

witt

ETNA Rotante Control 13"



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

CE 2531-25

UK
CA 8504-25

TABLE OF CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS	3
<i>Leak test</i>	4
<i>Gas cylinder connection</i>	5
<i>Disconnection of gas cylinder</i>	5
<i>Batteries</i>	6
TECHNICAL INFORMATION	7
OUTDOOR INSTALLATION GUIDE	8
<i>Assembly:</i>	9
USE OF THE PIZZA OVEN/IGNITION GUIDE	14
DISPLAY SCREEN OPERATING INSTRUCTIONS	15
CLEANING AND MAINTENANCE.....	17
TROUBLESHOOTING	18
WARRANTY AND SERVICE	20

SAFETY INSTRUCTIONS

To reduce the risk of fire or other damage, read this safety guide carefully and in its entirety before using this appliance.



- **DO NOT USE THIS APPLIANCE BEFORE YOU READ THE INSTRUCTIONS FOR USE**
- **DO NOT PLACE** ITEMS ON OR AGAINST THIS APPLIANCE
- **DO NOT KEEP** CHEMICALS, FLAMMABLE MATERIALS OR SPRAY CANS NEAR THIS APPLIANCE
- **DO NOT USE** THIS APPLIANCE INDOORS
- **DO NOT ALLOW** FATS/OILS, ASHES OR UNBURNT FUEL TO BUILD UP IN THE APPLIANCE BETWEEN PERIODS OF USE.

- **WARNING:** the pizza oven parts can be very hot! Keep young children away.
- Only for outdoors use. Never use the pizza oven in enclosed, covered rooms.
- Keep children and pets away from the appliance at all times.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after using the appliance.
- Do not modify the appliance.
- Sealed original parts from the manufacturer may not be modified by the user.
- Always wear barbecue gloves when handling hot components.
- Do not store the appliance indoors unless the gas cylinder is disconnected. If the appliance is left unused for an extended period, it should be removed and stored in its original packaging in a dry storage place.

Note: the gas cylinder must always be stored outdoors in a place with good ventilation. A disconnected gas cylinder must not be stored in a building, garage or other enclosed area! Gas cylinders must be stored standing outdoors in a place inaccessible to children.

- **CAUTION:** Cleaning and maintenance must be carried out only when the oven has completely cooled and when 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.

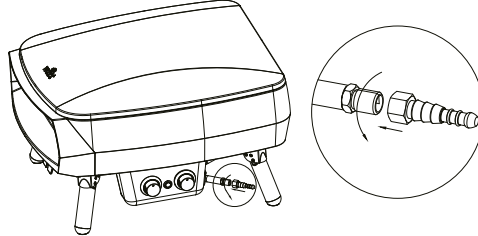
IMPORTANT: if the gas leakage cannot be stopped, turn off the gas supply and contact customer service.

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 EN 16436-1: 2014+ A3:2020. The regulator must comply with the EN 16129:2013.



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

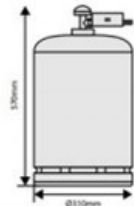
NOTE: If you have purchased a gas regulator with a hose fitted with a threaded connection, the adapter must not be installed. The adapter is only required when using a standard hose without a thread.

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) is 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.

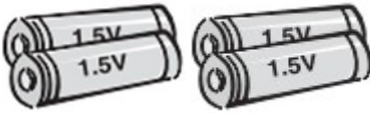
Leak tests: Once the hose and regulator are fitted and secured according to the instructions, the gas can be turned on. Then spray the joints with a water/soap mixture to check for any leaks.

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



Gas cylinder disconnection:

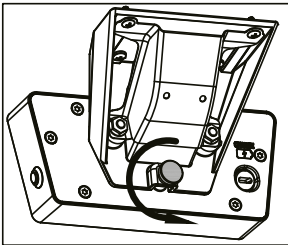
- When disconnecting gas cylinder: Make sure the oven on/off button is turned to the OFF position. Make sure the cylinder valve is in the closed position. Disconnect the regulator assembly from the gas cylinder and remove it. Be sure to keep the gas cylinder at least one metre from the oven to avoid 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.



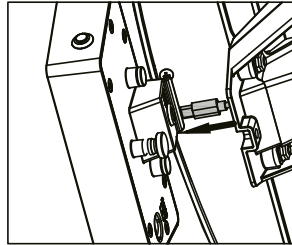
Batteries:

- 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 (5 x 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. Do not throw batteries in the trash, they should be disposed of at the nearest recycling center.

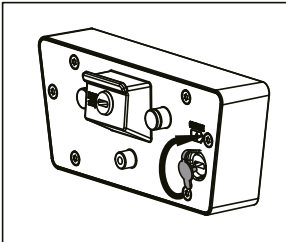
Display screen charging instructions



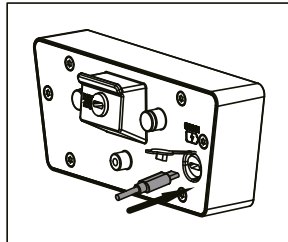
1. Screw out the screw



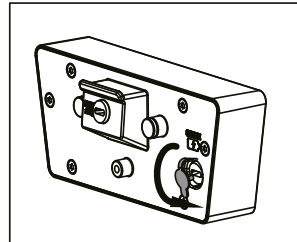
2. Remove the connection cable.



3. Open the waterproof cover.



4. Use the original adapter and insert the Type-C connector of the charger into the charging port. Keep the screen switch turned on while charging. During charging, ensure no water splashes onto the power outlet.



5. After the charging is completed, cover it with the waterproof rubber sleeve.

TECHNICAL INFORMATION

Model number	Recipient country	Total heat supply	Burners	Injector/Size labelling	Categories	Gas types
ETNA Rotante Control 13"	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR, IL	7,1 kW (G30: 549 g/h G31: 537 g/h)	4	Φ0.95 (Main) Φ0.56 (Left) Φ0.56 (Right) Φ0.4 (Bottom)	I3+(28~30/37)	G30 Butane 28~30mbar G31 Propane 37mbar
	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GB, HR, HU, IT, LT, LU, SI, MT, NL, NO, RO, SE, KE, IS	7,1 kW (549 g/h)	4	Φ0.95 (Main) Φ0.56 (Left) Φ0.56 (Right) Φ0.4 (Bottom)	I3B/P(30)	G30 Butane or G31 Propane 30mbar
	AT, CH, DE, SK	7,1 kW (549 g/h)	4	Φ0.83 (Main) Φ0.49 (Left) Φ0.49 (Right) Φ0.35 (Bottom)	I3B(50)	G30 Butane/ G31 Propane 50mbar
	PL	7,1 kW (537 g/h)	4	Φ0.95 (Main) Φ0.56 (Left) Φ0.56 (Right) Φ0.4 (Bottom)	I3P(37)	G31 Propane 37mbar

Product Details	ETNA Rotante Control 13"
Dimensions mm	725 × 625 × 464 mm
Weight NW/GW kg	26,5 / 35,5 kg

PIN CODE: 1336DP082

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.

Precautions to be taken in the case of blockage of the Venturi or Venturis:

Clean the burners with a soft brush or blow them out with compressed air.

