



PICCOLO Fermo 14"



EN: 2-16

IT: 17-31

PT: 32-46

ES: 47-61

FR: 62-76

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	8
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.

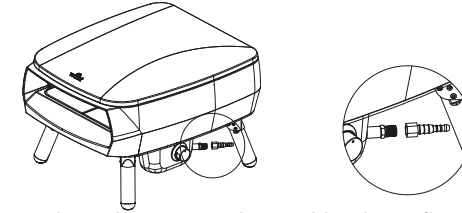
IMPORTANT: if the gas leakage cannot be stopped, turn off the gas supply and contact customer service.

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.

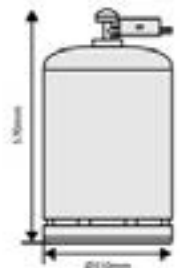


NOTE: If you have purchased a gas regulator with a hose fitted with a threaded connection, the adapter must not be installed. The adapter is only required when using a standard hose without a thread.

- 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.

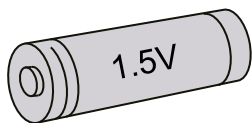


Leak tests: Once the hose and regulator are fitted and secured according to the instructions, the gas can be turned on. Then spray the joints with a water/soap mixture to check for any leaks.

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 labelling	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

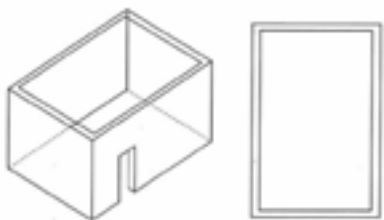
OUTDOOR INSTALLATION GUIDE

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

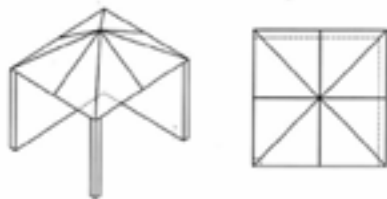
NEVER use the pizza oven indoors, in garages, porches, sheds or other enclosed areas. The pizza oven is not intended for use on boats, in motor homes or caravans and may not be placed near or below any surface which may burn or is heat sensitive. Do not block air supply and combustion around the pizza 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

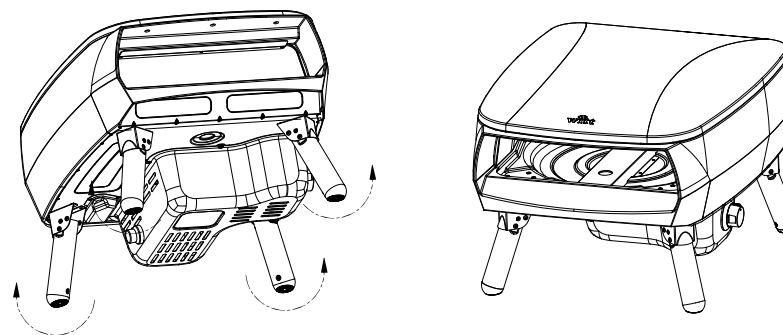


Example 3:
Open in both sides: Front and back

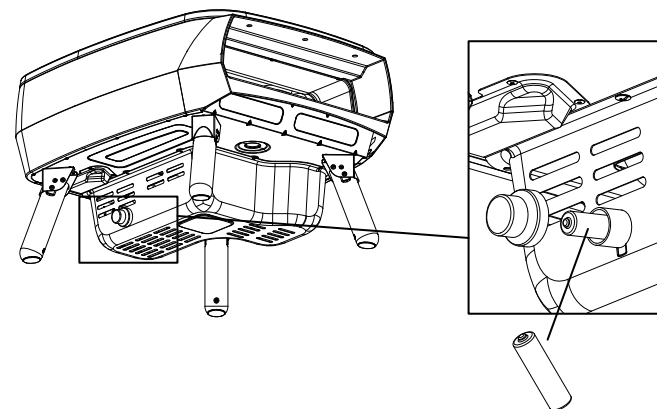


Assembly:

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

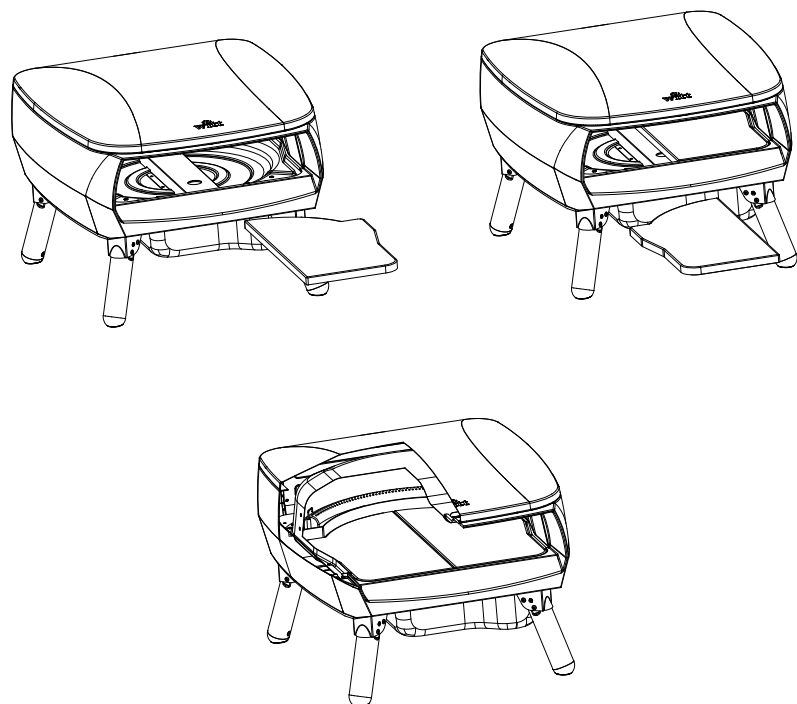


2. Unscrew the electronic ignition cover and insert an AA battery. Note the (+) and (-) markings in the battery compartment. Screw the cover back into place. Close the battery compartment.

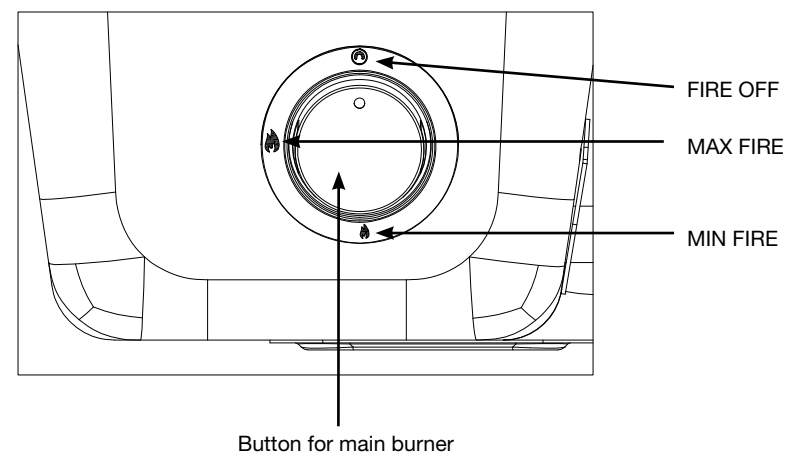


AA battery/DC1.5V × 1

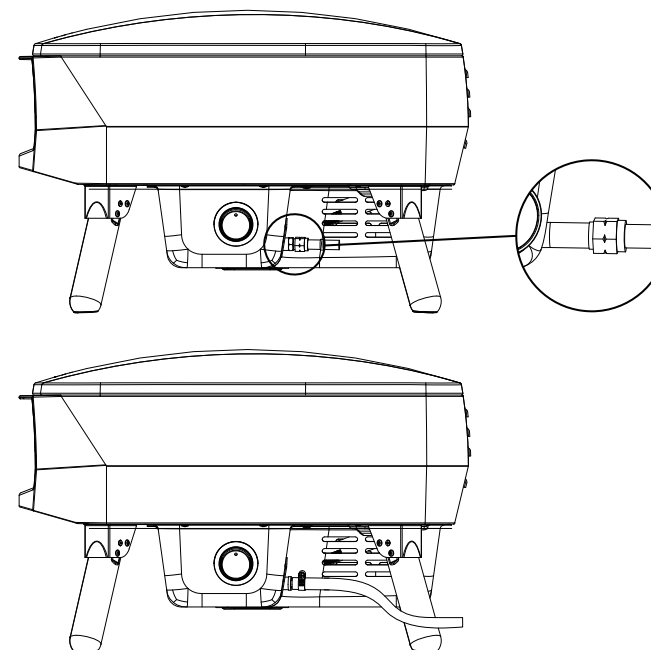
3. Remove the packaging from the pizza stone and fit to the pizza stone tray.



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

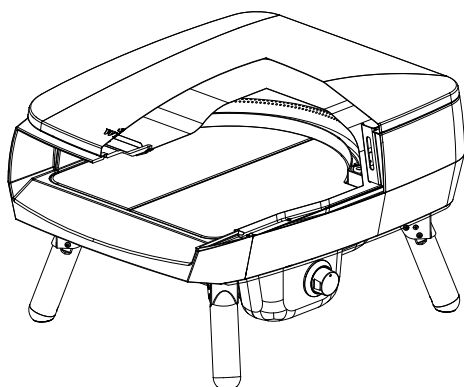
When the regulator is properly connected, the gas can be turned on.

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

SOMMARIO

ISTRUZIONI DI SICUREZZA	18
<i>Test di tenuta</i>	19
<i>Collegamento della bombola del gas</i>	20
<i>Scollegamento della bombola del gas</i>	21
<i>Batterie</i>	21
INFORMAZIONI TECNICHE	22
GUIDA ALL'INSTALLAZIONE ALL'APERTO	23
ASSEMBLAGGIO:	24
USO DEL FORNO PER PIZZA/GUIDA ALL'ACCENSIONE	27
PULIZIA E MANUTENZIONE	28
RISOLUZIONE PROBLEMI	29
GARANZIA E ASSISTENZA	30

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Per ridurre il rischio e il pericolo di incendi o altre lesioni, leggere attentamente e per intero queste istruzioni di sicurezza prima di utilizzare questo apparecchio.



- **NON UTILIZZARE** QUESTO APPARECCHIO PRIMA DI AVER LETTO IL MANUALE D'USO
- **NON POSIZIONARE** OGGETTI SOPRA O CONTRO L'APPARECCHIO
- **NON TENERE** PRODOTTI CHIMICI, MATERIALI INFIAMMABILI O BOMBOLETTE SPRAY VICINO ALL'APPARECCHIO
- **NON UTILIZZARE** L'APPARECCHIO IN AMBIENTI CHIUSI
- **NON LASCIARE** CHE GRASSI/OLI, CENERE O CARBURANTE INCOMBUSTO SI ACCUMULINO NELL'APPARECCHIO TRA UN UTILIZZO E L'ALTRO

- **ATTENZIONE:** Alcune parti del forno per pizza possono diventare estremamente calde!
- Solo per uso esterno. Non utilizzare mai il forno per pizza in spazi chiusi o coperti.
- Tenere sempre lontani dall'apparecchio bambini e animali domestici.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in uso.
- Dopo l'uso, chiudere l'alimentazione del gas dalla bombola.
- Non apportare modifiche all'apparecchio.
- Non alterare le parti originali sigillate del produttore.
- Utilizzare guanti resistenti al calore quando si maneggiano componenti caldi.
- Non conservare l'apparecchio in ambienti chiusi a meno che la bombola del gas non sia scollegata. Se l'apparecchio viene lasciato inutilizzato per un periodo prolungato, deve essere rimosso e conservato nella sua confezione originale in un luogo asciutto.

Nota: La bombola del gas deve essere sempre conservata all'aperto, in un luogo ben ventilato. Una bombola del gas scollegata non deve essere conservata in un edificio, in un garage o in un'altra area chiusa! Le bombole di gas devono essere conservate in posizione verticale all'aperto e fuori dalla portata dei bambini.

- **ATTENZIONE:** La pulizia e la manutenzione devono essere eseguite solo quando il forno è completamente raffreddato e la bombola del gas è scollegata.

