

# witt

## eGNITE Control 13"



|    |       |
|----|-------|
| EN | 2-17  |
| DE | 18-33 |
| FR | 34-49 |

**CONGRATULATIONS on the purchase of your new Witt product**

Thank you for choosing Witt. Before you start using your new product, please read this manual carefully to ensure that you know how to safely operate the features your new product offers.

**TABLE OF CONTENTS**

GENERAL INFORMATION .....3

FOR YOUR SAFETY .....3

PRESET MODE OPERATING INSTRUCTIONS  
(USING THE NEAPOLITAN PIZZA MODE AS AN EXAMPLE) ..... 10

MANUAL MODE OPERATING INSTRUCTIONS..... 11

STORING ..... 13

BAKING STONE ..... 13

GLASS DOOR ..... 14

OVEN INTERIOR AND EXTERIOR..... 14

IMPORTANT..... 15

WARRANTY PERIOD ..... 15

THE WARRANTY DOES NOT COVER:..... 15

TRANSPORT DAMAGE..... 16

COMMERCIAL PURCHASES..... 16

EC DECLARATION OF CONFORMITY:..... 17

# SAFETY INSTRUCTIONS

---

## GENERAL INFORMATION

### IMPORTANT

Read these instructions carefully prior to use. Familiarise yourself with the appliance before connecting it to the power outlet. Keep these instructions for future reference.

### IMPORTANT

Do not use this oven unless all the parts are in place and the oven is assembled according to the assembly instructions.

### IMPORTANT

Do not operate the unit if there is any sign of damage to the oven or its power cord.

## FOR YOUR SAFETY

Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion which could cause serious bodily injury, death or property damage.

**CAUTION:** Accessible parts may be very hot. Keep young children away. DO NOT modify this oven.

Parts sealed by the manufacturer or their agent must not be manipulated by the user.

- If these informations are not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
- DO NOT USE ADAPTERS.
- Only use in well ventilated areas.

### Protect Children

- Keep children away from the oven when it is hot or in use.
- Do not allow children to operate the oven.

- Always ensure that no sporting or physical activities are carried out in close proximity to the barbecue during use and while still hot.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.

### **Installation and Assembly**

- Wear proper safety clothing when assembling the oven.
- Follow the assembly instructions as stated in this manual.
- Take care to avoid unnecessary twisting of the power cable.
- Keep electrical connections dry.
- Make sure the power cable is not tangled up or damaged. Do not use the appliance if the power cable shows any sign of damage.
- Always ensure the oven is kept away from flammable materials.
- Make sure to place the oven on a level plane, with a sufficiently strong surface to insure maximum stability.

### **Electrical safety:**

- The appliance must be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA. Please note: Most modern homes have this as standard.

### **IMPORTANT**

The oven may only be connected to a socket that is correctly installed and grounded

- Do not touch the main plug with wet hands! Always pull out the mains plug at the plug and not by the cable.
- Handle the power cable with care. Do not bend, crush, pull or drive over the power cable, protect from sharp edges, oil and heat.
- Do not lift the device using the cable or use the cable for purposes other than intended.
- Check the plug and cable before each use.

- If the power cable is damaged immediately disconnect the plug. Never use the device, if the power cable is damaged.
- Make sure the device is unplugged when not in use.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

**Extension cords:**

- Use only extension cord that are grounded and are approved for outdoor use. (use a 1.5 mm<sup>2</sup> wire and the max length of the extension cord is 4 m)
- Examine the extension cord for damage before use.
- Do not use an extension cord that does not have an earthed (grounded) plug.
- When using long extension cords, make sure to fully unwind the extension cord before using it.
- Do not leave an extension cord wound up in its housing when using the oven.
- Make sure to follow local laws and regulations before using this oven.
- Keep all electrical connections dry & off the ground.
- Make sure the wire/extension cord does not create a tripping risk. Place the cord responsibly.

**IMPORTANT**

The Witt eGNITE Control 13" becomes very hot and do not move when in use. Accessible parts may also be very hot. Keep young children and pets away.

**INTENDED USE:**

- The oven is intended for preparing/grilling food.
- The oven is not intended for commercial use.
- Do not use when raining.
- Do not use charcoal, briquettes, liquid fuel, lava rock, fuel or any other kinds of combustibles in the oven.

- Only use the oven as intended by this manual. Misuse of the oven may cause fire, electric shock or injury.
- Should a grease fire occur, close the lid, turn the power button off, unplug the oven from the socket and leave the lid closed until the fire is extinguished. Do not use liquid to extinguish flames.
- This oven is only intended for freestanding use.
- The oven can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the oven in a safe way and understand the hazards involved.

**Operation:**

- Do not use the oven in wet or damp environments.
- Do not use the oven near a swimming pool or other open water sources.
- When using the oven on delicate surfaces, such as wood tables or tablecloths, we recommend to use a placemat or similar device to protect the table.

**IMPORTANT**

Do not leave the Witt eGNITE Control 13" unattended when in use.

**IMPORTANT**

Wear proper safety clothing when using the Witt eGNITE Control 13". This includes but is not limited to, grill gloves, safety glasses, long sleeves.

**IMPORTANT**

If a flare up occurs, do not use water to put out fire. Turn of the oven, Unplug the power cord and close the door. Wait for the oven to fully cool.

- Make sure to heat the product at max temperature for at least 15 minutes before using the product for the first time. It needs to be pre heated with a closed lid.

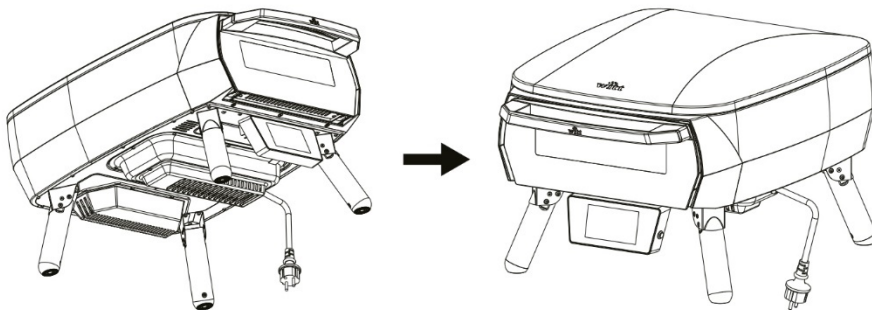
**After use/Cleaning:**

- Make sure to clean your appliance before its first use, and make sure that there are no packaging material left on the product
- Turn off the oven and allow the oven to cool down completely, before moving or cleaning the oven.
- Empty & clean the grease tray after every use.
- Handwash with a damp cloth only, do not put any of the components of the oven in the dishwasher.
- Only cover the oven when it is fully cooled down.

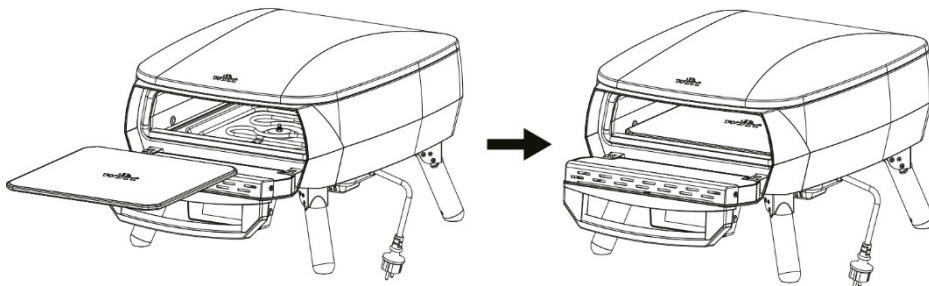
## ASSEMBLY:

---

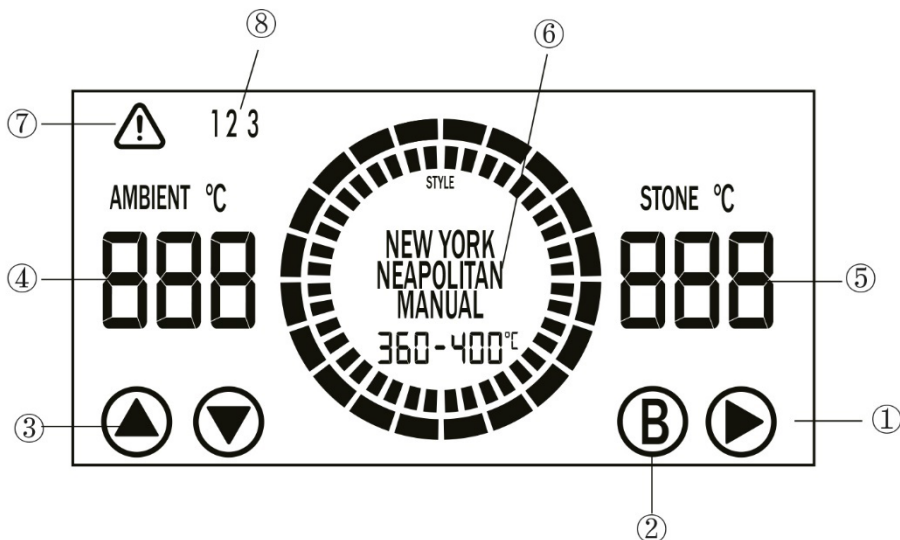
1. Extend the feet and place on a flat surface.



2. Place the pizza stone horizontally.



## DISPLAY SCREEN OPERATING INSTRUCTIONS



①: Start/Stop Button ① — Starts or stops heating.

②: BOOST Button ② — Activates the forced heating function. If the base of your pizza is not cooking in line with the top, Boost can be used to recharge the stone.

③: Mode Selection Button ③ — Used to select the pizza mode. Pizza modes include: Manual → Neapolitany Roman → New York → Detroit Style → Greek Style → Chicago Style → Manual.

- Press and hold Up Button for 3 seconds to switch between °C and °F.
- Press and hold the Down Button for 3 seconds to turn off the screen and return to standby mode (display completely off).
- If the unit is not heating and there is no operation on the display for 15 minutes, the display will automatically enter standby mode.
- In standby mode, touch anywhere on the display to wake it up.

④: Oven Cavity Temperature Icon ④ — Displays the current oven cavity temperature or the set temperature. Temperature cannot be

adjusted. In the initial state, it directly shows the current detected temperature.

⑤: Pizza Stone Temperature Icon ⑤ — Displays the current pizza stone temperature, or, in Manual mode, swipe up or down to set the temperature.

⑥: Pizza Mode Icon ⑥ — Displays the currently selected pizza mode. Modes can be selected by swiping up or down only when heating is stopped.

⑦: Fault Indicator Icon ⑦ — Lights up when a fault occurs.

⑧: Fault Type Icon ⑧ — The corresponding fault type icon lights up when the associated fault (Type 1/2/3-) is detected.

## Preset Mode Operating Instructions (Using the Neapolitan Pizza Mode as an Example)

### How to proceed

1. Use Mode Selection Button ③ or swipe on Icon ⑥ to select the Neapolitan mode. After 1 second, the selection will be automatically confirmed.
2. Then press Start Button ① to begin heating.
3. The inner ring displays the preheating progress.
4. When the temperature reaches 360 °C, a green segment will light up and a “beep” sound will be heard.

| Pizza Mode                   | Neapolitan | Roman   | New York | Detroit Style | Greek Stylee | Chicago Style |
|------------------------------|------------|---------|----------|---------------|--------------|---------------|
| Pre-set temperature range/°C | 420-460    | 350-380 | 280-310  | 230-260       | 290-320      | 240-270       |
| Cooking Time                 | 90-120s    | 90-120s | 5-7min   | 10min         | 8-12min      | 25min         |

## Manual Mode Operating Instructions

1. Use Mode Selection Button ③ or swipe on Icon ⑥ to select the Manual mode. After 1 second, the selection will be automatically confirmed.
2. Swipe Icon ③ to set the pizza stone temperature. The set temperature will be confirmed automatically after 3 second. The pizza stone temperature can only be set when heating is stopped. (Settable temperature range: 50 C to 450 C.)
3. When the pizza stone temperature reaches the set temperature,, the current temperature will flash three times, accompanied by a “beep” sound.

## ERROR CODES

---

| Error Code | Error Cause                                                              | Solutions                                                                                            |
|------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1          | K-type Thermocouple Fault (Oven Cavity)                                  | Professional inspection and repair required. Please contact the service centre.                      |
| 2          | K-type Thermocouple Fault (Pizza Stone)                                  | Professional inspection and repair required. Please contact the service centre.                      |
| 3          | NTC Fault (Board)                                                        | Professional inspection and repair required. Please contact the service centre.                      |
| 4          | Over-temperature Alarm when K-type Thermocouple Temperature Exceeds 500C | Professional inspection and repair required. Please contact the service centre.                      |
| 5          | Communication Fault (Screen Driver Board & Sensor Board)                 | Check if the wires are properly connected. If the issue persists, please contact the service centre. |
| 6          | Zero-Cross Detection Fault (Main Control Board)                          | Professional inspection and repair required. Please contact the service centre.                      |

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

### Storing

- You can use eGNITE 13" outside. Store indoors in dry conditions when not in use.
- Only store the baking stone inside the oven — don't store food or other items in the oven cavity.
- The baking stone must be stored in a dry place when not in use as it cannot handle moisture.
- Do not lean on or put items on top of your eGNITE 13". Doing so could damage your oven.

### Baking Stone

1. DO NOT use the baking stone over an open flame.
2. Avoid extreme temperature change to the stone. DO NOT place frozen foods onto the stone if using temperatures in excess of 200°C.
3. The stone is fragile and can break if bumped or dropped.
4. The stone is very hot during use and stays hot for a long time after use.
5. DO NOT cool the stone with water or use it when damp.
6. Do not use water to clean the baking stone.
7. To clean off burned food marks, wait until the stone is cool, use two hands to carefully take it out of the oven, flip it over and slide it gently back in. The debris on the underside of the stone will burn away the next time you use your eGNITE 13".
8. If your stone breaks: Turn your oven off, let it cool and unplug it before you remove the broken baking stone. If your eGNITE 13" is in warranty, get in touch with our support team to order a replacement.

## Glass Door

- Wait until eGNITE 13" is completely cool before cleaning the glass door.
- You can remove grease using dry paper towels or a dry cloth. For more thorough cleaning, use warm, soapy water, but make sure your eGNITE 13" is completely dry before switching it on again.

## Oven Interior and Exterior

Your eGNITE 13" should not require any interior cleaning. Any food residue should burn off when in use. You can use a wire brush to sweep away excess debris on the stone. Over time the interior of the eGNITE 13" may discolor slightly. This is completely normal. Don't use oven cleaners or metal scourers to clean your pizza oven because they will damage the eGNITE 13". To clean the outside of your pizza oven, wait until it's cool, unplug it and use a lightly damp cloth to wipe the oven body. Dry with a clean towel right away.

# WARRANTY

---

## IMPORTANT

The warranty covers materials and wages. For inquiries about service, you must provide the name and serial number of the product. This information can be found on the type plate. If necessary, write down the information here in the instruction manual so that you have it at hand. This makes it easier for the service technician to find the correct spare parts.

If the product is used in salty environments (e.g. near the sea) or in areas with corrosive fumes or detergents (e.g. from a swimming pool), the paint may be damaged and/or the metal parts might rust. This is not covered by the warranty. Regular cleaning and the use of a cover can reduce the risk of damage.

## Warranty period

2 years

## The warranty does not cover:

1. Defects and damage that are not due to manufacturing errors and material defects.
2. Normal, reasonable wear and tear (e.g. heat discolouration of grates/plates).
3. Product damage caused by pests.
4. If non-original spare parts have been used.
5. If the instructions in the manual have not been followed.
6. If the installation has not taken place as instructed.
7. If the product has been installed or repaired by non-professionals.
8. Rust and tarnishing.

