

Made in Holland

PITT
COOKING

עמודים 2-8

מפרט טבני אינדוקציה מתגים עליונים

עמודים 10-13

מפרט טבני אינדוקציה מתגים קדמיים

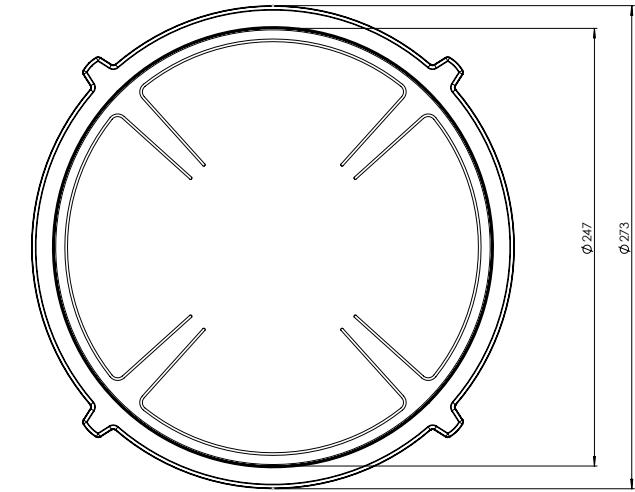
עמודים 15-17

הוראות התקנה וטיפול במשטחי עבודה



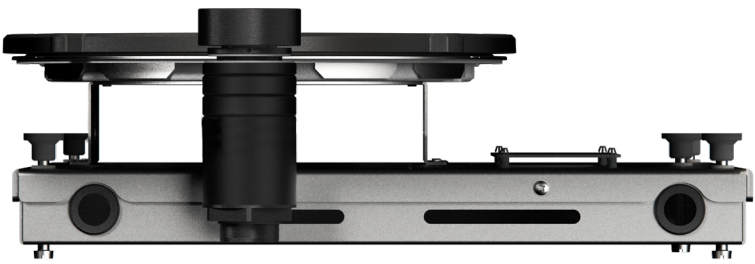
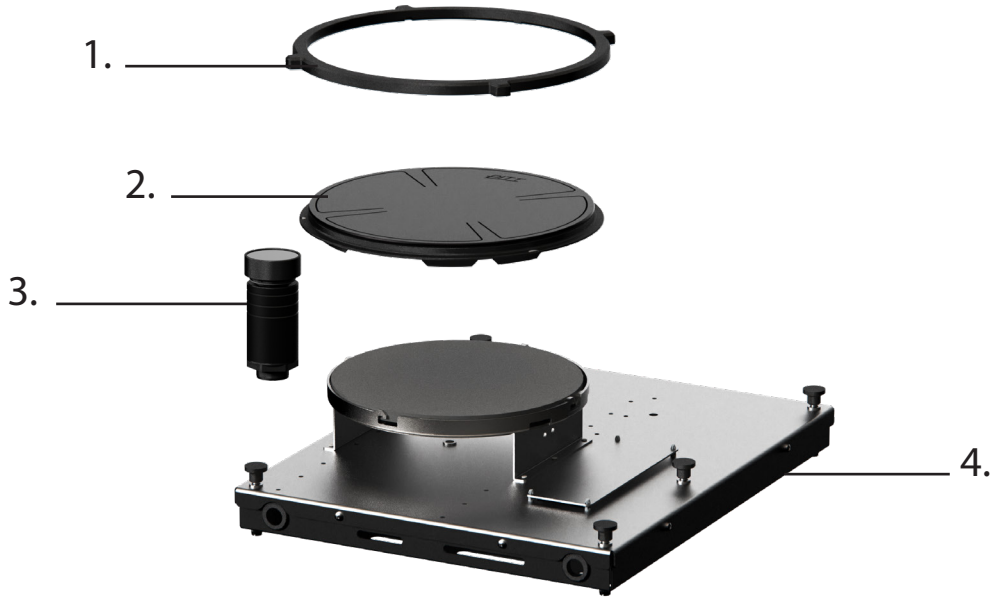
אינדוקציה
Azuma-I
מתגים עליונים

אזור גדול



אזור גדול

הספק
2300/3000 Watt



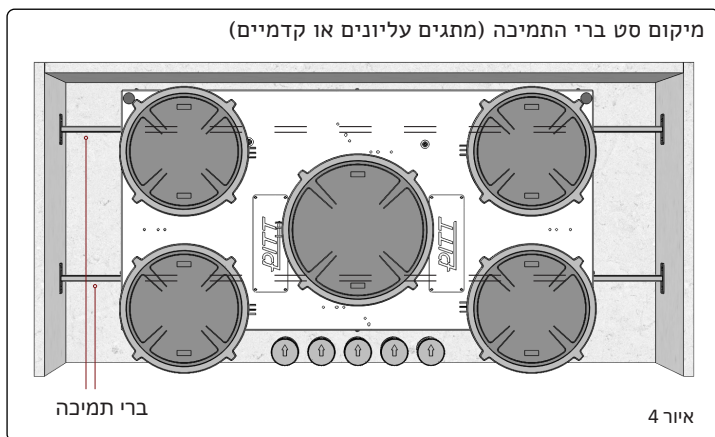
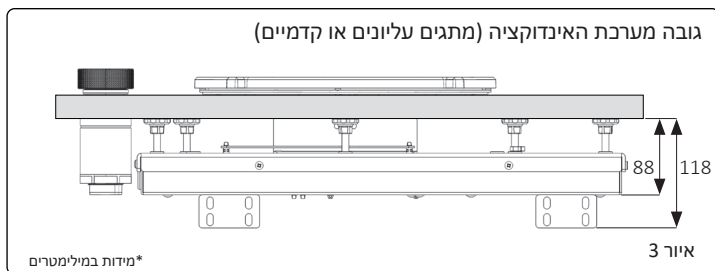
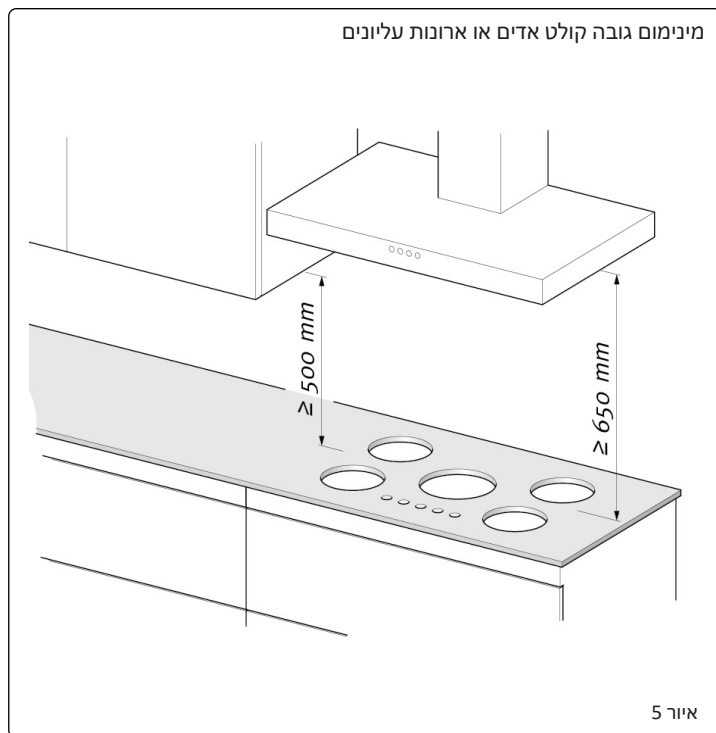
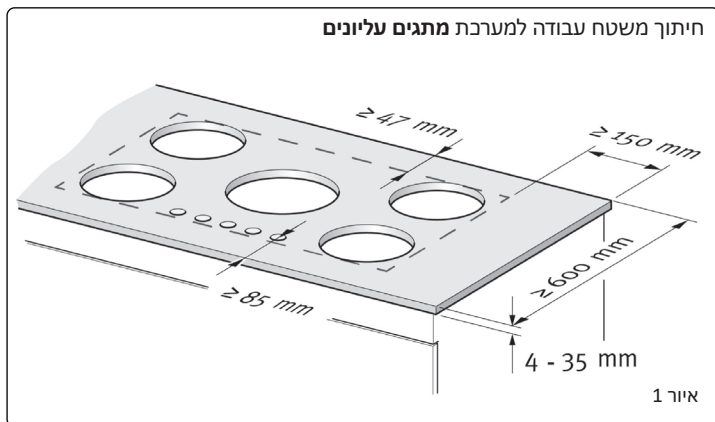
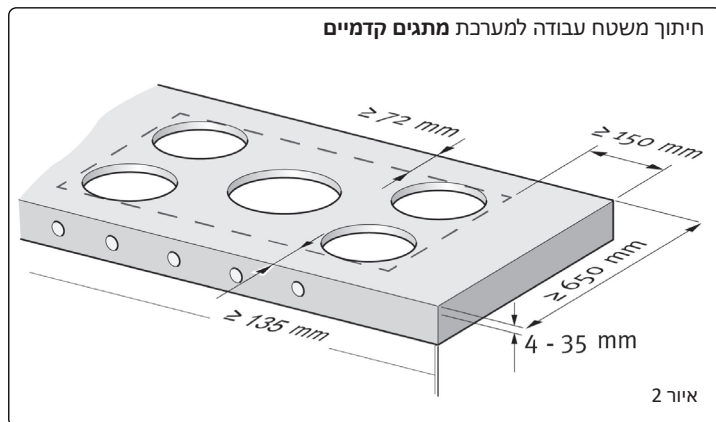
3. מתג הפעלה
חומרים: אלומיניום / זכוכית

