



ETNA Rotante Control 16"



EN: 2-21
FR: 22-41
PT: 42-61
ES: 62-81
IT: 82-101

CE 2531-25

UK
CA 8504-25

TABLE OF CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS	3
<i>Leak Test</i>	4
<i>Connecting the Gas Cylinder</i>	5
<i>Disconnecting the Gas Cylinder</i>	5
<i>Batteries</i>	6
TECHNICAL INFORMATIONS	7
OUTDOOR INSTALLATION GUIDE	7
ASSEMBLY:	9
US OF THE PIZZA OVEN / IGNITION INSTRUCTIONS	13
USING THE SCREEN GUIDE	14
CLEANING AND MAINTENANCE.....	16
TROUBLESHOOTING	17
SPECIFICATIONS.....	19
WARRANTY AND SERVICE	20

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.

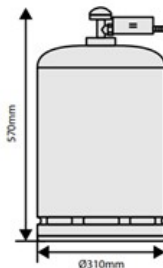
Gas cylinder connection:

- 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.

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 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.

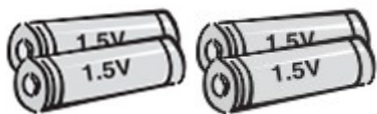
Leak tests: Once the hose and regulator are fitted and secured according to the instructions, the gas can be turned on. Then spray the joints with a water/soap mixture to check for any leaks.



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 (up to 7 × 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

Please note: Injector size (nozzle marking) is stamped on the sides of the hexagon. (105 = Ø1.05mm injector)

Model-number	Recipient country	Total heat supply	Burners	Injector/ Size labelling	Categories	Gas types
2B	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV, PL	9.2kw	2	1.47/0.4	I3+(28~30/37)	Butane at (28~30) mbar/ Propane at 37 mbar
	LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI,BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	9.2kw	2	1.47/0.4	I 3B/P(30)	Butane, propane and a mixture of these at 30 mbar
	AT, DE, CH, LU, SK	9.2kw	2	1.26/0.35	I 3B/P(50)	Butane, propane and a mixture of these at 50 mbar

Product Details	Witt ETNA Rotante Control 16"
Dimensions	750 × 650 × 440 cm
Weight NW/GW	31,5 kg / 40,1kg

PIN CODE: 2531DM-110

OUTDOOR INSTALLATION GUIDE

This appliance must only be used outdoors, above ground level, in open areas with natural ventilation – free from stagnant air – where any potential gas leaks or combustion products can quickly disperse through wind and natural airflow.

Do not use this appliance indoors. Do not use the pizza oven in garages, porches, sheds, or other enclosed spaces. The oven is not intended for installation or use in recreational vehicles (e.g., boats, camper vans) and must not be placed near or under surfaces that are combustible or sensitive to heat. Do not block the airflow or combustion area around the oven housing while in use.

Any enclosure in which the appliance is used must meet one of the following requirements:

- An enclosure with walls on all sides, with at least one permanent opening at ground level and no overhead cover.
- A partially enclosed space with overhead cover and no more than two walls.
- A partially enclosed space with overhead cover and more than two walls, where the following conditions must be met:

- a) At least 25% of the total wall area must be completely open, and
- b) At least 30% of the remaining wall area must be open and unobstructed.

On balconies, at least 20% of the total wall area (side, back and front walls) must be open and remain open and unobstructed.

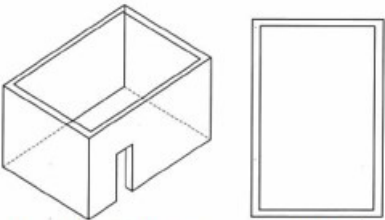


Figure F1 – Outdoor Area – Example 1

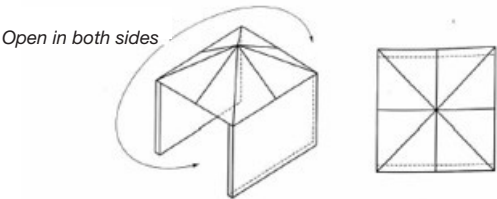


Figure F3 – Outdoor Area – Example 3

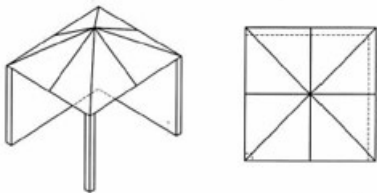


Figure F2 – Outdoor Area – Example 2

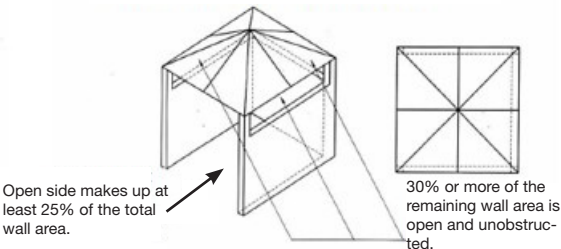
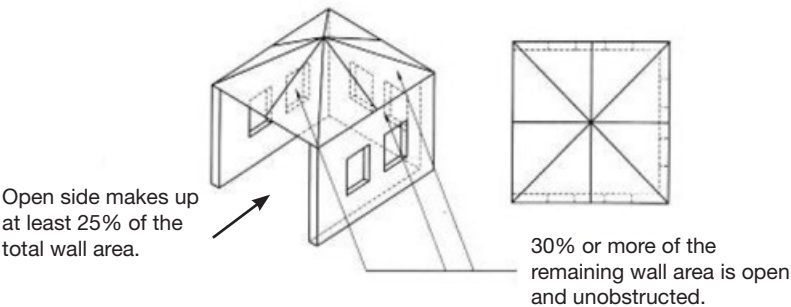


Figure F4 – Outdoor Area – Example 4

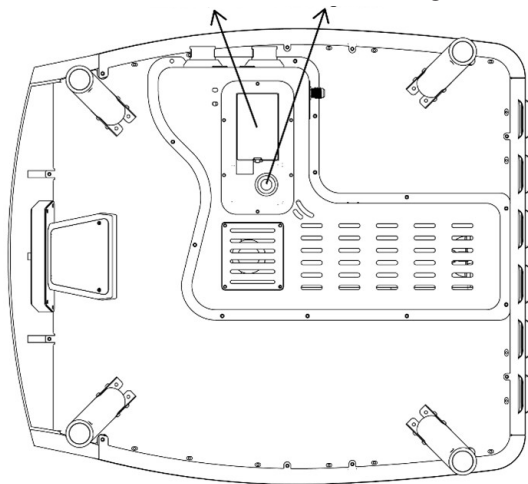


ASSEMBLY

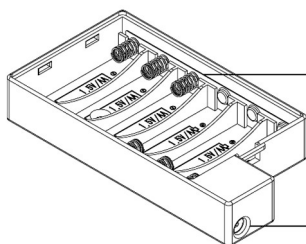
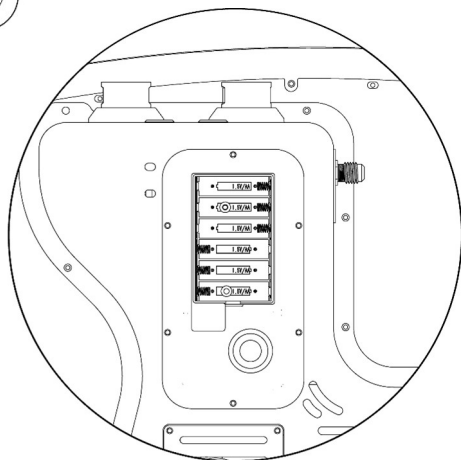
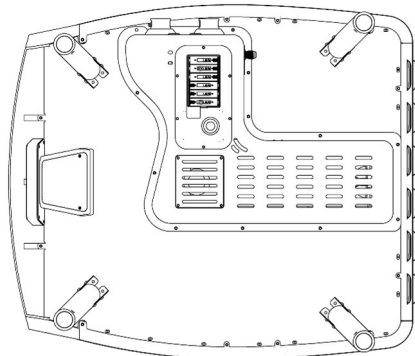
1. Unscrew the ignition button cover, insert one new AA battery, and make sure the (+) and (-) terminals are positioned correctly. Reattach the cover.

Remove the battery compartment cover. Insert six new "AA" batteries, ensuring that the plus (+) and minus (-) terminals are positioned correctly as indicated. Reattach the battery compartment cover.

Battery compartment Electronic ignition



AA-battery / DC1.5V × 1 pc

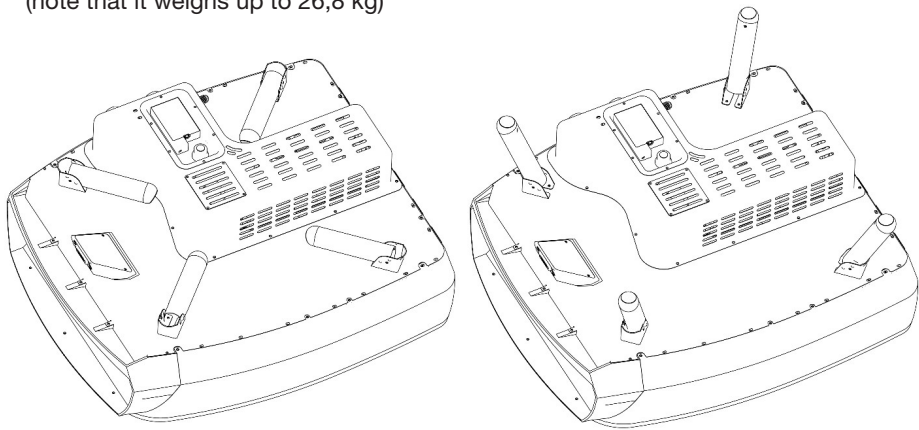


AA-battery / DC1,5V x 6

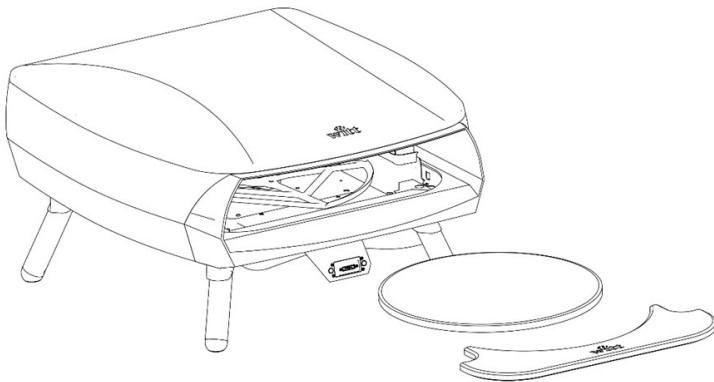
DC power supply, round input

If you prefer to use the included power supply instead, attach it next to the battery compartment and connect it to a power outlet.

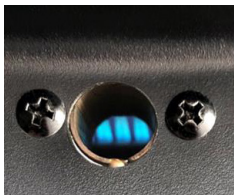
2. Unfold the legs completely and then turn over the pizza oven
(note that it weighs up to 26,8 kg)



3. Remove the pizza stone from the packaging and place it on the turntable.



ON



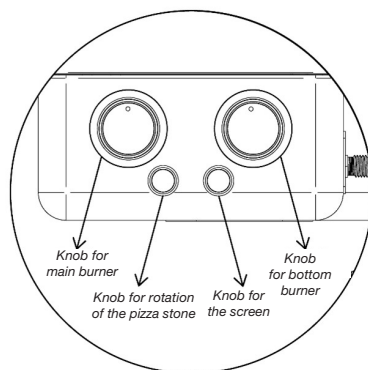
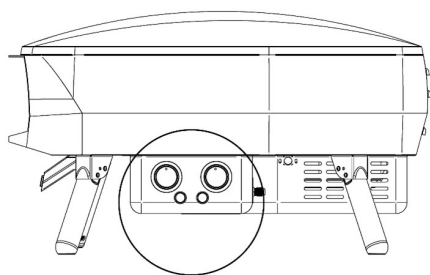
OFF



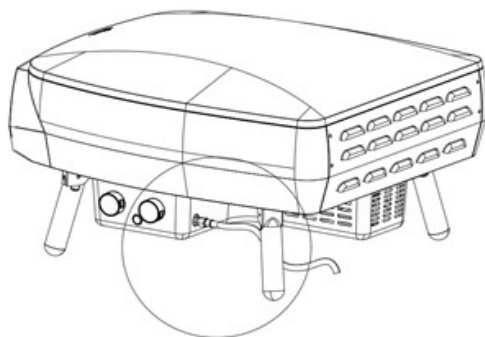
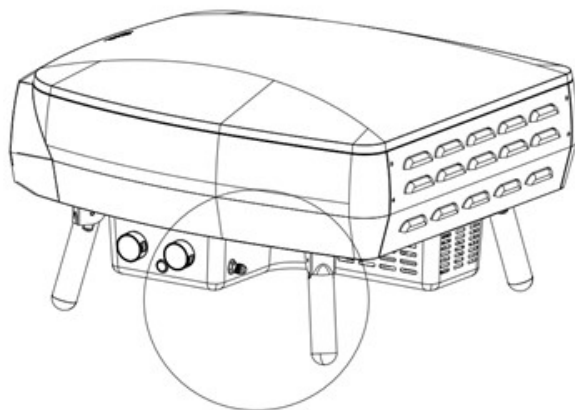
Inspection hole for visual inspection of the booster burner flame.

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

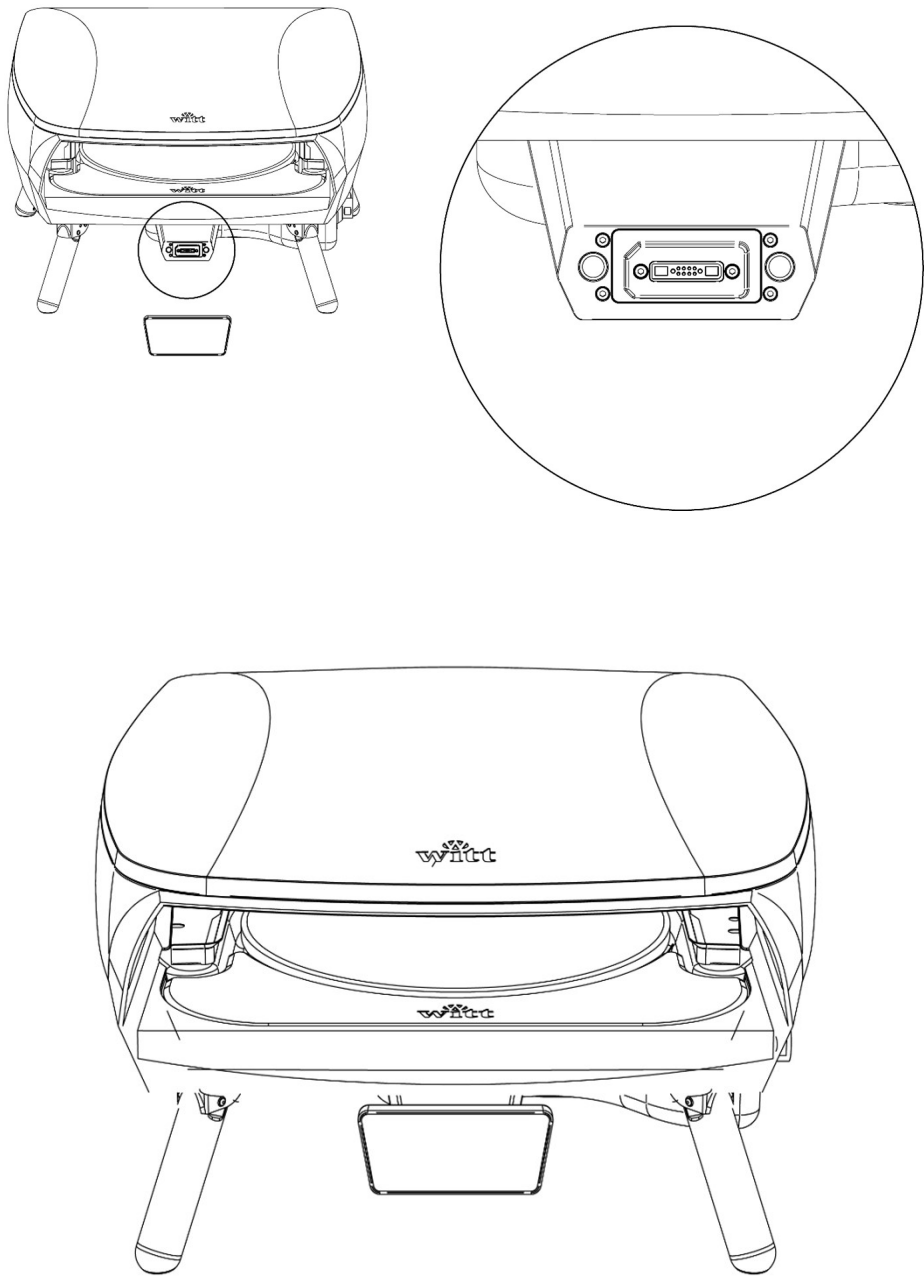
Note: In some regions, the gas hose may already be connected to the pizza oven.



5. Connect the gas hose to the pizza oven.



6. Remove the screen from the packaging and attach it to the screen mount.



USE OF THE PIZZA OVEN / IGNITION GUIDE

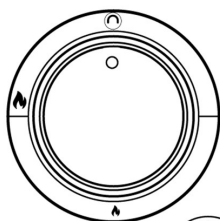
When the regulator is properly connected, the gas can be turned on.

To ignite the burners, press and slowly turn the knob counterclockwise until you hear a click from the electronic ignition. This should take at least 8–10 seconds while gas flows into the burner inside the oven. Keep the knob pressed for another 10 seconds after ignition, then release. You can now set the burner to the desired level. Press the button between the two control knobs to start the rotation of the turntable inside the oven.

If the burner does not ignite, turn the knob to OFF and wait 5 minutes before trying again.

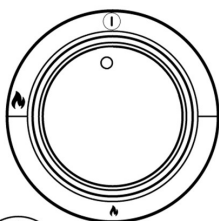
Warning: Do not leave the booster burner on for extended periods without rotating the turntable, as this may damage the pizza stone.

