

# PITT

COOKING



NL *Gebruikshandleiding - Outdoor*

EN *User manual - Outdoor*

**Outdoor**

# Inhoud

---

Hoofdstuk	Onderwerp	Pagina
1	Inbouwmaten PITT Cooking kookstelsysteem	3
2	Aansluiting gas en elektrisch	4
3	Algemene instructies	5
4	Overzicht PITT Cooking Outdoor	6
5	Bediening PITT Cooking	7
6	Optimaal gebruik van het PITT Cooking systeem	7
7	Onderhoud van het PITT Cooking systeem	8
8	Storingen in het PITT Cooking systeem	9
9	PITT Cooking Outdoor assortiment	10
10	Links & contactinformatie	11

## Voorwoord

---

Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aankoop van uw PITT Cooking Outdoor kit! Het Outdoor kit is opgebouwd uit verschillende onderdelen die het kookstelsysteem zowel tijdens als na het koken beschermen tegen weersinvloeden, en u daarnaast voorzien van optimaal kookgemak in uw buitenkeuken.

Dankzij de verschillende brandercapaciteiten kunt u elk gerecht op de juiste wijze bereiden. De geïntegreerde vonkontsteking in de bediening zorgt er voor dat u met één hand de branders en de ontsteking kunt regelen.

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

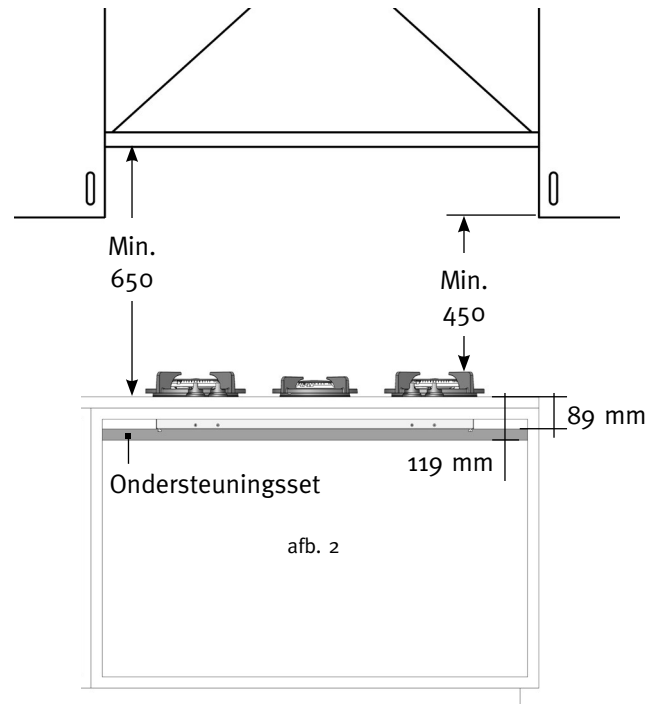
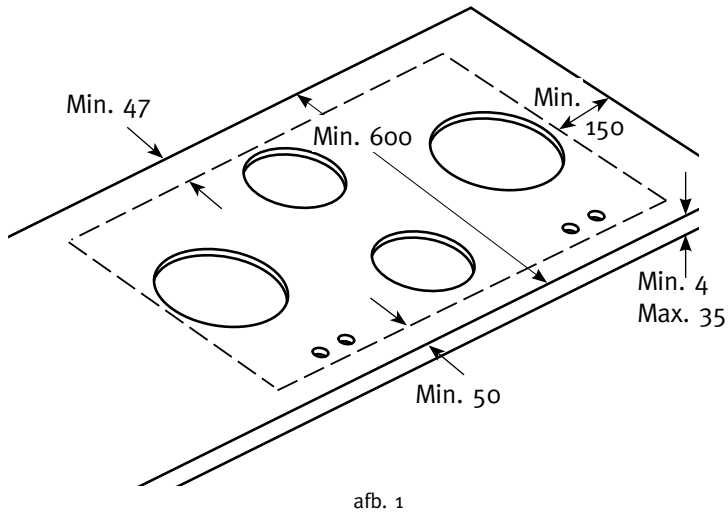
Bewaar deze handleiding goed, zodat een eventuele volgende gebruiker er ook zijn voordeel mee kan doen. Bovendien dient deze handleiding ook als naslagwerk voor de servicedienst.

Wij wensen u veel kookplezier in de buitenlucht!

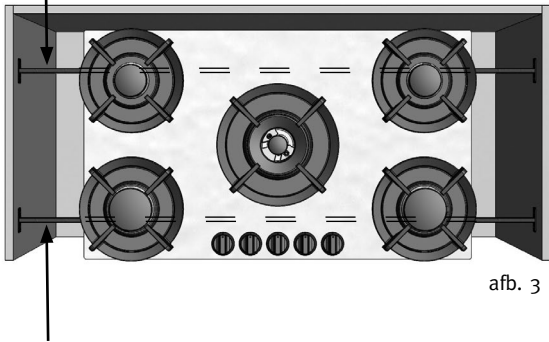
PITT Cooking

# 1 Inbouwmaten PITT Cooking kookstelsel

## Inbouwmaten kookstelsel in mm:



Ondersteuningsbalk<sup>1</sup>



Ondersteuningsbalk<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Van toepassing bij PITT Cooking Outdoor kit: controleer de installatiehandleiding om de ondersteuningsbalken op de juiste maatvoering te installeren. Dit is noodzakelijk om de beschermbak op de juiste wijze te installeren.

- Een PITT Cooking module mag nooit over de scheiding van twee kasten gemonteerd worden. De kookplaat moet te allen tijde demontabel zijn in geval van service.
- Zodra de PITT Cooking module bijvoorbeeld boven een lade wordt gepland, dient u rekening te houden met de totale dikte van de unit en ondersteuningsset van 119 mm, gemeten vanaf de bovenkant van het blad (afb. 2).
- Om doorbuigen van het keukenblad te voorkomen, dient de module ondersteund te worden met de PITT Cooking ondersteuningsset (afb. 3).

## 2 Aansluiting: gas en elektrisch

### Aanwijzingen gebruik van gas en aansluiting

- Controleer voor installatie of de lokale distributie condities (soort gas en gasdruk) overeenkomen met de instellingwaarden van dit apparaat. De instellingwaarden van dit apparaat zijn vermeld op de typeplaat.
- Dit apparaat is niet uitgerust met een verbrandingsgasafvoer installatie.
- De gasaansluiting dient te voldoen aan de algemeen geldende voorschriften. Wij adviseren de kookplaat met een vaste gasleiding aan te sluiten. Gebruik van een goedgekeurde, speciaal daarvoor bestemde, gaslang is ook toegestaan.
- Gebruik achter een oven altijd een volledige metalen slang.
- Bij gebruik van een goedgekeurde gaslang mag deze niet geknikt zijn en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.
- De aansluitkraan moet op een makkelijk bereikbare plaats geplaatst worden.
- Gebruik een gaslang met een maximale lengte van twee meter in het geval van LPG (flessengas).
- Vul een LP gascilinder nooit meer dan 80%.
- Controleer voor ingebruikname alle aansluitingen op lekken, dit kan met behulp van zeepsop.
- Bewaar of gebruik geen gascilinders of andere ontvlambare dampen of vloeistoffen in de nabijheid van het PITT Cooking kookstelsel.