4. קופסת הפעלה
חומר: אלומיניום

1. טבעת דקורטיבית גדולה
חומר: אלומיניום מצופה

2. אזור אינדוקציה גדול
חומרים: אלומיניום מצופה / זכוכית קרמית

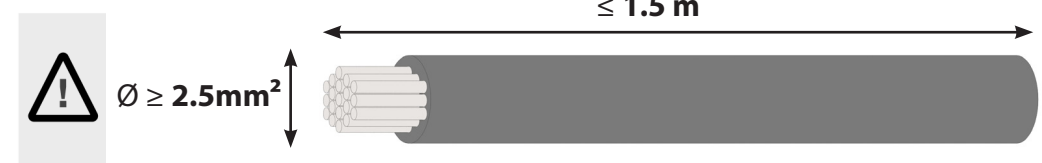
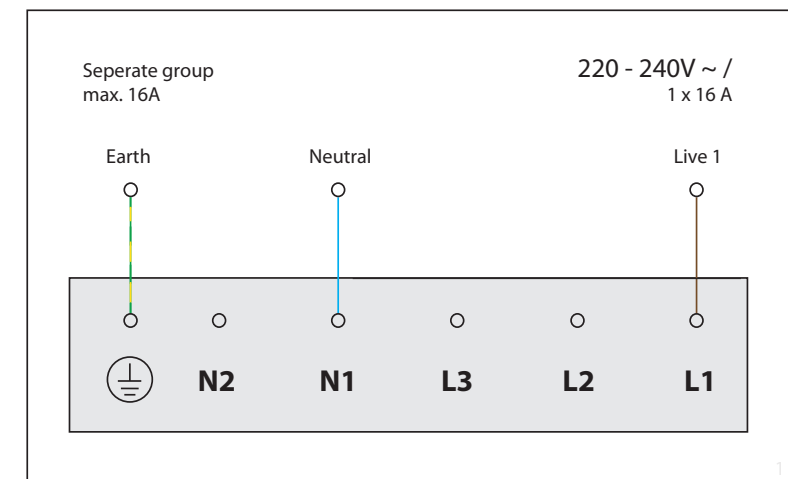
- יש לוודא שקיימות אפשרויות אוורור מתאימות: בחזית נדרש פתח אוורור של לפחות 40 ס"מ, בחלק האחורי נדרש פתח אוורור של לפחות 50 ס"מ ונדרש אוורור של לפחות 40 ס"מ בצוקל.
- יש לוודא שארון הכיריים פתוח לחלוטין מלמעלה, ללא שוכב עליון, עם קושרות מינימליות של עד 2 ס"מ כאשר בין הקושרות יש לפחות 52 ס"מ.
- יש לנקוט באמצעי הזהירות הדרושים בהכנות הנדרשות לפני התקנת האינדוקציה (ראו איורים 1, 2 ו-5).
- אין להתקין את מערכת האינדוקציה של PITT Cooking מעל חיבור של שני ארונות. יש להבטיח גישה נוחה לטובת התקנה ולתחזוקה.
- יש לקחת בחשבון את העובי הכולל של מערכת האינדוקציה וסט התמיכה – 118 מ"מ מחלקו העליון של משטח העבודה (ראו איור 3).
- למניעת עומס על משטח העבודה, יש לתמוך את משטח העבודה מכל צדדיו (ראה הנחיות לחיתוך משטח העבודה) בנוסף לתמיכה של PITT Cooking המותקנת ע"י מתקין הכיריים (ראו איורים 3 ו-4).

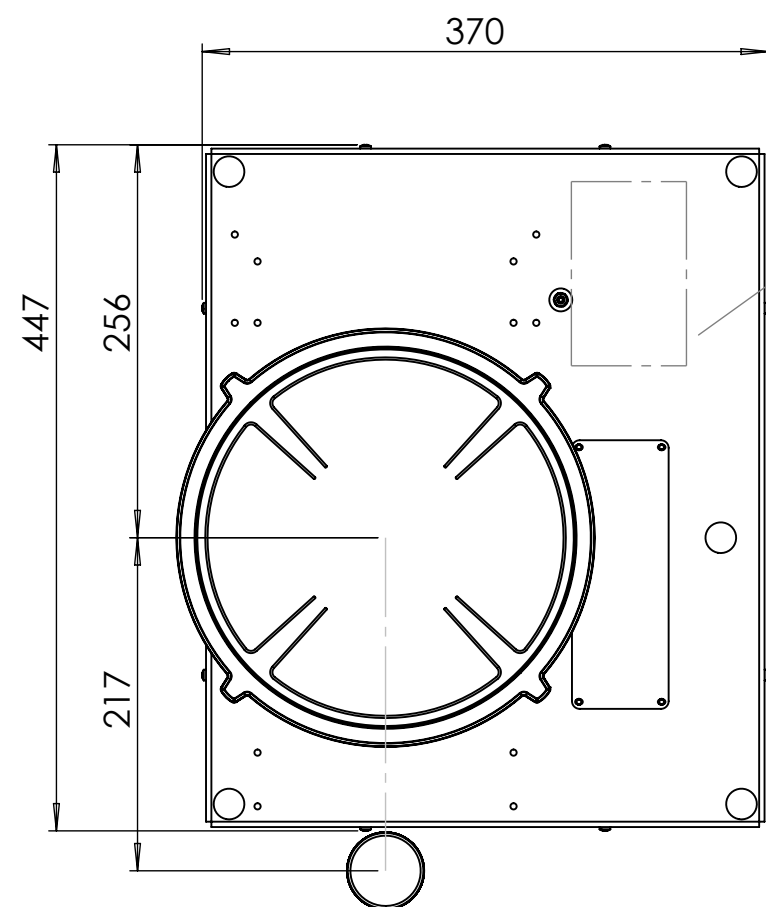


הערה: ניתן להשתמש בכיריים האינדוקציה של PITT Cooking אך ורק על משטחי עבודה העשויים קרמיקה, פורצלן, HPL, קוורץ, בטון, זכוכית, אבן טבעית, שיש או חומרים דומים, בתנאי שהם מוגנים מפני השפעות היגרסקופיות ואינם מוליכי חשמל. עובי משטח העבודה חייב להיות בין 4 מ"מ ל-35 מ"מ.

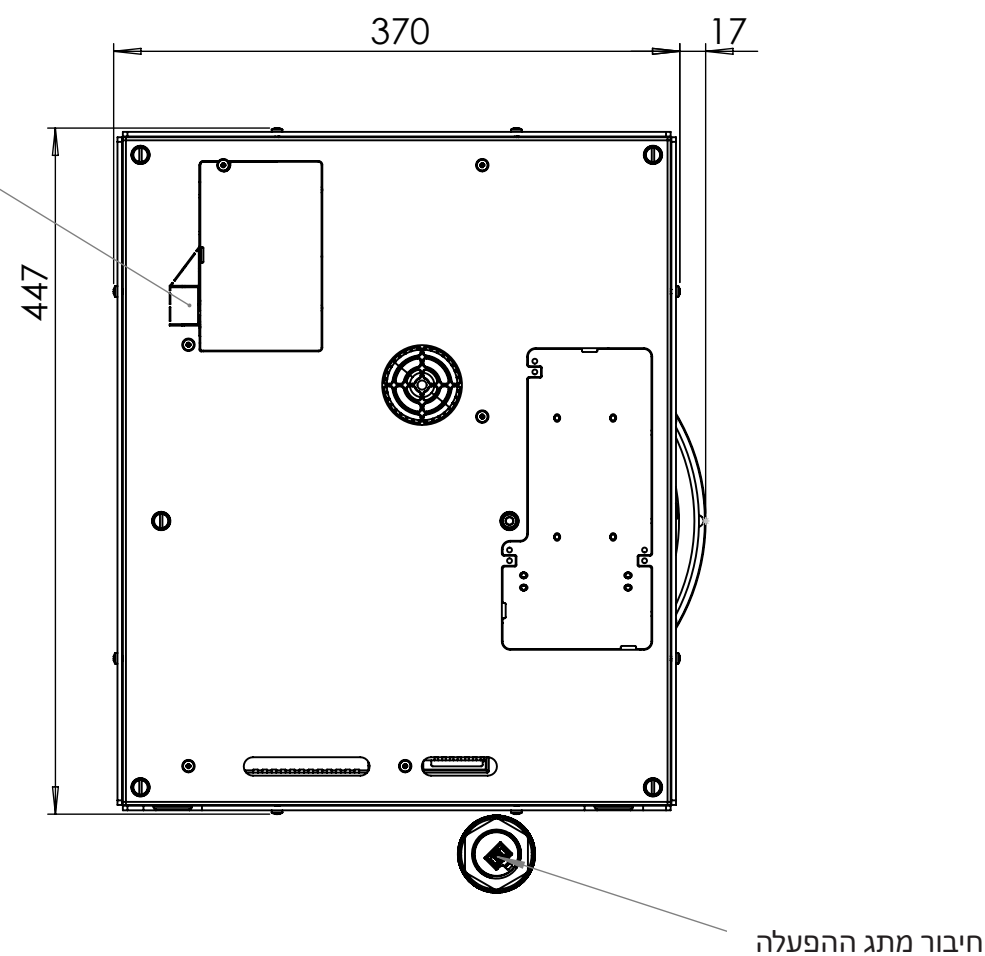


דגם	
אזורי אינדוקציה	1 x אזור גדול
מהדורה	שחור (שחור מלא)
רוחב ארון (מינימום)	450 מ"מ
רמות הספק	Boost + 10 - 0
מתח נומינלי	~V, 1N 220-240
הספק מקסימלי	W 3000
משקל נטו	6 ק"ג
חיבור חשמל	חד-פאזי

