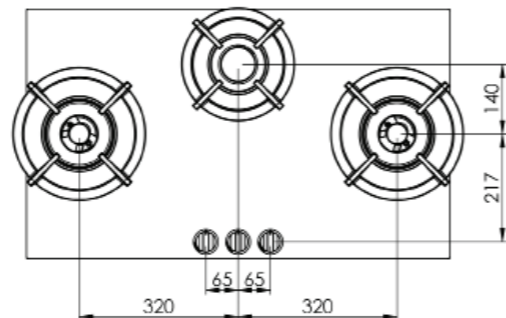
Colo Overside



Modelnavn	Colo (Overside)
Udgangseffekt	1x 2 kW, 2x 0,2-5 kW
Enhedsmål	L: 503 B: 853 H: 89 mm
Samlet højde	119 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	900 mm
Min. moddybde	600 mm
Bordpladetykkelse	4 - 35 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original Professional Black

Ovenfra | Colo Overside

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode placeret i øvre, venstre hjørne



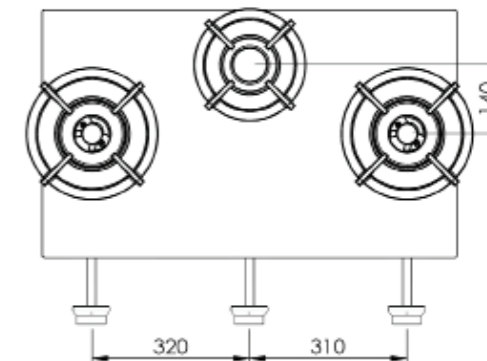
Colo Front



Modelnavn	Colo (Front)
Udgangseffekt	1x 2 kW, 2x 0,2-5 kW
Enhedsmål	L: 503 B: 853 H: 134 mm
Samlet højde	164 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	900 mm
Min. moddybde	650 mm
Bordpladetykkelse	4 - 25 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original Professional Black

Ovenfra | Colo Front

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode placeret i øvre, venstre hjørne





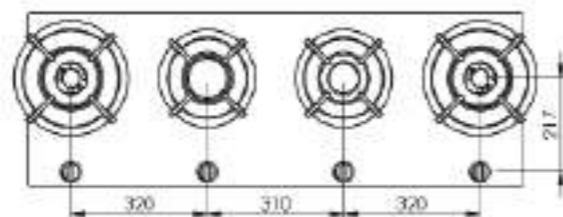
Danau Overside



Modelnavn	Danau (Overside)
Udgangseffekt	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Enhedsmål	L: 403 B: 1157 H: 89 mm
Samlet højde	119 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	1200 mm
Min. moddybde	600 mm
Bordpladetykkelse	4 - 35 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original
	Professional
	Black

Ovenfra | Danau Overside

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode
placeret i øvre, venstre hjørne



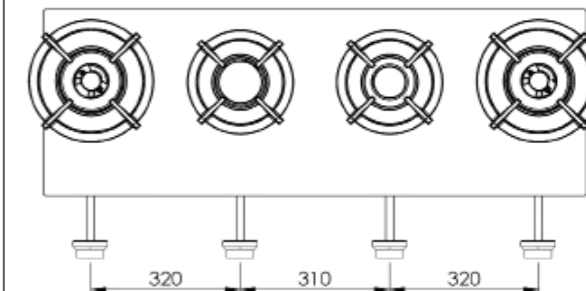
Danau Front



Modelnavn	Danau (Front)
Udgangseffekt	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Enhedsmål	L: 403 B: 1157 H: 134 mm
Samlet højde	164 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	1200 mm
Min. moddybde	650 mm
Bordpladetykkelse	4 - 25 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original
	Professional
	Black

Ovenfra | Danau Front

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode
placeret i øvre, venstre hjørne





Drum Overside



Modelnavn	Drum (Overside)
Udgangseffekt	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Enhedsmaal	L: 503 B: 1157 H: 89 mm
Samlet højde	119 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	1200 mm
Min. moddybde	600 mm
Bordpladetykkelse	4 - 35 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original Professional Black



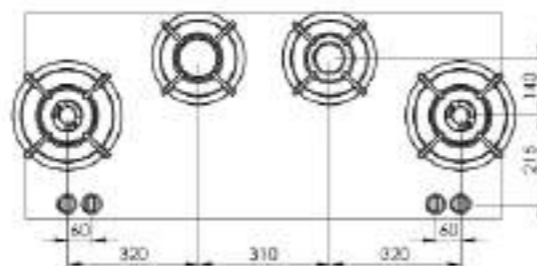
Drum Front



Modelnavn	Drum (Front)
Udgangseffekt	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Enhedsmaal	L: 503 B: 1157 H: 134 mm
Samlet højde	164 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	1200 mm
Min. moddybde	650 mm
Bordpladetykkelse	4 - 25 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original Professional Black

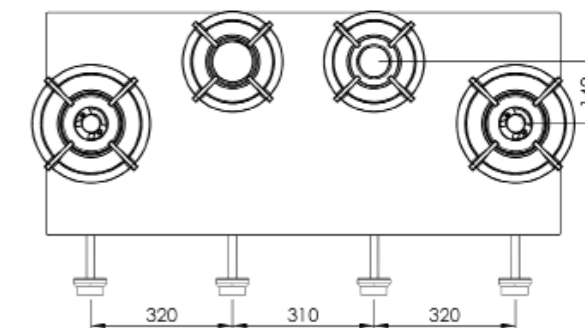
Ovenfra | Drum Overside

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode
placeret i øvre, venstre hjørne



Ovenfra | Drum Front

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode
placeret i øvre, venstre hjørne





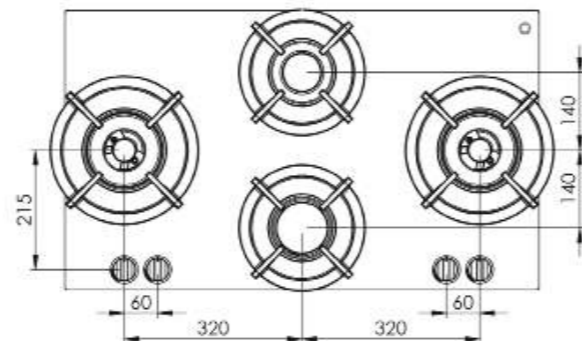
Dempo Overside



Modelnavn	Dempo (Overside)
Udgangseffekt	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Enhedsmål	L: 503 B: 853 H: 89 mm
Samlet højde	119 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	900 mm
Min. moddybde	600 mm
Bordpladetykkelse	4 - 35 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original Professional Black

Ovenfra | Dempo Overside

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode
placeret i øvre, venstre hjørne



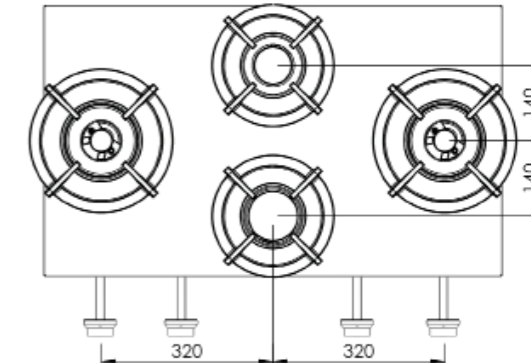
Dempo Front



Modelnavn	Dempo (Front)
Udgangseffekt	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Enhedsmål	L: 503 B: 853 H: 134 mm
Samlet højde	164 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	900 mm
Min. moddybde	650 mm
Bordpladetykkelse	4 - 25 mm
Gas	Normal Gas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original Professional Black

Ovenfra | Dempo Front

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode
placeret i øvre, venstre hjørne





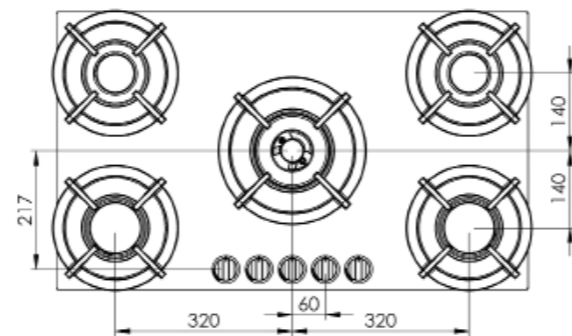
Elbrus Overside



Modelnavn	Elbrus (Overside)
Udgangseffekt	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Enhedsmål	L: 503 B: 853 H: 89 mm
Samlet højde	119 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	900 mm
Min. moddybde	600 mm
Bordpladetykkelse	4 - 35 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original Professional Black

Ovenfra | Elbrus Overside

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode
placeret i øvre, venstre hjørne



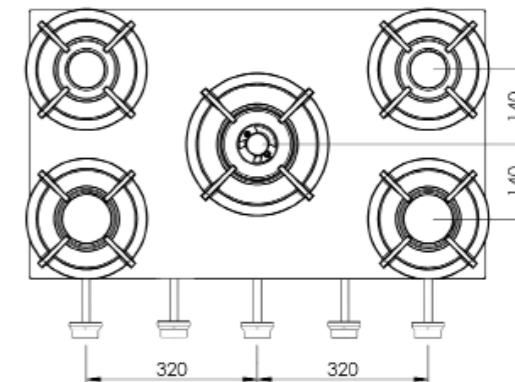
Elbrus Front



Modelnavn	Elbrus (Front)
Udgangseffekt	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Enhedsmål	L: 503 B: 853 H: 134 mm
Samlet højde	164 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	900 mm
Min. moddybde	650 mm
Bordpladetykkelse	4 - 25 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original Professional Black

Ovenfra | Elbrus Front

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode
placeret i øvre, venstre hjørne





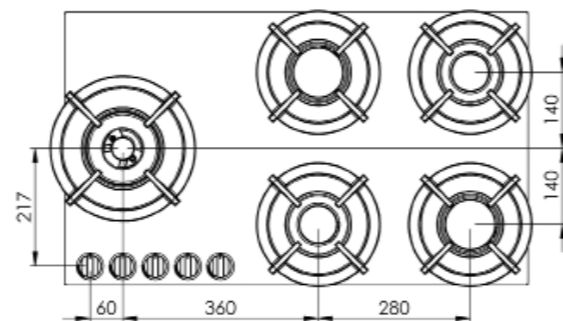
Enep Overside



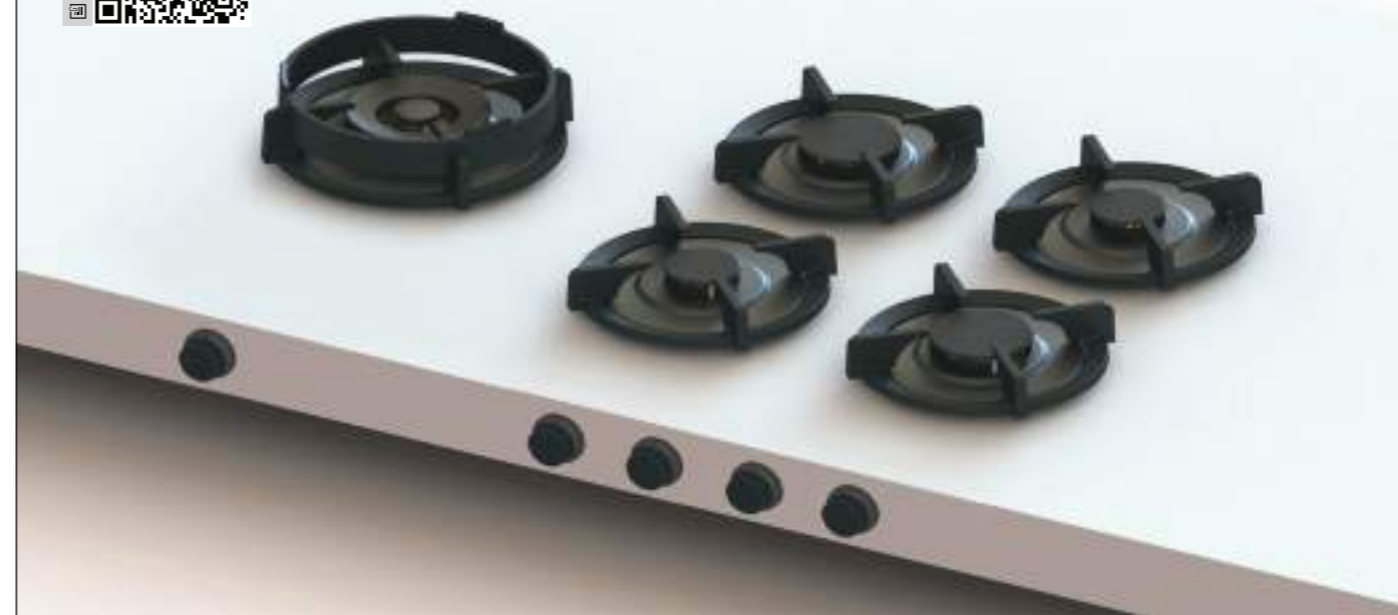
Modelnavn	Enep (Overside)
Udgangseffekt	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Enhedsmål	L: 503 B: 853 H: 89 mm
Samlet højde	119 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	900 mm
Min. moddybde	600 mm
Bordpladetykkelse	4 - 35 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original
	Professional
	Black

Ovenfra | Enep Overside

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode
placeret i øvre, venstre hjørne



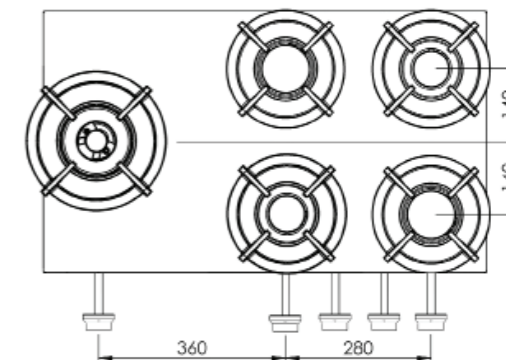
Enep Front



Modelnavn	Enep (Front)
Udgangseffekt	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Enhedsmål	L: 503 B: 853 H: 134 mm
Samlet højde	164 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	900 mm
Min. moddybde	650 mm
Bordpladetykkelse	4 - 25 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original
	Professional
	Black

Ovenfra | Enep Front

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode
placeret i øvre, venstre hjørne





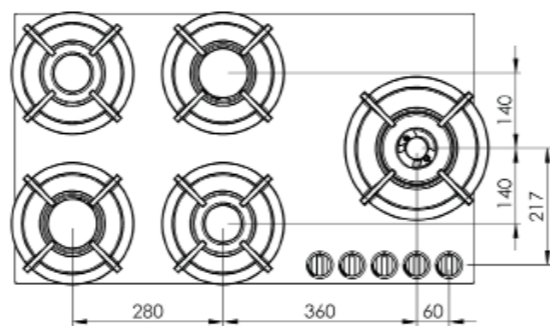
Ebeko Overside



Modelnavn	Ebeko (Overside)
Udgangseffekt	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Enhedsmaal	L: 503 B: 853 H: 89 mm
Samlet højde	119 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	900 mm
Min. moddybde	600 mm
Bordpladetykkelse	4 - 35 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original Professional Black

Ovenfra | Ebeko Overside

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode
placeret i øvre, venstre hjørne



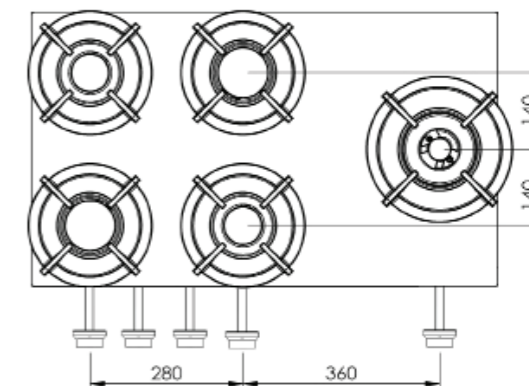
Ebeko Front



Modelnavn	Ebeko (Front)
Udgangseffekt	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Enhedsmaal	L: 503 B: 853 H: 134 mm
Samlet højde	164 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	900 mm
Min. moddybde	650 mm
Bordpladetykkelse	4 - 25 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original Professional Black