### Aanwijzingen elektrische aansluiting

230 V – 50 Hz – 0,6 VA

- De elektrische installatie dient te voldoen aan de nationaal en plaatselijk geldende voorschriften.
- Wandcontactdoos en stekker moeten te allen tijde bereikbaar zijn.
- Het toestel aansluiten met de meegeleverde geaarde stekker op een geaard stopcontact.
- Bij beschadiging van de aansluitkabel mag deze alleen vervangen worden door de fabrikant of een door hen aan te wijzen installateur. Dit is aanbevolen om gevaarlijke situaties te voorkomen.

### Batterij vonkontsteking\*

1,5V DC

- De vonkontsteking werkt middels een AA-batterij.
- De batterij bevindt zich aan de onderzijde in de behuizing.

\* afhankelijk van het model

### Overzicht Outdoor modellen

Model PITT	Totaal kW	Bel. gr/h
Akan	1,8 Kw Hs	130
Altar	3 kW Hs	220
Azuma	5 kW Hs	360
Air	5 kW Hs	360
Baluran	8 kW Hs	580
Bennett	6,8 kW Hs	490
Baula	8 kW Hs	580
Bely	6,8 kW Hs	490
Capital	9,8 kW Hs	710
Cima	9,8 kW Hs	710

### Overzicht gas - sproeier combinatie

Gas	Gasdruk	Brander 0,3 - 1,8 kW sproeier	Brander 0,3 - 3 kW sproeier	Brander 0,2 - 5 kW buitenring sproeier	Brander 0,2 - 5 kW binnenring sproeier
G25	25 mbar	1.02	1.32	2X 1.18	1X 0,71
G25.3	25 mbar	1.02	1.32	2X 1.18	1X 0,71
G25	20 mbar	1.07	1.45	2X 1.28	1X 0,74
G20	20 mbar	1.01	1.29	2X 1.15	1X 0,70
G30	30 mbar	0.66	0.87	2X 0.72	1X 0.46
G30	50 mbar	0.58	0,79	2X 0.68	1X 0.40
G31	30 mbar	0.70	0.94	2X 0.80	1X 0.48
G31	37 mbar	0.66	0.87	2X 0.72	1X 0.46
G31	50 mbar	0.62	0.80	2X 0.70	1X 0.42

### Toestel categorieën

Gas	I2H/E/LL G20/25	I2L/I2EK G25/G25.3	I3+ G30/31	I3B/P G30/31	I3P G31
Gasdruk	20 mbar	25 mbar	30/37 mbar	50 mbar	50 mbar
<b>Toestel klasse: 3</b>					

### 3 Algemene instructies

#### Waarschuwingen met betrekking tot veiligheid

Lees de instructies uit deze gebruikershandleiding zorgvuldig door. Pas daarna kunt u het PITT Cooking systeem op de juiste manier gebruiken. Bewaar zowel de montagehandleiding als de gebruikershandleiding goed. Bij het overdragen van het PITT Cooking systeem aan een andere gebruiker dient u deze documentatie mee te leveren.

Controleer het PITT Cooking systeem direct na het verwijderen van de verpakking. Indien er sprake is van transportschade dient u contact op te nemen met PITT Cooking en de veroorzaakte schade schriftelijk vast te leggen.

#### Veiligheidsvoorschriften

1. Gebruik de kookplaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten. Het toestel is niet geschikt om ruimtes mee te verwarmen.
2. Let op dat alle branderonderdelen op de juiste, voorgeschreven manier zijn geplaatst.
3. Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik.
4. Afstand van de pan tot een niet-hittebestendige wand of bedieningsknop dient minimaal 2 centimeter te zijn.
5. Plaats pannen altijd op de pandragers, plaats deze nooit rechtstreeks op de branderdop.
6. Controleer het product regelmatig op beschadigingen. Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het beschadigd is, maar laat het repareren.
7. De gebruiker is zelf verantwoordelijk voor het juiste gebruik en de goede staat van het systeem. Bij onjuist gebruik kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.
8. Bij het kiezen van een plaats voor het PITT Cooking systeem, of het nu een verrijbare of ingebouwde toepassing betreft, moet rekening worden gehouden met de blootstelling aan wind, de nabijheid van verkeerswegen en de lengte van de gastoevoerleiding.
9. Steek het PITT Cooking systeem nooit aan met de afdekkap op zijn plaats.
10. Plaats de afdekkap nooit over het PITT Cooking systeem wanneer de branders aan staan en wanneer de branderonderdelen heet zijn.
11. Gebruik het PITT Cooking systeem nooit met harde wind(stoten).
12. Gebruik het PITT Cooking systeem nooit als verwarming.
13. Gebruik het PITT Cooking systeem alleen op een harde, vlakke, onbrandbare ondergrond die het gewicht van de opstelling veilig kan dragen.
14. Laat het PITT Cooking systeem niet onbeheerd achter wanneer deze in gebruik is.
15. Verplaats het PITT Cooking systeem niet wanneer deze in gebruik is.

#### Oververhitting en brandgevaar

16. Schakel de brander alleen in als u er een pan of wok op heeft geplaatst. Bij het verhitten van een lege pan kan er oververhitting optreden.
17. Oververhitte olie of boter kunnen gemakkelijk vlam vatten. *Nooit* blussen met water. U kunt de vlammen smoren door de pan af te dekken met een deksel.
18. Flambeer nooit onder een afzuigkap, dit kan brand veroorzaken.
19. Leg nooit ontvlambare of metalen voorwerpen op de kookplaat.
20. Plaats nooit een grill of bakplaat over twee branders.
21. Gebruik geen pannen met een grotere bodemdiameter dan de pandrager. Wij adviseren bij de kleine en medium brander een pan met een bodemdiameter van maximum 230 mm en bij de wok-/sudder brander een maximum van 270 mm.

#### Hete onderdelen

22. Branderdelen en het keukenblad rondom de branders worden heet tijdens gebruik en blijven dit nog geruime tijd na het koken. Raak deze hete delen niet aan.
23. Bij gebruik van pannen met een grotere diameter dan aanbevolen (punt 21) kunnen de bedieningsknoppen bij langdurig en intensief gebruik heet worden.
24. Zorg ervoor dat de vlam altijd onder panbodem blijft (geldt niet bij wokken). Vlammen langs de panwand zijn niet effectief en veroorzaken ongewenste oververhitting.
25. Het is van groot belang dat kinderen op afstand blijven. Zorg ervoor dat de vlam altijd onder panbodem blijft (geldt niet bij wokken). Vlammen langs de panwand zijn niet effectief en veroorzaken ongewenste oververhitting.
26. De branderonderdelen, Outdoor kit en objecten die dichtbij de gasbrander staan kunnen heet worden tijdens gebruik van de brander. Met zorg gebruiken.
27. Als de bewegende branderonderdelen warm zijn, gebruik dan beschermende handschoenen of daarvoor bedoeld gereedschap om de branderonderdelen te verplaatsen.

