



PICCOLO Fermo 14"



EN: 2-16
DE: 17-31
FR: 32-46

CE 2531-25

UK
CA 8504-25

TABLE OF CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS	3
<i>Leak Test</i>	4
<i>Connecting the Gas Cylinder</i>	5
<i>Disconnecting the Gas Cylinder</i>	5
<i>Batteries</i>	6
TECHNICAL INFORMATIONs	7
OUTDOOR INSTALLATION GUIDE	7
ASSEMBLY:	9
USE OF THE PIZZA OVEN / IGNITION INSTRUCTIONS	12
CLEANING AND MAINTENANCE.....	13
TROUBLESHOOTING	14
WARRANTY AND SERVICE	15

SAFETY INSTRUCTIONS

To reduce the risk of fire, fire hazards, or other injuries, read these safety instructions carefully and thoroughly before using this appliance.



- **DO NOT OPERATE** THIS APPLIANCE UNTIL YOU HAVE READ THE USER MANUAL
- **DO NOT PLACE** OBJECTS ON OR AGAINST THIS APPLIANCE
- **DO NOT STORE** CHEMICALS, FLAMMABLE MATERIALS, OR SPRAY CANS NEAR THIS APPLIANCE
- **DO NOT USE** THIS APPLIANCE INDOORS
- **DO NOT ALLOW** FATS/OILS, ASH, OR UNBURNT FUEL TO ACCUMULATE IN THE APPLIANCE BETWEEN USES

- **WARNING:** Parts of the pizza oven can become extremely hot!
- For outdoor use only. Never use the pizza oven in enclosed or covered spaces.
- Keep children and pets away from the appliance at all times.
- Do not move the appliance while it is in use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Do not modify the appliance.
- Do not alter sealed original parts from the manufacturer.
- Use heat-resistant gloves when handling hot components.
- Do not store the appliance indoors unless the gas cylinder has been disconnected. If the appliance is not in use for an extended period, it should be removed and stored in its original packaging in a dry place.

Note: The gas cylinder should always be stored outdoors in a well-ventilated area. A disconnected gas cylinder must never be stored in a building, garage, or any other enclosed space! Gas cylinders must be stored upright outdoors and out of reach of children.

- **CAUTION:** Cleaning and maintenance must be performed only when the oven is completely cooled and the gas cylinder is disconnected.

- Never allow clothing or other flammable material to come into contact with or get too close to the burner or any hot surface until the appliance has cooled. The material can ignite and cause serious injury.
- Certain synthetics are highly flammable and should not be worn when using the oven. Loose garments or sleeves should not be worn when using the oven.
- The underside of the oven also reaches high temperatures. Do not place the pizza oven on plastic tables or other combustible surfaces, tablecloths or similar.
- The pizza oven is not intended for use on boats, in motor homes or caravans.
- Do not modify the pizza oven as it may cause personal injury or product damage.
- Unauthorised modifications to the pizza oven will also result in the lapse of the warranty.
- There must be nothing overhanging the pizza oven, such as trees or roofing structures.

LEAK TEST:

- **CHECK ALL GAS CONNECTIONS, CONNECTIONS AND JOINS ON THE APPLIANCE BEFORE USE:** Although the gas connections of the appliance have been tested for leakage before packing and shipping, a complete test must be performed at the installation site. If at any point you can smell gas, stop using the pizza oven immediately and check the entire system for leaks. Make a solution with a drop of liquid dishwashing detergent and a little water. You will need a spray bottle, brush or cloth to apply the solution to the fittings. Apply the soap solution to all gas fittings. There will be soap bubbles in the places where there is a leak. If there is a leak, turn off the gas supply immediately and tighten the leaking elements. Perform a leak test every time you change the gas tank, or after an extended period of time when the oven has not been in use.
- Make sure that the valve is properly positioned. Make sure the hose is not damaged.

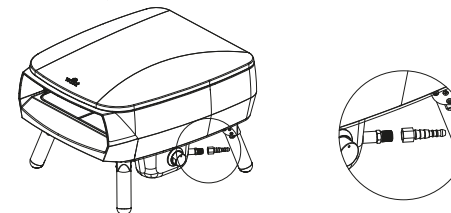
IMPORTANT: if the gas leakage cannot be stopped, turn off the gas supply and contact customer service.

WARNING: NEVER turn on the burners while gas leak checks are carried out.

NOTE: since some test solutions, including soapy water, may cause rust, all connections must be rinsed with water once the leak test is completed.

Gas cylinder connection:

- The gas supply or hose must comply with applicable requirements and must be regularly examined and replaced as necessary. The hose must comply with the EN16436 standard. The regulator must comply with the EN16129 standard.



NOTE: If you have purchased a gas regulator with a hose fitted with a threaded connection, the adapter must not be installed. The adapter is only required when using a standard hose without a thread.

- The installation of the adapter should proceed as follows, ensuring the adapter is tightened securely. Please note: the gas adapter and the instruction manual are placed together in one plastic bag.

DANGER: Do not use an adjustable pressure regulator (such as the type used for weed burners). Risk of explosion or combustion.

- The nominal output (gas pressure) should be between 28-37 mbar and 50 mbar in Germany, Austria, and Switzerland.
- Worn or damaged hoses should be replaced. Check that the hose is not squeezed, split or in contact with the pizza oven, excepted at the place where it is connected.
- In some regions, the hose and regulator may not be supplied with the appliance.
- The hose for the appliance should not exceed 1.5 m.
- Connect the gas cylinder to the oven using the hose and regulator. Carefully tighten the nuts, but do not overtighten or twist. Be careful not to get too close to damage the regulator fittings. Make sure that ALL valves/buttons on the oven are on Off-position before opening the gas cylinder.
- The regulator hose must be kept at a distance from sharp objects and heat sources.
- Before replacing the gas cylinder: make sure the gas is turned off before disconnecting the hose and regulator from the bottle (not from the oven itself).
- Replace the flexible hose according to applicable national guidelines.
- Do not use a LPG cylinder that exceeds a maximum width of 310 mm and 570 mm height.

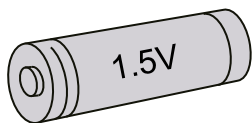


Leak tests: Once the hose and regulator are fitted and secured according to the instructions, the gas can be turned on. Then spray the joints with a water/soap mixture to check for any leaks.

NOTE: Make sure the gas cylinder is fully shielded from the oven.

Gas cylinder disconnection:

- When disconnecting gas cylinder: Make sure the oven on/off button is turned to the OFF position. Make sure the cylinder valve is in the closed position. Disconnect the regulator assembly from the gas cylinder and remove it. Be sure to keep the gas cylinder at least one metre from the oven to avoid risk of ignition.
- Requirements/rules for regulator and hose: the regulator used with your gas burner oven must be CE-approved and comply with applicable requirements and regulations.



Batteries:

- Dispose of batteries responsibly and keep them out of the reach of children in case they swallow them. **If a child swallows a battery, contact a doctor immediately!**
- Do not mix old batteries with new ones. This can cause batteries to overheat and leak.
- Non-rechargeable batteries should not be placed in a charger.
- Do not take apart, squeeze, puncture or damage batteries in any way. This can result in fractures or leaks.
- Maintain the durability of batteries by turning off the appliance and unplugging batteries when the appliance is not used — or expected to be used — for an extended period of time.
- Use the specific battery type (1 × AA batteries).
- Insert the batteries correctly. Make sure the poles (- and +) of the batteries are turned the right way.
- Remove exhausted batteries from the appliance immediately and dispose of them securely and correctly according to regulations.

TECHNICAL INFORMATION

Model number	Recipient country	Total heat supply	Burners	Injector/ Size labeling	Categories	Gas types
Witt PICCOLO Fermo 14"	BE, CH, CY,CZ, ES,FR, GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT, SI,SK,TR, IL	5,2 kW	1	1,12 mm/1,12	I 3+(28~30/37)	G30 Butane 28~30mbar G31 Propane 37mbar
	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GB, HR, HU, IT, LT, LU, SI, MT, NL, NO, RO, SE, KE,IS	5,2 kW	1	1.12mm/ 1.12	I 3B/P(30)	G30 Butane or G31 Propane 30mbar
	AT, CH, DE, SK	5,2 kW	1	1.06mm/ 1.06	I 3P(50)	G30 Butane/ G31 Propane 50mbar
	PL	5,2 kW	1	1.12mm/ 1.12	I 3P(37)	G31 Propane 37mbar

Product Details	Witt PICCOLO Fermo 14"
Dimensions	650 × 535 × 440 cm
Weight NW/GW	17,5 kg / 23 kg

PIN CODE: 1336DP037

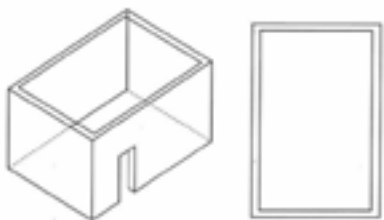
OUTDOOR INSTALLATION GUIDE

The pizza oven is intended exclusively for outdoor use and may only be used in a well-ventilated place, away from combustible materials.

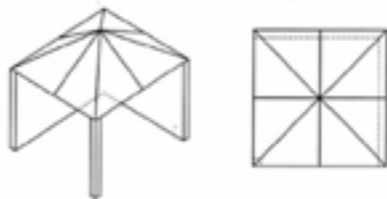
NEVER use the pizza oven indoors, in garages, porches, sheds or other enclosed areas. The pizza oven is not intended for use on boats, in motor homes or caravans and may not be placed near or below any surface which may burn or is heat sensitive. Do not block air supply and combustion around the pizza oven when in use. Adequate ventilation is necessary for the safe and proper function and efficiency of the pizza oven. It is also safer for the user and others in the area where the pizza oven is used. The pizza oven must NEVER be used in enclosed, covered spaces.

As illustrated below, the pizza oven must be installed outdoors in a place where it is open on at least two sides or from above. Importantly, with a possible gas leak, there is a possibility that the gas could get out and away so that an explosion does not occur.