**Knob
Main burner**



Press to start rotation
of the stone.

**Knob
Booster burner**

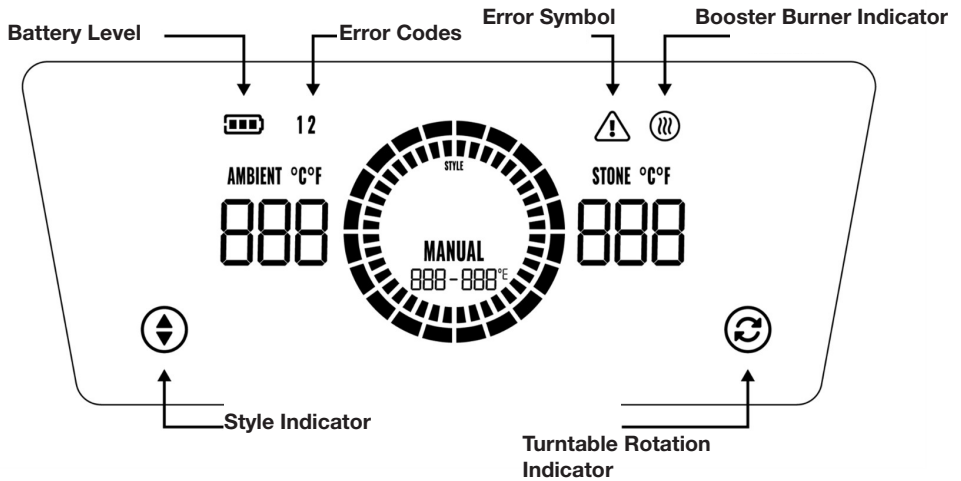


Press to power on
the screen.

Symbol	Description
	Main burner
	Booster burner
	Rotation
	Screen

USING THE SCREEN GUIDE

Once the screen is connected to the screen mount and the power is on, the screen operates as follows:



- To start the rotation motor for the pizza stone, press the Turntable Rotation Indicator. (alternatively you may press the secondary rotate button located near the gas control panel)
- To access the style selection menu, press the Style Indicator. This will cycle through the available four pizza styles; **Roman**, **New York**, **Neapolitan** and **Manual**.
- See “**SELECTION MENU**” for further details on the style temperatures ranges.

SELECTION MENU:

Temperature ranges for the different pizza styles:

- Roman: **300 °C – 350 °C**
- New York: **260 °C – 290 °C**
- Neapolitan: **420 °C – 450 °C**
- Manuel: **NO FIXED RANGE**

Temperature Indicators:

- The inner ring segments of the screen will begin to increase on the temperature range you've selected where, once the temperature has reached the lower range of the style you have selected, the inner segment will begin to illuminate **GREEN** and make TWO beeps to indicate your pizza is ready to cook. The green segments will continue to increase up to the upper range of the style you have selected.
- Use the main burner gas control to increase or decrease the temperature to remain within the green segments for best results.
- Following this, when the temperature has reached the upper range of the style, the segment will illuminate **ORANGE** and make THREE beeps, to indicate the temperature has exceeded the range of temperature for your selected style.
- **RED** segments indicate that your pizza oven has reached the upper maximum limits of the pizza oven's temperature capacity.

Temperature Display:

- The "AMBIENT" temperature refers to the air temperature inside the pizza oven.
- "The "STONE" temperature refers to the temperature of the pizza stone.
- To switch between Celsius and Fahrenheit, press and hold the style selection button for at least 5 seconds. A long beep will confirm the change.

Battery



The battery indicator shows the battery level and flashes the last segment when the batteries need to be replaced. (Functionality may be reduced when battery levels are low.)

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.
- The pizza stone is not water-resistant and should be removed before cleaning.

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.
- NEVER cool the stone down with water when the stone is hot as it can crack and break.
- The pizza stone should be stored dry between uses, as it is not resistant to moisture.

Screen

- DO NOT use soapy liquids to clean electrical connections or indicators.
- After using the pizza oven, it is recommended to store the screen indoors (use the supplied carry pouch).
- Wipe the screen glass with a clean cloth.

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 retailer

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 retailer.
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 retailer.

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 retailer).
The gas valve is faulty.	Contact the retailer.
Connections/joints are damaged.	Contact the retailer.

The pizza stone does not rotate:

The pizza stone does not rotate.	Make sure that the cable from the power adapter is connected correctly and that the power is turned on. Make sure that the batteries are inserted correctly into the battery compartment. Check that the batteries are fully charged and replace them if necessary.
The pizza stone is damaged.	Contact the retailer.
Button/contact or cables are damaged.	Contact the retailer.

Error codes displayed on the LCD screen:

Error symbol with fault code 1 displayed on the temperature screen: 1 	The ambient temperature sensor (located in the main oven chamber) may be faulty. Contact the retailer.
Error symbol with fault code 2 displayed on the temperature screen: 2 	The temperature sensor located beneath the rotating pizza stone may be faulty. Contact the retailer.

The screen does not display:

The screen is not turned on.	Turn on the screen.
The screen does not turn on.	Clean the contact points between the screen and the screen mount (use a toothbrush and isopropyl alcohol). - Check that the batteries are correctly inserted in the battery compartment. - Check that the batteries are fully charged, and replace them if needed. - Check that the screen and mount have proper contact.
The screen is damaged.	Contact the retailer.
The screen is defective.	Contact the retailer.
Cables/connections are damaged.	Contact the retailer.

The touch indicators on the screen are not responding:

The rotation and/or pizza style indicators are not responding.	- Clean the contact points between the screen and the screen mount (use a toothbrush and isopropyl alcohol). - Check that the batteries are correctly inserted in the battery compartment. - Check that the batteries are fully charged, and replace them if needed.
Indicator/contact is damaged.	Contact the retailer.
Cables/connections are damaged.	Contact the retailer.

SPECIFICATIONS

Product Details	Witt ETNA Rotante Control 16"
Dimensions (mm)	750 × 650 × 440 mm
Weight NW/GW	31,5 kg / 40,1kg
Adapter for the turnable/pizza stone	2,5 rpm

Power supply:

Model	Specifications	Please note:
EUR	Model: GA-0301000V 3V DC (6x AA batteries) Power adaptor: Input: AC 100~240V ~50/60Hz 0.6A Output: 3.0V 1000mA	With plug round hole which match-up with DC005 / 5.5*2.1 pin
UK	Model: GA-0301000Y 3V DC (6x AA batteries) Power adaptor: Input: AC 100~240V ~50/60Hz 0.6A Output: 3.0V 1000mA	With plug round hole which match-up with DC005 / 5.5*2.1 pin

WARRANTY AND SERVICE

IMPORTANT

The warranty covers materials and labor. When requesting service, contact your retailer and provide the product name and serial number. This information can be found on the nameplate. You may also want to write down the details here in the user manual for easy access. This will make it easier for the service technician/retailer to find the correct spare parts. During the warranty period, your pizza oven will be repaired by an authorized service partner, provided that your pizza oven is delivered to and picked up from a service center, in accordance with the terms and conditions below.

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.

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

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	23
TEST D'ÉTANCHÉITÉ.....	24
RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ	25
DÉCONNEXION DE LA BOUTEILLE DE GAZ	25
PILES.....	26
INFORMATIONS TECHNIQUES	27
GUIDE D'INSTALLATION A L'EXTERIEUR	27
ASSEMBLAGE	29
UTILISATION DU FOUR A PIZZA / INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE.....	33
UTILISATION DU GUIDE DE L'ÉCRAN.....	34
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	36
DÉPANNAGE	37
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	39
GARANTIE ET SERVICE.....	40

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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



- NE PAS UTILISER CET APPAREIL AVANT D'AVOIR LU LE MANUEL D'UTILISATION
- NE PAS PLACER D'OBJETS SUR OU CONTRE CET APPAREIL
- NE PAS STOCKER DE PRODUITS CHIMIQUES, DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES OU DE BOMBES AÉROSOLS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL
- NE PAS UTILISER CET APPAREIL À L'INTÉRIEUR
- NE PAS LAISSER LES GRAISSES/HUILES, LES CENDRES OU LE COMBUSTIBLE NON BRÛLÉ S'ACCUMULER DANS L'APPAREIL ENTRE DEUX UTILISATIONS

- **AVERTISSEMENT** : Certaines parties du four à pizza peuvent devenir extrêmement chaudes !
 - Utilisation à l'extérieur uniquement. Ne jamais utiliser le four à pizza dans des espaces clos ou couverts.
 - Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil à tout moment.
 - 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 pas modifier l'appareil.
 - Ne pas modifier 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 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 débranchée ne doit jamais être stockée dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos ! Les bouteilles de gaz doivent être stockées debout à l'extérieur et hors de portée des enfants.
- **ATTENTION** : Le nettoyage et l'entretien ne doivent être effectués que lorsque le four est complètement refroidi et que la bouteille de gaz est débranchée.

- Ne laissez jamais des vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact ou s'approcher trop près du brûleur ou de toute surface chaude tant que l'appareil n'a pas refroidi. Le matériau peut s'enflammer et provoquer des blessures graves.
- Certaines matières synthétiques sont hautement inflammables et ne doivent pas être portées lors de l'utilisation du four. Les vêtements amples ou les manches 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 des tables en plastique ou d'autres surfaces combustibles, des nappes ou autres.
- Le four à pizza n'est pas destiné à être utilisé sur des bateaux, dans des camping-cars ou des caravanes.
- Ne modifiez pas le four à pizza, car vous risquez de vous blesser ou d'endommager le produit.
- Les modifications non autorisées apportées au four à pizza entraînent également l'annulation de la garantie.
- Le four à pizza ne doit pas être surplombé par des arbres ou des structures de toit.

LEAK TEST:

- **VÉRIFIER TOUS LES RACCORDS DE GAZ, LES CONNEXIONS ET LES RACCORDEMENTS SUR LE SYSTÈME DE CHAUFFAGE.**

L'APPAREIL AVANT DE L'UTILISER : Bien que les raccords de gaz de l'appareil aient été testés avant l'emballage et l'expédition, un test complet doit être effectué sur le lieu d'installation. Si vous sentez une odeur de gaz, arrêtez immédiatement d'utiliser le four à pizza et vérifiez l'étanchéité de l'ensemble du système. Préparez une solution avec une goutte de détergent liquide pour vaisselle et un peu d'eau. Vous aurez besoin d'un flacon pulvérisateur, d'un pinceau ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords. Appliquez la solution savonneuse sur tous les raccords de gaz. Des bulles de savon apparaîtront aux endroits où il y a une fuite. En cas de fuite, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et resserrez les éléments qui fuient. Effectuez un test d'étanchéité chaque fois que vous changez le réservoir de gaz ou après une longue période d'inutilisation du four.

- Assurez-vous que le robinet est correctement positionné. Assurez-vous que le tuyau n'est pas endommagé.

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

AVERTISSEMENT : N'allumez JAMAIS les brûleurs pendant que vous vérifiez les fuites de gaz.

REMARQUE : comme certaines solutions d'essai, y compris l'eau savonneuse, peuvent provoquer de la rouille, tous les raccords doivent être rincés à l'eau une fois l'essai d'étanchéité terminé.

Raccordement de la bouteille de gaz :

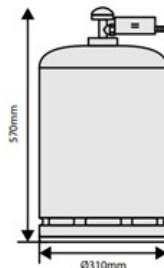
- L'alimentation en gaz ou le tuyau doivent être conformes aux exigences applicables et doivent être régulièrement examinés et remplacés si nécessaire. Le tuyau doit être conforme à la norme EN16436. Le détendeur doit être conforme à la norme EN16129.

DANGER : Ne pas utiliser de régulateur de pression réglable (tel que celui utilisé pour les brûleurs de désherbage). Risque d'explosion ou de combustion.

- La sortie nominale (pression du 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 raccordé.
- Dans certaines régions, le tuyau et le détendeur 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 détendeur. Serrez soigneusement les écrous, mais ne les serrez pas trop et ne les tordez pas. Veillez à ne pas endommager les raccords du détendeur. Assurez-vous que TOUS les robinets/boutons du four sont en position d'arrêt avant d'ouvrir la bouteille de gaz.
- Le tuyau du détendeur doit être tenu à l'écart des objets tranchants et des sources de chaleur.
- Avant de remplacer la bouteille de gaz : assurez-vous que le gaz est éteint avant de débrancher le tuyau et le détendeur de la bouteille (et non du four lui-même).
- Remplacer le tuyau flexible conformément aux directives nationales applicables.
- N'utilisez pas de bouteille de GPL dont la largeur maximale est de 310 mm et la hauteur de 570 mm

Tests d'étanchéité : Une fois que le tuyau et le détendeur sont installés et fixés conformément aux instructions, le gaz peut être allumé.

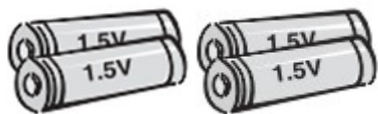
Vaporisez ensuite les joints avec un mélange d'eau et de savon pour vérifier qu'il n'y a pas de fuite.



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

Déconnexion de la bouteille de gaz :

- Lors du débranchement de la bouteille de gaz : Assurez-vous que le bouton marche/arrêt du four est en position OFF. Assurez-vous que le robinet de la bouteille est en position fermée. Déconnectez le régulateur de la bouteille de gaz et retirez-le. Veillez à éloigner la bouteille de gaz d'au moins un mètre du four afin d'éviter tout risque d'inflammation.
- Exigences/règles concernant le détendeur et le tuyau : le détendeur utilisé avec votre gaz est le même que celui utilisé avec le tuyau. Le four à brûleur doit être homologué CE et conforme aux exigences applicables et des règlements.

**Piles :**

- Mettez les piles au rebut de manière responsable et gardez-les hors de portée des enfants au cas où ils les avaleraient. Si un enfant avale une pile, contactez immédiatement un médecin !
- Ne mélangez pas des piles usagées avec des piles neuves. Cela peut entraîner une surchauffe des piles et des fuites.
- Les piles non rechargeables ne doivent pas être placées dans un chargeur.
- Ne démontez pas, ne pressez pas, ne percez pas et n'endommagez pas les piles de quelque manière que ce soit. Cela pourrait entraîner des fractures ou des fuites.
- Préservez la durabilité des piles en éteignant l'appareil et en débranchant les piles lorsque l'appareil n'est pas utilisé - ou que l'on s'attend à ce qu'il le soit - pendant une période prolongée.
- Utilisez le type de pile spécifique (jusqu'à 7x piles 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 mettez-les au rebut de manière sûre et correcte, conformément à la réglementation en vigueur.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Remarque : la taille de l'injecteur (marquage de la buse) est estampillée sur les côtés de l'hexagone. (105 = injecteur Ø1,05mm)

Numéro de modèle	Pays destinataire	Total de l'approvisionnement en chaleur	Brûleurs	Injecteur/ Etiquetage de la taille	Catégories	Types de gaz
2B	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV, PL	9.2kw	2	1.47/0.4	I3+(28~30/37)	Butane à (28~30) mbar/ Propane à 37 mbar
	LU, NL, DK, FI, SE, CY.CZ, EE, LT, MT, SK, SI.BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	9.2kw	2	1.47/0.4	I 3B/P(30)	Butane, propane et leur mélange à 30 mbar
	AT, DE, CH, LU, SK	9.2kw	2	1.26/0.35	I 3B/P(50)	Butane, propane et leur mélange à 50 mbar

Détails du produit	Witt ETNA Rotante Control 16"
Dimensions	750 × 650 × 440 cm
Poids NW/GW	31,5 kg / 40,1kg

CODE PIN : 2531DM-110

GUIDE D'INSTALLATION À L'EXTÉRIEUR

Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'extérieur, au-dessus du niveau du sol, dans des zones ouvertes avec une ventilation naturelle - sans air stagnant - où les éventuelles fuites de gaz ou les produits de combustion peuvent se disperser rapidement grâce au vent et à la circulation naturelle de l'air.

N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur. N'utilisez pas le four à pizza dans un garage, un porche, une remise ou tout autre espace fermé. Le four n'est pas destiné à être installé ou utilisé dans des véhicules de loisirs (bateaux, camping-cars, etc.) et ne doit pas être placé à proximité ou sous des surfaces combustibles ou sensibles à la chaleur. Ne bloquez pas le flux d'air ou la zone de combustion autour du boîtier du four lorsqu'il est utilisé.

Toute enceinte dans laquelle l'appareil est utilisé doit répondre à l'une des exigences suivantes :

- Un enclos avec des murs sur tous les côtés, avec au moins une ouverture permanente au niveau du sol et sans couverture aérienne.
- Un espace partiellement fermé avec une couverture aérienne et pas plus de deux murs.
- Un espace partiellement fermé avec une couverture aérienne et plus de deux murs, où les conditions suivantes doivent être remplies :

a) Au moins 25 % de la surface totale des murs doit être complètement ouverte, et

b) Au moins 30 % de la surface restante du mur doit être ouverte et dégagée.

Sur les balcons, au moins 20 % de la surface totale des murs (murs latéraux, arrière et avant) doivent être et rester ouverts et dégagés.