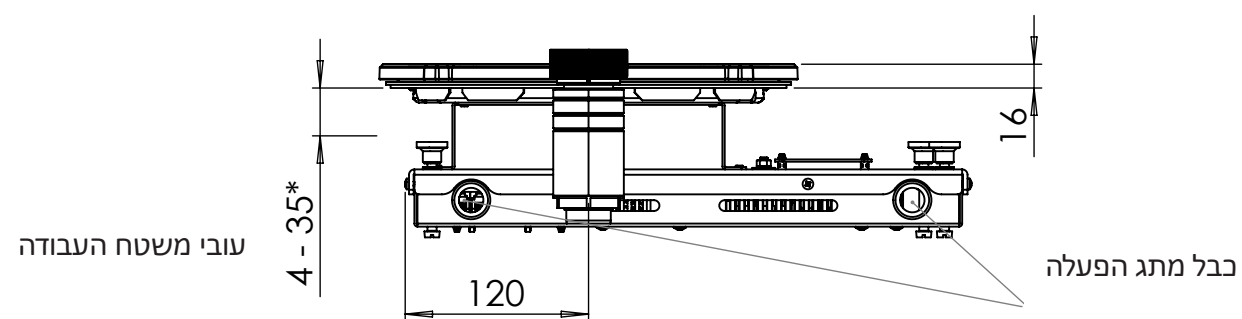




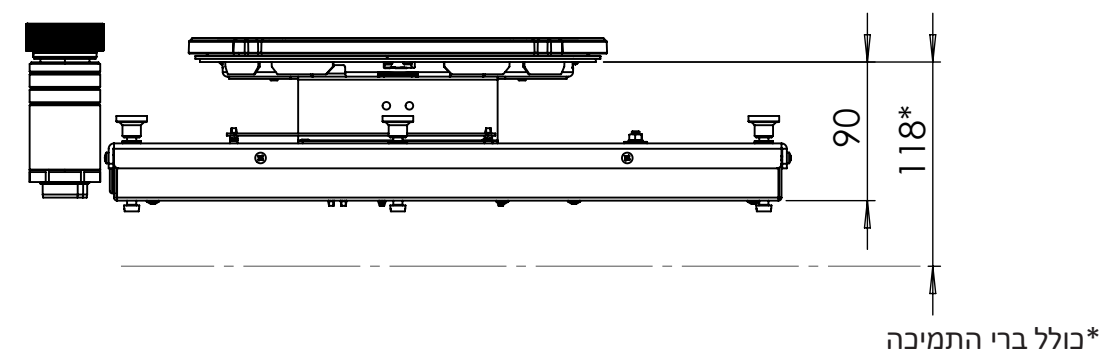
מבט עליון



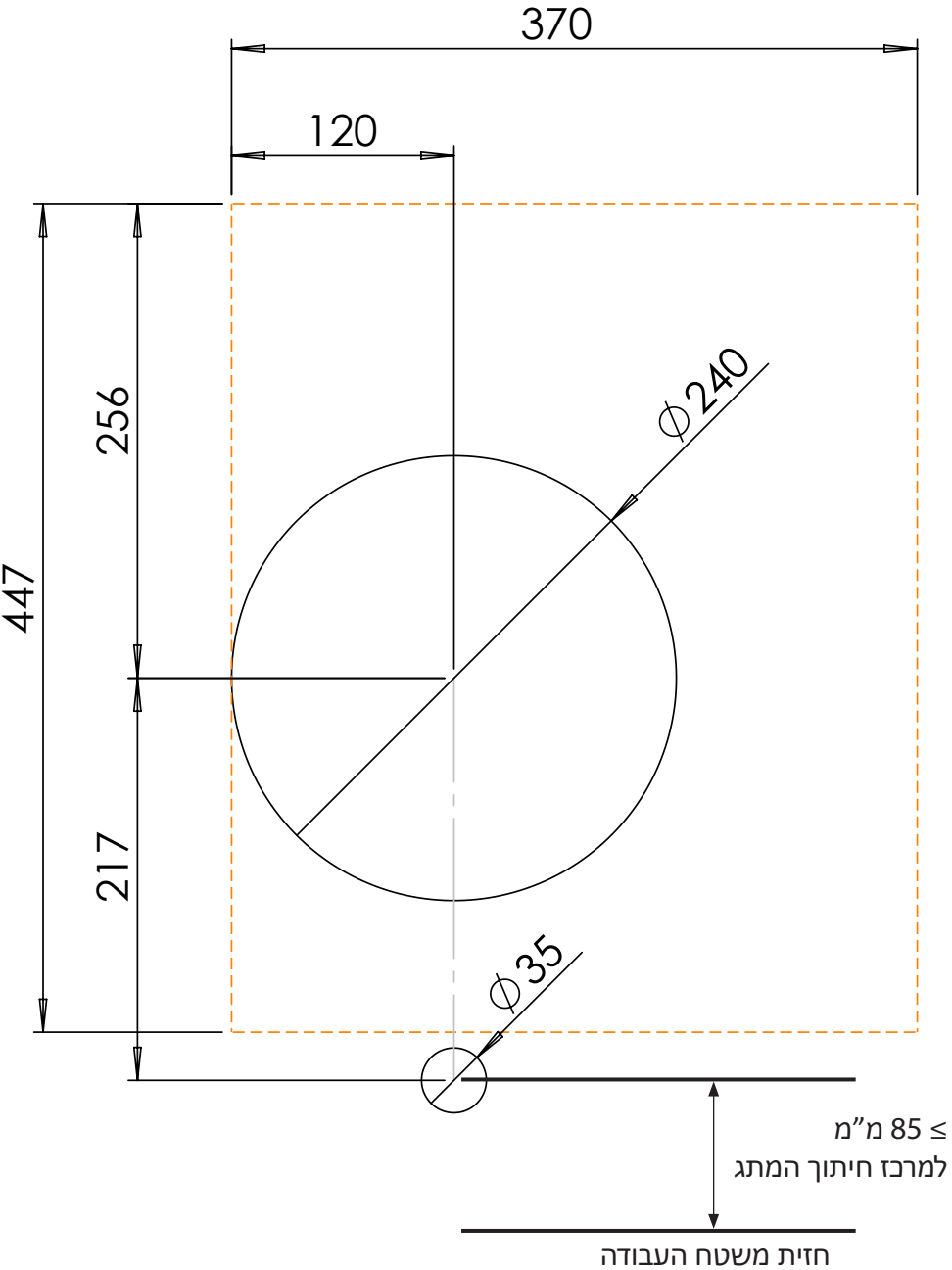
מבט תחתון



מבט חזיתי



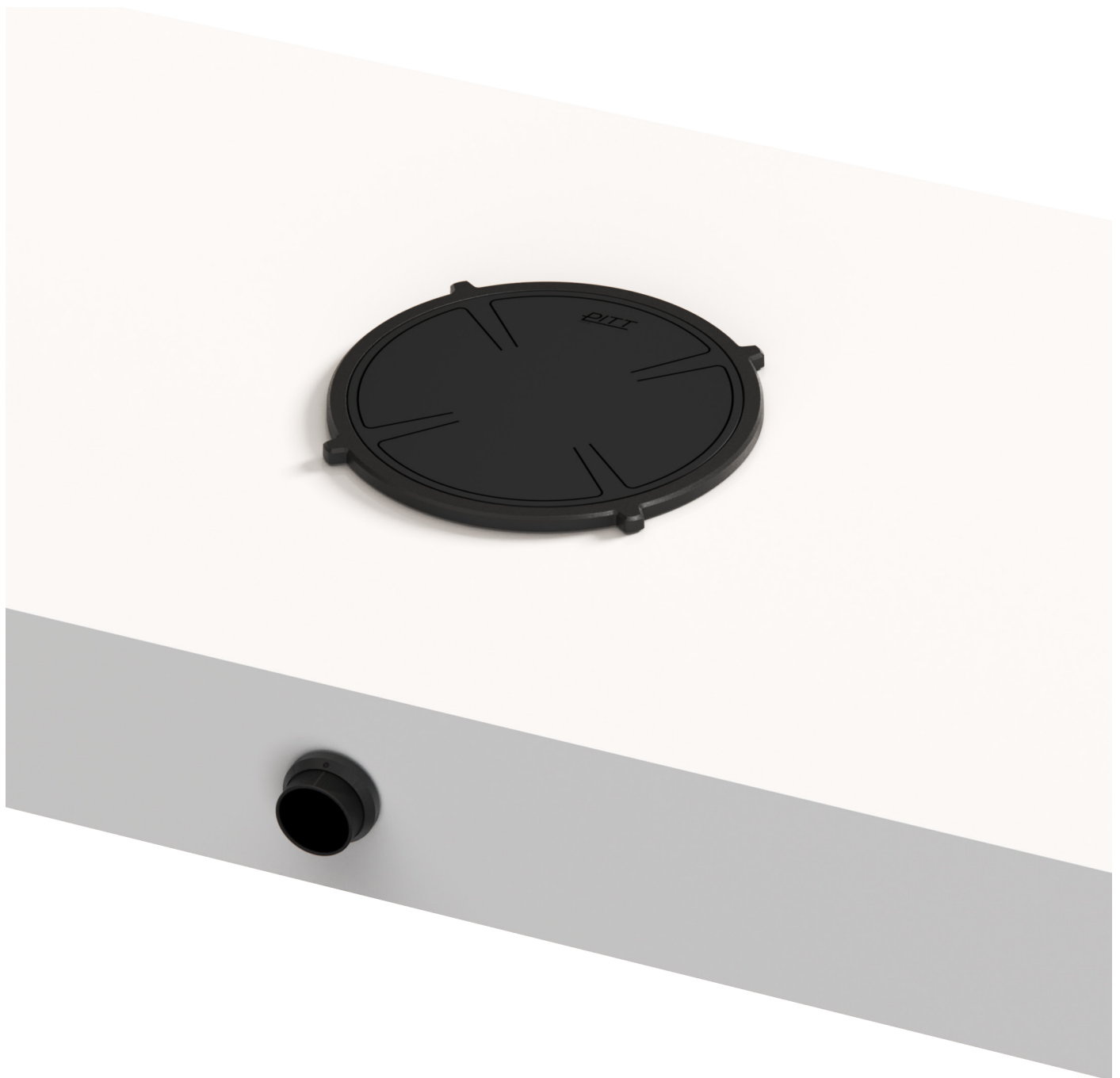
מבט צדדי



Hole pattern
DXF file

Made in Holland

PITT
COOKING

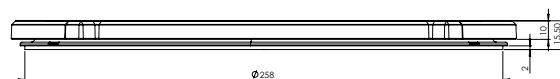
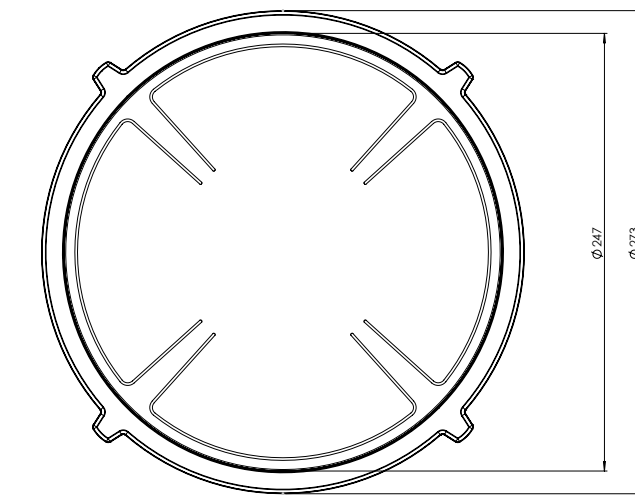


