

# PITT

COOKING

Manuale d'Uso

**Induzione**  
**Top Side/Front Side**

Capitolo	Argomento	Pagina
1	Istruzioni generali	3
2	Pentole adatte	7
3	Informazioni sul prodotto	9
4	Funzionamento	10
5	Pulizia e manutenzione	13
6	Guida alla risoluzione dei problemi	15
7	Imballaggio	16

## Introduzione

Gentile cliente,

Congratulazioni per l'acquisto del vostro piano a induzione PITT cooking. Questo sistema unico vi offre la libertà di determinare autonomamente la posizione di ogni zona di cottura. In questo modo, potrete godere per anni del vostro piano cottura. Grazie alle diverse potenze delle zone, potrete preparare ogni piatto nel modo migliore. Questo manuale descrive come utilizzare in modo ottimale tutte le funzioni di questo apparecchio a induzione.

Si consiglia di leggere attentamente il manuale d'uso e il manuale d'installazione prima di utilizzare l'apparecchio a induzione PITT cooking.

Conservate questo manuale in un luogo sicuro affinché anche eventuali futuri utilizzatori possano trarne beneficio.

Buona cottura!

PITT cooking

## Generale

Questo apparecchio a induzione è conforme alle normative di sicurezza vigenti. Tuttavia, un uso improprio può causare lesioni personali o danni materiali. Si prega di leggere attentamente tutti i manuali pertinenti prima di utilizzare il piano cottura. In essi troverete istruzioni importanti riguardanti l'installazione, la sicurezza, il funzionamento e la manutenzione. Ciò garantisce un uso più sicuro e previene eventuali danni al piano cottura.

Se le istruzioni e gli avvisi di sicurezza non vengono seguiti, PITT cooking non potrà essere ritenuta responsabile per eventuali danni derivanti. Conservate le istruzioni per l'uso e l'installazione e consegnatele a eventuali futuri proprietari.

### Sicurezza

#### Parti calde

1. L'apparecchio a induzione e la superficie della cucina intorno alle zone di cottura diventano caldi durante l'uso e rimangono tali per un certo tempo dopo la cottura. Non toccare queste parti calde.
2. L'olio o il burro surriscaldati possono facilmente incendiarsi. Non spegnere mai il fuoco con l'acqua. È possibile soffocare le fiamme coprendo la padella con un coperchio.
3. **Pericolo di incendio:** non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
4. Non utilizzare la cottura flambé sotto una cappa aspirante. Questo può causare un incendio.
5. Non posizionare mai una griglia o una piastra sopra una o due zone di cottura.
6. Non utilizzare pentole con un diametro di base maggiore del diametro del vetro ceramico.

Se si utilizzano pentole con un diametro maggiore di quello consigliato, le manopole di controllo e il piano di lavoro possono diventare caldi durante un uso prolungato e intensivo.

7. **Non posizionare oggetti metallici come posate o coperchi sulle zone di cottura.** Quando il sistema è acceso o ancora caldo, gli oggetti metallici possono diventare roventi e altri materiali possono sciogliersi o prendere fuoco.
8. Non posizionare oggetti caldi sopra o vicino alle manopole di controllo. L'elettronica sottostante potrebbe surriscaldarsi.
9. **AVVISO: la cottura incustodita su un piano di cottura con grasso o olio può essere pericolosa e causare un incendio. NON tentare mai di spegnere un incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifuoco.**
10. A causa dell'azione rapida dell'induzione, la temperatura nella padella può aumentare molto rapidamente, provocando l'accensione di oli e grassi.
11. Quando il piano cottura viene utilizzato a lungo e intensamente, gli oggetti metallici nel cassetto sotto il piano possono diventare caldi.