Ovenfra | Ebeko Front

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode
placeret i øvre, venstre hjørne





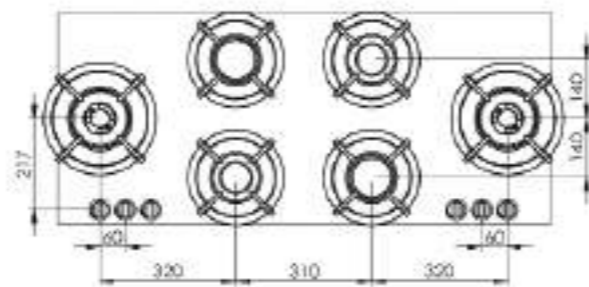
Foessa Oversight



Modelnavn	Foessa (Overside)
Udgangseffekt	2x 2 kW, 2x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Enhedsmaal	L: 503 B: 1157 H: 89 mm
Samlet højde	119 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	1200 mm
Min. moddybde	600 mm
Bordpladetykkelse	4 - 35 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original
	Professional
	Black

Ovenfra | Foessa Oversight

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode placeret i øvre, venstre hjørne



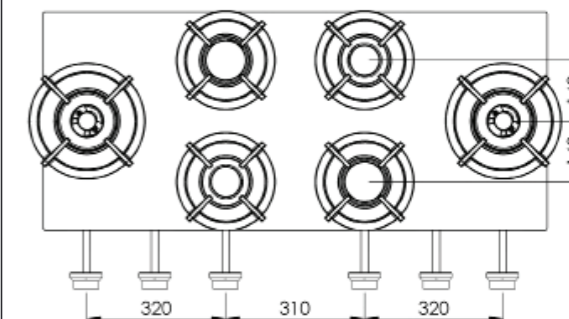
Foessa Front



Modelnavn	Foessa (Front)
Udgangseffekt	2x 2 kW, 2x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Enhedsmaal	L: 503 B: 1157 H: 134 mm
Samlet højde	164 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	1200 mm
Min. moddybde	650 mm
Bordpladetykkelse	4 - 25 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original
	Professional
	Black

Ovenfra | Foessa Front

Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode placeret i øvre, venstre hjørne





Kun tilgængelig med Frontbetjening

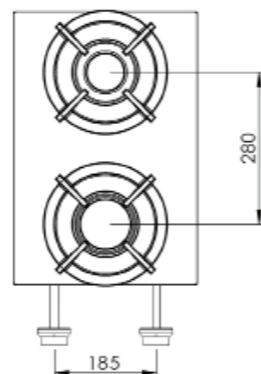
Bandai Front



Modelnavn	Bandai (Front)
Udgangseffekt	1x 2 kW, 1x 3 kW
Enhedsmål	L: 503 B: 433 H: 134 mm
Samlet højde	164 mm (inkl. support)
Min. kabinet bredde	600 mm
Min. moddybde	650 mm
Bordpladetykkelse	4 - 25 mm
Gas	Naturgas / LPG (Propan)
Brændermateriale	Original
	Professional
	Black

Ovenfra | Bandai Front

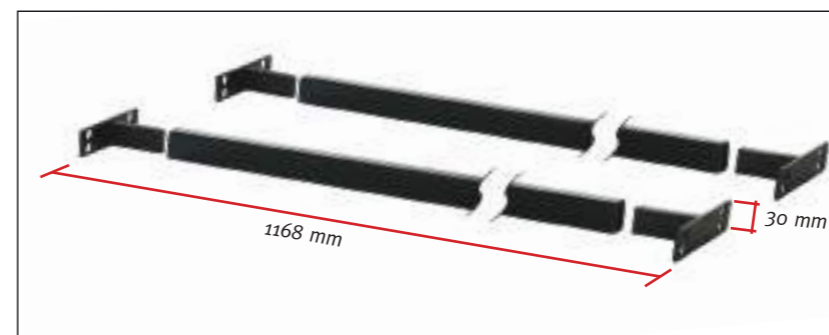
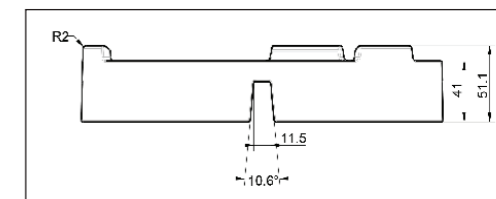
Komplet teknisk dokumentation tilgængelig via QR-kode placeret i øvre, venstre hjørne



Wok ring

Inkluderet med hver model, der har 1 eller flere Simre / Omrør-brændere.

Lavet af	Støbejern
Omkreds	ø248 mm
Højde	51,1 mm



Støtter

1 sæt inkluderet i hvert modul.

Lavet af	Pulverlakeret stål
Længde	1168 mm
Højde	30 mm

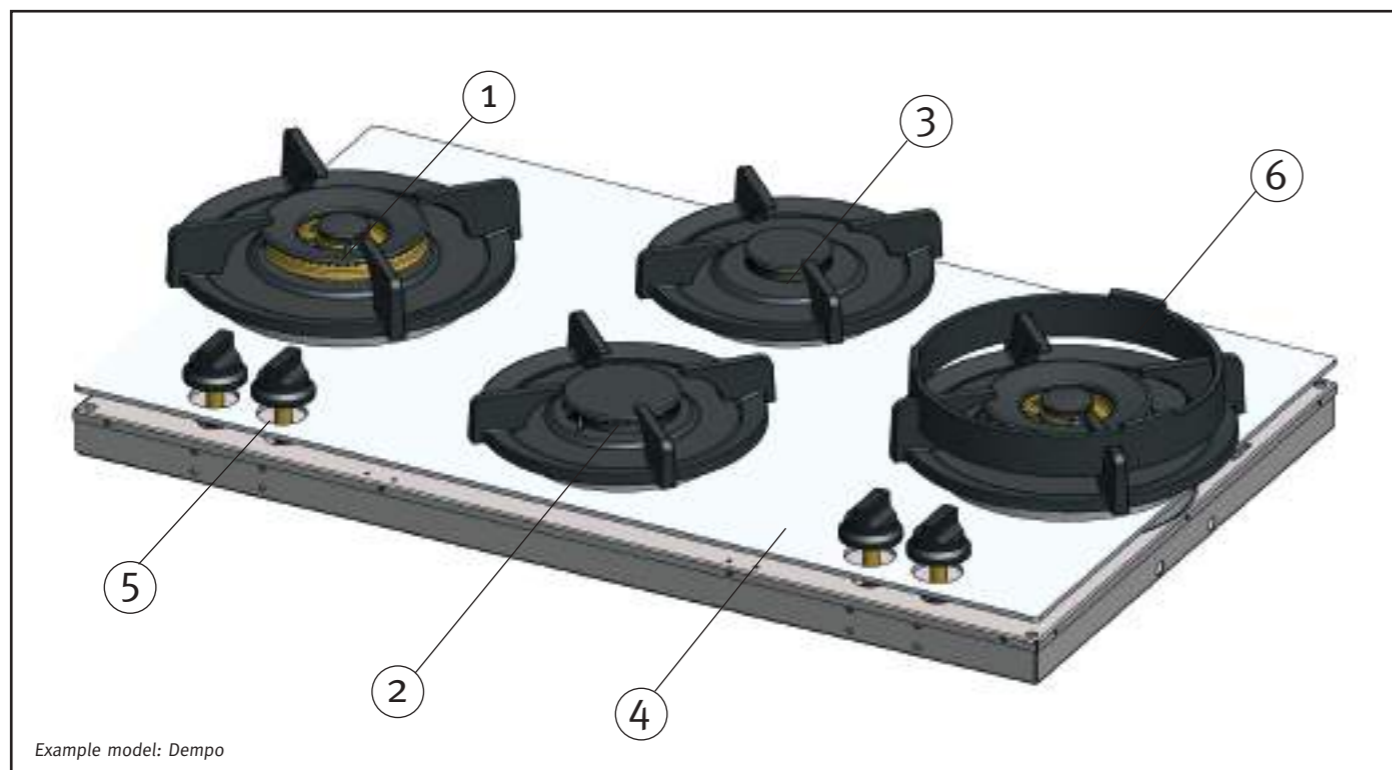


PITT Pan

Med et indbygget termometer. Også velegnet til andre madlavningskilder og til ovnbrug.

Lavet af	Genbrugt støbejern
Omkreds	ø280 mm

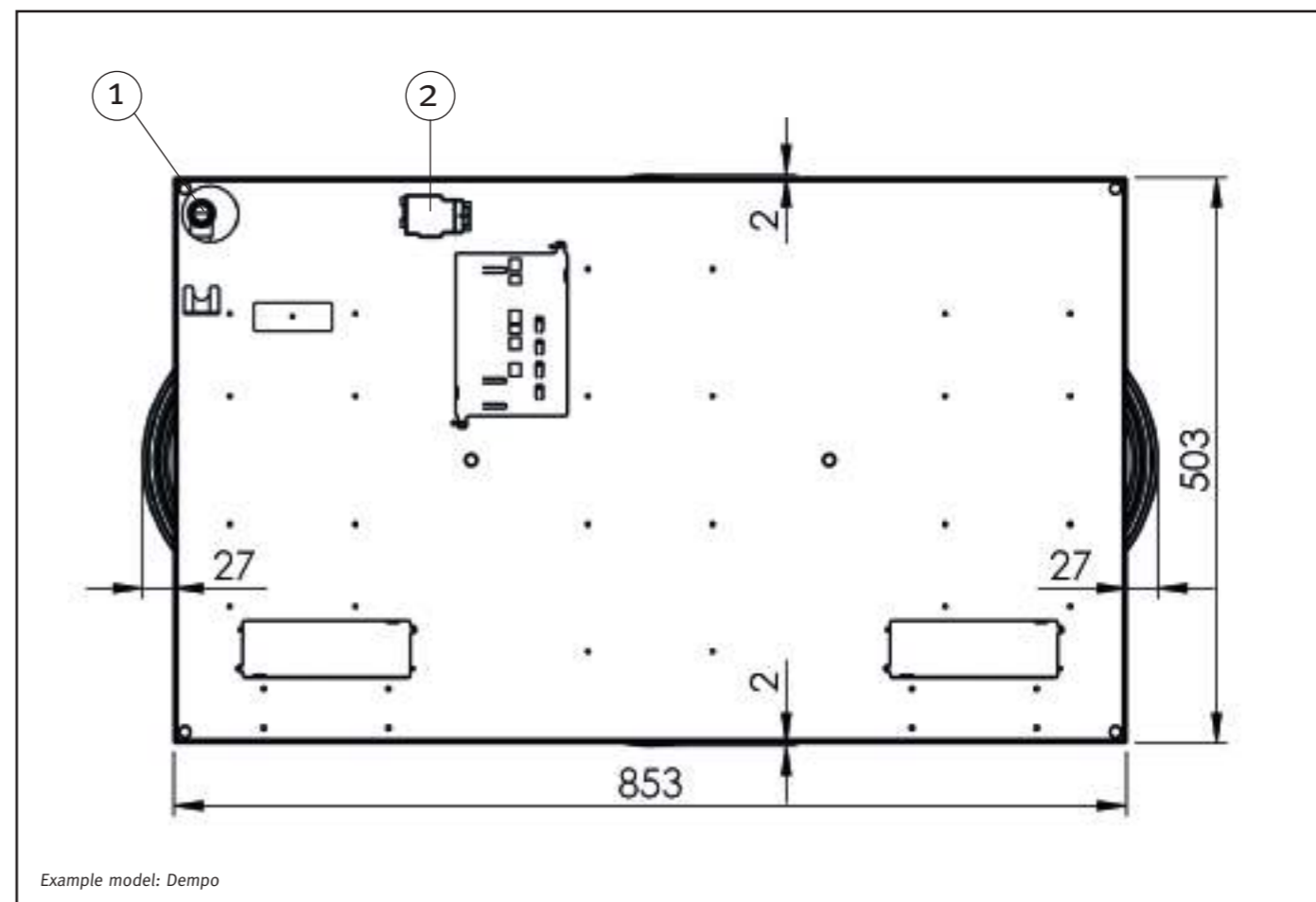
PITT cooking module: top



Example model: Dempo

Nummer	Genstand	Side
1	Kombineret Simre/Omrør brænder	126
2	Mellem brænder	122-125
3	Lille brænder	122-125
4	Varmediffusor	Se installationsinstruktioner, der starter på side 145
5	Betjeningsknap Kan også installeres på den forreste (lodrette) side af bordpladen	128-129
6	Wok ring	127

PITT cooking module: bund

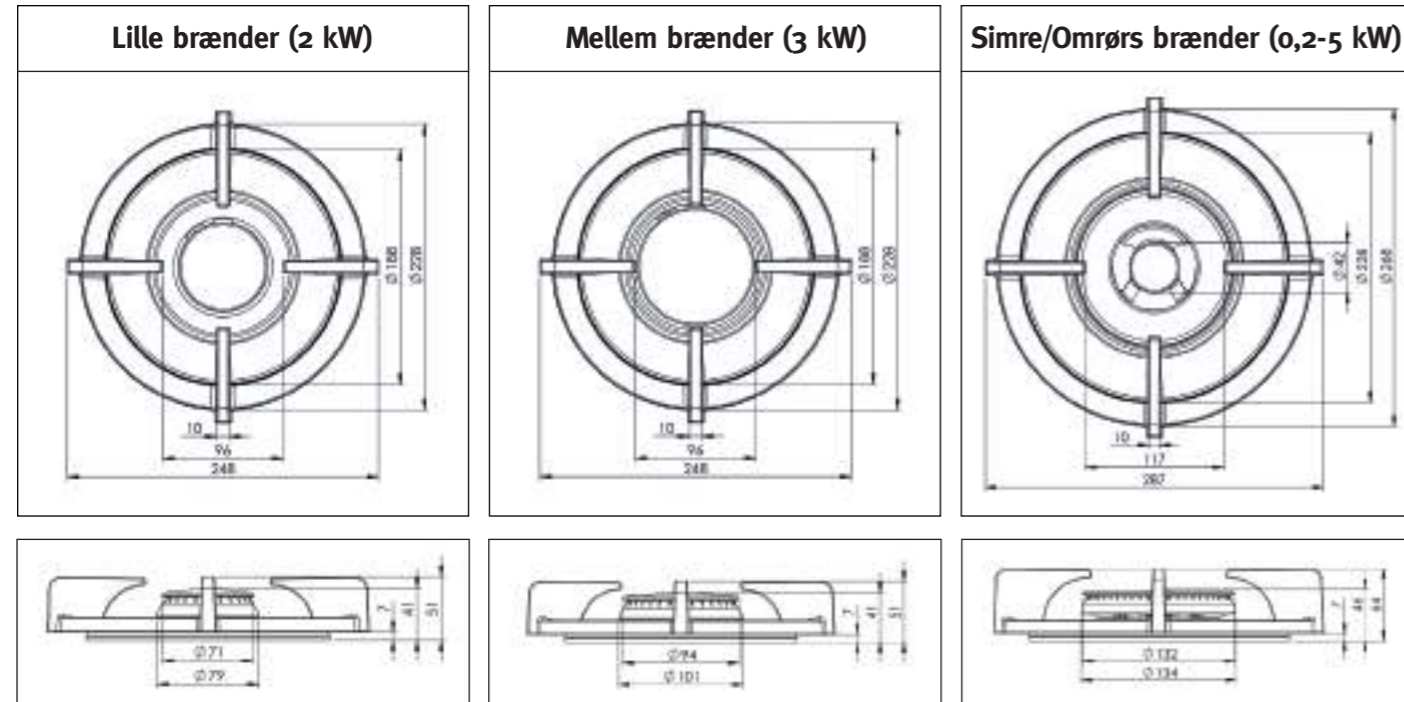


Example model: Dempo

Nummer	Genstand	Side
1	Gasforbindelse	131
2	Elektrisk tilslutning	131

Brændere

– Tre typer brændere: Lille, Mellem, Simre-/Omrør (kombineret)



Brændertype	Minimum Udgangseffekt	Maximum Udgangseffekt	Omkreds	Materiale
Lille brænder	0,3 kW	2 kW	ø230 mm	Original Professional Black
Mellem brænder	0,3 kW	3 kW	ø230 mm	Original Professional Black

Brændere



Eksempelbrænder: Simre / Omrør-brænder

Nummer	Genstand	Materiale	Nummer	Genstand	Materiale
1	Rist	Emaljeret støbejern	5	Montering	Rustfrit stål
2	Brænderhovedets flammefordeler (hætte)	Emaljeret støbejern	6	Varmeskjold	Emaljeret stål
3	Brænderhovedets flammefordeler (ring)	Emaljeret støbejern			
4	Varmefordeler	Aluminum (Original) Messing (Professional & Black)			

Brænderfunktion

— Hvad gør at PITT cooking brænder så effektivt?