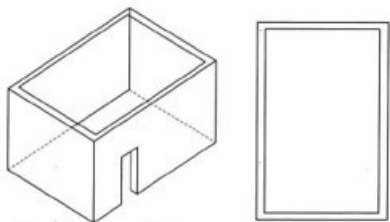


Figure F1 - Zone extérieure - Exemple 1

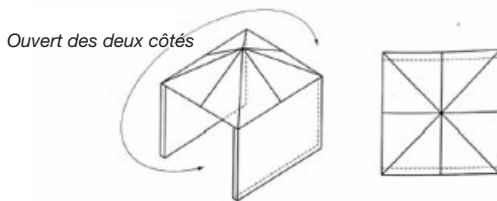


Figure F3 - Zone extérieure - Exemple 1 3

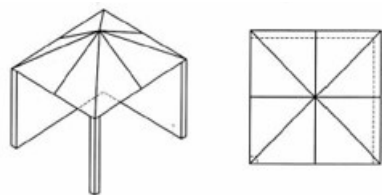


Figure F2 - Zone extérieure - Exemple 1 2

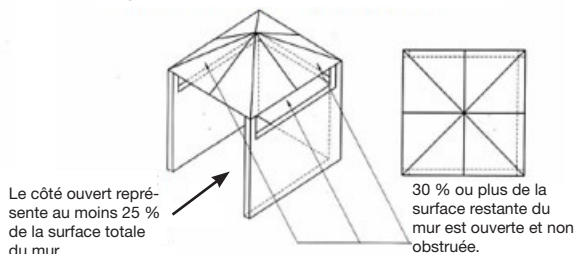
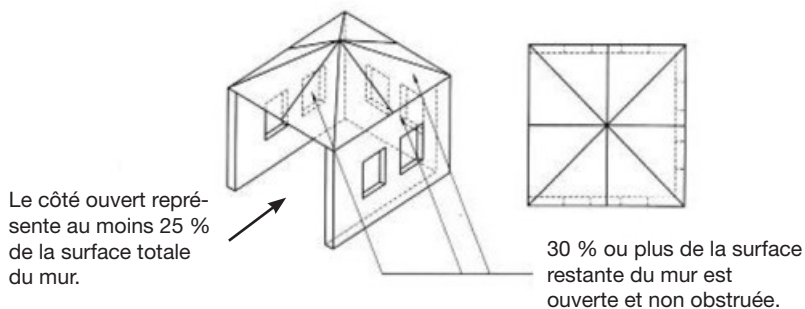


Figure F4 - Zone extérieure - Exemple 1 4



Le côté ouvert représente au moins 25 % de la surface totale du mur.

30 % ou plus de la surface restante du mur est ouverte et non obstruée.

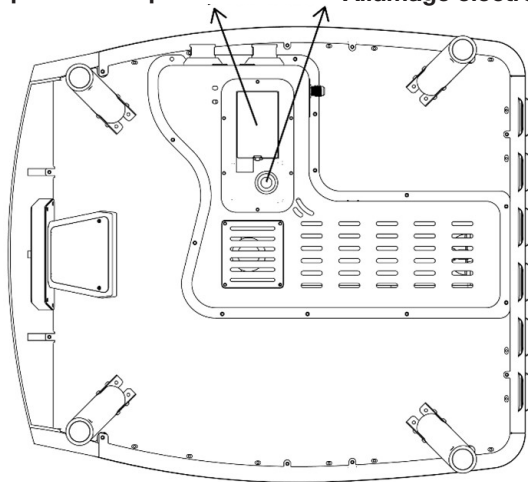
ASSEMBLAGE

1. Dévissez le couvercle du bouton d'allumage, insérez une nouvelle pile AA et assurez-vous que les bornes (+) et (-) sont correctement positionnées. Remettez le couvercle en place.

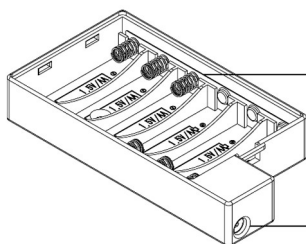
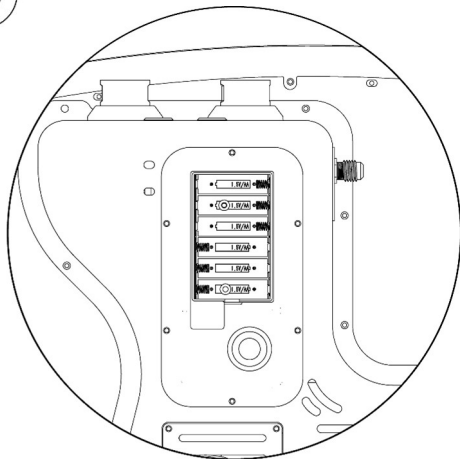
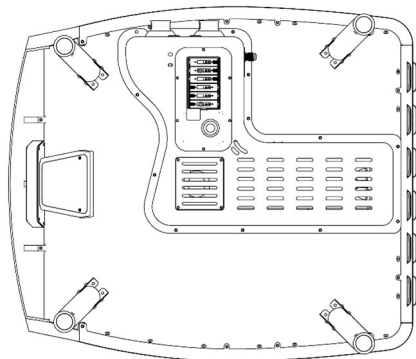
Retirez le couvercle du compartiment à piles. Insérez six nouvelles piles "AA", en veillant à ce que les bornes plus (+) et moins (-) soient positionnées correctement, comme indiqué. Remettez en place le couvercle du compartiment à piles.

Compartiment à piles

Allumage électronique



Pile AA / DC1,5V x 1 pc

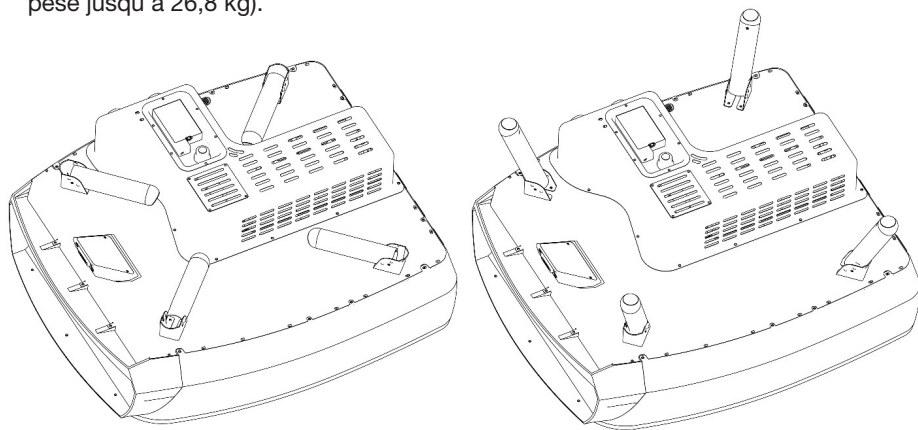


→ Batterie AA / DC1,5V x 6

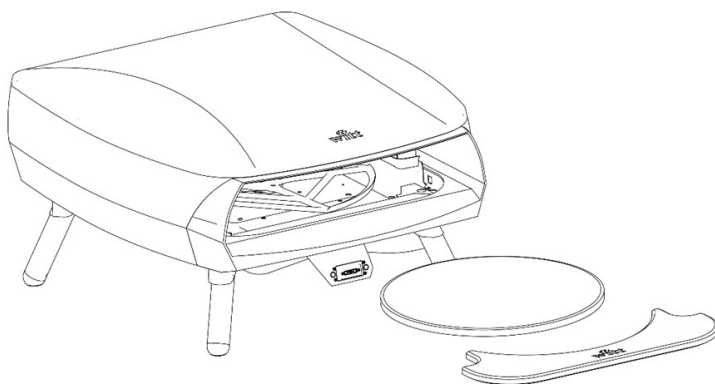
→ Alimentation en courant continu,
entrée ronde

Si vous préférez utiliser le bloc d'alimentation fourni, fixez-le à côté de la batterie et le brancher sur une prise de courant.

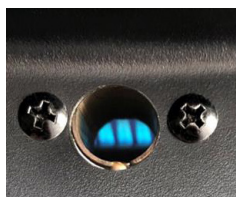
2. Dépliez complètement les pieds et retournez le four à pizza (attention, il pèse jusqu'à 26,8 kg).



3. Retirez la pierre à pizza de son emballage et placez-la sur le plateau tournant.



ON



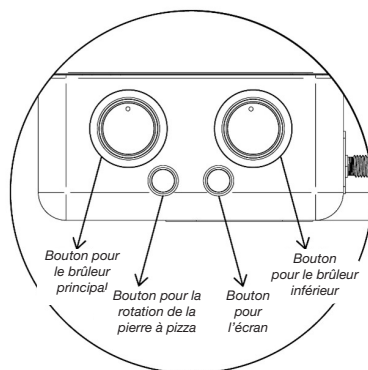
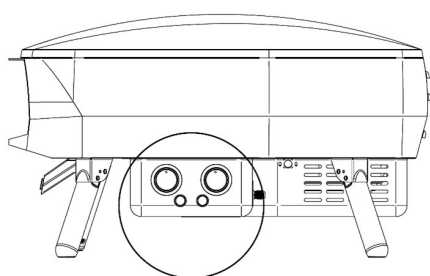
OFF



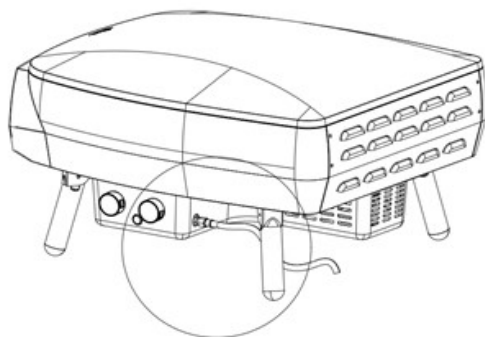
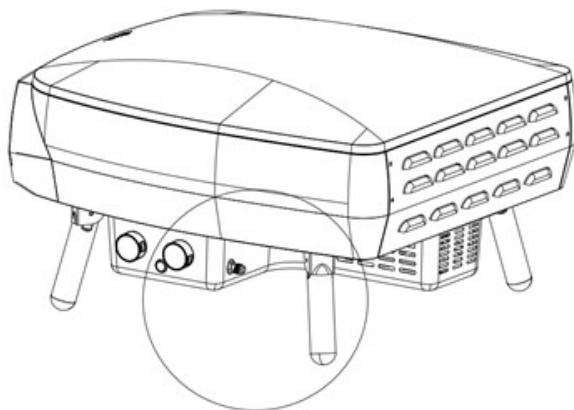
Trou d'inspection pour l'inspection visuelle de la flamme du brûleur d'appoint.

4. Assurez-vous que le bouton du brûleur est en position OFF avant de raccorder le tuyau de gaz.

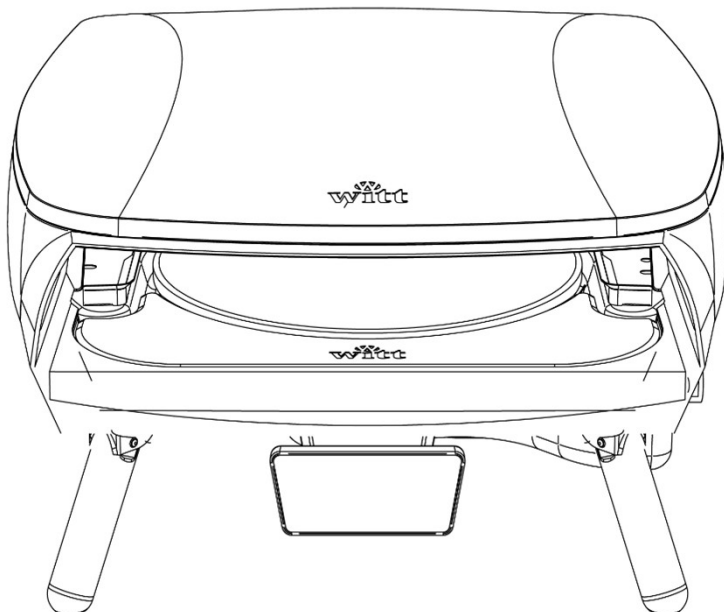
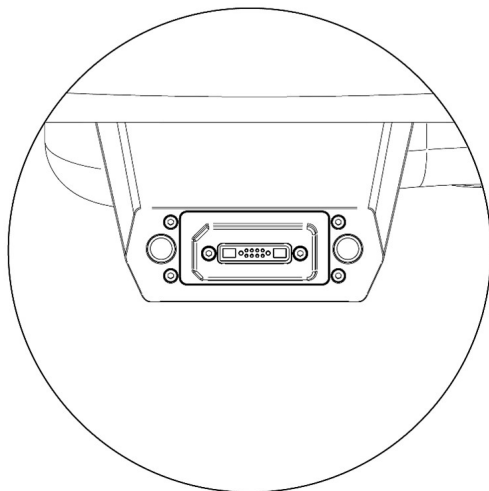
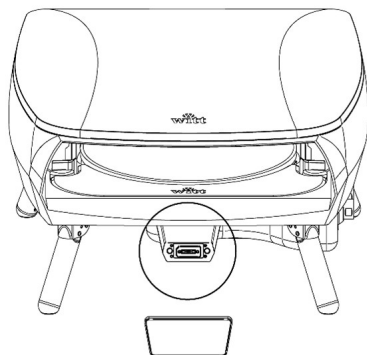
Remarque : Dans certaines régions, le tuyau de gaz peut être déjà raccordé au four à pizza.



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



6. Retirez l'écran de son emballage et fixez-le au support d'écran.



UTILISATION DU FOUR A PIZZA / GUIDE D'ALLUMAGE

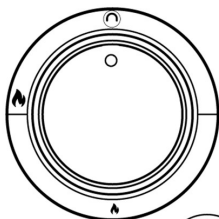
Lorsque le détendeur est correctement raccordé, le gaz peut être allumé.

Pour allumer les brûleurs, appuyez sur le bouton et tournez-le lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic de l'allumage électronique. Cela devrait prendre au moins 8 à 10 secondes, le temps que le gaz s'écoule dans le brûleur à l'intérieur du four. Maintenez le bouton enfoncé pendant encore 10 secondes après l'allumage, puis relâchez-le. Vous pouvez maintenant régler le brûleur au niveau souhaité. Appuyez sur le bouton situé entre les deux boutons de commande pour lancer la rotation du plateau tournant à l'intérieur du four.

Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton sur OFF et attendez 5 minutes avant de réessayer.

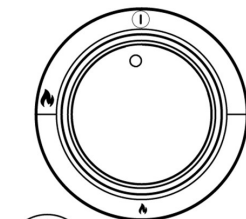
Avertissement : Ne laissez pas le brûleur d'appoint allumé pendant de longues périodes sans faire tourner le plateau tournant, car cela pourrait endommager la pierre à pizza.

Bouton Brûleur principal



Appuyez sur cette touche pour lancer la rotation de la pierre.

Bouton Brûleur d'appoint

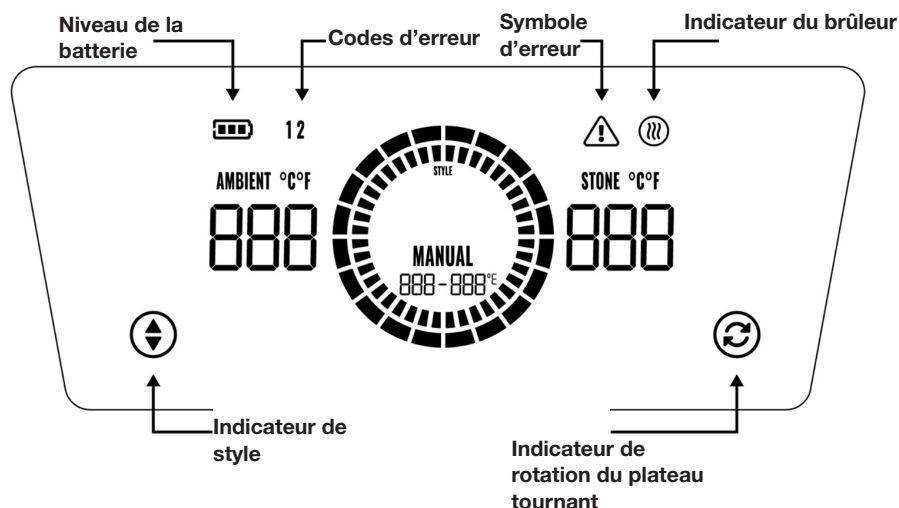


Appuyez sur cette touche pour mettre l'écran sous tension.

Symbole	Description
	Brûleur principal
	Brûleur d'appoint
	Rotation
	Écran

UTILISATION DU GUIDE DE L'ÉCRAN

Une fois l'écran connecté au support d'écran et mis sous tension, l'écran fonctionne comme suit :



- Pour démarrer le moteur de rotation de la pierre à pizza, appuyez sur l'indicateur de rotation. (vous pouvez également appuyer sur le bouton de rotation secondaire situé près du panneau de commande du gaz).
- Pour accéder au menu de sélection du style, appuyez sur l'indicateur de style. Cela permet de faire défiler les quatre styles de pizza disponibles : romaine, new-yorkaise, napolitaine et manuelle.
- Voir **"MENU DE SÉLECTION"** pour plus de détails sur les plages de températures de style.

MENU DE SÉLECTION :

Plages de température pour les différents types de pizzas :

- Romain : 300 °C - 350 °C
- New York : 260 °C - 290 °C
- Napolitain : 420 °C - 450 °C
- Manuel : PAS DE GAMME FIXE

Indicateurs de température :

- Les segments de l'anneau intérieur de l'écran commencent à augmenter en fonction de la plage de température que vous avez sélectionnée. Une fois que la température a atteint la plage inférieure du modèle que vous avez sélectionné, le segment intérieur commence à s'allumer en **VERT** et émet **DEUX** bips pour indiquer que votre pizza est prête à être cuite. Les segments verts continueront d'augmenter jusqu'à la température supérieure du modèle que vous avez sélectionné.
- Utilisez la commande de gaz du brûleur principal pour augmenter ou diminuer la température afin de rester dans les segments verts pour obtenir les meilleurs résultats.
- Ensuite, lorsque la température a atteint la plage supérieure du style, le segment s'allume en **ORANGE** et émet **TROIS** bips pour indiquer que la température a dépassé la plage de température du style sélectionné.
- Les segments **ROUGES** indiquent que votre four à pizza a atteint les limites supérieures de sa capacité de température.

Affichage de la température :

- La température "AMBIANT" correspond à la température de l'air à l'intérieur du four à pizza.
- "La température "STONE" fait référence à la température de la pierre à pizza.
- Pour passer des degrés Celsius aux degrés Fahrenheit, appuyez sur la touche de sélection du style et maintenez-la enfoncée pendant au moins 5 secondes. Un long bip confirme le changement.

Batterie



L'indicateur de batterie indique le niveau de la batterie et fait clignoter le dernier segment lorsque les batteries doivent être remplacées. (La fonctionnalité peut être réduite lorsque le niveau des piles est faible).