#### Questo manuale d'uso è valido per l'intera gamma di apparecchi a induzione PITT cooking:

- Akan-I
- Azuma-I
- Air-I
- Baluran-I
- Bennett-I
- Baula-I
- Bely-I
- Bandai-I
- Balut-I
- Bromo-I
- Cima-I
- Capital-I
- Cusin-I
- Colo-I
- Danau-I
- Dempo-I
- Drum-I
- Ebeko-I
- Elbrus-I
- Enep-I
- Foessa-I

## Uso responsabile

- L'apparecchio a induzione PITT cooking è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Utilizzare il piano cottura esclusivamente per la preparazione dei cibi. L'apparecchio non è adatto per riscaldare ambienti. Qualsiasi altro uso non è consentito.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo da persone in grado di farlo in modo sicuro. Queste persone devono conoscere il contenuto delle istruzioni per l'uso e comprendere i rischi derivanti da un utilizzo scorretto.
- **Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, se hanno ricevuto la supervisione o istruzioni su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e comprendono i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite dai bambini senza supervisione.**
- **I bambini devono essere sorvegliati per garantire che non giochino con il piano cottura.**
- Il piano cottura non è adatto per l'uso a un'altitudine superiore a 2000 metri (calcolata dal livello del mare).
- **ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere sorvegliato. Anche una cottura di breve durata deve essere costantemente monitorata.**
- Non riscaldare padelle vuote. La zona di cottura può danneggiarsi a causa del surriscaldamento.
- Non utilizzare l'apparecchio a induzione per cucinare o riscaldare alimenti in contenitori sigillati o chiusi.
- Non coprire mai il piano cottura, ad esempio con un coperchio, una pellicola protettiva o un panno.
- Non utilizzare mai l'apparecchio a induzione come piano di lavoro.
- **Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio a induzione con il comando e non fare affidamento sul rilevatore della pentola.**
- Utilizzare sempre guanti o presine resistenti al calore durante la cottura.
- Non far cadere oggetti sulla zona di cottura. Se oggetti o cibo cadono e si sciolgono sul piano caldo, la zona di cottura può danneggiarsi durante il raffreddamento. In tal caso, spegnere immediatamente l'apparecchio e rimuovere accuratamente i residui. A tale scopo, seguire tutte le istruzioni di sicurezza e manutenzione.
- Il campo elettromagnetico del piano cottura acceso può influire sul funzionamento di oggetti magnetizzabili. Tenere carte di credito, supporti di archiviazione, calcolatrici ecc. lontani dall'apparecchio acceso.
- Per le persone con pacemaker: si genera un campo elettromagnetico nelle vicinanze del piano cottura acceso. Consultare il proprio medico o il produttore del pacemaker per garantire un uso sicuro.
- Granuli come zucchero, sale o sabbia (ad esempio provenienti da verdure) possono graffiare la zona di cottura. Assicurarsi sempre che il fondo della pentola sia pulito prima di posizionarlo sulla zona di cottura.
- **AVVISO: Spegnere l'apparecchio se la superficie è incrinata per evitare il rischio di scosse elettriche.**
- **Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura. Il vapore può causare cortocircuiti o danni materiali.**
- **L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato. Il pannello di controllo deve essere collegato solo alle zone di cottura prescritte per evitare possibili pericoli.**
- **Solo la/le manopola/e di controllo in dotazione possono essere collegate all'apparecchio a induzione PITT cooking. Manopole non compatibili non devono essere collegate per evitare possibili pericoli.**

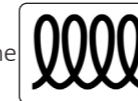
## Precauzioni

- Un fondo ruvido della pentola può danneggiare la zona di cottura. Pertanto, utilizzare sempre pentole con un fondo liscio/piatto.
- Non far scivolare la pentola sulla zona di cottura. Sollevare la pentola quando la si sposta. Questo previene eventuali danni.
- Non utilizzare piastre adattatrici per induzione. Le piastre adattatrici possono danneggiare i generatori a induzione.
- Le pentole utilizzate su apparecchi a gas tendono a essere meno efficienti. Questo può causare danni all'apparecchio a induzione. È anche possibile che il fondo della pentola non sia più perfettamente piatto, il che può provocare danni al vetro della zona di cottura a induzione.