Example 1:
Ventilation from open roof and open door



Example 2:
Open in both sides: Front and right

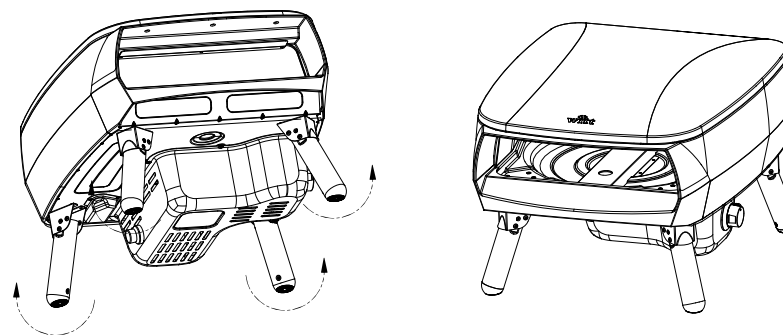


Example 3:
Open in both sides: Front and back

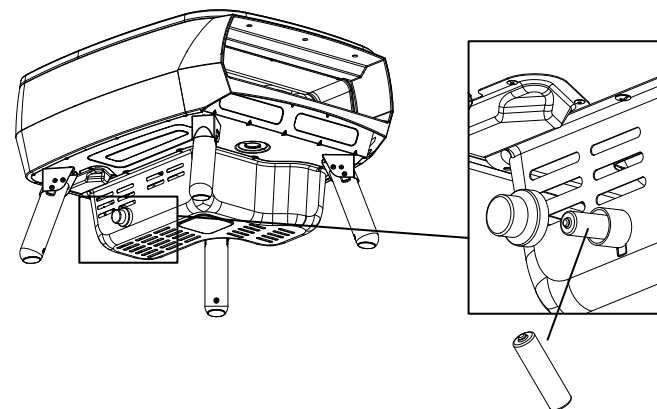


Assembly:

1. Unfold the legs completely and then stand the pizza oven (note that it weighs up to 17,5 kg).

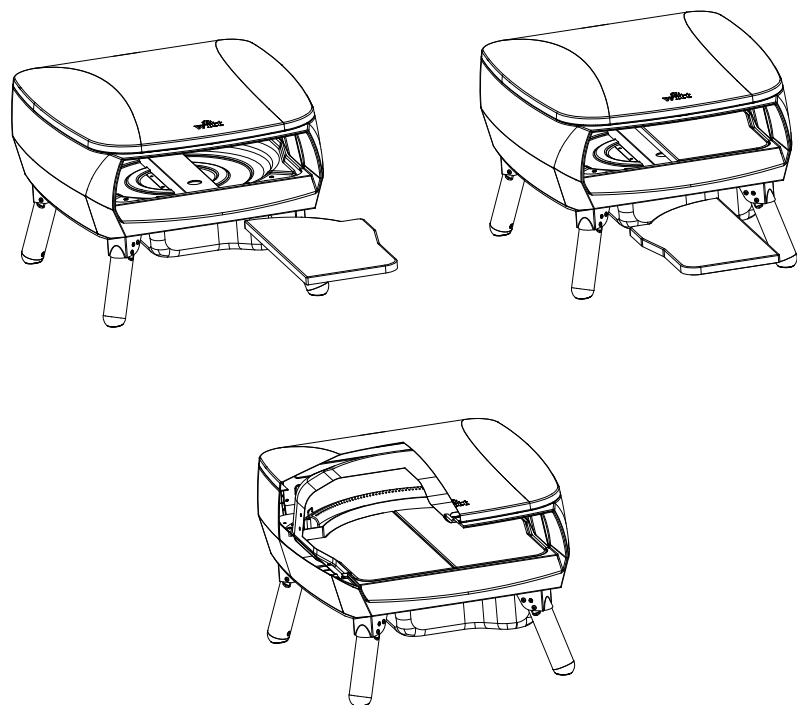


2. Unscrew the electronic ignition cover and insert an AA battery. Note the (+) and (-) markings in the battery compartment. Screw the cover back into place. Close the battery compartment.

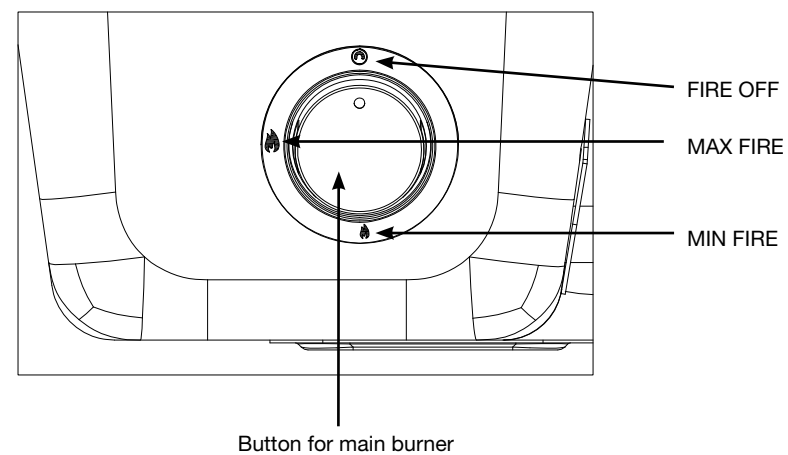


AA battery/DC1.5V × 1

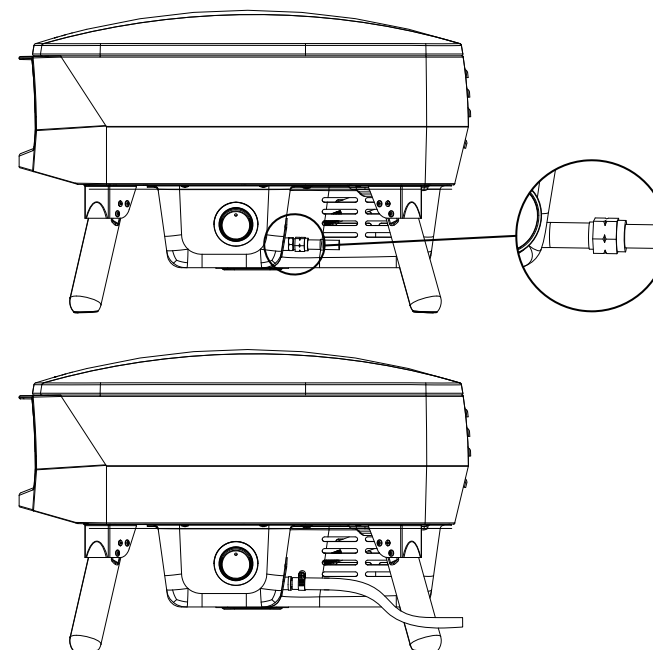
3. Remove the packaging from the pizza stone and fit to the pizza stone tray.



4. Make sure the burner buttons are in the OFF position before connecting the gas hose.



5. Connect the gas hose to the pizza oven.



USE OF THE PIZZA OVEN / IGNITION GUIDE

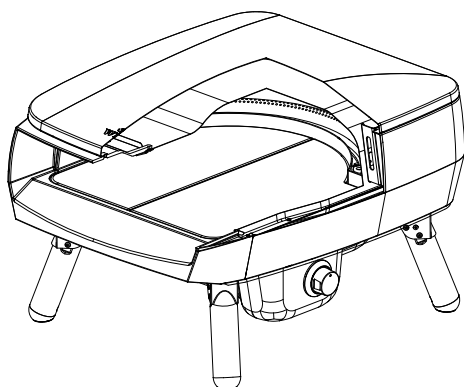
When the regulator is properly connected, the gas can be turned on.

Witt PICCOLO Fermo 14"

To ignite the burner: depress and simultaneously turn the on/off button slowly counter-clockwise until you hear a click and the burner ignites. This will take about 8-10 seconds, as the gas has to travel through the burner pipe to the oven. Keep holding the on/off button in for additional 10 seconds after ignition and then release the button. Set the burner as desired. If the burner does not turn on, leave the button in the OFF position and wait five minutes before trying again.



Symbol	Description
	Main burner



CLEANING AND MAINTENANCE

Exterior:

- Make sure the pizza oven has cooled down and is safe to touch before cleaning the outside.
- Painted parts as well as plastic surfaces can be cleaned with mild soapy water and a clean cloth (do not use scouring or grease removal products or scouring pad).
- It is recommended to first test the detergent on a smaller area of the appliance. NEVER use paint diluters or similar solvents and NEVER pour cold water over warm surfaces.
- Wipe with a cloth.

Inside:

- Make sure the pizza oven has cooled down and is safe to touch before cleaning the inside.
- Remove the pizza stones before cleaning.
- To clean any stubborn dirt or grease, use a little baking soda on a wet sponge. Do not use scouring agents.

Pizza Stone:

- The pizza stone is intended exclusively for use in the Witt pizza oven, it is not intended for use over an open fire.
- The pizza stone is fragile and can break if it is knocked or dropped.
- The pizza stone gets very hot during use and stays warm for a long time after use.
- To clean the pizza stone, heat up the oven for approximately 30 minutes and you can remove residues from the pizza stone after cooling down fx. With the Witt pizza oven brush.
- The pizza stone and front stone should be stored dry between uses, as it does not tolerate moisture.
- Do not use water to clean the pizza stone.

TROUBLESHOOTING

The burner will not ignite:

The gas valve is not on.	Turn on the valve.
The gas cylinder is empty.	Replace the gas cylinder with a new one.
The ignition button doesn't work.	Check the battery.
There is no spark on ignition.	Contact the service center.

The flame of the burner is irregular:

The flame burns inside the burner (whispering sound).	Turn off the burner and let it cool down. Then try to ignite once more.
The regulator is defective.	Contact the service center.
Injector is partially blocked.	Clean the injector with a toothbrush. Don't drill out and don't use wire/steel wire to remove blockages. Contact the service center.

Gas leak between joints:

Connections are loose.	Tighten loose connections (do not overtighten) and conduct a pressure leak test using soapy water (see the instructions 'Leak test' page 4.)
The hose is damaged.	Replace the hose. (Contact the service center).
The gas valve is faulty.	Contact the service center.
Connections/joints are damaged.	Check the battery. If it's not a battery issue, please contact the service center.

WARRANTY AND SERVICE

IMPORTANT

The warranty includes materials and wages. When contacting the service department, please provide the name, serial number. This information can be found on the type sign. Write down the information in these instructions so that you have them at hand. This makes it easier for the service technician to find the correct spare parts.