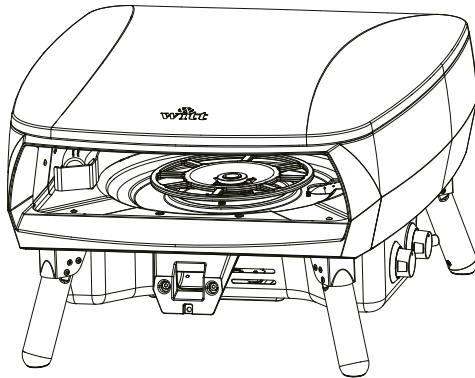
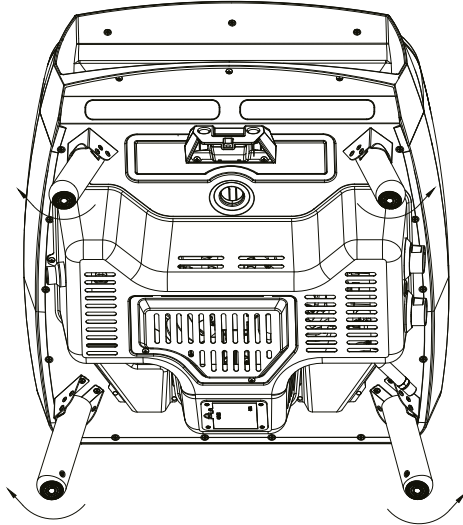
Clean out blocked holes using pipe cleaners or wire.

This appliance must be kept away from flammable materials during use.

When change the gas cylinder which shall be carried out away from any source of ignition.

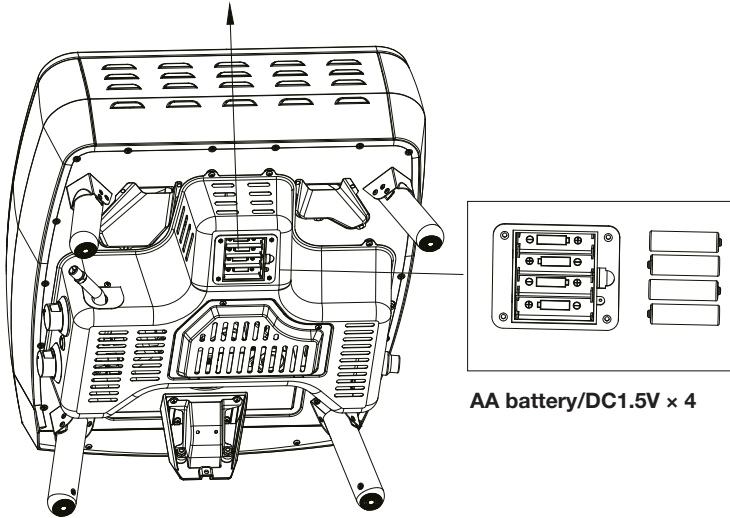
Assembly:

1. Unfold the legs completely and then stand the pizza oven

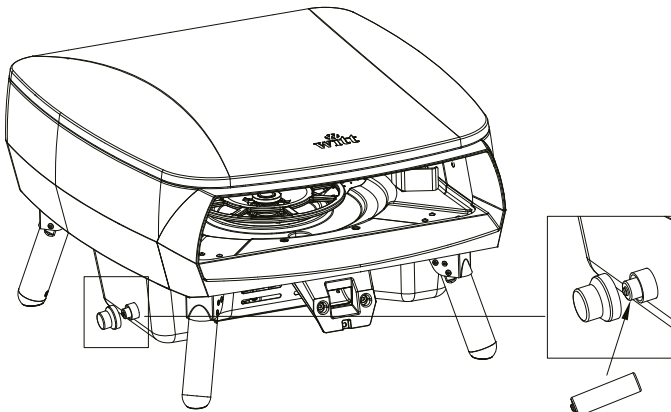


2. Unscrew the electronic ignition cover and insert an AA battery. Note the (+) and (-) markings in the battery compartment. Screw the cover back into place. Open the battery compartment. Insert four new AA batteries and place the batteries so that (+) and (-) are in the right direction in accordance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

Battery compartment

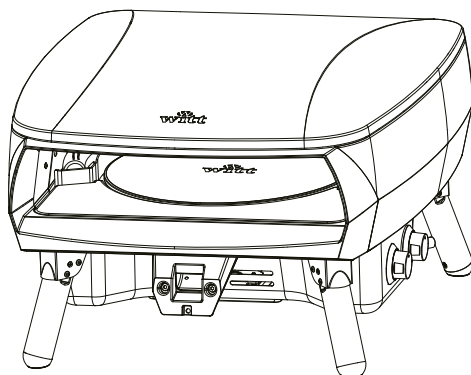
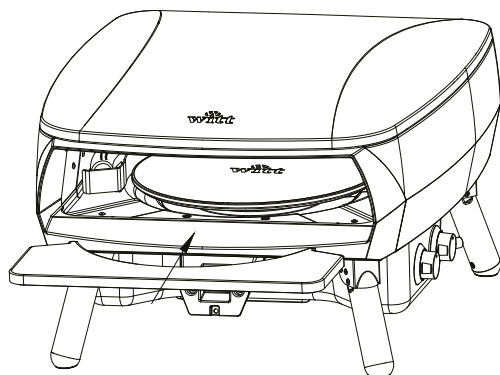
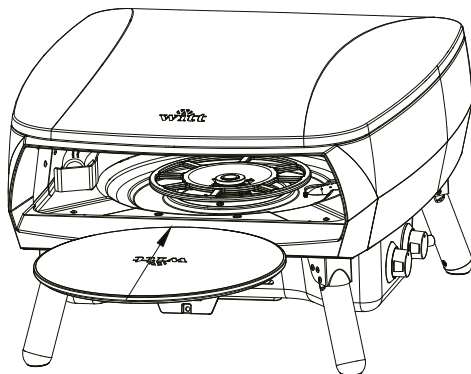


AA battery/DC1.5V x 4

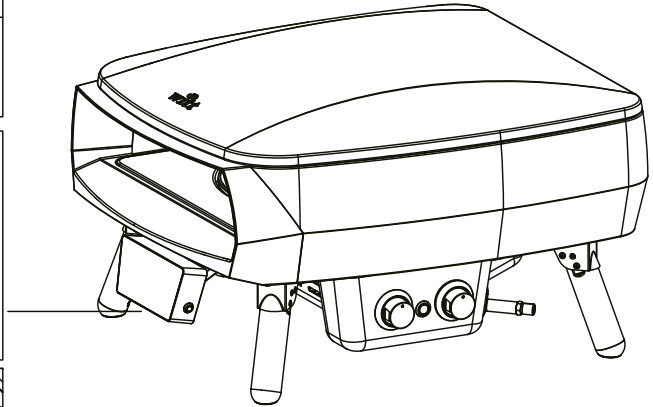
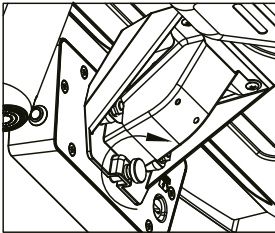
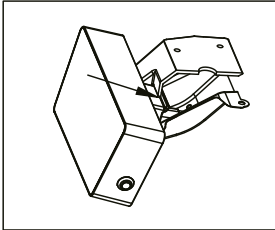
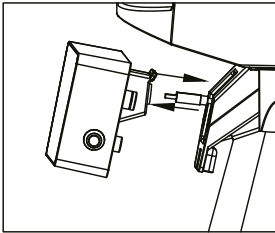