## Pentole adatte



- Pentole con un fondo magnetizzabile
- Pentole in acciaio smaltato
- Pentole in ghisa
- Pentole con il logo dell'induzione



## Consigli utili e raccomandazioni

- Per verificare se una pentola è adatta, è possibile testarla posizionando una calamita sul fondo in diversi punti. Se la calamita aderisce, la pentola è generalmente adatta.
- Utilizzare solo pentole con fondo liscio. I fondi ruvidi possono graffiare il vetro ceramico.
- Sollevare sempre le pentole quando le si sposta. Questo aiuta a prevenire graffi. Se si verificano graffi dovuti allo sfregamento delle pentole, questi segni sono normali tracce d'uso.
- Il diametro minimo del fondo della pentola deve essere di 110 mm. Il diametro massimo dipende dalla dimensione del vetro ceramico.
- Si consiglia di utilizzare pentole con fondo ferromagnetico che copra l'intero fondo della pentola. In caso contrario, il calore potrebbe non distribuirsi uniformemente.

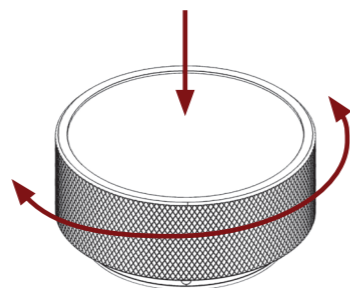
## Pentole non adatte



- Pentole con un fondo non magnetizzabile
- Pentole in alluminio o rame
- Pentole e tegami in vetro, ceramica o terracotta

### Manopola di controllo

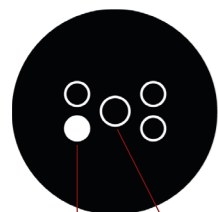
- È possibile utilizzare la manopola di controllo per impostare i livelli di potenza e altre funzioni. È possibile premere lo schermo e ruotare l'anello in senso orario o antiorario.
- Tutte le funzioni sono spiegate nel capitolo 4 – Funzionamento.



### Interfaccia utente

Le manopole di controllo mostrano diverse immagini. Vedere di seguito il significato di ciascuna illustrazione.  
Le immagini possono variare a seconda del modello scelto.

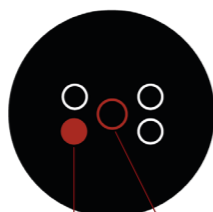
#### Esempio 1 (freddo)



**Freddo non selezionato:** indica la zona a cui la manopola di controllo **non** è collegata.

**Freddo selezionato:** indica la zona a cui la manopola di controllo è collegata.

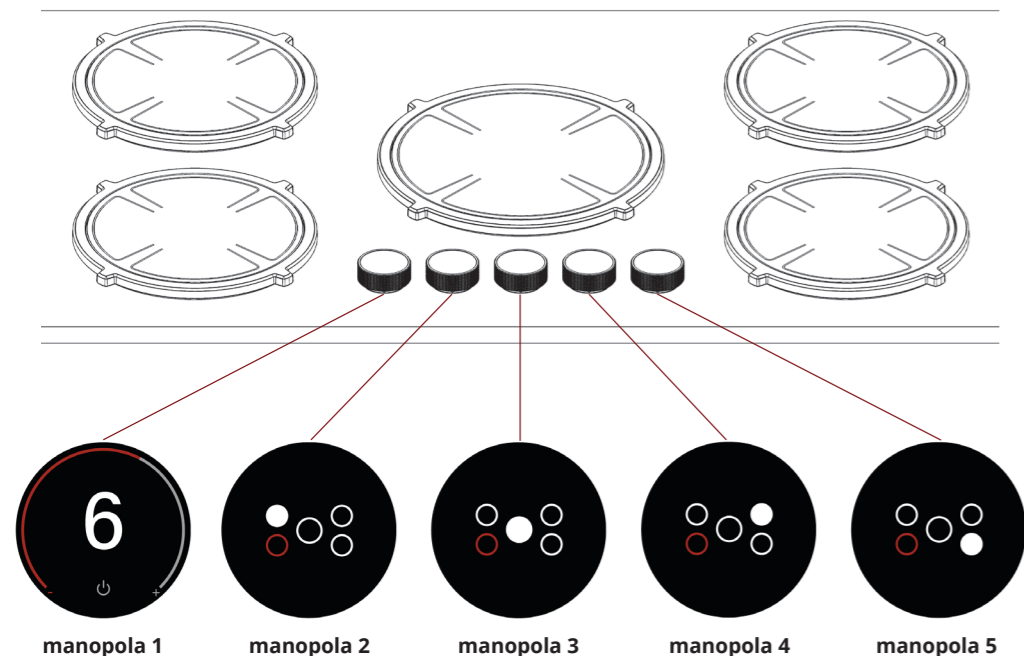
#### Esempio 2 (caldo)



**Caldo non selezionato:** indica la zona a cui la manopola di controllo **non** è collegata. L'indicazione è rossa perché la zona a induzione è attiva o ancora calda (oltre 50 °C) dopo la cottura.

