

witt

PICCOLO Rotante

Model Number	Product Name	Colour
80650188	Witt PICCOLO Rotante	Matte Black
80650189	Witt PICCOLO Rottante	Matte Grey



EN: 2-19
FR: 20-39
ES: 40-59



MC No.:255849



DANGER

If you smell gas

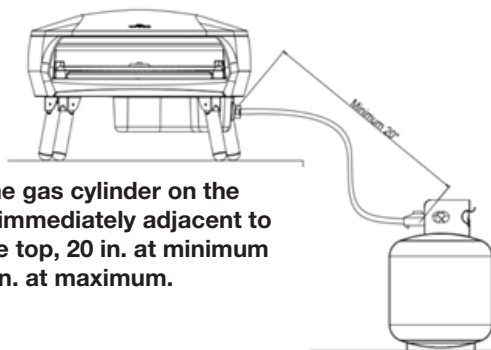
- Shut off gas to the appliance
- Extinguish any open flame
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

Failure to follow this instruction could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury, or death.



DANGER

- Never operate this appliance unattended.
- This Appliance shall not be located or used under overhead unprotected combustible construction
- Never operate this appliance within 10ft (3.0m) of any structure, combustible material, or other gas cylinder
- Never operate this appliance within 24.5ft (7.5m) of any flammable liquid
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water





DANGER

- This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- Follow all warnings and instructions when using the appliance.
- Keep this manual for future reference.



DANGER

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

- (a) Handling the brass material on this product exposes you to lead, a chemical known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. Wash your hands after handling.
- (b) This product contains chemicals, including lead and compounds, a chemical known to the State of California to cause cancer, reproductive harm, or other birth defects.
- (c) Wash your hands after using this product.

For more information go to: www.P65warnings.ca.gov



DO NOT USE NAKED FLAME FOR LOCATING GAS LEAKS.
IF A LEAK PERSIST CALL AN AUTHORISED GAS FITTER.

Always; check the gas hose and regulator for leaks before use, if there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation. The replacement hose assembly shall be that specified by the manufacturer.

This product is not intended for commercial use.

Grill appliances must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58; or Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1; Propane Storage and Handling, CSA B149.2; or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192; and Recreational Vehicle Code, CSA Z240 RV Series, as applicable.

Keep fuel supply hose away from any heated surface(s).

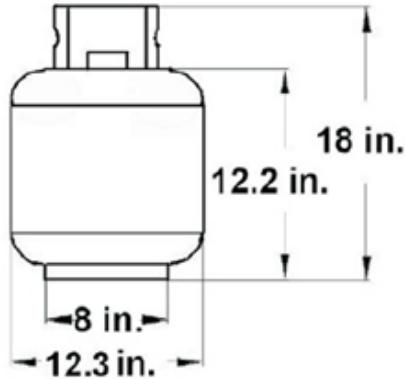
Pizza Oven must be a minimum of 36 inches (914mm) away from any combustible wall surface.

NOTE: Only one gas cylinder should be stored on the stand at any one time.

SPECIAL INSTRUCTIONS FOR THE USE OF REGULATOR AND PROPANE CYLINDER

GAS HOOK-UP: Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the grill should be used. Any replacement pressure regulator and hose assembly must be specified by the grill manufacturer. This grill is configured for Liquid Propane. Do not use a Natural Gas supply.

LIQUID PROPANE CYLINDER REQUIREMENTS: (The LP cylinder must be a 20-lb). A dented or rusty Liquid Propane cylinder may be hazardous and should be checked by your supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. The Liquid Propane cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for Liquid Propane cylinders by United States Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods Commission. The 20-lb cylinder must have a shut off valve terminating in a valve outlet specified, as applicable, for connection type QCC1 in the standard for compressed gas cylinder valve outlet and inlet connection ANSI/CGA-V-1. Storage of an outdoor cooking gas appliance indoor is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance. The cylinder system must be arranged for vapor withdrawal. The cylinder must include a collar to protect the cylinder valve. Manifold pressure: (operating) 11 inches water column (W.C.), (non-operating) 11.2 inches water column (W.C.). The Liquid Propane cylinder must be fitted with an Overfill Protection Device (OPD). Remove the plastic valve cover from the Liquid Propane cylinder is placed into the cart.



LEAK TESTING

GENERAL

Although the gas connections of the appliance are leak tested prior packing and shipment, a complete test must be performed at the installation site.

Before each use, check all the gas connections for leak testing using the procedure listed below. If the smell of gas is detected at any time, you should immediately stop using and check the entire system for leaks.

BEFORE TESTING

Make sure all packing material has been removed from the appliance.

Make a solution of one part liquid detergent and one part water. You will need a spray bottle, brush or rag to apply the solution to the fittings.

TO TEST

1. Turn the burner valve OFF.
2. Turn the liquid propane cylinder valve on counterclockwise to open the valve.
3. Apply the soap solution to all gas fittings. Soap bubbles would appear where a leak is present.
4. If a leak is present, immediately turn the gas supply OFF and tighten leaky fittings.
5. Turn the gas back ON and recheck
6. Should the gas continue to leak from any of the fittings, turn the gas supply OFF and contact customer service.

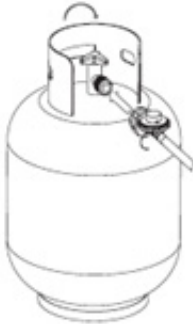
CONNECTING THE LIQUID PROPANE CYLINDER:

To connect the Liquid Propane gas supply cylinder: The cylinder valve should be in the "OFF" position. If not, turn the valve clockwise until it stops. Make sure the cylinder valve has the proper type-1 external male thread connections per ANSI Z211.81. Make sure the burner valves are in the "OFF" position.

Inspect the valve connections, port and regulator assembly to the valve, use your hand to tighten the nut clockwise until it stops. Use of a wrench could damage the quick coupling nut and result in a hazardous situation, open the cylinder valve fully by turning the valve counter clockwise.

Before lighting the grill, use a soap and water solution to check all the connections for leaks. If a leak is found, turn the cylinder valve "OFF" and do not use the grill until a local Liquid Propane dealer can make repairs.

Clockwise



WARNING:

- 1. Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.**
- 2. Never fill the cylinder beyond 80 percent full**
- 3. If the information in item 1&2 is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.**

CAUTION: Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

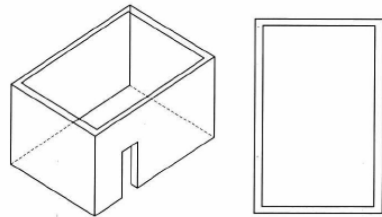
OUTDOOR INSTALLATION GUIDE

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

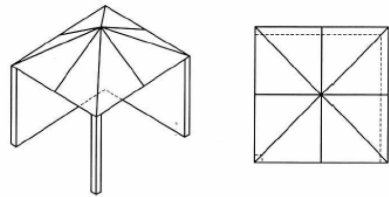
NEVER use the pizza oven indoors, in garages, porches, sheds or other enclosed areas. The pizza oven is not intended for use on boats, in motor homes or caravans and may not be placed near or below any surface which may burn or is heat sensitive. Do not block air supply and combustion around the pizza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

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

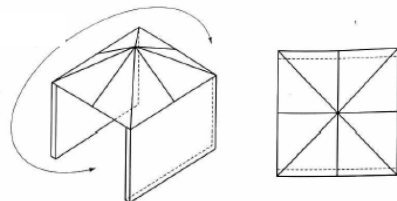
Example 1:
Ventilation from open roof and open door