AA battery/DC1.5V x 1

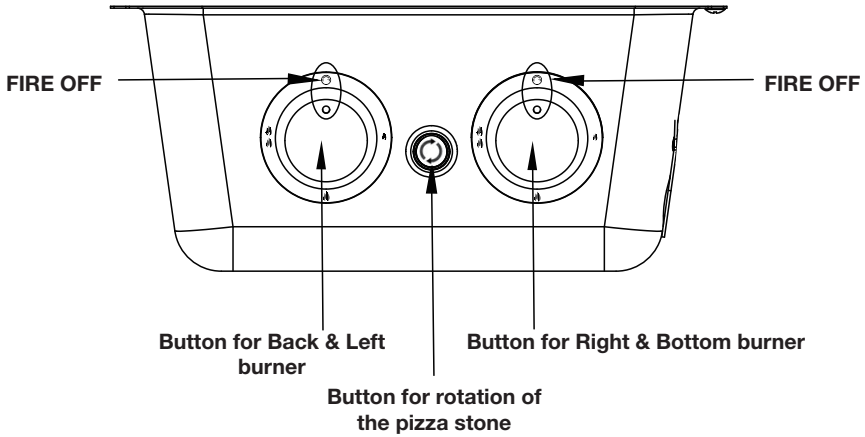
3. Remove the packaging from the pizza stone and fit to the pizza stone tray.



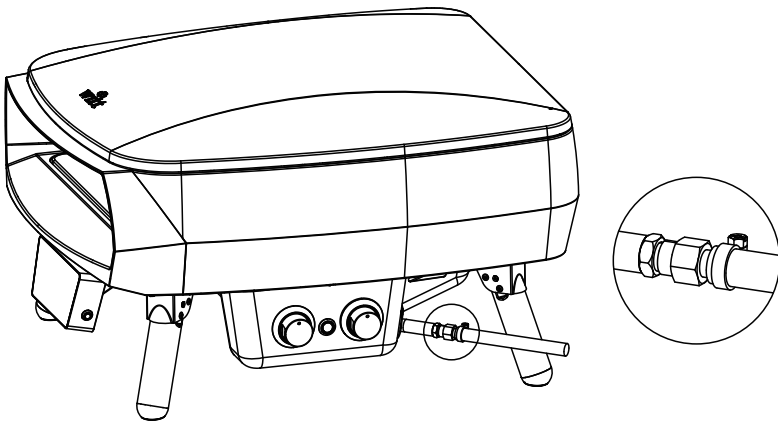
4. First, connect the Type-C port, then insert the display screen into the slot, and finally tighten the screws on the back of the screen.



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.

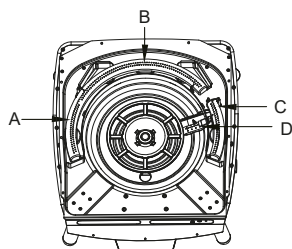


USE OF THE PIZZA OVEN / IGNITION GUIDE

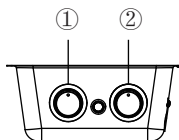
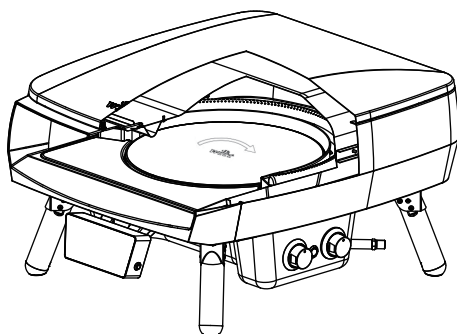
When the regulator is properly connected, the gas can be turned on.

Witt ETNA Rotante Control 13"

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.

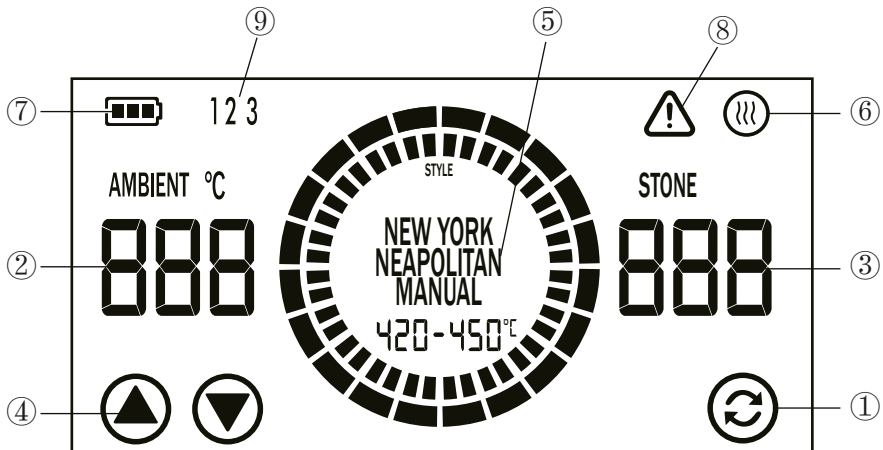


Press the button to set the pizza stone rotating.



Knob 1			Knob 2		
Illustration	Symbol	Description	Illustration	Symbol	Description
		All burner Off			All burner Off
		A & B burner max			C & D burner max
		B burner max			D burner max
		B burner min			D burner min

DISPLAY SCREEN OPERATING INSTRUCTIONS



- 1:** Gently tap Button **①** to start or stop the pizza stone motor. Press and hold for 3 seconds to enter standby mode (display completely off). If there is no operation for 5 minutes, the display will automatically enter standby mode. In standby mode, touch anywhere on the display to wake it up.
- 2:** Oven Ambient Temperature Icon **②** — Displays the current oven ambient temperature, or, in Manual mode, swipe up or down to set the temperature.
- 3:** Pizza Stone Temperature Icon **③** — Displays the current pizza stone temperature, or, in Manual mode, swipe up or down to set the temperature.
- 4:** Mode Selection Button **④** — Used to select the pizza mode. Pizza modes include: Manual → Neapolitan → Roman → New York → Detroit Style → Greek Style → Chicago Style → Manual. Press and hold Up Button for 3 seconds to switch between °C and °F.
- 5:** Pizza Mode Icon **⑤** — Displays the currently selected pizza mode. Swipe up or down on the icon to change the mode.
- 6:** Bottom Burner Flame Icon **⑥** — Indicates whether the bottom burner is operating.
- 7:** Battery Level Icon **⑦** — Displays the battery level.
- 8:** Error Indicator Icon **⑧** — Lights up when an error occurs.
- 9:** Error Type Icon **⑨** — The corresponding error type icon lights up when the associated error (Type 1/2/3...) is detected.

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

Use Mode Selection Button ④ or swipe on Icon ⑤ to select the Neapolitan mode. After 1 second, the selection will be automatically confirmed. The inner ring displays the preheating progress. When the temperature reaches 420 °C , a green segment will light up and a “beep” sound will be heard.

Pizza Mode	Neapolitan	Roman	New York	Detroit Style	Greek Stylee	Chicago Style
Pre-set temperature range/°C	420-450	300-350	260-290	240-260	230-250	200-220

Manual Mode Operating Instructions

- 1: Use Mode Selection Button ④ or swipe on Icon ⑤ to select the Manual mode. After 1 second, the selection will be automatically confirmed.
- 2: Swipe Icon ② and Icon ③ to set the oven ambient temperature and pizza stone temperature. (Settable temperature range: 50 °C to 540 °C.)
- 3: When the set temperature is reached (either the oven ambient temperature or the pizza stone temperature), the current temperature will flash three times, accompanied by a “beep” sound.