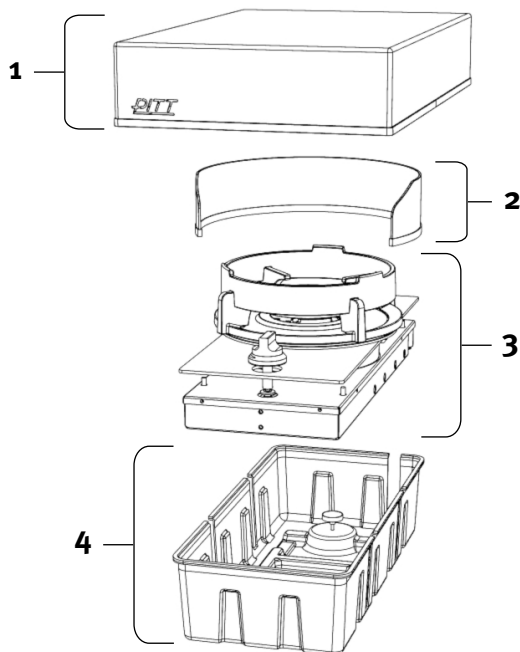
## 4 Overzicht PITT Cooking Outdoor

### PITT Cooking Outdoor set

#### Type A<sup>1</sup>

##### Onderdelen

- 1 Afdekkap 1-PITT
- 2 Windscherm Groot
- 3 1-PITT Cooking kookstelsysteem
- 4 Beschermbak 1-PITT



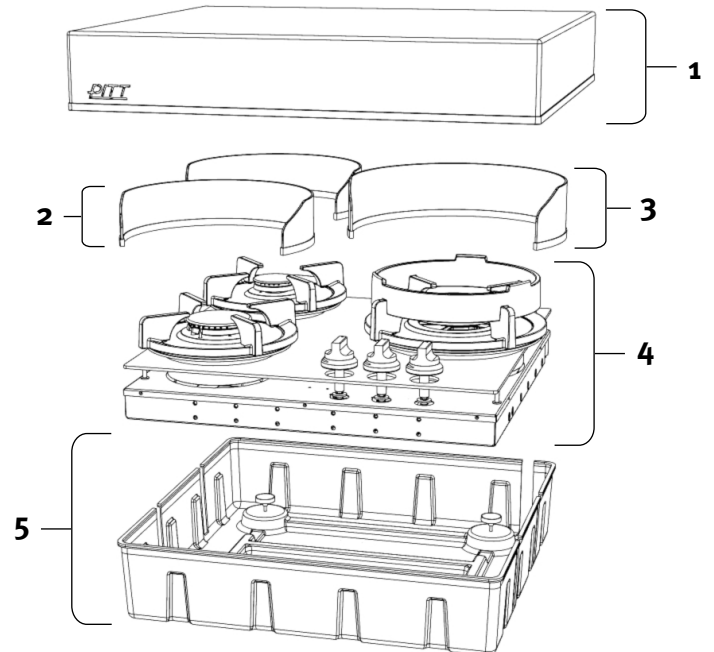
#### 1-PITT Cooking kookstelsysteem

(1-PITT Cooking kookstelsysteem Azuma weergegeven)

### PITT Cooking Outdoor set

#### Type B/C<sup>1</sup>

- 1 Afdekkap 2-/3-PITT
- 2 Windscherm Klein
- 3 Windscherm Groot
- 4 2-/3-PITT Cooking kookstelsysteem
- 5 Beschermbak 2-/3-PITT



#### 2-/3-PITT Cooking kookstelsysteem

(3-PITT Cooking kookstelsysteem Capital weergegeven)

#### Compatibele PITT Cooking kooksystemen voor buitengebruik

PITT Cooking Outdoor set	PITT Cooking kookstelsysteem
Type A <sup>1</sup>	Akan, Altar, Azuma en Air
Type B <sup>1</sup>	Baula, Bely, Baluran en Bennett
Type C <sup>1</sup>	Capital en Cima

## 5 Bediening PITT Cooking

### Branders PITT Cooking



Kleine brander  
0,3 - 2 kW



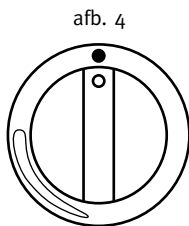
Medium brander  
0,3 - 3 kW



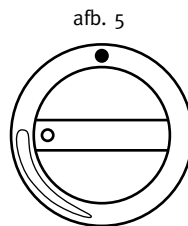
Wok-/sudderbrander  
0,2 - 5 kW

### Branders ontsteken en instellen

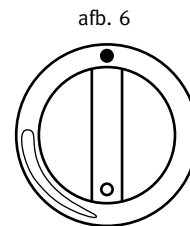
Om storingen te voorkomen dient u voor het ontsteken van de brander te controleren of alle onderdelen op de juiste manier gemonteerd zijn. Voor het ontsteken van de brander dient u een pan op de gaspit te plaatsen. Elke brander kan traploos worden ingesteld tussen hoge en lage stand.



Brander uitgeschakeld



Hoge stand



Lage stand

#### Inschakelen

Om de brander te ontsteken dient u de vonkontsteking te activeren. Dit doet u door de bedieningsknop helemaal in te drukken en deze ingedrukt te houden. Draai de bedieningsknop naar links (afbeelding 5). Houdt de knop vervolgens nog 5 tot 8 seconden ingedrukt. Op deze manier wordt de temperatuursensor warm, waardoor gastoevoer mogelijk is. U kunt de grootte van de vlam reguleren door langzaam aan de bedieningsknop te draaien tussen de hoge en lage stand (afbeelding 5 en 6).

Let op: mocht de vlam na 2 tot 4 seconden niet ontsteken, dan dient u de bedieningsknop door te draaien naar de lage stand (afbeelding 6). Een kleine vlam ontsteekt vaak sneller dan een grote vlam.

#### Uitschakelen

Om de brander uit te schakelen draait u de bedieningsknop terug tot de stand weergegeven op afbeelding 4.

## 6 Optimaal gebruik van het PITT Cooking systeem

- Voorkom dat de vlammen om de pan heen gaan, dit zorgt ervoor dat er veel energie verloren gaat. Ook handgrepen van de pannen kunnen hierdoor te heet worden.
- Voor het doorkoken van grote hoeveelheden en wokken kunt u het beste de wokbrander gebruiken. Bereiding van sauzen, doorkoken en sudderen kan het beste gebeuren op de sudderbrander. Voor het doorkoken dient deze wel op de hoogste stand te staan.
- Kook met het deksel op de pan, hiermee spaart u energie.
- Gebruik pannen met een vlakke, schone en droge bodem. Vlakke pannen staan stabiel en een schone bodem zorgt voor een betere warmteoverdracht naar het gerecht.

### Wokbrander

Met de wokbrander kunt u gerechten op een zeer hoge temperatuur bereiden. Hierbij is het echter belangrijk om op een aantal dingen te letten:

- Zorg ervoor dat u de ingrediënten van te voren snijdt.
- Gebruik bij het roerbakken olie van goede kwaliteit. Olijfolie, zonnebloemolie of arachideolie zijn zeer geschikt voor het wokken. Gebruik geen boter of margarine, deze verbranden door hoge temperaturen.
- Om alle ingrediënten tegelijk gaar te laten worden, dient u eerst de ingrediënten met de langste bereidingstijd in de pan te doen.

## 7 Onderhoud van het PITT Cooking systeem

### PITT Cooking Indoor kookstelsysteem

Het PITT Cooking systeem is vervaardigd uit hoogwaardige materiaalsoorten, die eenvoudig gereinigd kunnen worden.