Example 2:
Open in both sides: Front & Right

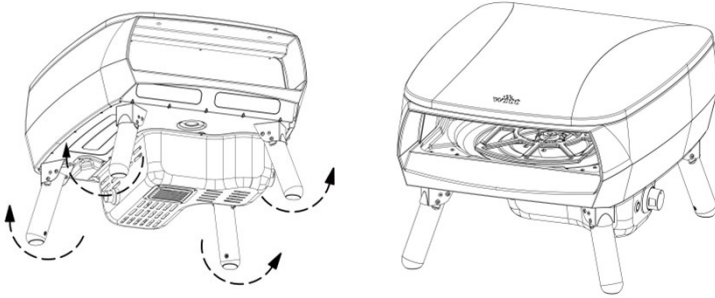


Example 3:
Open in both sides: Front & Back



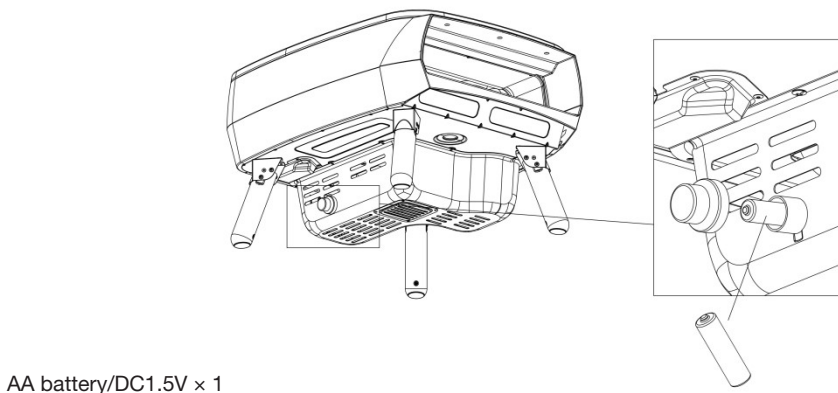
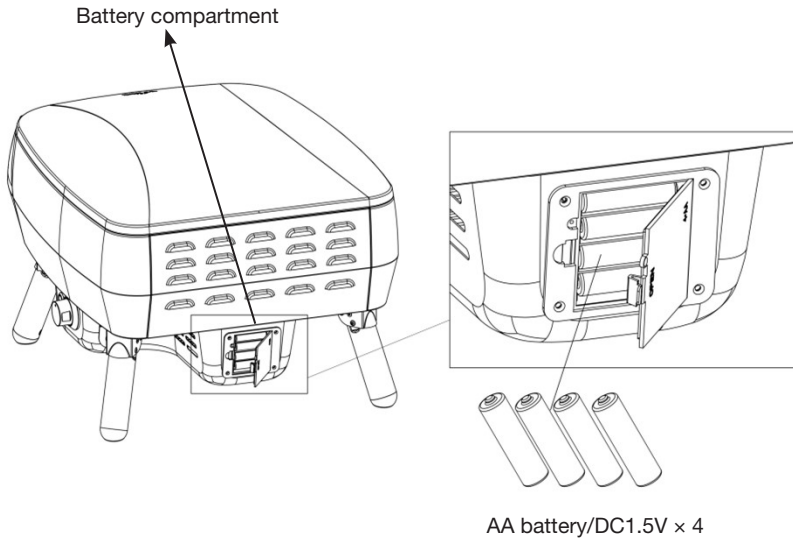
Assembly:

1. Unfold the legs completely and then stand the pizza oven (note that it weighs up to 19 kg).

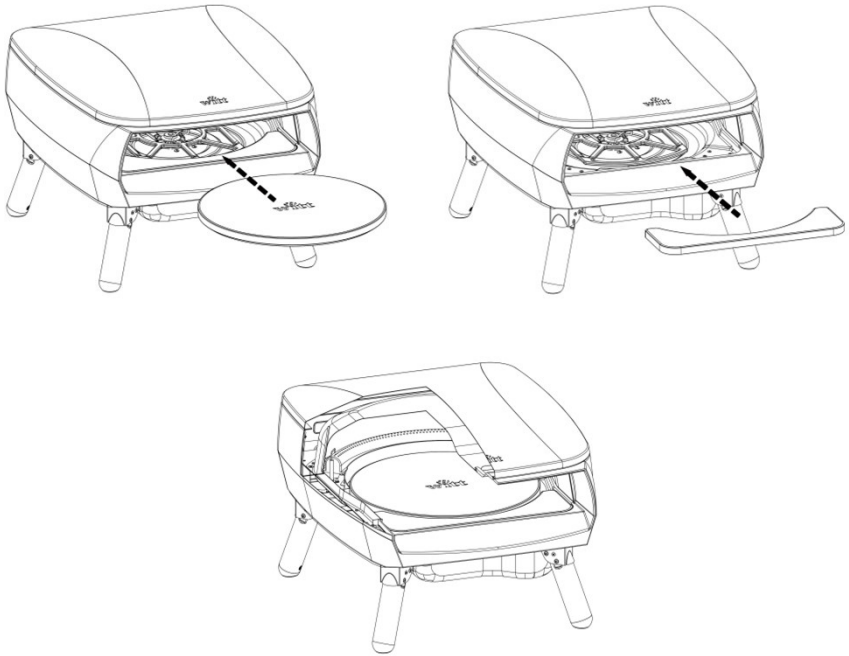


2. Unscrew the electronic ignition cover and insert an AA battery. Note the (+) and (-) markings in the battery compartment. Screw the cover back into place. Open the battery compartment. Insert four new AA batteries and place the batteries so that (+) and (-) are in the right direction in accordance with the indications.

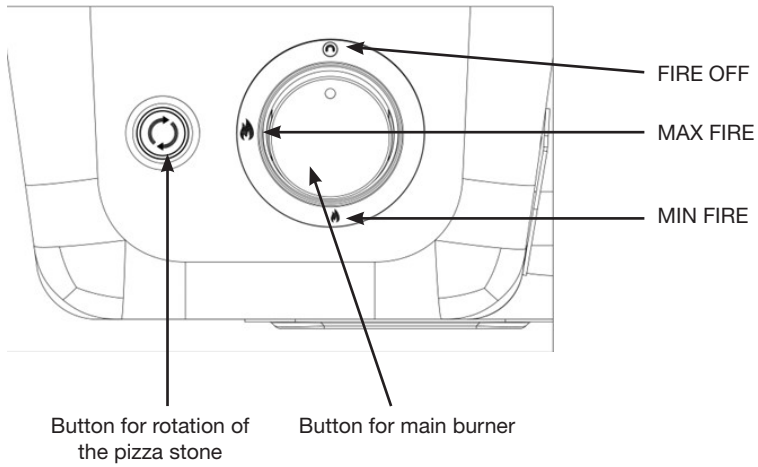
Close the battery compartment.



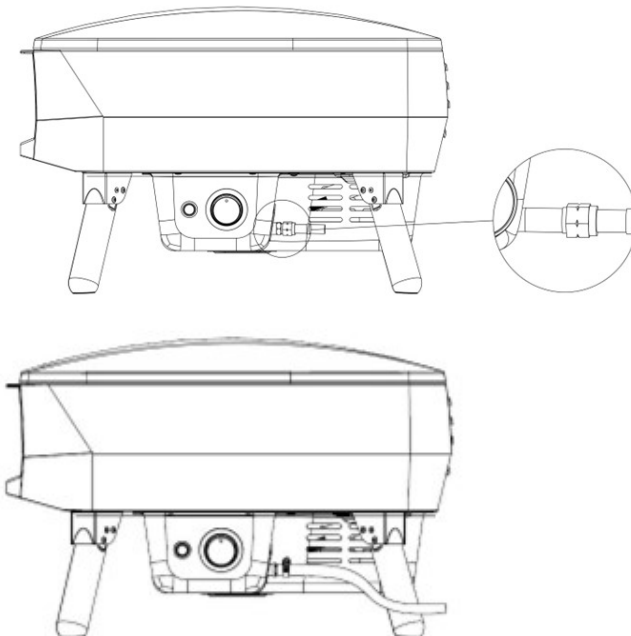
3. Remove the packaging from the pizza stone and fit to the pizza stone tray.



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



5. Connect the gas hose to the pizza oven.

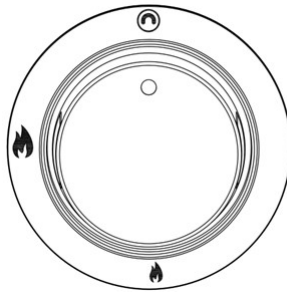


USE OF THE PIZZA OVEN / IGNITION GUIDE

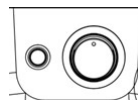
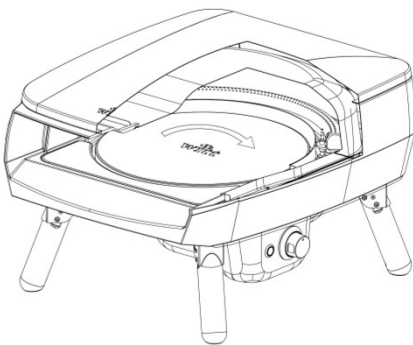
When the regulator is properly connected, the gas can be turned on.



Witt PICCOLO Rotante

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



Press the button to set the pizza stone rotating.



Symbol	Description
	Main burner
	Turnable rotation

CLEANING AND MAINTENANCE

Exterior:

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

Inside:

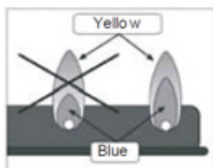
- Make sure the pizza oven has cooled down and is safe to touch before cleaning the inside.
- Remove the round pizza stone and front stone before cleaning
- To clean any stubborn dirt or grease, use a little baking soda on a wet sponge. Do not use scouring agents.

Pizza Stone:

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

CHECKING THE BURNERS FOR FLAME STABILITY:

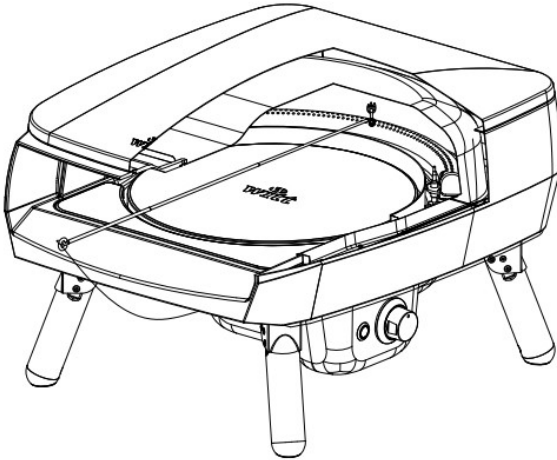
Visually check the burner flames for correct function when the unit's operating by inspecting the burner flame / flames with the cooking plates & grills removed. A good flame should be blue with some yellow tipping.



Note: take care when viewing the burner operation not to lean into the flame, failure to do this may result in personal injury.

Main Burner:

Carefully set the matchstick holder and ignite the main burner as shown below.