אינדקוציה

Azuma-I

מתגים קדמיים

אזור גדול



אזור גדול

הספק
2300/3000 Watt

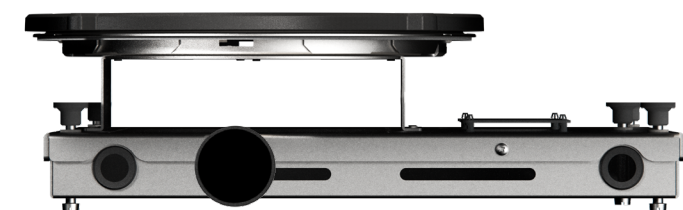


3. מתג הפעלה
חומרים: אלומיניום / זכוכית

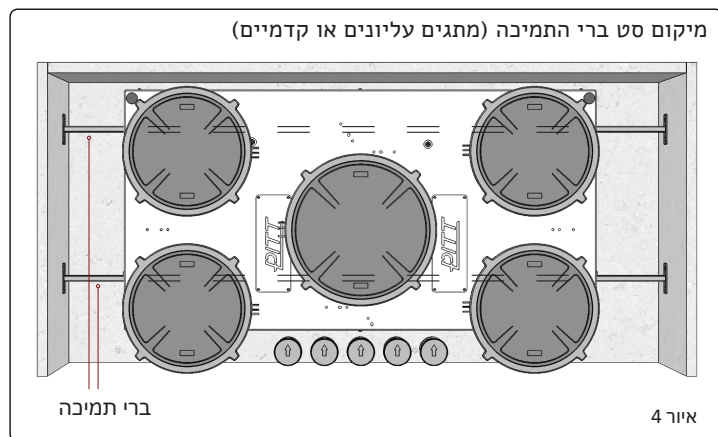
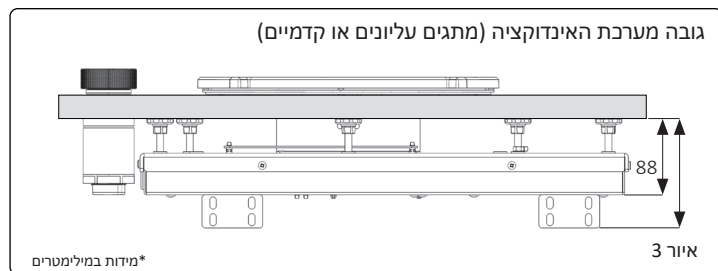
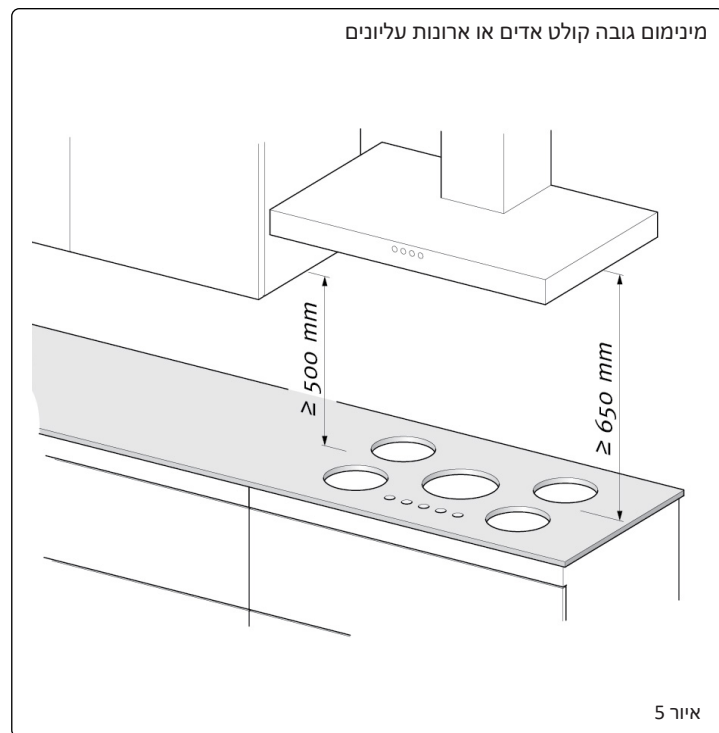
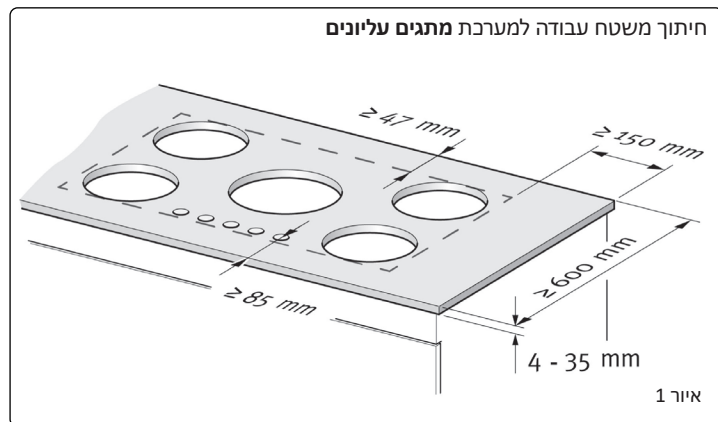
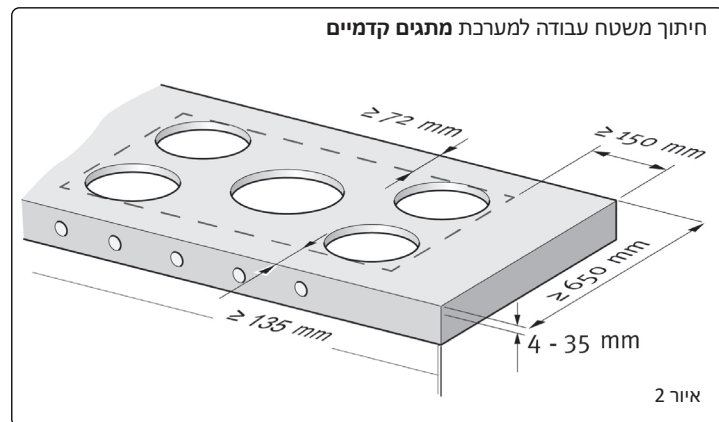
4. קופסת הפעלה
חומר: אלומיניום

1. טבעת דקורטיבית גדולה
חומר: אלומיניום מצופה

2. אזור אינדוקציה גדול
חומרים: אלומיניום מצופה / זכוכית קרמית



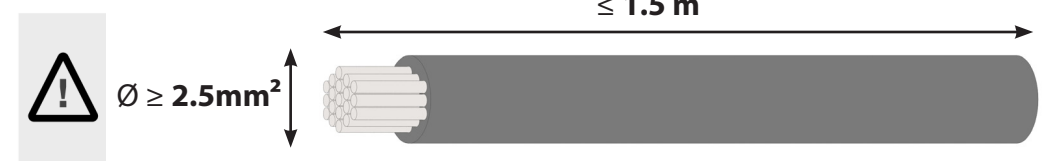
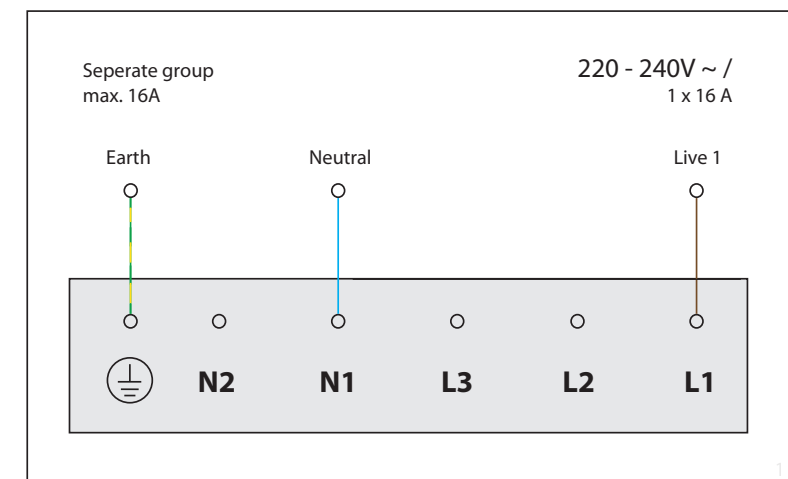
- יש לוודא שקיימות אפשרויות אוורור מתאימות: בחזית נדרש פתח אוורור של לפחות 40 ס"מ, בחלק האחורי נדרש פתח אוורור של לפחות 50 ס"מ ונדרש אוורור של לפחות 40 ס"מ בצוקל.
- יש לוודא שארון הכיריים פתוח לחלוטין מלמעלה, ללא שוכב עליון, עם קושרות מינימליות של עד 2 ס"מ כאשר בין הקושרות יש לפחות 52 ס"מ.
- יש לנקוט באמצעי הזהירות הדרושים בהכנות הנדרשות לפני התקנת האינדוקציה (ראו איורים 1, 2 ו-5).
- אין להתקין את מערכת האינדוקציה של PITT Cooking מעל חיבור של שני ארונות. יש להבטיח גישה נוחה לטובת התקנה ולתחזוקה.
- יש לקחת בחשבון את העובי הכולל של מערכת האינדוקציה וסט התמיכה – 118 מ"מ מחלקו העליון של משטח העבודה (ראו איור 3).
- למניעת עומס על משטח העבודה, יש לתמוך את משטח העבודה מכל צדדיו (ראה הנחיות לחיתוך משטח העבודה) בנוסף לתמיכה של PITT Cooking המותקנת ע"י מתקין הכיריים (ראו איורים 3 ו-4).