Let hierbij op de volgende aandachtspunten:

1. Reinig branderdelen nooit in de vaatwasser, het vaatwasmiddel kan deze aantasten. Voorkom reiniging met teveel vocht, dit kan de brander en ventilatieopeningen binnen dringen.
2. Gebruik een doekje om de elektrische vonkontsteking (zie afb. 7) te reinigen. Bij zware vervuiling kan de punt met een fijn borsteltje worden gereinigd. Doe dit wel voorzichtig, voorkom dat de afstand van de vonkontsteking tot de brander wijzigt. Het gevolg kan zijn dat de brander slecht of niet ontsteekt.
3. Plaats de pandragers direct op de branders, zonder deze over uw werkblad te schuiven.
4. Let bij het in elkaar zetten van de branderdelen op de geleidingsnokken (zie afb. 8).
5. Reinig de kookplaat direct na gebruik, dan voorkomt u dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en later lastig te verwijderen zal zijn.
6. Begin met het reinigen van de knoppen, branders en pandragers. Reinig daarna het werkblad, zo voorkomt u dat deze na reiniging opnieuw vuil wordt.
7. Gebruik een mild schoonmaakmiddel en zachte doek om de verwijderbare branderdelen te reinigen. Hardnekkige vlekken op pandrager en branderdoppen kunnen het beste worden verwijderd met een vloeibaar reinigingsmiddel.
8. Gebruik in geen geval schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.
9. Voor onderhoud en reiniging van uw werkblad verwijzen wij naar de handleiding van het desbetreffende product.
10. Zorg ervoor dat alle branders zijn uitgeschakeld wanneer het toestel schoongemaakt wordt.
11. Gebruik geen schoonmaakmiddelen, ook geen water, wanneer het PITT Cooking toestel heet is.

**Let op:** Het PITT Cooking systeem mag niet met een stoom- of hogedrukreiniger worden schoongemaakt. Op deze manier kan de elektrische veiligheid niet worden gewaarborgd.

**Let op:** Verwijder nooit de schroeven van het hittedeksel (fig. 8a).

afb. 7



Elektrische vonkontsteking

afb. 8



Pandrager met geleidingsnok

afb. 8a



Schroeven hittedeksel

### PITT Cooking Outdoor kit

De PITT Cooking Outdoor kit is, net zoals het PITT<sup>c</sup>ooking systeem, vervaardigd uit hoogwaardige materiaalsoorten, die eenvoudig gereinigd kunnen worden.

Let hierbij op de volgende aandachtspunten:

1. Reinig de Outdoor onderdelen nooit in de vaatwasser, het vaatwasmiddel kan deze aantasten.
2. Reinig de Outdoor onderdelen direct na gebruik (en na het afkoelen), dan voorkomt u dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en later lastig te verwijderen zal zijn.
3. Gebruik een mild schoonmaakmiddel en zachte doek om de Outdoor onderdelen te reinigen.
4. Gebruik in geen geval schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.
5. Zorg ervoor dat alle branders zijn uitgeschakeld wanneer het toestel schoongemaakt wordt.
6. Gebruik geen schoonmaakmiddelen, ook geen water, wanneer de Outdoor onderdelen heet zijn.

## 8 Storingen in het PITT Cooking systeem

**Let op:** Het PITT Cooking kookstelsel en Outdoor kit mogen alleen worden aangesloten door een erkend installateur. Om de veiligheid en garantie te waarborgen mogen reparaties alleen worden uitgevoerd door erkende vakmensen. U dient uitsluitend gebruik te maken van originele onderdelen.

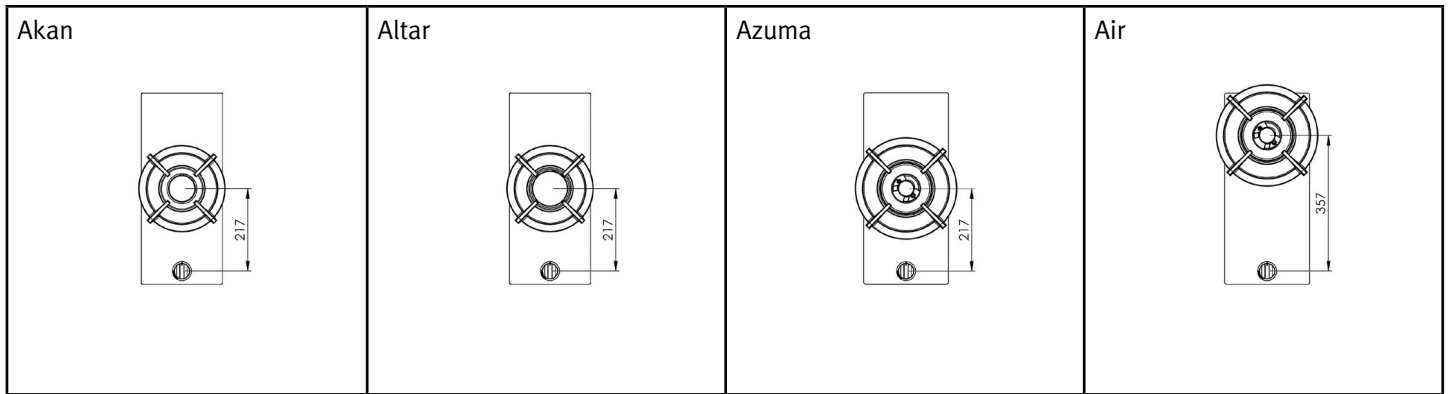
Storing	Oorzaak	Oplossing	Hoofdstuk / Pagina
Een brander ontsteekt en gaat direct weer uit.	De bedieningsknop is niet lang genoeg ingedrukt om de vlambeveiliging te activeren.	Houd de knop na ontsteken enkele seconden ingedrukt.	Hoofdstuk 4 / pagina 6
	De bedieningsknop is niet op de juiste hoogte afgesteld.	Stel de bedieningsknop goed af.	Montagehandleiding** TS: 13 t/m 15
De bedieningsknop loopt aan op de afdichtingsschaal.	Kookplaat is niet vlak onder het werkblad gemonteerd.	Stel de bedieningsknop goed af.	Montagehandleiding** TS: 13 t/m 15
	Afdichtingsschaal niet gecentreerd t.o.v. bedieningsknop.	Afdichtingsschaal loshalen en opnieuw vastplakken.	Montagehandleiding** TS: 19 t/m 20
Vonkontsteking blijft hangen	Kookplaat is niet vlak onder het werkblad gemonteerd.	Stel de bedieningsknop goed af.	Montagehandleiding** TS: 13 t/m 15
	Afdichtingsschaal niet gecentreerd t.o.v. bedieningsknop.	Afdichtingsschaal loshalen en opnieuw vastplakken.	Montagehandleiding** TS: 19 t/m 20
Een brander ontsteekt niet.	De bedieningsknop is niet op de juiste hoogte afgesteld.	Stel de bedieningsknop goed af.	Montagehandleiding** TS: 13 t/m 15
	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.	
	Zekering defect of de zekering ring in de meterkast is uitgeschakeld.	Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in.	
	Vonkontsteking is vervuild of vochtig.	Reinig of droog de vonkontsteking.	Hoofdstuk 6 / pagina 7
	Branderdelen zijn niet juist gemonteerd.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.	Hoofdstuk 6 / pagina 7
	Branderdelen zijn vervuild of vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let hierbij op of de uitstroomgaten open zijn.	Hoofdstuk 6 / pagina 7
	Hoofdgaskraan is gesloten.	Open de hoofdgaskraan.	Hoofdstuk 2 / pagina 4
	Bedieningsknop is niet lang of diep genoeg ingedrukt.	Houd de bedieningsknop lang genoeg en voldoende ingedrukt tussen vol- en kleinstand.	Hoofdstuk 4 / pagina 6
	Batterij leeg*	Batterij vervangen	
Een brander brandt niet egaal.	Branderdelen zijn niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.	Hoofdstuk 6 / pagina 7
	Branderdelen zijn vervuild of vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let hierbij op of de uitstroomgaten open zijn.	Hoofdstuk 6 / pagina 7
Gaslucht in omgeving van het kooktoestel.	Aansluiting kookplaat lekt.	Controleer de aansluiting. Indien de oorzaak niet gelijk te verhelpen is sluit dan onmiddellijk de hoofdgaskraan.	
	Er is een brander ingeschakeld, maar niet ontstoken.	Sluit de bedieningsknop en wacht enkele minuten met opnieuw ontsteken.	Hoofdstuk 4 / pagina 6