## Transport damage

A transport damage that is discovered upon the dealer's delivery to the customer is solely a matter between the customer and the dealer. In cases where the customer has been responsible for the transport of the product, the supplier assumes no obligation in connection with any transport damage. Any transport damage must be must be reported immediately and no later than 24 hours after the item has been delivered. Otherwise, the customer's claim will be rejected.

## Commercial purchases

A commercial purchase is any purchase of appliances that are not to be used in a private household but rather used for commercial or similar purposes (in restaurants, cafés, canteens, etc.) or used for rental properties or other multi-user purposes.

In the case of commercial purchases, no warranty is provided, as this product is intended exclusively for ordinary households.

## SERVICE

---

For all service requests:

Find information at: [www.wittpizza.com](http://www.wittpizza.com)

### **EC Declaration of Conformity:**

Witt Denmark A/S hereby confirms that the following accessories comply with all permanent and essential requirements under EU Directive 2016/426; 1935/2004. Witt Denmark A/S Gødstrup Søvej 9, 7400 Denmark. Witt US, LLC POST 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](http://www.witt.dk)

## GLÜCKWUNSCH zu Ihrem neuen Witt-Produkt

Danke, dass Sie sich für ein Produkt von Witt entschieden haben. Bevor Sie Ihr neues Produkt in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, damit Sie wissen, wie Sie die Funktionen Ihres neuen Produkts sicher bedienen können.

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| ALLGEMEINE INFORMATIONEN .....                      | 19 |
| ZU IHRER EIGENEN SICHERHEIT .....                   | 19 |
| WICHTIG .....                                       | 23 |
| VOREINSTELLUNG (Z. B.: NEAPOLITANISCHE PIZZA) ..... | 26 |
| MANUELLE EINSTELLUNG .....                          | 27 |
| LAGERUNG .....                                      | 29 |
| PIZZASTEIN .....                                    | 29 |
| GLASDECKEL .....                                    | 30 |
| BACKRAUM UND AUßENBEREICH .....                     | 30 |
| WICHTIG .....                                       | 31 |
| REKLAMATIONSRECHT .....                             | 31 |
| DAS REKLAMATIONSRECHT GILT NICHT FÜR: .....         | 31 |
| TRANSPORTSCHÄDEN .....                              | 32 |
| GEWERBLICHER KAUF .....                             | 32 |
| EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG: .....                     | 33 |

# SICHERHEITSHINWEISE

---

## Allgemeine Informationen

### WICHTIG

Lesen Sie diese Anleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch. Machen Sie sich mit den Funktionen des Ofens vertraut, bevor Sie ihn an das Stromnetz anschließen. Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

### WICHTIG

Benutzen Sie den Ofen nur, wenn alle Teile vorhanden sind und der Ofen gemäß der Montageanleitung zusammengebaut wurde.

### WICHTIG

Nehmen Sie den Ofen nicht in Betrieb, wenn Anzeichen von Schäden am Ofen oder Netzkabel vorhanden sind.

## Zu Ihrer eigenen Sicherheit

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Bränden oder Explosionen führen, die schwere oder tödliche Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben können.

**VORSICHT!** Zugängliche Teile können sehr heiß werden.  
Kleine Kinder fernhalten! KEINE Änderungen am Ofen vornehmen!

Die vom Hersteller oder seinem Servicepartner versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht manipuliert werden.

- Wenn diese Informationen nicht sorgfältig befolgt werden, kann ein Brand zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.
- VERWENDEN SIE KEINE ADAPTER.
- Verwenden Sie den Ofen nur in gut belüfteten Räumen.

## **Kinder schützen**

- Halten Sie Kinder vom Ofen fern, wenn dieser heiß ist oder benutzt wird.
- Erlauben Sie Kindern nicht, den Ofen zu bedienen.
- Achten Sie stets darauf, dass während des Gebrauchs oder solange der Ofen noch heiß ist, keine sportlichen oder körperlichen Aktivitäten in der Nähe des Ofens durchgeführt werden.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie den Ofen und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

## **Installation und Montage**

- Verwenden Sie bei der Montage des Ofens eine geeignete Sicherheitsausrüstung.
- Befolgen Sie die Montageanweisungen in dieser Anleitung.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht unnötig verdreht wird.
- Halten Sie die elektrischen Anschlüsse trocken.
- Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel nicht verheddert oder beschädigt ist. Verwenden Sie den Ofen nicht, wenn das Kabel Anzeichen von Schäden aufweist.
- Halten Sie den Ofen immer von brennbaren Materialien fern.
- Stellen Sie den Ofen auf eine ebene und stabile Fläche mit ausreichender Tragfähigkeit.

## **Elektrische Sicherheit**

- Der Ofen darf nur in einer Steckdose verwendet werden, die durch einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) mit max. 30 mA geschützt ist. Hinweis: Die meisten modernen Wohnanlagen sind standardmäßig damit ausgestattet.

**WICHTIG**

Schließen Sie den Ofen nur an eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose an.

- Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an. Ziehen Sie den Stecker immer am Stecker selbst heraus und nicht durch Ziehen am Kabel.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Netzkabel um. Kabel nicht biegen, knicken oder daran ziehen. Vermeiden Sie scharfe Kanten, Öl und Hitze.
- Heben Sie den Ofen nicht am Kabel an und verwenden Sie das Kabel nicht für andere Zwecke als vorgesehen.
- Überprüfen Sie den Stecker und das Kabel vor jedem Gebrauch.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, trennen Sie den Ofen sofort vom Stromnetz. Verwenden Sie den Ofen niemals mit einem beschädigten Kabel.
- Stellen Sie sicher, dass der Ofen vom Stromnetz getrennt ist, wenn er nicht benutzt wird.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, eine autorisierte Servicewerkstatt oder eine andere qualifizierte Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

**Verlängerungskabel**

- Verwenden Sie nur geerdete Verlängerungskabel, die für die Verwendung im Freien zugelassen sind (verwenden Sie ein 1,5 mm<sup>2</sup>-Kabel – maximale Länge 4 m)
- Überprüfen Sie das Verlängerungskabel vor der Verwendung auf Schäden.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel ohne geerdeten Stecker.
- Rollen Sie das Verlängerungskabel vor dem Gebrauch immer vollständig ab.
- Verwenden Sie den Ofen nicht, wenn das Verlängerungskabel noch in der Trommel aufgerollt ist.
- Achten Sie darauf, dass Sie bei der Verwendung des Ofens die örtlichen Gesetze und Vorschriften einhalten.

- Halten Sie alle elektrischen Anschlüsse trocken und vom Boden fern.
- Stellen Sie sicher, dass das Verlängerungskabel keine Stolper- oder Sturzgefahr darstellt.

## **WICHTIG**

Witt eGNITE Control 13" wird sehr heiß – den Ofen während des Gebrauchs nicht verschieben. Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie Kinder und Haustiere fern.

## **Verwendungszweck**

- Der Ofen ist zum Garen/Grillen von Speisen bestimmt.
- Der Ofen ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie den Ofen nicht bei Regenwetter.
- Verwenden Sie keine Kohle, Briketts, Flüssigbrennstoffe, Lavasteine, brennbare Materialien oder andere Brennstoffe im Ofen.
- Verwenden Sie den Ofen nur wie in dieser Anleitung beschrieben. Eine falsche Verwendung des Ofens kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Bei einem Fettbrand schließen Sie den Deckel, schalten Sie den Ofen aus und ziehen Sie den Netzstecker. Halten Sie den Deckel geschlossen, bis die Flammen erloschen sind. Verwenden Sie niemals Flüssigkeit zum Löschen der Flammen.
- Dieser Ofen ist nur für den Gebrauch im Freien bestimmt.
- Der Ofen kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung verwendet werden, wenn sie Anweisungen zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

## **Bedienung**

- Verwenden Sie den Ofen nicht in feuchten oder nassen Umgebungen.
- Verwenden Sie den Ofen nicht in der Nähe von Schwimmbecken oder anderen offenen Wasserquellen.
- Wenn Sie den Ofen auf empfindlichen Oberflächen wie Holz oder Tischdecken verwenden, empfiehlt es sich, eine hitzebeständige Unterlage zu verwenden.