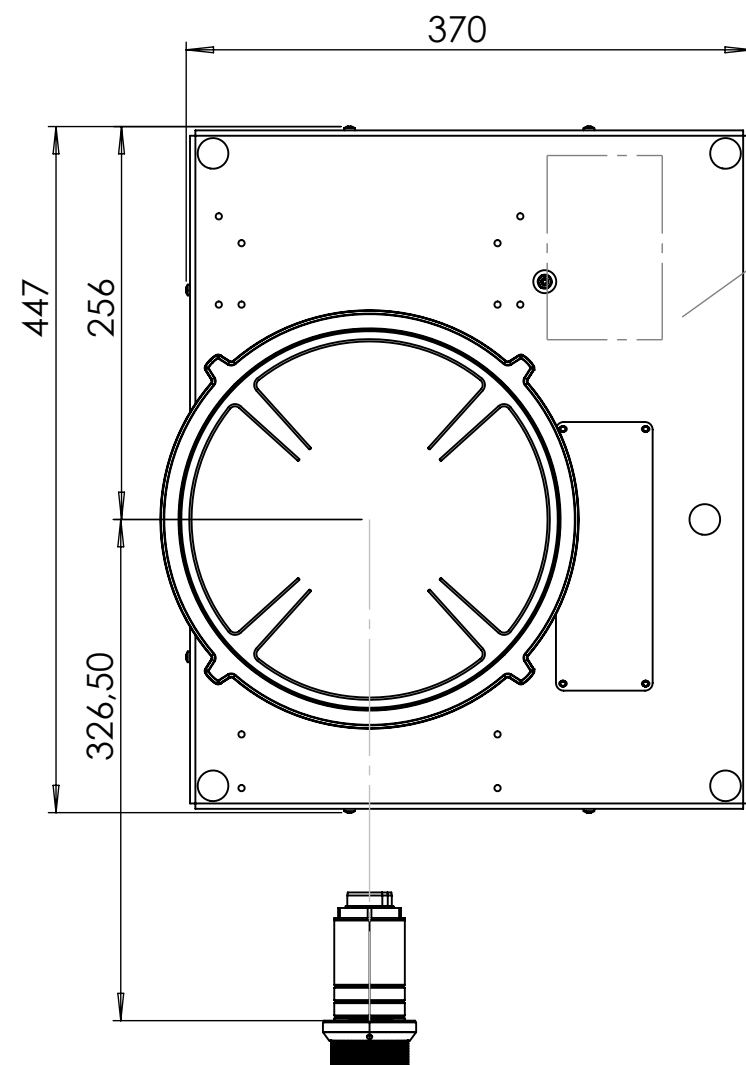


הערה: ניתן להשתמש בכיריים האינדוקציה של PITT Cooking אך ורק על משטחי עבודה העשויים קרמיקה, פורצלן, HPL, קוורץ, בטון, זכוכית, אבן טבעית, שיש או חומרים דומים, בתנאי שהם מוגנים מפני השפעות היגרסקופיות ואינם מוליכי חשמל. עובי משטח העבודה חייב להיות בין 4 מ"מ ל-35 מ"מ.

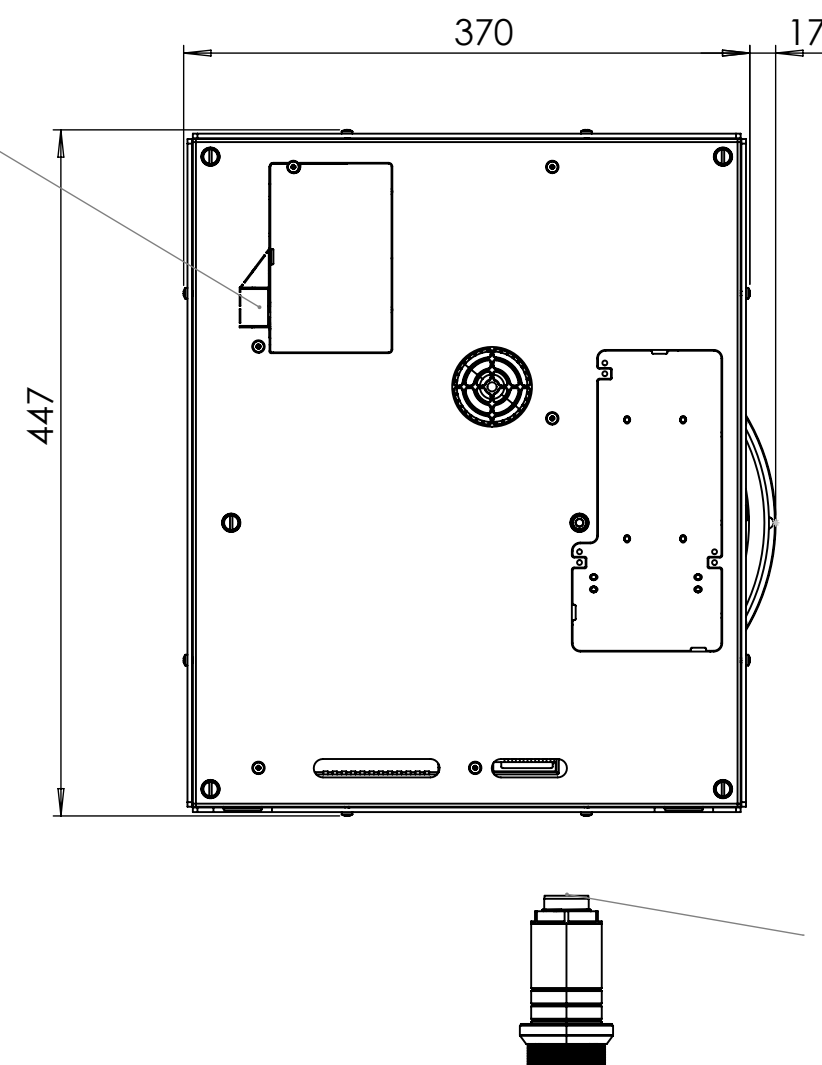


דגם	
אזורי אינדוקציה	1 x אזור גדול
מהדורה	שחור (שחור מלא)
רוחב ארון (מינימום)	450 מ"מ
רמות הספק	Boost + 10 - 0
מתח נומינלי	~V, 1N 220-240
הספק מקסימלי	W 3000
משקל נטו	6 ק"ג
חיבור חשמל	חד-פאזי