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.
- Do not use water to clean the pizza stone.

TROUBLESHOOTING

The burner will not ignite:

The gas valve is not on.	Turn on the valve.
The gas cylinder is empty.	Replace the gas cylinder with a new one.
The ignition button doesn't work.	Check the battery.
There is no spark on ignition.	Check the battery. If it's not a battery issue, please 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

SCREEN ERROR CODE

Error Code	Error Cause	Solution
1	K-type Thermocouple Error (Oven Ambient)	Please contact the customer service center
2	Standard Thermocouple Error (Bottom Burner)	Please contact the customer service center
3	Infrared Thermometer Error	Please contact the customer service center
4	Over-temperature Alarm(Ambient or Pizza Stone >700 °C)	Turn off the power and wait for the machine to cool down. Check whether the error code disappears. If it does not, please contact the customer service center
5	Communication Error (Screen Driver Board & Sensor Board)	Please contact the customer service center
6	NTC Error (Power Board)	Turn off the power and wait for the machine to cool down. Check whether the error code disappears. If it does not, please contact the customer service center
7	NTC Error (Sensor Board)	Turn off the power and wait for the machine to cool down. Check whether the error code disappears. If it does not, please contact the customer service center
<p>If an error occurs, contact customer service and quote the error code. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.</p>		

WARRANTY AND SERVICE

IMPORTANT

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

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

WARRANTY

Two years

THE WARRANTY DOES NOT COVER:

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

TRANSPORT DAMAGE

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

COMMERCIAL PURCHASES

Commercial purchases are all purchases of devices that are not intended to be used in private households but instead intended to be used for commercial purposes (in restaurants, cafés, canteens, etc.) or intended to be hired out or otherwise used by multiple users in turn.

There is no warranty offered for commercial purchases, as this product is only intended for regular household use.

All requests for service:

See more at: www.wittpizza.com

EC Declaration of Conformity:

Witt Hvidevarer 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 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

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	23
TEST D'ÉTANCHÉITÉ.....	24
RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ	25
DÉBRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ	25
BATTERIES	26
INFORMATIONS TECHNIQUES	27
GUIDE D'INSTALLATION À L'EXTÉRIEUR	28
MONTAGE :	29
UTILISATION DU FOUR À PIZZA/GUIDE DE MISE EN MARCHÉ	34
MODE D'EMPLOI DE L'ÉCRAN D'AFFICHAGE	35
NETTOYAGE ET MAINTENANCE.....	37
DÉPANNAGE	38
GARANTIE ET SERVICE	40

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour réduire le risque d'incendie ou d'autres dommages, veuillez lire attentivement et intégralement ce guide de sécurité avant d'utiliser cet appareil.



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

- **AVERTISSEMENT** : les parties du four à pizza peuvent être très chaudes ! Éloignez les jeunes enfants.
- Réservé à un usage extérieur. N'utilisez jamais le four à pizza dans des pièces fermées ou couvertes.
- Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart de l'appareil à tout moment.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz après avoir utilisé l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Les pièces originales scellées du fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.
- Portez toujours des gants anti-chaueur lorsque vous manipulez des éléments chauds.
- Ne rangez pas l'appareil à l'intérieur si la bouteille de gaz n'est pas débranchée. Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, il doit être retiré et stocké dans son emballage original 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 pas être stockée dans un bâtiment, dans un garage ou dans un autre endroit fermé ! Les bouteilles de gaz doivent être stockées debout à l'extérieur, dans un endroit inaccessible aux enfants.

- **ATTENTION** : Le nettoyage et la maintenance ne doivent être effectués que lorsque le four est complètement refroidi et lorsque la bouteille de gaz est débranchée.
- Ne laissez jamais de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact ou être trop près du brûleur ou de toute surface chaude jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi. Le matériau peut s'enflammer et causer des blessures graves.
- Certaines matières synthétiques sont hautement inflammables et ne doivent pas être portés lors de l'utilisation du four. Il convient de ne pas porter de vêtements ou de manches amples 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, sur des nappes ou des surfaces similaires.
- Le four à pizza n'est pas destiné à être utilisé sur des bateaux, dans des camping-cars ou dans des caravanes.
- Ne faites pas de modification sur le four à pizza, car vous risquez de vous blesser ou d'endommager l'appareil.
- Les modifications non autorisées apportées au four à pizza entraîneront également l'annulation de la garantie.
- Le four à pizza ne doit pas être surplombé par des arbres ou des structures de toit.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ :

- **VÉRIFIEZ TOUS LES RACCORDS DE GAZ, LES CONNEXIONS ET LES JOINTS DE L'APPAREIL AVANT DE L'UTILISER** : Bien que les raccords de gaz de l'appareil aient fait l'objet d'un test d'étanchéité avant l'emballage et l'expédition, un test complet doit être effectué sur le site 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. Il y aura des bulles de savon 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 période prolongée pendant laquelle le four n'a pas été utilisé.
- Assurez-vous que la valve est correctement positionnée. Assurez-vous que le tuyau n'est pas endommagé.

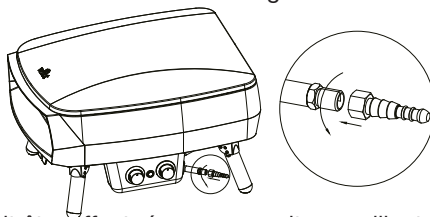
IMPORTANT : si la fuite de gaz ne peut être arrêtée, coupez l'alimentation en gaz et contactez le service clientèle.

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

NOTE : Comme certaines solutions de test, y compris l'eau savonneuse, peuvent provoquer de la rouille, tous les raccords doivent être rincés à l'eau une fois que le test d'étanchéité est 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 EN 16436-1: 2014+ A3:2020. Le régulateur doit être conforme à la norme EN 16129:2013.



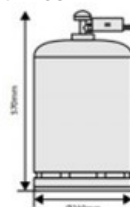
- L'installation de l'adaptateur doit être effectuée comme suit, en veillant à ce que l'adaptateur soit solidement serré. Remarque : l'adaptateur à gaz et le manuel d'instructions sont placés ensemble dans un sac en plastique.

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

DANGER : N'utilisez pas de régulateur de pression réglable (comme ceux utilisés pour les brûleurs de mauvaises herbes). Risque d'explosion ou de combustion.

- La puissance nominale (pression du gaz) est comprise entre 28 et 37 mbar, et 50 mbar en Allemagne, en Autriche et en Suisse.
- Les tuyaux usés ou endommagés doivent être remplacés. Vérifiez que le tuyau n'est pas écrasé, fendu ou en contact avec le four à pizza, sauf à l'endroit où il est connecté
- Dans certaines régions, le tuyau et le régulateur peuvent ne pas être fournis avec l'appareil.
- Le tuyau de l'appareil ne doit pas dépasser 1,5 mètre.
- Raccordez la bouteille de gaz au four à l'aide du tuyau et du régulateur. Serrer les écrous avec précaution, mais sans trop les serrer ni les tordre. Veillez à ne pas endommager les raccords du régulateur. Assurez-vous que TOUS les vannes et tous les boutons du four sont en position Off avant d'ouvrir la bouteille de gaz.
- Le tuyau du régulateur 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 régulateur de la bouteille (et non du four lui-même).
- Remplacez le tuyau flexible conformément aux directives nationales applicables.
- N'utilisez pas de bouteille de GPL dont la largeur maximale est de 310 mm et la hauteur de 570 mm.