**WICHTIG**

Lassen Sie den Witt eGNITE Control 13" während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.

**WICHTIG**

Tragen Sie eine geeignete Sicherheitsausrüstung, wenn Sie den Witt eGNITE Control 13" bedienen, wie z. B. Grillhandschuhe und langärmelige Kleidung.

**WICHTIG**

Verwenden Sie im Falle eines Aufflammens kein Wasser, um die Flammen zu löschen. Schalten Sie den Ofen aus, ziehen Sie den Netzstecker und schließen Sie den Deckel. Warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist.

- Heizen Sie den Ofen vor dem ersten Gebrauch mindestens 15 Minuten lang auf maximale Temperatur vor. Der Deckel muss während des Vorheizens geschlossen sein.

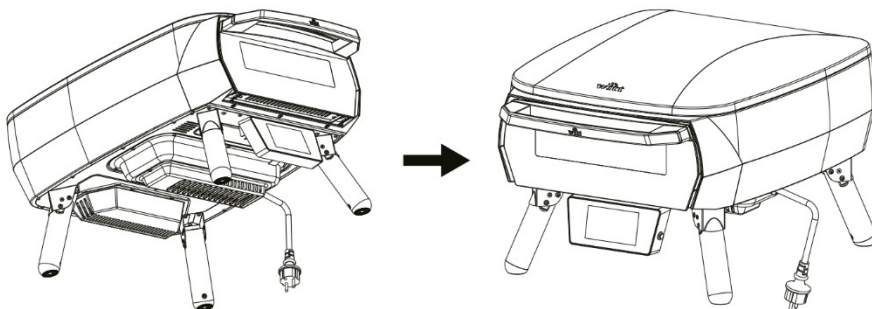
**Nach Gebrauch / Reinigung**

- Reinigen Sie den Ofen vor dem ersten Gebrauch und achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste vorhanden sind.
- Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie ihn bewegen oder reinigen.
- Leeren und reinigen Sie die Fettauffangschale nach jedem Gebrauch.
- Nur von Hand mit einem feuchten Tuch reinigen. Geben Sie keine Teile in die Spülmaschine.
- Decken Sie den Ofen erst ab, wenn er vollständig abgekühlt ist.

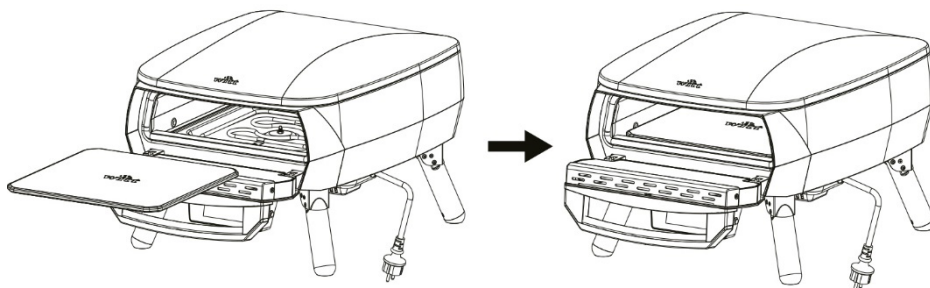
# MONTAGEANLEITUNG

---

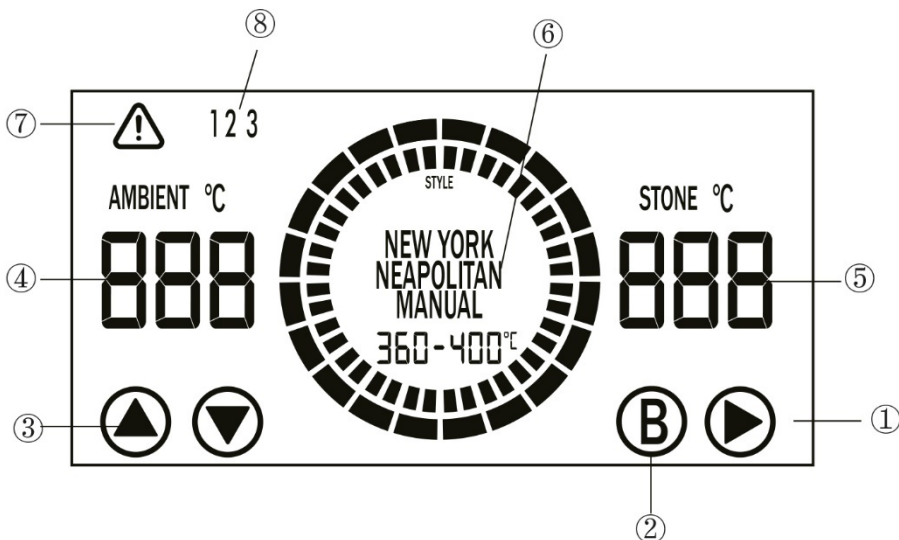
1. Klappen Sie die Beine aus und stellen Sie den Ofen auf eine ebene Fläche.



2. Setzen Sie den Pizzastein waagrecht ein.



## BEDIENUNG



- ① Start-/Stopp-Taste – Startet oder stoppt das Aufheizen.
  - ② BOOST-Taste – Aktiviert die Funktion, die dem Pizzastein zusätzliche Hitze zuführt. Wenn der Pizzaboden nicht so schnell durchbackt wie der Belag, kann BOOST verwendet werden, um den Pizzastein schnell auf die gewünschte Temperatur zu bringen.
  - ③ Funktionswahlschalter – Dient zur Auswahl der Pizzaeinstellung. Zu den verschiedenen Pizzaeinstellungen gehören: Manuell → Neapolitanisch → Römisch → New York → Detroit Style → Greek Style → Chicago Style → Manuell.
- Halten Sie die Aufwärtstaste 3 Sekunden lang gedrückt, um zwischen °C und °F umzuschalten.
  - Halten Sie die Abwärtstaste 3 Sekunden lang gedrückt, um das Display auszuschalten und in den Standby-Modus zu wechseln (Display komplett aus).
  - Wenn der Ofen nicht aufheizt und das Display 15 Minuten lang nicht bedient wird, schaltet das Display automatisch in den Standby-Modus.

- Im Standby-Modus kann das Display durch Berühren einer beliebigen Stelle auf dem Bildschirm aktiviert werden.

④ Ofentemperatur – Zeigt die aktuelle Temperatur im Ofen oder die ausgewählte Temperatur an. Die Temperatur kann nicht eingestellt werden. Beim Einschalten des Ofens wird die aktuell gemessene Temperatur angezeigt.

⑤ Pizzasteintemperatur – Zeigt die aktuelle Temperatur des Pizzasteins an. Im manuellen Modus kann die Temperatur erhöht oder gesenkt werden.

⑥ Pizzaeinstellung – Zeigt die ausgewählte Pizzaeinstellung an. Die Einstellungen können nur durch Drücken der Aufwärts- oder Abwärtstaste ausgewählt werden, wenn der Heizvorgang abgeschaltet ist.

⑦ Fehleranzeige – Leuchtet auf, wenn ein **Fehlerauftritt**.

⑧ Fehlertyp – Das entsprechende Symbol leuchtet auf, **wenn** ein entsprechender Fehler (Typ 1/2/3 ...) erkannt wird.