If the product is used in salty environments (near the sea) or in areas with corrosive fumes or liquids (e.g. from a swimming pool), the paint may be damaged and/or metal parts may rust, which is not covered by the warranty. Regular cleaning and covering with an cover can help reduce this.

WARRANTY

Two years

THE WARRANTY DOES NOT COVER:

1. Faults and damage that are not due to manufacturing or material issues
2. Normal, reasonable wear and tear (e.g., heat discolouring of grate/plates).
3. Product damage caused by pests.
4. If unoriginal spare parts are used.
5. If the instructions in the user's manual have not been followed.
6. If the device has not been set up/assembled as specified in the instructions
7. If non-professionals have installed or repaired the product.
8. Rust and tarnish.

TRANSPORT DAMAGE

If the product is damaged during transport and this is only discovered when the retailer delivers the product to the customer, this is exclusively a matter between the customer and the retailer. In cases where customers have transported the product themselves, the supplier shall not be liable for any potential damage during transport. Any damage caused during transport must be reported immediately and no later than 24 hours after the product has been delivered. If not, the customer's claim will be rejected.

COMMERCIAL PURCHASES

Commercial purchases are all purchases of devices that are not intended to be used in private households but instead intended to be used for commercial purposes (in restaurants, cafés, canteens, etc.) or intended to be hired out or otherwise used by multiple users in turn.
There is no warranty offered for commercial purchases, as this product is only intended for regular household use.

All requests for service:

See more at: www.wittpizza.com

EC Declaration of Conformity:

Witt Denmark A/S hereby confirm that the following accessory comply with all permanent and essential requirements as per the EU directive 2016/426. 1935/2004. Witt Denmark A/S Gødstrup Søvej 9, DK-7400 Denmark. Witt US, LLC PO BOX: 1044, 800 State Route 11, Champlain, NY 12919, USA, Witt UK & Ireland Ltd. 4 Tannery House, Tannery Lane, Send, Working, Surrey, GU23 7EF. www.witt.dk

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSANWEISUNGEN..... 18

Dichtheitsprüfung 19

Anschließen der Gasflasche 20

Abklemmen der Gasflasche..... 20

Batterien 21

TECHNISCHE INFORMATIONEN..... 22

INSTALLATIONSANLEITUNG IM FREIEN 23

MONTAGE: 24

VERWENDUNG DES PIZZAOFENS / ZÜNDANLEITUNG 27

REINIGUNG UND WARTUNG..... 28

FEHLERBEHEBUNG 29

GARANTIE UND SERVICE 30

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Um das Risiko von Bränden, Brandgefahren oder anderen Verletzungen zu verringern, lesen Sie diese Sicherheitshinweise vor der Verwendung dieses Geräts sorgfältig und gründlich durch.



- **BETREIBEN SIE DIESES GERÄT ERST, NACHDEM SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG GELESEN HABEN.**
- **STELLEN SIE KEINE GEGENSTÄNDE AUF ODER GEGEN DIESES GERÄT**
- **BEWAHREN SIE KEINE CHEMIKALIEN, BRENNBAREN MATERIALIEN ODER SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTS AUF**
- **VERWENDEN SIE DIESES GERÄT NICHT IM INNENBEREICH**
- **LASSEN SIE NICHT ZU, DASS SICH FETTE/ÖLE, ASCHEN ODER UNVERBRANNTER KRAFTSTOFF IM GERÄT ANSAMMELN.**

- **WARNUNG:** Teile des Pizzaoofens können sehr heiß werden!
- Nur zur Verwendung im Freien. Verwenden Sie den Pizzaofen niemals in geschlossenen oder überdachten Räumen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere stets vom Gerät fern.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Schalten Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.
- Modifizieren Sie das Gerät nicht.
- Versiegelte Originalteile des Herstellers nicht verändern.
- Tragen Sie beim Umgang mit heißen Komponenten hitzebeständige Handschuhe.
- Lagern Sie das Gerät nur in Innenräumen, wenn die Gasflasche nicht angeschlossen ist. Wenn das Gerät längere Zeit unbenutzt bleibt, sollte es entfernt und in der Originalverpackung an einem trockenen Ort aufbewahrt werden.

Hinweis: Die Gasflasche sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden. Eine nicht angeschlossene Gasflasche darf nie in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich gelagert werden! Gasflaschen müssen im Freien und außerhalb der Reichweite von Kindern stehend gelagert werden.

- **VORSICHT:** Reinigung und Wartung dürfen nur durchgeführt werden, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist und wenn die Gasflasche abgeklemmt ist.

- Lassen Sie niemals Kleidung oder anderes brennbares Material mit dem Brenner oder einer heißen Oberfläche in Berührung kommen oder ihm zu nahe kommen, bis das Gerät abgekühlt ist. Das Material kann sich entzünden und schwere Verletzungen verursachen.
- Bestimmte Kunststoffe sind leicht entflammbar und sollten bei der Verwendung des Ofens nicht getragen werden. Lose Kleidungsstücke oder Ärmel sollten nicht getragen werden, wenn Sie den Ofen benutzen.
- Die Unterseite des Ofens erreicht ebenfalls hohe Temperaturen. Stellen Sie den Pizzaofen nicht auf Plastiktische oder andere brennbare Oberflächen, Tischdecken oder ähnliches.
- Der Pizzaofen ist nicht für den Einsatz auf Booten, in Wohnmobilen oder Wohnwagen vorgesehen.
- Modifizieren Sie den Pizzaofen nicht, da dies zu Personen- oder Produktschäden führen kann.
- Unbefugte Änderungen am Pizzaofen führen ebenfalls zum Erlöschen der Garantie.
- Es darf nichts über dem Pizzaofen hängen, z. B. Bäume oder Dachkonstruktionen.

DICHTHEITSPRÜFUNG:

- **VOR GEBRAUCH ALLE GASANSCHLÜSSE, ANSCHLÜSSE UND VERBINDUNGEN AM GERÄT PRÜFEN:** Obwohl die Gasanschlüsse des Geräts vor dem Verpacken und dem Versand auf Dichtheit geprüft wurden, muss eine vollständige Prüfung am Aufstellungsort durchgeführt werden. Wenn Sie zu irgendeinem Zeitpunkt Gas riechen, stellen Sie die Verwendung des Pizzaoofens sofort ein und überprüfen Sie das gesamte System auf Undichtigkeiten. Stellen Sie eine Lösung mit einem Tropfen flüssigem Geschirrspülmittel und etwas Wasser her. Sie benötigen eine Sprühflasche, einen Pinsel oder ein Tuch, um die Lösung auf die Armaturen aufzutragen. Tragen Sie die Seifenlösung auf alle Gasarmaturen auf. An den Stellen, an denen ein Leck vorliegt, bilden sich Seifenblasen. Wenn es ein Leck gibt, schalten Sie die Gaszufuhr sofort ab und ziehen Sie die undichten Elemente fest. Führen Sie bei jedem Tankwechsel oder wenn der Ofen längere Zeit nicht benutzt wurde, eine Dichtheitsprüfung durch.
- Stellen Sie sicher, dass das Ventil richtig positioniert ist. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht beschädigt ist.

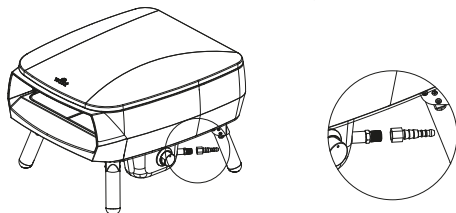
WICHTIG: Wenn das Gasleck nicht gestoppt werden kann, schalten Sie die Gasversorgung ab und wenden Sie sich an den Kundendienst.

WARNUNG: Schalten Sie die Brenner NIEMALS ein, während Gasleckprüfungen durchgeführt werden.

HINWEIS: Da einige Testlösungen, einschließlich Seifenwasser, Rost verursachen können, müssen alle Anschlüsse nach Abschluss der Dichtheitsprüfung mit Wasser gespült werden.

Anschluss der Gasflasche:

- Die Gasversorgung oder der Gasschlauch müssen den geltenden Anforderungen entsprechen und bei Bedarf regelmäßig überprüft und ersetzt werden. Der Schlauch muss der Norm EN16436 entsprechen. Der Regler muss der Norm EN16129 entsprechen.



NOTIZ: Wenn Sie einen Gasregler mit einem Schlauch mit Gewindeanschluss gekauft haben, darf der Adapter nicht installiert werden. Der Adapter wird nur bei Verwendung eines Standardschlauchs ohne Gewinde benötigt.

- Die Installation des Adapters sollte wie folgt erfolgen. Achten Sie darauf, dass der Adapter fest angezogen ist. Hinweis: Der Gasadapter und die Bedienungsanleitung befinden sich zusammen in einer Plastiktüte.

GEFAHR: Verwenden Sie keinen einstellbaren Druckregler (z. B. den für Unkrautbrenner verwendeten Typ). Explosions- oder Verbrennungsgefahr.

- Die Nennleistung (Gasdruck) sollte zwischen 28-37 mbar und 50 mbar in Deutschland, Österreich und der Schweiz liegen.
- Abgenutzte oder beschädigte Schläuche sollten ersetzt werden. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht gequetscht oder gespalten ist oder Kontakt mit dem Pizzaofen hat, außer an der Stelle, an der er angeschlossen ist.
- In einigen Regionen werden Schlauch und Regler möglicherweise nicht mit dem Gerät geliefert.
- Der Schlauch für das Gerät sollte 1,5 m nicht überschreiten.
- Verbinden Sie die Gasflasche mit dem Schlauch und dem Regler mit dem Ofen. Ziehen Sie die Muttern vorsichtig fest, achten Sie jedoch darauf, sie nicht zu fest anzuziehen oder zu verdrehen. Achten Sie darauf, die Reglerarmaturen nicht zu beschädigen. Vergewissern Sie sich, dass ALLE Ventile/Knöpfe am Ofen in der AUS-Position stehen, bevor Sie die Gasflasche öffnen.
- Der Reglerschlauch muss in einem Abstand zu scharfen Gegenständen und Wärmequellen gehalten werden.
- Bevor Sie die Gasflasche austauschen: Stellen Sie sicher, dass das Gas abgeschaltet ist, bevor Sie den Schlauch und den Regler von der Flasche trennen (nicht vom Ofen selbst).
- Ersetzen Sie den flexiblen Schlauch gemäß den geltenden nationalen Richtlinien.
- Verwenden Sie keinen LPG-Zylinder, der eine maximale Breite von 310 mm und eine Höhe von 570 mm überschreitet.