For at producere en effektiv flamme er det vigtigt, at det korrekte forhold og blanding af gas og ilt opnås. Korrekt kalibreret forbrænding, gastryk og gassammensætning giver en perfekt blå flamme. Hvordan opnås dette?

1. Kalibrering og beregning

- Ved PITT cooking er forholdet mellem luftstrøm og gastilførsel blevet meget nøjagtigt beregnet og anvendt under produktdesignprocessen: alle de forskellige (tekniske) dele i madlavningssystemet er finjusteret til hinanden på basis af disse beregninger.
- PITT cooking's system opnår nøjagtigt beregnet tilførsel af gastilførsel af åbningerne i overensstemmelse med typen af gas og gastryk.

2. Luftstrømningsindtag

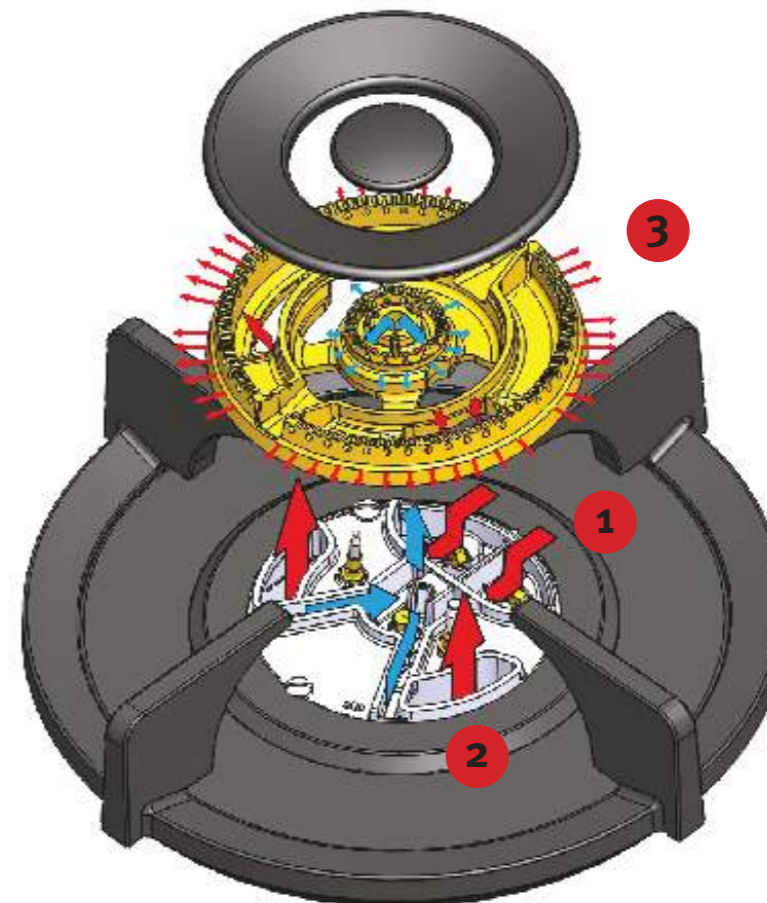
Levering af ilt er effektiv:

- Luftindtag er forskelligt fra andre brændere, da det kommer ovenfra og bevæger sig uhindret til brænderen. På denne måde er der hverken modstand eller tab af lufttilførsel. Dette resulterer i meget lavt gasforbrug af brænderen.
- Den flydende rist fremmer yderligere optimal lufttilførsel til brænderenheden.

3. Afprøvning / test

Ved den interne produktionsproces testes hver brænder for optimal funktion og effektivitet med hver type gas og det gældende gastryk for hver.

Brænderfunktion



1

Gasstrømmen er aktiveret.
Gas blandes med ilt.

2

Blandingen gas-ilt
tvinges opad.

3

Blandingen af gas og ilt
antænder og kommer ud af
brænderhovedet.

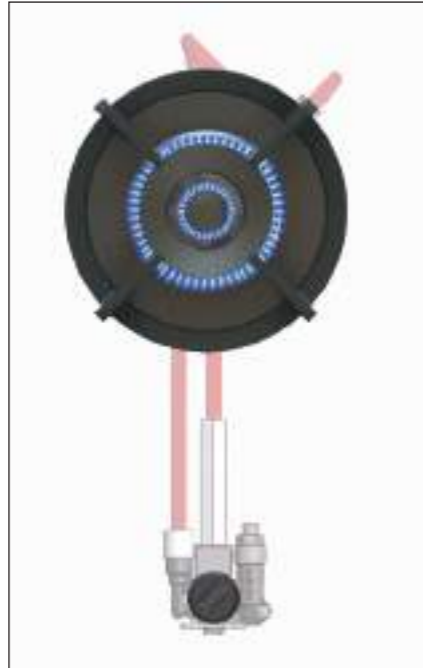
Simre-/omrør brænder (kombineret)

– Sådan fungerer den kombinerede Simre/Omrørs brænder

■ Gasforsyning



Betjeningsknap lukket position:
Gastilførsel slukket.



Betjeningsknap ved halv åben position:
Gasforsyningen er åben.
Begge ringe er aktiveret.



Betjeningsknap helt åben:
Gasforsyning delvist åben.
Kun den mindre indre ring er aktiveret.

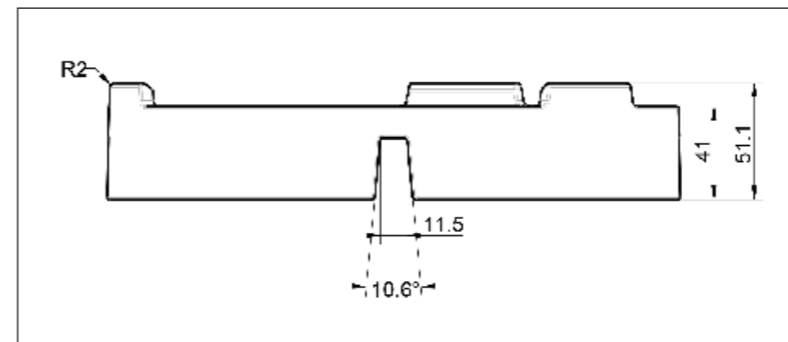
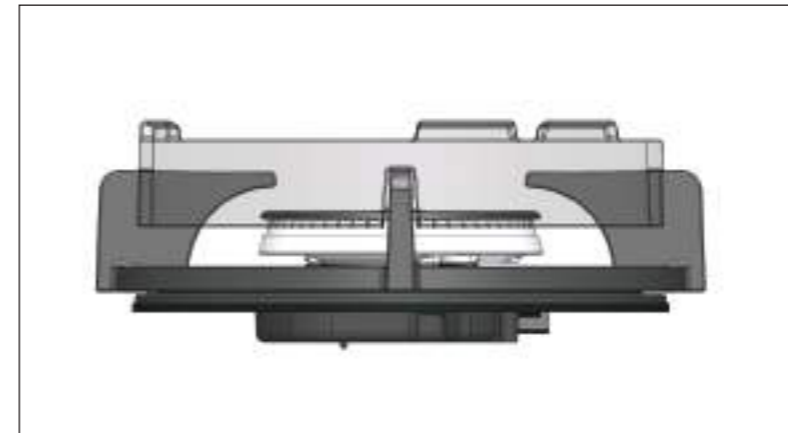
Simre / Omrør-brænderen styres af en enkelt knap:

- Ved at åbne knappen halvvejs går gastilførslen til begge ringe: en stor ydre ring og en mindre indre ring. Begge antændes, hvorved en kraftig, høj (omrør) flamme resulterer.
- Ved at åbne knappen til den helt åbne position tilføres kun gas til den mindre indre ring. En lille, blid (kogende) flamme resulterer.

Wok Ring

Det skal du være opmærksom på

- En PITT cooking Wok Ring er et løst tilbehør, der er specielt designet til brug på PITT-brændere med wok med afrundet bund.
- En PITT cooking Wok Ring er inkluderet i hver model, der har en eller flere Simre / Omrør-brændere.



– Design og funktion

- Kinesisk wok stir-teknik er grundlaget for designet.
- De tre udvidede arme giver en stabil base til den afrundede pande til enhver tid.
- Den nøjagtigt beregnede højde og afrunding af ringen får flammerne til at ramme gryden med præcis kontrol på det rigtige sted.
- Wokringen er designet til brug på PITT Simre / Omrør-brændere.

Betjeningsknap: Placering

For hvert PITT-tilberedningsmodul kan du vælge en af to forskellige placeringer til kontrolknapperne:

- **Overside betjening:** knapper på overside
- **Front betjening:** knapper på den forreste (lodrette) side af bordpladen

- Modul med topbetjening



Eksempel model: Dempo Professional, Overside

— Modul med Frontbetjening



Eksempel model: Dempo Professional, Front

Vigtigt

Bordplade integration af PITT Overside modeller adskiller sig i flere henseender fra PITT Front modeller. Dette vedrører:

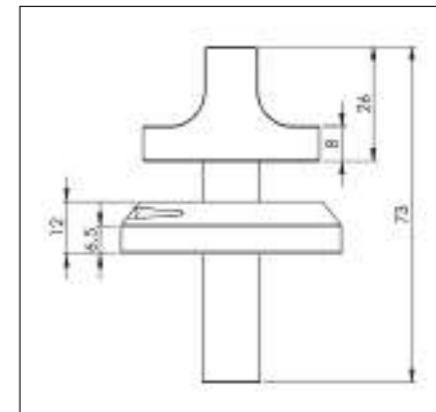
- **Dimensioner/konstruktion mål:** Se Side 132 (Overside) og Side 136 (Front)
- **Installation:** Se Side 145 (Overside) og Side 148 (Front)
- **Sådan betstiller du:** Se Side 155

Betjeningsknap: Dimension

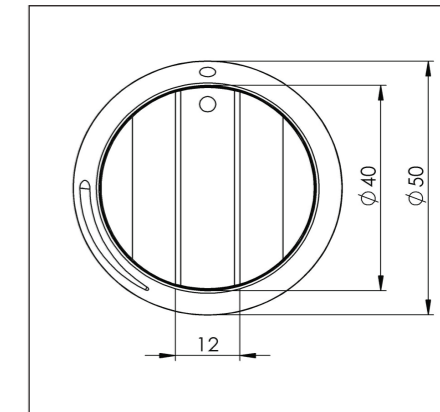
— Overside betjeningsknap: dimensioner



3D rendering af Oversideknap



Overside knap set fra siden

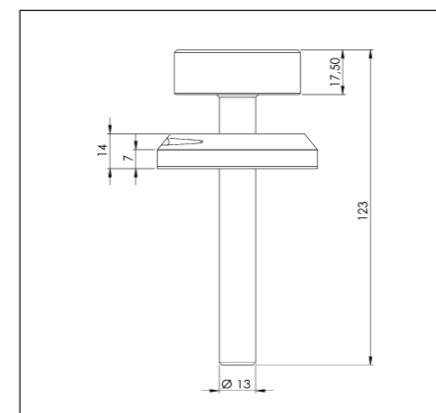


Overside knap set fra oven

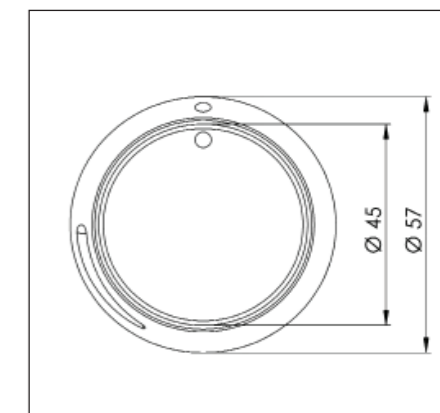
— Front betjeningsknap: dimensioner



3D rendering af Frontknap



Front knap set fra siden



Front knap set fra oven

Krav til bordplade

Vigtigt

- Advarsel: bordpladens krav til PITT cooking modeller med topbetjening (se Side 133 for Konstruktionsmål) adskiller sig fra modeller med frontbetjening (for konstruktionsmål se side 136)
- Du finder yderligere oplysninger om klargøring af bordplader på side 137.

– Hvilke materialer er egnede til sikker installation af PITT cooking moduler?

Egnet:

- ✓ Kompakt bord
- ✓ Solid overflade*
- ✓ Kvarts komposit
- ✓ Fenix NTM
- ✓ Beton
- ✓ Glas
- ✓ Natursten (ex. Granit, marmor)
- ✓ Rustfrit stål
- ✓ Keramisk



Ikke egnet

- ✗ Bordplader med et HPL toplag (højtryksslaminat)
- ✗ Massivt træ



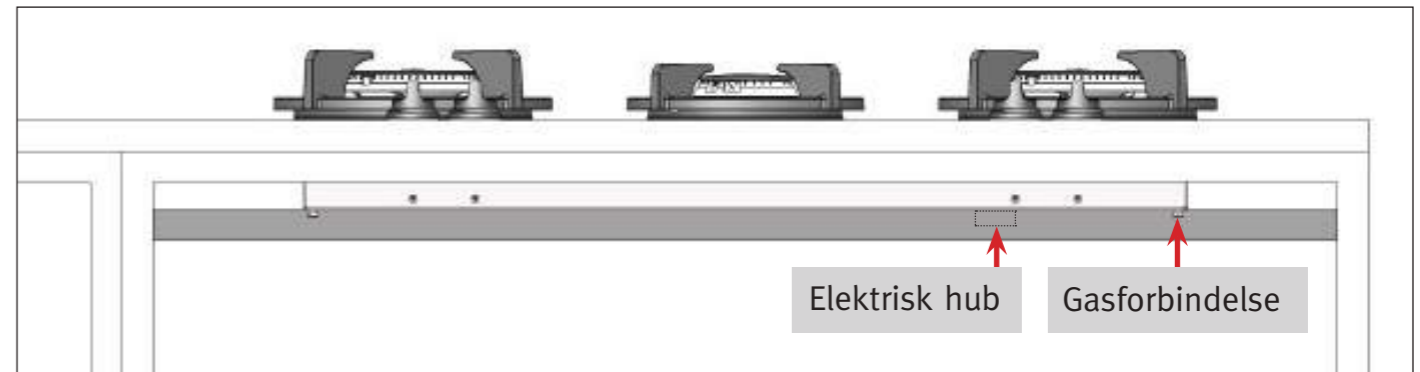
* For brug af PITT cooking på fast overflade er der yderligere krav, der er angivet på side 139.