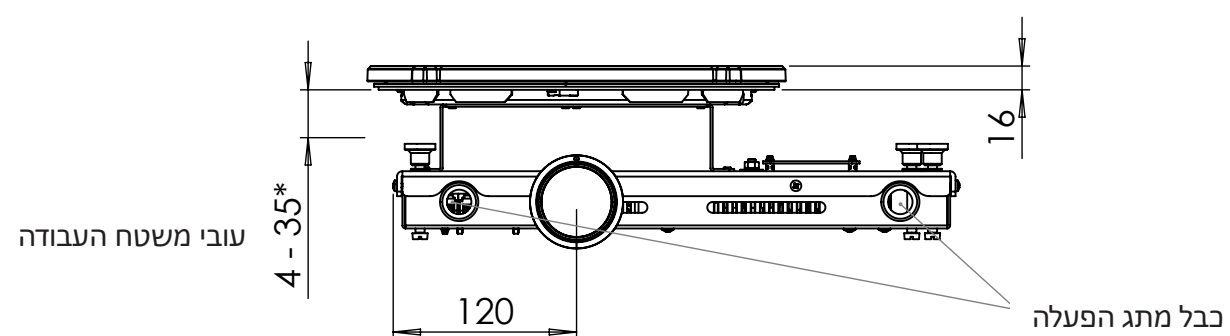




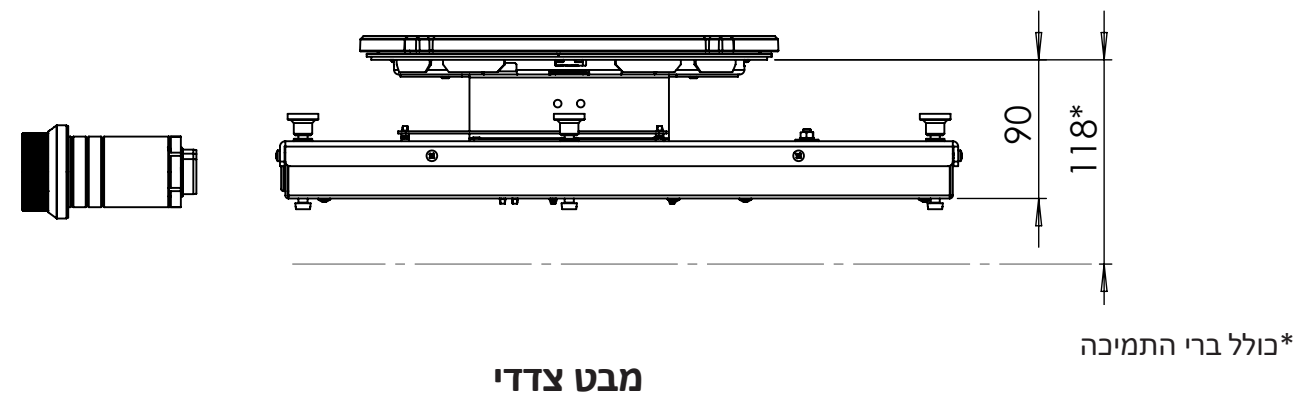
מבט עליון



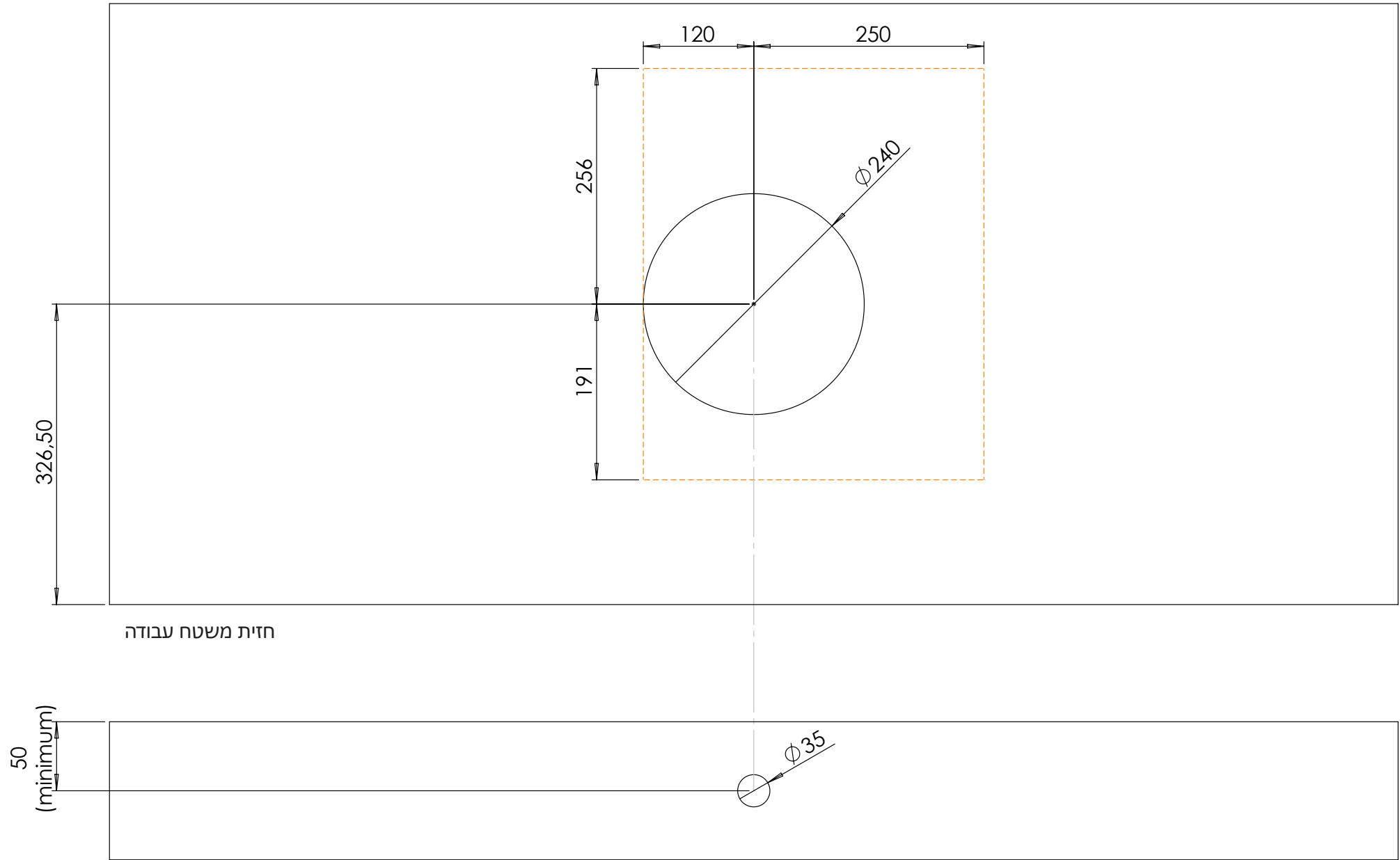
מבט תחתון



מבט חזיתי



מבט צדדי



Hole pattern
DXF file

מידות מתג ההפעלה

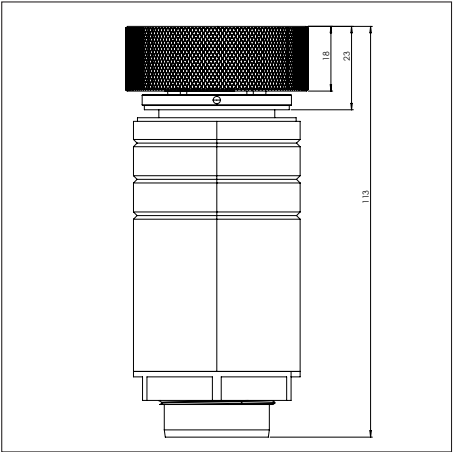
תמונת תלת מימד של מתג עליון



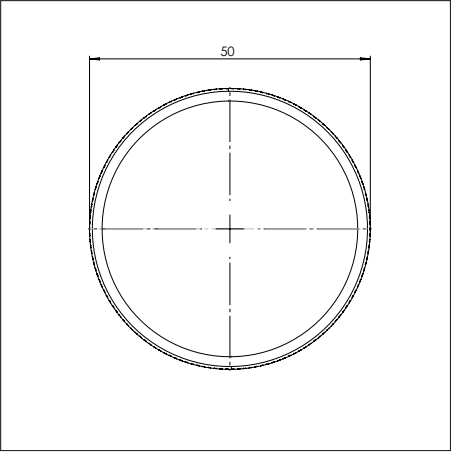
תמונת תלת מימד של מתג קדמי



מבט קדמי של מתג ההפעלה



מבט עליון של מתג ההפעלה



משטח עבודה במטבח: חומרים ומידות

אינדוקציה

10 - 35 mm	< 8 mm	
✓	—	גרניט Granite
✓	—	קוורץ Quartz/composite
✓	—	®FENIX
✗	✗	נירוסטה Stainless steel
✓	✓	פורצלן Ceramics/porcelain
✓	—	שיש Marble
✓	—	טבעי ¹ Natural stone
✓	—	Terrazzo
✓	—	זכוכית Glass
✓	—	בטון Concrete
✓	✗	Compact board
✗	✗	Non-homogene material (e.g. Travertine)
✗	✗	קוריאן Solid Surface
✗	✗	עץ Solid wood or with an HPL top layer

¹ = אבן טבעית היא חומר רגיש מכיוון שהיא מוצר טבעי. משמעות הדבר היא שכל משטח עבודה ייחודי ועלול להשתנות בעמידות, במרקם ובחוזק. הרכב האבן עשוי להשתנות, מה שהופך אותה לרגישה יותר לשריטות, כתמים או סדקים.

— = לא רלוונטי

✗ = לא מאושר

✓ = מומלץ

עובי משטח העבודה

עובי מינימום של משטח העבודה הוא 4 מ"מ.
עובי המקסימלי של משטח העבודה הוא 35 מ"מ (לדגמי מתגים עליונים ומתגים קדמיים)
הגבלה זו חלה רק על אינדוקציה; עבור כיריים גז יש לעיין במפרט הטכני הרלוונטי לדגם הנרכש.

עומק משטח העבודה

- לכל דגמי מתגים עליונים נדרש עומק מינימלי של 600 מ"מ.
- לכל דגמי מתגים קדמיים נדרש עומק מינימלי של 650 מ"מ.

מפרט משטח העבודה

תחתית משטח העבודה חייב להיות אחיד וישר לחלוטין.
יש לוודא עקביות מלאה עם הוראות יצרן משטח העבודה.

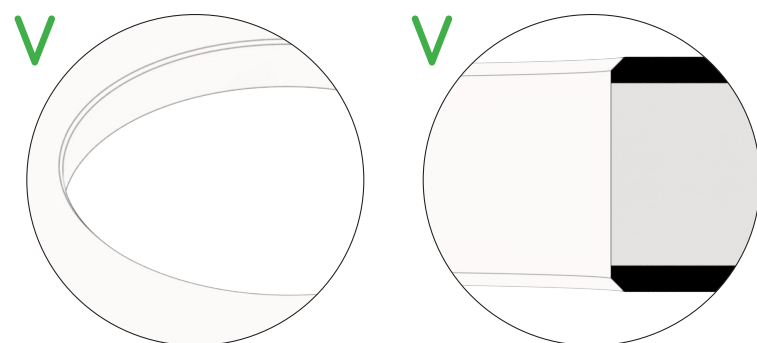
הוראות התקנה וטיפול

PITT Cooking במשטחי עבודה במטבח
אינדוקציה

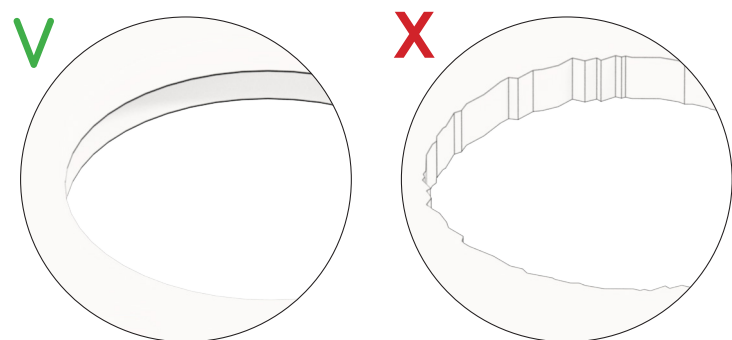
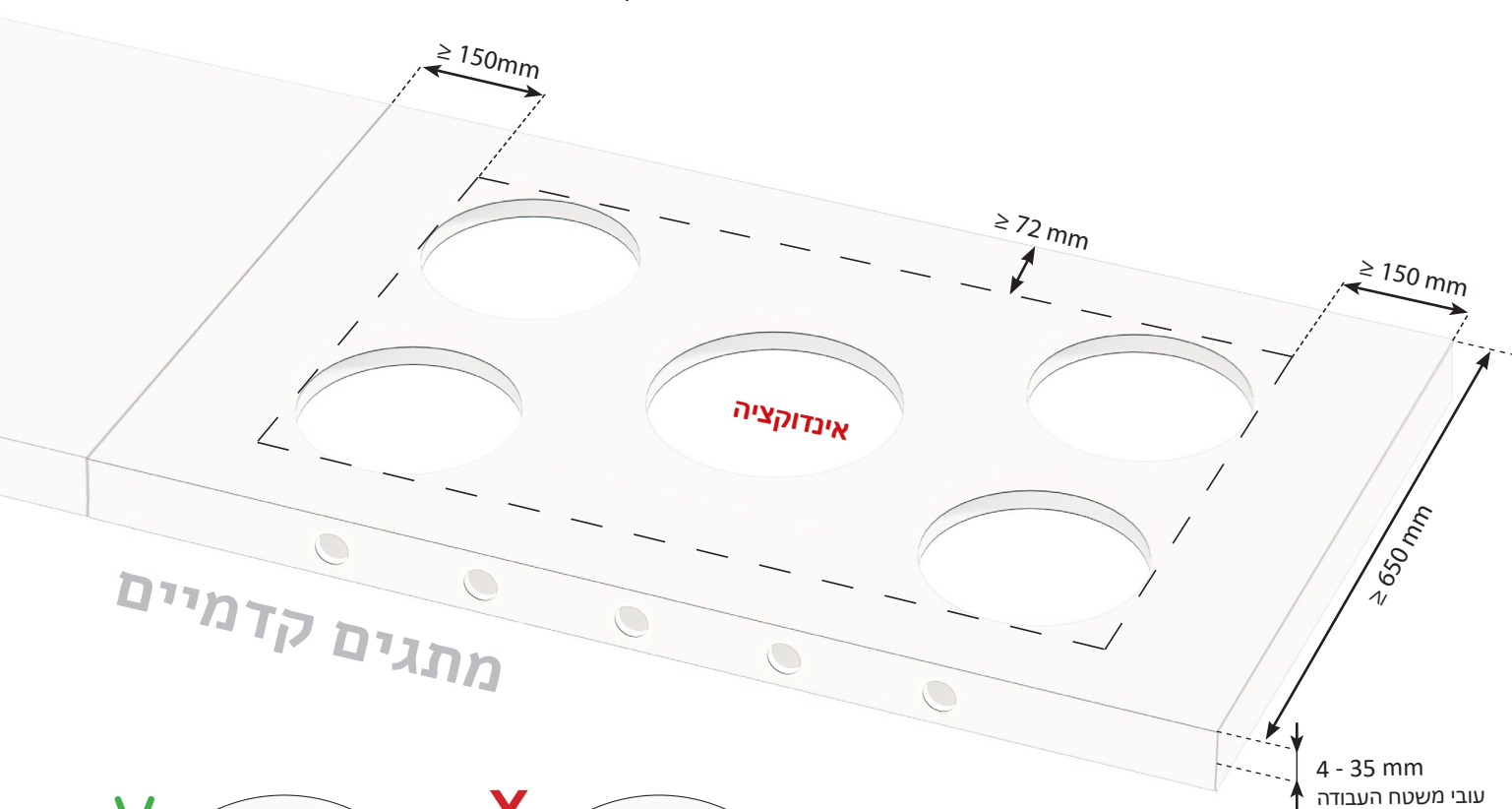
מתגים קדמיים