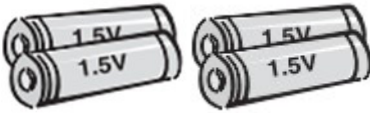
Test d'étanchéité : Une fois que le tuyau et le régulateur sont installés et fixés conformément aux instructions, le gaz peut être allumé. Vaporisez ensuite les joints avec un mélange d'eau et de savon pour vérifier qu'il n'y a pas de fuites.



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

Débranchement de la bouteille de gaz :

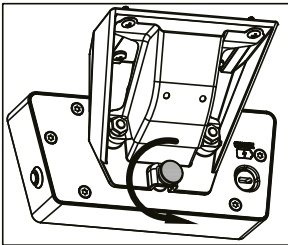
- Lors du débranchement de la bouteille de gaz : Assurez-vous que le bouton marche/arrêt du four est en position OFF. Assurez-vous que la vanne de la bouteille de gaz est en position fermée. Débranchez l'ensemble du régulateur de la bouteille de gaz et retirez-le. Veillez à ce que la bouteille de gaz se trouve à au moins un mètre du four pour éviter tout risque d'inflammation.
- Exigences/règles relatives au régulateur et au tuyau : le régulateur utilisé avec votre four à gaz doit être homologué CE et conforme aux exigences et réglementations applicables. ²⁵



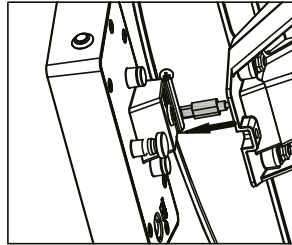
Piles :

- 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 de piles usagées avec des piles neuves. Cela peut entraîner une surchauffe et une fuite des piles.
- 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 retirant les piles lorsque l'appareil n'est pas utilisé ; ou n'est pas prévu d'être utilisé, pendant une période prolongée.
- Utilisez le type de pile spécifique (5 piles AA).
- Insérez les piles correctement. Assurez-vous que les pôles (- et +) des piles sont tournés dans le bon sens.
- Les piles usagées doivent être retirées immédiatement de l'appareil et mises au rebut de manière sécurisée et correcte, conformément à la réglementation en vigueur. Ne jetez pas les piles à la poubelle, elles doivent être déposées dans le centre de recyclage le plus proche..

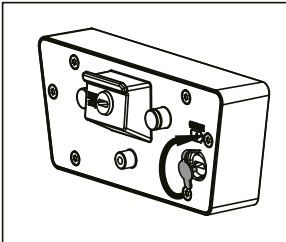
Chargement de l'écran d'affichage



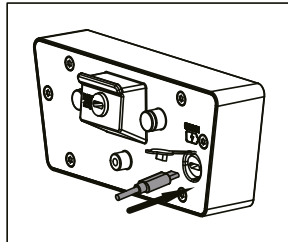
1. Dévissez la vis.



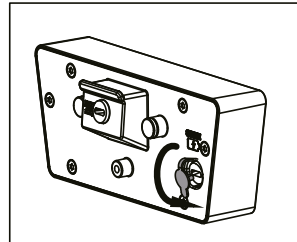
2. Retirez le câble de connexion.



3. Ouvrez le couvercle étanche.



4. Utilisez l'adaptateur d'origine et insérez le connecteur Type-C du chargeur dans le port de charge. Gardez l'interrupteur de l'écran en position « allumé » pendant la charge. Pendant la recharge, veillez à ce que la prise électrique n'entre pas en contact avec de l'eau.



5. Une fois la charge terminée, couvrez l'écran avec le manchon en caoutchouc étanche.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle Numéro	Pays destinataire	Total chaleur alimentation	brûleurs	Injecteur/ Taille	Catégories	Types de gaz
ETNA Rotante Control 13"	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR, IL	7,1 kW (G30: 549 g/h G31: 537 g/h)	4	Φ0.95 (Principal) Φ0.56 (Gauche) Φ0.56 (Droite) Φ0.4 (Fond)	I3+(28~30/37)	G30 Butane 28~30mbar G31 Propane 37mbar
	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GB, HR, HU, IT, LT, LU, SI, MT, NL, NO, RO, SE, KE, IS	7,1 kW (549 g/h)	4	Φ0.95 (Principal) Φ0.56 (Gauche) Φ0.56 (Droite) Φ0.4 (Fond)	I3B/P(30)	G30 Butane or G31 Propane 30mbar
	AT, CH, DE, SK	7,1 kW (549 g/h)	4	Φ0.83 (Principal) Φ0.49 (Gauche) Φ0.49 (Droite) Φ0.35 (Fond)	I3B(50)	G30 Butane/ G31 Propane 50mbar
	PL	7,1 kW (537 g/h)	4	Φ0.95 (Principal) Φ0.56 (Gauche) Φ0.56 (Droite) Φ0.4 (Fond)	I3P(37)	G31 Propane 37mbar

Détails du produit	ETNA Rotante Control 13"
Dimensions mm	725 x 625 x 464 mm
Poids Net/Poids Brut (en KG)	26,5 / 35,5 kg

PIN CODE: 1336DP082

GUIDE D'INSTALLATION À L'EXTÉRIEUR

Le four à pizza est destiné exclusivement à un usage extérieur et ne peut être utilisé que dans un endroit bien ventilé, à l'écart des matériaux combustibles. N'utilisez JAMAIS le four à pizza à l'intérieur, dans des garages, des vérandas, des abris de jardin ou d'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 doit pas être placé à proximité ou en dessous d'une surface susceptible de brûler ou sensible à la chaleur. Ne bloquez pas l'arrivée d'air et la combustion autour du four à pizza lorsqu'il est utilisé. Une ventilation adéquate est nécessaire au bon fonctionnement et à l'efficacité du four à pizza. Cela est également plus sûr 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 ouvert sur au moins deux côtés ou par le haut. Il est important de noter qu'en cas de fuite de gaz, il est possible que le gaz s'échappe et s'éloigne, évitant ainsi qu'une explosion ne se produise.

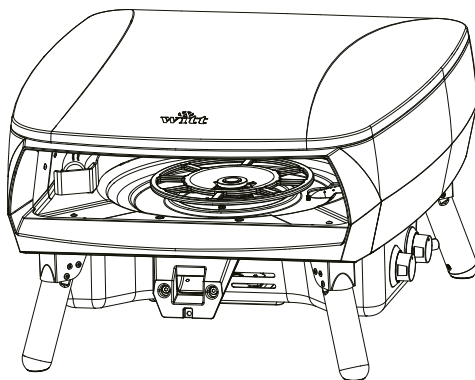
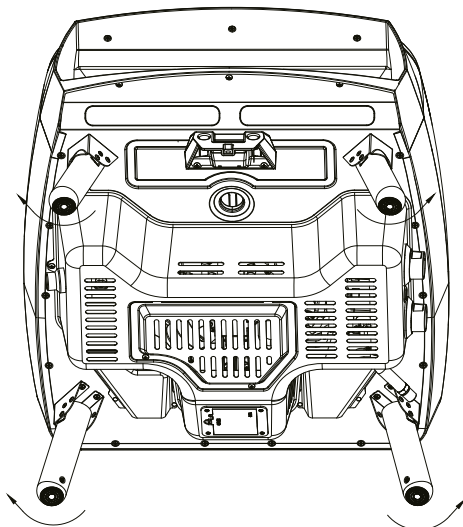
Précautions à prendre en cas de blocage du Venturi ou des tubes Venturi : Nettoyez les brûleurs avec une brosse douce ou soufflez-les avec de l'air comprimé. Déboucher les trous obstrués à l'aide de cure-pipes ou de fil métallique.

Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.

Le changement de la bouteille de gaz doit être effectué loin de toute source d'inflammation.

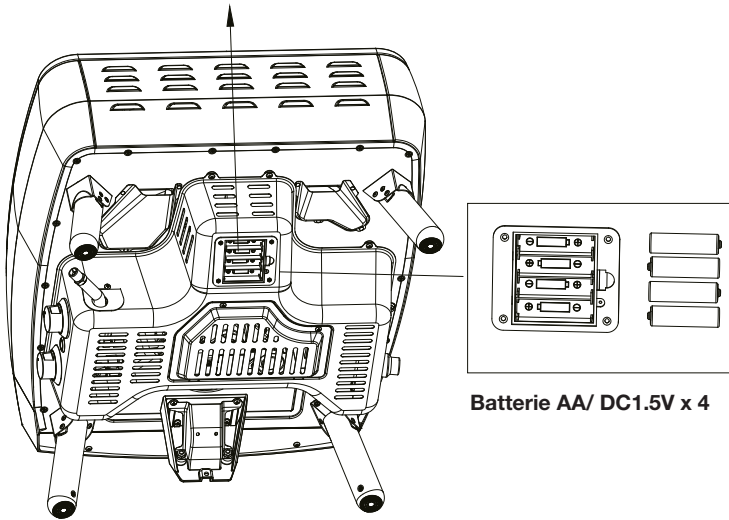
Montage:

1. Dépliez complètement les pieds et poser le four à pizza.

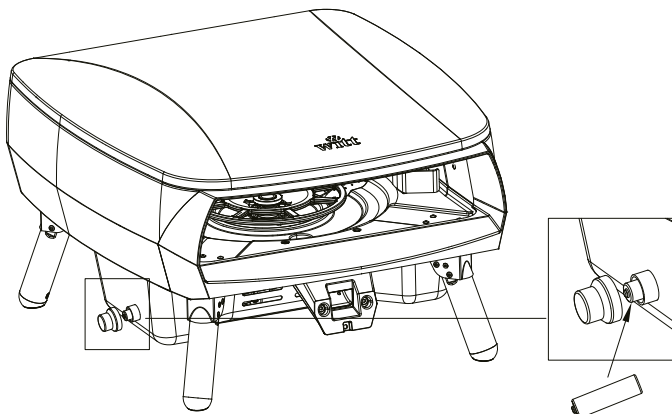


2. Dévissez le couvercle de l'allumage électronique et insérez une pile AA. Notez les marques (+) et (-) dans le compartiment des piles. Vissez le couvercle en place. Ouvrez le compartiment à piles. Insérez quatre nouvelles piles AA et placez les piles de manière à ce que (+) et (-) soient dans la bonne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

Compartiment à piles

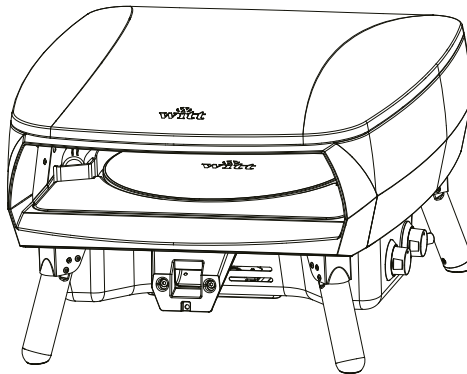
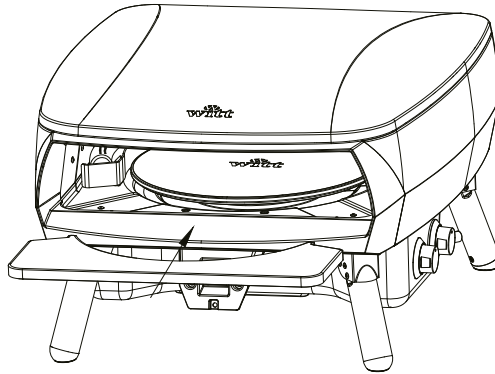
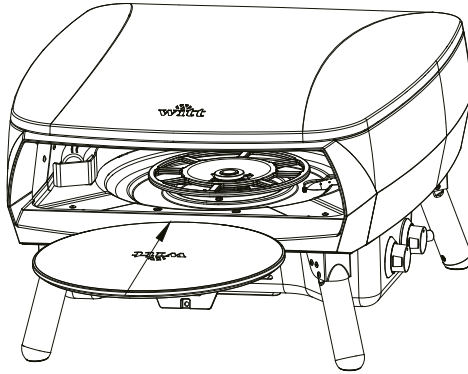


Batterie AA/ DC1.5V x 4

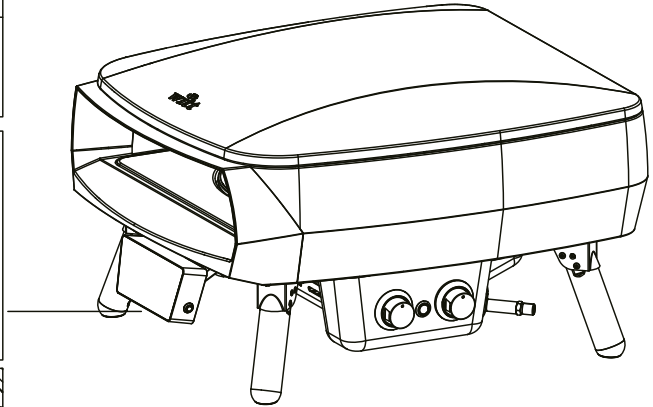
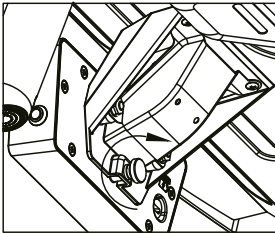
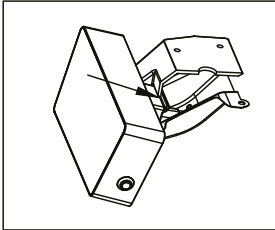
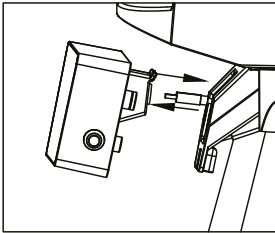


Batterie AA/ DC1.5V x 1

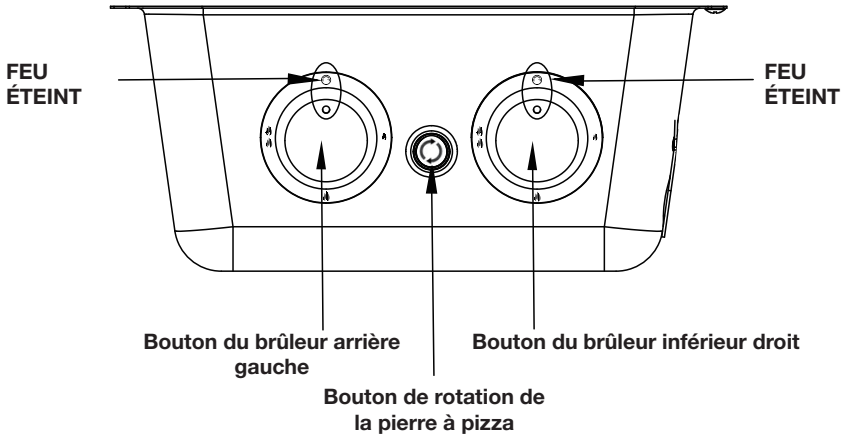
3. Retirez l'emballage de la pierre à pizza et placez-la sur le plateau de la pierre à pizza.