\* Afhankelijk van het model / \*\* TS = PITT Cooking Top Side manual

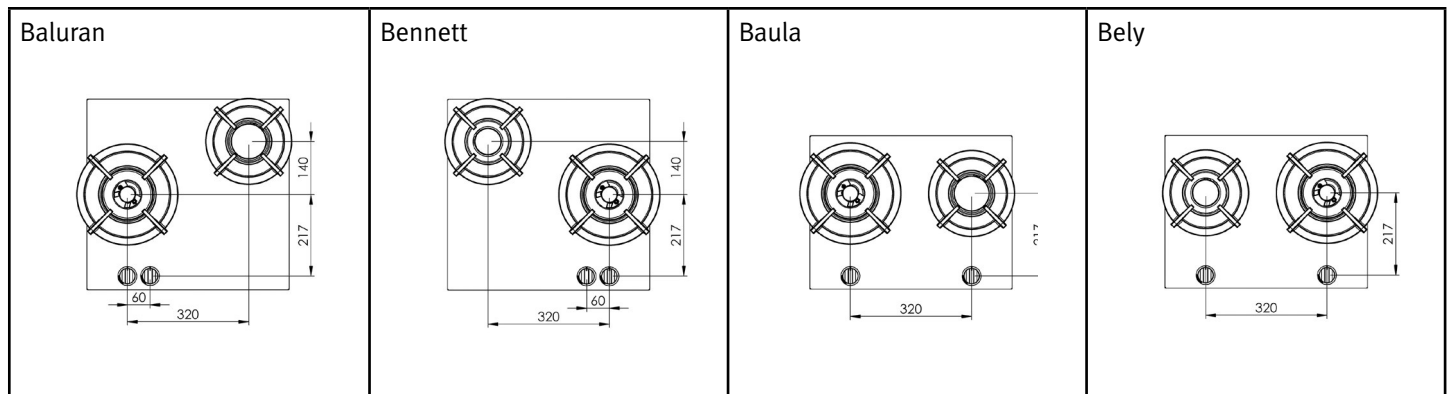
Krijgt u de storing niet verholpen aan de hand van de bovenstaande punten? Neem contact op met uw vakhandelaar of de PITT Cooking klantenservice. Zie contactgegevens op pagina 11.

## 9 PITT Cooking Outdoor assortiment

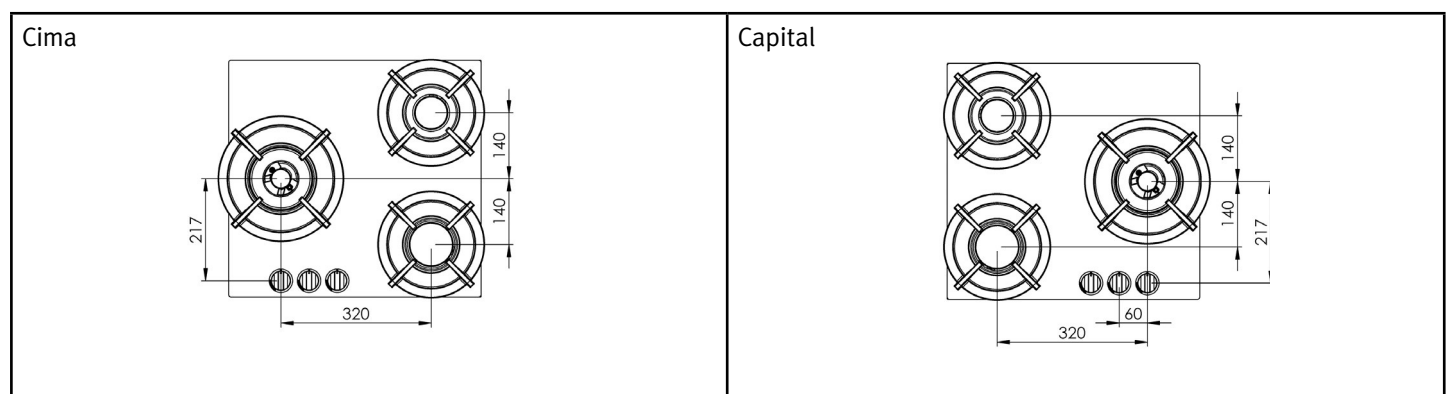
### PITT Cooking system - Outdoor kit Type A<sup>1</sup>



### PITT Cooking system - Outdoor kit Type B<sup>1</sup>



### PITT Cooking system - Outdoor kit Type C<sup>1</sup>



<sup>1</sup> Het PITT Cooking kookstelsel is in combinatie met de Outdoor kit enkel toegankelijk voor de Professional en Black edition.



# PITT

COOKING



EN *User manual - Outdoor*

**Outdoor**

# Content

---

Chapter	Subject	Page
1	PITT Cooking Installation dimensions	15
2	Connection: gas and electrical	16
3	General instructions	17
4	Overview PITT Cooking Outdoor	18
5	Control PITT Cooking	19
6	Optimal use of the PITT Cooking system	19
7	Maintenance of the PITT Cooking system	20
8	Failures in the PITT Cooking system	21
9	PITT Cooking Outdoor assortment	22
10	Links & contact information	23

## Foreword

---

Dear customer,

Congratulations on the purchase of your PITT Cooking Outdoor kit! The Outdoor kit is made up of several components that protect the cooking system from weather circumstances both during and after cooking, while also providing you with optimal cooking convenience in your outdoor kitchen.

Thanks to the different burner capacities, you can cook any dish the right way. The integrated spark ignition in the controls allows you to control the burners and ignition with one hand.

This manual describes how to make optimal use of all the functions of this (outdoor) cooking system. We recommend that you read the user manual and assembly instructions carefully before using the appliance.