TO LIGHT WITH A MATCH

1. If burner will not light after several attempts using the control knob, the burner may be lit with a match.
2. If you have already attempted to light the burner using the control knob, wait 5 minutes for any gas to dissipate.
3. Insert a match into the matchstick holder, ignite the match and insert through the oven opening to the burner.
4. Push and turn the control knob to HI slowly, the burner should ignite immediately.
5. If the burner does not light within 5 seconds, turn the control knob OFF and wait 5 minutes and try again.



Batteries DO'S & DO NOT'S

- Dispose of used batteries carefully to ensure that a small child does not consume them. Please seek Doctor- Medical Attention immediately if child consumes batteries.
- DO NOT mix new batteries with old batteries. This may cause the batteries to overheat and leak.
- DO NOT place non-rechargeable batteries in a charging device.
- DO NOT disassemble, crush, puncture, or otherwise damage batteries. This can result in leakage or rupture.
- DO preserve battery life by switching off a device and removing the batteries when it's not being used and is not expected to be used for extended periods of time.
- DO use the specified type of battery (4X AA Batteries)
- DO insert the batteries properly. Follow the symbols showing the correct way to position the positive (+) and negative (-) ends of the batteries.
- DO immediately remove exhausted batteries from your device and dispose of properly

TROUBLESHOOTING

The burner will not ignite:

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

The flame of the burner is irregular:

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

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

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. To ensure that the front stone does not block rotation, the front must be pushed forward to the opening of the oven
The pizza stone is damaged.	Contact the service centre
Button/contact or cables are damaged.	Contact the service centre

TECHNICAL INFORMATION

	Witt PICCOLO Rotante Mat Black US/CA Witt PICCOLO Rotante Mat Green US/CA			
Gas type	Number of burners	Injector size Main Burner	Inputrating (Btu/hr)	Manifold Pressure
Propore	1	1.21	17750	11" w.c. (2.74kpa)

Product Details	Witt PICCOLO Rotante
Dimensions	650 × 535 × 440
Weight NW/GW	19 / 26

WARRANTY AND SERVICE

IMPORTANT

The warranty includes materials and wages. When contacting the service department, please provide the name, serial number of the product, and complete the service form at

<https://service.witt.dk/service/da/witt/pizzaservice.aspx>.

This information can be found on the type sign. Write down the information in these instructions so that you have them at hand. This makes it easier for the service technician to find the correct spare parts.

During the warranty period, your pizza oven will be repaired by the Witt Authorised Service Centre, provided your pizza oven is delivered to and collected from the service centre, see 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.

All requests for service:

EMAIL: service@wittpizza.dk

See more at: www.wittpizza.com

EC Declaration of Conformity:

Witt Hvidevarer A/S hereby confirm that the following accessory comply with all permanent and essential requirements as per the EU directive 2014/53. 1935/2004. Witt Hvidevarer 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



PICCOLO Rotante

Numéro de modèle	Nom du produit	Couleur
80650188	Witt PICCOLO Rotante	Noir mat
80650189	Witt PICCOLO Rotante	Gris mat



FR: 20-39





DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz

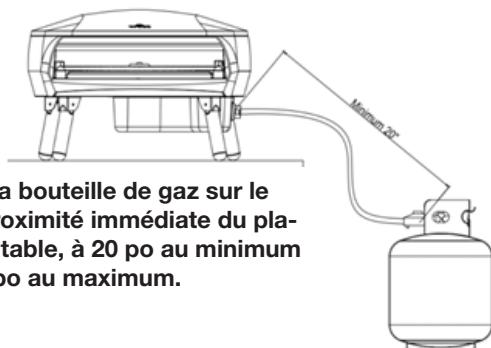
- Coupez la vanne de gaz de l'appareil
- Éteignez toute flamme nue
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.

Le non-respect de cette consigne peut résulter en un incendie ou une explosion, qui pourrait causer des dommages à des biens, à une personne voire même un décès.



DANGER

- Ne faites jamais fonctionner cet appareil sans surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être situé ni utilisé sous une construction combustible aérienne non protégée.
- Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 3,0 m (10 pi) de toute structure, matière combustible ou autre bouteille de gaz.
- Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 7,5 m (24,5 pi) de tout liquide inflammable.
- En cas de déclenchement d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.



Placez la bouteille de gaz sur le sol, à proximité immédiate du plateau de table, à 20 po au minimum et à 26 po au maximum.



DANGER

- Ce manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires pour le montage correct et une utilisation sûre de l'appareil.
- Lisez et respectez tous les avertissements et toutes les instructions avant de procéder au montage et d'utiliser l'appareil.
- Respectez tous les avertissements et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.
- Conservez ce manuel pour vous y reporter ultérieurement.



DANGER

AVERTISSEMENT DE LA PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

- (a) La manipulation du matériau en cuivre de ce produit vous expose à du plomb, un produit chimique reconnu par l'État de Californie comme cause de cancer et de malformations congénitales ou d'autres effets néfastes sur la reproduction. Lavez vos mains après manipulation.
- (b) Ce produit comprend des produits chimiques, notamment du plomb et des composés, un produit chimique reconnu par l'État de Californie comme cause de cancer, d'effets néfastes sur la reproduction et d'autres malformations congénitales.
- (c) Lavez vos mains après avoir utilisé ce produit.

Pour plus d'informations, consultez : www.P65warnings.ca.gov



N'UTILISEZ PAS DE FLAMME NUE POUR LOCALISER LES FUITES DE GAZ.

EN CAS DE PERSISTANCE DE LA FUITE, APPELEZ UN INSTALLATEUR DE GAZ AGRÉÉ.

Vérifiez toujours le tuyau de gaz et le régulateur à la recherche de fuites avant l'utilisation. En cas de signes d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant que l'appareil ne soit utilisé. Le montage du tuyau de remplacement doit être effectué d'une manière conforme aux spécifications du fabricant.

Le produit n'est pas destiné à un usage commercial.

Les appareils de gril doivent être conformes aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58 ; ou au Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1 ; Propane Storage and Handling, CSA B149.2 ; ou à la Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192 ; et au Recreational Vehicle Code, CSA Z240 RV Series, selon le cas.

Gardez le tuyau d'alimentation en combustible loin de toute surface chauffée.

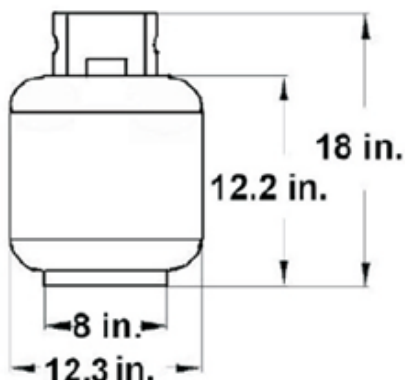
Le four à pizza doit être placé à une distance minimale de 914 mm (36 po) de toute surface murale combustible.

REMARQUE : seule une bouteille de gaz doit être stockée sur le support à tout moment.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES CONCERNANT L'UTILISATION D'UN RÉGULATEUR ET D'UNE BOUTEILLE DE PROPANE

RACCORDEMENT DU GAZ : Il convient d'utiliser uniquement le régulateur de pression et l'assemblage de tuyau fournis avec le gril. Tout régulateur de pression et tuyau de remplacement doit répondre aux spécifications du fabricant du gril. Ce gril est configuré pour le propane liquide. N'utilisez pas d'alimentation en gaz naturel.

EXIGENCES POUR LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE : (la bouteille de PL doit être une 20 livres). Une bouteille de propane liquide bosselée ou rouillée peut être dangereuse et doit être vérifiée par votre fournisseur. N'utilisez jamais une bouteille avec une vanne endommagée. La bouteille de propane liquide doit être construite et marquée conformément aux spécifications des bouteilles de propane liquide du ministère des Transports des États-Unis (DOT) ou à la norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods Commission. La bouteille de 20 livres doit disposer d'une vanne d'arrêt se terminant par une sortie de vanne spécifiée, le cas échéant, pour le type de raccord QCC1 dans la norme pour les raccords de sortie et d'entrée des vannes de bouteilles de gaz comprimé ANSI/CGA-V-1. Le stockage à l'intérieur d'un appareil à gaz de cuisson extérieur n'est autorisé que si la bouteille est débranchée et retirée de l'appareil à gaz de cuisson extérieur. Le système de bouteille doit être prévu pour le rejet de vapeur. La bouteille doit comporter un collier pour protéger la vanne de la bouteille. Pression au collecteur : (en fonctionnement) 11 pouces de colonne d'eau (W.C.), (hors fonctionnement) 11,2 pouces de colonne d'eau (W.C.). La bouteille de propane liquide doit être équipée d'un dispositif de protection contre les débordements (OPD). Retirez le couvercle en plastique de la vanne de la bouteille de propane liquide qui est placée dans le chariot.



TEST D'ÉTANCHÉITÉ

GÉNÉRALITÉS

Bien que les raccords de gaz de l'appareil aient été testés pour détecter les fuites avant l'emballage et l'expédition, un test complet doit être effectué sur le site d'installation. Avant chaque utilisation, vérifiez tous les raccords de gaz à la recherche de fuites à l'aide de la procédure énumérée ci-dessous. Si une odeur de gaz se fait sentir, quel que soit le moment, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et vérifiez l'intégralité du système à la recherche de fuites.

AVANT DE PROCÉDER AU TEST

Assurez-vous que tout l'emballage a été retiré de l'appareil. Préparez une solution constituée à moitié de détergent liquide et à moitié d'eau. Vous aurez besoin d'un flacon pulvérisateur, d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords.