**Caldo selezionato:** indica la zona a cui la manopola di controllo è collegata. L'indicazione è rossa perché la zona a induzione è attiva o ancora calda (oltre 50 °C) dopo la cottura.

### Esempio dell'interfaccia utente



### Accensione dell'apparecchio

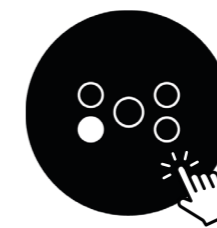
1. Premere la manopola di controllo sullo schermo.
2. Il logo apparirà sulla manopola più a sinistra.
3. Dopo alcuni secondi il logo scompare e viene visualizzata l'assegnazione delle zone di cottura. Premere nuovamente sullo schermo della manopola di controllo.  
*Esempio di modello: Elbrus-1*
4. Sul display viene mostrata la zona di cottura "0".
5. Ruotare la manopola di controllo per attivare la zona di cottura e regolare il livello di potenza ruotando in senso orario o antiorario.  
*Esempio di livello di potenza: 6*



Passaggio 1



Passaggio 2



Passaggio 3



Passaggio 4



Passaggio 5

### Spegnimento dell'apparecchio

L'apparecchio a induzione può essere spento in due modi:

1. Ruotare la manopola di controllo in senso antiorario fino a raggiungere il livello di potenza "0". L'apparecchio si spegnerà automaticamente quando tutte le zone di cottura saranno fredde.
2. Tenere premuta la manopola di controllo per 3 secondi. Tutte le zone di cottura attive verranno disattivate e l'apparecchio si spegnerà automaticamente quando tutte le zone saranno fredde.

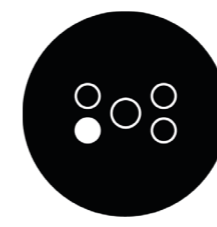
### Assegnazione delle zone di cottura

Durante la cottura, è possibile visualizzare l'assegnazione delle zone di cottura sulle manopole di controllo per sapere quale manopola corrisponde a ciascuna zona.

1. La manopola di controllo è attiva su un determinato livello di potenza.
2. Premere la manopola di controllo per visualizzare l'assegnazione della zona di cottura.
3. Dopo alcuni secondi, il display ritorna automaticamente alla visualizzazione del livello di potenza.



Passaggio 1



Passaggio 2



Passaggio 3

## Blocco bambini

Il blocco bambini serve a impedire che i bambini modifichino i livelli di potenza durante la cottura.

L'apparecchio a induzione viene fornito con il blocco bambini disattivato per impostazione predefinita. Se si desidera attivare questa funzione, è possibile farlo tramite il **menu utente**. Quando la funzione è impostata su "sì" nel **menu utente**, il blocco bambini può essere attivato durante la cottura. *Vedere le istruzioni alla voce "Menu utente".*

1. Assicurarsi che l'apparecchio a induzione sia in modalità cottura. Fare rapidamente doppio clic per attivare il blocco bambini.
2. Il blocco bambini è ora attivo.
3. Ripetere il passaggio 1 per disattivare il blocco bambini.



## Funzione boost

Durante la cottura è possibile attivare la funzione boost. La funzione boost è pensata per riscaldare l'acqua molto rapidamente. Non è adatta per cuocere o friggere per lunghi periodi di tempo. Non utilizzare mai la funzione boost per riscaldare grassi e/o olio.

1. Assicurarsi che la manopola di controllo sia attiva al livello di potenza 10. Ruotare la manopola in senso orario per attivare la funzione boost.
2. La manopola di controllo è ora impostata su boost.