Krav til gas- og elektriske forbindelser

Vigtigt

- Afspærringsventilen, vægsticket og stikket skal alle være inden for rækkevidde.
- Installation og tilslutninger skal overholde alle gældende lokale og statslige regler. I dette henseende skal der tages meget hensyn til ventilationskravene.

– Placering af gas- og elektriske forbindelser



– Gas

Egnede gasforsyninger	Naturgas LPG (Propan)
Forbindelsestype	1/2" external thread

– Elektricitet

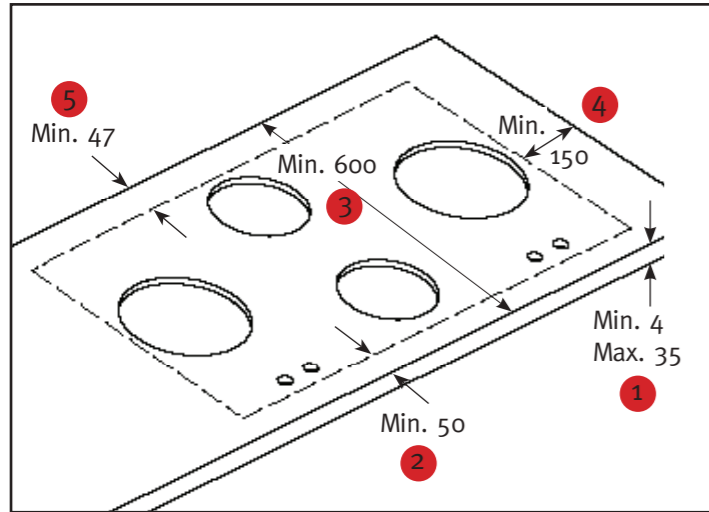
Spænding	220-110V (standard) 1,5V (på anmodning)
Ledningslængde	150 cm

– Gnisttænding og flammebeskyttelse

Automatisk tænding	✓
Flammebeskyttelse (termopar)	✓

Konstruktionsmål: Overside

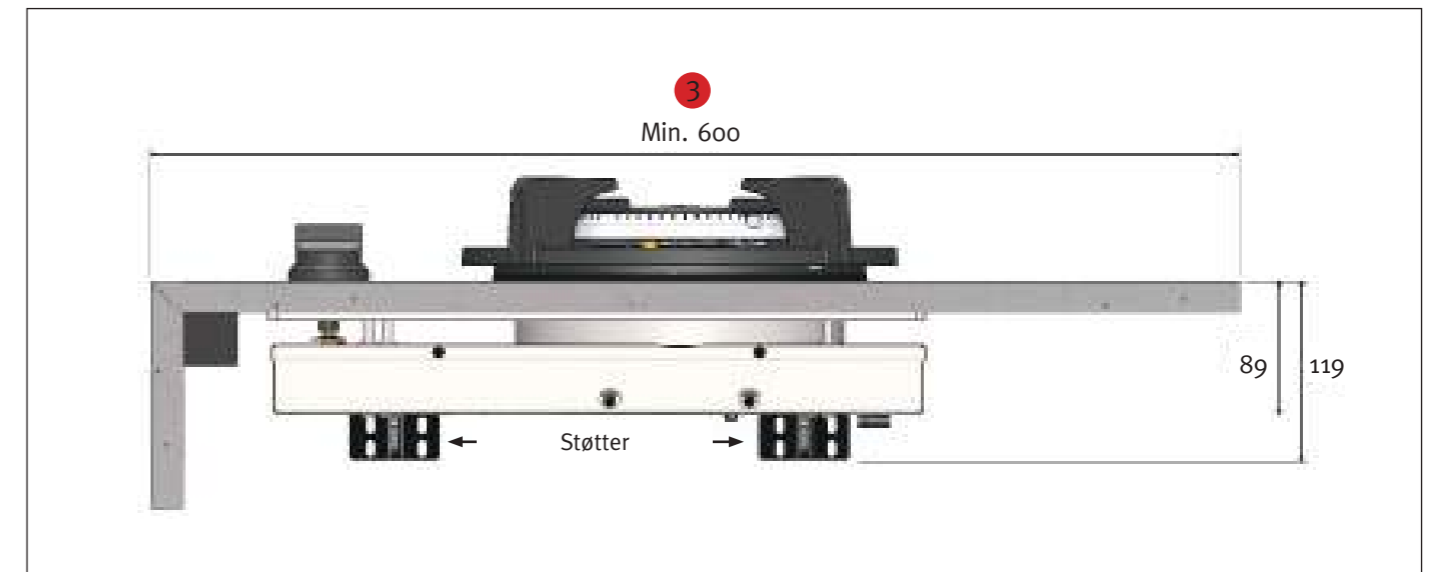
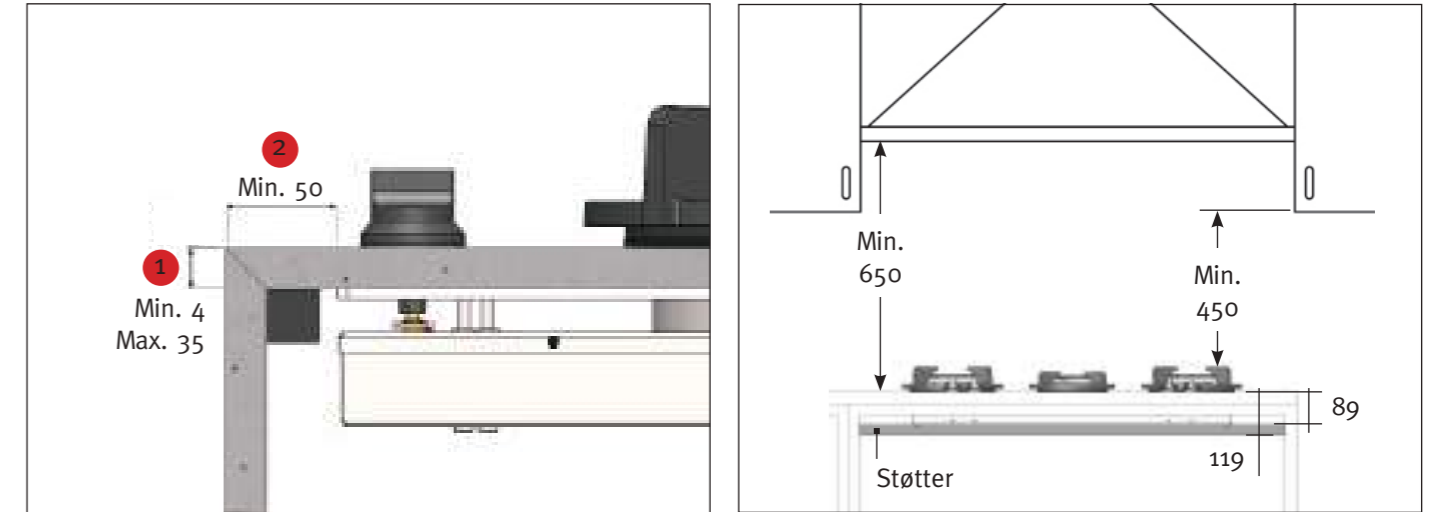
– Konstruktionsmål for overside modeller (mål i mm)



1	Mindste tykkelse på bordplademateriale (fast)	4 mm
	<i>Mindste tykkelse på bordplademateriale (fast)</i>	10 mm
1	Maksimal tykkelse af bordplademateriale	35 mm
2	Minimum C-størrelse	50 mm
3	Mindste dybde på bordpladen	600 mm
4	Minimumsafstand fra bordpladens sider	150 mm
5	Mindste afstand fra bagsiden af bordpladen	47 mm

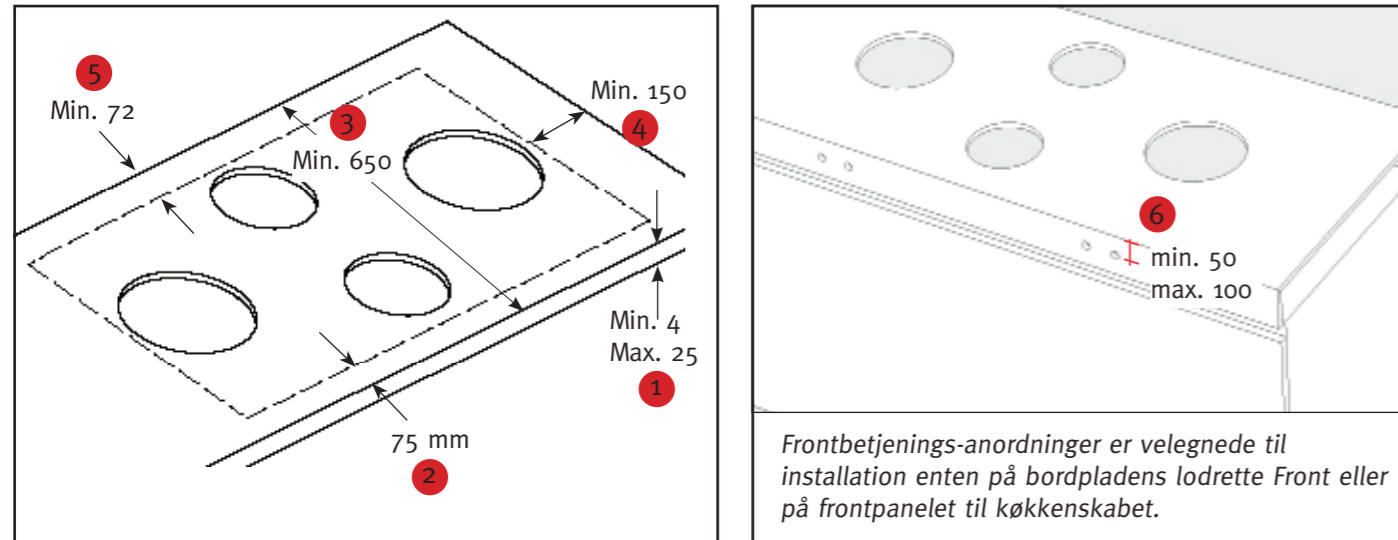
Konstruktionsmål: Overside

– Konstruktionsmål for overside modeller (mål i mm)



Konstruktionsmål: Front

– Konstruktionsmål for Frontmodeller (mål i mm)

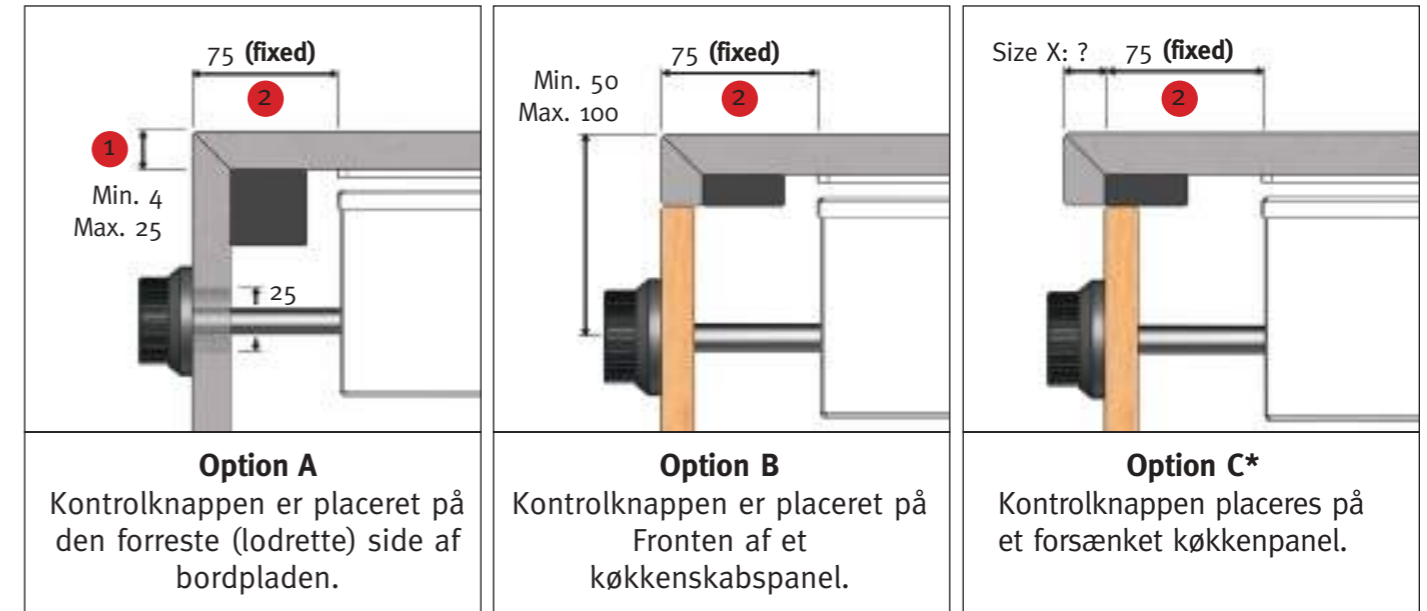


Frontbetjenings-anordninger er velegnede til installation enten på bordpladens lodrette Front eller på frontpanelet til køkkenskabet.

1	Mindste tykkelse på bordplademateriale (fast)	4 mm
	Mindste tykkelse på bordplademateriale (fast) af: Massiv overflade, kvartskomposit, kompakt plade og natursten	10 mm
1	Maksimal tykkelse på bordplademateriale	25 mm
2	Fixed C-størrelse	75 mm
3	Mindste dybde på bordpladen	650 mm
4	Mindste afstand fra bordpladens sider	150 mm
5	Mindste afstand fra bagside til bordplade	72 mm
6	Midt på kontrolknappen med reference til toppen af bordpladen	Min. 50 Max. 100 mm

Konstruktionsmål: Front

– Konstruktionsmål for Frontmodeller (mål i mm)



Option A

Kontrolknappen er placeret på den forreste (lodrette) side af bordpladen.

Option B

Kontrolknappen er placeret på Fronten af et køkkenskabspanel.

Option C*

Kontrolknappen placeres på et forsænket køkkenpanel.

Placering af betjeningsknap (højde)

Knappen (højde) kan placeres under designprocessen for kabinettet. Tag den mindste afstand på 50 cm og den maksimale afstand på 100 cm fra bordpladens øverste overflade i betragtning.