POUR PROCÉDER AU TEST

1. Mettez la vanne du brûleur sur OFF.
2. Tournez la vanne de la bouteille de propane liquide dans le sens anti-horaire pour ouvrir la vanne.
3. Appliquez la solution de savon sur tous les raccords de gaz. Des bulles de savon se forment en cas de fuite.
4. En cas de fuite, coupez immédiatement l'alimentation en gaz en mettant sur OFF et resserrez les raccords présentant une fuite.
5. Rouvrez le gaz en mettant sur ON et procédez à une nouvelle vérification.
6. S'il y a encore une fuite de gaz sur l'un des raccords, coupez l'alimentation en gaz en mettant sur OFF et contactez le service client.

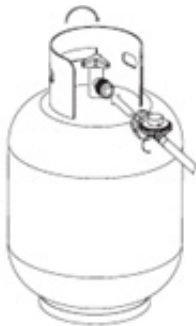
RACCORDER LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE :

Pour raccorder la bouteille d'alimentation en Gaz Propane Liquide : La vanne de la bouteille doit être en position « OFF ». Si ce n'est pas le cas, tournez la vanne dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Assurez-vous que la vanne de la bouteille possède les raccords filetés mâles externes de type 1 selon la norme ANSI Z211.81. Assurez-vous que les vannes du brûleur soient en position « OFF ».

Inspectez les raccords de la vanne, l'orifice et l'assemblage du régulateur à la vanne. Serrez à la main l'écrou dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête. L'utilisation d'une clé pourrait endommager l'écrou de raccord rapide et entraîner une situation dangereuse, ouvrir complètement la vanne de la bouteille en tournant la vanne dans le sens anti-horaire.

Avant d'allumer le grill, utilisez une solution d'eau savonneuse pour vérifier l'absence de fuite sur les raccords. Si une fuite est détectée, tournez la vanne de la bouteille sur « OFF » et n'utilisez pas le grill avant qu'un revendeur local de propane liquide puisse effectuer les réparations.

Sens horaire



AVERTISSEMENT :

1. Ne stockez pas de bouteille de gaz PL de recharge sous ou à proximité de cet appareil.
2. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 %.
3. Le non-respect des informations des points 1 et 2 peut provoquer un incendie entraînant des blessures graves ou mortelles.

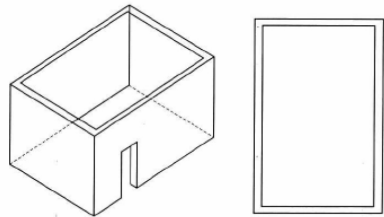
ATTENTION : placez le bouchon anti-poussière sur la sortie de la vanne de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. N'installez sur la sortie de la vanne de la bouteille que le type de capuchon anti-poussière fourni avec la vanne de la bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.

GUIDE D'INSTALLATION EXTÉRIEURE

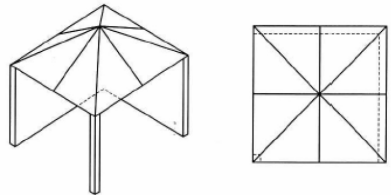
Le four à pizza est destiné exclusivement à un usage extérieur et ne peut être utilisé que dans un endroit bien ventilé, à l'abri des matériaux combustibles. N'utilisez JAMAIS le four à pizza en intérieur, dans les garages, sous les porches, les hangars ou autres espaces clos. Le four à pizza n'est pas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

Comme illustré ci-dessous, le four à pizza doit être installé à l'extérieur dans un endroit où il est ouvert sur au moins deux côtés ou par le haut. Il est important de noter qu'avec une fuite de gaz possible, il est possible que le gaz puisse sortir et s'échapper afin qu'une explosion ne se produise pas.

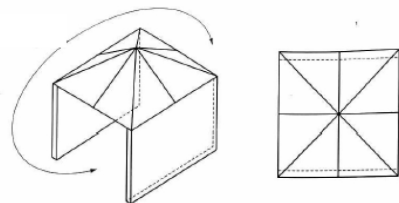
Exemple 1 :
Aération par toit ouvert et porte ouverte



Exemple 2 :
Ouvert des deux côtés avant et droite

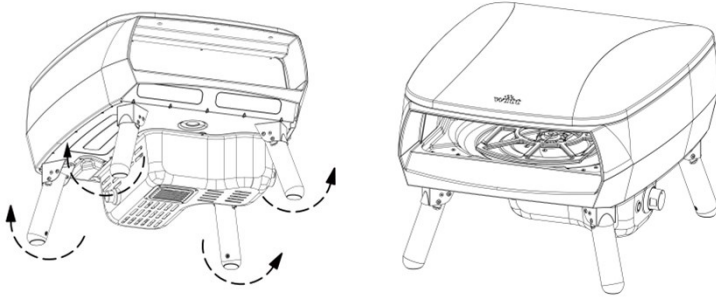


Exemple 3 :
Ouvert des deux côtés avant et arrière



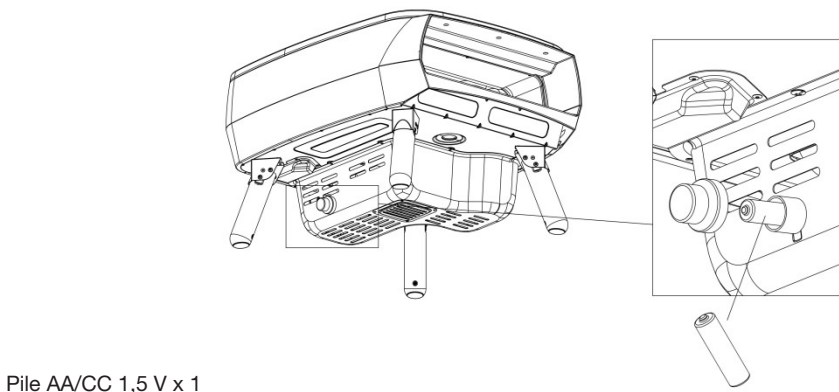
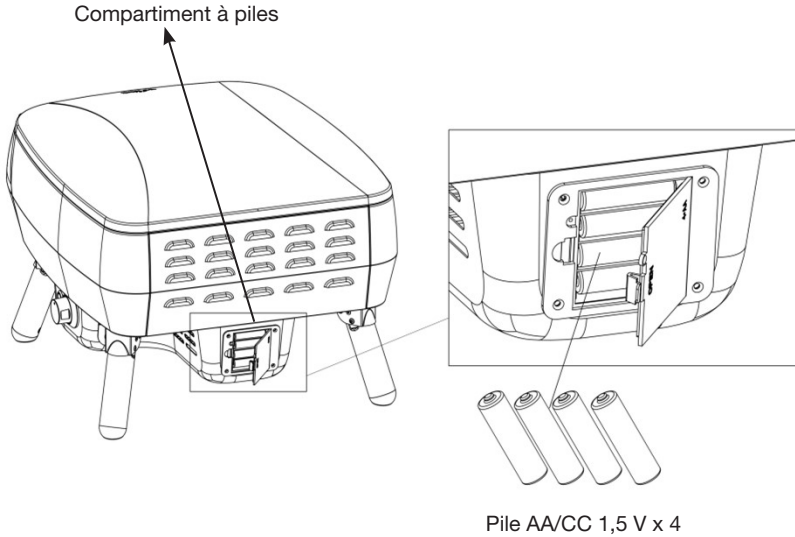
Montage :

1. Dépliez complètement les pieds puis posez le four à pizza (notez qu'il peut peser jusqu'à 19 kg).

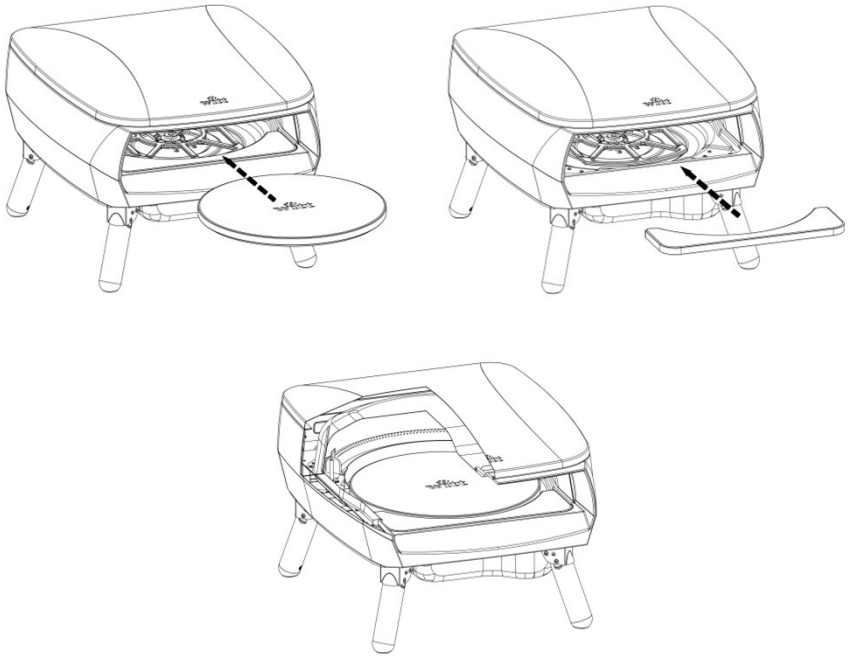


2. Dévissez le couvercle d'allumage électronique et insérez une pile AA. Notez les marques (+) et (-) dans le compartiment à piles. Revissez le couvercle en place. Ouvrez le compartiment à piles. Insérez quatre piles AA neuves et placez les piles de manière à ce que les pôles (+) et (-) soient dans la bonne direction conformément aux indications.