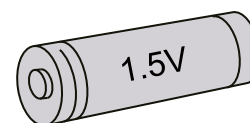


Dichtheitsprüfungen: Sobald der Schlauch und der Regler gemäß den Anweisungen montiert und gesichert sind, kann das Gas eingeschaltet werden. Besprühen Sie die Verbindungen anschließend mit einer Wasser-Seifenmischung, um auf Undichtigkeiten zu prüfen.

NOTIZ: Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche vollständig vom Ofen abgeschirmt ist.

Trennung der Gasflasche:

- Beim Trennen der Gasflasche: Stellen Sie sicher, dass der Ein-/Ausschalter des Ofens auf OFF gestellt ist. Stellen Sie sicher, dass das Flaschenventil geschlossen ist. Trennen Sie die Reglerbaugruppe von der Gasflasche und entfernen Sie sie. Achten Sie darauf, die Gasflasche mindestens einen Meter vom Ofen entfernt zu halten, um Entzündungsgefahr zu vermeiden.
- Anforderungen/Regeln für Regler und Schlauch: Der mit Ihrem Gasbrenneroofen verwendete Regler muss CE-geprüft sein und den geltenden Anforderungen und Vorschriften entsprechen.



Batterien:

- Entsorgen Sie die Batterien verantwortungsbewusst und bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um ein Verschlucken zu vermeiden. **Wenn ein Kind eine Batterie verschluckt, sofort einen Arzt aufsuchen!**
- Mischen Sie keine alten mit neuen Batterien. Dadurch können sich die Batterien überhitzen und auslaufen.
- Nicht wiederaufladbare Batterien sollten nicht in ein Ladegerät eingelegt werden.
- Zerlegen, quetschen, durchstechen oder beschädigen Sie die Batterien in keiner Weise. Dies kann zu Brüchen oder Undichtigkeiten führen.
- Halten Sie die Lebensdauer der Batterien aufrecht, indem Sie das Gerät ausschalten und die Batterien herausnehmen, wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum (voraussichtlich) nicht verwendet wird.
- Verwenden Sie den angegebenen Batterietyp (1 x AA-Batterien).
- Legen Sie die Batterien richtig ein. Stellen Sie sicher, dass die Pole (- und +) der Batterien richtig ausgerichtet sind.
- Nehmen Sie leere Batterien sofort aus dem Gerät und entsorgen Sie sie sicher und ordnungsgemäß gemäß den Vorschriften.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

Modell-Nummer	Empfängerland	Wärmeversorgung insgesamt	Brenner	Injektor-/Größenbeschriftung	Kategorien	Gastypen
Witt PICCOLO Fermo 14"	BE, CH, CY,CZ, ES,FR, GB,GR,IE,IT,LT,LU,L-V,PT, SI, SK, TR, IL	5,2 kW	1	1,12 mm/1,12	I 3+ (28-30/37)	G30 Butan 28-30 mbar G31 Propan 37 mbar
	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GB, HR, HU, IT, LT, LU, SI, MT, NL, NO, RO, SE, KE, IS	5,2 kW	1	1,12 mm/1,12	I 3B/P (30)	G30 Butan oder G31 Propan 30 mbar
	AT, CH, DE, SK	5,2 kW	1	1,06 mm/1,06	ICH 3P(50)	G30 Butan/ G31 Propan 50 mbar
	PL	5,2 kW	1	1,12 mm/1,12	ICH 3P(37)	G31 Propan 37 mbar

Einzelheiten zum Produkt	Witt PICCOLO Fermo 14"
Abmessungen	650 × 535 × 440 cm
Gewicht NW/GW	17,5 kg / 23 kg

PIN-CODE: 1336DP037

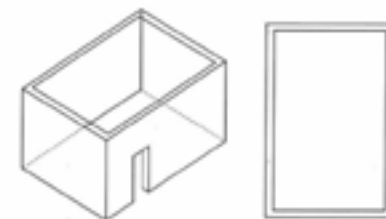
INSTALLATIONSANLEITUNG IM FREIEN

Der Pizzaofen ist ausschließlich für den Außenbereich bestimmt und darf nur an einem gut belüfteten Ort, fern von brennbaren Materialien, verwendet werden.

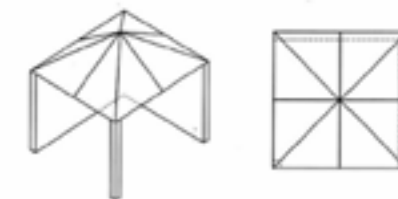
Verwenden Sie den Pizzaofen NIEMALS in Innenräumen, in Garagen, Veranden, Schuppen oder anderen geschlossenen Bereichen. Der Pizzaofen ist nicht für den Einsatz auf Booten, in Wohnmobilen oder Wohnwagen vorgesehen und darf nicht in der Nähe oder unter Oberflächen aufgestellt werden, die brennen könnten oder wärmeempfindlich sind. Blockieren Sie nicht die Luftzufuhr und Verbrennung um den Pizzaofen, wenn Sie ihn verwenden. Eine ausreichende Belüftung ist für die sichere und ordnungsgemäße Funktion und Effizienz des Pizzaofens erforderlich. Das gewährleistet auch die Sicherheit der Benutzer und anderer Personen in dem Bereich, in dem der Pizzaofen verwendet wird. Der Pizzaofen darf NIEMALS in geschlossenen, überdachten Räumen verwendet werden.

Wie unten dargestellt, muss der Pizzaofen im Freien an einer Stelle aufgestellt werden, an der mindestens zwei Seiten oder nach oben Platz ist. Wichtig ist, dass bei einem möglichen Gasleck die Möglichkeit besteht, dass das Gas aus- und abfließen kann, sodass eine Explosion vermieden wird.

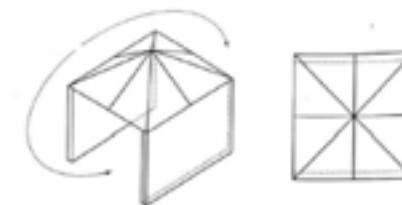
Beispiel 1:
Belüftung durch offenes Dach und offene Tür



Beispiel 2:
An beiden Seiten offen: Vorne und rechts

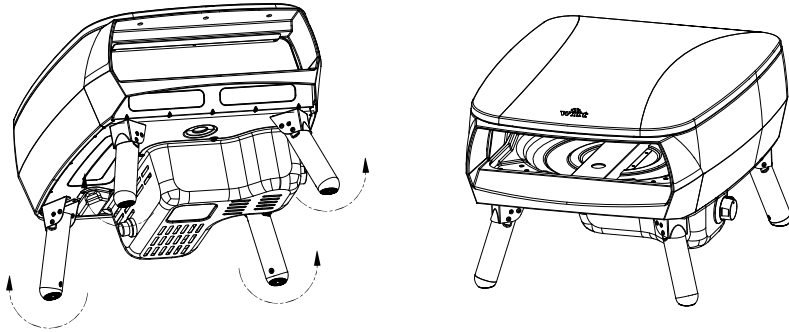


Beispiel 3:
An beiden Seiten offen: Vorne und hinten

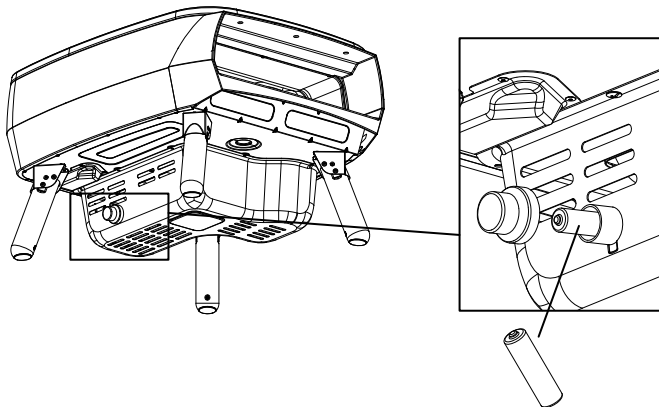


Montage:

1. Klappen Sie die Beine vollständig aus und stellen Sie den Pizzaofen auf (Beachten Sie, dass er bis zu 17,5 kg wiegt).

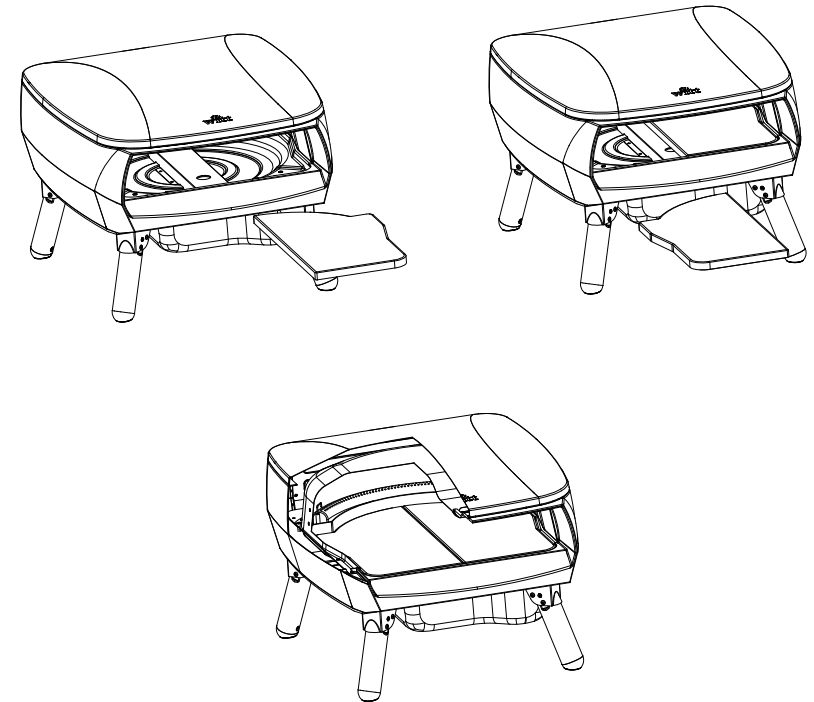


2. Schrauben Sie die Abdeckung der elektronischen Zündung ab und legen Sie eine AA-Batterie ein. Beachten Sie die (+) und (-) Markierungen im Batteriefach. Schrauben Sie die Abdeckung wieder fest. Schließen Sie das Batteriefach.