## Rilevamento pentola

Il logo del rilevamento pentola appare quando la zona di cottura è accesa ma non c'è una pentola sopra. Assicurarsi che:

- Ci sia una pentola sulla zona di cottura corretta e centrata sulla zona stessa. *Vedere "Assegnazione delle zone di cottura" per individuare la zona corretta.*
- Ci sia una pentola adatta per induzione sulla zona di cottura. *Vedere "Pentole adatte" per identificare la pentola corretta.*



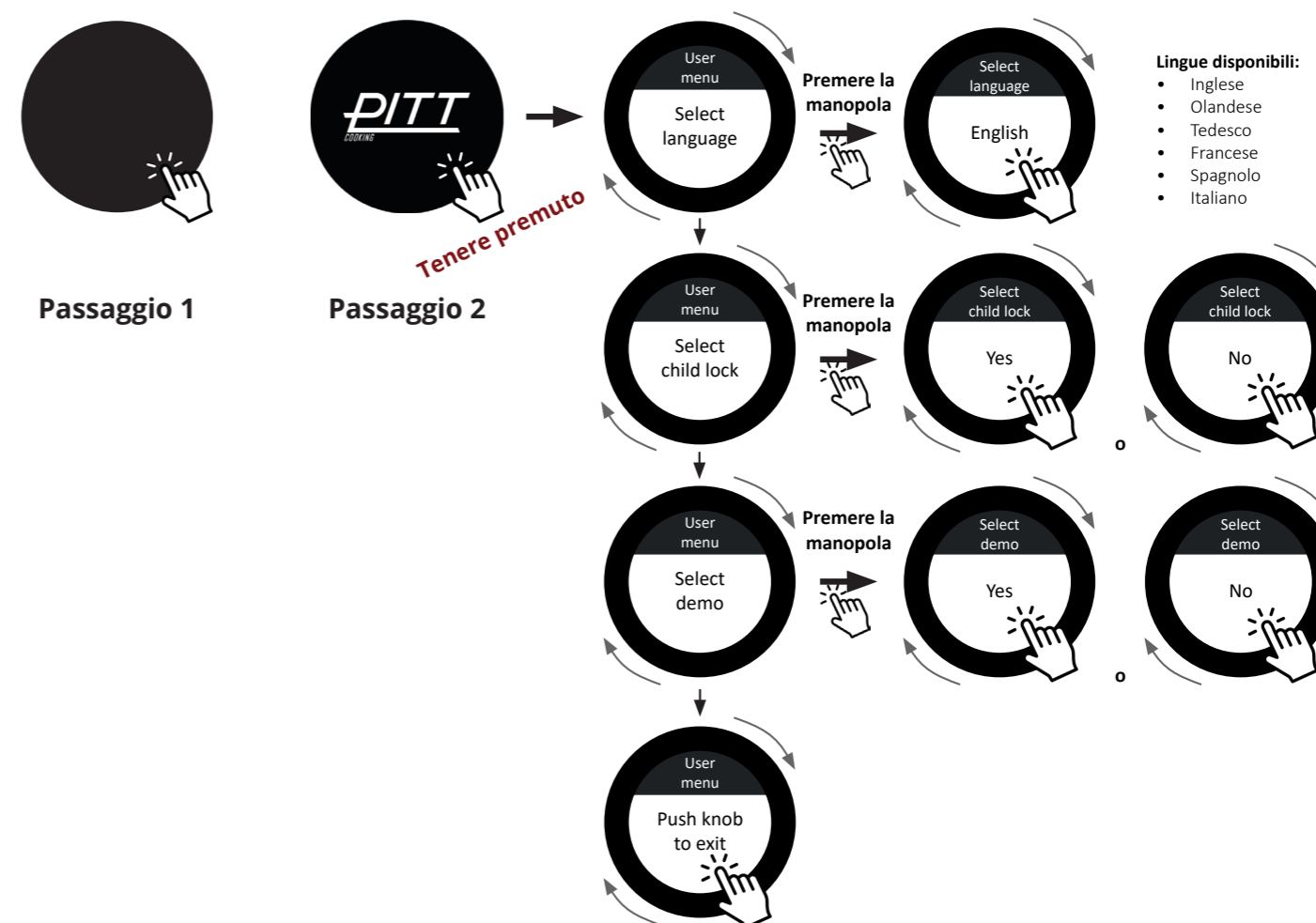
## Menu utente

Nel menu utente è possibile modificare diverse funzioni. È possibile regolare:

- La lingua del menu utente
- L'attivazione o disattivazione del blocco bambini
- L'attivazione o disattivazione della modalità demo

Per accedere al menu utente, seguire questi passaggi:

1. Assicurarsi che l'apparecchio a induzione sia spento. Premere la manopola di controllo sullo schermo. *Se necessario, consultare le istruzioni "Spegnimento dell'apparecchio" e "Accensione dell'apparecchio".*
2. Quando appare il logo, premere e tenere premuta la manopola più a sinistra (manopola 1) per otto secondi.
3. Navigare nel menu ruotando la manopola per scegliere le varie opzioni. Premere la manopola di controllo per confermare.

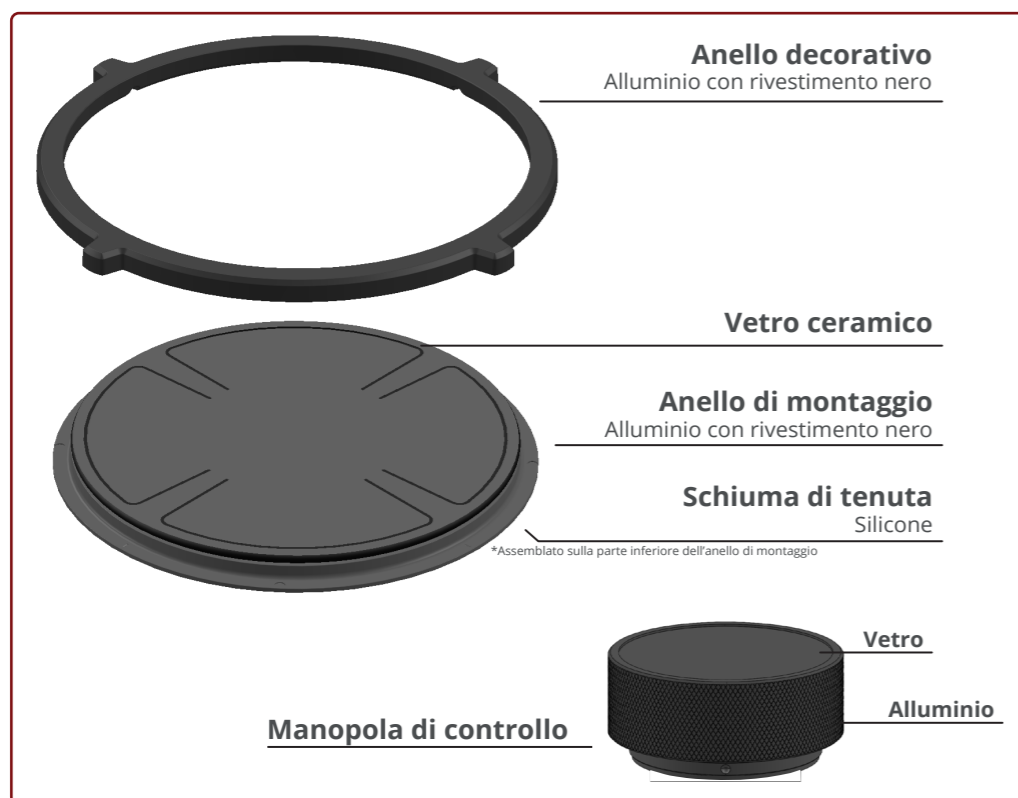


Il piano a induzione PITT cooking è realizzato con materiali di alta qualità, facilmente pulibili.