## Voreinstellung (z. B.: Neapolitanische Pizza)

### So geht's:

1. Verwenden Sie den Funktionswahlschalter ③ oder tippen Sie auf das Symbol ⑥, um den neapolitanischen Modus auszuwählen. Nach 1 Sekunde wird die Auswahl automatisch bestätigt.
2. Drücken Sie dann die Start-Taste ①, um mit dem Heizen zu beginnen.
3. Der innere Ring zeigt den Status des Vorheizens an.
4. Wenn die Temperatur 360 °C erreicht, leuchtet ein grünes Segment auf und ein Piepton ertönt.

| Pizza Einstellung              | Neapolitanisch   | Römisch          | New York | Detroit Style | Greek Style | Chicago Style |
|--------------------------------|------------------|------------------|----------|---------------|-------------|---------------|
| Voreingestellte Temperatur/ °C | 420–460          | 350–380          | 280–310  | 230–260       | 290–320     | 240–270       |
| Backzeit / Sec. / Min.         | 90–120 Sekunden. | 90–120 Sekunden. | 5–7 min. | 10 min        | 8–12 min.   | 25 min.       |

## Manuelle Einstellung

### So geht's:

1. Verwenden Sie den Funktionswahlschalter ③ oder tippen Sie auf das Symbol ⑥, um die manuelle Einstellung zu wählen. Nach 1 Sekunde wird die Auswahl automatisch bestätigt.
2. Verwenden Sie die Funktionswahlschalter ③, um die Temperatur des Pizzasteins einzustellen.  
Die gewählte Temperatur wird nach 3 Sekunden automatisch bestätigt.  
Die Temperatur des Pizzasteins kann nur eingestellt werden, wenn das Aufheizen gestoppt wurde. (Möglicher Temperaturbereich: 50 °C – 450 °C.)
3. Wenn der Pizzastein die gewählte Temperatur erreicht hat, blinkt die aktuelle Temperatur dreimal und ein Piepton ertönt.

## FEHLERCODES

---

Auf dem Display kann der folgende Fehlercode erscheinen

| Fehlercode | Ursache                                                    | Mögliche Lösung                                                                                                 |
|------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1          | Ausfall des Thermoelements Typ K (Ofenkammer)              | Professioneller Service erforderlich<br>– wenden Sie sich an das Servicecenter.                                 |
| 2          | Ausfall des Thermoelements Typ K (Pizzastein)              | Professioneller Service erforderlich<br>– wenden Sie sich an das Servicecenter.                                 |
| 3          | NTC-Fehler (Leiterplatte)                                  | Professioneller Service erforderlich<br>– wenden Sie sich an das Servicecenter.                                 |
| 4          | Übertemperatur-Alarm (Thermoelement Typ K > 500 °C)        | Professioneller Service erforderlich<br>– wenden Sie sich an das Servicecenter.                                 |
| 5          | Kommunikationsfehler (Bildschirmtreiber und Sensorplatte)  | Überprüfen Sie die Kabelverbindungen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Servicecenter. |
| 6          | Fehler bei der Nulldurchgangserkennung (Hauptleiterplatte) | Professioneller Service erforderlich<br>– wenden Sie sich an das Servicecenter.                                 |

# REINIGUNG UND WARTUNG

---

## Lagerung

- eGNITE 13" kann im Freien verwendet werden.  
Lagern Sie den Ofen bei Nichtgebrauch unter trockenen Bedingungen im Innenbereich.
- Lagern Sie nur den Pizzastein im Ofen – lagern Sie niemals Lebensmittel oder andere Gegenstände im Ofen.
- Der Pizzastein sollte zwischen den Einsätzen trocken gelagert werden, da er keine Feuchtigkeit verträgt.
- Vermeiden Sie Stöße und stellen Sie keine Gegenstände auf den eGNITE 13". Dadurch kann der Ofen beschädigt werden.

## Pizzastein

1. Verwenden Sie den Pizzastein NICHT über einer offenen Flamme.
2. Vermeiden Sie große Temperaturschwankungen. Legen Sie KEINE gefrorenen Lebensmittel bei Temperaturen über 200 °C auf den Stein.
3. Der Stein ist zerbrechlich und kann beim Fallenlassen oder Anstoßen zerbrechen.
4. Der Stein wird während des Gebrauchs sehr heiß und bleibt nach dem Gebrauch lange heiß.
5. Kühlen Sie den Stein NICHT mit Wasser ab und verwenden Sie ihn nicht, wenn er feucht ist.
6. Verwenden Sie zur Reinigung des Pizzasteins kein Wasser.
7. Zum Entfernen angebrannter Speisereste: Warten Sie, bis der Stein abgekühlt ist, nehmen Sie ihn vorsichtig mit beiden Händen heraus, drehen Sie ihn um und schieben Sie ihn vorsichtig zurück in den Ofen. Die Essensreste auf der Unterseite brennen bei der nächsten Benutzung des eGNITE 13" weg.
8. Wenn der Stein bricht: Schalten Sie den Ofen aus, lassen Sie ihn abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den beschädigten Stein entfernen. Wenn für Ihren eGNITE 13" noch Garantie besteht, wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie den Ofen gekauft haben.

## Glasdeckel

- Warten Sie, bis der eGNITE 13" vollständig abgekühlt ist, bevor Sie den Glasdeckel reinigen.
- Fett kann mit trockenem Küchenpapier oder einem trockenen Tuch entfernt werden.  
Für eine gründlichere Reinigung: Verwenden Sie warmes Seifenwasser und vergewissern Sie sich, dass der eGNITE 13" vollständig trocken ist, bevor Sie ihn wieder einschalten.

## Backraum und Außenbereich

- Das Innere des eGNITE 13" muss in der Regel nicht gereinigt werden. Essensreste brennen während des Gebrauchs ab.
- Überschüssige Speisereste auf dem Pizzastein können Sie mit einer Drahtbürste entfernen.
- Mit der Zeit kann sich die Innenseite des eGNITE 13" leicht verfärben. Das ist völlig normal.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Ofenreiniger oder Metallschwämme, da diese den Pizzaofen beschädigen können.
- Zum Reinigen der Außenseite: Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist, ziehen Sie den Netzstecker und wischen Sie den Ofen mit einem leicht feuchten Tuch ab. Sofort mit einem sauberen Geschirrtuch abwischen.

# REKLAMATION

---

## WICHTIG

Das Recht auf Reklamation umfasst Material und Arbeitskosten. Bitte geben Sie bei Serviceanfragen den Produktnamen und die Seriennummer an. Diese Angaben sind auf dem Typenschild zu finden. Notieren Sie sich die Informationen gegebenenfalls hier in der Bedienungsanleitung, damit Sie sie zur Hand haben. Dies erleichtert dem Servicetechniker die Suche nach dem richtigen Ersatzteil.

Wenn das Produkt in salzhaltiger Umgebung (z. B. in Meeresnähe) oder in Bereichen mit korrosiven Dämpfen oder Spritzwasser (z. B. aus einem Schwimmbad) verwendet wird, kann der Lack beschädigt werden und/oder Metallteile können rosten. Dies ist nicht durch die Garantie abgedeckt. Regelmäßige Reinigung und die Verwendung einer Abdeckung können das Risiko verringern.

## Reklamationsrecht

2 Jahre

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

1. montargo GmbH, Geschäftsführer Kai Telsnig,  
Dörnbergstraße 27-29, 34233 Fulda, Deutschland
2. Verantwortliche Person oder Stelle:  
Kai Telsnig, Dörnbergstraße 27-29, 34233 Fulda,  
Deutschland, Tel.: +49 561-981 86 - 0, [info@montargo.de](mailto:info@montargo.de),  
[www.montargo.de](http://www.montargo.de)

### **Das Reklamationsrecht gilt nicht für:**

1. Mängel und Schäden, die nicht auf Herstellungs- und Materialfehler zurückzuführen sind.
2. Normale, angemessene Abnutzung (z. B. Hitzeverfärbung der Roste/Platten).