- Non permettere mai che indumenti o altro materiale infiammabile entrino in contatto o si avvicinino troppo al bruciatore o a qualsiasi superficie calda fino a quando l'apparecchio non si è raffreddato. Il materiale può infiammarsi e causare gravi lesioni.
- Alcuni materiali sintetici sono altamente infiammabili e non devono essere indossati quando si utilizza il forno. Gli indumenti larghi o con maniche ampie non devono essere indossati quando si usa il forno.
- Anche la parte inferiore del forno raggiunge temperature elevate. Non posizionare il forno per pizza su tavoli di plastica o altre superfici infiammabili, tovaglie o simili.
- Il forno per pizza non è destinato all'uso su barche, camper o roulotte.
- Non modificare il forno per pizza in quanto potrebbe causare lesioni personali o danni al prodotto.
- Le modifiche non autorizzate al forno per pizza faranno decadere la garanzia.
- Non deve esserci nulla sulla verticale del forno per pizza, come alberi o strutture di copertura.

TEST DI TENUTA:

- **CONTROLLARE TUTTI I COLLEGAMENTI DEL GAS, I COLLEGAMENTI E LE GIUNZIONI SULL'APPARECCHIO PRIMA DELL'USO:** Sebbene i collegamenti del gas dell'apparecchio siano stati testati per verificare la presenza di perdite prima dell'imballaggio e della spedizione, è necessario eseguire un test completo nel luogo di installazione. Se in qualsiasi momento si sente odore di gas, interrompere immediatamente l'utilizzo del forno per pizza e controllare che l'intero sistema non presenti perdite. Preparare una soluzione con una goccia di detersivo liquido per piatti e un po' d'acqua. Per applicare la soluzione sui raccordi occorrerà un flacone spray, un pennello o un panno. Applicare la soluzione di sapone su tutti i raccordi del gas. Nei punti in cui c'è una perdita appariranno delle bolle di sapone. In caso di perdite, interrompere immediatamente l'alimentazione del gas e serrare gli elementi che perdono. Eseguire un test di tenuta ogni volta che si cambia la bombola del gas o dopo un lungo periodo di tempo di inutilizzo del forno.
- Assicurarsi che la valvola sia posizionata correttamente. Assicurarsi che il tubo non sia danneggiato.

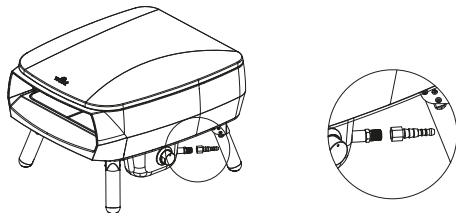
IMPORTANTE: se la perdita di gas non può essere arrestata, chiudere l'alimentazione del gas e contattare il servizio clienti.

ATTENZIONE: Non accendere MAI i bruciatori durante il controllo delle fughe di gas.

NOTA: poiché alcune soluzioni per effettuare i test, inclusa l'acqua saponata, possono causare ruggine, tutti i collegamenti devono essere risciacquati con acqua pulita una volta completato il test di tenuta.

Collegamento della bombola del gas:

- L'alimentazione del gas o il tubo flessibile devono essere conformi ai requisiti applicabili e devono essere regolarmente esaminati e sostituiti, se necessario. Il tubo deve essere conforme alla norma EN16436. Il regolatore deve essere conforme alla norma EN16129.

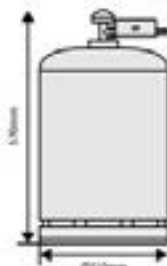


NOTA: Se è stato acquistato un regolatore del gas con un tubo flessibile dotato di attacco filettato, l'adattatore non deve essere installato. L'adattatore è necessario solo quando si utilizza un tubo flessibile standard senza filettatura.

- L'installazione dell'adattatore deve procedere come segue, assicurandosi che l'adattatore sia serrato saldamente. Nota: l'adattatore del gas e il manuale di istruzioni sono riuniti in un sacchetto di plastica.

PERICOLO: Non utilizzare un regolatore di pressione regolabile (come il tipo utilizzato per i bruciatori di erbe infestanti). Rischio di esplosione o combustione.

- La potenza nominale (pressione del gas) dovrebbe essere compresa tra 28-37 mbar e 50 mbar in Germania, Austria e Svizzera.
- I tubi usurati o danneggiati devono essere sostituiti. Verificare che il tubo non sia schiacciato, tagliato o a contatto con il forno per pizza, tranne nel punto in cui è collegato.
- In alcuni paesi, il tubo e il regolatore potrebbero non essere forniti con l'apparecchio.
- Il tubo dell'apparecchio non deve superare la lunghezza di 1,5 m.
- Collegare la bombola del gas al forno utilizzando il tubo e il regolatore. Serrare con cura i dadi, senza serrare o torcere eccessivamente. Fare attenzione a non danneggiare i raccordi del regolatore. Assicurarsi che TUTTE le valvole/pulsanti del forno siano in posizione OFF (spenta) prima di aprire la bombola del gas.
- Il tubo del regolatore deve essere tenuto a distanza da oggetti appuntiti e fonti di calore.
- Prima di sostituire la bombola del gas: assicurarsi che il gas sia spento prima di scollegare il tubo e il regolatore dalla bombola (non dal forno stesso).
- Sostituire il tubo flessibile secondo le linee guida nazionali applicabili.
- Non utilizzare una bombola di GPL che superi una larghezza massima di 310 mm e un'altezza di 570 mm.

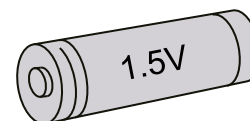


Test di tenuta: Una volta che il tubo e il regolatore sono montati e fissati secondo le istruzioni, il gas può essere aperto. Quindi spruzzare le giunzioni con una miscela acqua/sapone per verificare la presenza di eventuali perdite.

NOTA: Assicurarsi che la bombola del gas sia completamente protetta dal forno.

Scollegamento della bombola del gas:

- Quando si scollega la bombola del gas: Assicurarsi che il pulsante di accensione/spegnimento del forno sia in posizione OFF (spenta). Assicurarsi che la valvola della bombola sia in posizione chiusa. Scollegare il gruppo regolatore dalla bombola del gas e rimuoverlo. Assicurarsi di tenere la bombola del gas ad almeno un metro dal forno per evitare il rischio di accensione.
- Requisiti/regole per il regolatore e il tubo: il regolatore utilizzato con il forno a gas deve essere marchiato CE e rispettare i requisiti e le normative applicabili.



Batterie:

- Smaltire le batterie in modo responsabile e tenerle fuori dalla portata dei bambini per evitare che le ingeriscano. **Se un bambino ingerisce una batteria, contattare immediatamente un medico!**
- Non mischiare batterie vecchie con batterie nuove. Ciò può causare il surriscaldamento delle batterie e perdite.
- Le batterie non ricaricabili non devono essere messe in un caricabatterie.
- Non smontare, schiacciare, forare o danneggiare in alcun modo le batterie. Ciò può causare rotture o perdite.
- Mantenere la durata delle batterie spegnendo l'apparecchio e scollegando le batterie quando l'apparecchio non viene utilizzato - o si prevede che venga utilizzato - per un periodo di tempo prolungato.
- Utilizzare il tipo di batteria specifico (1 batteria AA).
- Inserire correttamente le batterie. Assicurarsi che i poli (- e +) delle batterie siano rivolti nel modo giusto.
- Rimuovere immediatamente le batterie esauste dall'apparecchio e smaltirle in modo sicuro e corretto secondo le normative.

INFORMAZIONI TECNICHE

Numero modello	Paese di destinazione	Erogazione totale di calore	Bruciatori	Etichettatura iniettore/ dimensione	Categorie	Tipi di gas
Witt PICCOLO Fermo 14"	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR, IL	Potenza 5,2 kW	1	1,12 millimetri/1,12	I 3+(28~30/37)	Butano G30 28 ~ 30 mbar Propano G31 37 mbar
	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GB, HR, HU, IT, LT, LU, SI, MT, NL, NO, RO, SE, KE, IS	Potenza 5,2 kW	1	1,12 mm/1.12	I 3 B/P (30)	Butano G30 o propano G31 30mbar
	AT, CH, DE, SK	Potenza 5,2 kW	1	1,06 mm/1.06	I 3P(50)	Butano G30/Propano G31 50 mbar
	PL	Potenza 5,2 kW	1	1,12 mm/1.12	I 3P(37)	Propano G31 37 mbar

Dettagli prodotto	Witt PICCOLO Fermo 14"
Dimensioni	650 × 535 × 440 cm
Peso NW/GW	17,5 kg / 23 kg

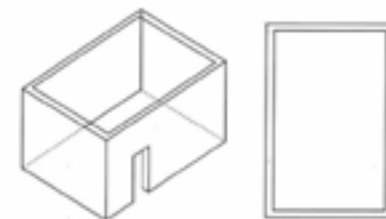
CODICE PIN: 1336DP037

GUIDA ALL'INSTALLAZIONE ALL'APERTO

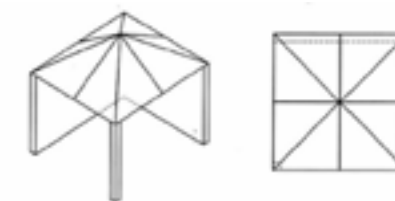
Il forno per pizza è destinato esclusivamente all'uso all'aperto e può essere utilizzato solo in un luogo ben ventilato, lontano da materiali combustibili. Non utilizzare MAI il forno per pizza al chiuso, in garage, sotto verande, capannoni o altre aree chiuse. Il forno per pizza non è destinato all'uso su barche, camper o roulotte e non può essere posizionato vicino o sotto qualsiasi superficie che possa bruciare o sia sensibile al calore. Non bloccare l'alimentazione dell'aria e la combustione intorno al forno per pizza durante l'uso. Per il funzionamento e l'efficienza sicuri e corretti del forno per pizza è necessaria un'adeguata ventilazione. È anche più sicuro per l'utente e per gli altri nell'area in cui viene utilizzato il forno per pizza. Il forno per pizza non deve MAI essere utilizzato in spazi chiusi e coperti.

Come illustrato di seguito, il forno per pizza deve essere installato all'aperto e in un luogo con uno spazio aperto su almeno due lati o dall'alto. È importante sottolineare che, a seguito di una possibile fuga di gas, esiste la possibilità che il gas possa uscire e disperdersi in modo che non si verifichi un'esplosione.

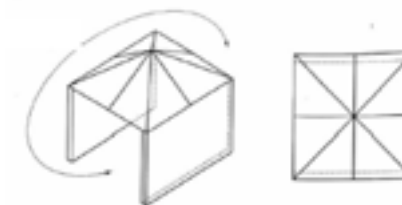
Esempio 1:
Ventilazione da tetto aperto e portello aperta



Esempio 2:
Aperto su entrambi i lati: Anteriore e destro

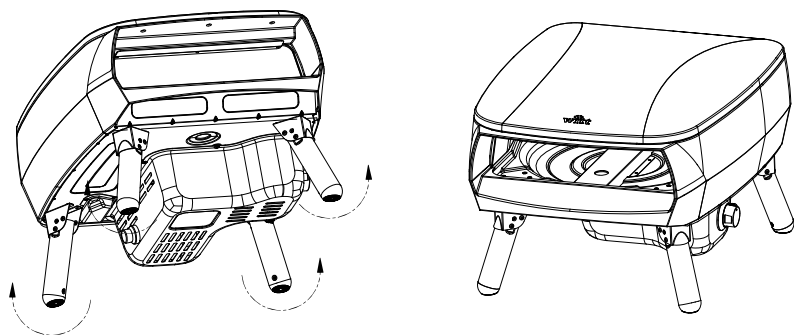


Esempio 3:
Aperto su entrambi i lati: Anteriore e posteriore

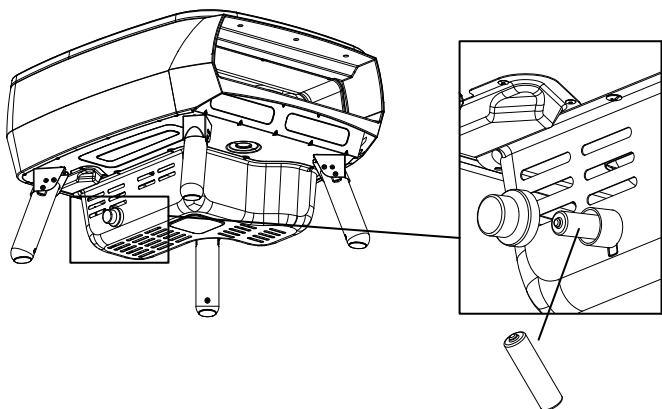


Assemblaggio:

1. Aprire completamente le gambe e poi posizionare il forno per pizza in verticale (si noti che pesa fino a 17,5 kg).

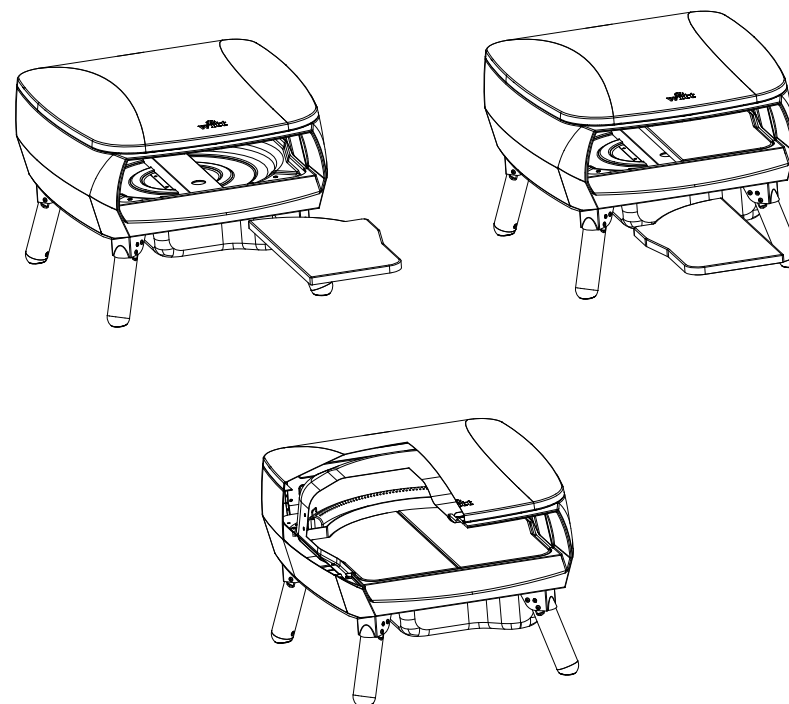


2. Svitare il coperchio dell'accensione elettronica e inserire una batteria AA. Notare i contrassegni (+) e (-) nel vano batteria. Riavvitare il coperchio in posizione. Chiudere il vano batteria.

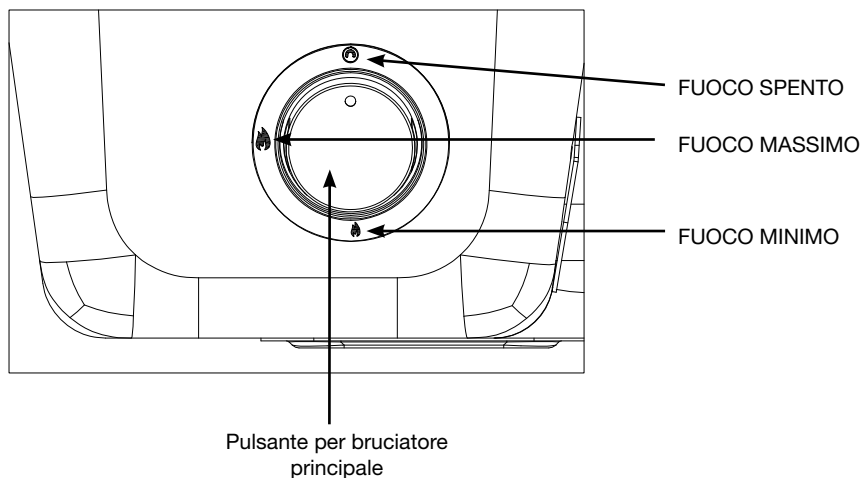


Batteria AA/DC 1,5 V x 1

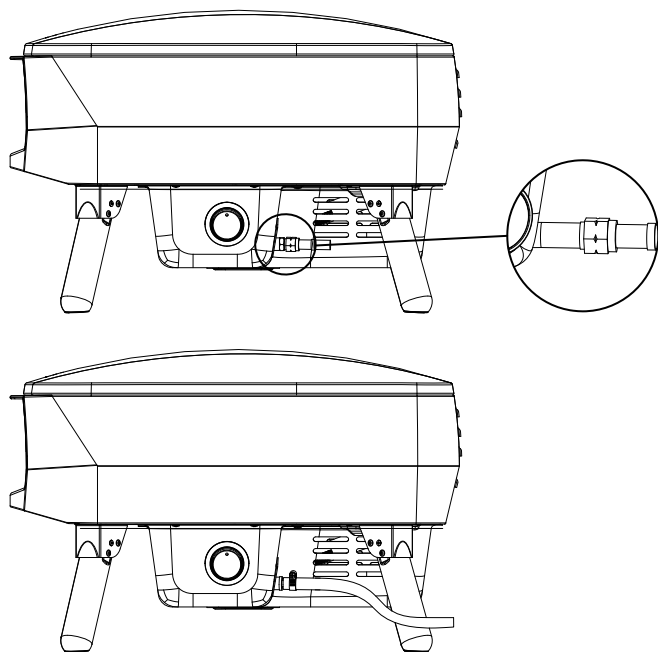
3. Rimuovere la confezione dalla pietra per pizza e inserirla nel vassoio della pietra per pizza.



4. Assicurarsi che i pulsanti del bruciatore siano in posizione OFF prima di collegare il tubo del gas.



5. Collegare il tubo del gas al forno per pizza.

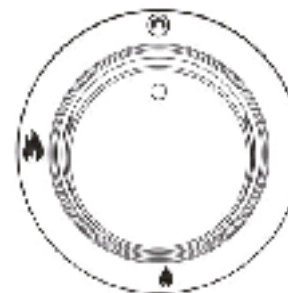


USO DEL FORNO PER PIZZA/GUIDA ALL'ACCENSIONE

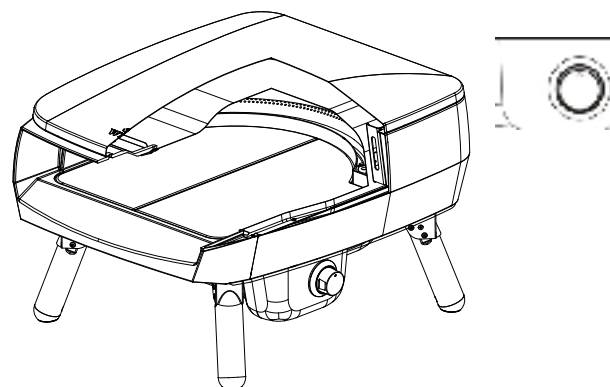
Quando il regolatore è collegato correttamente, il gas può essere acceso.

Witt PICCOLO Fermo 14"

Per accendere il bruciatore: premere e contemporaneamente girare lentamente il pulsante di accensione/spegnimento in senso antiorario finché non si sente un clic e il bruciatore si accende. Ci vorranno circa 8-10 secondi, poiché il gas deve passare attraverso il tubo del bruciatore fino al forno. Tenere premuto il pulsante di accensione/spegnimento per altri 10 secondi dopo l'accensione, quindi rilasciarlo. Impostare il bruciatore come desiderato. Se il bruciatore non si accende, lasciare il pulsante in posizione OFF (spento) e attendere cinque minuti prima di riprovare.



Simbolo	Descrizione
	Bruciatore principale



PULIZIA E MANUTENZIONE

Esterno:

- Assicurarsi che il forno per pizza si sia raffreddato e sia sicuro al tatto prima di pulire l'esterno.
- Le parti verniciate e le superfici in plastica possono essere pulite con acqua e sapone delicato e un panno pulito (non utilizzare prodotti abrasivi o sgrassanti o spugnette abrasive).
- Si consiglia di verificare prima il detergente su una piccola area dell'apparecchio. Non usare mai diluitori per vernici o solventi simili e non versare MAI acqua fredda su superfici calde.
- Pulire con un panno.

All'interno:

- Assicurarsi che il forno per pizza si sia raffreddato e sia sicuro al tatto prima di pulire l'interno.
- Rimuovere le pietre per pizza prima della pulizia.
- Per pulire lo sporco o il grasso ostinato, utilizzare un po' di bicarbonato di sodio su una spugna bagnata. Non utilizzare agenti abrasivi.

Pietra per pizza:

- La pietra per pizza è destinata esclusivamente all'uso nel forno per pizza Witt, non è destinata all'uso su un fuoco aperto.
- La pietra per pizza è fragile e può rompersi se viene urtata o fatta cadere.
- La pietra per pizza diventa molto calda durante l'uso e rimane calda a lungo dopo l'uso.
- Per pulire la pietra per pizza, riscaldare il forno per circa 30 minuti, dopo di che sarà possibile rimuovere i residui dalla pietra, ad es. con la spazzola da forno per pizza Witt.
- La pietra per pizza e la pietra anteriore devono essere conservate asciutte tra un utilizzo e l'altro, poiché non tollerano l'umidità.
- Non utilizzare acqua per pulire la pietra per pizza.

RISOLUZIONE PROBLEMI

Il bruciatore non si accende:

La valvola del gas non è accesa.	Accendere la valvola.
La bombola del gas è vuota.	Sostituire la bombola del gas con una nuova.
Il pulsante di accensione non funziona.	Controllare la batteria.
Non c'è scintilla all'accensione.	Contattare il centro assistenza

La fiamma del bruciatore è irregolare:

La fiamma brucia all'interno del bruciatore (si sente un sibilo).	Spegnere il bruciatore e lasciarlo raffreddare. Quindi provare ad accenderlo ancora una volta.
Il regolatore è difettoso.	Contattare il centro assistenza
L'iniettore è parzialmente bloccato.	Pulire l'iniettore con uno spazzolino da denti. Non forare e non utilizzare un filo/filo di acciaio per rimuovere i blocchi. Contattare il centro assistenza.

Perdita di gas tra le giunzioni:

Le connessioni sono allentate	Stringere i collegamenti allentati (non serrare eccessivamente) ed eseguire un test di tenuta di pressione usando acqua e sapone (vedere le istruzioni "Test di tenuta" a pagina 19).
Il tubo è danneggiato.	Sostituire il tubo. (Contattare il centro assistenza).
La valvola del gas è difettosa.	Contattare il centro assistenza
I collegamenti/giunti sono danneggiati.	Controllare la batteria. Se il problema non è dovuto alla batteria, contattare il centro assistenza.

GARANZIA E ASSISTENZA

IMPORTANTE

La garanzia include materiali e manodopera. Quando si contatta il servizio assistenza, si prega di fornire il nome e il numero di serie. Questa informazione si può leggere sull'etichetta del tipo di forno. Annotare le informazioni in queste istruzioni in modo da averle a portata di mano. In questo modo sarà più facile per il tecnico dell'assistenza trovare i pezzi di ricambio corretti.

Se il prodotto viene utilizzato in ambienti salmastri (vicino al mare) o in aree con fumi o liquidi corrosivi (ad esempio provenienti da una piscina), la vernice potrebbe danneggiarsi e/o le parti metalliche potrebbero arrugginire, evento non coperto dalla garanzia. Una pulizia regolare e la copertura con una protezione possono aiutare a ridurre questo problema.

GARANZIA

Due anni

LA GARANZIA NON COPRE:

1. Difetti e danni non dovuti a problemi di produzione o materiali
2. Usura normale e ragionevole (ad esempio, scolorimento a caldo di griglia/piastre).
3. Danni al prodotto causati da parassiti.
4. Se si utilizzano pezzi di ricambio non originali.
5. Se le istruzioni nel manuale dell'utente non sono state seguite.
6. Se il dispositivo non è stato configurato/assemblato come specificato nelle istruzioni
7. Se il prodotto è stato installato o riparato da persone non specializzate.
8. Arrugginimento e ossidazione.

DANNI CAUSATI DAL TRASPORTO

Se il prodotto viene danneggiato durante il trasporto e ciò viene scoperto solo quando il rivenditore consegna il prodotto al cliente, la questione è esclusivamente tra il cliente e il rivenditore. Nel caso in cui i clienti abbiano trasportato il prodotto da soli, il fornitore non è responsabile di eventuali danni durante il trasporto. Eventuali danni causati durante il trasporto devono essere segnalati immediatamente e non oltre 24 ore dopo la consegna del prodotto. In caso contrario, la richiesta del cliente verrà respinta.