Si prega di prestare attenzione ai seguenti punti:

1. **Non pulire mai le parti in lavastoviglie, poiché il detersivo può corrodere. Evitare di pulire con troppa umidità, poiché questa può penetrare in punti indesiderati.**
2. Posizionare gli anelli decorativi direttamente sulle zone di cottura, senza farli scorrere sul piano di lavoro. Prestare attenzione alle tacche guida durante il montaggio dell'anello decorativo.
3. Pulire l'apparecchio a induzione immediatamente dopo l'uso per evitare che il cibo troppo cotto si secchi e diventi difficile da rimuovere in seguito. **Attenzione: le parti possono essere calde dopo l'uso!**

4. Iniziare pulendo le manopole, le zone di cottura e l'anello decorativo. Successivamente pulire il piano di lavoro; questo eviterà che si sporchi di nuovo subito dopo la pulizia.
5. Non utilizzare in nessun caso polveri abrasive, pagliette, oggetti taglienti o detersivi aggressivi.
6. Per la manutenzione e la pulizia del piano di lavoro, fare riferimento al manuale del rispettivo prodotto.
7. Rimuovere immediatamente eventuali residui di detergente.
8. **L'apparecchio a induzione PITT cooking non deve essere pulito con un pulitore a vapore o ad alta pressione. In questo modo non si può garantire la sicurezza elettrica.**



**Si consiglia di utilizzare:**

- Acqua tiepida con detersivo delicato (acqua saponata)
- Un panno in microfibra o una spugna morbida
- Una spatola in plastica, spesso presente sul retro delle spazzole per stoviglie

**Evitare sempre:**

- Lavastoviglie
- Abrasivi duri, come Scotch-Brite o lana d'acciaio
- Abrasivi come Cif o Vim
- Agenti acidi o caustici, come aceto per la pulizia o cloro

## Rumori

Rumori	Spiegazione
Clicking	L'apparecchio a induzione si accende o si spegne.
Hissing o buzzing	La ventola è in funzione. Questo può accadere anche dopo la cottura.
Fischio	Una o più zone di cottura con livelli di potenza elevati sono attivate e/o le pentole sono realizzate con materiali diversi.
Crepitio	Le pentole sono realizzate con materiali diversi.
Ronzio profondo	Una o più zone di cottura con livelli di potenza elevati sono attivate. Il rumore si attenua o scompare quando si riduce il livello di potenza.
Segnale acustico (beep) durante l'aumento del livello di potenza	L'apparecchio a induzione è limitato a un determinato valore, che varia a seconda del modello. Il segnale acustico indica che l'apparecchio sta richiedendo troppa energia rispetto all'impostazione di potenza massima. Ridurre il livello di potenza della zona di induzione corrispondente o di altre zone possibili.  L'apparecchio a induzione richiede più energia di quella prevista dalle connessioni elettriche. Contattare un elettricista qualificato per verificare se le impostazioni di potenza massima sono corrette per l'apparecchio a induzione PITT cooking o se è possibile migliorare il collegamento elettrico per aumentare l'impostazione di potenza massima.

## Dopo il primo utilizzo

Problema	Possibile causa	Soluzione
Nessun rilevamento della pentola	Le pentole non sono adatte per l'induzione o sono danneggiate.	Utilizzare pentole integre e compatibili con l'induzione (vedere "Pentole adatte").
	La pentola è troppo piccola per la zona di cottura a induzione.	Assicurarsi che il diametro inferiore della pentola sia di almeno 110 mm.
	La pentola non è centrata sulla zona di cottura a induzione.	Posizionare la pentola al centro della zona di cottura a induzione.
	Oggetti metallici come posate si trovano sulla zona di cottura a induzione.	Rimuovere qualsiasi ostruzione dalla zona di cottura a induzione.
Attesa di un riscaldamento "visibile"	Abitudine a sistemi diversi, come cottura a gas o in ceramica.	L'induzione non produce calore visibile. La pentola viene riscaldata per azione magnetica.
Il calore nella pentola non si distribuisce in modo sufficiente o uniforme.	La pentola non è centrata sulla zona di cottura a induzione.	Induzione. Posizionare la pentola al centro della zona di cottura a induzione.
	Le pentole non sono adatte per l'induzione o sono danneggiate.	Utilizzare pentole integre e compatibili con l'induzione (vedere "Pentole adatte").
Il cassetto sotto l'apparecchio diventa molto caldo	Se l'apparecchio a induzione è installato senza un'adeguata ventilazione o non è stato installato come prescritto, è possibile che il cassetto sotto il piano cottura diventi molto caldo.	Verificare che l'apparecchio sia stato installato secondo le prescrizioni di PITT cooking.  Se non è così, si consiglia di richiedere l'intervento di un tecnico.