3. Durch Schädlinge verursachte Produktschäden.
4. Wenn Nicht-Original-Ersatzteile verwendet wurden.
5. Wenn die Anweisungen in der Bedienungsanleitung nicht befolgt wurden.
6. Wenn die Installation nicht wie vorgeschrieben durchgeführt wurde.
7. Wenn das Produkt von Nichtfachleuten installiert oder repariert wurde.
8. Rost und Anlaufen.

## **Transportschäden**

Transportschäden, die bei der Auslieferung durch den Händler an den Kunden festgestellt werden, sind ausschließlich eine Angelegenheit zwischen dem Kunden und dem Händler. In Fällen, in denen der Kunde für den Transport des Produkts verantwortlich ist, übernimmt der Lieferant keine Haftung für eventuelle Transportschäden. Etwaige Transportschäden sind unverzüglich, spätestens jedoch 24 Stunden nach Anlieferung der Ware, zu melden. Andernfalls wird die Forderung des Kunden zurückgewiesen.

## **Gewerblicher Kauf**

Gewerbliche Käufe sind alle Käufe von Geräten, die nicht in einem Privathaushalt, sondern für gewerbliche oder geschäftsähnliche Zwecke (Restaurant, Café, Kantine usw.) oder zur Vermietung oder für andere Mehrfachnutzungen verwendet werden sollen.

Für gewerbliche Käufe wird keine Garantie gewährt, da dieses Produkt nur für den allgemeinen Gebrauch im Haushalt bestimmt ist.

## SERVICE

---

Alle Serviceanfragen:

Mehr dazu unter: [www.wittpizza.com](http://www.wittpizza.com)

### EG-Konformitätserklärung:

Witt Denmark A/S bestätigt hiermit, dass das folgende Zubehör alle dauerhaften und grundlegenden Anforderungen gemäß der EU-Richtlinie-2016/426, 1935/2004 erfüllt. Witt Denmark A/S Gødstrup Søvej 9, DK-7400 Dänemark. Witt US, LLC POSTBOKS: 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](http://www.witt.dk)

## **FÉLICITATIONS pour l'achat de votre nouveau produit Witt**

Merci d'avoir choisir Witt. Avant de commencer à utiliser votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce manuel afin de vous familiariser à l'utilisation en toute sécurité des fonctions offertes par votre nouveau produit.

## **TABLE DES MATIERES**

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| INFORMATIONS GENERALES.....                              | 35 |
| POUR VOTRE SECURITE .....                                | 35 |
| REGLAGE PREDEFINI (PAR EXEMPLE : PIZZA NAPOLITAINE)..... | 42 |
| MODE MANUEL .....                                        | 43 |
| STOCKAGE .....                                           | 45 |
| PIERRE A PIZZA.....                                      | 45 |
| PORTE VITREE.....                                        | 46 |
| CHAMBRE ET PARTIE EXTERIEURE DU FOUR.....                | 46 |
| IMPORTANT .....                                          | 47 |
| DROIT DE RECLAMATION.....                                | 47 |
| NE SONT PAS COUVERTS PAR LE DROIT DE RECLAMATION : ..... | 47 |
| DOMMAGES LIES AU TRANSPORT .....                         | 48 |
| ACHAT PROFESSIONNEL .....                                | 48 |
| DECLARATION DE CONFORMITE CE : .....                     | 49 |

# CONSIGNES DE SECURITE

---

## Informations générales

### IMPORTANT

Veuillez lire attentivement ces instructions avant utilisation.  
Familiarisez-vous avec les fonctions du four avant de le brancher.  
Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

### IMPORTANT

N'utilisez pas le four si toutes les pièces ne sont pas en place et si le four n'a pas été assemblé conformément aux instructions de montage.

### IMPORTANT

N'utilisez pas le four si celui-ci ou son cordon d'alimentation présente le moindre signe d'endommagement.

## Pour votre sécurité

Le non-respect de ces instructions peut provoquer un incendie ou une explosion, pouvant entraîner des blessures graves, voire mortelles, ou des dommages matériels.

**ATTENTION :** Les pièces accessibles peuvent devenir très chaudes. Veuillez tenir les jeunes enfants à l'écart. N'APPORTEZ PAS de modifications au four.

Les pièces scellées par le fabricant ou son partenaire de service après-vente ne doivent pas être altérées par l'utilisateur.

- Le non-respect de ces instructions peut résulter en un incendie qui pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.
- N'UTILISEZ PAS D'ADAPTATEURS.
- Utilisez le four uniquement dans des endroits bien ventilés.

## Protection des enfants

- Veuillez tenir les enfants éloignés du four lorsque ce dernier est chaud ou en marche.
- Les enfants ne doivent pas utiliser le four.

- Ne pratiquez jamais d'activité sportive ou physique à proximité du four pendant son utilisation ou lorsqu'il est encore chaud.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous supervision.
- Le cordon d'alimentation doit également être conservé hors de portée des enfants.

### **Installation et assemblage**

- Utilisez l'équipement de sécurité approprié lors du montage du four.
- Suivez les instructions de montage du présent manuel.
- Évitez de tordre inutilement le cordon d'alimentation.
- Veuillez maintenir les connexions électriques au sec.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est ni emmêlé ni endommagé. N'utilisez pas le four si le cordon présente des signes d'endommagement.
- Le four doit à tout moment être éloigné des matériaux inflammables.
- Placez le four sur une surface plane et stable pouvant supporter une charge suffisante.

### **Sécurité électrique**

- Le four ne peut être utilisé que s'il est branché sur une prise d'alimentation protégée par un dispositif différentiel résiduel (DDR) de 30 mA maximum. Remarque : La plupart des installations résidentielles modernes sont équipées de ce type de dispositif par défaut.

### **IMPORTANT**

Le four doit être branché uniquement sur une prise d'alimentation correctement installée et mise à la terre.

- Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées. Débranchez toujours l'appareil en tirant sur la fiche et non sur le cordon.

- Manipulez le cordon d'alimentation avec précaution. Ne pliez pas, ne tordez pas et ne tirez pas sur le cordon. Évitez les objets tranchants, l'huile et la chaleur.
- Ne soulevez pas le four par son cordon et n'utilisez pas ce cordon à d'autres fins que celles prévues.
- Vérifiez la fiche et le cordon avant chaque utilisation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le four doit être immédiatement débranché de l'alimentation électrique. N'utilisez jamais le four si le cordon est endommagé.
- Assurez-vous que le four est débranché lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, un centre de service après-vente agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.

### **Rallonges électriques**

- Utilisez uniquement des rallonges électriques mises à la terre et approuvées pour une utilisation extérieure (utilisez un câble de 1,5 mm<sup>2</sup> - longueur maximale 4 m).
- Vérifiez que la rallonge n'est pas endommagée avant utilisation.
- N'utilisez pas de rallonge sans prise de terre.
- Déroulez toujours complètement la rallonge avant utilisation.
- N'utilisez pas le four avec une rallonge électrique encore enroulée sur son tambour.
- Veillez à respecter les lois et réglementations locales lors de l'utilisation du four.
- Veuillez maintenir toutes les connexions électriques au sec et éloignées du sol.
- Assurez-vous que la rallonge électrique ne présente aucun risque de chute ou de trébuchement.

### **IMPORTANT**

Le four Witt eGNITE Control 13" devient très chaud. Ne le déplacez pas pendant son utilisation. Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Veuillez tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart.

## Usage prévu

- Le four est conçu pour cuire/griller les aliments.
- Le four n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.
- N'utilisez pas le four par temps de pluie.
- N'utilisez pas de charbon, de briquettes, de combustible liquide, de pierres de lave, de matériaux inflammables ou d'autres formes de combustible dans le four.
- Utilisez le four uniquement tel que décrit dans le présent manuel. Toute mauvaise utilisation du four peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- En cas d'incendie de graisse, fermez le couvercle, éteignez le four et débranchez-le. Gardez le couvercle fermé jusqu'à ce que les flammes s'éteignent. N'utilisez jamais de liquide pour éteindre les flammes.
- Ce four est conçu pour une utilisation en pose libre uniquement.
- Le four peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si celles-ci ont appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et comprennent les consignes de sécurité relatives à son utilisation.