ACQUISTI PER USO COMMERCIALE

Gli acquisti commerciali sono tutti gli acquisti di dispositivi che non sono destinati all'uso domestico privato, ma piuttosto a fini commerciali (in ristoranti, bar, mense, ecc.) o destinati ad essere noleggiati o utilizzati in altro modo da più utenti a turno.

Non è prevista alcuna garanzia per gli acquisti per uso commerciale, poiché questo prodotto è destinato esclusivamente al normale uso domestico.

Tutte le richieste di assistenza:

Per saperne di più: www.wittpizza.com

Dichiarazione di conformità CE:

Witt Denmark A/S conferma con la presente che il seguente accessorio è conforme a tutti i requisiti permanenti ed essenziali previsti dalla direttiva UE 2016/426. 1935/2004. Witt Denmark A/S Gødstrup Søvej 9, DK-7400 Danimarca. Witt US, LLC CASELLA 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

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	33
<i>Teste de fuga</i>	34
<i>Ligar o cilindro de gás</i>	35
<i>Desligar o cilindro de gás</i>	36
<i>Pilhas</i>	36
INFORMAÇÕES TÉCNICAS.....	37
GUIA DE INSTALAÇÃO EXTERIOR	38
MONTAGEM:	39
UTILIZAÇÃO DO FORNO DE PIZZA/GUIA DE IGNIÇÃO	42
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	43
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	44
GARANTIA E SERVIÇO	45

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Para reduzir o risco de incêndio, perigo de incêndio ou outros acidentes, leia atentamente e na íntegra estas instruções de segurança antes de utilizar este aparelho.



- **NÃO UTILIZE** ESTE APARELHO ANTES DE TER LIDO O MANUAL DO UTILIZADOR

- **NÃO COLOQUE** ITENS SOBRE OU CONTRA ESTE APARELHO
- **NÃO MANTENHA** PRODUTOS QUÍMICOS, MATERIAIS INFLAMÁVEIS OU LATAS DE SPRAY PERTO DESTA APARELHO
- **NÃO UTILIZE** ESTE APARELHO EM ESPAÇOS INTERIORES
- **NÃO PERMITA QUE** GORDURAS/ÓLEOS, CINZAS OU COMBUSTÍVEL NÃO QUEIMADO SE ACUMULEM NO APARELHO ENTRE OS PERÍODOS DE UTILIZAÇÃO.

- **AVISO:** Partes do forno de pizza podem ficar extremamente quentes!
- Apenas para utilização no exterior. Nunca utilize o forno de pizza em espaços fechados ou cobertos.
- Mantenha sempre crianças e animais de estimação longe do aparelho.
- Não mova o aparelho enquanto estiver em utilização.
- Desligue o fornecimento de gás no cilindro de gás após a utilização.
- Não modifique o aparelho.
- Não altere peças originais seladas pelo fabricante.
- Utilize luvas resistentes ao calor ao manusear componentes quentes.
- Não armazene o aparelho no interior, a menos que o cilindro de gás esteja desligado. Se o aparelho não for utilizado por um período prolongado, deve ser removido e armazenado na embalagem original, num local seco.

Nota: O cilindro de gás deve ser sempre armazenado no exterior, numa área bem ventilada. Um cilindro de gás desligado não deve ser armazenado num prédio, garagem ou outra área fechada! Os cilindros de gás devem ser armazenados na vertical, no exterior e fora do alcance das crianças.

- **CUIDADO:** A limpeza e a manutenção devem ser realizadas somente quando o forno estiver completamente arrefecido e quando o cilindro de gás estiver desligado.

- Nunca permita que roupas ou outros materiais inflamáveis entrem em contacto ou fiquem muito próximos do queimador ou de qualquer superfície quente até que o aparelho arrefecer. O material pode inflamar e causar ferimentos graves.
- Alguns tecidos sintéticos são altamente inflamáveis e não devem ser usados durante a utilização do forno. Não deve usar vestuário largo ou mangas soltas ao utilizar o forno.
- A parte inferior do forno também atinge altas temperaturas. Não coloque o forno de pizza em mesas de plástico ou outras superfícies combustíveis, toalhas de mesa ou similares.
- O forno de pizza não se destina à utilização em barcos, autocaravanas ou caravanas.
- Não modifique o forno de pizza, pois isso pode causar ferimentos pessoais ou danos no produto.
- Quaisquer modificações não autorizadas no forno de pizza também resultam na anulação da garantia.
- Não coloque nada pendente sobre o forno de pizza, como árvores ou estruturas de cobertura.

TESTE DE FUGA:

- **VERIFIQUE TODAS AS LIGAÇÕES DE GÁS, LIGAÇÕES E JUNTAS NO APARELHO ANTES DA UTILIZAÇÃO:** Embora as ligações de gás do aparelho tenham sido testadas quanto a fugas antes da embalagem e envio, deve ser realizado um teste completo no local de instalação. Se sentir o cheiro de gás, pare de utilizar o forno de pizza imediatamente e verifique se há fugas em todo o sistema. Faça uma solução com uma gota de detergente líquido para lavar a louça e um pouco de água. Com um borrifador, pincel ou pano aplique a solução nos encaixes. Aplique a solução de sabão em todos os encaixes de gás. Haverá bolhas de sabão nos locais onde houver uma fuga. Se houver fuga, desligue o fornecimento de gás imediatamente e aperte os elementos com fuga. Realize um teste de fuga sempre que trocar o depósito de gás ou após um longo período de tempo quando o forno não estiver em utilização.
- Certifique-se de que a válvula está posicionada corretamente. Certifique-se de que a mangueira não está danificada.

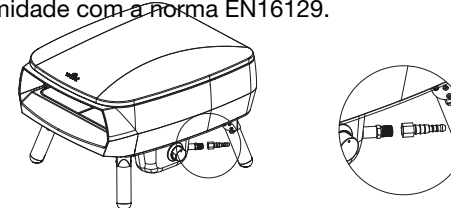
IMPORTANTE: se não for possível parar a fuga de gás, desligue o fornecimento de gás e entre em contacto com o apoio ao cliente.

AVISO: NUNCA ligue os queimadores enquanto as verificações de fuga de gás são realizadas.

NOTA: uma vez que algumas soluções de teste, incluindo água com sabão, podem causar ferrugem, todas as ligações devem ser enxaguadas com água assim que o teste de fuga for concluído.

Ligação do cilindro de gás:

- O fornecimento de gás ou a mangueira devem cumprir os requisitos aplicáveis e devem ser regularmente examinados e substituídos conforme necessário. A mangueira deve estar em conformidade com a norma EN16436. O regulador deve estar em conformidade com a norma EN16129.

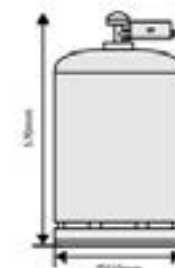


NOTA: Se comprou um regulador de gás com uma mangueira que já tenha ligação roscada, o adaptador não deve ser instalado. O adaptador só é necessário quando se utiliza uma mangueira normal sem rosca.

- A instalação do adaptador deve ser efetuada da seguinte forma, assegurando que o adaptador está bem apertado. Nota: o adaptador de gás e o manual de instruções encontram-se no mesmo saco de plástico.

PERIGO: Não utilize um regulador de pressão ajustável (como o tipo utilizado para queimadores de ervas daninhas). Risco de explosão ou combustão.

- A saída nominal (pressão do gás) deve situar-se entre 28-37 mbar e 50 mbar na Alemanha, Áustria e Suíça.
- As mangueiras gastas ou danificadas devem ser substituídas. Verifique se a mangueira não está apertada, dividida ou em contacto com o forno de pizza, exceto no local onde está ligada.
- Em algumas regiões, a mangueira e o regulador podem não ser fornecidos com o aparelho.
- A mangueira do aparelho não deve exceder 1,5 m.
- Ligue o cilindro de gás ao forno usando a mangueira e o regulador. Aperte cuidadosamente as porcas, mas não aperte demasiado nem torça. Tenha cuidado para não danificar os encaixes do regulador. Certifique-se de que TODAS as válvulas/botões do forno estão na posição OFF (DESLIGADO) antes de abrir o cilindro de gás.
- A mangueira do regulador deve ser mantida a uma distância de objetos pontiagudos e fontes de calor.
- Antes de substituir o cilindro de gás: certifique-se de que o gás está desligado antes de desligar a mangueira e o regulador da garrafa (não do próprio forno).
- Substitua a mangueira flexível de acordo com as diretrizes nacionais aplicáveis.
- Não utilize um cilindro de GLP que exceda uma largura máxima de 310 mm e 570 mm de altura.

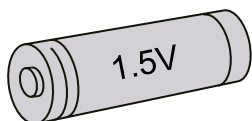


Testes de fuga: Assim que a mangueira e o regulador estiverem instalados e fixados de acordo com as instruções, o gás pode ser ligado. Em seguida, pulverize as juntas com uma mistura de água/sabão para verificar se há fugas.

NOTA: Certifique-se de que o cilindro de gás está totalmente protegido do forno.

Desconexão do cilindro de gás:

- Ao desligar o cilindro de gás: Certifique-se de que o botão de ligar/desligar o forno está na posição OFF (DESLIGADO). Verifique se a válvula do cilindro está na posição fechada. Desligue o conjunto do regulador do cilindro de gás e remova-o. Certifique-se de que mantém o cilindro de gás a, pelo menos, um metro do forno para evitar o risco de ignição.
- Requisitos/regras para regulador e mangueira: o regulador usado com o queimador a gás deve ser aprovado pela CE e estar em conformidade com os requisitos e regulamentos aplicáveis.



Pilhas:

- Elimine as pilhas com responsabilidade e mantenha-as fora do alcance das crianças, para que não as engulam. **Se uma criança engolir uma pilha, entre em contacto com um médico imediatamente!**
- Não misture pilhas antigas com novas. Isso pode causar sobreaquecimento e fuga das pilhas.
- As pilhas não recarregáveis não devem ser colocadas num carregador.
- Não desmonte, aperte, perfure ou danifique as pilhas de forma alguma. Isso pode resultar em fraturas ou fugas.
- Mantenha a durabilidade das pilhas desligando o aparelho e as pilhas quando o aparelho não for utilizado - ou se espera que seja utilizado - por um longo período de tempo.
- Use o tipo de pilha especificado (1 pilha AA).
- Insira as pilhas corretamente. Certifique-se de que os polos (- e +) das pilhas estão na posição correta.
- Remova as pilhas gastas do aparelho imediatamente e elimine-as de forma segura e correta, de acordo com os regulamentos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Número do modelo	País destinatário	Fornecimento total de calor	Queimadores	Rotulagem do injetor/tamanho	Categorias	Tipos de gás
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 Butano 28~30mbar G31 Propano 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	1,12 mm/1,12	I 3B/P (30)	G30 Butano ou G31 Propano 30mbar
	AT, CH, DE, SK	5,2 kW	1	1,06 mm/1,06	I 3P(50)	G30 Butano/ G31 Propano 50mbar
	PL	5,2 kW	1	1,12 mm/1,12	I 3P(37)	G31 Propano 37mbar

Detalhes do produto	Witt PICCOLO Fermo 14"
Dimensões	650 × 535 × 440 cm
Peso NW/GW	17,5 kg / 23 kg

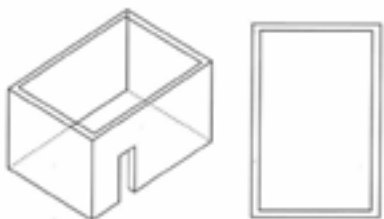
CÓDIGO PIN: 1336DP037

GUIA DE INSTALAÇÃO EXTERIOR

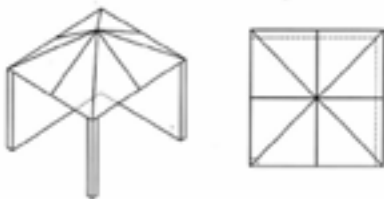
O forno de pizza é destinado exclusivamente para uso exterior e só pode ser usado num local bem ventilado, longe de materiais combustíveis. NUNCA use o forno de pizza no interior, em garagens, varandas, telheiros ou outras áreas fechadas. O forno de pizza não se destina ao uso em barcos, em autocaravanas ou caravanas e não pode ser colocado perto ou sob qualquer superfície que possa queimar ou seja sensível ao calor. Não bloqueie o fornecimento de ar e combustão ao redor do forno de pizza quando em uso. É necessária ventilação adequada para o funcionamento e eficiência seguros e adequados do forno de pizza. Também é mais seguro para o utilizador e outras pessoas na área onde o forno de pizza é usado. O forno de pizza NUNCA deve ser usado em espaços fechados e cobertos.