* Med denne mulighed skal du tage højde for mængden af bordudhæng. (Dimension X)



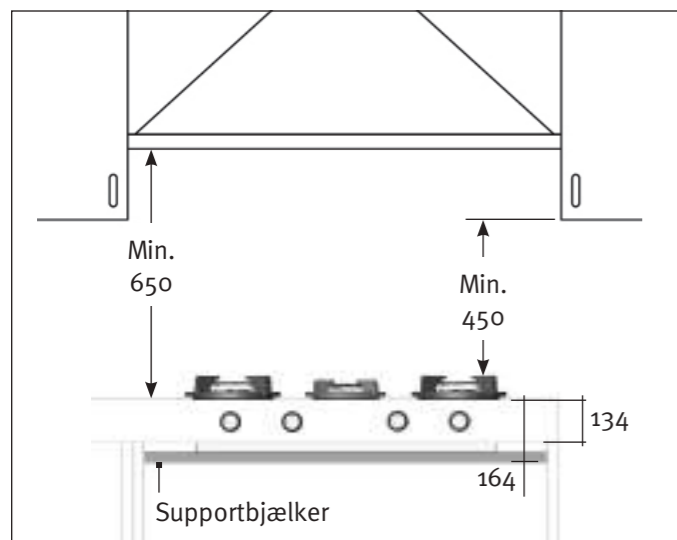
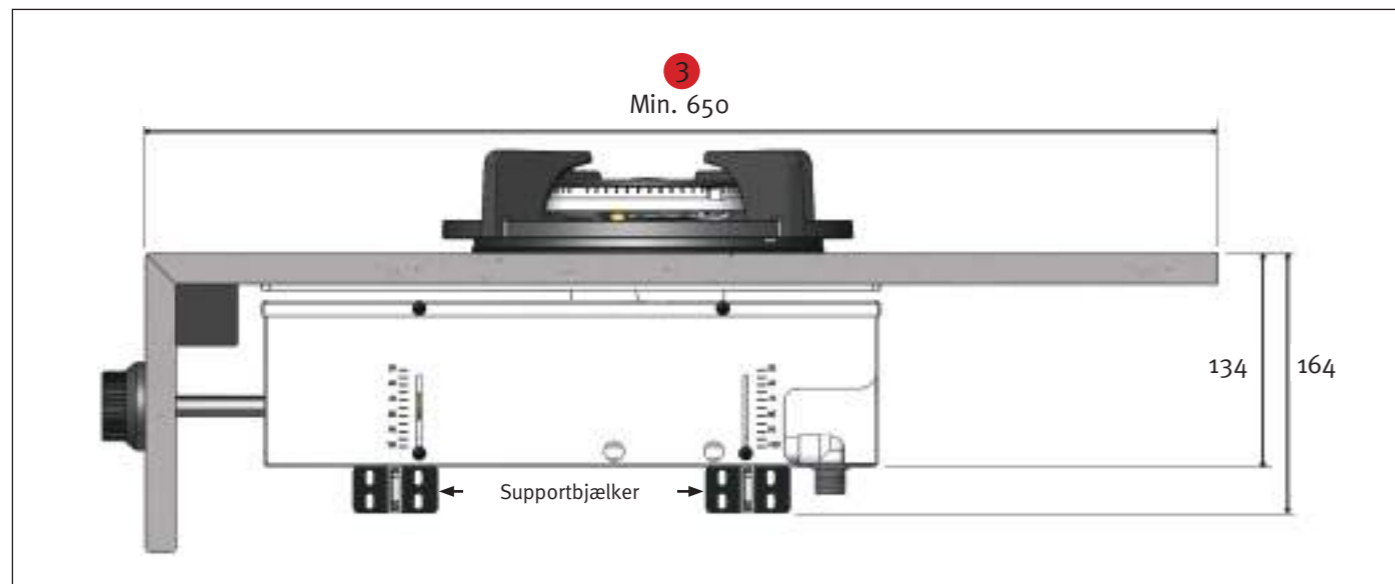
Skabelonmåliger

Dimensionsskabelon

For at bruge de rette dimensioner, skal du bruge en dimensionsskabelon, når du bestiller en Front-model. Du kan downloade denne skabelon via QR-koden til venstre eller via hjemmesiden: pittcooking.com/downloads.

Installationsmål: Front

– Installationsmål for front modeller (mål i mm)



Udskæringer

Udskæringsmønstre

Udskæringerne i bordpladen skal laves ved hjælp af udskæringsmønsteret for den relevante model. Udskæringsmønstre for alle modeller findes på side 158 under 'Downloads'. De findes også på PITT cooking's webstedet: pittcooking.com/assortment (på den gældende models side) eller via pittcooking.com/downloads.

– Opmærksomhedspunkter

- Indskæringen skal være glat og jævn og skal slibes omhyggeligt (fig. A1). Uregelmæssigheder kan forårsage revner (fig. A2).

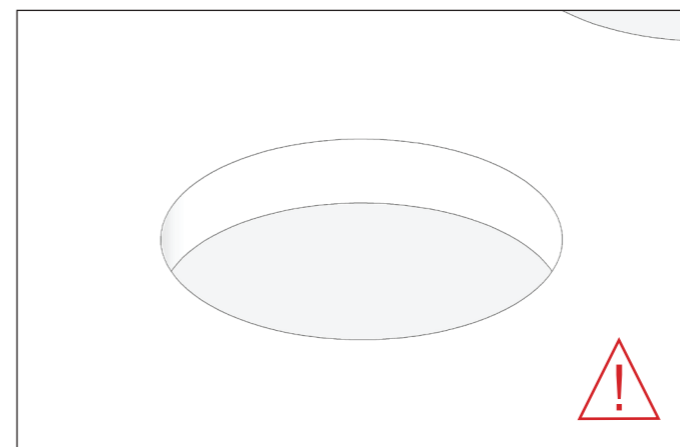


Fig. A1

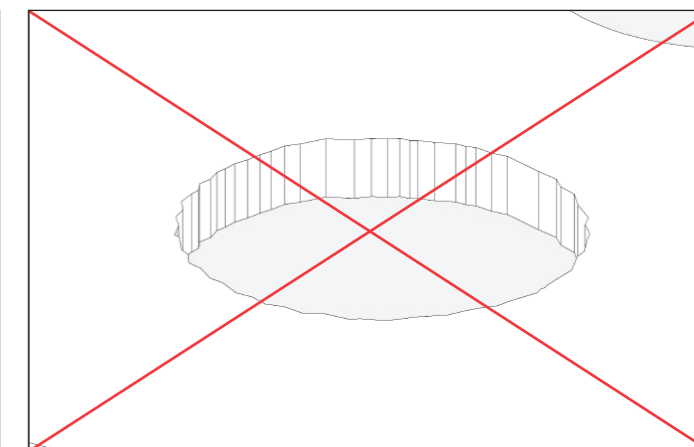


Fig. A2

Udskæringer

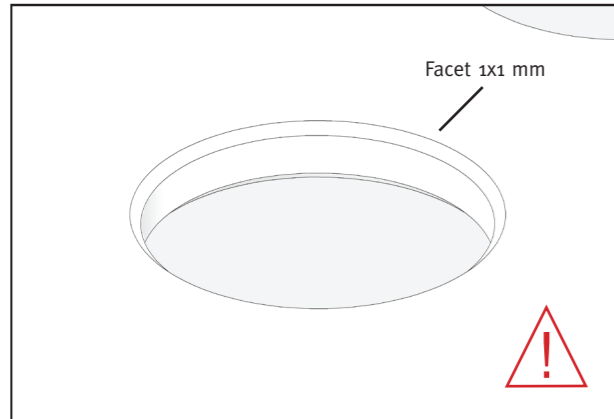


Fig. A3

- Opret en meget lille 1x1 mm facet på både den øverste og nedre del af udskæringerne (fig. A3). Forsigtig: dette gælder ikke for solid overflade, se side 139.

Solid overflade

For solid overflade gælder yderligere instruktioner: se side 139

- Limede forbindelser og / eller koblingsfuger kan aldrig krydse udskæringen (rne). Samlinger skal være mindst 250 mm fra enhver udskæring (fig. A4 og fig. A5).

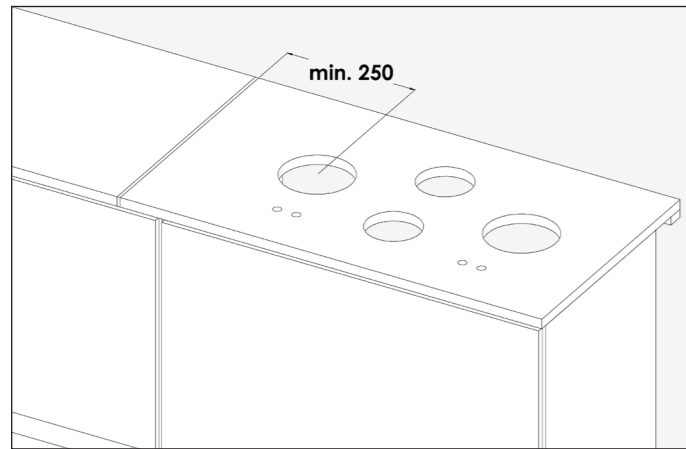


Fig. A4

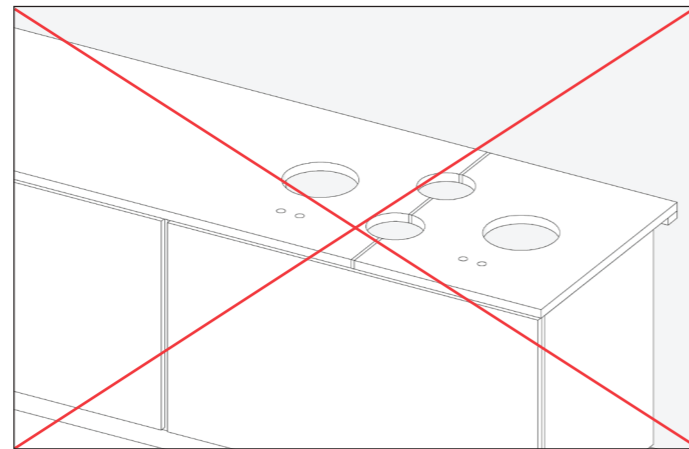


Fig. A5

Solid Overflade



Du skal nøje overholde producentens retningslinjer for Solid Overflade.

– Yderligere instruktioner til solid overflade

- Brug en router eller CNC-skærer til at oprette udskæringerne.
- Lim altid et ekstra lag fast overflade med de samme dimensioner som varmediffusoren på undersiden af bordpladen. Dette lag skal have samme tykkelse som bordpladen (fig. B1).
- Påfør en radius på mindst $R = 3$ på den øverste og nedre side af udskæringen. Udskæringsudsparingerne skal slibes omhyggeligt for at undgå revner. (fig. B2).

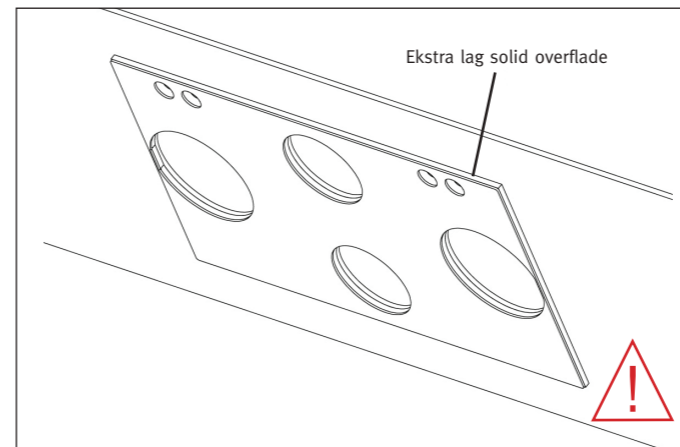


Fig. B1

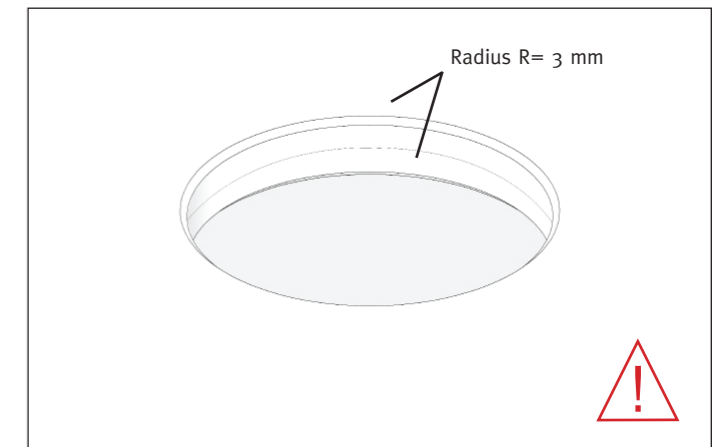


Fig. B2

Solid Overflade

Forstærket bordplade

- Hvis bordpladen forstærkes, skal der altid monteres en stigeramme (fig. B3). For de korrekte dimensioner på stigerammen henvises til producenten af den Solid overflades retningslinjer.

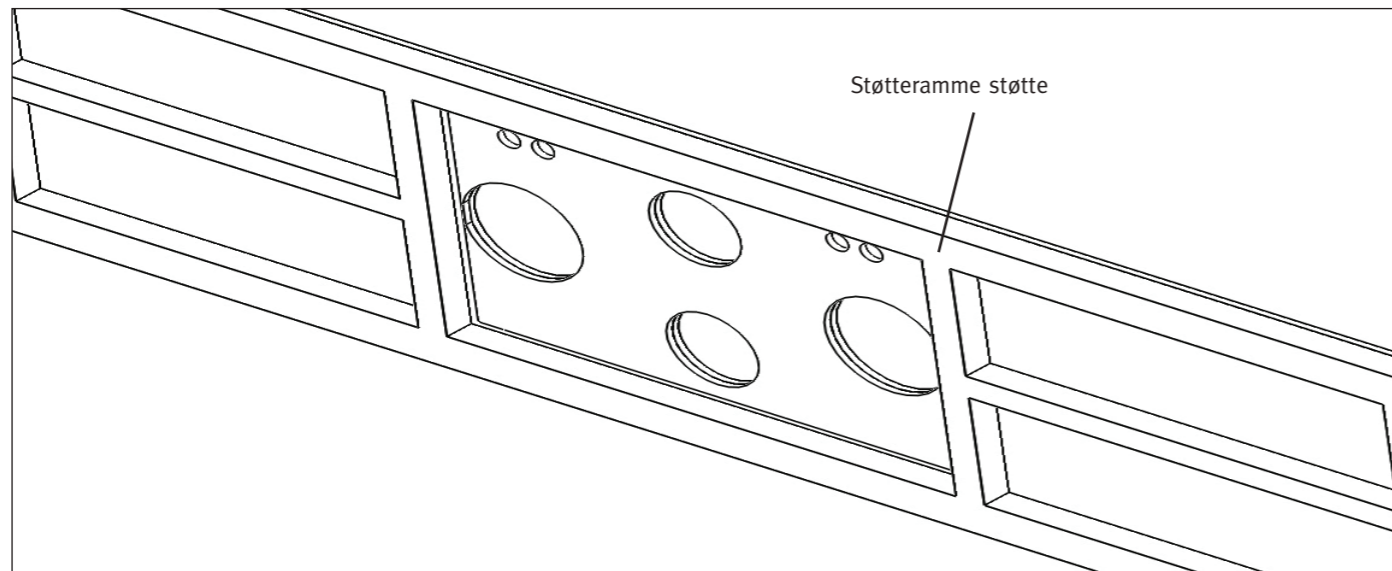


Fig. B3

Solid Overflade

Aluminiumstape og termotape

- Påfør aluminiumstape og termotape på udskæringen i følgende rækkefølge: 1. aluminiumstape 2. termotape 3. aluminiumstape (fig. B4).
- Aluminium- og termotape skal strække sig mindst 5 mm ud på bordpladen på oversiden. Denne forsegling giver ekstra beskyttelse mod temperaturændringer.