## Utilisation

- N'utilisez pas le four dans des environnements humides ou mouillés.
- N'utilisez pas le four à proximité de piscines ou toute autre source d'eau à ciel ouvert.
- Si vous utilisez le four sur des surfaces délicates comme du bois ou une nappe, il est recommandé d'utiliser un tapis de protection thermique.

## IMPORTANT

Ne laissez jamais le four Witt eGNITE Control 13" sans surveillance pendant son utilisation.

**IMPORTANT**

Utilisez un équipement de sécurité adapté lors de l'utilisation du four Witt eGNITE Control 13". Cet équipement peut notamment être composé de gants de barbecue et de vêtements à manches longues.

**IMPORTANT**

En cas de reprise de feu, n'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes. Éteignez le four, débranchez-le et fermez le couvercle. Attendez que le four ait complètement refroidi.

- Préchauffez le four à température maximale pendant au moins 15 minutes avant la première utilisation. Le couvercle doit rester fermé pendant le préchauffage.

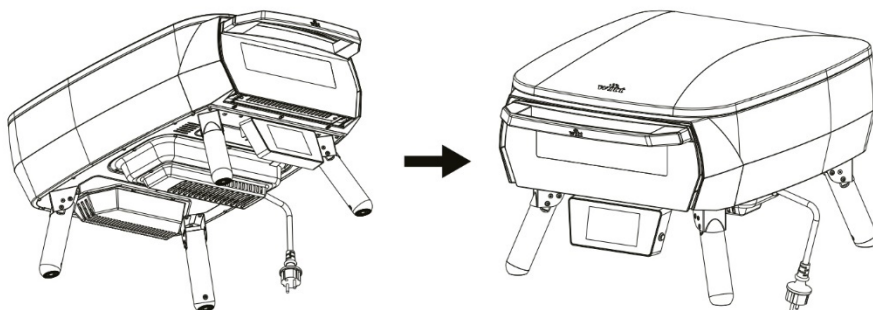
**Après utilisation/Nettoyage**

- Nettoyez le four avant la première utilisation et vérifiez qu'il ne reste aucun résidu d'emballage.
- Éteignez le four et laissez-le refroidir complètement avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Videz et nettoyez le bac à graisse après chaque utilisation.
- Le lavage s'effectue uniquement à la main à l'aide d'un chiffon humide. Aucun élément n'est lavable au lave-vaisselle.
- Couvrez le four uniquement lorsqu'il a complètement refroidi.

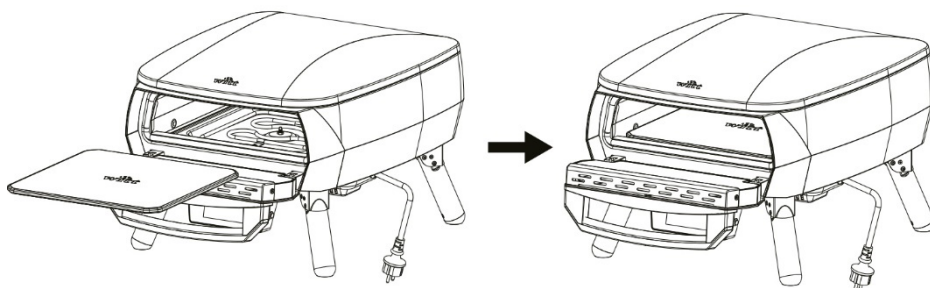
# INSTRUCTIONS DE MONTAGE

---

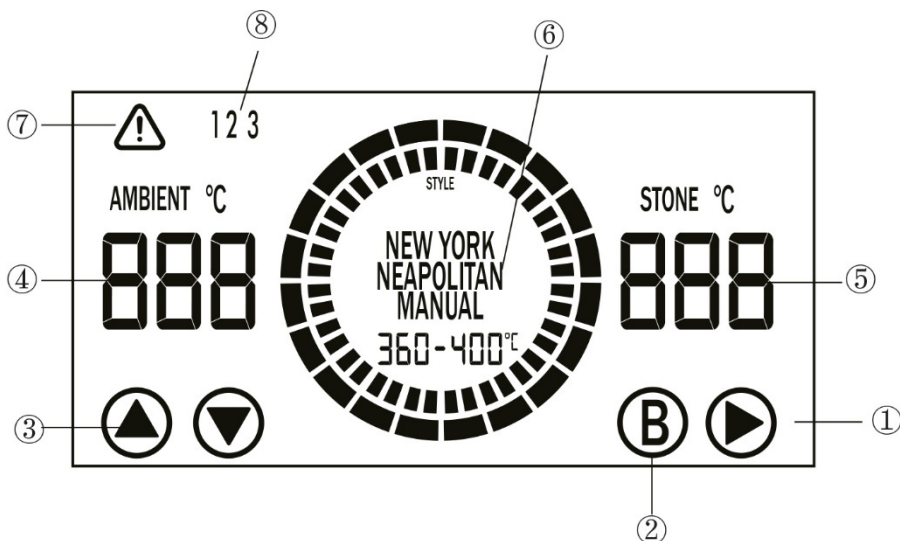
1. Dépliez les pieds et placez le four sur une surface plane.



2. Placez la pierre à pizza horizontalement.



## UTILISATION



① Bouton Marche/Arrêt - Démarre ou arrête le chauffage.

② Bouton BOOST - Active la fonction qui fournit une chaleur supplémentaire à la pierre à pizza. Si le fond de la pizza ne cuit pas aussi vite que le dessus, la fonction BOOST peut être utilisée pour amener rapidement la pierre à la température voulue.

③ Sélecteurs de fonctions - Utilisés pour sélectionner le réglage du type de pizza souhaité.

Les différentes options de pizzas comprennent : Manuel → Napolitaine → Romaine → New York → Style Detroit → Style grec → Style Chicago → Manuel.

- Maintenez le bouton Haut enfoncé pendant 3 secondes pour basculer entre les degrés Celsius et Fahrenheit (°C et °F).
- Maintenez le bouton Bas enfoncé pendant 3 secondes pour éteindre l'écran et passer en mode veille (écran complètement éteint).
- Si le four ne chauffe pas et que l'affichage n'est pas utilisé pendant 15 minutes, celui-ci se met automatiquement en veille.
- En mode veille, l'écran peut être réactivé en touchant n'importe quel endroit sur l'écran.

④ Température du four - Affiche la température actuelle du four ou la température sélectionnée. La température ne peut pas être réglée. Lorsque le four est allumé, la température en temps réel s'affiche.

⑤ Température de la pierre à pizza - Affiche la température actuelle de la pierre à pizza. En mode manuel, la température peut être réglée à la hausse ou à la baisse.

⑥ Réglage du type de pizza - Affiche le réglage du type de pizza sélectionné.

Les réglages ne peuvent être sélectionnés qu'en appuyant sur les boutons haut ou bas lorsque le chauffage est arrêté.

⑦ Voyant d'erreur - S'allume en cas d'erreur.

⑧ Type d'erreur - L'icône correspondante s'allume lorsqu'une erreur associée (type 1/2/3...) est détectée.