Conforme ilustrado abaixo, o forno de pizza deve ser instalado no exterior num local aberto em pelo menos dois lados ou por cima. É importante ressaltar que, no caso de uma possível fuga de gás, existe a possibilidade de o gás sair de forma a que não ocorra uma explosão.

Exemplo 1:
Ventilação do teto aberto e da porta aberta



Exemplo 2:
Aberto em ambos os lados: Frente e direito

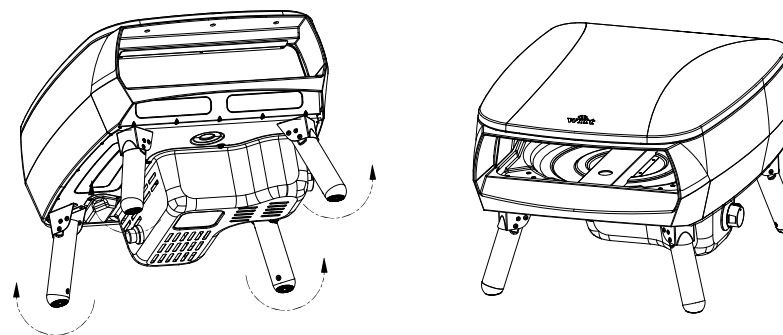


Exemplo 3:
Aberto em ambos os lados: Frente e traseiro

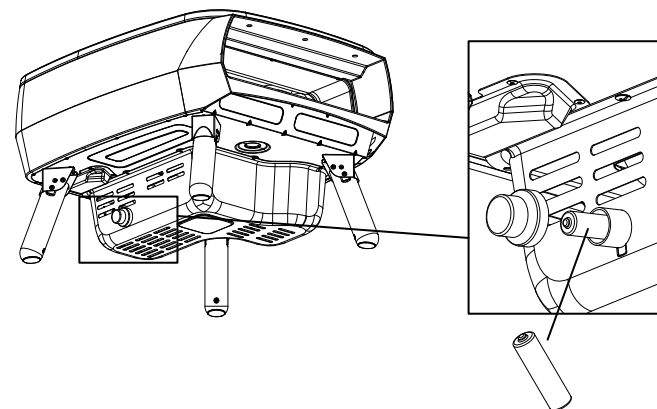


Montagem:

1. Desdobre totalmente os pés e coloque o forno para pizza na posição correta. (note que pesa até 17,5 kg).

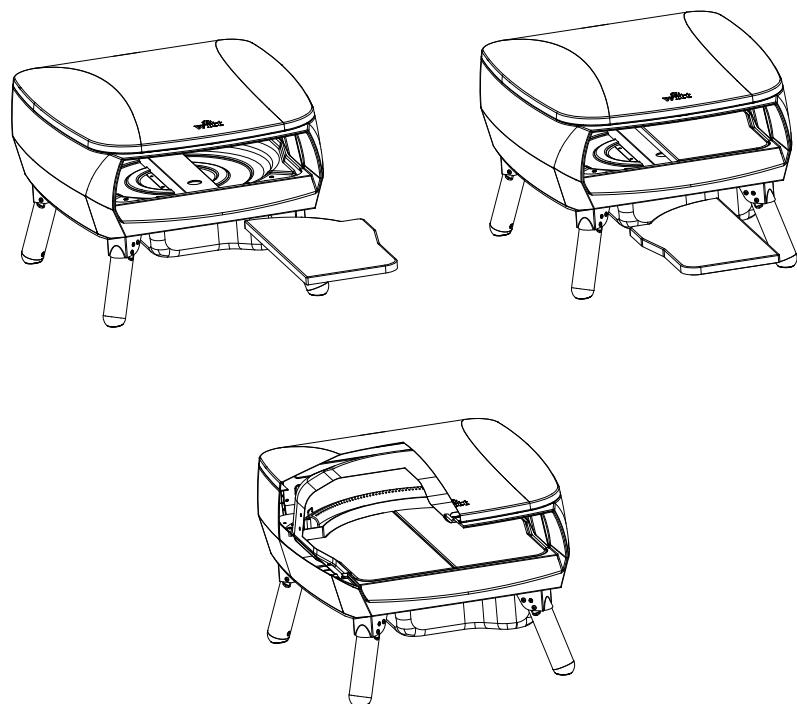


2. Desaparafuse a tampa de ignição eletrônica e insira uma pilha AA. Observe as marcações (+) e (-) no compartimento da pilha. Enrosque a tampa de volta no lugar. Feche o compartimento da pilha.

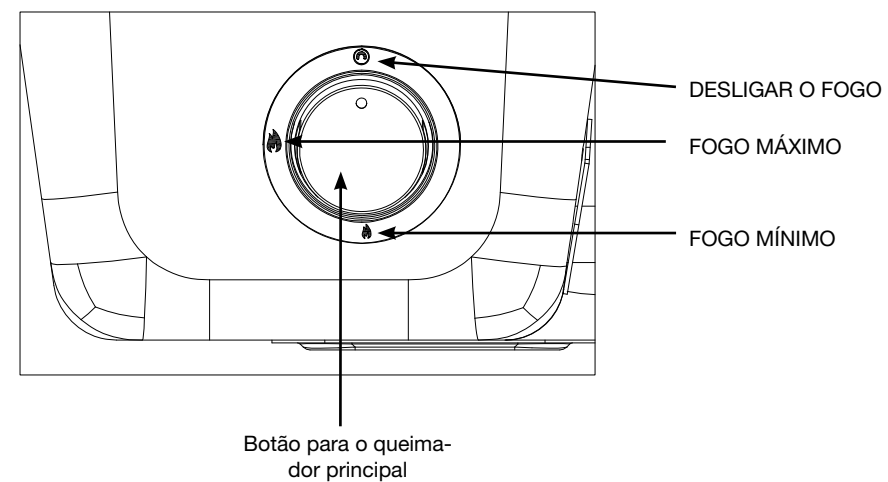


Pilha AA/CC 1,5 V x 1

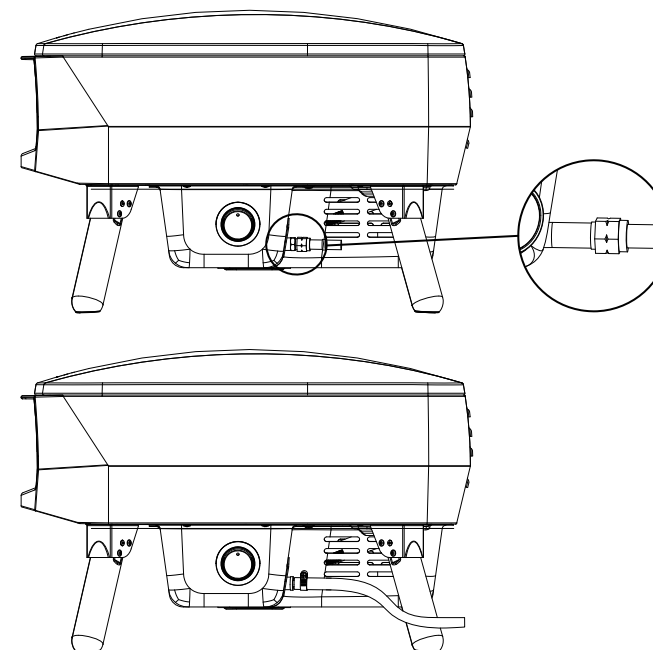
3. Retire a embalagem da pedra para pizzas e coloque-a no tabuleiro da pedra para pizzas.



4. Certifique-se de que os botões do queimador estão na posição OFF (DESLIGADO) antes de ligar a mangueira de gás.



5. Ligue a mangueira de gás ao forno de pizza.



UTILIZAÇÃO DO FORNO DE PIZZA/GUIA DE IGNIÇÃO

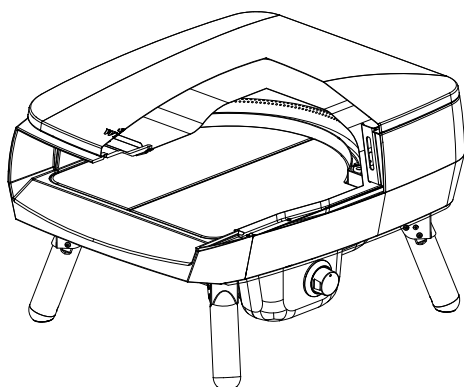
Quando o regulador estiver corretamente instalado, o gás poderá ser ligado.

Witt PICCOLO Fermo 14"

Para acender o queimador: pressione e gire o botão ligar/desligar lentamente no sentido anti-horário até ouvir um clique e o queimador acender. Isso demora cerca de 8 a 10 segundos, pois o gás precisa de passar pelo tubo do queimador até o forno. Mantenha o botão ligar/desligar pressionado durante 10 segundos após a ignição e solte-o em seguida. Defina o queimador conforme desejado. Se o queimador não ligar, deixe o botão na posição OFF (DESLIGADO) e aguarde cinco minutos antes de tentar novamente.



Símbolo	Descrição
	queimador principal



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Exterior:

- Certifique-se de que o forno de pizza arrefeceu e que é seguro tocar antes de limpar o exterior.
- As peças pintadas, bem como as superfícies de plástico, podem ser limpas com água e sabão neutro e um pano limpo (não use produtos de limpeza ou remoção de gordura nem esfregão).
- Recomenda-se testar primeiro o detergente numa área menor do aparelho. NUNCA use diluidores de tinta ou solventes semelhantes e NUNCA despeje água fria sobre superfícies quentes.
- Limpe com um pano.

Interior:

- Certifique-se de que o forno de pizza arrefeceu e que é seguro tocar antes de limpar o interior.
- Retire as pedras para pizzas antes de limpar.
- Para limpar qualquer sujidade ou gordura resistente, use um pouco de bicarbonato de sódio numa esponja molhada. Não use agentes de limpeza.

Pedra de pizza:

- A pedra de pizza destina-se exclusivamente ao uso no forno de pizza Witt, não se destina a ser usada em fogo aberto.
- A pedra de pizza é frágil e pode partir-se em caso de impacto ou queda.
- A pedra de pizza fica muito quente durante a utilização e permanece quente por muito tempo após a utilização.
- Para limpar a pedra para pizzas, aquecer o forno durante cerca de 30 minutos e retirar os resíduos da pedra para pizzas após o arrefecimento. Com o pincel para forno de pizza Witt.
- A pedra para pizza e a pedra frontal devem ser guardadas num local seco entre utilizações, uma vez que não toleram humidade.
- Não utilize água para limpar a pedra para pizza.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O queimador não acende:

A válvula de gás não está ligada.	Ligue a válvula.
O cilindro de gás está vazio.	Substitua o cilindro de gás por um novo.
O botão de ignição não funciona.	Verifique a pilha.
Não há faísca na ignição.	Contacte o centro de assistência

A chama do queimador é irregular:

A chama arde dentro do queimador (som sussurrante).	Desligue o queimador e deixe arrefecer. Depois tente acender novamente.
O regulador está com defeito.	Contacte o centro de assistência
O injetor está parcialmente bloqueado.	Limpe o injetor com uma escova de dentes. Não perfure nem use um arame/fio de aço para remover bloqueios. Contacte o centro de assistência.

Fuga de gás entre as juntas:

As ligações estão soltas.	Aperte as ligações soltas (não aperte demasiado) e realize um teste de fuga de pressão utilizando água com sabão. (ver as instruções "Teste de fuga" na página 34.)
A mangueira está danificada.	Substitua a mangueira. (Contacte o centro de assistência).
A válvula de gás está com defeito.	Contacte o centro de assistência
As ligações/juntas estão danificadas.	Verifique a bateria. Caso não se trate de um problema de bateria, contacte o centro de assistência.

GARANTIA E SERVIÇO

IMPORTANTE

A garantia inclui materiais e mão de obra. Quando contactar o serviço de assistência, indique o nome e o número de série. Essas informações podem ser encontradas no sinal de tipo. Anote as informações nessas instruções para que as tenha à mão. Isso torna mais fácil para o técnico de serviço encontrar as peças sobressalentes corretas.

Se o produto for utilizado em ambientes salinos (perto do mar) ou em áreas com fumos ou líquidos corrosivos (por exemplo, de uma piscina), a pintura pode deteriorar-se e/ou as partes metálicas podem enferrujar, o que não está coberto pela garantia. A limpeza regular e a utilização de uma capa podem ajudar a minimizar este problema.