Extérieur :

- Assurez-vous que le four à pizza a refroidi et qu'il est sûr au toucher 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 (ne pas utiliser de produits à récurer ou à dégraisser ni de tampon à récurer).
- Il est recommandé de tester d'abord le détergent sur une petite surface de l'appareil. N'utilisez JAMAIS de diluants pour peinture ou de solvants similaires et ne versez JAMAIS d'eau froide sur des surfaces chaudes.
- Essuyer avec un chiffon.

A l'intérieur :

- Assurez-vous que le four à pizza a refroidi et qu'il est sûr au toucher avant d'en nettoyer l'intérieur.
- La pierre à pizza n'est pas résistante à l'eau et doit être retirée avant le nettoyage.

Pierre à pizza :

La pierre à pizza est exclusivement destinée 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 briser en cas de choc ou de chute.
- La pierre à pizza devient très chaude pendant l'utilisation et reste chaude longtemps après l'utilisation.
- Il ne faut JAMAIS refroidir la pierre avec de l'eau lorsqu'elle est chaude, car elle peut se fissurer et se briser.
- La pierre à pizza doit être conservée au sec entre deux utilisations, car elle ne résiste pas à l'humidité.

Écran

- N'utilisez PAS de liquides savonneux pour nettoyer les connexions électriques ou les indicateurs.
- Après avoir utilisé le four à pizza, il est recommandé de ranger l'écran à l'intérieur (utiliser la pochette de transport fournie).
- Essuyez la vitre de l'écran avec un chiffon propre.

DÉPANNAGE

Le brûleur ne s'allume pas :

Le robinet de gaz n'est pas ouvert.	Ouvrir le robinet.
La bouteille de gaz est vide.	Remplacer la bouteille de gaz par une neuve.
Le bouton d'allumage ne fonctionne pas.	Vérifier la batterie.
Il n'y a pas d'étincelle à l'allumage.	Contacter le détaillant

La flamme du brûleur est irrégulière :

La flamme brûle à l'intérieur du brûleur (bruit de chuchotement).	Éteignez le brûleur et laissez-le refroidir. Essayez ensuite de l'allumer à nouveau.
Le régulateur est défectueux.	Contacter le revendeur.
L'injecteur est partiellement bloqué.	Nettoyez l'injecteur avec une brosse à dents. Ne percez pas et n'utilisez pas de fil de fer ou d'acier pour éliminer les blocages. Contacter le revendeur.

Fuite de gaz entre les joints :

Les connexions sont lâches.	Serrer les raccords desserrés (ne pas trop serrer) et effectuer un test d'étanchéité à l'eau savonneuse. (voir les instructions "Test d'étanchéité" page 24).
Le tuyau est endommagé.	Remplacer le tuyau. (Contacter le revendeur).
Le robinet de gaz est défectueux.	Contacter le revendeur.
Les connexions/joints sont endommagés.	Contacter le revendeur.

La pierre à pizza ne tourne pas :

La pierre à pizza ne tourne pas.	Assurez-vous que le câble de l'adaptateur d'alimentation est correctement branché et que l'appareil est sous tension. Assurez-vous que les piles sont correctement insérées dans leur compartiment. Vérifiez que les piles sont complètement chargées et remplacez-les si nécessaire.
La pierre à pizza est endommagée.	Contacter le revendeur.
Le bouton/contact ou les câbles sont endommagés.	Contacter le revendeur.

Codes d'erreur affichés sur l'écran LCD :

Symbole d'erreur avec le code d'erreur 1 affiché sur l'écran de température : 1 	Le capteur de température ambiante (situé dans la chambre principale du four) peut être défectueux. Contacter le revendeur.
Symbole d'erreur avec le code d'erreur 2 affiché sur l'écran de température : 2 	Le capteur de température situé sous la pierre à pizza rotative peut être défectueux. Contacter le revendeur.

L'écran ne s'affiche pas :

L'écran n'est pas allumé.	Allumez l'écran.
L'écran ne s'allume pas.	Nettoyez les points de contact entre l'écran et le support de l'écran (utilisez une brosse à dents et de l'alcool isopropylique). - Vérifiez que les piles sont correctement insérées dans leur compartiment. - Vérifiez que les piles sont complètement chargées et remplacez-les si nécessaire. - Vérifiez que l'écran et le support sont bien en contact.
L'écran est endommagé.	Contacter le revendeur.
L'écran est défectueux.	Contacter le revendeur.
Les câbles/connexions sont endommagés.	Contacter le revendeur.

Les indicateurs tactiles de l'écran ne répondent pas :

Les indicateurs de rotation et/ou de style de pizza ne répondent pas.	- Nettoyez les points de contact entre l'écran et le support de l'écran (utilisez une brosse à dents et de l'alcool isopropylique). - Vérifiez que les piles sont correctement insérées dans leur compartiment. - Vérifiez que les piles sont complètement chargées et remplacez-les si nécessaire.
L'indicateur/le contact est endommagé.	Contacter le revendeur
Les câbles/connexions sont endommagés.	Contacter le revendeur

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Détails du produit	Witt ETNA Rotante Control 16"
Dimensions (mm)	750 x 650 x 440 mm
Poids NW/GW	31,5 kg / 40,1kg
Adaptateur pour la pierre tournante/pizza	2,5 tr/min

Power supply:

Modèle	Spécifications	A noter :
EUR	Modèle : GA-0301000V 3V DC (6x piles AA) Adaptateur électrique : Entrée : AC 100~240V ~50/60Hz 0,6A Sortie : 3.0V 1000mA	Avec un trou rond qui correspond à la broche DC005 / 5.5*2.1
UK	Modèle : GA-0301000Y 3V DC (6x piles AA) Adaptateur électrique : Entrée : AC 100~240V ~50/60Hz 0,6A Sortie : 3.0V 1000mA	Avec un trou rond qui correspond à la broche DC005 / 5.5*2.1

GARANTIE ET SERVICE

IMPORTANT

La garantie couvre les matériaux et la main-d'oeuvre. Lorsque vous demandez un service, contactez votre détaillant et fournissez le nom du produit et le numéro de série. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique. Vous pouvez également noter les détails ici dans le manuel de l'utilisateur pour un accès facile. Cela facilitera la recherche des pièces de rechange appropriées pour le technicien de service/détaillant. Pendant la période de garantie, votre four à pizza sera réparé par un partenaire de service autorisé, à condition que votre four à pizza soit livré et récupéré d'un centre de service, conformément aux termes et conditions ci-dessous.

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. Si des pièces de rechange non originales sont utilisées.
5. Si les instructions du manuel de l'utilisateur n'ont pas été suivies.
6. Si l'appareil n'a pas été configuré/monté comme spécifié dans les instructions
7. Si des non-professionnels ont installé ou réparé le produit.
8. Rouille et ternissement.

DOMMAGES CAUSÉS PAR LE TRANSPORT

Si le produit est endommagé pendant le transport et que cela n'est découvert que lorsque le détaillant livre le produit au client, il s'agit exclusivement d'une question entre le client et le détaillant. Dans les cas où les clients ont transporté le produit eux-mêmes, le fournisseur n'est pas responsable des dommages potentiels 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.

Déclaration de conformité CE :

Witt Denmark A/S confirme par la présente que l'accessoire suivant est conforme à toutes les exigences permanentes et essentielles conformément à la directive UE 2016/426 et 1935/2004.

Witt Denmark A/S, Gødstrup Søvej 9, DK-7400 Danemark.

Witt US, LLC, BOITE POSTALE : 1044, 800 State Route 11, Champlain, NY 12919, USA.

Witt UK & Ireland Ltd., 4 Tannery House, Tannery Lane, Send, Woking, Surrey, GU23 7EF. www.witt.dk

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	43
<i>Teste de fuga</i>	<i>44</i>
<i>Ligar o cilindro de gás.....</i>	<i>45</i>
<i>Desligar o cilindro de gás.....</i>	<i>45</i>
<i>Pilhas.....</i>	<i>46</i>
INFORMAÇÕES TÉCNICAS.....	47
GUIA DE INSTALAÇÃO EXTERIOR	47
MONTAGEM:	49
UTILIZAÇÃO DO FORNO DE PIZZA/GUIA DE IGNIÇÃO	53
UTILIZAR O GUIA DO ECRÃ.....	54
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	56
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	57
ESPECIFICAÇÕES	59
GARANTIA E SERVIÇO	60

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.

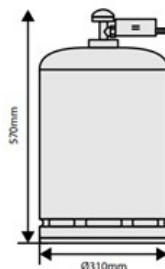
Ligação do cilindro de gás:

- 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.

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.

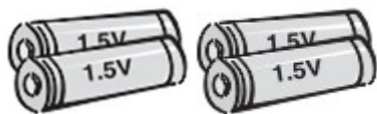
Testes de fuga: Assim que a mangueira e o regulador estiverem instalados e fixados de acordo com as instruções, o gás pode ser ligado. Em seguida, pulverize as juntas com uma mistura de água/sabão para verificar se há fugas.



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.
- Utilize o tipo de pilha específico (até 7 pilhas 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

Nota: O tamanho do injetor (marcação do bico) está estampado nas laterais do hexágono. (105 = injetor Ø1,05 mm)

Número do modelo	País destinatário	Fornecimento total de calor	Queimadores	Rotulagem do injetor/tamanho	Categorias	Tipos de gás
2B	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV, PL	9,2 kw	2	1,47/0,4	I3+(28~30/37)	Butano a (28 ~ 30) mbar/Propano a 37 mbar 37 mbar
	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	9,2 kw	2	1,47/0,4	I 3B/P (30)	Butano, propano e uma mistura destes a 30 mbar
	AT, DE, CH, LU, SK	9,2 kw	2	1,26/0,35	I 3B/P (50)	Butano, propano e uma mistura destes a 50 mbar

Detalhes do produto	Witt ETNA Rotante Control 16"
Dimensões	750 × 650 × 440 cm
Peso NW/GW	26,8 kg / 33,6 kg

CÓDIGO PIN: 2531DM-110

GUIA DE INSTALAÇÃO EXTERIOR

Este aparelho só deve ser utilizado no exterior, acima do nível do solo, em áreas abertas com ventilação natural – sem ar estagnado – onde quaisquer potenciais fugas de gás ou produtos de combustão possam dispersar-se rapidamente com o vento e o fluxo de ar natural.

Não utilize este aparelho em espaços interiores Não utilize o forno para pizza em garagens, alpendres, barracões ou outros espaços fechados. O forno não se destina a ser instalado ou utilizado em veículos recreativos (p. ex., barcos, autocaravanas) e não deve ser colocado perto ou sob superfícies combustíveis ou sensíveis ao calor. Não bloqueie o fluxo de ar ou a área de combustão ao redor da estrutura do forno durante a utilização.

Qualquer espaço no qual o aparelho seja utilizado deve cumprir um dos seguintes requisitos:

- Um espaço fechado com paredes em todos os lados, com pelo menos uma abertura permanente ao nível do solo e sem cobertura superior.
- Um espaço parcialmente fechado com cobertura superior e não mais do que duas paredes.
- Um espaço parcialmente fechado com cobertura superior e mais do que duas paredes, onde as seguintes condições devem ser cumpridas:

- a) Pelo menos 25% da área total da parede deve estar completamente aberta, e
- b) Pelo menos 30% da área restante da parede deve estar aberta e desobstruída.

Nas varandas, pelo menos 20% da área total da parede (paredes laterais, traseiras e frontais) deve estar e permanecer aberta e desobstruída.

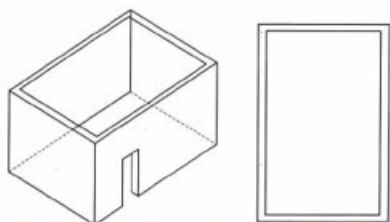


Figura F1 - Área exterior - Exemplo 1



Figura F3 - Área exterior - Exemplo 3

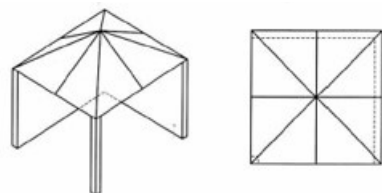


Figura F2 - Área exterior - Exemplo 2

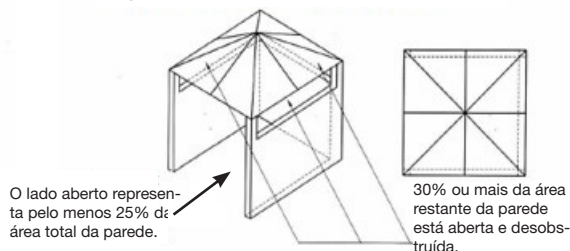
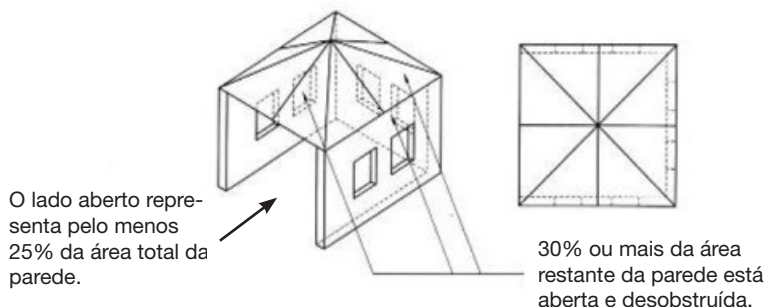


Figura F4 - Área exterior - Exemplo 4

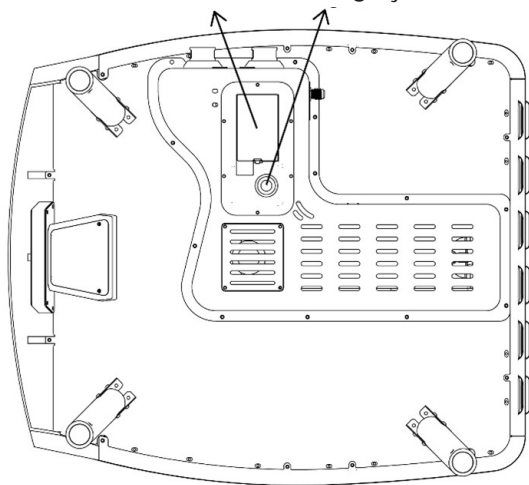


MONTAGEM

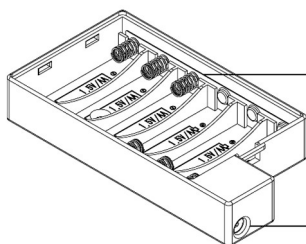
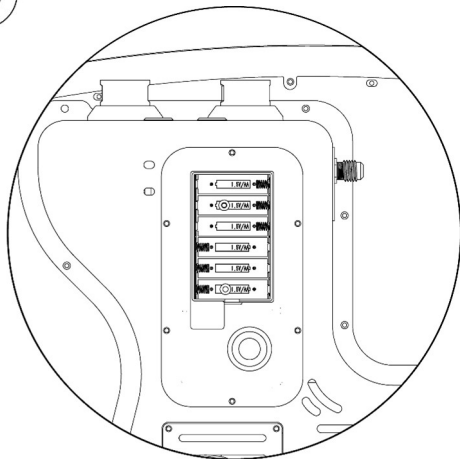
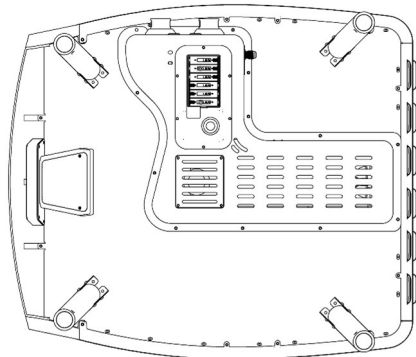
1. Desaperte a tampa do botão de ignição, insira uma pilha AA nova e certifique-se de que os terminais (+) e (-) estão posicionados corretamente. Volte a colocar a tampa. Retire a tampa do compartimento da pilha. Insira seis pilhas novas do tipo "AA", certificando-se de que os terminais positivo (+) e negativo (-) estão posicionados corretamente, conforme indicado. Volte a colocar a tampa do compartimento da pilha.

Compartimento da pilha

Ignição eletrônica



Pilha AA/CC 1,5 V x 1

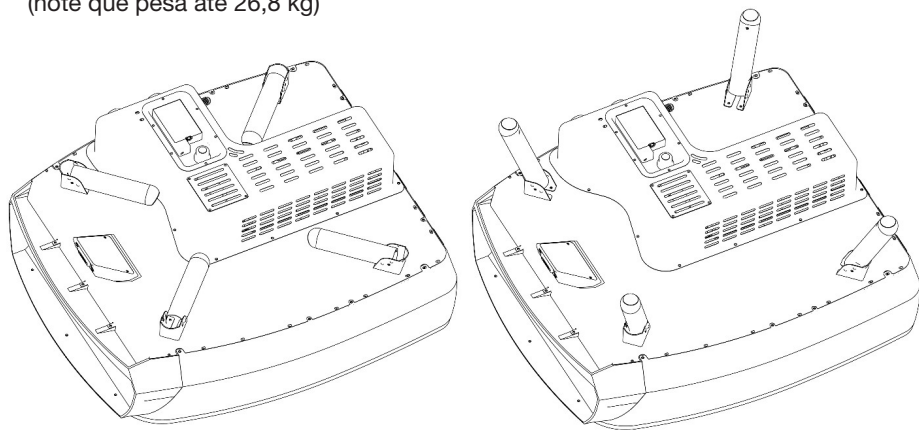


→ Pilha AA/CC 1,5 V x 6

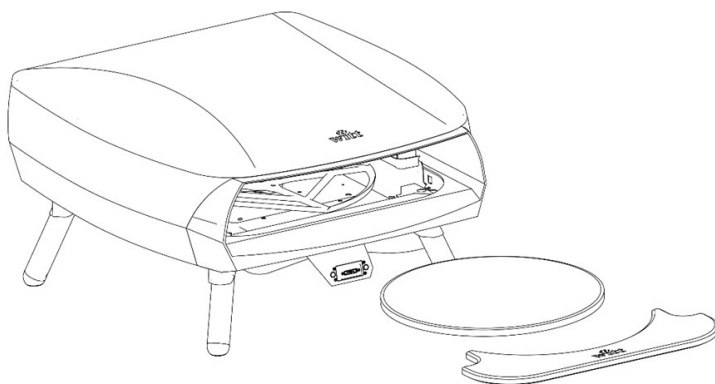
→ Fonte de alimentação CC, entrada redonda

Se preferir utilizar a fonte de alimentação incluída, coloque-a ao lado do compartimento da pilha e ligue-a a uma tomada elétrica.