שימו לב: תבנית החורים המוצגת למטה היא לצורכי המחשה בלבד ועשויה להשתנות בהתאם לדגם.

לצורך תכנון המטבח כולו, יש לעקוב בקפידה אחר הוראות ההתקנה של PITT Cooking ולהתחשב בהוראות והנחיות של מוצרים אחרים המתוכננים במטבח.



יש לבצע חיתוך מינימלי (פאזה) של 1×1 מ"מ בקצוות העליונים והתחתונים של החתך.

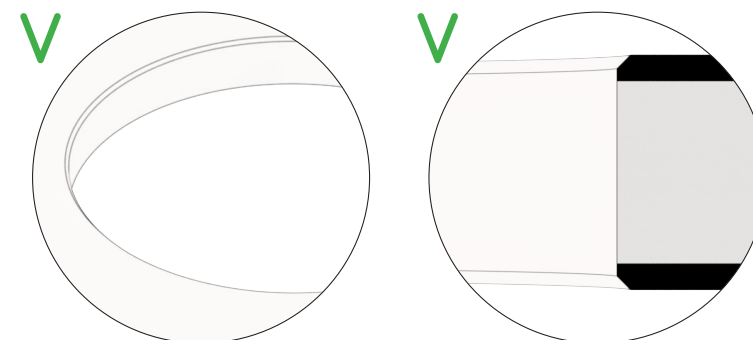


פנים החיתוך/חיתוכים חייב להיות חלק. אי-אחידות עלולה לגרום לסדקים.

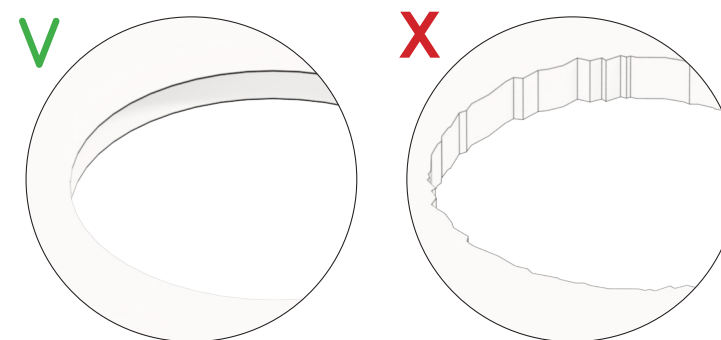
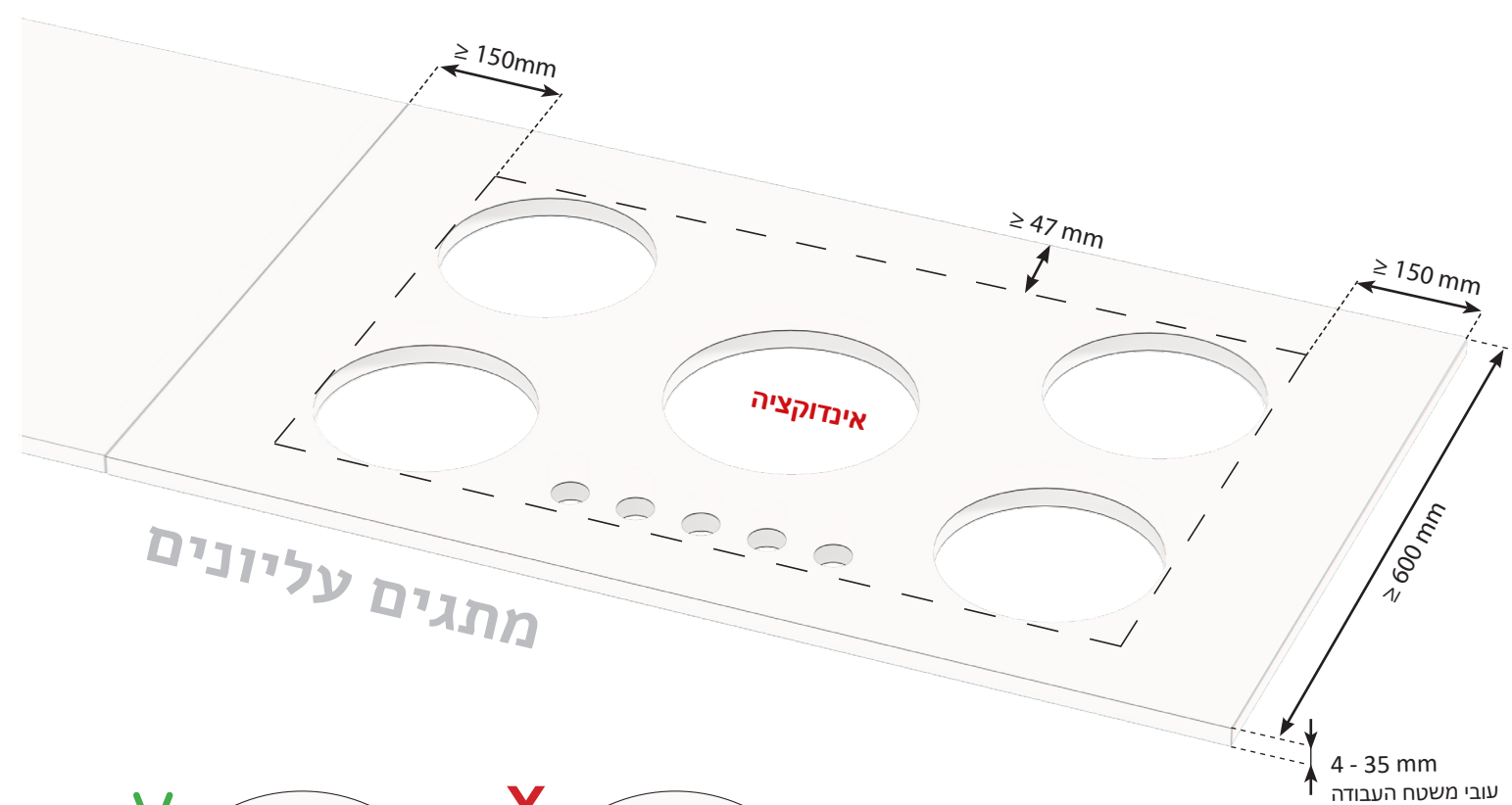
מתגים עליונים

שימו לב: תבנית החורים המוצגת למטה היא לצורכי המחשה בלבד ועשויה להשתנות בהתאם לדגם.

לצורך תכנון המטבח כולו, יש לעקוב בקפידה אחר הוראות ההתקנה של PITT Cooking ולהתחשב בהוראות והנחיות של מוצרים אחרים המתוכננים במטבח.



יש לבצע חיתוך מינימלי (פאזה) של 1×1 מ"מ בקצוות העליונים והתחתונים של החתך.