GARANTIA

Dois anos

A GARANTIA NÃO COBRE:

1. Falhas e danos que não sejam devidos a problemas de fabrico ou material
2. Desgaste normal e razoável (por exemplo, descoloração por calor da grelha/placas).
3. Danos no produto causados por pragas.
4. Se forem utilizadas peças sobressalentes não originais.
5. Se as instruções no manual do utilizador não tiverem sido seguidas.
6. Se o dispositivo não tiver sido configurado/montado conforme especificado nas instruções
7. Se o produto tiver sido instalado ou reparado por pessoas não profissionais.
8. Ferrugem e manchas.

DANOS NO TRANSPORTE

Se o produto for danificado durante o transporte e isso só for descoberto quando o vendedor entregar o produto ao cliente, isso é exclusivamente uma questão entre o cliente e o vendedor. Nos casos em que os clientes tenham transportado o produto por conta própria, o fornecedor não será responsável por quaisquer danos potenciais ocorridos durante o transporte. Qualquer dano causado durante o transporte deve ser comunicado imediatamente e no prazo máximo de 24 horas após a entrega do produto. Caso contrário, a reclamação do cliente será rejeitada.

COMPRAS COMERCIAIS

Compras comerciais são todas as compras de dispositivos que não se destinam a ser utilizados em residências particulares, mas sim para fins comerciais (restaurantes, cafés, cantinas, etc.) ou destinados a serem contratados ou utilizados de outra forma por vários utilizadores.

Não há garantia para compras comerciais, pois este produto destina-se apenas à utilização doméstica normal.

Todos os pedidos de assistência:

Ver mais em: www.wittpizza.com

Declaração de Conformidade CE:

A Witt Denmark A/S confirma que o seguinte acessório cumpre todos os requisitos permanentes e essenciais da diretiva da UE 2016/426.

1935/2004. Witt Denmark A/S Gødstrup Søvej 9, DK-7400 Dinamarca. 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

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	48
<i>Prueba de fugas:</i>	49
<i>Conexión del cilindro de gas</i>	50
<i>Desconexión del cilindro de gas</i>	51
<i>Pilas</i>	51
INFORMACIÓN TÉCNICA	52
GUÍA DE INSTALACIÓN EN EXTERIORES	53
<i>MONTAJE:</i>	54
US DEL HORNO DE PIZZA / INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO	57
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	58
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	59
GARANTÍA Y SERVICIO	60

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Para reducir el riesgo de incendio, riesgos de incendio u otras lesiones, lea estas instrucciones de seguridad detenida y detenidamente antes de usar este aparato.



- **NO USAR** ESTE APARATO HASTA QUE SE HAYA LEÍDO EL MANUAL DEL USUARIO
- **NO COLOQUE** OBJETOS SOBRE O CONTRA ESTE APARATO
- **NO ALMACENE** PRODUCTOS QUÍMICOS, MATERIALES INFLAMABLES O LATAS DE AEROSOL CERCA DE ESTE APARATO
- **NO UTILICE** ESTE APARATO EN INTERIORES
- **NO PERMITIR** QUE SE ACUMULE GRASA/ACEITE, CENIZAS O COMBUSTIBLE NO QUEMADO EN EL APARATO ENTRE USOS

• **ADVERTENCIA:** ¡Algunas partes del horno de pizza pueden calentarse mucho!

- Solo para uso en exteriores. Nunca use el horno de pizza en espacios cerrados o cubiertos.
- Mantenga a los niños y a los animales domésticos alejados del aparato en todo momento.
- No mueva el aparato mientras esté en uso.
- Cierre el suministro de gas en el cilindro de gas después de su uso.
- No modifique el aparato.
- No altere las piezas originales selladas del fabricante.
- Use guantes resistentes al calor cuando manipule componentes calientes.
- No almacene el aparato en interiores a menos que el cilindro de gas esté desconectado. Si el aparato no se utiliza durante un periodo prolongado, debe desinstalarse y guardarse en su embalaje original en un lugar seco.

Nota: La bombona de gas debe almacenarse siempre al aire libre en una zona bien ventilada. Un cilindro de gas desconectado no debe almacenarse en un edificio, un garaje u otro lugar cerrado. Los cilindros de gas deben almacenarse en posición vertical al aire libre y fuera del alcance de los niños.

- **PRECAUCIÓN:** La limpieza y el mantenimiento deben realizarse solo cuando el horno esté completamente frío y el cilindro de gas esté desconectado.

- Nunca permita que la ropa u otro material inflamable entre en contacto o se acerque demasiado al quemador o a cualquier superficie caliente hasta que el aparato se haya enfriado. El material puede encenderse y causar lesiones graves.
- Ciertos materiales sintéticos son altamente inflamables y no deben usarse cuando se utiliza el horno. No se deben llevar prendas o mangas sueltas cuando se utilice el horno.
- La parte inferior del horno también alcanza altas temperaturas. No coloque el horno para pizzas sobre mesas de plástico u otras superficies combustibles, manteles o similares.
- El horno para pizzas no está destinado a ser utilizado en barcos, autocaravanas o casas rodantes.
- No modifique el horno para pizzas, ya que puede causar lesiones o daños al producto.
- Las modificaciones no autorizadas en el horno para pizzas también supondrán la caducidad de la garantía.
- No debe haber nada que sobresalga del horno para pizzas, como árboles o estructuras de techo.

PRUEBA DE FUGAS:

- **COMPRUEBE TODAS LAS CONEXIONES DE GAS, LOS EMPALMES Y LAS UNIONES DEL APARATO ANTES DE UTILIZARLO:** Aunque las conexiones de gas del aparato han sido sometidas a una prueba de estanqueidad antes de su embalaje y envío, debe realizarse una prueba completa en el lugar de instalación. Si en algún momento huele gas, deje de utilizar el horno para pizzas inmediatamente y compruebe que no haya fugas en todo el sistema. Haga una solución con una gota de detergente líquido para platos y un poco de agua. Necesitará una botella de aerosol, un cepillo o un paño para aplicar la solución a las conexiones. Aplique la solución jabonosa a todas las conexiones de gas. Habrá burbujas de jabón en los lugares donde haya una fuga. Si hay una fuga, cierre inmediatamente el suministro de gas y ajuste los elementos que pierden. Realice una prueba de estanqueidad cada vez que cambie el depósito de gas, o después de un largo periodo en el que no se haya utilizado el horno.
- Asegúrese de que la válvula está bien posicionada. Asegúrese de que la manguera no está dañada.

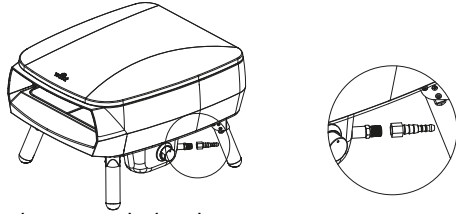
IMPORTANTE: Si no se puede detener la fuga de gas, cierre el suministro de gas y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

ADVERTENCIA: No encienda NUNCA los quemadores mientras se realizan las comprobaciones de fugas de gas.

NOTA: Debido a que algunas soluciones de prueba, incluida el agua jabonosa, pueden causar óxido, todas las conexiones deben enjuagarse con agua una vez finalizada la prueba de fugas.

Conexión del cilindro de gas:

- El suministro de gas o la manguera deben cumplir con los requisitos vigentes, deben ser examinados regularmente y sustituidos si es necesario. La manguera debe cumplir la norma EN16436. El regulador debe cumplir la norma EN16129.



NOTA: Si ha comprado un regulador de gas con una manguera equipada con una conexión roscada, el adaptador no debe instalarse. El adaptador solo se requiere cuando se utiliza una manguera estándar sin rosca.

- La instalación del adaptador debe realizarse de la siguiente manera, asegurándose de que el adaptador esté bien apretado. Nota: El adaptador de gas y el manual de instrucciones van juntos en una bolsa de plástico.

PELIGRO: No utilice un regulador de presión ajustable (como el que se utiliza para los quemadores de hierbas). Riesgo de explosión o combustión.

- La salida nominal (presión de gas) debe estar entre 28-37 mbar y 50 mbar en Alemania, Austria y Suiza.
- Las mangueras desgastadas o dañadas deben sustituirse. Compruebe que la manguera no está apretada, partida o en contacto con el horno para pizzas, excepto en el lugar donde está conectada.
- En algunas regiones, es posible que la manguera y el regulador no se incluyan junto suministren con el aparato.
- La manguera del aparato no debe superar los 1,5 m.
- Conecte el cilindro de gas al horno con la manguera y el regulador. Ajuste con cuidado las tuercas, pero no las apriete en exceso ni las retuerza. Tenga cuidado de no llegar a dañar los accesorios del regulador. Asegúrese de que TODAS las válvulas/botones del horno estén en posición de apagado antes de abrir el cilindro de gas.
- La manguera del regulador debe mantenerse alejada de objetos afilados y fuentes de calor.
- Antes de sustituir el cilindro de gas: asegúrese de que el gas está cerrado antes de desconectar la manguera y el regulador de la botella (no del horno en sí propio horno).
- Sustituya el tubo flexible de acuerdo con las directrices nacionales vigentes.
- No utilice un cilindro de GLP que supere una anchura máxima de 310 mm y una altura de 570 mm.

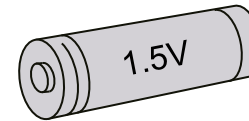


Pruebas de fugas: Una vez que la manguera y el regulador están colocados y asegurados según las instrucciones, se puede abrir el gas. A continuación, pulverice las juntas con una mezcla de agua y jabón para comprobar si hay alguna fuga.

NOTA: Asegúrese de que el cilindro de gas esté totalmente protegido del horno.

Desconexión del cilindro de gas:

- Al desconectar el cilindro de gas: Asegúrese de que el botón de encendido/apagado del horno esté en la posición OFF (apagado). Asegúrese de que la válvula del cilindro esté en la posición cerrada. Desconecte el conjunto del regulador del cilindro de gas y desinstálelo. Asegúrese de mantener el cilindro de gas al menos a un metro del horno para evitar el riesgo de ignición.
- Requisitos/normas para el regulador y la manguera: el regulador utilizado con su horno con quemador de gas debe estar homologado por la CE y cumplir con los requisitos y las normas vigentes.



Pilas:

- Deseche las pilas de forma responsable y manténgalas fuera del alcance de los niños para evitar que se las traguen. **Si un niño se traga una pila, póngase en contacto con un médico inmediatamente.**
- No mezcle las pilas viejas con las nuevas. Esto puede hacer que las pilas se sobrecalienten y tengan fugas.
- Las pilas no recargables no deben colocarse en un cargador.
- No desmonte, apriete, perforo o dañe las pilas de ninguna manera. Esto puede dar lugar a fracturas o fugas.
- Mantenga la durabilidad de las pilas apagando el aparato y desenchufando las pilas cuando el aparato no se utilice (o no se espera que se utilice) durante un periodo prolongado.
- Utilice el tipo de pilas específico (1 pila AA).
- Introduzca las pilas correctamente. Asegúrese de que los polos (- y +) de las pilas estén girados en el sentido correcto.
- Retire inmediatamente las pilas agotadas del aparato y deséchelas de forma segura y correcta según la normativa.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Número de modelo	País receptor	Suministro total de calor	Que- madores	Etiquetado de inyec- tores/tama- ños	Categorías	Tipos de gas
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 butano 28~30 mbar G31 propano 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 butano o G31 propano 30 mbar
	AT, CH, DE, SK	5,2 kW	1	1,06 mm/ 1,06	I 3P(50)	G30 Butano/ G31 Pro- pano 50 mbar
	PL	5,2 kW	1	1,12 mm/ 1,12	I 3P(37)	G31 Pro- pano 37 mbar

Detalles del producto	Witt PICCOLO Fermo 14"
Dimensiones	650 × 535 × 440 cm
Peso NW/GW	17,5 kg / 23 kg

CÓDIGO PIN: 1336DP037

GUÍA DE INSTALACIÓN EN EXTERIORES

El horno para pizzas está destinado exclusivamente a su uso en exteriores y solo debe utilizarse en un lugar bien ventilado y alejado de materiales combustibles.