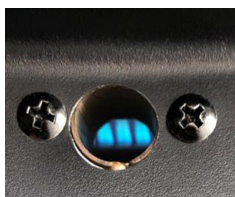
2. Desdobre completamente as pernas e, em seguida, vire o forno de pizza (note que pesa até 26,8 kg)



3. Retire a pedra de pizza da embalagem e coloque-a no prato giratório.



LIGADO



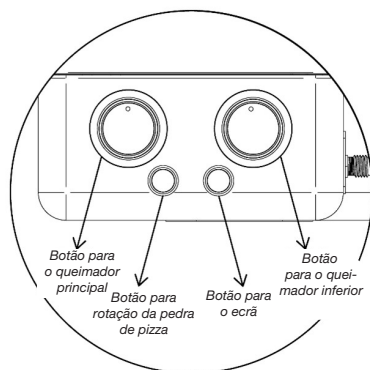
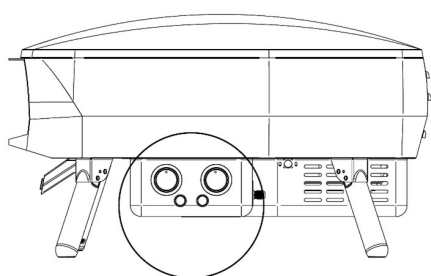
DESLIGADO



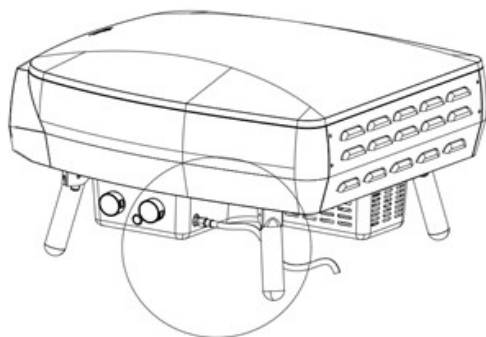
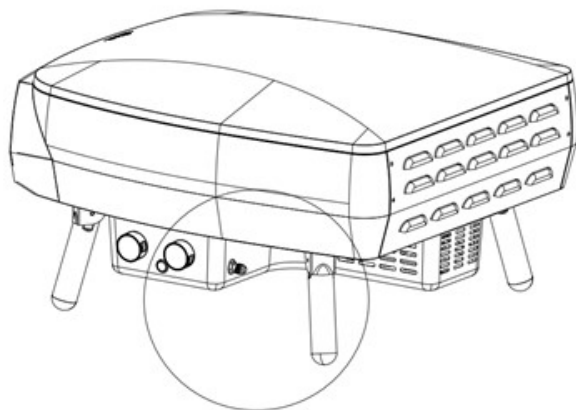
Orifício de inspeção para inspeção visual da chama do queimador auxiliar.

4. Certifique-se de que o botão do queimador está na posição OFF (DESLIGADO) antes de ligar a mangueira de gás.

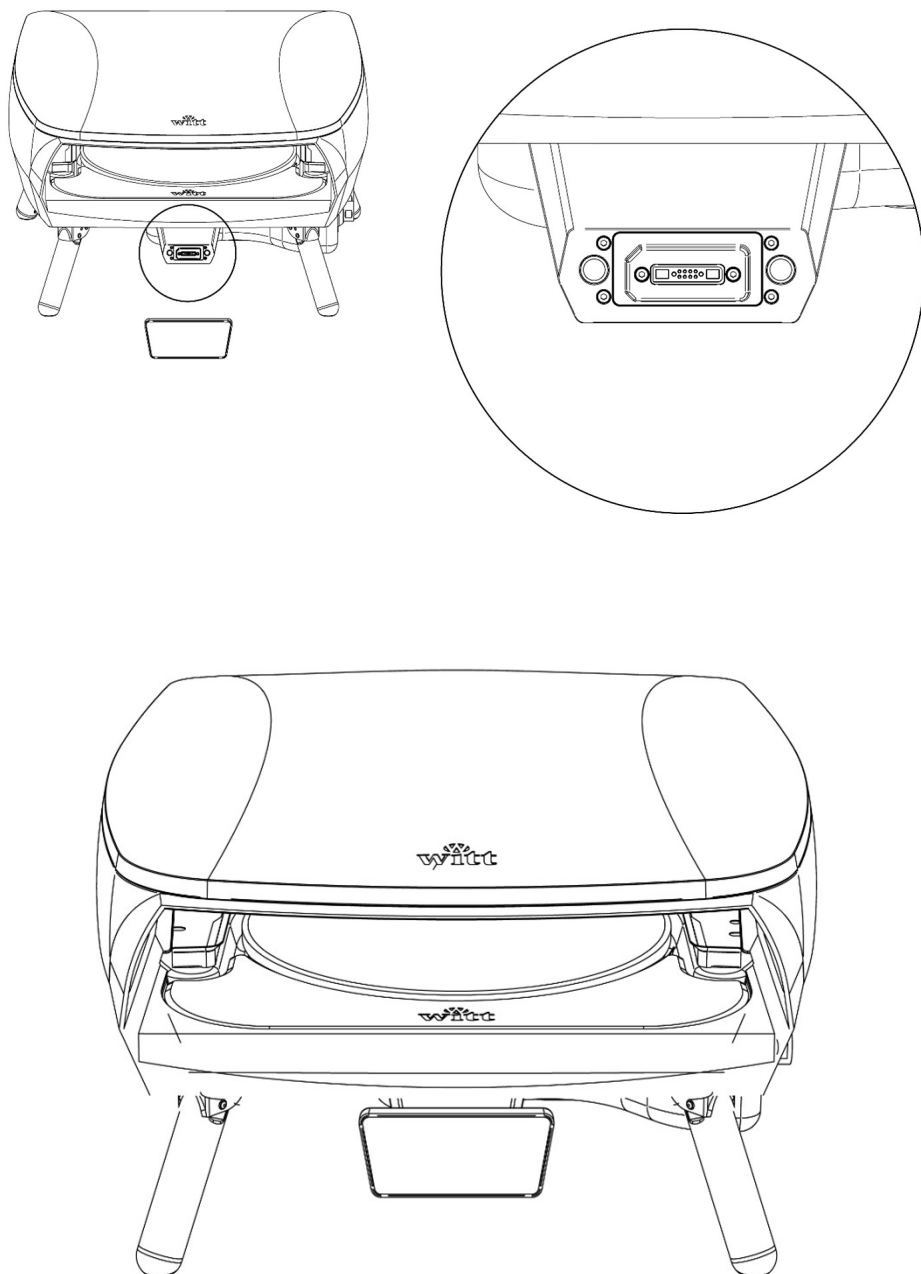
Nota: Em algumas regiões, a mangueira de gás já pode estar ligada ao forno de pizza.



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



6. Retire o ecrã da embalagem e fixe-o ao suporte do ecrã.



UTILIZAÇÃO DO FORNO DE PIZZA/GUIA DE IGNIÇÃO

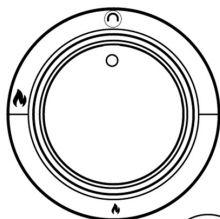
Quando o regulador estiver corretamente instalado, o gás poderá ser ligado.

Para acender os queimadores, prima e rode lentamente o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ouvir um clique da ignição eletrónica. Isto deve demorar pelo menos 8 a 10 segundos, enquanto o gás flui para o queimador dentro do forno. Mantenha o botão pressionado por mais 10 segundos após a ignição e, em seguida, solte-o. Pode agora regular o queimador para o nível desejado. Pressione o botão entre os dois botões de controlo para iniciar a rotação do prato giratório dentro do forno.

Se o queimador não acender, gire o botão para OFF (DESLIGADO) e aguarde 5 minutos antes de tentar novamente.

Aviso: Não deixe o queimador auxiliar ligado por longos períodos sem girar o prato giratório, pois isto pode danificar a pedra de pizza.

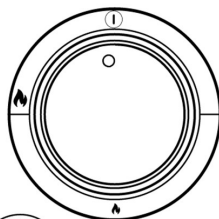
**Botão
queimador
principal**



Prima para iniciar a rotação da pedra.



**Botão
Queimador auxiliar**



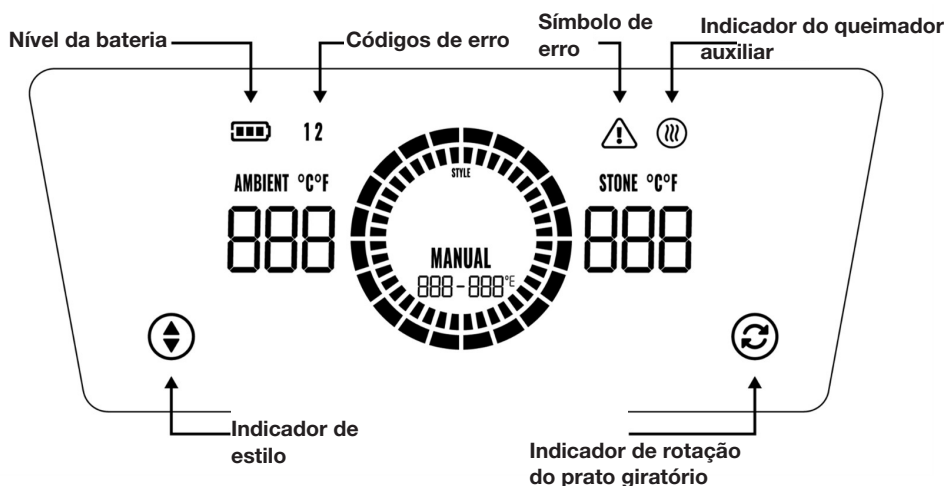
Prima para ligar o ecrã.



Símbolo	Descrição
	queimador principal
	Queimador auxiliar
	Rotação
	Ecrã

UTILIZAR O GUIA DO ECRÃ

Depois de ligar o ecrã ao suporte e ligar a alimentação, o ecrã funciona da seguinte forma:



- Para ligar o motor de rotação da pedra de pizza, prima o Indicador de rotação da pedra giratória. (em alternativa, pode premir o botão de rotação secundário localizado perto do painel de controlo do gás)
- Para aceder ao menu de seleção de estilo, prima o Indicador de estilo. Isto irá alternar entre os quatro estilos de pizza disponíveis: **Romana**, **Nova Iorque**, **Napolitana** e **Manual**.
- Consulte “**MENU DE SELEÇÃO**” para obter mais detalhes sobre as variações de temperatura do estilo.

MENU DE SELEÇÃO:

Variações de temperatura para os diferentes estilos de piza:

- • Romana: **300 °C - 350 °C 260 °C - 290 °C 420 °C - 450 °C SEM VARIAÇÃO FIXA**

Indicadores de temperatura:

- Os segmentos do anel interno do ecrã começarão a aumentar na variação de temperatura que selecionou, onde, assim que a temperatura atingir a variação mais baixa do estilo que selecionou, o segmento interno começará a acender em **VERDE** e emitirá DOIS sons para indicar que a sua pizza está pronta para cozinhar. Os segmentos verdes continuarão a aumentar até à variação superior do estilo que selecionou.
- Utilize o controlo de gás do queimador principal para aumentar ou diminuir a temperatura, mantendo-a dentro dos segmentos verdes para obter melhores resultados.
- Em seguida, quando a temperatura atingir a variação superior do estilo, o segmento acenderá em **LARANJA** e emitirá TRÊS sons, para indicar que a temperatura excedeu a variação de temperatura para o estilo selecionado.
- Os segmentos a **VERMELHO** indicam que o forno de pizza atingiu os limites máximos superiores da capacidade de temperatura do forno de pizza.

Indicação da temperatura:

- A temperatura "AMBIENTE" refere-se à temperatura do ar no interior do forno de pizza.
- A temperatura "PEDRA" refere-se à temperatura da pedra de pizza.
- Para alternar entre Celsius e Fahrenheit, mantenha pressionado o botão de seleção de estilo por pelo menos 5 segundos. Um sinal sonoro longo confirmará a alteração.

Bateria



O indicador da bateria mostra o nível da bateria e pisca o último segmento quando as pilhas necessitam de ser substituídas. (A funcionalidade pode ser reduzida quando os níveis da bateria estiverem baixos.)

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.
- A pedra de pizza não é resistente à água e deve ser retirada antes da limpeza.

Pedra de pizza:

- A pedra de pizza destina-se exclusivamente à utilização no forno de pizza Witt, não se destina a ser utilizada 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.
- NUNCA arrefeça a pedra com água quando esta estiver quente, pois pode rachar e partir.
- A pedra de pizza deve ser guardada seca entre utilizações, uma vez que não é resistente à humidade.

Ecrã

- NÃO utilize líquidos com sabão para limpar ligações elétricas ou indicadores.
- Após utilizar o forno de pizza, recomenda-se guardar o ecrã em local fechado (utilize a bolsa de transporte fornecida).
- Limpe o vidro do ecrã com um pano limpo.

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 vendedor

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 vendedor.
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 vendedor.

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. (veja as instruções "Teste de fuga" na página 44.
A mangueira está danificada.	Substitua a mangueira. (Contacte o vendedor).
A válvula de gás está com defeito.	Contacte o vendedor.
As ligações/juntas estão danificadas.	Contacte o vendedor.

A pedra de pizza não gira:

A pedra de pizza não gira.	Verifique se o cabo do adaptador de energia está ligado corretamente e se a energia está ligada. Verifique se as pilhas estão inseridas corretamente no compartimento da pilha. Verifique se as pilhas estão totalmente carregadas e substitua-as, se necessário.
A pedra de pizza está danificada.	Contacte o vendedor.
O botão/contacto ou os cabos estão danificados.	Contacte o vendedor.

Códigos de erro apresentados no ecrã LCD:

Símbolo de erro com código de falha 1 exibido no ecrã de temperatura: 1 	O sensor de temperatura ambiente (localizado na câmara principal do forno) pode estar com defeito. Contacte o vendedor.
Símbolo de erro com código de falha 2 exibido no ecrã de temperatura: 2 	O sensor de temperatura localizado por baixo da pedra giratória para pizza pode estar com defeito. Contacte o vendedor.

O ecrã não exhibe nada:

O ecrã não está ligado.	Ligue o ecrã.
O ecrã não liga.	Limpe os pontos de contacto entre o ecrã e o suporte do ecrã (utilize uma escova de dentes e álcool isopropílico). - Verifique se as pilhas estão inseridas corretamente no compartimento da pilha. - Verifique se as pilhas estão totalmente carregadas e substitua-as, se necessário. - Verifique se o ecrã e o suporte estão bem encaixados.
O ecrã está danificado.	Contacte o vendedor.
O ecrã está com defeito.	Contacte o vendedor.
Os cabos/ligações estão danificados.	Contacte o vendedor.

Os indicadores táteis no ecrã não estão a responder:

Os indicadores de rotação e/ou de estilo de pizza não estão a responder.	- Limpe os pontos de contacto entre o ecrã e o suporte do ecrã (utilize uma escova de dentes e álcool isopropílico). - Verifique se as pilhas estão inseridas corretamente no compartimento da pilha. - Verifique se as pilhas estão totalmente carregadas e substitua-as, se necessário.
O indicador/contacto está danificado.	Contacte o vendedor.
Os cabos/ligações estão danificados.	Contacte o vendedor.

ESPECIFICAÇÕES

Detalhes do produto	Witt ETNA Rotante Control 16"
Dimensões (mm)	750 x 650 x 440 mm
Peso NW/GW	26,8/33,6 kg
Adaptador para a pedra giratória/de pizza	2,5 rpm

Fonte de alimentação:

Modelo	Especificações	Nota:
EUR	Modelo: GA-0301000V 3V CC (6x pilhas AA) Adaptador de corrente: Entrada: CA 100 ~ 240 V ~ 50/60 Hz 0,6 A Saída: 3,0V 1000mA	Com ficha redonda que se encaixa no pino CC005/5,5*2,1
REINO UNIDO	Modelo: GA-0301000Y 3V CC (6x pilhas AA) Adaptador de corrente: Entrada: CA 100 ~ 240 V ~ 50/60 Hz 0,6 A Saída: 3,0V 1000mA	Com ficha redonda que se encaixa no pino CC005/5,5*2,1

GARANTIA E SERVIÇO

IMPORTANTE

A garantia cobre os materiais e a mão de obra. Ao solicitar assistência, contacte o seu vendedor e forneça o nome do produto e o número de série. Essas informações podem ser encontradas na placa de identificação. Também poderá anotar os detalhes aqui no manual do utilizador para facilitar o acesso. Isso facilitará ao técnico de serviço/vendedor encontrar as peças sobressalentes corretas. Durante o período de garantia, o seu forno de pizza será reparado por um parceiro de assistência autorizado, desde que o seu forno de pizza seja entregue e recolhido num centro de assistência, de acordo com os termos e condições abaixo.

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.

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	63
<i>Prueba de fugas:</i>	64
<i>Conexión del cilindro de gas</i>	65
<i>Desconexión del cilindro de gas</i>	65
<i>Pilas</i>	66
INFORMACIÓN TÉCNICA	67
GUÍA DE INSTALACIÓN EN EXTERIORES	67
<i>MONTAJE:</i>	69
US DEL HORNO DE PIZZA / INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO	73
USO DE LA GUÍA DE PANTALLA	74
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	76
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	77
ESPECIFICACIONES.....	79
GARANTÍA Y SERVICIO	80

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.

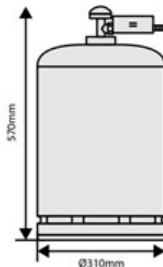
Conexión del cilindro de gas:

- 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.