## Réglage prédéfini (par exemple : Pizza napolitaine)

### Procédure :

1. Utilisez le sélecteur de fonction ③ ou appuyez sur l'icône ⑥ pour sélectionner le réglage « Napolitaine ». Au bout d'une seconde, la sélection est automatiquement confirmée.
2. Appuyez ensuite sur le bouton Start (Démarrer) ① pour lancer le chauffage.
3. L'anneau intérieur indique l'état du préchauffage.
4. Lorsque la température atteint 360 °C, un segment vert s'allume et un bip retentit.

| Réglage du type de pizza       | Napolitaine | Romaine  | New York | Style Détroit | Style grec | Style Chicago |
|--------------------------------|-------------|----------|----------|---------------|------------|---------------|
| Température préréglée / °C     | 420-460     | 350-380  | 280-310  | 230-260       | 290-320    | 240-270       |
| Temps de cuisson / sec. / min. | 90-120 s    | 90-120 s | 5-7 min. | 10 min.       | 8-12 min.  | 25 min.       |

## Mode manuel

### Procédure :

1. Utilisez le sélecteur de fonction ③ ou appuyez sur l'icône ⑥ pour sélectionner le réglage manuel. Au bout d'une seconde, la sélection est automatiquement confirmée.
2. Utilisez les sélecteurs de fonction ③ pour régler la température de la pierre à pizza.  
La température sélectionnée est automatiquement confirmée après 3 secondes.  
La température de la pierre à pizza ne peut être réglée que lorsque le chauffage est arrêté. (Plage de températures possibles : de 50 °C à 450 °C.)
3. Lorsque la pierre à pizza atteint la température sélectionnée, la température actuelle clignote trois fois et un bip retentit.

## CODES D'ERREUR

---

Les codes d'erreur suivants peuvent s'afficher à l'écran.

| Code d'erreur | Cause                                                                            | Solution possible                                                                           |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1             | Défaillance du thermocouple de type K (chambre du four)                          | Nécessite l'intervention d'un professionnel - Veuillez contacter le service après-vente.    |
| 2             | Défaillance d'un thermocouple de type K (pierre à pizza)                         | Nécessite l'intervention d'un professionnel - Veuillez contacter le service après-vente.    |
| 3             | Erreur NTC (circuit imprimé)                                                     | Nécessite l'intervention d'un professionnel - Veuillez contacter le service après-vente.    |
| 4             | Alarme de surchauffe (thermocouple de type K > 500 °C)                           | Nécessite l'intervention d'un professionnel - Veuillez contacter le service après-vente.    |
| 5             | Erreur de communication (pilote d'affichage écran et circuit imprimé de capteur) | Vérifiez les connexions des fils. Contactez le service après-vente si le problème persiste. |
| 6             | Erreur de détection de passage par zéro (carte de circuit imprimé principale)    | Nécessite l'intervention d'un professionnel - Veuillez contacter le service après-vente.    |

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

### Stockage

- Vous pouvez utiliser votre four eGNITE 13" en extérieur. Lorsqu'il n'est pas utilisé, veuillez le ranger à l'intérieur, dans un endroit sec.
- Seule la pierre à pizza peut être conservée à l'intérieur du four. Ne stockez jamais d'aliments ou tout autre objet dans la chambre du four.
- La pierre à pizza doit être conservée au sec entre deux utilisations car elle ne supporte pas l'humidité.
- Ne pas heurter ni placer d'objets sur votre four eGNITE 13". Cela risque d'endommager le four.

### Pierre à pizza

1. N'utilisez PAS la pierre à pizza sur une flamme nue.
2. Évitez les fortes variations de température. NE DISPOSEZ PAS d'aliments congelés sur la pierre lorsque celle-ci est chauffée à plus de 200 °C.
3. La pierre est fragile et peut se casser en cas de chute ou de choc.
4. La pierre devient très chaude pendant son utilisation et reste chaude pendant une période prolongée.
5. NE REFROIDISSEZ PAS la pierre avec de l'eau et ne l'utilisez pas si elle est humide.
6. N'utilisez pas d'eau pour nettoyer la pierre à pizza.
7. Pour enlever les résidus alimentaires brûlés : Attendez que la pierre refroidisse, retirez-la délicatement à deux mains, retournez-la et remettez-la soigneusement dans le four. Les résidus alimentaires sur la face inférieure seront brûlés lors de la prochaine utilisation de votre four eGNITE 13".
8. Si la pierre se brise : Éteignez le four, laissez-le refroidir et débranchez-le avant de retirer la pierre cassée. Si votre four eGNITE 13" est encore sous garantie, contactez le magasin où vous l'avez acheté.

## Porte vitrée

- Attendez que votre four eGNITE 13" ait complètement refroidi avant de nettoyer la porte vitrée.
- La graisse peut être enlevée avec du papier absorbant sec ou un chiffon sec.  
Pour un nettoyage plus approfondi : utilisez de l'eau chaude savonneuse, puis assurez-vous que votre four eGNITE 13" soit complètement sec avant de le rallumer.

## Chambre et partie extérieure du four

- Votre four eGNITE 13" ne nécessite normalement pas de nettoyage interne.  
Les résidus alimentaires brûlent pendant l'utilisation.
- Vous pouvez utiliser une brosse métallique pour enlever les résidus alimentaires accumulés sur la pierre.
- Avec le temps, l'intérieur de votre four eGNITE 13" peut se décolorer légèrement. C'est tout à fait normal.
- N'utilisez pas de nettoyant pour four ni d'éponges métalliques pour le nettoyage car cela endommagerait le four à pizza.
- Pour nettoyer l'extérieur : Attendez que le four ait refroidi, débranchez-le et essuyez-le avec un chiffon légèrement humide. Essuyez immédiatement avec un torchon propre.

## DROIT DE RECLAMATION

---

### IMPORTANT

Le droit de réclamation couvre les matériaux et la main-d'œuvre. Lors de la demande de service après-vente, vous devez fournir le nom du produit et son numéro de série. Ces informations sont disponibles sur la plaque signalétique. Vous pouvez inscrire ces informations dans le présent manuel d'utilisation afin de les avoir à portée de main. Ainsi, le technicien du service après-vente trouvera plus facilement les pièces de rechange adéquates.

Si le produit est utilisé dans des environnements salés (par exemple près de la mer) ou dans des zones exposées à des vapeurs ou des eaux corrosives (par exemple, provenant d'une piscine), la peinture peut être endommagée et/ou les pièces métalliques peuvent rouiller. Ceci n'est pas couvert par le droit de réclamation. Un nettoyage régulier et l'utilisation d'une protection peuvent réduire ce risque.

### Droit de réclamation

2 ans

### Ne sont pas couverts par le droit de réclamation :

1. Les défauts et dommages non liés à un défaut de fabrication ou de matériaux.
2. L'usure normale et raisonnable (par exemple, décoloration des grilles/plaques due à la chaleur).
3. Les dommages causés aux produits par les insectes nuisibles.
4. L'utilisation de pièces de rechange non originales.
5. Le non-respect des consignes d'utilisation.
6. Le montage du produit non conforme aux instructions.
7. Le montage et/ou les réparations effectués par une personne non qualifiée.
8. La rouille et l'oxydation.

## **Dommages liés au transport**

Un dommage lié au transport constaté lors de la livraison par le fournisseur au client est une question qui devra être résolue uniquement entre le client et le fournisseur. En cas de transport du produit effectué par le client lui-même, le fournisseur ne sera en aucun cas responsable en cas de dommage lié au transport éventuel. Tout dommage lié au transport doit être signalé dans les 24 heures suivant la livraison de la marchandise. Dans le cas contraire, aucune demande du client ne sera recevable.

## **Achat professionnel**

Un achat professionnel est défini par l'achat d'un appareil qui ne sera pas utilisé à des fins domestiques privées, mais à des fins professionnelles ou similaires (restaurant, café, cantine, etc.), ou à des fins locatives ou d'utilisation autre impliquant plusieurs utilisateurs.

En cas d'achat professionnel, la garantie ne s'applique pas. En effet, ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique classique.

## SERVICE APRES-VENTE

---

Pour toute demande de renseignements concernant le service après-vente :

Pour en savoir plus : [www.wittpizza.com](http://www.wittpizza.com)

### Déclaration de conformité CE :

Witt Denmark A/S confirme par la présente que les accessoires suivants sont conformes à toutes les exigences permanentes et essentielles de la Directive européenne 2016/426, 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](http://www.witt.dk)