NUNCA utilice el horno para pizzas en el interior, en garajes, porches, cobertizos u otros lugares cerrados. El horno para pizzas no está pensado para su uso en barcos, autocaravanas o casas rodantes, y no debe colocarse cerca o debajo de ninguna superficie que pueda arder o sea sensible al calor. No bloquee el suministro de aire y la combustión alrededor del horno para pizzas cuando esté en uso. Una ventilación adecuada es necesaria para que el horno para pizzas funcione de forma segura y correcta y sea eficiente. También es más seguro para el usuario y para otras personas que se encuentren en la zona donde se utiliza el horno para pizzas. El horno para pizzas no debe utilizarse NUNCA en espacios cerrados y cubiertos.

Como se ilustra a continuación, el horno para pizzas debe instalarse al aire libre en un lugar donde esté abierto al menos por dos lados o desde arriba. Es importante que, ante una posible fuga de gas, exista la posibilidad de que éste salga y se aleje para que no se produzca una explosión.

Ejemplo 1:
Ventilación desde el techo y la puerta abiertos



Ejemplo 2:
Abierto en ambos lados: Delantero y derecho

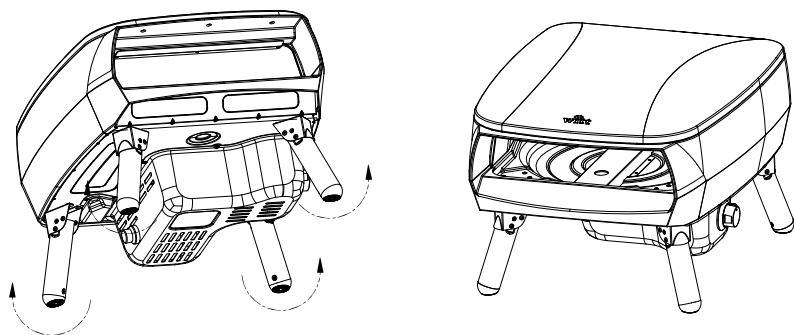


Ejemplo 3:
Abierto en ambos lados: Anverso y reverso

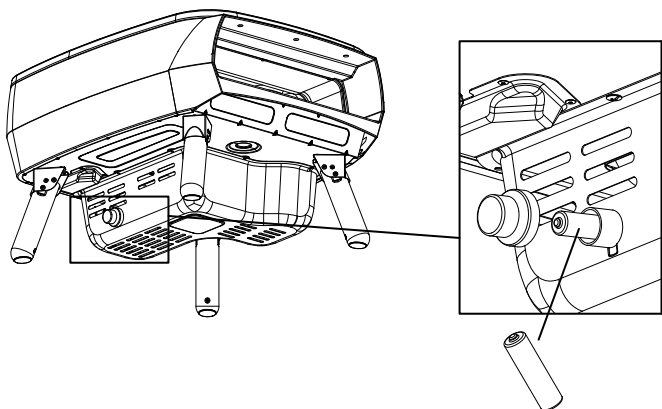


Montaje:

1. Despliegue las patas completamente y luego coloque el horno de pizza. (tenga en cuenta que pesa hasta 17,5 kg).

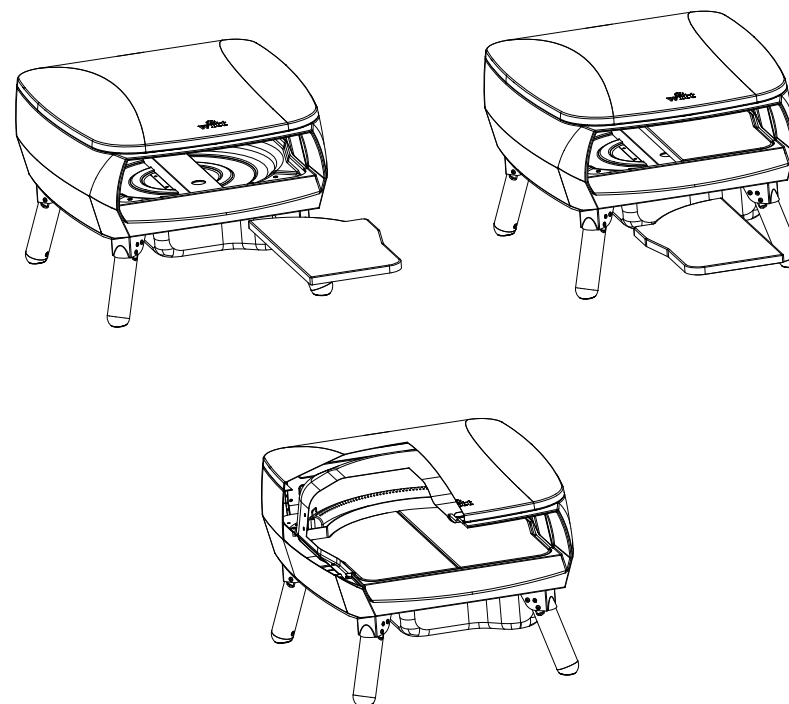


2. Desenrosque la tapa del encendido electrónico e introduzca una pila AA. Observe las marcas (+) y (-) en el compartimento de las pilas. Vuelva a atornillar la tapa en su sitio. Cierre el compartimento de las pilas.

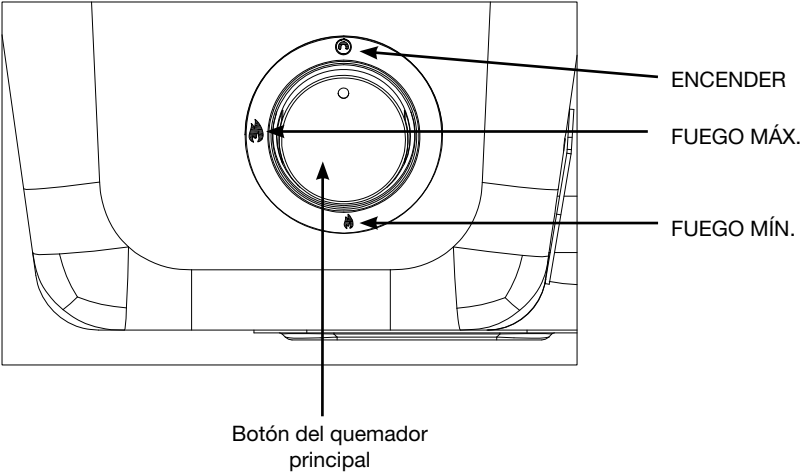


1 x pila AA/CC 1,5 V

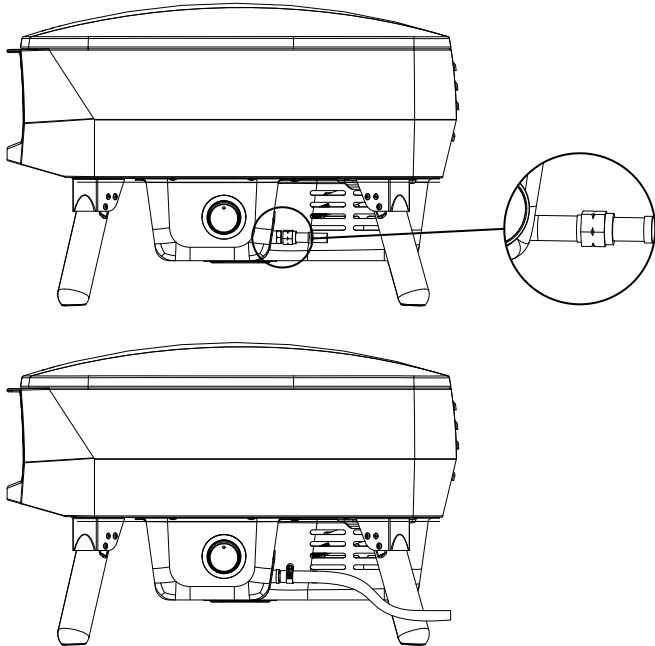
3. Retire el envoltorio de la piedra de pizza y colóquela en la bandeja de piedra para pizza.



4. Asegúrese de que los botones de los quemadores están en la posición OFF (apagado) antes de conectar la manguera de gas.



5. Conecte la manguera de gas al horno para pizzas.



USO DEL HORNO PARA PIZZAS/GUÍA DE ENCENDIDO

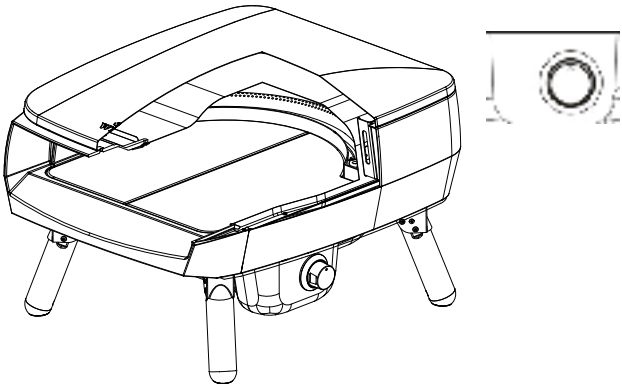
Cuando el regulador está bien conectado, se puede abrir el gas.

Witt PICCOLO Fermo 14"

Para encender el quemador: pulse y gire simultáneamente el botón de encendido/apagado lentamente en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que oiga un clic y el quemador se encienda. Esto llevará unos 8-10 segundos, ya que el gas tiene que viajar a través del tubo del quemador hasta el horno. Mantenga pulsado el botón de encendido/apagado durante 10 segundos más después del encendido y luego suéltelo. Ajuste el quemador de acuerdo con sus preferencias. Si el quemador no se enciende, deje el botón en la posición OFF (apagado) y espere cinco minutos antes de volver a intentarlo.



Símbolo	Descripción
	Quemador principal



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Exterior:

- Asegúrese de que el horno para pizzas se ha enfriado y es seguro al tacto antes de limpiar el exterior.
- Las piezas pintadas, así como las superficies de plástico, pueden limpiarse con agua jabonosa suave y un paño limpio (no utilice productos para quitar la grasa ni estropajos).
- Se recomienda probar primero el detergente en una zona más pequeña del aparato. NUNCA utilice diluyentes de pintura o disolventes similares y NUNCA vierta agua fría sobre superficies calientes.
- Limpiar con un paño.

Interior:

- Asegúrese de que el horno para pizzas se ha enfriado y es seguro al tacto antes de limpiar el interior.
- Retira las piedras para pizza antes de limpiarlo.
- Para limpiar cualquier suciedad o grasa persistente, utilice un poco de bicarbonato de sodio en una esponja húmeda. No utilice productos de limpieza.

Piedra de pizza:

- La piedra de pizza está pensada exclusivamente para su uso en el horno para pizzas Witt, no está pensada para su uso sobre el fuego.
- La piedra de pizza es frágil y puede romperse si se golpea o se cae.
- La piedra de pizza se calienta mucho durante su uso y permanece caliente durante mucho tiempo después de su utilización.
- Para limpiar la piedra de pizza, caliente el horno unos 30 minutos y podrá eliminar los residuos que haya en la piedra cuando se haya enfriado. Con el cepillo de horno de pizza Witt.
- La piedra de pizza y la piedra frontal deberían almacenarse entre usos, ya que la humedad las puede estropear.
- No use agua para limpiar la piedra de la pizza.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El quemador no se enciende:

La válvula de gas no está abierta.	Encienda la válvula.
El tanque de gas está vacío.	Sustituya el tanque de gas por uno nuevo.
El botón de encendido no funciona.	Compruebe la batería.
No hay chispa en el encendido.	Póngase en contacto con el centro de ayuda.

La llama del quemador es irregular:

La llama arde en el interior del quemador (sonido susurrante).	Apague el quemador y deje que se enfríe. Luego intente encenderlo una vez más.
El regulador está defectuoso.	Póngase en contacto con el centro de ayuda.
El inyector está parcialmente bloqueado.	Limpie el inyector con un cepillo de dientes. No taladre ni utilice alambre/alambre de acero para eliminar las obstrucciones. Póngase en contacto con el centro de ayuda.

Fuga de gas entre las juntas:

Las conexiones están sueltas.	Ajuste las conexiones sueltas (aunque no en exceso) y realice una prueba de estanqueidad con agua jabonosa (consulte las instrucciones 'Prueba de estanqueidad', página 49.)
La manguera está dañada.	Reemplace la manguera. (Póngase en contacto con el centro de ayuda).
La válvula de gas está defectuosa.	Póngase en contacto con el centro de ayuda.
Las conexiones/juntas están dañadas.	Compruebe la batería. Si no se trata de un problema de batería, comuníquese con el centro de ayuda.