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.

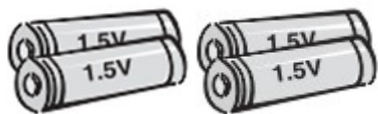
Pruebas de fugas: Una vez que la manguera y el regulador están colocados y asegurados según las instrucciones, se puede abrir el gas. A continuación, pulverice las juntas con una mezcla de agua y jabón para comprobar si hay alguna fuga.



NOTA: Asegúrese de que el cilindro 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 traguén. **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 batería específico (hasta 7 pilas AA x).
- 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

Nota: El tamaño del inyector (marca de la boquilla) está estampado en los lados del hexágono. (105 = inyector de Ø1,05 mm)

Número de modelo	País receptor	Suministro total de calor	Que- madores	Etiqueta- do de inyec- tores/ tamaños	Categorías	Tipos de gas
2B	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV, PL	9,2 kw	2	1,47/0,4	I3 + (28 ~ 30/37)	Butano a (28~30) mbar/propano a 37 mbar
	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	9,2 kw	2	1,47/0,4	I 3B/P (30)	Butano, propano y una mezcla de ellos a 30 mbar
	AT, DE, CH, LU, SK	9,2 kw	2	1,26/0,35	I 3B/P (50)	Butano, propano y una mezcla de ellos a 50 mbar

Detalles del producto	Witt ETNA Rotante Control 16"
Dimensiones	750 × 650 × 440 cm
Peso NW/GW	26,8 kg / 33,6 kg

CÓDIGO PIN: 2531DM-110

GUÍA DE INSTALACIÓN EN EXTERIORES

Este aparato solo debe usarse al aire libre, sobre el nivel del suelo, en áreas abiertas con ventilación natural, libres de estancado, donde las posibles fugas de gas o productos de combustión puedan dispersarse rápidamente a través del viento y el flujo de aire natural.

No utilice este aparato en interiores. No use el horno de pizza en garajes, porches, cobertizos u otros espacios cerrados. El horno no está diseñado para su instalación o uso en vehículos recreativos (por ejemplo, barcos, autocaravanas) y no debe colocarse cerca o debajo de superficies que sean combustibles o sensibles al calor. No bloquee el flujo de aire o el área de combustión alrededor de la carcasa del horno mientras está en uso.

Cualquier recinto en el que se utilice el aparato debe cumplir con uno de los siguientes requisitos:

- Un recinto con paredes en todos los lados, con al menos una abertura permanente a nivel del suelo y sin cubierta superior.
- Un espacio parcialmente cerrado con cubierta superior y no más de dos paredes.
- Un espacio parcialmente cerrado con cubierta superior y más de dos paredes, donde se deben cumplir las siguientes condiciones:

- a) Al menos el 25 % del área total de la pared debe estar completamente abierta, y
- b) Al menos el 30 % del área restante de la pared debe estar abierta y sin obstrucciones.

En los balcones, al menos el 20 % del área total de la pared (paredes laterales, traseras y frontales) debe estar y permanecer abierta y sin obstrucciones.

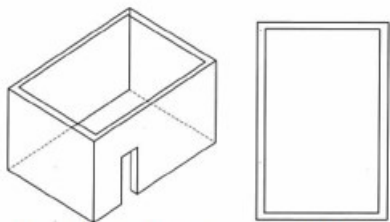


Figura F1 – Área al aire libre – Ejemplo 1

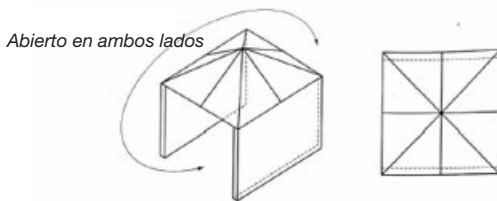


Figura F3 – Área al aire libre – Ejemplo 3

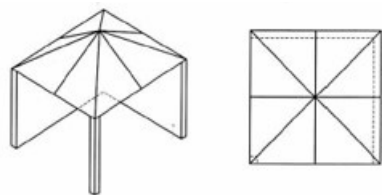


Figura F2 – Área al aire libre – Ejemplo 2

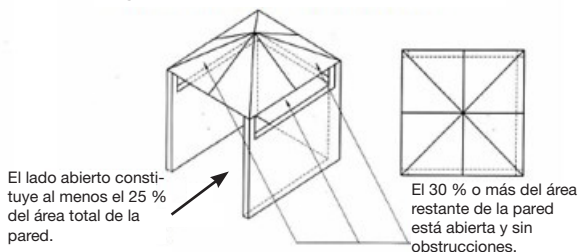
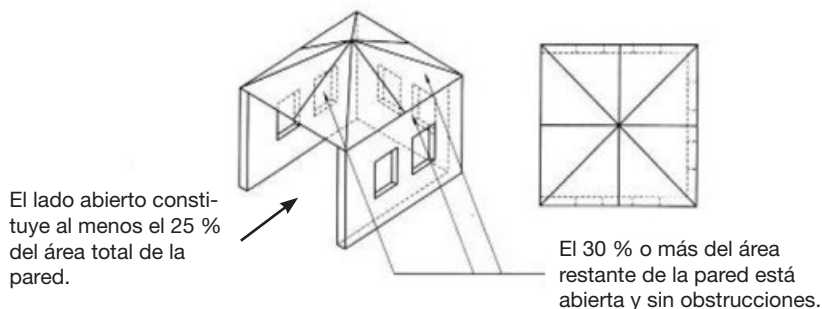


Figura F4 – Área exterior – Ejemplo 4



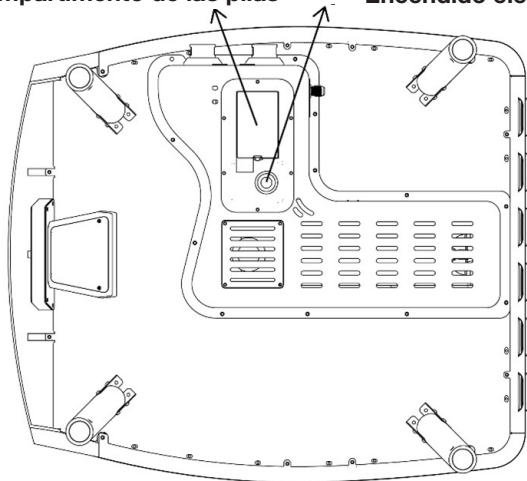
MONTAJE:

1. Desenrosque la tapa del botón de encendido, inserte una pila AA nueva y asegúrese de que los terminales (+) y (-) estén colocados correctamente. Vuelva a colocar la cubierta.

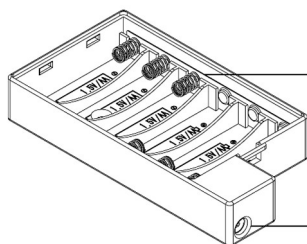
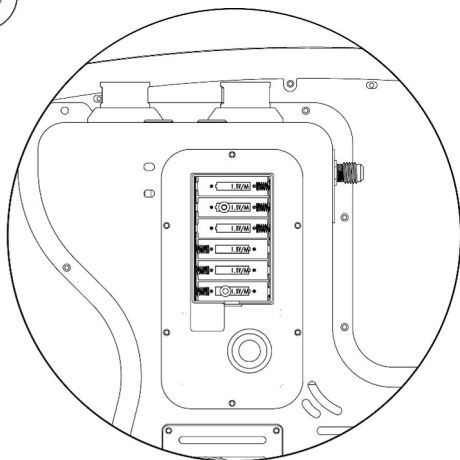
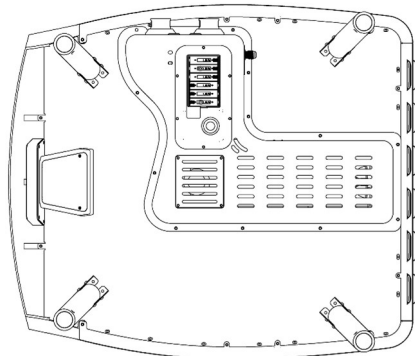
Retire la tapa del compartimento de la batería. Inserte seis pilas "AA" nuevas, asegurándose de que los terminales más (+) y menos (-) estén colocados correctamente como se indica. Vuelva a colocar la tapa del compartimento de la batería.

Compartimento de las pilas

Encendido electrónico



1 x pila AA/CC 1,5 V

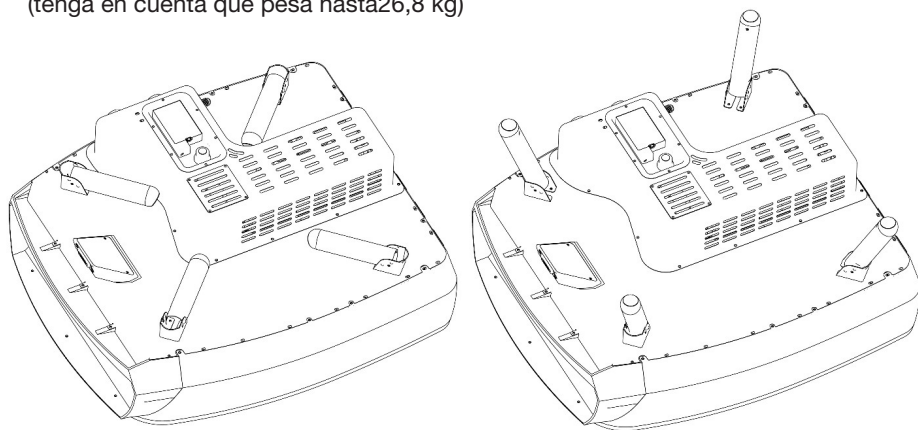


→ Pila AA/CC 1,5 V x 6.

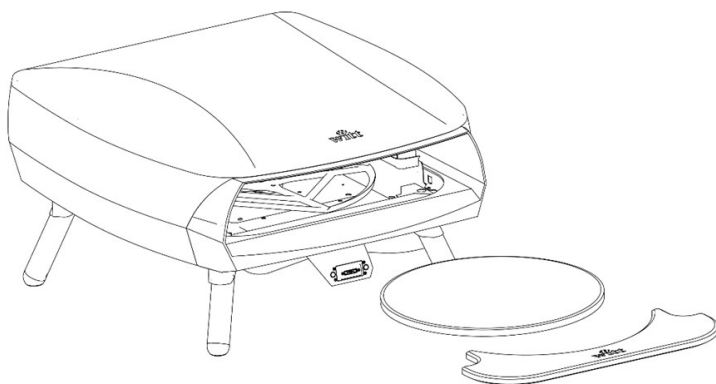
→ Fuente de alimentación de CC, entrada redonda

Si prefiere utilizar la fuente de alimentación incluida en su lugar, conéctela junto al compartimento de la batería y conéctela a una toma de corriente.

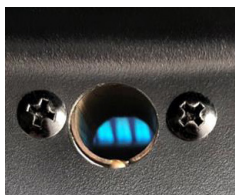
2. Despliegue las patas completamente y luego coloque el horno de pizza.
(tenga en cuenta que pesa hasta 26,8 kg)



3. Retire la piedra para pizza del paquete y colóquela en el plato giratorio.



ENCENDIDO



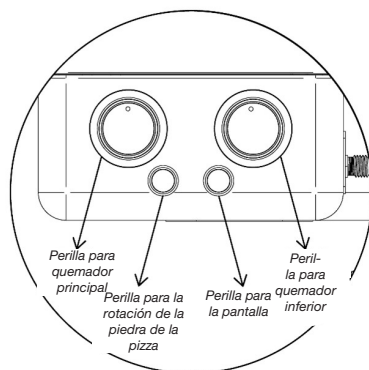
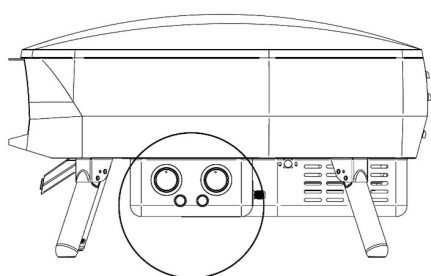
APAGADO



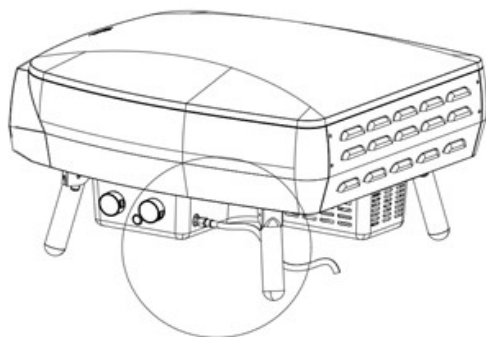
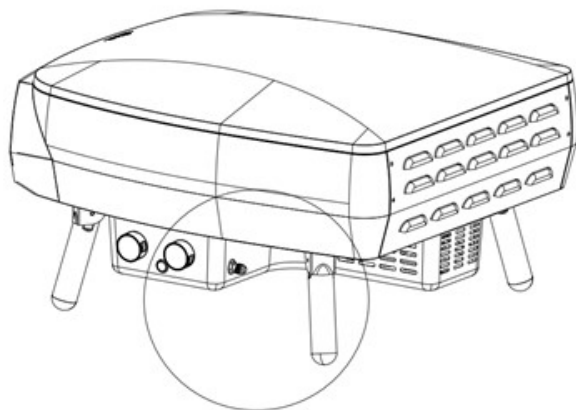
Orificio de inspección para la inspección visual de la llama del quemador de refuerzo.

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

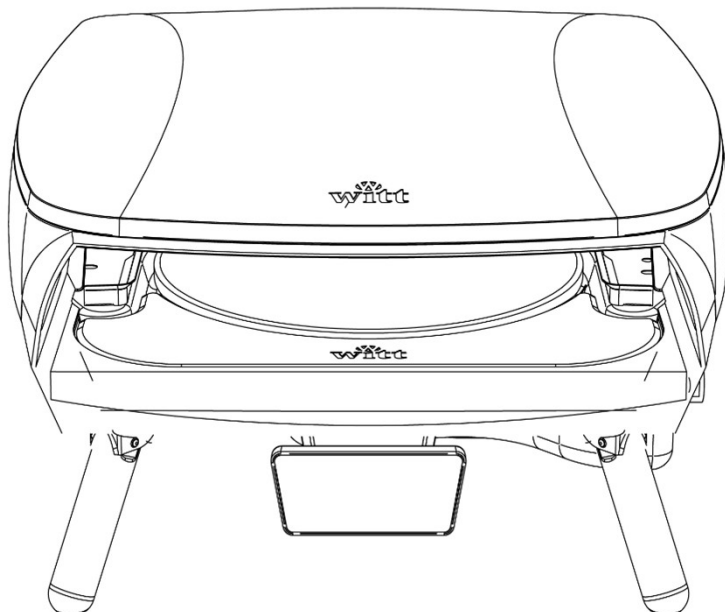
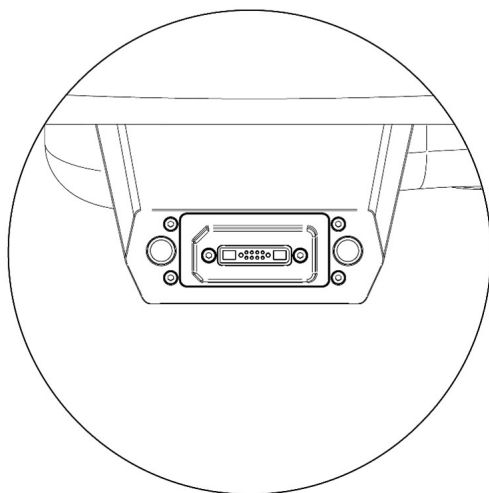
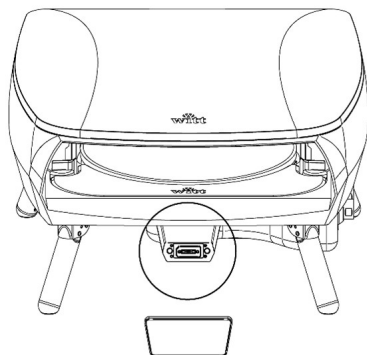
NOTA: En algunas regiones, es posible que la manguera de gas ya esté conectada al horno de pizza.



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



6. Retire la pantalla del embalaje y fíjela al soporte de la pantalla.



USO DEL HORNO PARA PIZZAS/GUÍA DE ENCENDIDO

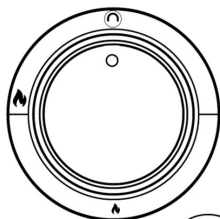
Cuando el regulador está bien conectado, se puede abrir el gas.

Para encender los quemadores, presione y gire lentamente la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que escuche un clic del encendido electrónico. Esto debería tomar al menos 8 a 10 segundos mientras el gas fluye hacia el quemador dentro del horno. Mantenga presionada la perilla durante otros 10 segundos después del encendido, luego suéltela. Ahora puede ajustar el quemador al nivel deseado. Presione el botón entre las dos perillas de control para iniciar la rotación del plato giratorio dentro del horno.

Si el quemador no se enciende, gire la perilla a la posición OFF y espere 5 minutos antes de volver a intentarlo.

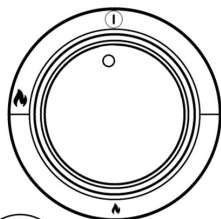
Advertencia: No deje el quemador de refuerzo encendido durante períodos prolongados sin girar el plato giratorio, ya que esto puede dañar la piedra para pizza.

**Perilla
Quemador
principal**



Presione para iniciar la rotación de la piedra.