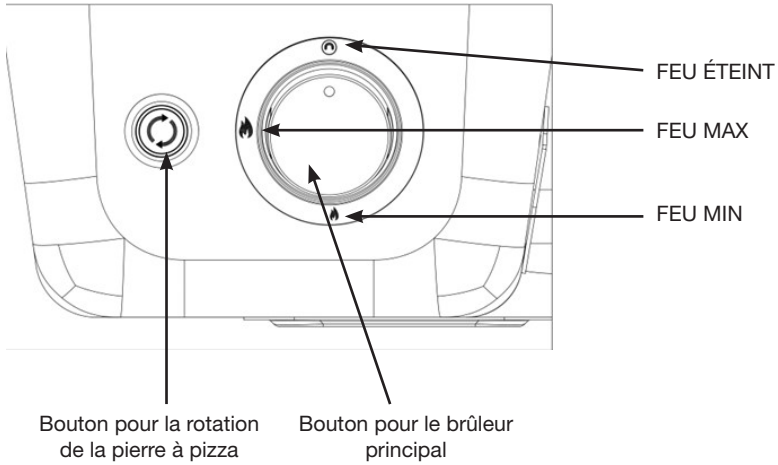
Fermez le compartiment à piles.



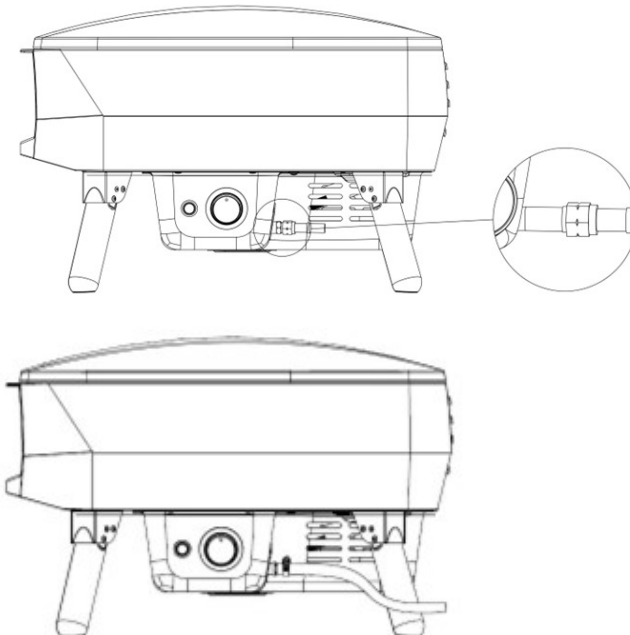
3. Retirez l'emballage de la pierre à pizza et placez-la dans le plateau à pierre à pizza.



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



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

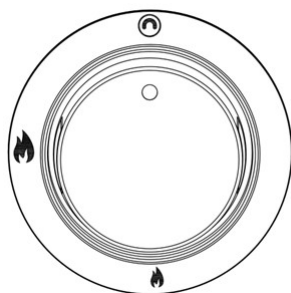


UTILISATION DU FOUR À PIZZA/GUIDE D'ALLUMAGE

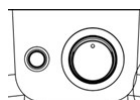
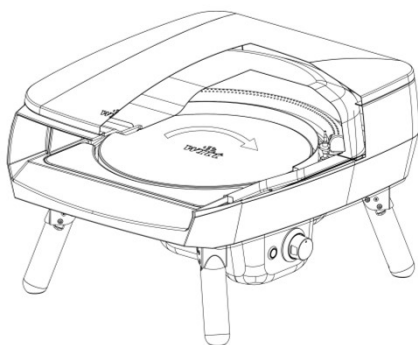
Lorsque le régulateur est correctement connecté, le gaz peut être allumé.



Witt PICCOLO Rotante

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



Appuyez sur le bouton pour mettre la pierre à pizza en rotation.



Symbole	Description
	Brûleur principal
	Rotation mobile

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Extérieur :

- Assurez-vous que le four à pizza ait refroidi et qu'il est sécuritaire de le 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 (n'utilisez pas de produits à récurer ou de dégraissage ou de tampon à récurer).
- Il est recommandé de tester d'abord le détergent sur une plus petite surface de l'appareil. N'utilisez JAMAIS de diluants de peinture ou de solvants similaires et ne versez JAMAIS d'eau froide sur des surfaces chaudes.
- Essuyez avec un chiffon.

Intérieur :

- Assurez-vous que le four à pizza ait refroidi et qu'il est sécuritaire de le toucher avant de nettoyer l'intérieur.
- Retirez avant le nettoyage la pierre à pizza ronde et la pierre avant
- Pour nettoyer toute saleté ou graisse tenace, utilisez un peu de bicarbonate de soude sur une éponge humide. N'utilisez pas de produits à récurer.

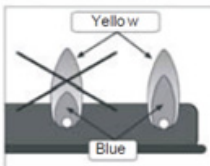
Pierre à pizza :

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

VÉRIFICATION DU BRÛLEUR POUR LA STABILITÉ DES FLAMMES :

Inspectez visuellement les flammes du brûleur pour vérifier le bon fonctionnement lors de l'utilisation de l'appareil : inspectez la ou les flammes du brûleur avec les plaques et grilles de cuisson retirées.

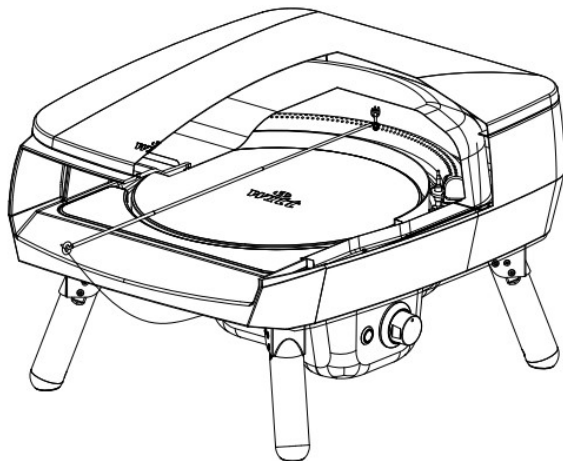
Une bonne flamme doit être bleue avec un pointe légèrement jaune.



Remarque : lors de l'inspection du brûleur, attention à ne pas vous pencher dans la flamme. Le non-respect de cette consigne peut résulter en des blessures personnelles.

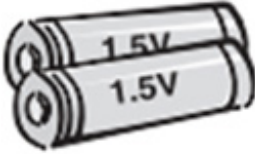
Brûleur principal :

Placez avec précaution le porte-allumette et enflammez le brûleur principal comme illustré ci-dessous.



POUR ALLUMER AVEC UNE ALLUMETTE

1. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives à l'aide du bouton de commande, allumez le brûleur à l'aide d'une allumette.
2. Si vous avez déjà essayé d'allumer le brûleur à l'aide du bouton de commande, attendez 5 minutes pour que tout gaz résiduel se disperse.
3. Insérez une allumette dans le porte-allumette, allumez l'allumette et insérez par l'ouverture du four vers le brûleur.
4. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le lentement vers HI. Le brûleur doit s'allumer immédiatement.
5. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande sur OFF et attendez 5 minutes avant de réessayer.



À FAIRE et À NE PAS FAIRE concernant la pile

- Jetez les piles usagées avec prudence afin de s'assurer qu'un jeune enfant ne les avale pas. Consultez immédiatement un médecin si un enfant avale une pile.
- NE MÉLANGEZ PAS les anciennes piles avec les nouvelles. Cela peut provoquer une surchauffe et une fuite des piles.
- NE PLACEZ PAS de piles non rechargeables dans un appareil de charge.
- NE PROCÉDEZ PAS à un démontage, un écrasement, un percement des piles ni à tout autre dommage. Ceci peut résulter en une fuite ou une rupture.
- Préservez la durée de vie de la pile en éteignant l'appareil et en retirant les piles lorsque l'appareil n'est pas utilisé et qu'il est prévu qu'il ne soit pas utilisé pendant de longues périodes.
- Utilisez le type de pile spécifié (4 piles AA)
- Insérez les piles correctement. Suivez les symboles indiquant la manière correcte de positionner les extrémités positives (+) et négatives (-) des piles.
- Retirez immédiatement les piles usagées de l'appareil et éliminez-les correctement

DÉPANNAGE

Le brûleur ne s'enflamme pas :

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

La flamme du brûleur est irrégulière :

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

Fuite de gaz entre les joints :

Les raccords sont desserrés.	Serrez les raccords desserrés (ne serrez pas trop) et effectuez un test d'étanchéité sous pression à l'eau savonneuse (voir les instructions « Test d'étanchéité » page 4.
Le tuyau est endommagé.	Remplacez le tuyau. (Contactez le centre de service).
La vanne de gaz est défectueuse.	Contactez le centre de service
Les raccords/joints sont endommagés.	Contactez le centre de service

La pierre à pizza ne tourne pas :

La pierre à pizza ne tourne pas.	Assurez-vous que le câble de l'adaptateur secteur est correctement connecté et que l'alimentation est sous tension. Assurez-vous que les piles sont correctement insérées dans le compartiment à piles. Vérifiez que les piles sont complètement chargées et remplacez-les si nécessaire. Afin de veiller à ce que la pierre avant ne bloque pas la rotation, l'avant doit être poussé vers l'avant jusqu'à l'ouverture du four.
La pierre à pizza est endommagée.	Contactez le centre de service
Le bouton/contacteur ou les câbles sont endommagés.	Contactez le centre de service

INFORMATIONS TECHNIQUES

Witt PICCOLO Rotante Noir mat US/CA Witt PICCOLO Rotante Vert mat US/CA				
Type de gaz	Nombre de brûleurs	Taille de l'in- jecteur	Consomma- tion (Btu/hr)	Collecteur Pression
Propore	1	1.21	17750	11" w.c. (2.74kpa)

Détails du produit	Witt PICCOLO Rotante
Dimensions	650 × 535 × 440
Poids net/brut	19 / 26

GARANTIE ET SERVICE

IMPORTANT

La garantie comprend les matériaux et les coûts. Lorsque vous contactez le service après-vente, veuillez fournir le nom, le numéro de série du produit et remplir le formulaire de service à

<https://service.witt.dk/service/da/witt/pizzaservice.aspx>.