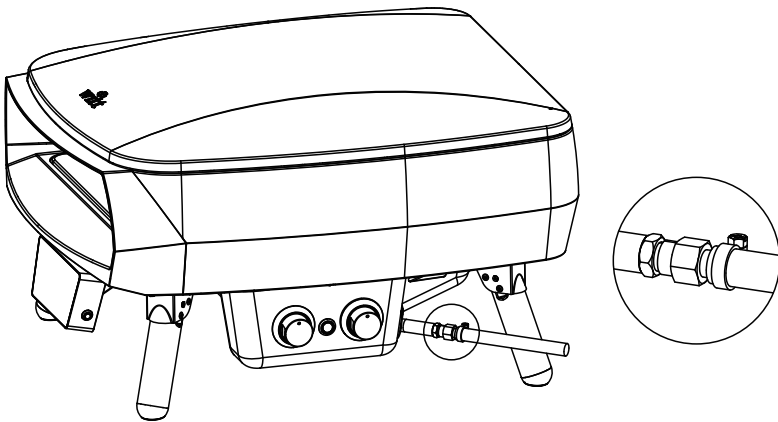
4. Tout d'abord, connectez le port Type-C, puis insérez l'écran d'affichage dans la fente, et pour finir, serrez les vis à l'arrière de l'écran.



5. Assurez-vous que les boutons des brûleurs sont en position OFF avant de raccorder le tuyau de gaz.



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

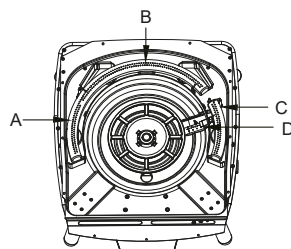


UTILISATION DU FOUR À PIZZA / GUIDE DE MISE EN MARCHÉ

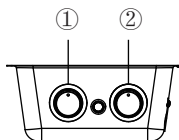
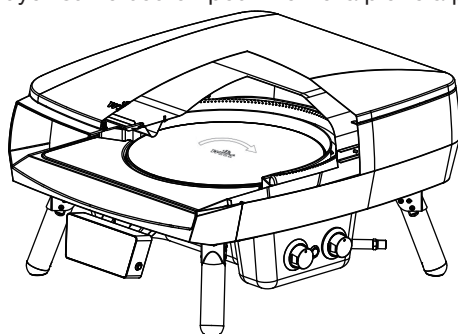
Lorsque le régulateur est branché correctement, le gaz peut être allumé.

Witt ETNA Rotante Control 13"

Pour allumer le brûleur : appuyez sur le bouton marche/arrêt et tournez-le simultanément dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic et que le brûleur s'allume. Cela prend environ 8 à 10 secondes, car le gaz doit passer par le tuyau du brûleur jusqu'au four. Maintenez le bouton marche/arrêt enfoncé pendant 10 secondes supplémentaires après la mise en marche, puis relâchez le bouton. Réglez le brûleur comme vous le souhaitez. Si le brûleur ne s'allume pas, laissez le bouton en position OFF et patientez cinq minutes avant de réessayer. Appuyez sur le bouton du milieu pour faire tourner la pierre à pizza.

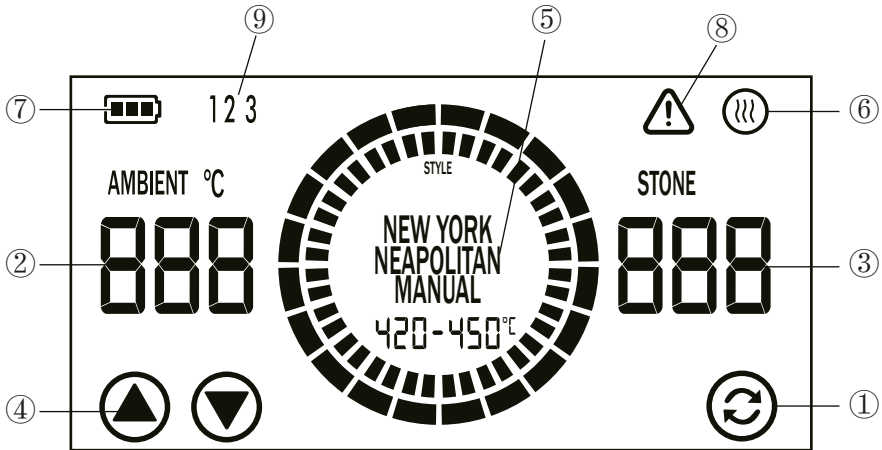


Appuyez sur le bouton pour mettre la pierre à pizza en rotation



Bouton 1			Bouton 2		
Illustration	Symbole	Description	Illustration	Symbole	Description
		Tout brûleur éteint			Tout brûleur éteint
		Brûleurs A et B max			Brûleur C et D max
		Brûleur B max			Brûleur D max
		Brûleur B min			Brûleur D min

MODE D'EMPLOI DE L'ÉCRAN D'AFFICHAGE



- 1: Appuyez doucement sur le bouton ① pour démarrer ou arrêter le moteur de la pierre à pizza. Appuyez et maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes pour passer en mode veille (affichage complètement éteint). S'il n'y a pas d'activité pendant 5 minutes, l'écran passera automatiquement en mode veille. En mode veille, touchez n'importe quel endroit sur l'écran pour le réactiver.
- 2: Icône de température du four ② — Affiche la température actuelle du four. En mode Manuel, balayez vers le haut ou vers le bas pour régler la température.
- 3: Icône de température de la pierre à pizza ③ — Affiche la température actuelle de la pierre à pizza. En mode Manuel, balayez vers le haut ou vers le bas pour régler la température.
- 4: Bouton de sélection de mode ④ — Utilisé pour sélectionner le mode de pizza. Les modes de pizza sont les suivants : Manuel - Napolitaine - Romaine - New York - Detroit - Grecque - Chicago - Manuel. Appuyez sur le bouton Haut et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour basculer entre les degrés Celsius et Fahrenheit (°C et °F).
- 5: Icône du mode pizza ⑤ — Affiche le mode de pizza actuellement sélectionné. Balayez l'icône vers le haut ou vers le bas pour changer de mode.
- 6: Icône de la flamme du brûleur inférieur ⑥ — Indique si le brûleur inférieur fonctionne.
- 7: Icône de niveau de batterie ⑦ — Affiche le niveau de la batterie.
- 8: Icône de l'indicateur d'erreur ⑧ — S'allume lorsqu'une erreur se produit.
- 9: Icône de type d'erreur ⑨ — L'icône du type d'erreur correspondant s'allume lorsque l'erreur associée (type 1/2/3...) est détectée.