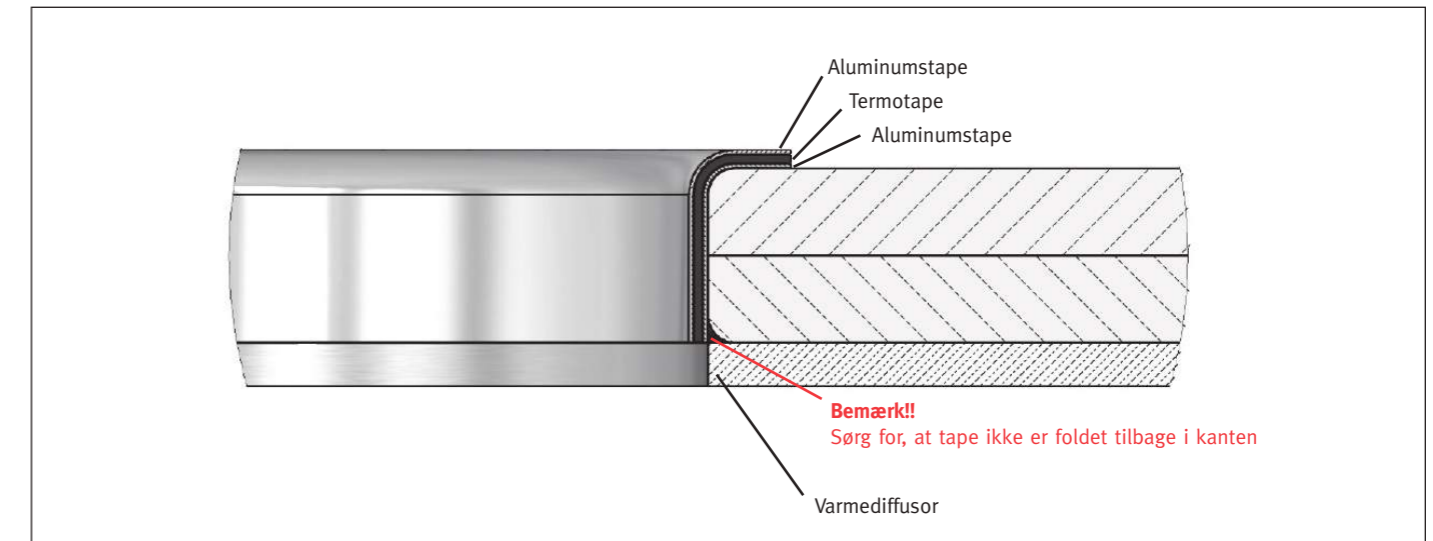
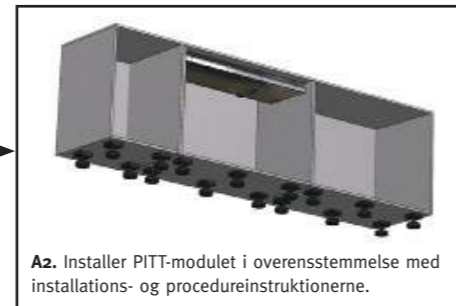
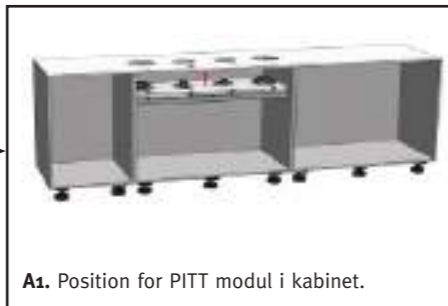
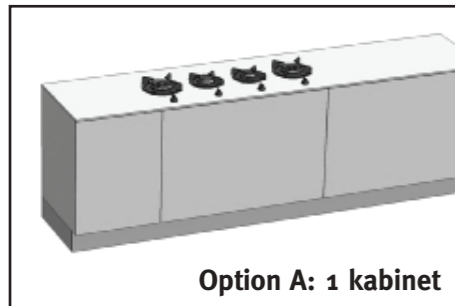


Fig. B4

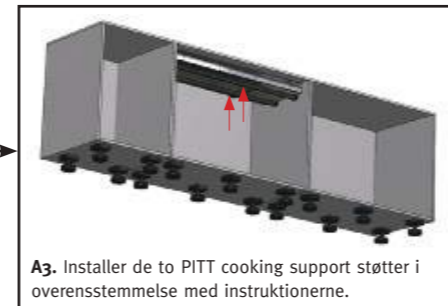


Det er vigtigt, at denne forsegling ikke strækker sig under bordpladen. Dette er for at sikre 100% uafbrudt kontakt mellem PITT Cooking varmespreder.

Konstruktion: tjekliste

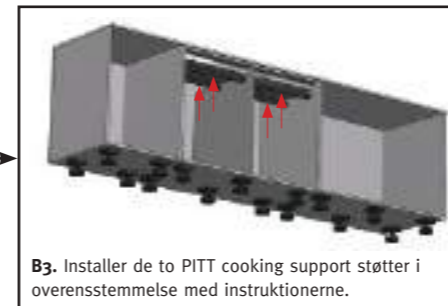
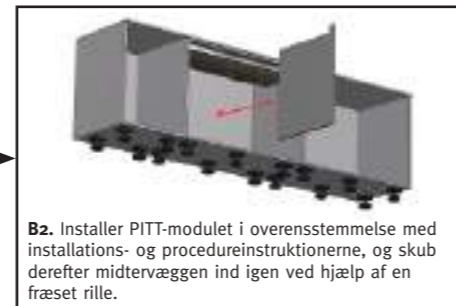
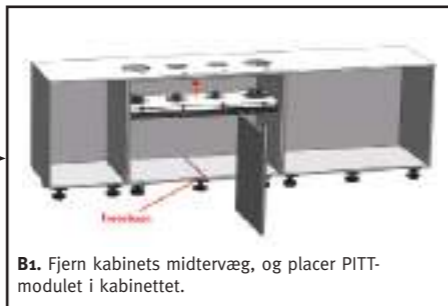
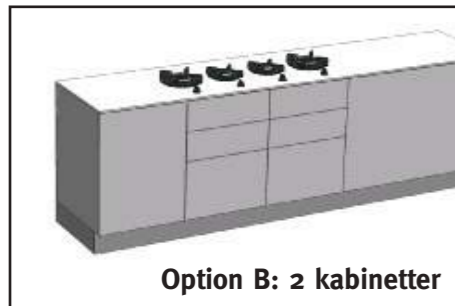


Konstruktion: tjekliste



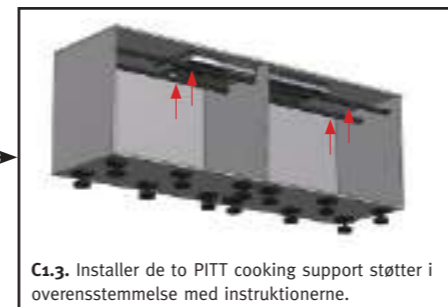
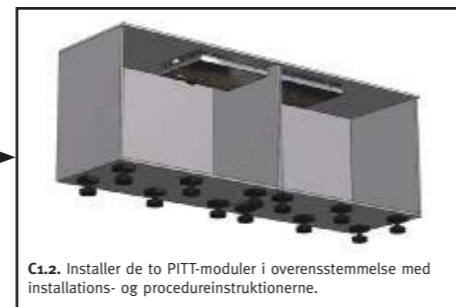
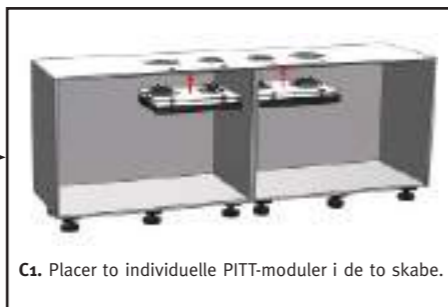
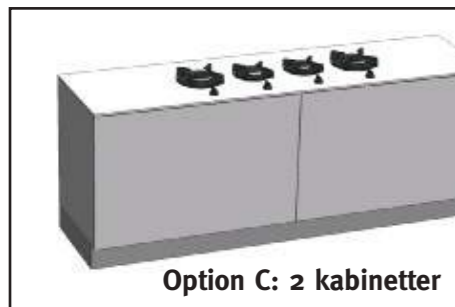
Option A:

Modulet installeres inden for bredden af et enkelt kabinet. Vær opmærksom på den korrekte placering af paret af støttebjælker.



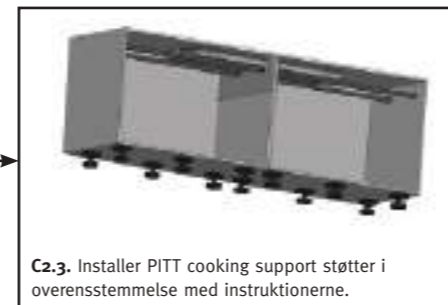
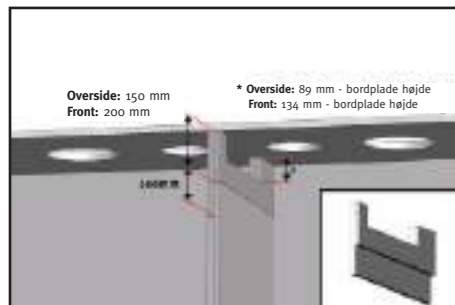
Option B:

Modulet installeres over krydset mellem de to skabe. Sørg for en aftagelig skillevæg via en dirigeret rille.



Option C1:

Modulet installeres over krydset mellem de to skabe. Kombiner to individuelle PITT-moduler, som hver især passer inden for bredden af et enkelt kabinet.



Option C2:

Modulet installeres over krydset mellem to skabe. Lav en aftagelig skillevæg, der overholder de korrekte minimumshøjder.

Installation: instruktioner

Vigtigt

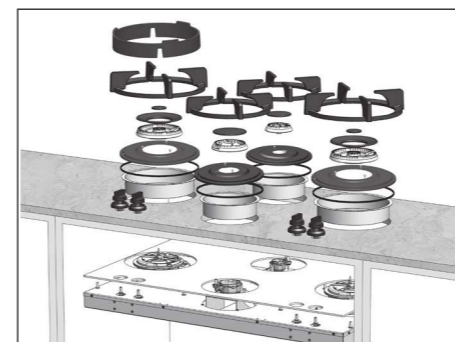
- Det er ekstremt vigtigt at sikre, at et PITT-modul er aftageligt, hvis der kræves service. For at kontrollere, at et modul overholder de etablerede konstruktionskrav, se konstruktionstjeklisten på side 142.
- For at undgå nedbrydning af bordpladen er det vigtigt at støtte den ved at installere de medfølgende støttebjælker. Instruktioner til installation af støttebjælker findes på side 151.
- Bordmaterialets underside skal være helt glat for at opretholde kontakten mellem varmesprederen og bordpladen.
- Bemærk: for modeller med overside kontrolelementer (side 145) afviger installationsinstruktionerne fra modeller for Front kontrolelementer (side 148).

Installation af et Overside modul

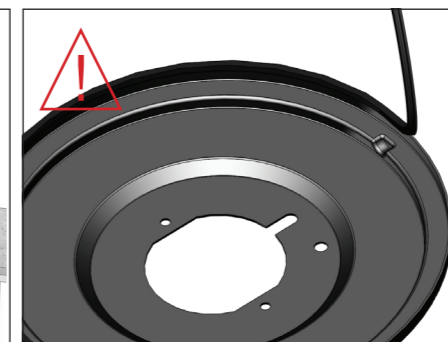
Nedenfor finder du en trinvis vejledning til installation af et PITT-tilberedningsmodul med overside-kontroller.



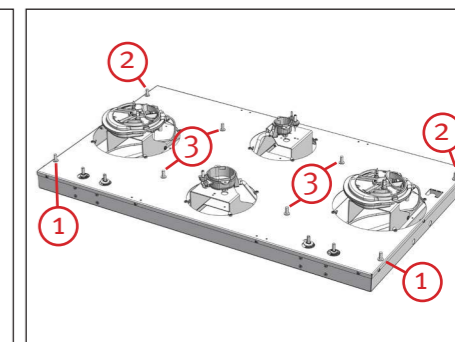
For at beskytte garantien og sikre, at kogeenheden fungerer korrekt, er det vigtigt at følge og udføre installationsvejledningen nøjagtigt.



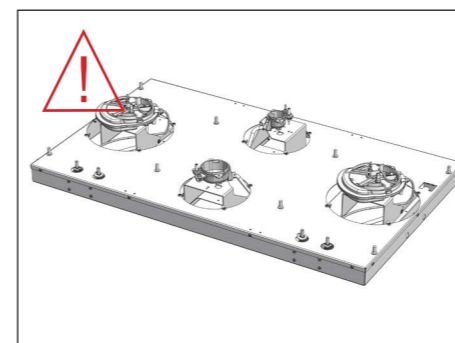
1. Oversigt over alle dele.



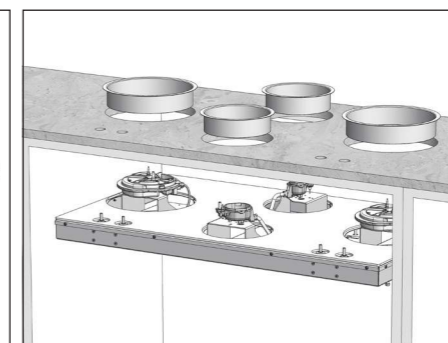
2. Tryk forsigtigt tætningsringen over kanten af varmeskærmen. Kontroller, om ringen er forseglet helt og jævnt.



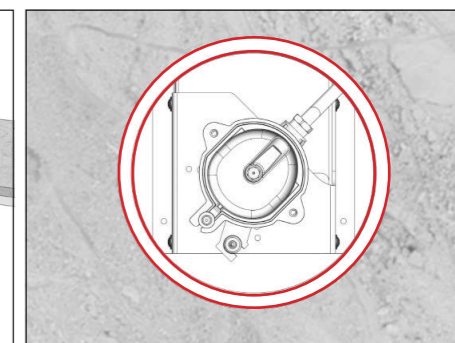
3. Oversigt over monteringsskruerne. Disse er opdelt i 3 grupper og vil komme i spil senere i instruktionerne.



4. Skru alle monteringsskruer af ca. 3 mm over enhedens overflade. Sæt derefter varmeafskærmningen på plads på enheden.



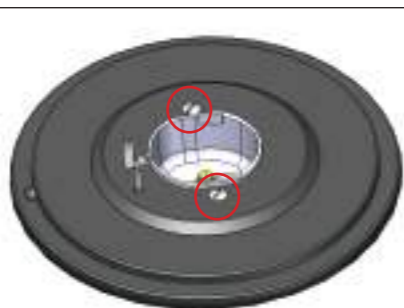
5. Anbring flangerne i de rigtige åbninger, og placer enheden forsigtigt under bordpladen. Kontroller, om varmediffusoren er placeret korrekt.



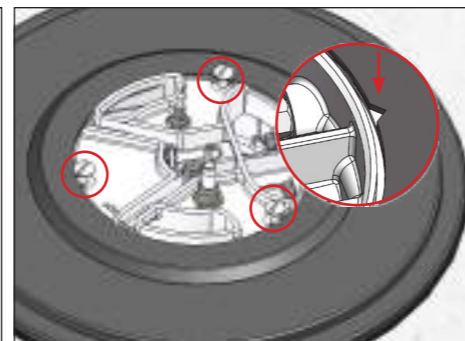
6. Kontroller, om flangerne er centreret i udsærringerne. OBS: Hvis de ikke er det, fungerer flangerne ikke korrekt.



7. Placer varmeskærmene med tætningsringene på plads (trin 2) på Brændere og skru dem på plads med de medfølgende skruer.



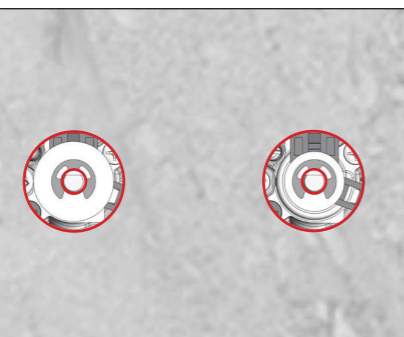
8. Varmeskærmene på 2kW og 3kW brænderne er sikret med to skruer og kan kun sikres på denne måde.



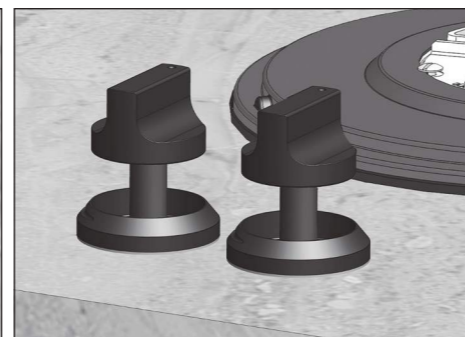
9. Sørg for med Simre-/omrør brænder at den V-formede åbning er justeret med brænderens akse. Fastgør varmeskærmen med de tre medfølgende skruer.