Cette information se trouve sur le panneau de type. Notez les informations contenues dans ces instructions afin de les avoir à portée de main. Cela permet au technicien de service de trouver plus facilement les bonnes pièces de rechange.

Pendant la période de garantie, votre four à pizza sera réparé par le centre de service agréé Witt, à condition que votre four à pizza soit livré et récupéré au centre de service, voir les conditions générales 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. La rouille et le 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.

Toutes les demandes de service :

E-MAIL : service@wittpizza.dk

Pour en savoir plus : www.wittpizza.com

Déclaration de conformité CE :

Witt Hvidevarer A/S confirme que l'accessoire suivant est conforme à toutes les exigences permanentes et essentielles prévues par la Directive 2014/53 et 1935/2004 de l'UE. Witt Hvidevarer A/S Gødstrup Søvej 9, DK-7400 Danmark. Witt US, LLC Boîte postale : 1044, 800 State Route 11, Champlain, NY 12919, USA, Witt UK & Ireland Ltd. 4 Tannery House, Tannery Lane, Send, Working, Surrey, GU23 7EF. www.witt.dk



PICCOLO Rotante

Número de modelo	Tipo de producto	Color
80650188	PICCOLO Rotante de Witt	Negro mate
80650189	PICCOLO Rotante de Witt	Gris mate



ES: 40-59



MC No.:255849



PELIGRO

Si huele a gas

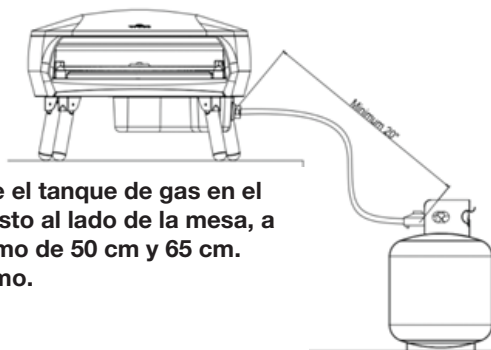
- Corte la entrada del gas al aparato
- Extinga cualquier llama viva
- Si sigue notando el olor, aléjese del aparato y llame al servicio de bomberos.

Si no sigue estas instrucciones podría causar un fuego o una explosión que podría causar daños en su propiedad, daños personales o la muerte.



PELIGRO

- Nunca deje este aparato funcionando sin supervisión.
- Este aparato no debe colocarse o usarse bajo una construcción combustible no protegida.
- No use este aparato a 3 m de cualquier estructura o material combustible o de un tanque de gas.
- No utilice este aparato a 7,5 m de cualquier líquido inflamable
- Si se iniciara un incendio, aléjese del aparato y llame inmediatamente al servicio de bomberos. No trate de extinguir un fuego de aceite o grasa con agua.



Coloque el tanque de gas en el suelo justo al lado de la mesa, a un mínimo de 50 cm y 65 cm. al máximo.



PELIGRO

- El manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el montaje y uso correctos del producto.
- Lea y siga las instrucciones y advertencias antes de montar y usar el producto.
- Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use el producto.
- No tire el manual para poder volver a consultarlo.



PELIGRO

ADVERTENCIA PROPOSICIÓN 65 DE CALIFORNIA

- (a) Manipular la parte de latón de este producto le expone al plomo, un químico que se sabe en el Estado de California, que causa cáncer y defectos congénitos entre otros problemas reproductivos. Lávese las manos después de usarlo.
- (b) Este producto contiene sustancias químicas, entre ellas plomo y sus compuestos, un químico que se sabe en el Estado de California, que causa cáncer y defectos congénitos entre otros problemas reproductivos.
- (c) Lávese las manos antes de usar este producto.

Para más información diríjase a: www.P65warnings.ca.gov



NO USE LLAMAS VIVAS PARA LOCALIZAR FUGAS DE GAS.
SI SIGUE HABIENDO UNA FUGA, PÓNGASE EN CONTACTO CON
UN GASISTA.

Compruebe siempre la manguera del gas en busca de fugas antes de usarla, si hay signos de abrasión, desgaste, cortes o fugas, se debe cambiar la manguera antes de que se ponga en marcha el aparato. La manguera de recambio será la que especifique el fabricante.

Este producto no está pensado para su uso comercial.

Las parrillas deben cumplir con los códigos locales o, en ausencia de ellos, con el código nacional de gas, ANSI Z223.1/NFPA 54, Almacenamiento y uso de gases de petróleo licuados, ANSI/NFPA 58; o el código de instalación de gas natural o propano, CSA B149.1; Almacenamiento y uso de propano, CSA B149.2; o el estándar para vehículos recreativos, ANSI A119.2/NFPA 1192; y código de vehículo recreativo, CSA Z240 RV Series, según proceda.

Mantenga la manguera de suministro alejada de superficies calientes.

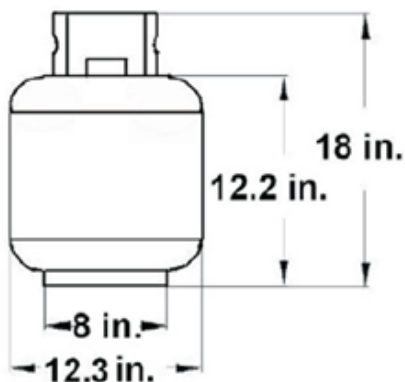
El horno de pizza debe estar a mínimo 914 mm (36 pulgadas) de cualquier pared combustible.

NOTA: Solo se debería almacenar un tanque de gas en el puesto a la vez.

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL USO DEL REGULADOR Y EL TANQUE DE PROPANO

ENTRADA DE GAS: Solo se debería usar el regulador de presión y la manguera que se proporcionan con la parrilla. Cualquier regulador de presión y manguera de repuesto tiene que estar especificado por el fabricante. La parrilla está configurada para propano líquido. No usar una fuente de gas natural.

REQUISITOS DEL TANQUE DE PROPANO LÍQUIDO: (El tanque de PL debe ser de 18 litros). Un tanque de propano líquido con golpes o oxidado puede ser peligroso y debería ser examinado por su proveedor. No use un tanque con una válvula dañada. El tanque de propano líquido tiene que estar construido y marcado según las especificaciones para tanques de propano del Departamento de Transporte de los Estados Unidos o la Comisión Estándar Nacional de Canadá CAN/CSA-B339, tanques, esferas y tubos para el transporte de bienes peligrosos. El tanque de 18 litros debe tener una válvula que acabe en una salida de válvula específica, según corresponda, para el tipo de conexión QCC1 en el estándar para conexiones de salida y entrada ANSI/CGA-V-1 de válvula de tanques de gas comprimido. Solo se puede almacenar un aparato de cocina con gas en interior si el tanque está desconectado y fuera del aparato de cocina de gas. El sistema de tanques debe estar colocado para la extracción de vapor. El tanque puede incluir un collar para proteger la válvula del tanque. Presión del colector: (en funcionamiento) 28 cm de columna de agua (W.C.), (en parada) 28,4 cm de columna de agua (W.C.). El tanque de propano líquido ha de instalarse con un dispositivo de protección frente a sobrellenados (OPD) Retire la tapa de la válvula del tanque de propano líquido que hay en el carrito.



PRUEBA DE FUGAS

GENERAL

Aunque se ha probado la estanqueidad de las conexiones de gas del aparato antes de su embalaje y envío, debe realizarse una prueba completa en el lugar de instalación. Antes de cada uso, compruebe la estanqueidad de las conexiones de gas usando el siguiente procedimiento. Si se detecta olor a gas en cualquier momento, debería detener el uso y comprobar el sistema en busca de fugas.

ANTES DE LA PRUEBA

Asegúrese de que el material de embalaje ha sido retirado del producto. Prepare una solución de una parte de detergente líquido y otra parte de agua. Necesitará una botella de aerosol, un cepillo o un paño para aplicar la solución a las conexiones.