**Problemi generali**

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il piano a induzione non si accende	Non arriva corrente all'apparecchio a induzione.	Verificare che la connessione elettrica sia attiva e che nessun fusibile sia difettoso. Se necessario, contattare un elettricista qualificato.
	Potrebbe esserci un guasto tecnico.	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per almeno 1 minuto. Per farlo, procedere come segue: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegnerne i fusibili nel quadro elettrico, oppure</li> <li>• Rimuovere completamente i fusibili dal quadro elettrico, oppure</li> <li>• Scollegare la spina dalla presa di corrente.</li> </ul>
Il tempo di riscaldamento è insolitamente lungo	La pentola non è posizionata correttamente.	Assicurarsi che la pentola sia centrata sulla zona di cottura a induzione.
	La pentola è realizzata con materiali non adatti.	Assicurarsi di utilizzare pentole adatte (vedere "Pentole adatte").
	Il fondo della pentola o la zona di cottura a induzione è sporca.	Rimuovere eventuali residui o sporco.
Il blocco bambini si attiva involontariamente ogni volta che viene attivata una zona di cottura	Il blocco bambini è attivo; è stato impostato su "sì" nel menu utente.	Seguire le istruzioni nel "Menu utente" di questo manuale per disattivare il blocco bambini.

**Codici di errore**

Problema	Possibile causa	Soluzione
Er - 0x21	Pentola vuota e/o pentola non compatibile.	Non riscaldare pentole vuote. Assicurarsi di utilizzare pentole compatibili (vedere "Pentole adatte").
	La temperatura della pentola, dell'elettronica o della zona di cottura a induzione è troppo alta.	Rimuovere tutte le pentole e lasciare raffreddare l'apparecchio a induzione. Riavviare il piano a induzione.
Er - 0x48	Pentola non compatibile.	Assicurarsi di utilizzare pentole compatibili (vedere "Pentole adatte").
Er - 0x49	Errore della ventola.	Assicurarsi che i fori di ventilazione nella parte inferiore siano liberi. Se necessario, pulire i fori di ventilazione e rimuovere sporco o polvere.

**Se il codice di errore non è presente nell'elenco sopra, si consiglia di contattare il rivenditore o il servizio clienti PITT Cooking il prima possibile. Consultare le informazioni di contatto nell'ultima pagina.**

L'apparecchio a induzione PITT cooking è realizzato con materiali sostenibili.

L'imballaggio è riciclabile ed è composto dai seguenti materiali:

- cartone;
- carta;

Questi materiali devono essere smaltiti in modo responsabile, in conformità con le normative vigenti.

L'imballaggio di questo prodotto presenta un'etichetta con l'immagine di un bidone della spazzatura barrato (vedere Figura 9).

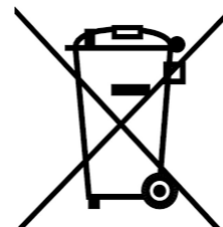


Figura 9

Direttiva dell'Unione Europea sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE)  
La Direttiva RAEE dell'Unione Europea stabilisce che i prodotti venduti nei paesi dell'UE (o in alcuni casi il loro imballaggio) devono riportare il simbolo del bidone barrato.  
Come previsto dalla Direttiva RAEE, tale simbolo indica che i clienti e gli utenti finali nei paesi dell'UE non possono smaltire le apparecchiature elettriche ed elettroniche o i relativi accessori insieme ai rifiuti domestici. I clienti e gli utenti finali all'interno dell'UE devono contattare il proprio fornitore locale o centro di assistenza per ottenere informazioni sul sistema di raccolta rifiuti del proprio comune.

# Made in Holland

---

**PITT cooking**

Damzigt 54  
3454 PS De Meern  
The Netherlands

T: +31 (0)88 088 70 70  
[www.pittcooking.com](http://www.pittcooking.com)