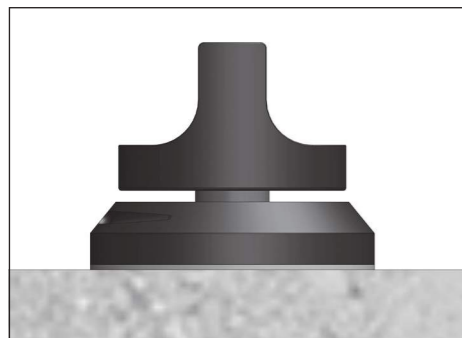
10. OBS: Fjern endnu ikke klæbebånd i bunden af betjeningsknapens monteringskive.



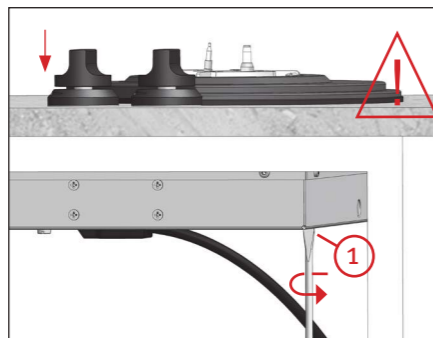
11. Skub forsigtigt enheden på plads: Sørg for, at brændergasventilstængerne er centreret inden for udskæringerne i bordpladen.



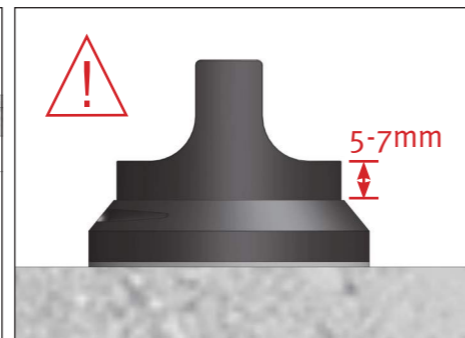
12. Tryk kontrolknapperne fast på ventilen stammer med markeringerne rettet mod fronten. Tryk på knappen, og kontroller, om den springer tilbage til hvilestilling.



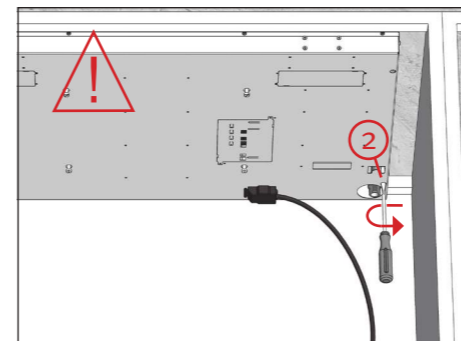
13. Når det er korrekt placeret, er der et lille mellemrum synligt mellem knappen og den øverste ende af betjeningsknapens monteringskive.



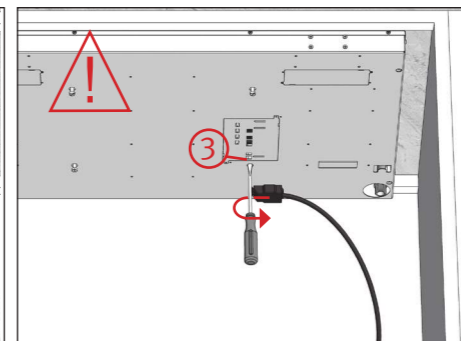
14. Stram monteringskruerne i gruppe 1 (se trin 3). Dette sikrer varmediffusoren mod bordpladen.



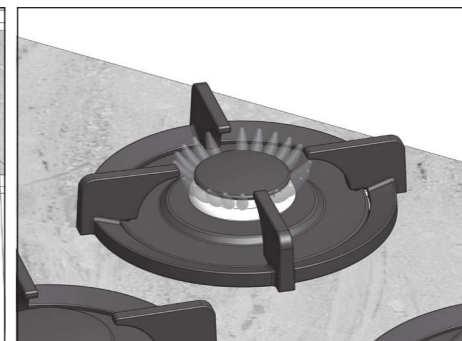
15. Stop med at stramme, hvis undersiden af kontrolknapperne falder ned mod kontrolknapens monteringskiver. Knapperne skal være 5-7 mm over monteringskiverne.



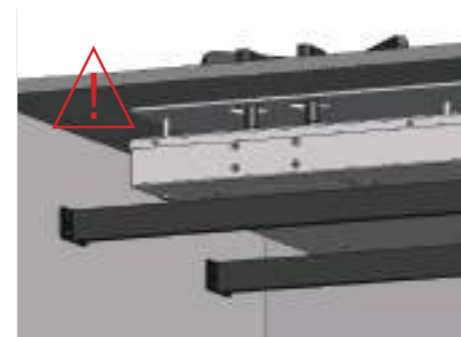
16. Skru de bageste monteringskruer (gruppe 2, se trin 3) tæt. Kontroller, om varmediffusoren er i kontakt med bordpladen i sin helhed.



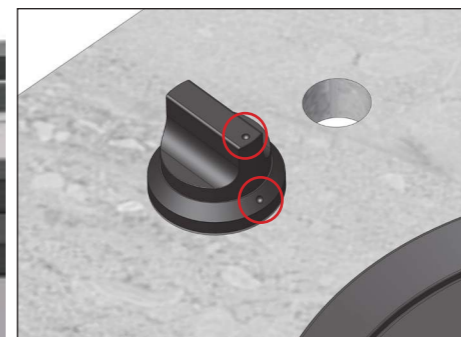
17. Skru de midterste skruer (gruppe 3 se trin 3) med tommelfingeren. Kontroller, om varmediffusoren er i kontakt med bordpladen i sin helhed.



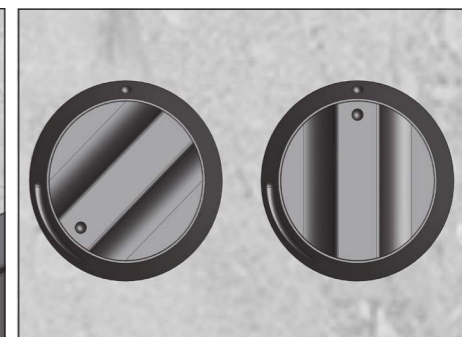
18. Tilslut enheden til gas- og strømforsyninger, og antænd brændere. Hvis flammen dør efter tænding, skal kontrolknapperne justeres igen (trin 14).



19. Kontroller, om varmediffusoren er i fuldstændig uafbrudt kontakt med bordpladen, og placer støttebjælkerne for at undgå belastning på bordpladen. Se side 155.



20. Fjern klæbestrimlen under betjeningsknap monteringskive. Tryk knappen og skiven som en enhed på gasventilspindlen på en sådan måde, at de er centreret og justeret.



21. Kontroller, om drejeknapperne drejer jævnt, og at de springer tilbage til hvileposition efter at være blevet trykket ned. Fjern om nødvendigt forsigtigt disken, og sæt den derefter ned igen.

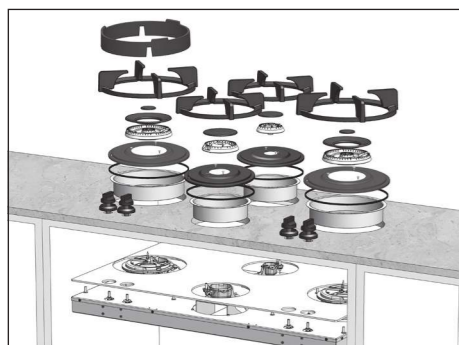
— Downloads



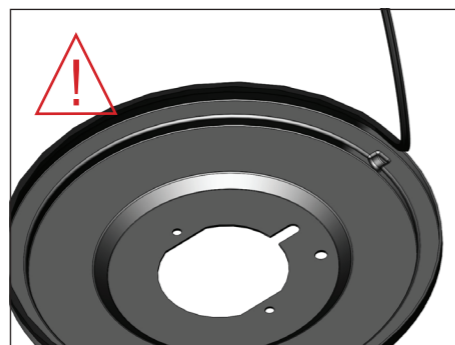
Installation af Front moduler

Nedenfor finder du en trinvis vejledning til installation af en PITT cooking enhed med Front-kontrol.

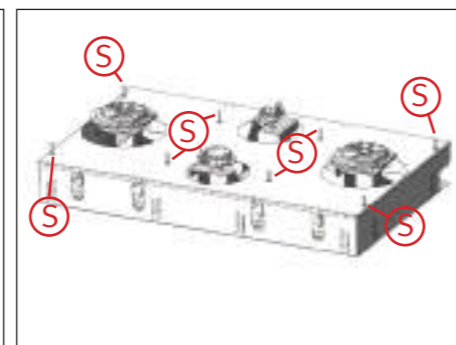
 **For at beskytte garantien og sikre, at kogeenheden fungerer korrekt, er det vigtigt at følge og udføre installationsvejledningen nøjagtigt.**



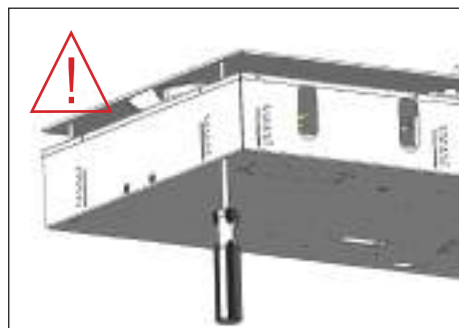
1. Oversigt over alle dele.



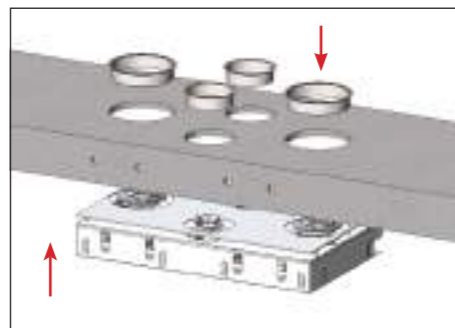
2. Tryk forsigtigt tætningsringen over kanten af varmeskærmen. Kontroller, om ringen er forseglet helt og jævnt.



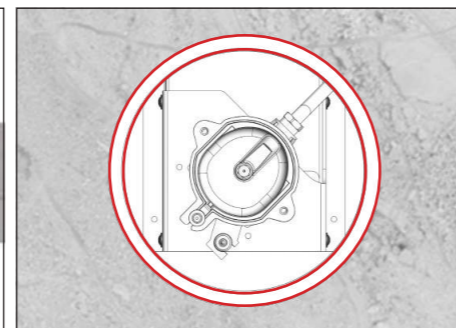
3. Oversigt over monteringskruerne. Disse er opdelt i 3 grupper og vil komme i spil senere i instruktionerne.



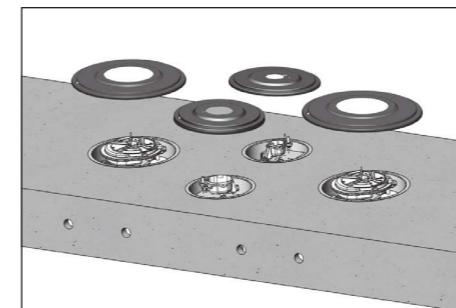
4. Skru alle monteringskruerne så de er ca. 3 mm over enhedens overflade. Sæt derefter varmeafskærmningen på plads på enheden.



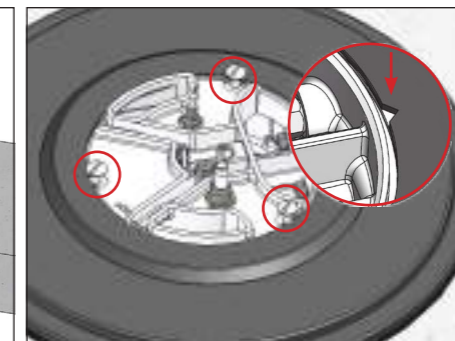
5. Placer flangerne i de rigtige åbninger, og anbring forsigtigt enheden under bordpladen. Kontroller, om varmediffusoren er placeret korrekt.



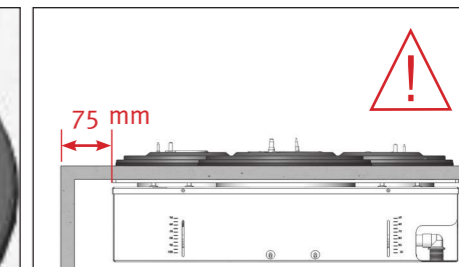
6. Kontroller, om flangerne er centreret i udskæringerne. OBS: Hvis dette ikke er tilfældet, fungerer flangerne ikke korrekt.



7. Placer varmeskærmene med tætningsringene på plads (trin 2) på Brændere, og skru dem på plads med de medfølgende skruer.



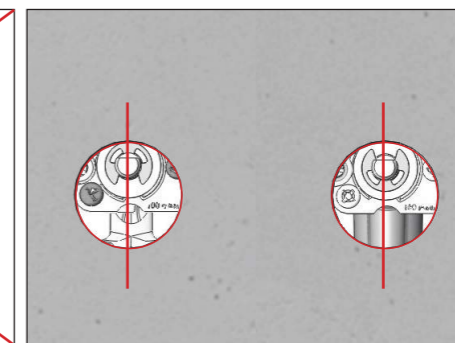
8. Med wok (simre/omrær)-brænderen skal du sikre dig, at den V-formede åbning er justeret med brænderens akse. Fastgør varmeskærmen med de tre medfølgende skruer.



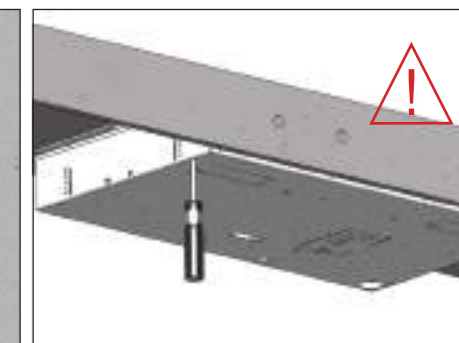
9. Mål afstanden mellem fronten på enheden og bordpladens indramning eller det øverste frontkabinetpanel. Denne afstand skal være 75 mm.



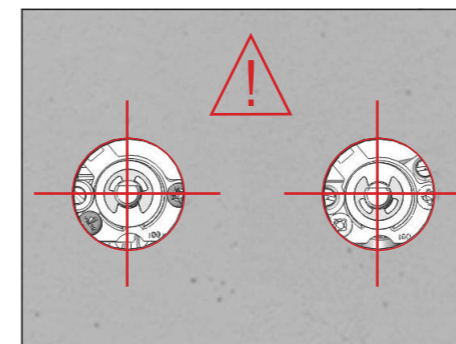
10. OBS: Fjern endnu ikke klæbebånd i bunden af betjeningsknappens monteringskive.



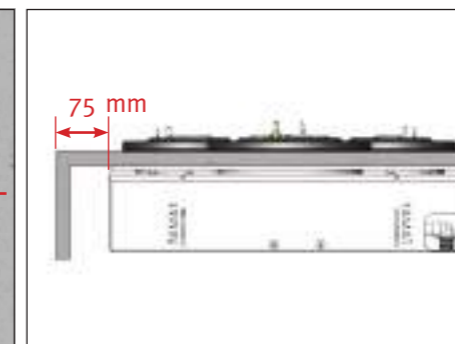
11. Skub forsigtigt enheden på plads: sørg for, at ventilspindlerne er centreret lodret inden for udskæringerne i bordpladen eller skabspanelet.



12. Spænd alle skruerne bagfra og foran, indtil ventilspindlerne er centreret i udskæringerne. Kontroller, om alle skruer er spændt..



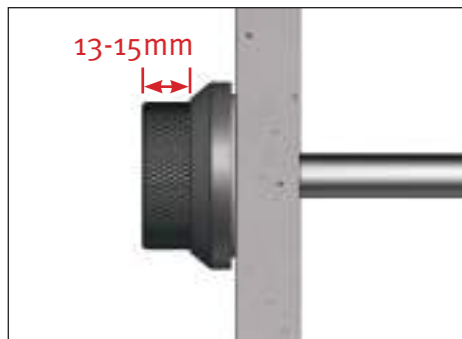
13. Korrekt centrerede gasventilstængler.