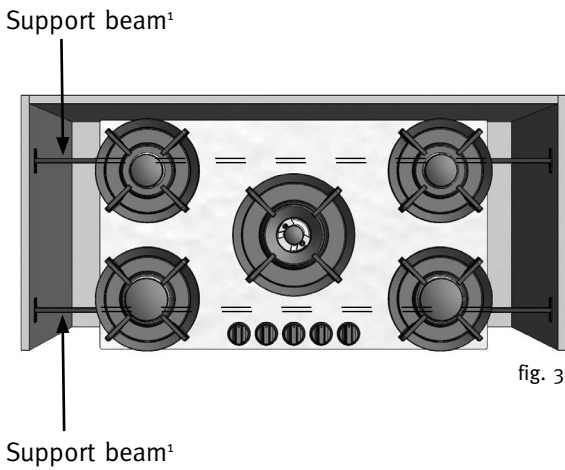
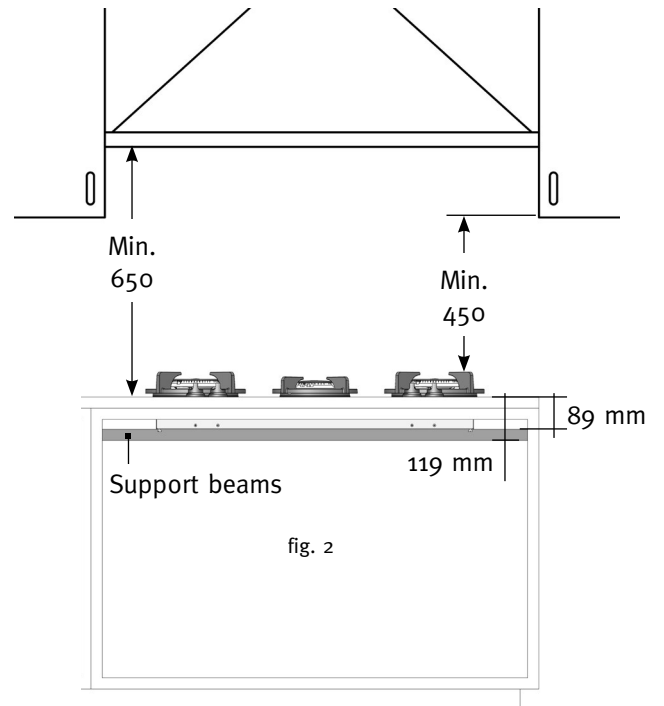
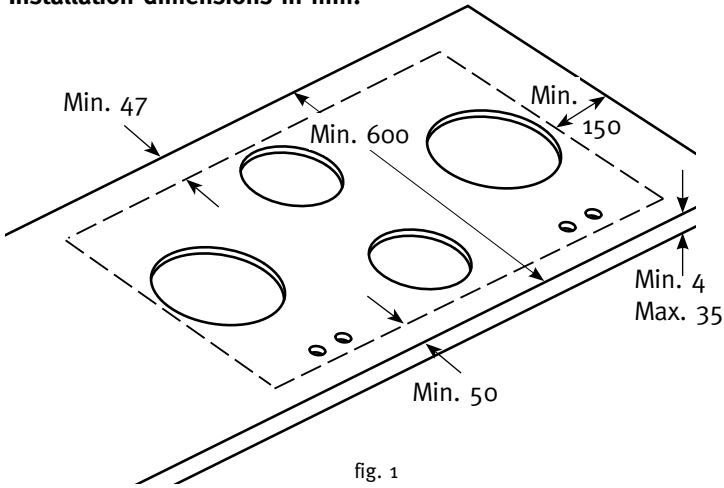
Keep this manual in a safe place so that any subsequent user can also benefit from it. In addition, these instructions will also serve as a reference in case of service.

We wish you lots of fun cooking outdoors!

PITT Cooking

# 1 PITT Cooking Installation dimensions

Installation dimensions in mm:



<sup>1</sup> **Note:** Check the installation manual to install the support beams according to the correct dimensions. This is necessary in order to install the bottom cover correctly.

- A cooking module cannot be installed over a partition of cabinets. It has to be accessible in case it needs servicing.
- When PITT Cooking is combined with a drawer cabinet, always be aware of the measurements of the unit and the support bar. The height of the unit and the support bar is 119 mm, measured from the top of the worktop (Fig.2).
- To prevent bending of the worktop the appliance need to be supported by two PITT Cooking support bars (Fig. 2 and 3).

## 2 Connection: gas and electrical

### Directions for use of gas and gas connection

- Check that installation or local distribution regulations (type of gas and gas pressure) match the setting value of this device. The setting values of this device are indicated on the type plate.
- This device is not equipped with a combustion gas drain installation.
- Installation and connection must comply with the regulations in force locally and nationwide. You must check the regulations in regards to ventilation requirements.
- The gas connection must comply with the general regulations. We recommend to connect the hob with a fixed gas pipeline or to use an approved gas hose.
- Always use a full metal hose behind the oven.
- An approved gas hose should not be kinked and should not come into contact with moving parts of the kitchen furniture.
- The main gas supply must be in an easily accessible place.
- Use a gas hose with a maximum length of two meters in the case of LPG (bottled gas).
- Never fill an LP gas cylinder more than 80%.
- Before using the cooking unit check all the connections for leaks with soapy water.
- Do not store or use gas cylinders or other flammable vapors or liquids near the PITT Cooking system.

### Electrical connection instructions\*

230 V – 50 Hz – 0,6 VA

- The electrical installation must conform to the national and local regulations.
- Power socket and plug must always be reachable.
- Connect the unit with the supplied plug to an earthed socket.
- Damage to the connection cable may only be replaced by the manufacturer, or an approved Installer. This to prevent dangerous situations.

### Battery spark ignition\*

1,5V DC

- The spark ignition operates through a battery AA. Replace the battery if the spark ignition does not operate
- The battery is positioned in the casing at the underside.

\* Depending on the model

### Overview Outdoor assortment

Model PITT	Totaal kW	Bel. gr/h
Akan	1,8 Kw Hs	130
Altar	3 kW Hs	220
Azuma	5 kW Hs	360
Air	5 kW Hs	360
Baluran	8 kW Hs	580
Bennett	6,8 kW Hs	490
Baula	8 kW Hs	580
Bely	6,8 kW Hs	490
Capital	9,8 kW Hs	710
Cima	9,8 kW Hs	710

### Gastype - nozzle combination overview

Gas	Supply pressure	Burner 0,3 - 2 kW nozzle	Burner 0,3 - 3 kW nozzle	Burner 0,2 - 5 kW outer ring nozzle	Burner 0,2 - 5 kW inner ring nozzle
G25	25 mbar	1.02	1.32	2X 1.18	1X 0,71
G25.3	25 mbar	1.02	1.32	2X 1.18	1X 0,71
G25	20 mbar	1.07	1.45	2X 1.28	1X 0,74
G20	20 mbar	1.01	1.29	2X 1.15	1X 0,70
G30	30 mbar	0.66	0.87	2X 0.72	1X 0.46
G30	50 mbar	0.58	0,79	2X 0.68	1X 0.40
G31	30 mbar	0.70	0.94	2X 0.80	1X 0.48
G31	37 mbar	0.66	0.87	2X 0.72	1X 0.46
G31	50 mbar	0.62	0.80	2X 0.70	1X 0.42

### Unit category

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

Class of appliances: 3

## 3 General instructions

### Safety warnings

- Read the instructions in this user manual carefully. Only then you can use your PITT Cooking gas hob the right way.
- Save both the assembly instructions and the user manual. If the PITT Cooking system transfers to another user, they need this documentation.
- Check the PITT Cooking system immediately after removing the packaging. If there is any shipping damage you should contact PITT Cooking immediately by e-mail or in writing.

### Safety rules

1. PITT Cooking is intended for domestic use only. Only use the gas hob for the preparation of dishes. This appliance is not suitable for heating your home.
2. Please ensure that all burner parts are placed correctly.
3. Ensure adequate ventilation during use.
4. Distance from the pan to a non-heat resistant wall or control knob must be at least 2 cm or 0,8 inches.
5. Always place pans on the pan support, never directly on the burner top.
6. Check the product regularly for damage. Do not use the product when damaged, repair it immediately.
7. The user is responsible for the proper use and good state of the system. When used incorrectly, the manufacturer is not liable for any damages.
8. When choosing a location for the PITT Cooking system, whether it is a movable or built-in application, wind exposure, proximity to traffic routes and the length of the gas supply line must be considered.
9. Never activate the PITT Cooking system with the top cover still in place.
10. Never place the top cover over the PITT Cooking system when the burners are on and/or when the burner parts are still hot after use.
11. Never use the PITT Cooking system with strong wind(s).
12. Never use the PITT Cooking system as a heater.
13. Use the PITT Cooking system only on a hard, flat, noncombustible surface that can safely support the weight of the setup.
14. Do not leave the PITT Cooking system unattended when in use.
15. Do not move the PITT Cooking system when in use.

### Overheating and fire hazards

16. Use the burner only with a pan or a wok on the pan support. Warning: an empty pan may overheat.
17. Overheated oil or butter can easily ignite. Never put out with water. You can smother the flames by closing the pan with a lid.
18. Do not flambé under a cooker hood, this can cause a fire.
19. Never put flammable objects on the hob.
20. Never place a grill or griddle over two burners.
21. Do not use pans with a larger base diameter than the pan support. We recommend for the 2 and 3KW burners a pan with a maximum base diameter of 230 mm and for the 5KW burner a maximum base of 270 mm.