**Perilla
Quemador de
refuerzo**

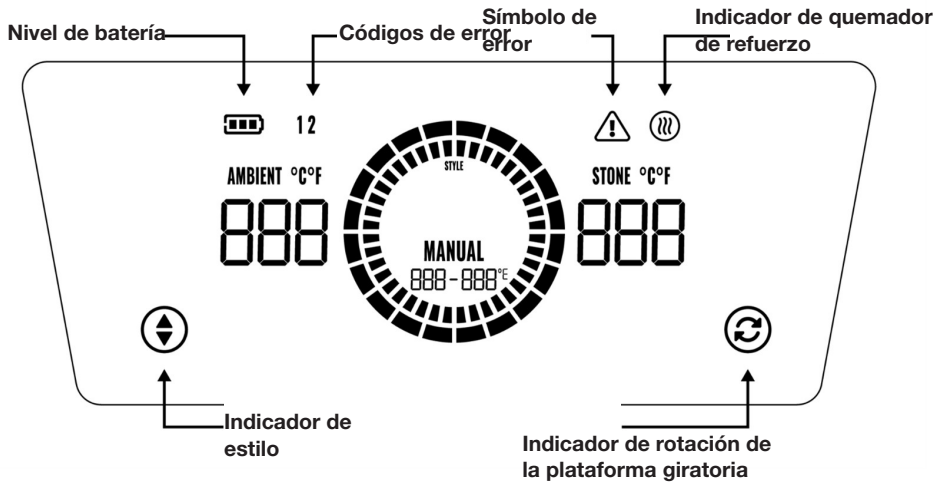


Presione para encender la pantalla.

Símbolo	Descripción
	Quemador principal
	Quemador de refuerzo
	Rotación
	Pantalla

USO DE LA GUÍA DE PANTALLA

Una vez que la pantalla está conectada al soporte de pantalla y la alimentación está encendida, la pantalla funciona de la siguiente manera:



- Para iniciar el motor de rotación de la piedra para pizza, presione el indicador de rotación giratorio. (alternativamente, puede presionar el botón de rotación secundario ubicado cerca del panel de control de gas)
- Para acceder al menú de selección de estilo, presione el indicador de estilo. Esto recorrerá los cuatro estilos de pizza disponibles; **Romana**, **Nueva York**, **Napolitana** y **Manual**.
- Ver "**MENÚ DE SELECCIÓN**" para obtener más detalles sobre los rangos de temperatura del estilo.

MENÚ SELECCIÓN:

Rangos de temperatura para los diferentes estilos de pizza:

- Romana: **300 °C – 350 °C**
- New York: **260 °C – 290 °C**
- Napolitana: **420 °C – 450 °C**
- Manual: **SIN RANGO FIJO**

Indicadores de temperatura:

- Los segmentos del anillo interior de la pantalla comenzarán a aumentar en el rango de temperatura que hayas seleccionado y, una vez que la temperatura haya alcanzado el rango inferior del estilo que hayas seleccionado, el segmento interior comenzará a iluminarse en **VERDE** y hará DOS pitidos para indicar que su pizza está lista para cocinar. Los segmentos verdes continuarán aumentando hasta el rango superior del estilo que ha seleccionado.
- Utilice el control de gas del quemador principal para aumentar o disminuir la temperatura para permanecer dentro de los segmentos verdes para obtener mejores resultados.
- Después de esto, cuando la temperatura haya alcanzado el rango superior del estilo, el segmento se iluminará en **NARANJA** y hará TRES pitidos, para indicar que la temperatura ha excedido el rango de temperatura para el estilo seleccionado.
- **ROJO** indica que el horno de pizza ha alcanzado los límites máximos superiores de la capacidad de temperatura del horno de pizza.

Visualización de temperatura:

- La temperatura "AMBIENTE" se refiere a la temperatura del aire dentro del horno de pizza.
- La temperatura "PIEDRA" se refiere a la temperatura de la piedra para pizza.
 - Para cambiar entre Celsius y Fahrenheit, mantenga presionado el botón de selección de estilo durante al menos 5 segundos. Un pitido largo confirmará el cambio.

Batería



El indicador de batería muestra el nivel de la batería y parpadea el último segmento cuando es necesario reemplazar las baterías. (La funcionalidad puede reducirse cuando los niveles de batería son bajos).

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.
- La piedra para pizza no es resistente al agua y debe retirarse antes de limpiarla.

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.
- No enfríe NUNCA la piedra con agua cuando esté caliente, ya que puede agrietarse y romperse.
- La piedra para pizza debe almacenarse seca entre usos, ya que no es resistente a la humedad.

Pantalla

- NO use líquidos jabonosos para limpiar conexiones eléctricas o indicadores.
- Después de usar el horno de pizza, se recomienda guardar la pantalla en el interior (use la bolsa de transporte suministrada).
- Limpie el vidrio de la pantalla con un paño limpio.

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 distribuidor

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 minorista.
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 minorista.

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 64.
La manguera está dañada.	Reemplace la manguera. (Póngase en contacto con el minorista).
La válvula de gas está defectuosa.	Póngase en contacto con el minorista.
Las conexiones/juntas están dañadas.	Póngase en contacto con el minorista.

La piedra de pizza no gira:

La piedra de pizza no gira.	Asegúrese de que el cable del adaptador de corriente esté conectado correctamente y de que la corriente esté encendida. Asegúrese de que las pilas estén correctamente insertadas en el compartimento de las pilas. Compruebe que las pilas estén completamente cargadas y sustitúyalas si es necesario.
La piedra de la pizza está dañada.	Póngase en contacto con el minorista.
Botón/contacto o los cables están dañados.	Póngase en contacto con el minorista.

Códigos de error que se muestran en la pantalla LCD:

Símbolo de error con el código de fallo 1 que se muestra en la pantalla de temperatura: 1 	El sensor de temperatura ambiente (ubicado en la cámara principal del horno) puede estar defectuoso. Póngase en contacto con el minorista.
Símbolo de error con el código de fallo 2 que se muestra en la pantalla de temperatura: 2 	El sensor de temperatura ubicado debajo de la piedra giratoria para pizza puede estar defectuoso. Póngase en contacto con el minorista.

La pantalla no muestra:

La pantalla no está encendida.	Encienda la pantalla.
La pantalla no se enciende.	Limpie los puntos de contacto entre la pantalla y el soporte de la pantalla (use un cepillo de dientes y alcohol isopropílico). - Compruebe que las baterías estén correctamente insertadas en el compartimento de las baterías. - Compruebe que las pilas estén completamente cargadas y sustitúyalas si es necesario. - Verifique que la pantalla y el soporte tengan el contacto adecuado.
La pantalla está dañada.	Póngase en contacto con el minorista.
La pantalla está defectuosa.	Póngase en contacto con el minorista.
Los cables/conexiones están dañados.	Póngase en contacto con el minorista.

Los indicadores táctiles de la pantalla no responden:

Los indicadores de rotación y/o estilo de pizza no responden.	- Limpie los puntos de contacto entre la pantalla y el soporte de la pantalla (use un cepillo de dientes y alcohol isopropílico). - Compruebe que las baterías estén correctamente insertadas en el compartimento de las baterías. - Compruebe que las pilas estén completamente cargadas y sustitúyalas si es necesario.
El indicador/contacto está dañado.	Póngase en contacto con el minorista.
Los cables/conexiones están dañados.	Póngase en contacto con el minorista.

ESPECIFICACIONES

Detalles del producto	Witt ETNA Rotante Control 16"
Dimensiones (mm)	750 × 650 × 440 mm
Peso NW/GW	26,8 / 33,6 kg
Adaptador para la piedra giratoria/piedra para pizza	2,5 rpm

Alimentación:

Modelo	Especificaciones	Nota:
EUR	Modelo: GA-0301000V 3V DC (6x pilas AA) Adaptador de corriente: Entrada: CA 100~240 V ~50/60 Hz 0,6 A Salida: 3.0V 1000mA	Con orificio redondo de tapón que coincide con DC005 / 5.5 * 2.1 pines
REINO UNIDO	Modelo: GA-0301000Y 3V DC (6x pilas AA) Adaptador de corriente: Entrada: CA 100~240 V ~50/60 Hz 0,6 A Salida: 3.0V 1000mA	Con orificio redondo de tapón que coincide con DC005 / 5.5 * 2.1 pines

GARANTÍA Y SERVICIO

IMPORTANTE!

La garantía cubre materiales y mano de obra. Cuando solicite servicio, comuníquese con su minorista y proporcione el nombre del producto y el número de serie. Esta información se encuentra en el cartel de tipo. También es posible que desee anotar los detalles aquí en el manual del usuario para facilitar el acceso. Esto facilitará al técnico de servicio/minorista la búsqueda de las piezas de repuesto correctas. Durante el período de garantía, su horno de pizza será reparado por un socio de servicio autorizado, siempre que su horno de pizza se entregue y recoja en un centro de servicio, de acuerdo con los términos y condiciones a continuación.

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.

Declaración de conformidad CE:

Witt Hvidevarer 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

SOMMARIO

ISTRUZIONI DI SICUREZZA	83
<i>Test di tenuta</i>	84
<i>Collegamento della bombola del gas</i>	85
<i>Scollegamento della bombola del gas</i>	85
<i>Batterie</i>	86
INFORMAZIONI TECNICHE	87
GUIDA ALL'INSTALLAZIONE ALL'APERTO	87
ASSEMBLAGGIO:	89
USO DEL FORNO PER PIZZA/GUIDA ALL'ACCENSIONE	93
UTILIZZO DELLA GUIDA SU SCHERMO	94
PULIZIA E MANUTENZIONE	96
RISOLUZIONE PROBLEMI	97
SPECIFICHE	99
GARANZIA E ASSISTENZA	100

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.

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

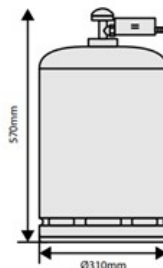
- La potenza nominale (pressione del gas) dovrebbe essere compresa tra 28-37 mbar e 50 mbar in Germania, Austria e Svizzera.
- I tubi usurati o danneggiati devono essere sostituiti. Verificare che il tubo non sia schiacciato, tagliato o a contatto con il forno per pizza, tranne nel punto in cui è collegato.
- 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.

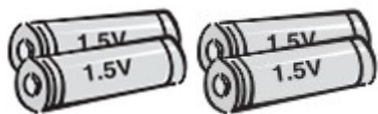
Test di tenuta: Una volta che il tubo e il regolatore sono montati e fissati secondo le istruzioni, il gas può essere aperto. Quindi spruzzare le giunzioni con una miscela acqua/sapone per verificare la presenza di eventuali perdite.

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/spengimento 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 (fino a 7 batterie 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

Si prega di notare che: La dimensione dell'iniettore (marcatura dell'ugello) è stampata sui lati dell'esagono. (105 = iniettore di Ø 1,05 mm)

Nume- ro di model- lo	Paese di destina- zione	Erogazi- one totale di calore	Brucia- tori	Etichet- tatura iniettore/ dimen- sione	Categorie	Tipi di gas
2B	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV, PL	9,2 kw	2	1,47/0,4	I3+(28~30/37)	Butano a (28~30) mbar/propano a 37 mbar
	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	9,2 kw	2	1,47/0,4	I 3 B/P (30)	Butano, propano e una miscela di questi a 30 mbar
	AT, DE, CH, LU, SK	9,2 kw	2	1,26/0,35	I 3 B/P (50)	Butano, propano e una miscela di questi a 50 mbar

Dettagli prodotto	Witt ETNA Rotante Control 16"
Dimensioni	750 × 650 × 440 cm
Peso NW/GW	26,8 kg / 33,6 kg

CODICE PIN: 2531DM-110

GUIDA ALL'INSTALLAZIONE ALL'APERTO

Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente all'aperto, sopra il livello del suolo, in aree aperte con ventilazione naturale, prive di aria stagnante, dove eventuali perdite di gas o prodotti della combustione possano disperdersi rapidamente attraverso il vento e il flusso d'aria naturale.

Non utilizzare questo apparecchio in ambienti chiusi. Non utilizzare il forno per pizza in garage, verande, capannoni o altri spazi chiusi. Il forno non è destinato all'installazione o all'uso in veicoli ricreativi (ad esempio barche, camper) e non deve essere posizionato vicino o sotto superfici combustibili o sensibili al calore. Non bloccare il flusso d'aria o l'area di combustione attorno all'alloggiamento del forno durante l'uso.

Ogni contenitore in cui viene utilizzato l'apparecchio deve soddisfare uno dei seguenti requisiti:

- Un recinto con pareti su tutti i lati, con almeno un'apertura permanente a livello del suolo e senza copertura superiore.
- Uno spazio parzialmente chiuso con copertura superiore e non più di due pareti.
- Uno spazio parzialmente chiuso con copertura superiore e più di due pareti, in cui devono essere soddisfatte le seguenti condizioni:

a) Almeno il 25% della superficie totale della parete deve essere completamente aperta e b) Almeno il 30% della superficie rimanente della parete deve essere aperta e libera.

Sui balconi, almeno il 20% della superficie totale della parete (pareti laterali, posteriori e anteriori) deve essere e rimanere aperta e libera.

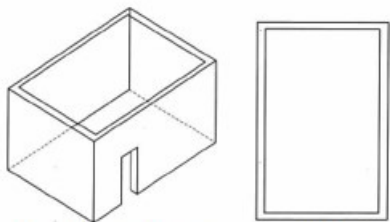


Figura F1 - Area esterna - Esempio 1

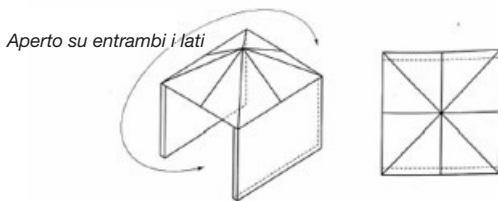


Figura F3 - Area esterna - Esempio 3

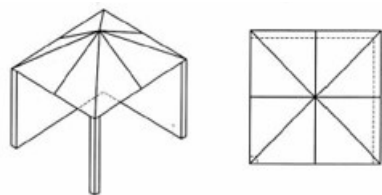


Figura F2 - Area esterna - Esempio 2

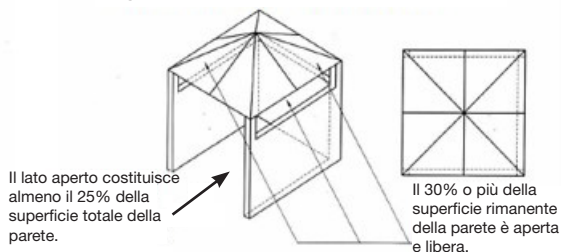
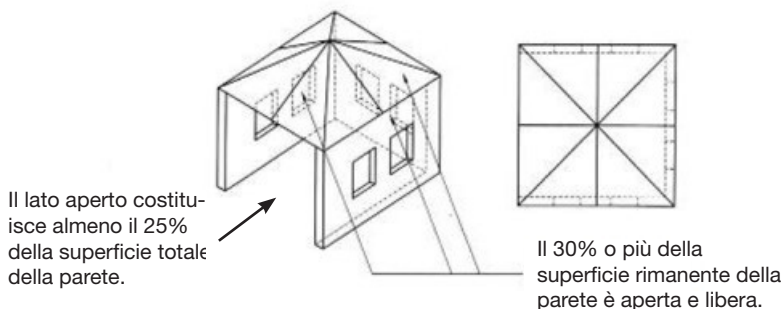


Figura F4 - Area esterna - Esempio 4



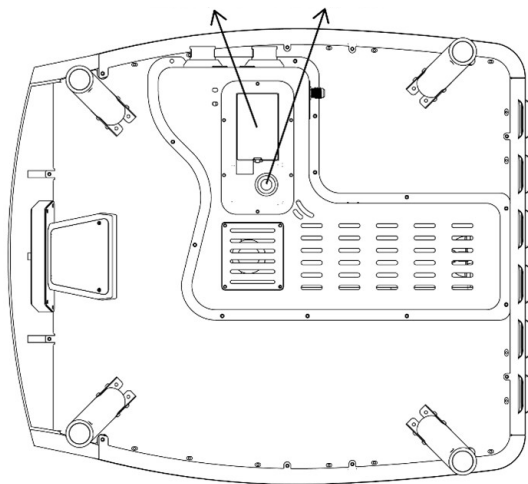
ASSEMBLAGGIO:

1. Svitare il coperchio del pulsante di accensione, inserire una nuova batteria AA e assicurarsi che i terminali (+) e (-) siano posizionati correttamente. Richiudere il coperchio.

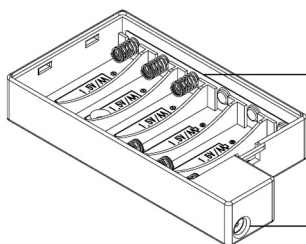
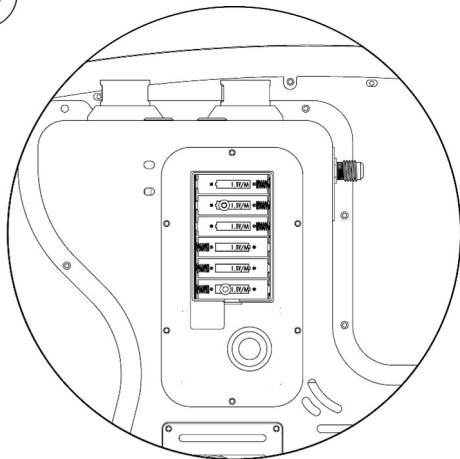
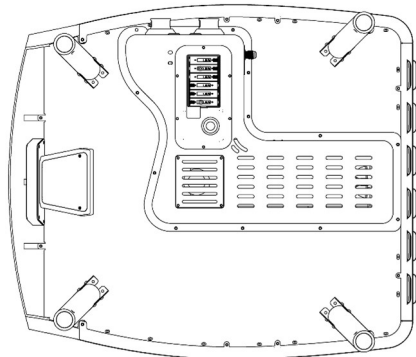
Rimuovere il coperchio del vano batteria. Inserire sei nuove batterie "AA", assicurandosi che i terminali più (+) e meno (-) siano posizionati correttamente come indicato. Richiudere il coperchio del vano batteria.

Vano batteria

Accensione elettronica



Batteria AA / DC1,5 V × 1 pz.