14. Kontroller målingen af afstanden mellem kogeenhedens front og indramning af bordpladen eller det øverste frontpanel. Denne måling skal være 75 mm.



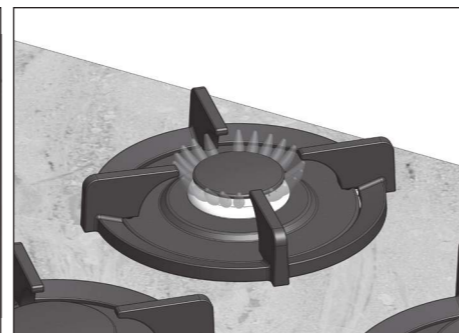
15. Fjern klæbestrimlen fra monteringskiven til kontrolknappen. Tryk knappen og monteringskiven sammen som en enhed over gasventilspindlen på en sådan måde, at den er centreret og justeret.



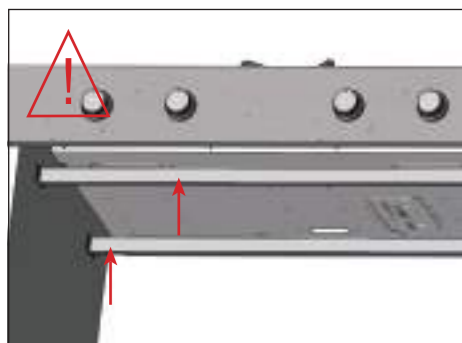
16. Kontroller, om kontrolknappen stikker tilstrækkeligt ud. Knapperne skal strække sig 13-15 mm ud over monteringskiverne.



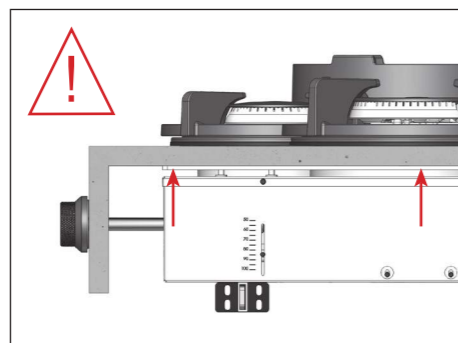
17. Kontroller, om drejeknapperne drejer jævnt og springer tilbage efter at være blevet trykket ned. Fjern om nødvendigt monteringskiven forsigtigt, og sæt den ned igen.



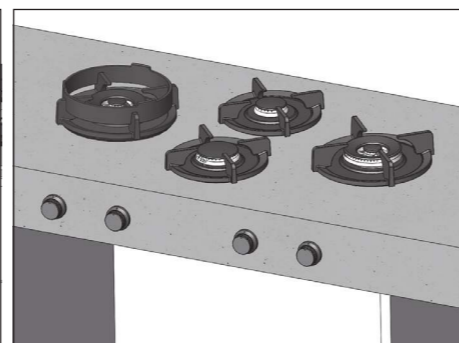
18. Tilslut enheden til gas- og strømforsyning, og antænd Brændere. I tilfælde af at flammerne dør efter tænding, skal knapperne justeres igen (trin 9).



19. Støt enheden med det dobbelte PITT-cooking support stangsæt (se side 155).



20. Kontroller, om varmesprederen er i uafbrudt kontakt med bordpladen i sin helhed.



21. Enheden er nu klar til brug

— Downloads



Installationmanual, Front

Installation

Installation af støttebjælker

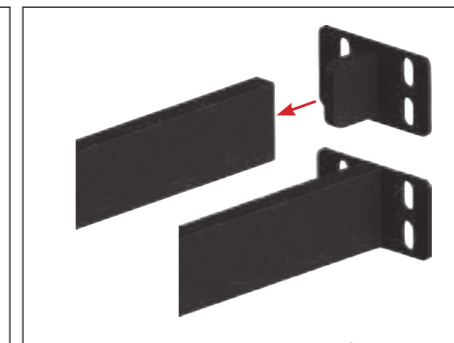
Hvert PITT cooking modul skal understøttes af supportbjælkepakken, der består af to støttebjælker. Disse søjler leveres med hvert modul.

Udstyrsliste:

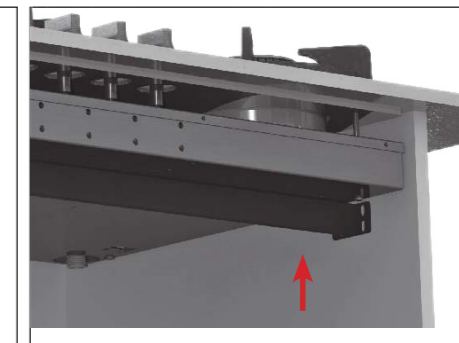
- Udtrækkeligt målebånd af metal
- Philips skruetrækker
- Metalsav



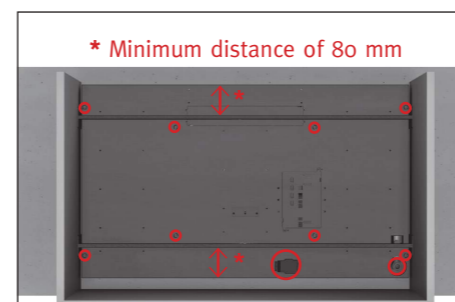
1. Tag målene på på kabinettet, og skær støttebjælken i samme størrelse. OBS: Den korrekte længde på støttebjælken = kabinettets indvendige dimension minus 4 mm.



2. Anbring monteringsbeslagene på enderne af den savede for at måle støttebjælken.



3. Sæt støttebjælken i kabinettet, og anbring den mod undersiden af PITT-kogeenheden. VÆR FORSIGTIG MED PLACERING, SE TRIN 4!



4. Placer støttebjælken på en sådan måde, at monteringsskrueene, gasstilslutningen og de elektriske forbindelser forbliver frie og tilgængelige.



5. Skub støttebjælken godt ind mod undersiden af PITT-kogeenheden, og stram de nederste to skrue med tommelfinger. Gentag dette trin for den anden side af kabinettet.



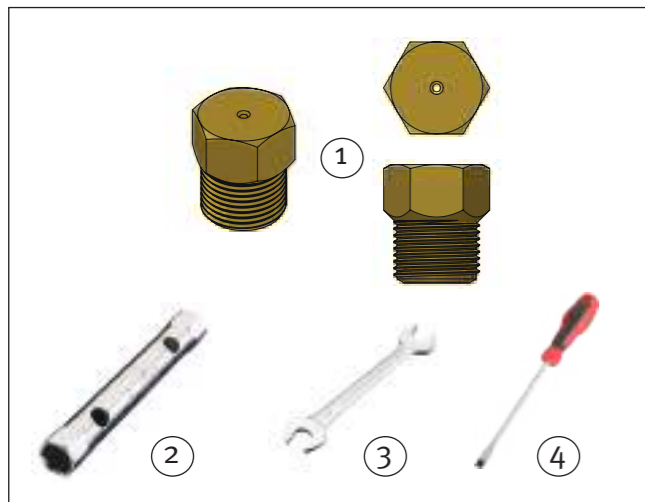
6. Skub støttebjælken fast mod undersiden af PITT-kogeenheden, og stram først de øverste to skrue helt og derefter de nederste skrue.

Udskiftning af dyser

Vigtigt

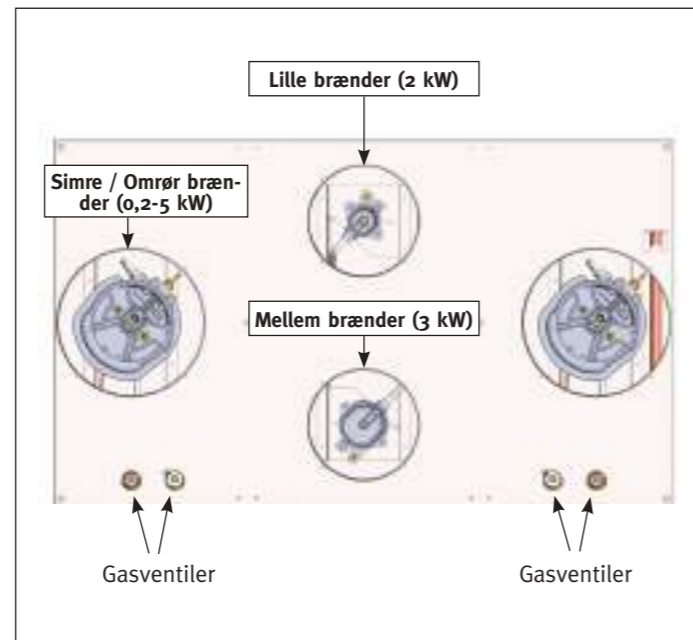
- Kun gasventilerne på den lille (2kW) og mellemstore (3kW) brænder skal nulstilles, når dyserne skiftes. Disse kan identificeres ved den ekstra åbning ved siden af gasventilen.
- Hvis gastypen forbliver den samme, men trykket ændres (f.eks. G20mbar til G20-13mbar), er det kun dysen der skal ændres.
- Ved ændringer skal der placeres et nyt gasspecifikationsmærkat over det eksisterende mærkat på undersiden af kogeenheden.
- Disse retningslinjer kan også downloades via pittcooking.com/downloads.

– Udstyrsliste



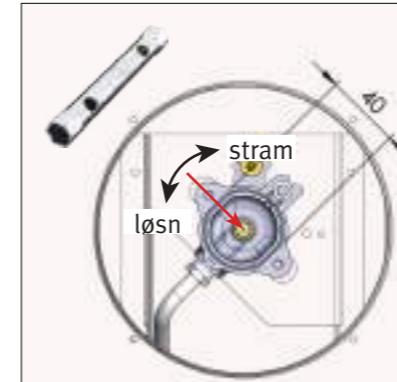
Nr.	Genstand	Nr.	Genstand
1	Dyser	3	Topnøgle 7 mm
2	7 mm rørnøgle	4	Fladhovedet skruetrækker

– Overblik brændere



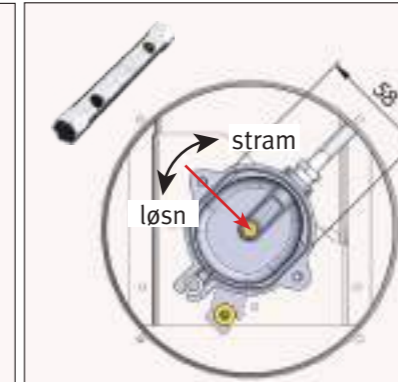
Udskiftning af dyser

– Lille brænder



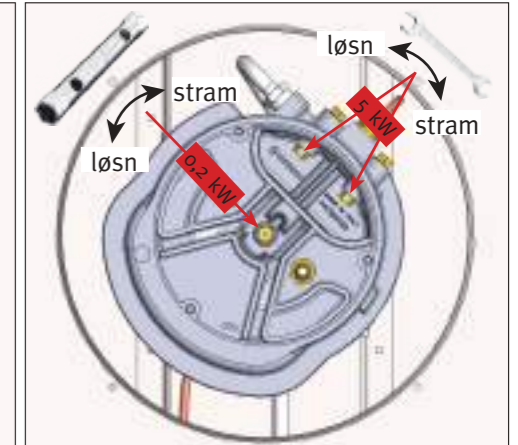
Udskiftning af dyse Lille brænder:
Løsn den eksisterende åbning ved at dreje mod uret. Installer den nye åbning ved at stramme med uret.

– Mellem brænder



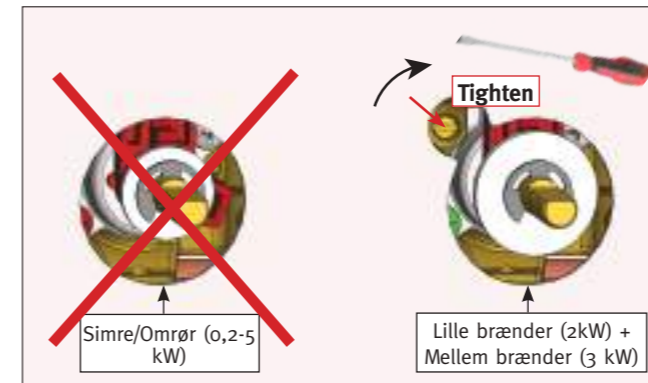
Udskiftning af dyse Mellem brænder:
Løsn den eksisterende åbning ved at dreje mod uret. Installer den nye åbning ved at stramme med uret.

– Simre/Omrør brænder



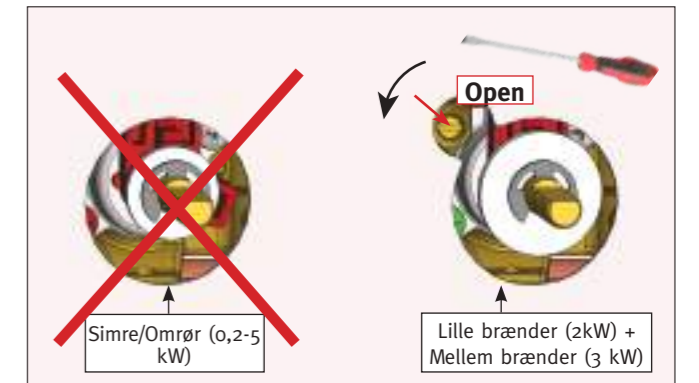
Udskiftning af dyse Simre/Omrør brænder:
Løsn den eksisterende åbning ved at dreje mod uret. Installer den nye åbning ved at stramme med uret.

– Naturgas (NG, G20, G25) → LPG (LP, G30, G31)



Spænd gasventilens monteringskrue helt med uret.

– LPG (LP, G30, G31) → Naturgas (NG, G20, G25)



Åbn gasventilens monteringskrue 1/4 omgang.

Certificeringer

— Certificeringer

PITT cooking systemet er officielt certificeret af følgende organisationer og / eller godkendelsesforseglinger:

- CE (europæiske Union)
- CSA (USA & Canada)
- SAI Global (Australien)
- CC-Gas (Kina)
- GOST-R (Rusland)
- SPRING (Singapore/Asia)



Kontaktinformation

PITT cooking Holland

Damzigt 54
3454 PS De Meern (Utrecht)
The Holland

— Kommunikation

Telefon: +31(0)88 088 70 70
 Generelt: info@pittcooking.com
 Salg: sales@pittcooking.com
 Økonomi: finance@pittcooking.com
 Ordre: salesorder@pittcooking.com
 Service: service@pittcooking.com
 Eksport: export@pittcooking.com
 Marketing: marketing@pittcooking.com

— Yderligere information

KvK: 30287993
 VAT: NL820896809B01
 HS-code: 7321 11

Downloads

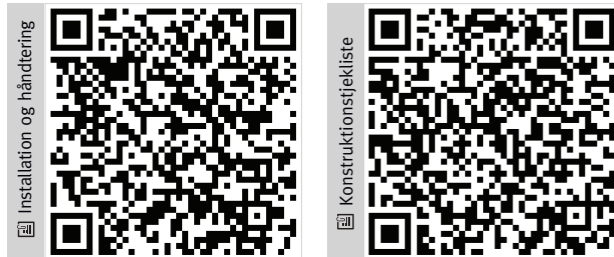
Online dokumentation

Dokumenterne nedenfor kan også downloades via vores hjemmeside: www.pittcooking.com/downloads, section “For the dealer”.

Tekniske tegninger pr. Model

Tekniske tegninger og udskæringsmønstre, der er specifikke for hver model, kan downloades via siden for hver model på vores hjemmeside. For at få adgang til disse skal du gå til www.pittcooking.com/assortment. Vælg derefter den ønskede model.

– Design og forberedelse



– Udskæringsmønstre



– Tekniske tegninger



Downloads

– Front: Mål



– Installation: Front



– Installation: Overside



– Installation: Supportbjælker



– Generelle betingelser & garanti



– Udskiftning af dyser