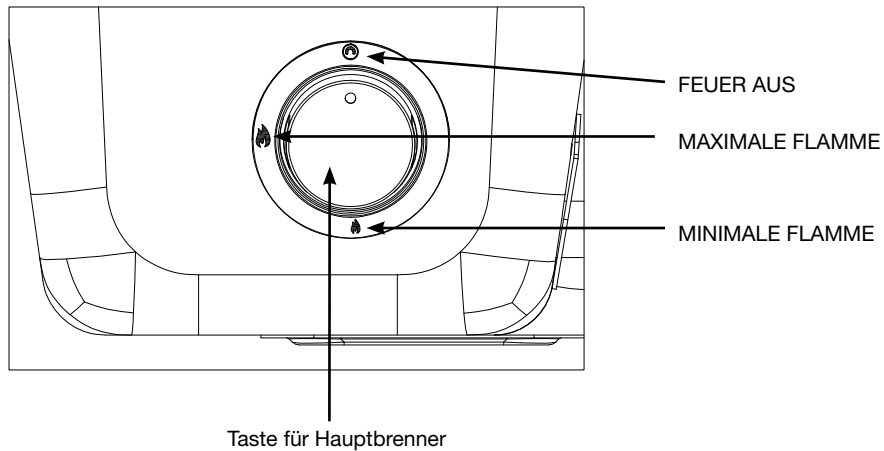


AA-Batterie/DC1,5 V x 1

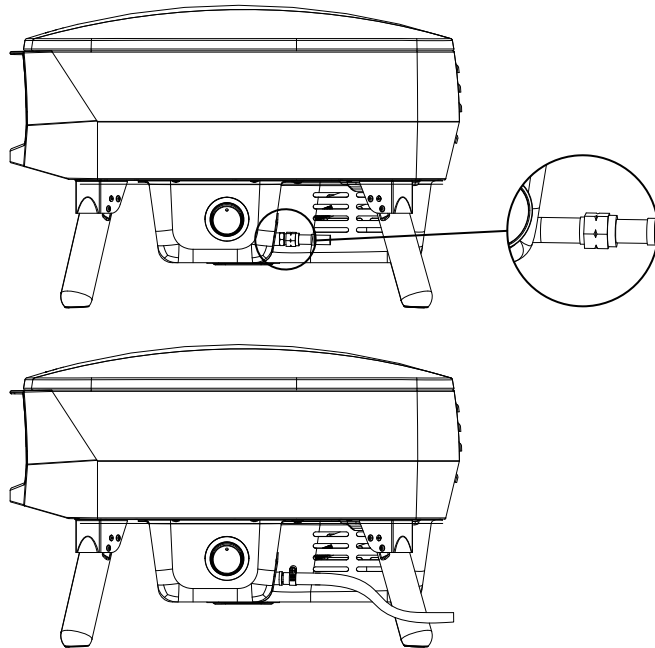
3. Nehmen Sie die Verpackung vom Pizzastein und setzen Sie den Pizzastein ein.



4. Vergewissern Sie sich, dass die Brennerknöpfe auf OFF stehen, bevor Sie den Gasschlauch anschließen.



5. Verbinden Sie den Gasschlauch mit dem Pizzaofen.

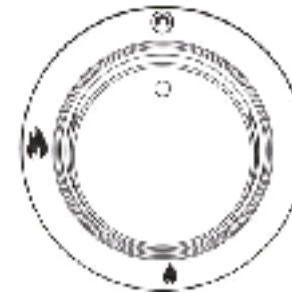


VERWENDUNG DES PIZZAOFENS/ZÜNDUNG

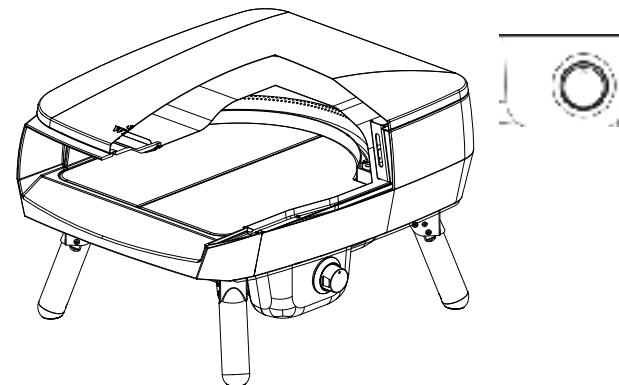
Wenn der Regler richtig angeschlossen ist, kann das Gas eingeschaltet werden.

Witt PICCOLO Fermo 14"

Brenner zünden: Drücken und drehen Sie den Ein-/Ausschalter gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören und der Brenner zündet. Dies dauert etwa 8-10 Sekunden, da das Gas durch das Brennerrohr zum Ofen gelangen muss. Halten Sie den Ein-/Ausschalter nach der Zündung 10 weitere Sekunden lang gedrückt und lassen Sie dann die Taste los. Stellen Sie den Brenner wie gewünscht ein. Wenn sich der Brenner nicht einschalten lässt, lassen Sie die Taste auf OFF und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie es erneut versuchen.



Symbol	Beschreibung
	Hauptbrenner



REINIGUNG UND WARTUNG

Außen:

- Stellen Sie sicher, dass der Pizzaofen abgekühlt ist und berührt werden kann, bevor Sie die Außenseite reinigen.
- Lackierte Teile sowie Kunststoffoberflächen können mit mildem Seifenwasser und einem sauberen Tuch gereinigt werden (keine Scheuer- oder Fettentfernungsmittel und keinen Scheuerschwamm verwenden).
- Es wird empfohlen, das Reinigungsmittel zuerst an einer kleineren Stelle des Geräts zu testen. NIEMALS Farbverdünner oder ähnliche Lösungsmittel verwenden und NIEMALS kaltes Wasser über warme Oberflächen gießen.
- Mit einem Tuch abwischen.

Innen:

- Stellen Sie sicher, dass der Pizzaofen abgekühlt ist und berührt werden kann, bevor Sie die Innenseite reinigen.
- Entfernen Sie die Pizzasteine vor der Reinigung.
- Um hartnäckigen Schmutz oder Fett zu entfernen, verwenden Sie ein wenig Backpulver auf einem feuchten Schwamm. Keine Scheuermittel verwenden.

Pizzastein:

- Der Pizzastein ist ausschließlich für den Einsatz im Witt-Pizzaofen bestimmt, er ist nicht für den Einsatz über offenem Feuer bestimmt.
- Der Pizzastein ist zerbrechlich und kann zerbrechen, wenn darauf geklopft wird oder er herunterfällt.
- Der Pizzastein wird während des Gebrauchs sehr heiß und bleibt nach Gebrauch lange warm.
- Um den Pizzastein zu reinigen, heizen Sie den Backofen ca. 30 Minuten auf und nach dem Abkühlen können Sie Rückstände mit der Witt-Pizzaofenbürste vom Pizzastein entfernen.
- Der Pizzastein und der vordere Stein sollten zwischen den Anwendungen trocken gelagert werden, da sie keine Feuchtigkeit vertragen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Pizzasteins kein Wasser.

FEHLERBEHEBUNG

Der Brenner zündet nicht:

Das Gasventil ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Ventil ein.
Die Gasflasche ist leer.	Ersetzen Sie die Gasflasche durch eine neue.
Der Zündknopf funktioniert nicht.	Überprüfen Sie die Batterie.
Es gibt keinen Funken bei der Zündung.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.

Die Flamme des Brenners ist unregelmäßig:

Die Flamme brennt im Brenner (flüsterndes Geräusch).	Schalten Sie den Brenner aus und lassen Sie ihn abkühlen. Versuchen Sie es dann noch einmal.
Der Regler ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
Der Injektor ist teilweise verstopft.	Reinigen Sie den Injektor mit einer Zahnbürste. Nicht bohren und keinen Draht/Stahldraht verwenden, um Blockaden zu entfernen. Wenden Sie sich an den Kundenservice.

Gasleck zwischen den Verbindungsstellen:

Die Verbindungen sind locker.	Lose Verbindungen festziehen (nicht zu fest anziehen) und Druckdichtheitsprüfung mit Seifenwasser durchführen. (Siehe Anleitung „Dichtheitsprüfung“ Seite 19.)
Der Schlauch ist beschädigt.	Ersetzen Sie den Schlauch. (Wenden Sie sich an den Kundenservice).
Das Gasventil ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
Anschlüsse/Verbindungen sind beschädigt.	Überprüfen Sie die Batterie. Wenn es sich nicht um ein Batterieproblem handelt, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

GARANTIE UND SERVICE

WICHTIG

Die Garantie umfasst Materialien und Arbeitszeit. Bitte geben Sie bei der Kontaktaufnahme mit der Serviceabteilung Ihren Namen und Ihre Seriennummer an. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild. Schreiben Sie die Informationen in diesen Anweisungen auf, damit Sie sie zur Hand haben. Dies erleichtert es dem Servicetechniker, die richtigen Ersatzteile zu finden.

Wenn das Produkt in salzhaltiger Umgebung (in Meeresnähe) oder in Bereichen mit ätzenden Dämpfen oder Flüssigkeiten (z. B. im Bereich eines Pools) verwendet wird, kann es zu Lackschäden und/oder zum Rosten von Metallteilen kommen, was nicht von der Garantie abgedeckt ist. Regelmäßiges Reinigen und Abdecken mit einer Abdeckung kann dazu beitragen, diese Umstände zu reduzieren.