GARANTÍA Y SERVICIO

¡IMPORTANTE!

La garantía incluye materiales y salarios. Cuando se ponga en contacto con el servicio técnico, indique el nombre, el número de serie. Esta información se encuentra en el cartel de tipo. Anote la información de estas instrucciones para tenerla a mano. Esto facilita que el técnico de servicio encuentre las piezas de repuesto correctas.

Si el producto se utiliza en ambientes salados (cerca del mar) o en áreas con humos o líquidos corrosivos (por ejemplo, de una piscina), la pintura puede dañarse y/o las piezas metálicas pueden oxidarse, lo que no está cubierto por la garantía. La limpieza regular y cubrirlo con una cubierta pueden ayudar a reducir esto.

GARANTÍA

Dos años

LA GARANTÍA NO CUBRE:

1. Los fallos y los daños no provocados por problemas de fabricación o de materiales.
2. El desgaste normal y razonable (por ejemplo, decoloración por calor de las rejillas/placas).
3. Los daños en los productos causados por las plagas.
4. El uso de piezas de recambio no originales.
5. El incumplimiento de las instrucciones del manual del usuario.
6. Un dispositivo que no se ha configurado/montado como se especifica en las instrucciones.
7. Personal no profesional que haya instalado o reparado el producto.
8. Óxido y manchas.

DAÑOS DURANTE EL TRANSPORTE

Si el producto está dañado durante el transporte y esto solo se descubre cuando el minorista entrega el producto al cliente, esto es un asunto exclusivo entre el cliente y el minorista. En los casos donde el cliente haya transportado el producto por sí mismo, el proveedor no será responsable de los posibles daños durante el transporte. Cualquier daño causado durante el transporte debe ser comunicado inmediatamente y a más tardar 24 horas después de la entrega del producto. En caso contrario, se rechazará el reclamo del cliente.

COMPRAS COMERCIALES

Las compras comerciales son todas las compras de aparatos que no están destinados a ser utilizados en los hogares, sino que están pensados para fines comerciales (en restaurantes, cafeterías, comedores, etc.), al alquiler o a otro tipo de uso por varios usuarios de forma sucesiva.

No se ofrece ninguna garantía para las compras comerciales, ya que este producto solo está destinado al uso doméstico habitual.

Todas las solicitudes de servicio:

Más información en: www.wittpizza.com

Declaración de conformidad CE:

Witt Denmark A/S confirma por la presente que el siguiente accesorio cumple todos los requisitos permanentes y esenciales según la directiva de la UE 2016/426. 1935/2004. Witt Denmark A/S Gødstrup Søvej 9, DK-7400, Dinamarca. Apartado postal de Witt US, LLC: 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	63
<i>Test d'étanchéité</i>	64
<i>Raccordement de la bouteille de gaz</i>	65
<i>Déconnexion de la bouteille de gaz</i>	66
<i>Piles</i>	66
INFORMATIONS TECHNIQUES	67
GUIDE D'INSTALLATION EXTÉRIEURE	68
<i>MONTAGE :</i>	69
UTILISATION DU FOUR À PIZZA / INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE	72
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	73
DÉPANNAGE	74
GARANTIE ET SERVICE	75

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.

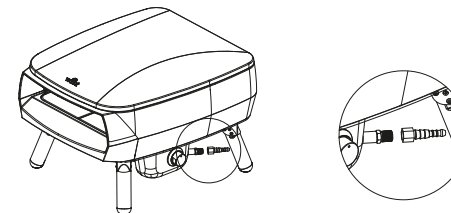
IMPORTANT : si la fuite de gaz ne peut pas être arrêtée, coupez l'alimentation en gaz et contactez le service clientèle.

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.

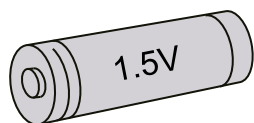


Tests d'étanchéité : une fois que le tuyau et le régulateur sont montés et fixés conformément aux instructions, le gaz peut être allumé. Ensuite, vaporisez les joints avec un mélange eau/savon pour vérifier les fuites.

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

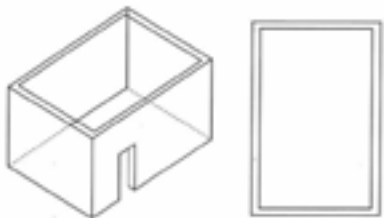
CODE PIN : 1336DP037

GUIDE D'INSTALLATION EXTÉRIEURE

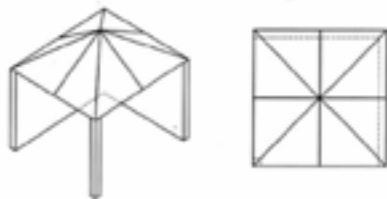
Le four à pizza est destiné exclusivement à un usage extérieur et ne peut être utilisé que dans un endroit bien ventilé, à l'abri des matériaux combustibles. N'utilisez JAMAIS le four à pizza en intérieur, dans les garages, sous les porches, les hangars ou autres espaces clos. Le four à pizza n'est pas 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

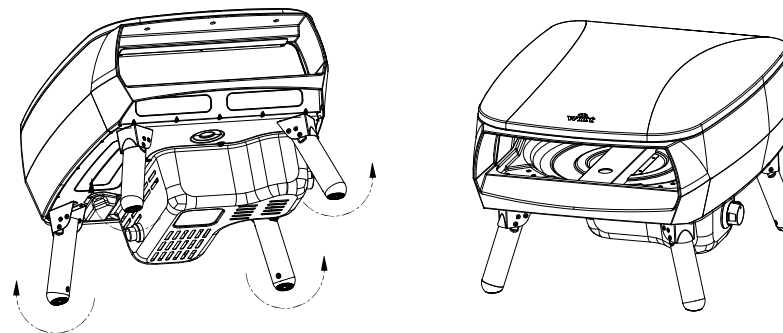


Exemple 3 :
Ouvert de deux côtés : À l'avant et derrière

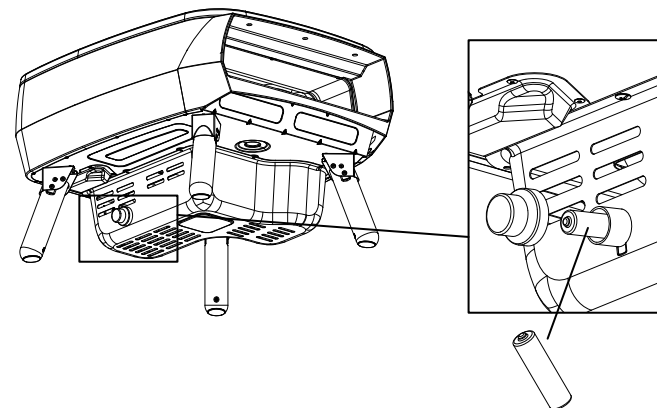


Montage :

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

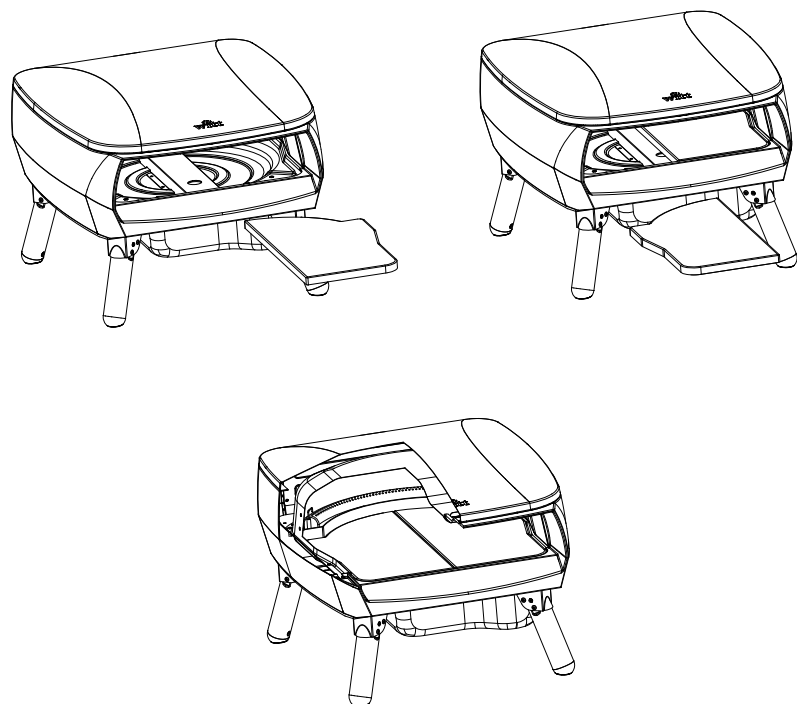


2. Dévissez le couvercle de l'allumage électronique et insérez une pile AA. Notez l'emplacement des marques (+) et (-) dans le compartiment à piles. Revissez le couvercle en place. Fermez le compartiment à piles.

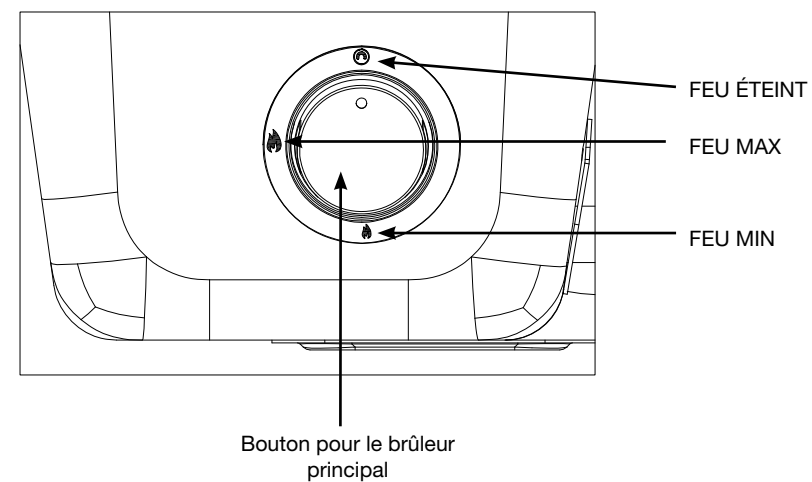


Pile AA/CC 1,5 V x 1

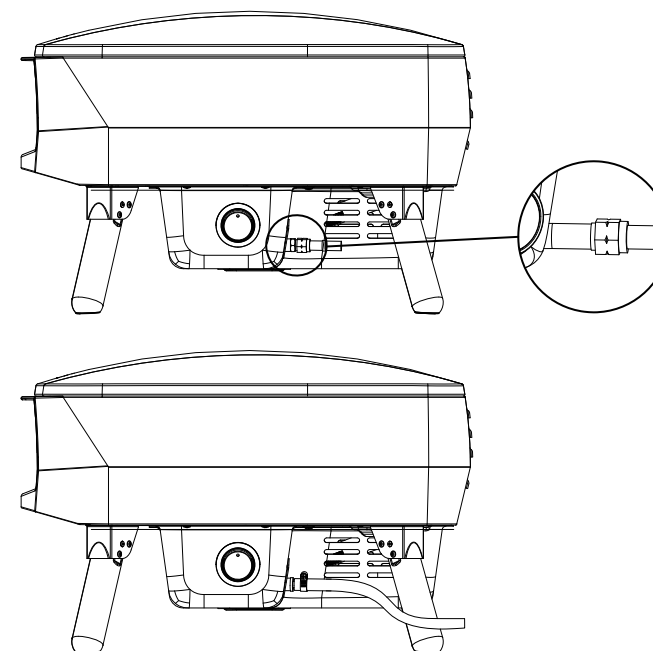
3. Retirez l'emballage de la pierre à pizza et placez-la dans le plateau à pizza à pizza.



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

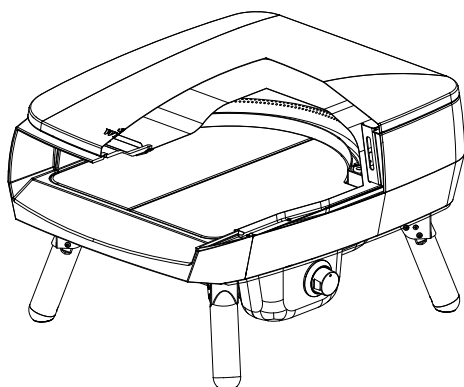
Lorsque le régulateur est correctement connecté, le gaz peut être allumé.

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 64.)
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