PRUEBA

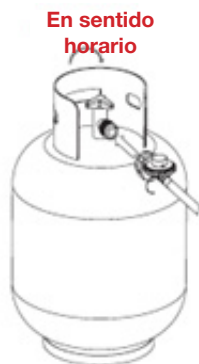
1. Apague la válvula del quemador.
2. Encienda la válvula del tanque de gas en sentido antihorario para abrir la válvula.
3. Aplique la solución jabonosa a todas las conexiones de gas. Aparecerán burbujas si hay una fuga.
4. Si hay una fuga, apague la entrada de gas inmediatamente y ajuste las conexiones donde haya fugas.
5. Encienda el gas y vuelva a comprobarlo.
6. Si siguiera habiendo fugas de gas desde cualquier conexión, apague el gas y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

CONECTAR EL TANQUE DE PROPANO LÍQUIDO:

Para conectar el tanque de suministro de gas de propano líquido: La válvula del tanque debería estar en posición "OFF". Si no, gire la válvula en sentido horario hasta que se detenga. Asegúrese de que la válvula del tanque tiene las conexiones de hilo macho externo tipo 1 correctas para ANSI Z211.81. Asegúrese de que las válvulas del quemador están en posición "OFF".

Compruebe las conexiones del montaje de la válvula, el puerto y el regulador, use la mano para apretar la tuerca en sentido horario hasta que se detenga. Usar una llave inglesa puede dañar la tuerca de acople rápido y causar una situación peligrosa, abra la válvula del tanque girándola en sentido antihorario.

Antes de encender la parrilla, use agua jabonosa para comprobar todas las conexiones en busca de fugas. Si encuentra una fuga, coloque la válvula del tanque en "OFF" y no use la parrilla hasta que su proveedor de propano líquido haga las reparaciones necesarias.



ADVERTENCIA:

1. No almacene un tanque de PL de sobra cerca o debajo de este aparato.
2. No llene el tanque más del 80 por ciento.
3. Si no se sigue la información de los puntos 1 y 2 de manera exacta, se podría causar la muerte o una lesión grave.

PRECAUCIÓN: Coloque una tapa antipolvo en la válvula del tanque siempre que no use el tanque. Instale únicamente el tipo de tapa antipolvo que viene con la válvula del tanque. Otro tipo de tapas o enchufes pueden resultar en una fuga de propano.

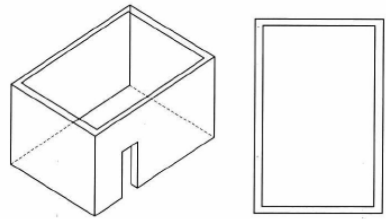
GUÍA DE INSTALACIÓN EN EXTERIORES

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

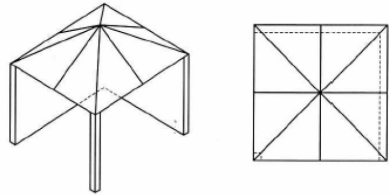
NUNCA utilice el horno para pizzas en el interior, en garajes, porches, cobertizos u otros lugares cerrados. El horno para pizzas no está pensado para su uso en barcos, autocaravanas o casas rodantes, y no debe colocarse cerca o debajo de ninguna superficie que pueda arder o sea sensible al calor. No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

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

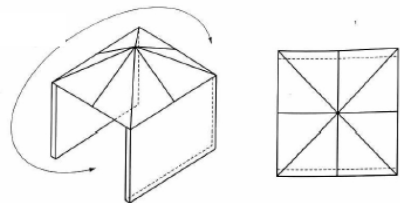
Ejemplo 1:
Ventilación desde el techo y la puerta abiertos



Ejemplo 2:
Abra ambos lados: delantera y a la derecha

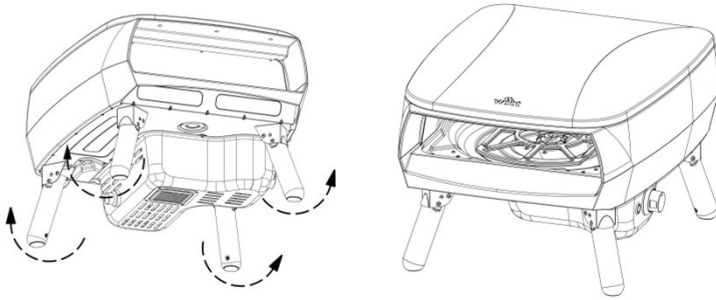


Ejemplo 3:
Abra ambos lados: delantera y detrás



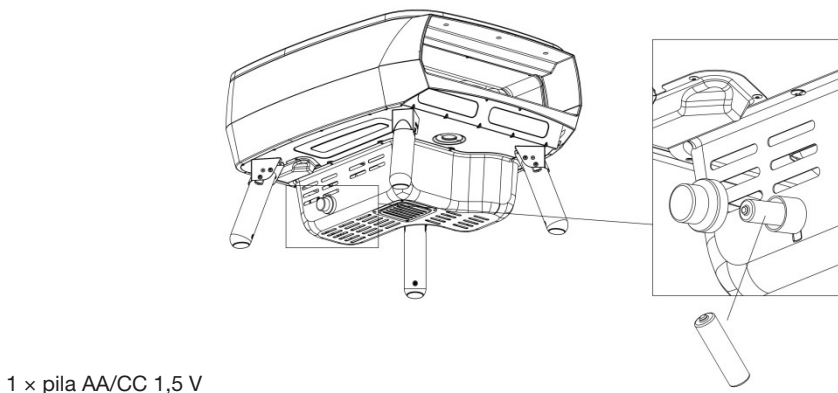
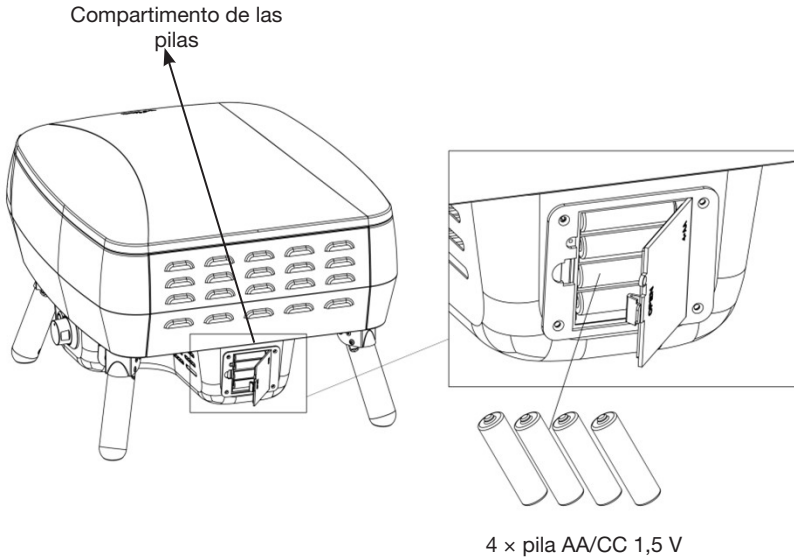
Montaje:

1. Despliegue las patas completamente y luego coloque el horno de pizza.
(tenga en cuenta que pesa hasta 19 kg).

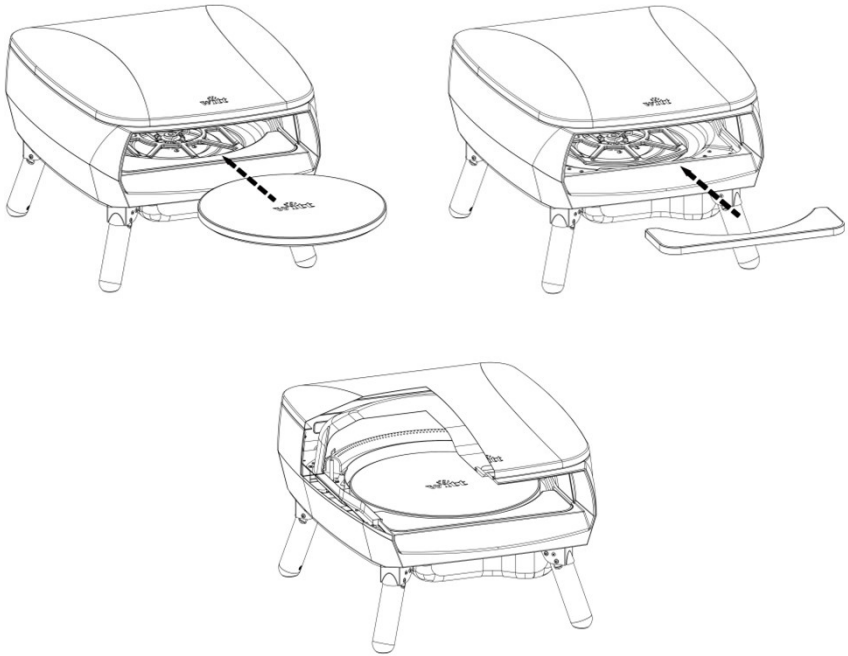


2. Desenrosque la tapa del encendido electrónico e introduzca una pila AA. Observe las marcas (+) y (-) en el compartimento de las pilas. Vuelva a atornillar la tapa en su sitio. Abra el compartimento de las pilas. Inserte cuatro pilas AA nuevas y coloque las pilas de manera que (+) y (-) estén en la dirección correcta de acuerdo con las indicaciones.