GARANTIE

Zwei Jahre

Folgende Daten gelten gemäß Artikeln 9 (6) und 11 (3) der Verordnung:

1. montargo GmbH, Geschäftsführer Kai Telsnig,
Dörnbergstraße 27-29, 34233 Fuldatal, Deutschland
2. **Verantwortliche Person oder Stelle:**
Kai Telsnig, Dörnbergstraße 27-29, 34233 Fuldatal,
Deutschland, Tel.: +49 561-981 86 - 0, info@montargo.de,
www.montargo.de

DIE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF:

1. Fehler und Schäden, die nicht auf Herstellungs- oder Materialprobleme zurückzuführen sind
2. Normalen, angemessenen Verschleiß (z. B. Hitzeverfärbung der Roste/Platten).
3. Produktschäden durch Schädlinge.
4. Wenn nicht originale Ersatzteile verwendet werden.
5. Wenn die Anweisungen im Benutzerhandbuch nicht befolgt wurden.
6. Wenn das Gerät nicht wie in der Anleitung angegeben eingerichtet/zusammengebaut wurde.
7. Wenn Laien das Produkt installiert oder repariert haben.
8. Rost und Anlaufen.

TRANSPORTSCHADEN

Wenn das Produkt während des Transports beschädigt wird und dies erst festgestellt wird, wenn der Einzelhändler das Produkt an den Kunden liefert, ist dies ausschließlich eine Angelegenheit zwischen dem Kunden und dem Einzelhändler. In Fällen, in denen Kunden das Produkt selbst transportiert haben, haftet der Lieferant nicht für mögliche Transportschäden. Alle während des Transports verursachten Schäden müssen sofort und spätestens 24 Stunden nach Lieferung des Produkts gemeldet werden. Andernfalls wird die Beanstandung des Kunden zurückgewiesen.

GEWERBLICHE EINKÄUFE

Gewerbliche Einkäufe sind alle Käufe von Geräten, die nicht für den Einsatz in privaten Haushalten bestimmt sind, sondern für kommerzielle Zwecke (in Restaurants, Cafés, Kantinen usw.) bestimmt sind, oder die nacheinander von mehreren Benutzern gemietet oder anderweitig verwendet werden sollen. Für gewerbliche Einkäufe wird keine Garantie angeboten, da dieses Produkt nur für den regelmäßigen Haushaltsgebrauch bestimmt ist.

Alle Serviceanfragen:

Weitere Informationen finden Sie unter: www.wittpizza.com

EG-Konformitätserklärung:

Witt Denmark A/S bestätigt hiermit, dass das folgende Zubehör allen dauerhaften und wesentlichen Anforderungen der EU-Richtlinie 2016/426 entspricht. 1935/2004. Witt Denmark A/S Gødstrup Søvej 9, DK-7400 Dänemark. Witt US, LLC PO BOX: 1044, 800 State Route 11, Champlain, NY 12919, USA, Witt UK & Ireland Ltd. 4 Tannery House, Tannery Lane, Send, Working, Surrey, GU23 7EF. www.witt.dk

TABLE DES MATIÈRES

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	33
<i>Test d'étanchéité</i>	34
<i>Raccordement de la bouteille de gaz</i>	35
<i>Déconnexion de la bouteille de gaz</i>	35
<i>Piles</i>	36
INFORMATIONS TECHNIQUES	37
GUIDE D'INSTALLATION EXTÉRIEURE	38
MONTAGE :	39
UTILISATION DU FOUR À PIZZA / INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE	42
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	43
DÉPANNAGE	44
GARANTIE ET SERVICE	45

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Pour réduire les risques d'incendie, les dangers d'incendie ou d'autres blessures, veuillez lire attentivement et complètement ces consignes de sécurité avant d'utiliser cet appareil.



- **N'UTILISEZ PAS** CET APPAREIL AVANT D'AVOIR LU LE MANUEL D'UTILISATION.
- **NE PLACEZ PAS** D'OBJETS SUR OU CONTRE CET APPAREIL.
- **NE CONSERVEZ PAS** DE PRODUITS CHIMIQUES, DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES OU DE BOMBES AÉROSOLS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL.
- **N'UTILISEZ PAS** CET APPAREIL À L'INTÉRIEUR.
- **NE LAISSEZ PAS** LES GRAISSES/HUILES, LES CENDRES OU LE COMBUSTIBLE NON BRÛLÉ S'ACCUMULER DANS L'APPAREIL ENTRE LES UTILISATIONS.

• **AVERTISSEMENT** : Certaines parties du four à pizza peuvent devenir extrêmement chaudes !

- Pour une utilisation à l'extérieur uniquement. N'utilisez jamais le four à pizza dans des espaces clos ou couverts.
- Gardez en tout temps les enfants et les animaux domestiques loin de l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz après utilisation.
- Ne modifiez pas l'appareil.
- Ne modifiez pas les pièces d'origine scellées du fabricant.
- Utilisez des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des composants chauds.
- Ne rangez pas l'appareil à l'intérieur sans avoir préalablement débranché la bouteille de gaz. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, il doit être retiré et stocké dans son emballage d'origine dans un endroit sec.

Remarque : La bouteille de gaz doit toujours être stockée à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. Une bouteille de gaz déconnectée ne doit jamais être entreposée dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos ! Les bouteilles de gaz doivent être stockées en position debout à l'extérieur et hors de portée des enfants.

- **ATTENTION** : Le nettoyage et l'entretien peuvent être effectués uniquement si le four est complètement refroidi et la bouteille de gaz débranchée.

- Ne laissez jamais de vêtements ou tout autre matériau inflammable entrer en contact ou s'approcher trop près du brûleur ou toute autre surface chaude avant que l'appareil n'ait refroidi. Le matériau peut s'enflammer et causer des blessures graves.
- Certains synthétiques sont très inflammables et ne doivent pas être portés lors de l'utilisation du four. Les vêtements ou les manches amples ne doivent pas être portés lors de l'utilisation du four.
- Le dessous du four atteint également des températures élevées. Ne placez pas le four à pizza sur une table en plastique ou toute autre surface combustible (nappes ou similaires).
- Le four à pizza n'est pas destiné à être utilisé sur les bateaux, dans les camping-cars ou les caravanes.
- Ne modifiez pas le four à pizza car cela pourrait causer des blessures corporelles ou des dommages au produit.
- Toute modification non autorisée du four à pizza entraînera également l'annulation de la garantie.
- Veillez à ce que rien ne surplombe le four à pizza (arbres ou structures de toiture, par exemple).

TEST D'ÉTANCHÉITÉ :

- **VÉRIFIEZ TOUTES LES RACCORDES DE GAZ, CONNEXIONS ET JOINTS SUR L'APPAREIL AVANT UTILISATION :** bien que les raccords de gaz de l'appareil aient été testés pour détecter les fuites avant l'emballage et l'expédition, un test complet doit être effectué sur le site d'installation. Si, à tout moment, vous sentez une odeur de gaz, arrêtez immédiatement d'utiliser le four à pizza et vérifiez que l'ensemble du système ne comporte pas de fuites. Préparez une solution avec une goutte de liquide vaisselle et un peu d'eau. Vous aurez besoin d'un flacon pulvérisateur, d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords. Appliquez la solution de savon sur tous les raccords de gaz. Des bulles de savon se formeront aux endroits présentant une fuite. En cas de fuite, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et serrez les éléments qui fuient. Effectuez un test d'étanchéité chaque fois que vous changez la bouteille de gaz ou si le four n'a pas été utilisé pendant une période prolongée.
- Assurez-vous que la vanne est correctement positionnée. Assurez-vous que le tuyau n'est pas endommagé.

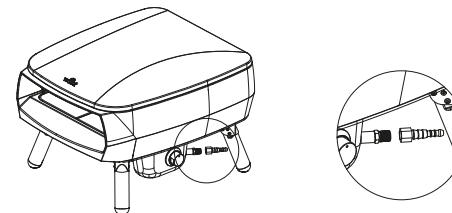
IMPORTANT : si la fuite de gaz ne peut pas être arrêtée, coupez l'alimentation en gaz et contactez le service clientèle.

AVERTISSEMENT : n'allumez JAMAIS les brûleurs pendant les contrôles de fuite de gaz.

REMARQUE : étant donné que certaines solutions d'essai, y compris l'eau savonneuse, peuvent causer de la rouille, tous les raccords doivent être rincés à l'eau une fois le test d'étanchéité terminé.

Raccordement de la bouteille de gaz :

- L'alimentation en gaz ou le tuyau doit être conforme aux exigences applicables et doit être régulièrement examiné et remplacé si nécessaire. Le tuyau doit être conforme à la norme EN16436. Le régulateur doit être conforme à la norme EN16129.

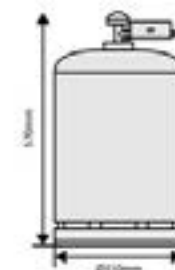


REMARQUE : Si vous avez acheté un régulateur de gaz avec un tuyau équipé d'un raccord fileté, l'adaptateur ne doit pas être installé. L'adaptateur n'est nécessaire que si vous utilisez un tuyau standard sans filetage.

- L'installation de l'adaptateur doit se faire comme suit, en veillant à ce que l'adaptateur soit bien serré. Remarque : l'adaptateur de gaz et le manuel d'instructions sont rangés ensemble dans un sac en plastique.

DANGER : n'utilisez pas de régulateur de pression réglable (tel que le type utilisé pour les brûleurs de mauvaises herbes). Risque d'explosion ou de combustion.

- La sortie nominale (pression de gaz) doit être comprise entre 28 et 37 mbar et 50 mbar en Allemagne, en Autriche et en Suisse.
- Les tuyaux usés ou endommagés doivent être remplacés. Vérifiez que le tuyau n'est pas écrasé, fendu ou en contact avec le four à pizza, sauf à l'endroit où il est connecté.
- Dans certaines régions, le tuyau et le régulateur peuvent ne pas être fournis avec l'appareil.
- Le tuyau de l'appareil ne doit pas dépasser 1,5 m.
- Raccordez la bouteille de gaz au four à l'aide du tuyau et du régulateur. Serrez soigneusement les écrous, mais ne serrez pas trop ou ne tordez pas. Veillez à ne pas endommager les raccords du régulateur. Assurez-vous que TOUTES les vannes/TOUS les boutons du four sont en position OFF avant d'ouvrir la bouteille de gaz.
- Le tuyau régulateur doit être maintenu à distance des objets tranchants et des sources de chaleur.
- Avant de remplacer la bouteille de gaz : assurez-vous que le gaz est coupé avant de déconnecter le tuyau et le régulateur de la bouteille (et non du four lui-même).
- Remplacez le tuyau flexible conformément aux directives nationales applicables.
- N'utilisez pas de bouteille de GPL qui dépasse une largeur maximale de 310 mm et une hauteur de 570 mm.