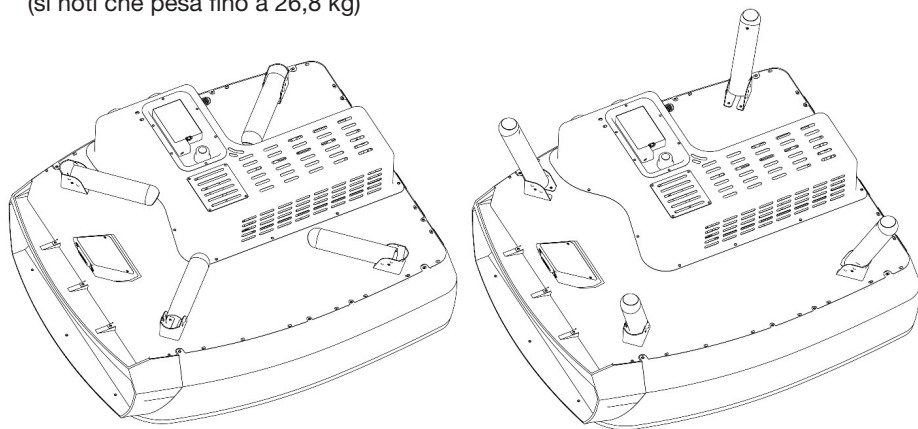


→ Batteria AA/DC 1,5 V × 6

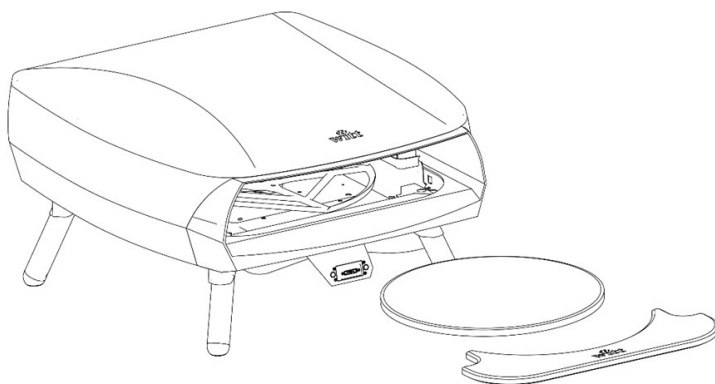
→ Alimentatore CC, ingresso rotondo

Se si preferisce utilizzare l'alimentatore in dotazione, fissarlo accanto al vano batteria e collegarlo a una presa di corrente.

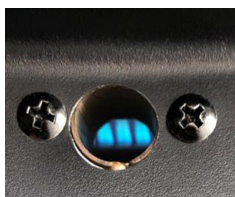
2. Aprire completamente le gambe e poi capovolgere il forno per pizza (si noti che pesa fino a 26,8 kg)



3. Estrarre la pietra per pizza dalla confezione e posizionarla sul piatto girevole.



ON



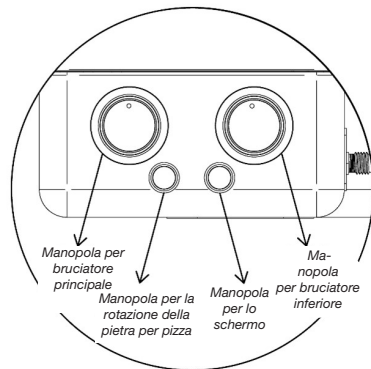
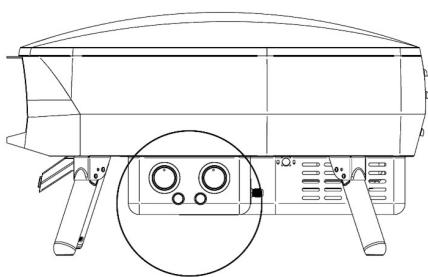
OFF



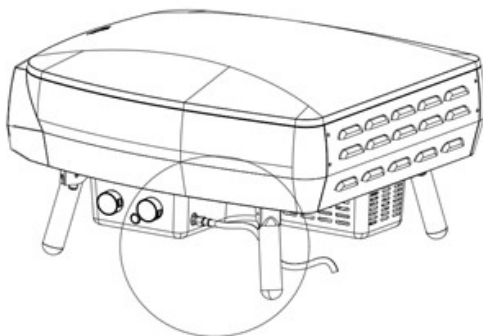
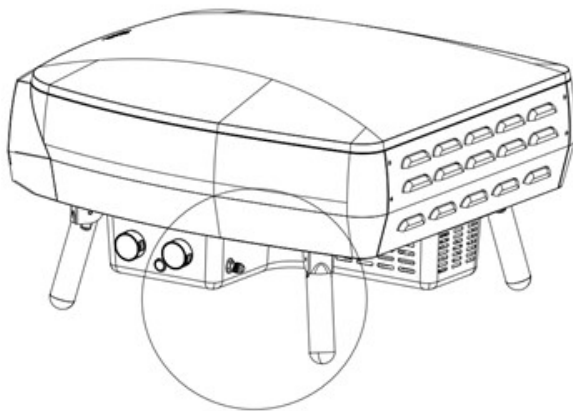
Foro di ispezione per l'ispezione visiva della fiamma del bruciatore ausiliario.

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

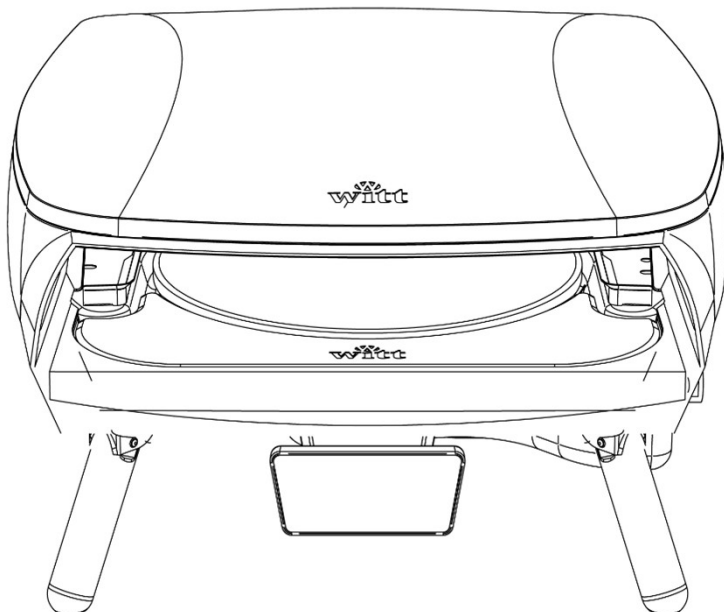
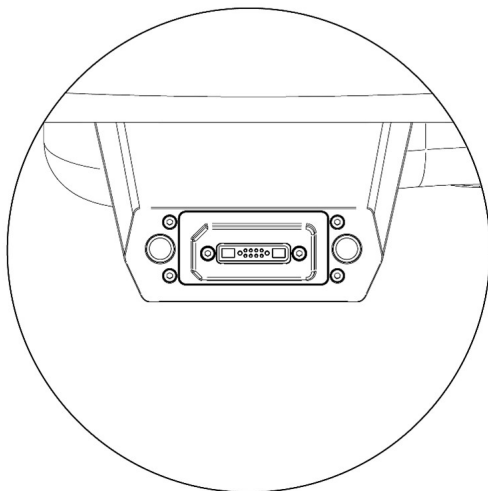
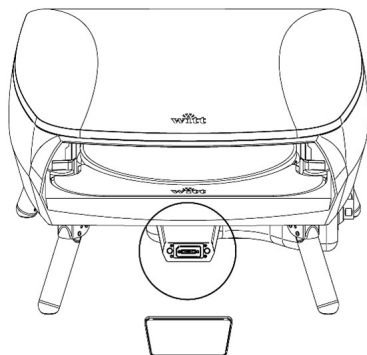
Nota: In alcune regioni il tubo del gas potrebbe essere già collegato al forno per pizza.



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



6. Estrarre lo schermo dalla confezione e fissarlo al supporto.



USO DEL FORNO PER PIZZA/GUIDA ALL'ACCENSIONE

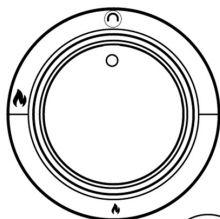
Quando il regolatore è collegato correttamente, il gas può essere acceso.

Per accendere i bruciatori, premere e ruotare lentamente la manopola in senso antiorario fino a sentire un clic dall'accensione elettronica. Ciò dovrebbe richiedere almeno 8-10 secondi mentre il gas fluisce nel bruciatore all'interno del forno. Dopo l'accensione, tenere premuta la manopola per altri 10 secondi, quindi rilasciarla. Ora è possibile impostare il bruciatore al livello desiderato. Premere il pulsante tra le due manopole di controllo per avviare la rotazione del piatto girevole all'interno del forno.

Se il bruciatore non si accende, ruotare la manopola su OFF e attendere 5 minuti prima di riprovare.

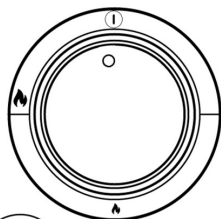
Attenzione: Non lasciare il bruciatore ausiliario acceso per periodi prolungati senza ruotare il piatto girevole, poiché ciò potrebbe danneggiare la pietra per pizza.

**Manopola
Bruciatore
principale**



Premere per avviare la
rotazione della pietra.

**Manopola
Bruciatore
ausiliario**

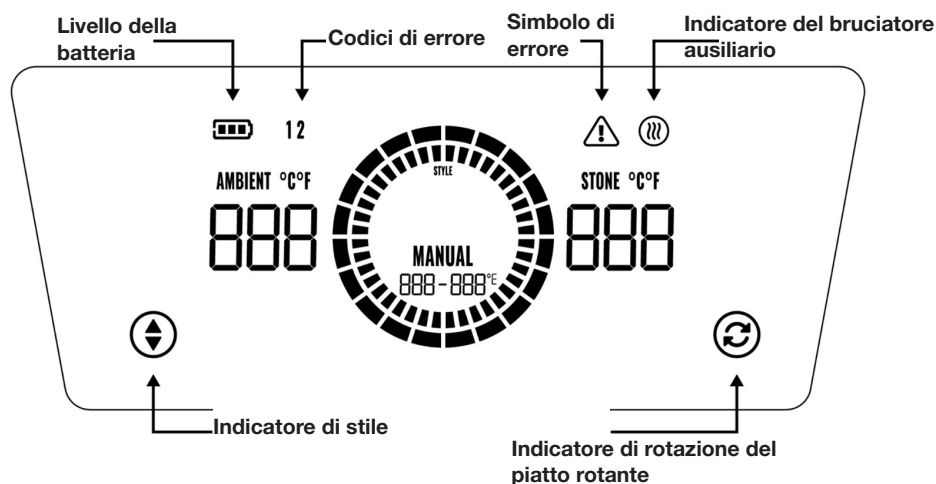


Premere per
accendere lo
schermo.

Simbolo	Descrizione
	Bruciatore principale
	Bruciatore ausiliario
	Rotazione
	Schermo

UTILIZZO DELLA GUIDA SU SCHERMO

Una volta collegato lo schermo al supporto e accesa l'alimentazione, lo schermo funziona come segue:



- Per avviare il motore di rotazione della pietra per pizza, premere l'indicatore di rotazione girevole (in alternativa è possibile premere il pulsante di rotazione secondario situato vicino al pannello di controllo del gas)
- Per accedere al menu di selezione dello stile, premere l'indicatore di stile. Saranno visualizzati in sequenza i quattro stili di pizza disponibili: **Romana, New York, Napoletana e Manuale**.
- Per maggiori dettagli sugli intervalli di temperatura degli stili, vedere **"MENU SELEZIONE"**.

MENU DI SELEZIONE:

Intervalli di temperatura per i diversi stili di pizza:

- Romana: **300 °C – 350 °C**
- New York: **260 °C – 290 °C**
- Napoletana: **420 °C – 450 °C**
- Manuale: **NESSUNA PORTATA FISSA**

Indicatori di temperatura:

- I segmenti dell'anello interno dello schermo inizieranno ad aumentare in base all'intervallo di temperatura selezionato, dove, una volta raggiunta la temperatura minima impostata a seconda dello stile selezionato, il segmento interno inizierà a illuminarsi di **VERDE** ed emetterà DUE segnali acustici per indicare che la pizza è pronta per essere cotta. I segmenti verdi continueranno ad aumentare fino all'intervallo superiore dello stile selezionato.
- Utilizzare il controllo del gas del bruciatore principale per aumentare o diminuire la temperatura e rimanere entro i segmenti verdi per ottenere risultati ottimali.
- Successivamente, quando la temperatura avrà raggiunto il limite superiore dello stile selezionato, il segmento si illuminerà in **ARANCIONE** ed emetterà TRE segnali acustici per indicare che la temperatura ha superato l'intervallo di temperatura selezionato.
- **ROSSO** I segmenti indicano che il forno per pizza ha raggiunto il limite massimo di temperatura del forno.

Visualizzazione della temperatura:

- La temperatura "AMBIENTE" si riferisce alla temperatura dell'aria all'interno del forno per pizza.
- La temperatura "STONE" si riferisce alla temperatura della pietra per pizza.
- Per passare da Celsius a Fahrenheit e viceversa, tenere premuto il pulsante di selezione dello stile per almeno 5 secondi. Un lungo segnale acustico confermerà la modifica.

Batteria



L'indicatore della batteria mostra il livello della batteria e fa lampeggiare l'ultimo segmento quando è necessario sostituire le batterie. (La funzionalità potrebbe essere ridotta quando il livello della batteria è basso.)

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.
- La pietra per pizza non è resistente all'acqua e deve essere rimossa prima della pulizia.

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.
- Non raffreddare MAI la pietra con acqua quando la pietra è calda in quanto può creparsi e rompersi.
- La pietra per pizza deve essere conservata in un luogo asciutto tra un utilizzo e l'altro, poiché non è resistente all'umidità.

Schermo

- NON utilizzare saponi liquidi per pulire i collegamenti elettrici o gli indicatori.
- Dopo aver utilizzato il forno per pizza, si consiglia di riporre lo schermo al chiuso (utilizzare la custodia per il trasporto in dotazione).
- Pulire il vetro dello schermo con un panno pulito.

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 rivenditore

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 rivenditore.
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 rivenditore.

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 84.
Il tubo è danneggiato.	Sostituire il tubo. (Contattare il rivenditore).
La valvola del gas è difettosa.	Contattare il rivenditore.
I collegamenti/giunti sono danneggiati.	Contattare il rivenditore.

La pietra per pizza non ruota:

La pietra per pizza non ruota.	Assicurarsi che il cavo dell'alimentatore sia collegato correttamente e che l'alimentazione sia accesa. Assicurarsi che le batterie siano inserite correttamente nel vano batterie. Verificare che le batterie siano completamente cariche e sostituirle se necessario.
La pietra per pizza è danneggiata.	Contattare il rivenditore.
Pulsante/contatto o cavi danneggiati.	Contattare il rivenditore.

Codici di errore visualizzati sullo schermo LCD:

Simbolo di errore con codice di errore 1 visualizzato sullo schermo della temperatura: 1 	Il sensore della temperatura ambiente (situato nella camera principale del forno) potrebbe essere difettoso. Contattare il rivenditore.
Simbolo di errore con codice di errore 2 visualizzato sullo schermo della temperatura: 2 	Il sensore di temperatura situato sotto la pietra rotante per pizza potrebbe essere difettoso. Contattare il rivenditore.

Lo schermo non visualizza:

Lo schermo non è acceso.	Accendere lo schermo.
Lo schermo non si accende.	Pulire i punti di contatto tra lo schermo e il supporto dello schermo (utilizzare uno spazzolino da denti e alcol isopropilico). - Verificare che le batterie siano inserite correttamente nel vano batterie. - Verificare che le batterie siano completamente cariche e sostituirle se necessario. - Verificare che lo schermo e il supporto siano correttamente a contatto.
Lo schermo è danneggiato.	Contattare il rivenditore.
Lo schermo è difettoso.	Contattare il rivenditore.
I cavi/conessioni sono danneggiati.	Contattare il rivenditore.

Gli indicatori touch sullo schermo non rispondono:

Gli indicatori di rotazione e/o di stile della pizza non rispondono.	- Pulire i punti di contatto tra lo schermo e il supporto dello schermo (utilizzare uno spazzolino da denti e alcol isopropilico). - Verificare che le batterie siano inserite correttamente nel vano batterie. - Verificare che le batterie siano completamente cariche e sostituirle se necessario.
L'indicatore/contatto è danneggiato.	Contattare il rivenditore.
I cavi/conessioni sono danneggiati.	Contattare il rivenditore.

SPECIFICHE

Dettagli prodotto	Witt ETNA Rotante Control 16"
Dimensioni (mm)	750 x 650 x 440 mm
Peso NW/GW	26,8 / 33,6 kg
Adattatore per pietra girevole/ per pizza	2,5 giri/min

Alimentazione elettrica:

Modello	Specifiche	Si prega di notare che:
EUR	Modello: GA-0301000V 3 V CC (6 batterie AA) Adattatore di alimentazione: Alimentazione in ingresso: CA 100 ~ 240 V ~ 50/60 Hz 0,6 A Uscita: 3,0 V 1000 mA	Con foro rotondo per spina compatibile con DC005 / 5,5*2,1
UK	Modello: GA-0301000Y 3 V CC (6 batterie AA) Adattatore di alimentazione: Alimentazione in ingresso: CA 100 ~ 240 V ~ 50/60 Hz 0,6 A Uscita: 3,0 V 1000 mA	Con foro rotondo per spina compatibile con DC005 / 5,5*2,1

GARANZIA E ASSISTENZA

IMPORTANTE

La garanzia copre i materiali e la manodopera. Quando si richiede assistenza, contattare il rivenditore e fornire il nome del prodotto e il numero di serie. Queste informazioni si possono leggere sulla targhetta. Si potrebbe anche voler annotare i dettagli qui nel manuale utente per averli facilmente a portata di mano. In questo modo sarà più facile per il tecnico dell'assistenza/rivenditore trovare i pezzi di ricambio corretti. Durante il periodo di garanzia, il forno per pizza verrà riparato da un partner di assistenza autorizzato, a condizione che venga consegnato e ritirato presso un centro di assistenza, in conformità con i termini e le condizioni di seguito indicati.

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.

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