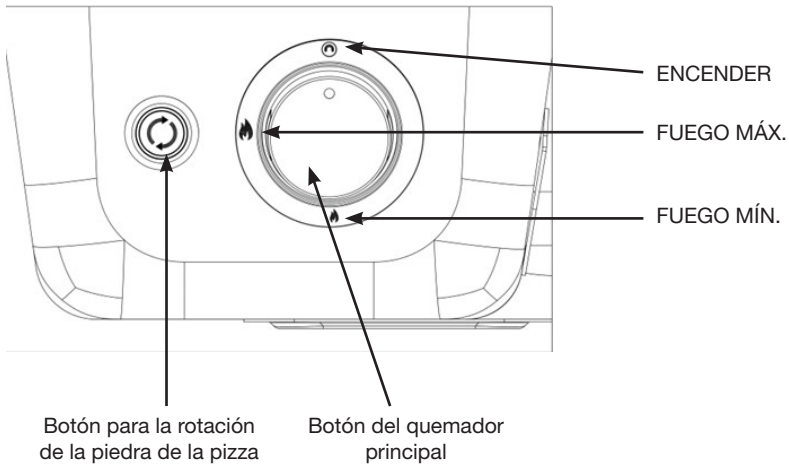
Cierre el compartimento de las pilas.



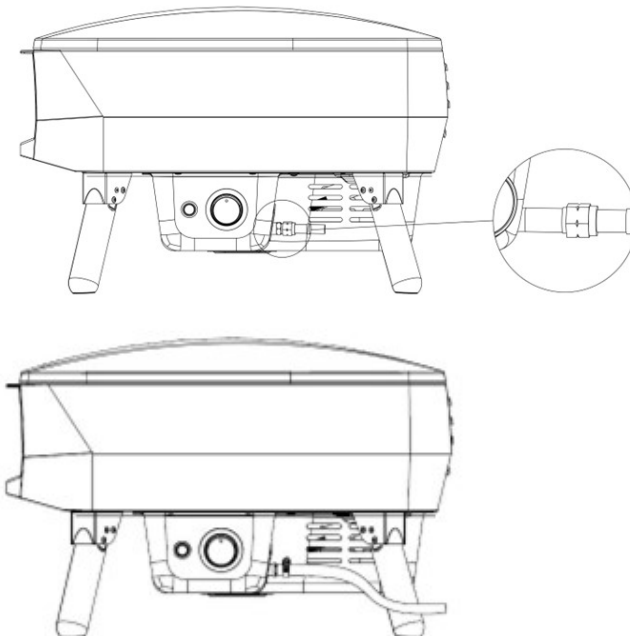
3. Retire el envoltorio de la piedra de pizza y colóquela en la bandeja de piedra para pizza.



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



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

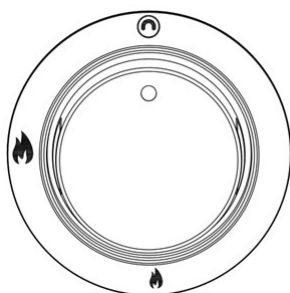


USO DEL HORNO PARA PIZZAS/GUÍA DE ENCENDIDO

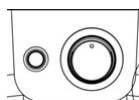
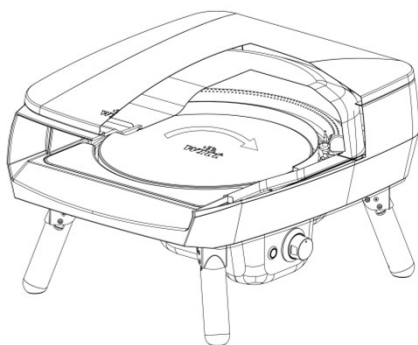
Cuando el regulador está bien conectado, se puede abrir el gas.

Witt PICCOLO Rotante

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



Pulse el botón para que la piedra de pizza gire.



Símbolo	Descripción
	Quemador principal
	Giro

CLEANING AND MAINTENANCE

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.
- Retirar la piedra para pizzas redonda y la piedra principal antes de limpiar
- Para limpiar cualquier suciedad o grasa persistente, utilice un poco de bicarbonato de sodio en una esponja húmeda. No utilice productos de limpieza.

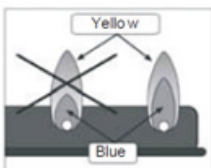
Piedra de pizza:

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

COMPROBAR LOS QUEMADORES PARA LA ESTABILIDAD DE LA LLAMA:

Compruebe visualmente que los quemadores funcionan bien cuando el aparato está en funcionamiento inspeccionando la llama/llamas de los quemadores sin las placas y la parrilla.

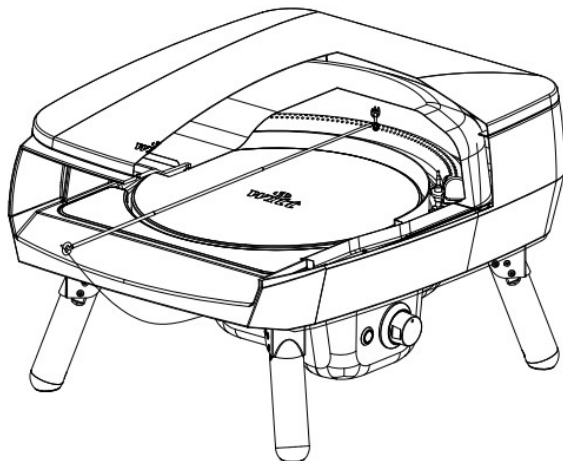
Una buena llama debería ser azul con la punta amarilla.



Nota: al inspeccionar la llama, tenga cuidado de no acercarse a ella, si lo hace puede resultar herido.

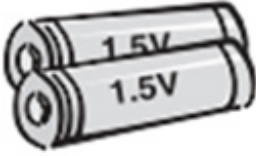
Quemador principal:

Coloque el encendedor con cuidado y encienda el quemador principal como se muestra abajo.



PARA ENCENDER CON UNA CERILLA

1. Si el quemador no se enciende tras varios intentos desde el encendedor, puede encender el quemador con una cerilla.
2. Si ya ha intentado encender el quemador usando el encendedor, espere 5 minutos a que el gas se disipe.
3. Coloque una cerilla en el soporte para cerillas, enciéndala e insértela por la apertura del horno en el quemador.
4. Presione y gire el encendedor hasta la posición MAX lentamente, el quemador debería prenderse inmediatamente.
5. Si el quemador no prende en 5 segundos, apague el encendedor y espere 5 minutos antes de volver a intentarlo.



QUÉ HACER Y NO HACER con las pilas

- Deshágase de las pilas adecuadamente para asegurarse de que ningún niño pequeño pueda comérselas. Busque atención médica inmediata si un niño se come una pila.
- NO mezcle las pilas viejas con las nuevas. Esto puede hacer que las pilas se sobrecalienten y tengan fugas.
- NO colocar pilas no recargables en un cargador.
- NO desmonte, rompa, pinche o dañe las pilas de cualquier otra manera. Esto puede resultar en fuga o rotura.
- Mantenga la salud de las pilas apagando el aparato y quitándolas cuando no se esté usando y no se espera volver a usarlo en un largo periodo de tiempo.
- USE las pilas correctas (4X pilas AA)
- Introduzca las pilas correctamente. Haga caso a los símbolos que muestran la manera correcta de colocar el lado positivo (+) y negativo (-) de las pilas.
- Retire las pilas gastadas del aparato y deséchelas correctamente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El quemador no se enciende:

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

La llama del quemador es irregular:

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

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 4.
La manguera está dañada.	Reemplace la manguera. (Póngase en contacto con el centro de servicios).
La válvula de gas está defectuosa.	Póngase en contacto con el centro de servicios
Las conexiones/juntas están dañadas.	Póngase en contacto con el centro de servicios

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. Para asegurarse de que la piedra frontal no bloquea la rotación, la piedra delantera debería empujarse hacia la parte de la apertura del horno.
La piedra de la pizza está dañada.	Póngase en contacto con el centro de servicios
Botón/contacto o los cables están dañados.	Póngase en contacto con el centro de servicios

INFORMACIÓN TÉCNICA

PICCOLO Rotante negro mate de Witt US/CA PICCOLO Rotante verde mate de Witt US/CA				
Tipos de gas	Número de quemadores	Tamaño del inyector	Valor de entrada (Btu/hr)	Presión del colector
Propore	1	1.21	17750	28 cm wc (2.74 kpa)

Detalles del producto	PICCOLO Rotante de Witt
Dimensiones	650 × 535 × 440
Peso NW/GW	19 / 26

GARANTÍA Y SERVICIO

IMPORTANTE

La garantía incluye materiales y salarios. Cuando se ponga en contacto con el departamento de servicios indique el nombre y el número de serie del producto, y complete el formulario de servicio en <https://service.witt.dk/service/da/witt/pizzaservice.aspx>.

Esta información se encuentra en el cartel de tipo. Anote la información de estas instrucciones para tenerla a mano. Esto facilita que el técnico de servicio encuentre las piezas de repuesto correctas.

Durante el periodo de garantía, su horno para pizzas será reparado por el Centro de Servicios Autorizados Witt, siempre y cuando su horno para pizzas sea entregado y recogido en el centro de servicios, vea 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.

Todas las solicitudes de servicio:

CORREO ELECTRÓNICO: service@wittpizza.dk

Más información en: www.wittpizza.com

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 2014/53/CE.

1935/2004. Witt Hvidevarer 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