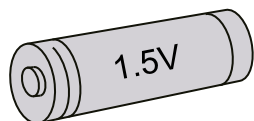


Tests d'étanchéité : une fois que le tuyau et le régulateur sont montés et fixés conformément aux instructions, le gaz peut être allumé. Ensuite, vaporisez les joints avec un mélange eau/savon pour vérifier les fuites.

REMARQUE : assurez-vous que la bouteille de gaz est entièrement protégée du four.

Déconnexion de la bouteille de gaz :

- Lors de la déconnexion de la bouteille de gaz : assurez-vous que le bouton marche/arrêt du four est mis en position OFF. Assurez-vous que la soupape du cylindre est en position fermée. Débranchez l'ensemble régulateur de la bouteille de gaz et retirez-le. Veillez à bien ranger la bouteille de gaz à au moins un mètre du four pour éviter tout risque d'inflammation.
- Exigences/règles pour le régulateur et le tuyau : le régulateur utilisé avec votre four à brûleur à gaz doit être homologué CE et conforme aux exigences et réglementations applicables.



Piles :

- Jetez les piles de manière responsable et gardez-les hors de la portée des enfants au cas où ils les avaleraient. **Si un enfant avale une pile, contactez immédiatement un médecin !**
- Ne mélangez pas les anciennes piles avec les nouvelles. Cela peut provoquer une surchauffe et une fuite des piles.
- Les piles non rechargeables ne doivent pas être placées dans un chargeur.
- Ne démontez pas, ne serrez pas, ne percez pas et n'endommagez pas les piles de quelque manière que ce soit. Cela peut entraîner des fractures ou des fuites.
- Maintenez la durabilité des piles en éteignant l'appareil et en débranchant les piles lorsque l'appareil n'est pas utilisé - ou devrait ne pas être utilisé - pendant une période prolongée.
- Utilisez le type de batterie adapté (1 pile AA).
- Insérez les piles correctement. Assurez-vous que les pôles (- et +) des piles sont tournés dans le bon sens.
- Retirez immédiatement les piles épuisées de l'appareil et jetez-les en toute sécurité et correctement conformément à la réglementation.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Numéro de modèle	Pays destinataire	Apport total de chaleur	Brûleurs	Injecteur/Étiquetage de la taille	Catégories	Types de gaz
Witt PICCOLO Fermo 14"	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR, IL	5,2 kW	1	1,12 mm/1,12	I 3+ (28~30/37)	G30 Butane 28~30 mbar G31 Propane 37 mbar
	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GB, HR, HU, IT, LT, LU, SI, MT, NL, NO, RO, SE, KE, IS	5,2 kW	1	1,12 mm/1,12	I 3B/P (30)	G30 Butane ou G31 Propane 30 mbar
	AT, CH, DE, SK	5,2 kW	1	1,06 mm/1,06	I 3P(50)	G30 Butane/ G31 Propane 50 mbar
	PL	5,2 kW	1	1,12 mm/1,12	I 3P(37)	G31 Propane 37 mbar

Détails du produit	Witt PICCOLO Fermo 14"
Dimensions	650 × 535 × 440 cm
Poids net/brut	17,5 kg / 23 kg

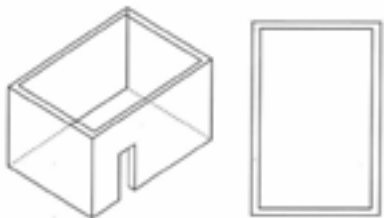
CODE PIN : 1336DP037

GUIDE D'INSTALLATION EXTÉRIEURE

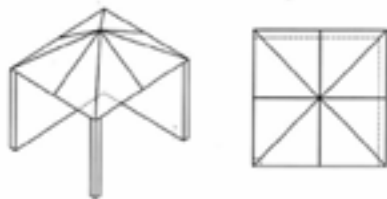
Le four à pizza est destiné exclusivement à un usage extérieur et ne peut être utilisé que dans un endroit bien ventilé, à l'abri des matériaux combustibles. N'utilisez JAMAIS le four à pizza en intérieur, dans les garages, sous les porches, les hangars ou autres espaces clos. Le four à pizza n'est pas destiné à être utilisé sur des bateaux, dans des camping-cars ou des caravanes et ne peut être placé près ou sous une surface susceptible de brûler ou sensible à la chaleur. Ne bloquez pas l'alimentation en air et la combustion autour du four à pizza lorsqu'il est utilisé. Une ventilation adéquate est nécessaire pour le fonctionnement sûr et approprié et l'efficacité du four à pizza. Ceci est également plus sécurisé pour l'utilisateur et les autres personnes se trouvant dans la zone où le four à pizza est utilisé. Le four à pizza ne doit JAMAIS être utilisé dans des espaces clos et couverts.

Comme illustré ci-dessous, le four à pizza doit être installé à l'extérieur dans un endroit où il est ouvert sur au moins deux côtés ou par le haut. Une fuite de gaz pouvant se produire, veillez à ce que le gaz puisse sortir et s'évacuer afin d'éviter toute explosion.

Exemple 1 :
Aération par toit ouvert et porte ouverte



Exemple 2 :
Ouvert de deux côtés : À l'avant et à droite

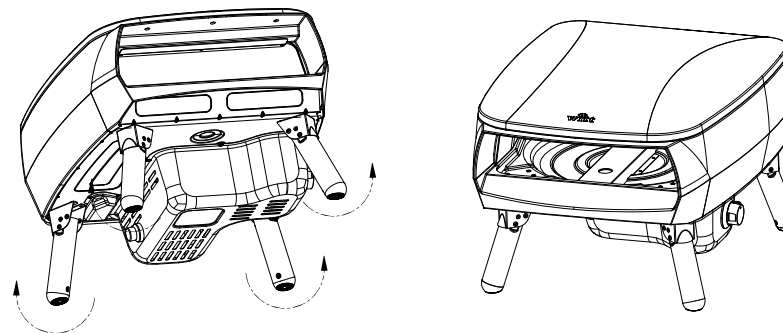


Exemple 3 :
Ouvert de deux côtés : À l'avant et derrière

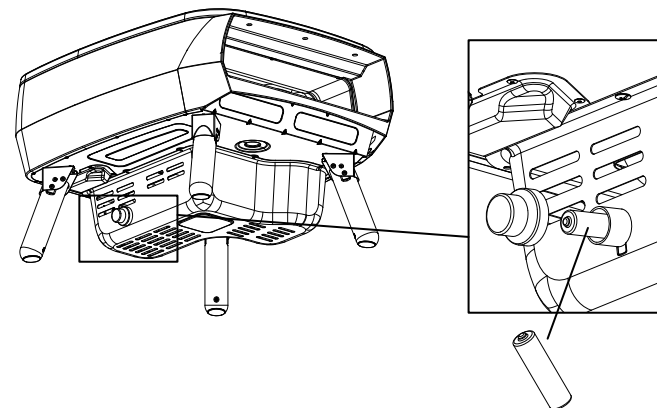


Montage :

1. Dépliez complètement les pieds puis posez le four à pizza (notez qu'il peut peser jusqu'à 17,5 kg).

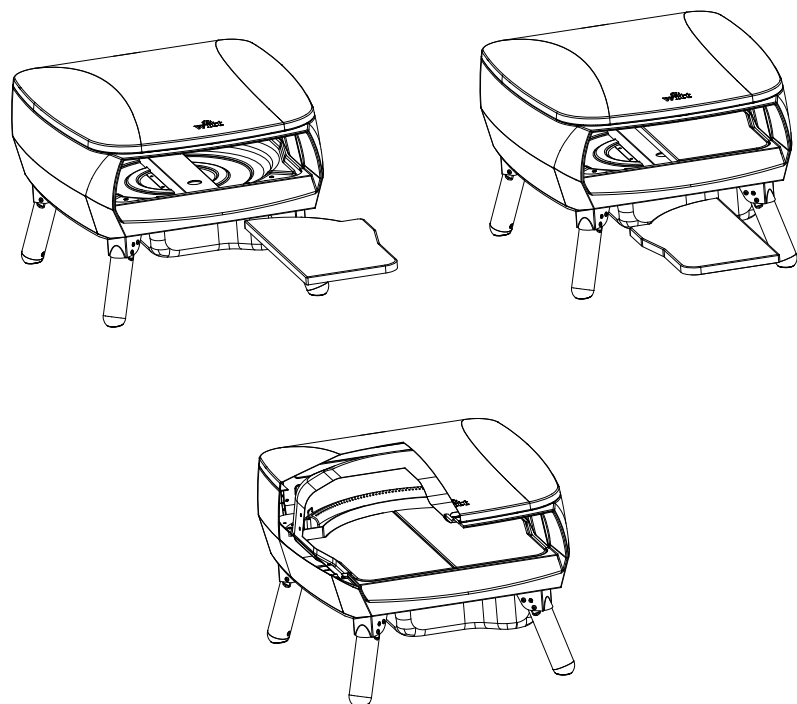


2. Dévissez le couvercle de l'allumage électronique et insérez une pile AA. Notez l'emplacement des marques (+) et (-) dans le compartiment à piles. Revissez le couvercle en place. Fermez le compartiment à piles.