### Hot parts

22. Parts of the burner and the worktop surrounding the burner may become hot during use and will remain hot for a long period after use. Please take care not to touch these parts until they have fully cooled.
23. Please be aware that if you use a pan with a larger base diameter than the pan support (see point 21) there is a possibility that the control knobs may become hot.
24. Please be aware that the flame should always remain beneath the base of the pan (unless you are stir frying with a wok). Flames rising against the side of the pan will not be effective and will produce unwanted overheating.
25. It is very important that children remain at a distance.
26. The burner parts, Outdoor kit and objects close to the gas burner can become hot while using the burner. Use with care.
27. If the moving burner parts are hot, use protective gloves or appropriate tools to move the burner parts.

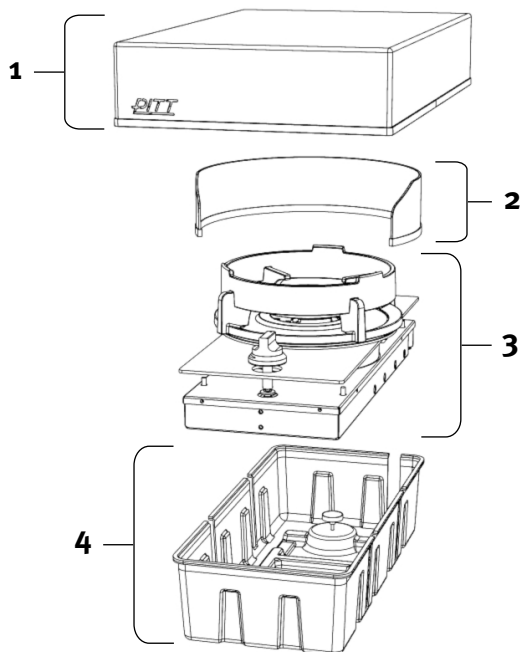
## 4 Overview PITT Cooking Outdoor

### PITT Cooking Outdoor set

#### Type A<sup>1</sup>

##### Parts

- 1 Top cover 1-PITT
- 2 Windshield Big
- 3 1-PITT Cooking system
- 4 Bottom cover 1-PITT



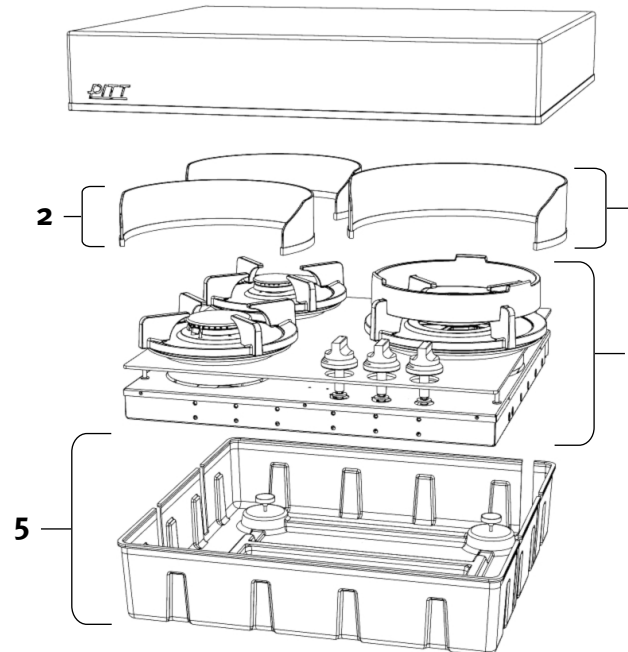
#### 1-PITT Cooking system

(Shown model: 1-PITT Cooking system 'Azuma')

### PITT Cooking Outdoor set

#### Type B/C<sup>1</sup>

- 1 Top cover 2-/3-PITT
- 2 Windshield Small
- 3 Windshield Big
- 4 2-/3-PITT Cooking system
- 5 Bottom cover 2-/3-PITT



#### 2-/3-PITT Cooking system

(Shown model: 3-PITT Cooking system 'Capital')

#### Compatible PITT Cooking systems for outdoor use

PITT Cooking Outdoor set	Compatible PITT Cooking system
Type A	Akan, Altar, Azuma & Air
Type B	Baula, Bely, Baluran & Bennett
Type C	Capital & Cima

## 5 Control PITT Cooking

### Burners PITT Cooking



0,3 - 2 kW



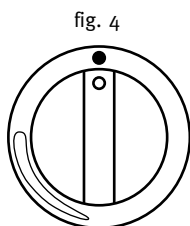
0,3 - 3 kW



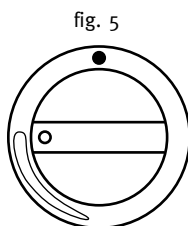
0,2 - 5 kW

### Burners ignite and set

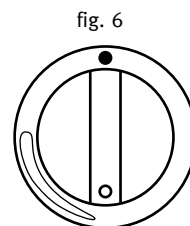
Before you ignite the burner verify that all components are mounted in the right way to prevent unwanted interference. Before igniting the burner you need to place a pan on the hob. Each burner can be set easily between high and low.



Burner off



High flame size



Low flame size

### Igniting

To ignite the burner you need to activate the spark ignition. You do this by pressing the control knob all the way and hold. Turn the control knob to the left (Fig. 5). Keep the button pressed for another 5 to 8 seconds. This way the temperature sensor warms and gas can be distributed. You can regulate the size of the flame by turning the control knob slowly between the high and low position (Fig. 5 and 6).

Caution: If the flame does not ignite after 2 to 4 seconds, you need to return the knob to the low position (Figure 6). A small flame often kindles faster than a large flame.

### Turning off

To turn off the burner, turn the control knob back to the state displayed on Fig. 4.

## 6 Optimal use of the PITT Cooking system

- Avoid flames rising around the pan to minimise the loss of energy. Be careful as the handles of the pans can become hot.
- To cook large quantities you best use the stir-fry cooker. For preparation of sauces and simmering dishes best use the side burner. To cook through it should be on the highest level.
- Cooking with the lid on the pan conserves energy.
- Use cookware with a flat, clean and dry bottom. Flat pans are more stable and a clean bottom makes for a better heat transfer.

### High burner

With the cooker you can prepare dishes at a very high temperature. It is important, however, to pay attention to a number of things:

- Make sure you have the ingredients cut in advance.
- Use an oil of good quality for frying, for example: olive oil, sunflower oil or peanut oil. Do not use butter or margarine as these will be overheated and blackened by high temperatures.
- To ensure all the ingredients are ready at the same time, you must put the ingredients with the longest preparation time in the pan first.

## 7 Maintenance of the PITT<sup>c</sup>ooking system

### PITT Cooking Indoor kooksysteem

PITT Cooking is manufactured with high-quality materials, that can be very easily cleaned.