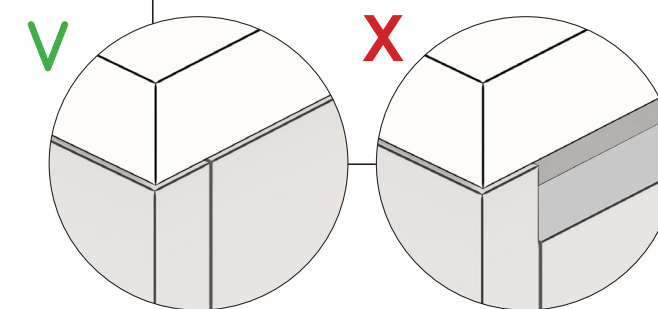
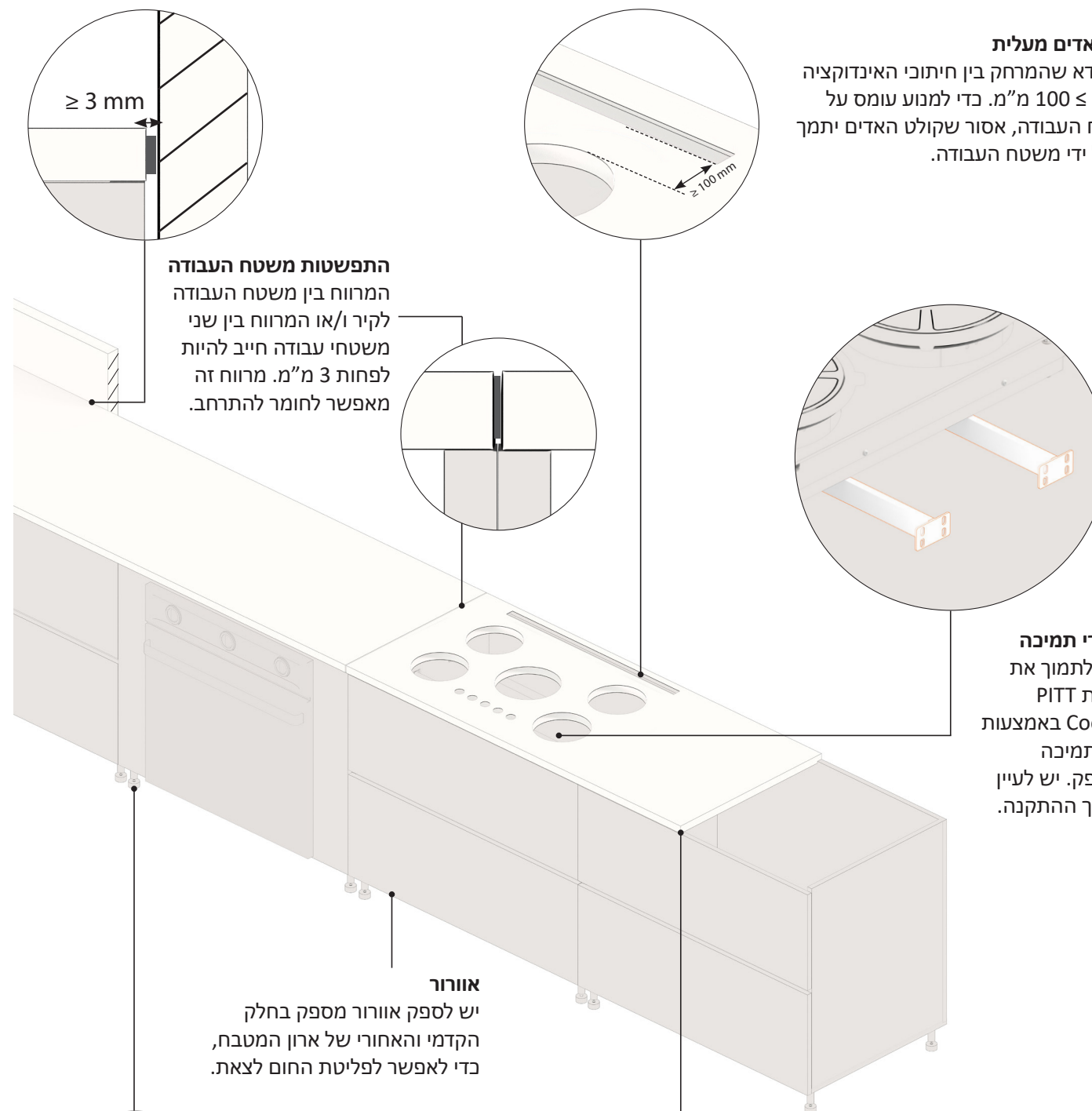


פנים החיתוך/חיתוכים חייב להיות חלק. אי-אחידות עלולה לגרום לסדקים.

יש לוודא שמשטח העבודה נתמך במלואו בצד הקדמי, האחורי, השמאלי והימני של יחידת PITT Cooking. ביצוע התמיכות על ידי הנגר/מעבד השיש עשוי למנוע עומס יתר על משטח העבודה בהתחשב במשקל יחידת PITT Cooking. כמו כן, חשוב שדפנות המטבח יהיו יציבים ומאוזנים לחלוטין, כדי שמשטח העבודה יונח באופן שטוח.

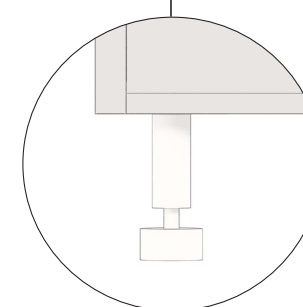
קולט אדים מעלית

יש לוודא שהמרחק בין חיתוכי האינדוקציה לקולט ≤ 100 מ"מ. כדי למנוע עומס על משטח העבודה, אסור שקולט האדים יתמך רק על ידי משטח העבודה.



תמיכת משטח העבודה

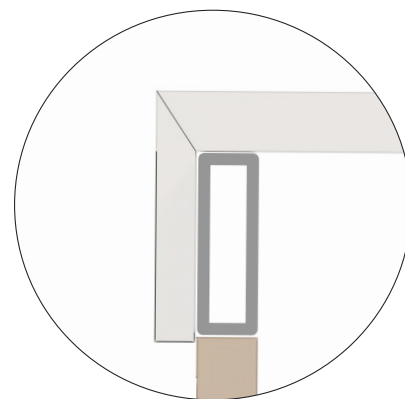
יש לוודא שמשטח העבודה נתמך באופן אחיד על גבי שלד הארון.



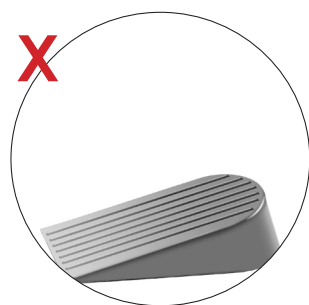
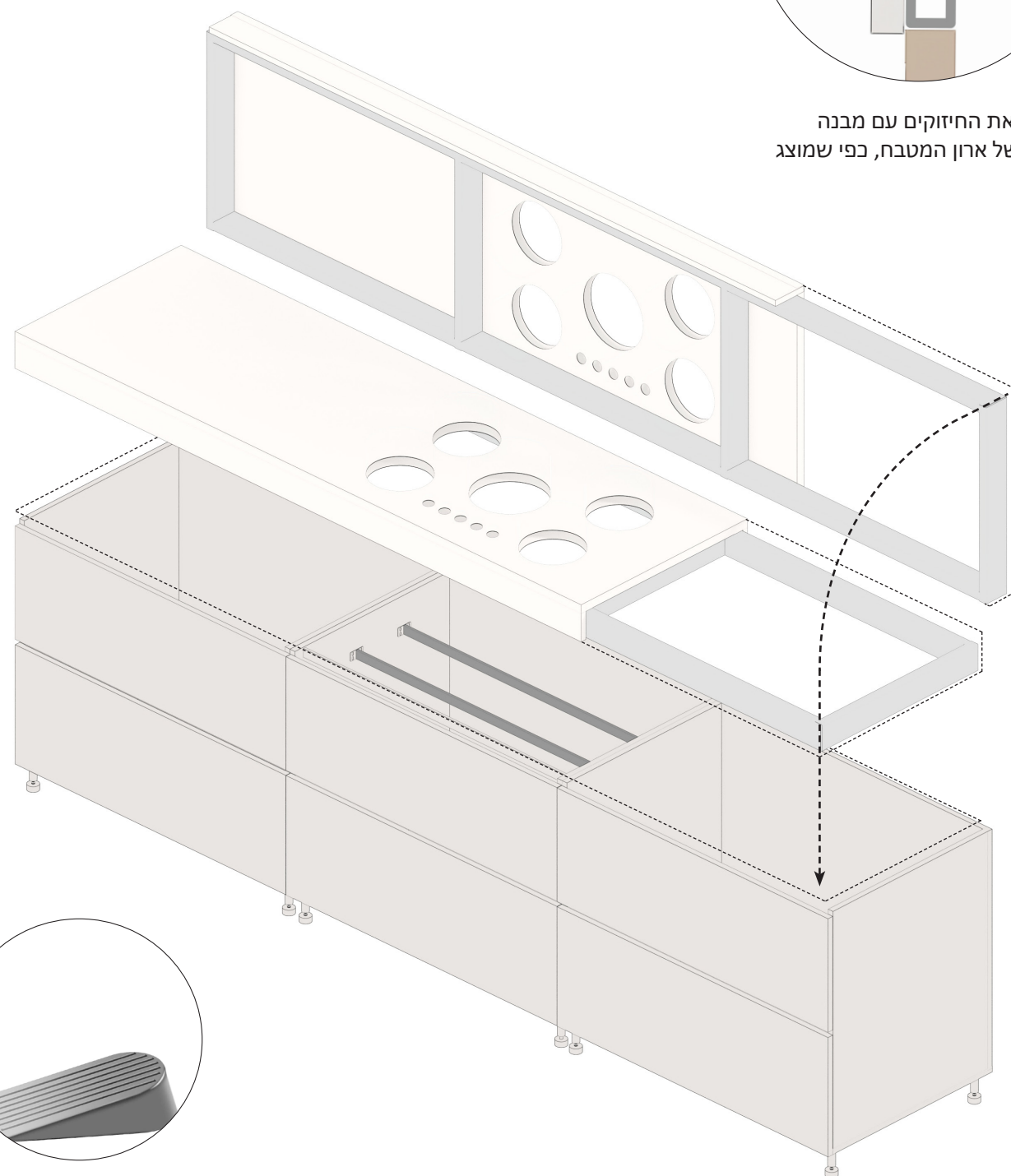
ארוכות מטבח ורגליות יישור
יש לוודא שארוכות המטבח מאוזנים ומפולסים לחלוטין. רגליות היישור חייבות להישען באופן יציב על הרצפה.

משטחי עבודה מעובים

למשטחי עבודה מעובים, חובה לבנות מסגרת ("סולם") כך שמשטח העבודה יתמך מכל הצדדים (קדמי, אחורי, שמאלי וימני) על גבי שלד הארון. יש להדביק את משטח העבודה באופן שמבטיח שמשטח העבודה והחיצוק יתפקדו כיחידה אחת.



יש ליישר את החיצוקים עם מבנה הנשיאה של ארון המטבח, כפי שמוצג למעלה



טריזים/יתדות

השימוש בטריז/יתד אסור בהחלט. הוראה זו חלה על כל סוגי משטחי העבודה.