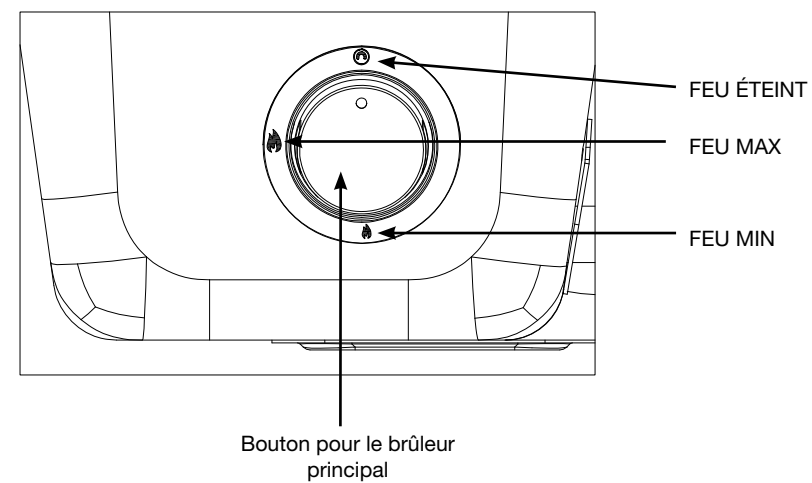


Pile AA/CC 1,5 V x 1

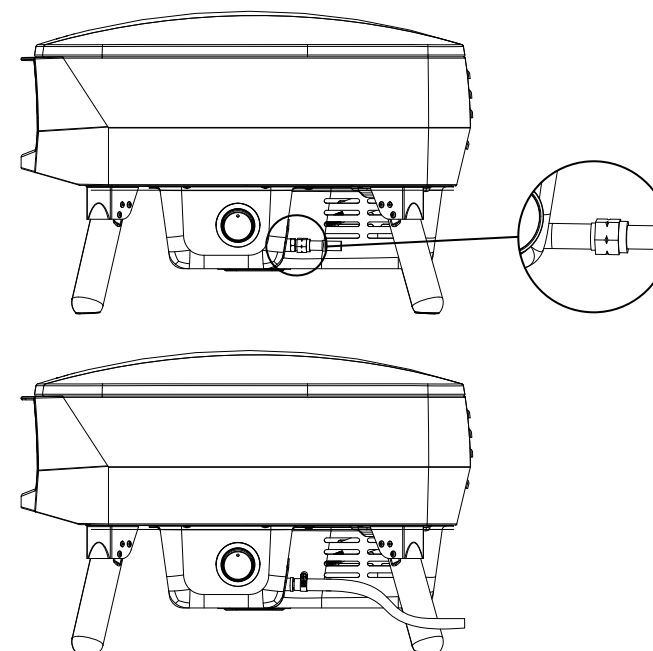
3. Retirez l'emballage de la pierre à pizza et placez-la dans le plateau à pierre à pizza.



4. Assurez-vous que les boutons du brûleur sont en position OFF avant de raccorder le tuyau de gaz.



5. Raccordez le tuyau de gaz au four à pizza.



UTILISATION DU FOUR À PIZZA/GUIDE D'ALLUMAGE

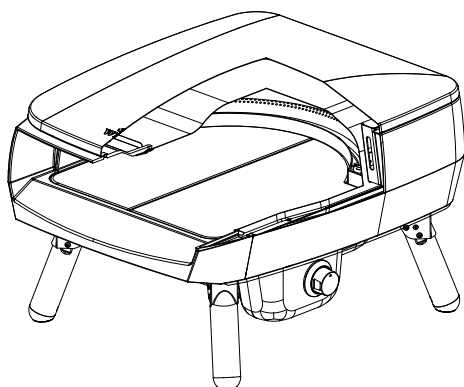
Lorsque le régulateur est correctement connecté, le gaz peut être allumé.

Witt PICCOLO Fermo 14"

Pour allumer le brûleur : maintenez le bouton marche/arrêt enfoncé et tournez-le lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic et que le brûleur s'allume. Cela prendra environ 8 à 10 secondes, car le gaz doit traverser le tuyau du brûleur jusqu'au four. Maintenez le bouton marche/arrêt enfoncé pendant 10 secondes supplémentaires après l'allumage, puis relâchez le bouton. Réglez le brûleur comme souhaité. Si le brûleur ne s'allume pas, laissez le bouton en position OFF et attendez cinq minutes avant de réessayer.



Symbole	Description
	Brûleur principal



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Extérieur :

- Assurez-vous que le four à pizza ait refroidi et qu'il peut être touché en toute sécurité avant de nettoyer l'extérieur.
- Les pièces peintes ainsi que les surfaces en plastique peuvent être nettoyées avec de l'eau savonneuse douce et un chiffon propre (n'utilisez pas de produits à récurer ou pour dégraisser, ni de tampon à récurer).
- Il est recommandé de tester le détergent en premier lieu sur une petite surface de l'appareil. N'utilisez JAMAIS de diluants de peinture ou de solvants similaires et ne versez JAMAIS d'eau froide sur des surfaces chaudes.
- Essayez avec un chiffon.

Intérieur :

- Assurez-vous que le four à pizza ait refroidi et qu'il peut être touché en toute sécurité avant de nettoyer l'intérieur.
- Retirez les pierres à pizza avant de nettoyer.
- Pour nettoyer toute saleté ou graisse tenace, utilisez un peu de bicarbonate de soude sur une éponge humide. N'utilisez pas de produits à récurer.

Pierre à pizza :

- La pierre à pizza est destinée exclusivement à être utilisée dans le four à pizza Witt, elle n'est pas destinée à être utilisée sur un feu ouvert.
- La pierre à pizza est fragile et peut se casser si on la cogne ou si elle tombe.
- La pierre à pizza devient très chaude pendant l'utilisation et reste chaude pendant une longue période après utilisation.
- Pour nettoyer la pierre à pizza, faites chauffer le four pendant environ 30 minutes. Vous pourrez alors retirer les résidus de la pierre à pizza après le refroidissement, avec par exemple la brosse pour four à pizza Witt.
- La pierre à pizza et la pierre avant doivent être absolument sèches avant leur stockage entre deux utilisations, car elles ne supportent pas la moisissure.
- N'utilisez pas d'eau pour nettoyer la pierre à pizza.

DÉPANNAGE

Le brûleur ne s'enflamme pas :

La vanne de gaz n'est pas ouverte.	Ouvrez la vanne.
La bouteille de gaz est vide.	Remplacez la bouteille de gaz.
Le bouton d'allumage ne fonctionne pas.	Vérifiez la pile.
Il n'y a pas d'étincelle lors de l'allumage.	Contactez le service client.

La flamme du brûleur est irrégulière :

La flamme brûle à l'intérieur du brûleur (chuchotement).	Éteignez le brûleur et laissez-le refroidir. Ensuite, essayez de le rallumer.
Le régulateur est défectueux.	Contactez le service client.
L'injecteur est partiellement bloqué.	Nettoyez l'injecteur avec une brosse à dents. Ne percez pas et n'utilisez pas de fil/fil d'acier pour éliminer les blocages. Contactez le service client.

Fuite de gaz entre les joints :

Les raccords sont desserrés.	Serrez les raccords desserrés (ne serrez pas trop) et effectuez un test d'étanchéité sous pression à l'eau savonneuse (voir les instructions « Test d'étanchéité » page 34.)
Le tuyau est endommagé.	Remplacez le tuyau. (Contactez le service client).
La vanne de gaz est défectueuse.	Contactez le service client.
Les raccords/joints sont endommagés.	Vérifiez la pile. S'il ne s'agit pas d'un problème de pile, veuillez contacter le service client.

GARANTIE ET SERVICE

IMPORTANT

La garantie comprend les matériaux et les coûts. Lorsque vous contactez le service après-vente, veuillez indiquer le nom et le numéro de série. Cette information se trouve sur la plaque signalétique. Notez les informations contenues dans ces instructions afin de les avoir à portée de main. Le technicien de service pourra ainsi trouver plus facilement les pièces de rechange correspondantes.

Si le produit est utilisé dans des environnements salins (près de la mer) ou dans des zones avec des fumées ou des liquides corrosifs (près d'une piscine, par exemple), la peinture peut s'endommager et/ou les pièces métalliques peuvent rouiller, ce qui n'est pas couvert par la garantie. Un nettoyage régulier et une protection avec une housse peuvent contribuer à atténuer ce phénomène.

GARANTIE

Deux ans

LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

1. Défauts et dommages qui ne sont pas dus à des problèmes de fabrication ou de matériaux.
2. Usure normale et raisonnable (par ex., décoloration thermique de la grille ou des plaques).
3. Dommages causés aux produits par des parasites.
4. L'utilisation de pièces de rechange non originales.
5. Le non-respect des instructions du manuel de l'utilisateur.
6. L'installation/le montage de l'appareil autrement que spécifié dans les instructions.
7. L'installation/la réparation du produit par des non-professionnels.
8. La rouille et le ternissement.

DOMMAGES CAUSÉS PAR LE TRANSPORT

Si le produit est endommagé pendant le transport et que cela n'est découvert qu'au moment de la livraison du produit au client, ce problème doit être réglé exclusivement entre le client et le détaillant. Dans les cas où les clients ont transporté le produit eux-mêmes, le fournisseur ne peut être tenu responsable des dommages potentiels survenus pendant le transport. Tout dommage causé pendant le transport doit être signalé immédiatement et au plus tard 24 heures après la livraison du produit. Dans le cas contraire, la réclamation du client sera rejetée.

ACHATS COMMERCIAUX

Les achats commerciaux sont tous les achats d'appareils qui ne sont pas destinés à être utilisés dans des ménages privés, mais plutôt destinés à être utilisés à des fins commerciales (dans les restaurants, les cafés, les cantines, etc.) ou destinés à être loués ou autrement utilisés par plusieurs utilisateurs à tour de rôle.

Il n'y a pas de garantie offerte pour les achats commerciaux, car ce produit est uniquement destiné à un usage domestique régulier.

Toutes les demandes de service :

Pour en savoir plus : www.wittpizza.com

Déclaration de conformité CE :

Witt Denmark A/S confirme que l'accessoire suivant est conforme à toutes les exigences permanentes et essentielles prévues par les Directives européennes 2016/426 et 1935/2004. Witt Denmark A/S Gødstrup Søvej 9, DK-7400 Danemark. Witt US, LLC Boîte postale : 1044, 800 State Route 11, Champlain, NY 12919, USA, Witt UK & Ireland Ltd. 4 Tannery House, Tannery Lane, Send, Working, Surrey, GU23 7EF. www.witt.dk