Please take the following into consideration:

1. Never clean in the dishwasher as the detergent can affect the materials. Avoid cleaning with too much moisture as the can enter the burner outlet and cause damage.
2. Use a cloth to clean the electric spark ignition (Fig. 7). In case of heavy use it can be cleaned with the point of a fine brush. Do this carefully as an accidental change in the distance between the burner and spark ignition may result in the burner being damaged or failing to ignite.
3. Place the pan support directly onto the burners without scratching your countertop.
4. Assemble the burner parts via the centring cams in each part (see Fig. 8).
5. Clean the cooker immediately after use (but after cooling). This prevents overcooked food settling on the burner and becoming difficult to remove.
6. Start with cleaning the buttons, burners and pan support. Then clean the countertop to prevent it from being stained again.
7. Use a mild detergent and a soft cloth to clean the removable burner parts. Stubborn stains on pan carriers and burner tops are best removed with a liquid cleanser.
8. Never use scouring powders, pads, sharp objects or aggressive cleaning agents.
9. For maintenance and cleaning of the countertop refer to the manual of the particular product.
10. Make sure all burners are turned off when cleaning the appliance.
11. Do not use cleaning agents, including water, when the PITT Cooking appliance is hot.

**Caution:** The PITT Cooking system must not be steam cleaned or high-pressure cleaned. If cleaned this way the electrical safety is not ensured.

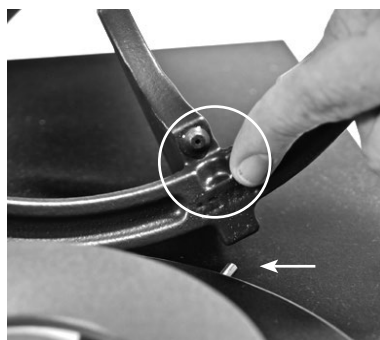
**Caution:** Never unscrew the screws of the heat shield(s) (see Fig. 8a).

fig. 7



Electric spark ignition

fig. 8



Pan support with centering cams

fig. 8a



Screws heat shield

### PITT Cooking Outdoor kit

The PITT Cooking Outdoor kit, like the PITT Cooking system, is made of high-quality materials that can be easily cleaned.

Please take the following into consideration:

1. Never clean the Outdoor parts in the dishwasher as the detergent can affect the materials.
2. Clean the Outdoor parts immediately after use (but after cooling). This prevents overcooked food settling on the burner and becoming difficult to remove.
3. Use a mild detergent and a soft cloth to clean the Outdoor parts.
4. Never use scouring powders, pads, sharp objects or aggressive cleaning agents.
5. Make sure all burners are turned off when cleaning the appliance.
6. Do not use cleaning agents, including water, when the Outdoor parts are still hot.

## 8 Failures in the PITT Cooking system

**Note:** the PITT Cooking-system may only be connected by an approved installer. To ensure the safety and warranty repairs may only be performed by approved professionals. You should only use original parts.

Failure	Cause	Solution	Chapter / Page
A burner ignites and turns off again.	The control knob is not pressed long enough to activate the auto-flame detection.	Press the control knob down long enough to turn between full and low heat.	Chapter 4 / page 18
	The control knob is not adjusted at the correct height.	Adjust the control knob properly.	Installation manual TS**: 13 t/m 15
The control-button touches the sealing scale.	Hob is not mounted the right way under the countertop.	Adjust the control knob properly.	Installation manual TS**: 13 t/m 15
	Sealing scale is not in the center vs. control knob.	Detach sealing scale and and re-stick again.	Installation manual TS**: 19 t/m 20
Spark ignition remains igniting.	Hob is not mounted the right way under the countertop.	Adjust the control knob properly.	Installation manual TS**: 13 t/m 15
	Sealing scale is not in the center vs. control knob.	Detach sealing scale and and re-stick again.	Installation manual TS**: 19 t/m 20
The burner doesn't ignite.	The control knob is not adjusted at the correct height.	Adjust the control knob properly.	Installation manual TS**: 13 t/m 15
	The power plug is not in the power socket.	Put the power plug into the power socket.	
	Fuse malfunction / fuse in meter cupboard is disabled.	Install a new fuse or switch on the fuse again.	
	Spark ignition is dirty or wet.	Clean or dry the spark ignition.	Chapter 6 / page 19
	Burner parts are not properly mounted.	Ensure the burner parts are correctly aligned with the centring cams.	Chapter 6 / page 19
	Burner parts are dirty or wet.	Clean or dry the burner parts. Make sure the outflow holes are open.	Chapter 6 / page 19
	The main gas supply is not open.	Open the main gas supply.	
	The control knob is not pressed long enough	Press the control knob down long enough to turn between full and low heat.	Chapter 4 / page 18
Battery empty*	Replace battery	Chapter 2 / page 16	
A burner does not burn evenly.	Burner parts are not placed properly.	Ensure the burner parts are correctly aligned with the centring cams.	Chapter 6 / page 19
	Burner parts are dirty or wet.	Clean or dry the burner parts. Make sure the outflow holes are open.	Chapter 6 / page 19
Gas smell.	Gas connection leaks.	Check the connection. Turn main gas supply off immediately when you're not able to fix it right away.	
	There is a burner turned on, but not inflamed.	Close the control knob and wait a few minutes before reigniting.	Chapter 4 / page 18

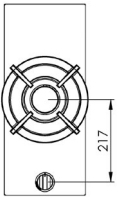
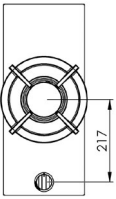
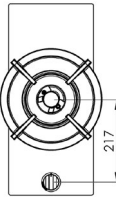
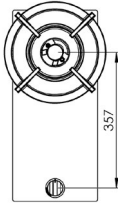
\* Depending on the model

\*\* TS = PITT Cooking Top Side manual

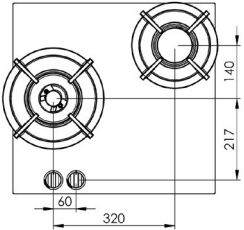
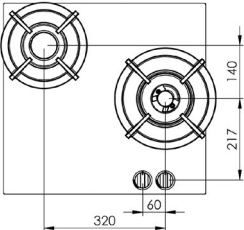
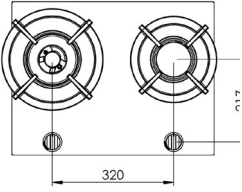
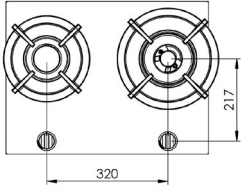
If the failure still remains please contact your dealer or the PITT Cooking customer service. See contact details on page 23.

## 9 PITT Cooking Outdoor assortment

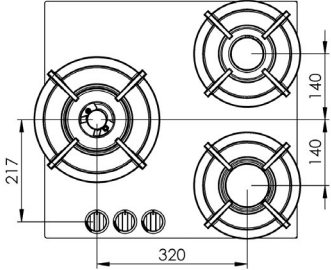
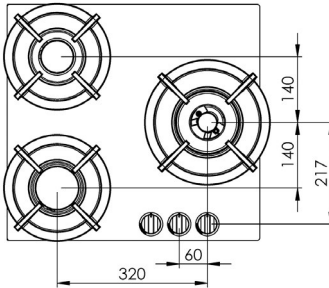
### PITT Cooking system - Outdoor kit Type A<sup>1</sup>

<p><b>Model: Akan</b></p> 	<p><b>Model: Altar</b></p> 	<p><b>Model: Azuma</b></p> 	<p><b>Model: Air</b></p> 
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### PITT Cooking system - Outdoor kit Type B<sup>1</sup>

<p><b>Model: Baluran</b></p> 	<p><b>Model: Bennett</b></p> 	<p><b>Model: Baula</b></p> 	<p><b>Model: Bely</b></p> 
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### PITT Cooking system - Outdoor kit Type C<sup>1</sup>

<p><b>Model: Cima</b></p> 	<p><b>Model: Capital</b></p> 
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<sup>1</sup>The PITT Cooking system, in combination with the Outdoor kit, is only accessible in Professional and Black burner editions.

***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)