Mode d'emploi des modes prééglés (En utilisant le mode pizza napolitaine comme exemple)

Utilisez le bouton de sélection de mode ④ ou balayez sur l'icône ⑤ pour sélectionner le mode Napolitaine. Après 1 seconde, la sélection sera automatiquement confirmée. L'anneau intérieur affiche la progression du préchauffage. Lorsque la température atteint 420 °C, un segment vert s'allume et un « bip » se fait entendre.

Mode pizza	Neapolitan	Roman	New York	Detroit Style	Greek Stylee	Chicago Style
Plage de température prééglée/°C	420-450	300-350	260-290	240-260	230-250	200-220

Mode d'emploi du mode Manuel

- 1: Utilisez le bouton de sélection de mode ④ ou balayez l'icône ⑤ pour sélectionner le mode Manuel. Après 1 seconde, la sélection sera automatiquement confirmée.
- 2: Faites glisser l'icône ② et l'icône ③ pour régler la température du four et la température de la pierre à pizza. (Plage de température réglable : 50 °C à 540 °C.)
- 3: Lorsque la température réglée est atteinte (soit la température du four, soit la température de la pierre à pizza), la température actuelle clignote trois fois, accompagnée d'un « bip ».

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Extérieur :

- Assurez-vous que le four à pizza a refroidi et qu'il peut être touché sans danger 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 abrasifs ou dégraissants 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.
- Essuyez avec un chiffon.

Intérieur :

- Assurez-vous que le four à pizza a refroidi et qu'il peut être touché sans danger avant de nettoyer l'intérieur.
- Retirez la pierre à pizza ronde et la pierre frontale avant le nettoyage
- Pour nettoyer toute saleté ou graisse tenace, utilisez un peu de bicarbonate de soude sur une éponge humide. N'utilisez pas de produits abrasifs.

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.
- Pour nettoyer la pierre à pizza, chauffez le four pendant environ 30 minutes, puis vous pouvez enlever les résidus de la pierre à pizza une fois refroidie, par exemple. Avec la brosse pour four à pizza Witt.
- La pierre à pizza et la pierre frontale doivent être conservées au sec entre deux utilisations, car elles ne tolèrent pas l'humidité.
- N'utilisez pas d'eau pour nettoyer la pierre à pizza.

DÉPANNAGE

Le brûleur ne s'allume pas :

La vanne de gaz n'est pas activée.	Ouvrez la vanne.
La bouteille de gaz est vide.	Remplacez la bouteille de gaz par une neuve.
Le bouton d'allumage ne fonctionne pas.	Vérifiez la pile.
Il n'y a pas d'étincelle lors de la mise en marche.	Vérifiez la pile. S'il ne s'agit pas d'un problème de pile, veuillez contacter le service après-vente.

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 24).
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

CODE D'ERREUR À L'ÉCRAN

Code d'erreur	Origine de l'erreur	Solution
1	Erreur de thermocouple de type K (température du four)	Veillez contacter le service client
2	Erreur standard du thermocouple (brûleur inférieur)	Veillez contacter le service client
3	Erreur du thermomètre infrarouge	Veillez contacter le service client
4	Alarme de surchauffe (température du four ou de la pierre à pizza >700 °C)	Coupez l'alimentation et attendez que la machine refroidisse. Vérifiez si le code d'erreur disparaît. Si ce n'est pas le cas, veuillez contacter le service client.
5	Erreur de communication (carte pilote de l'écran et carte du capteur)	Veillez contacter le service client
6	Erreur NTC (carte d'alimentation)	Coupez l'alimentation et attendez que la machine refroidisse. Vérifiez si le code d'erreur disparaît. Si ce n'est pas le cas, veuillez contacter le service client.
7	Erreur NTC (carte du capteur)	Coupez l'alimentation et attendez que la machine refroidisse. Vérifiez si le code d'erreur disparaît. Si ce n'est pas le cas, veuillez contacter le service client.
<p>Si une erreur se produit, contactez le service client et indiquez le code d'erreur. Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.</p>		

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.

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

GARANTIE

Deux ans

LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

1. Défauts et dommages qui ne sont pas dus à des problèmes de fabrication ou de matériaux.
2. Usure normale et raisonnable (par ex., décoloration thermique de la grille ou des plaques).
3. Dommages causés aux produits par des parasites.
4. 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.

Toutes les demandes de service :

Plus d'informations sur : www.wittpizza.com

Déclaration de conformité CE :

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

1935/2004. Witt Hvidevarer A/S Gødstrup Søvej 9, DK-7400 Danemark. Witt US, LLC PO BOX : 1044, 800 State Route 11, Champlain, NY 12919, USA, Witt UK & Ireland Ltd. 4 Tannery

INDICE DEI CONTENUTI

<i>ISTRUZIONI DI SICUREZZA</i>	43
<i>PROVA DI TENUTA</i>	44
<i>COLLEGAMENTO BOMBOLA GAS</i>	45
<i>SCOLLEGAMENTO BOMBOLA GAS</i>	45
<i>BATTERIE</i>	46
<i>INFORMAZIONI TECNICHE</i>	47
<i>GUIDA ALL'INSTALLAZIONE ALL'ESTERNO</i>	48
<i>MONTAGGIO:</i>	49
<i>UTILIZZO DEL FORNO PER PIZZA/GUIDA ALL'ACCENSIONE</i>	54
<i>ISTRUZIONI PER L'USO DELLO SCHERMO</i>	55
<i>PULIZIA E MANUTENZIONE</i>	57
<i>RISOLUZIONE DEI PROBLEMI</i>	58
<i>GARANZIA E ASSISTENZA</i>	60

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Per ridurre il rischio di incendio o di altri danni, leggere attentamente e integralmente questa guida alla sicurezza prima di utilizzare l'apparecchio.



- NON USARE QUESTO APPARECCHIO PRIMA DI AVER LETTO LE ISTRUZIONI PER L'USO
- NON POSIZIONARE OGGETTI SU QUESTO APPARECCHIO O CONTRO DI ESSO
- NON TENERE SOSTANZE CHIMICHE, MATERIALI INFIAMMABILI O BOMBOLETTE SPRAY VICINO A QUESTO APPARECCHIO.
- NON USARE L'APPARECCHIO IN AMBIENTE CHIUSI
- NON LASCIARE CHE NELL'APPARECCHIO SI ACCUMULINO GRASSI/OLI, CENERI O COMBUSTIBILE TRA UN PERIODO E L'ALTRO DI UTILIZZO.

- **ATTENZIONE:** le parti del forno per pizza possono essere molto calde! Tenere i bambini piccoli lontano.
- Solo per uso esterno. Non utilizzare mai il forno per pizza in locali chiusi o coperti.
- Tenere sempre lontani dall'apparecchio bambini e animali domestici.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Chiudere l'alimentazione del gas alla bombola dopo aver utilizzato l'apparecchio.
- Non modificare l'apparecchio.
- Le parti originali sigillate del produttore non possono essere modificate dall'utente.
- Indossare sempre guanti da barbecue quando si maneggiano componenti caldi.
- Non riporre l'apparecchio in ambienti chiusi, a meno che la bombola del gas non sia scollegata. Se l'apparecchio rimane inutilizzato per un periodo prolungato, è necessario rimuoverlo e conservarlo nell'imballaggio originale in un luogo asciutto.

Note: la bombola di gas deve essere sempre stoccata all'aperto in un luogo con una buona ventilazione. Una bombola di gas scollegata non deve essere conservata in un edificio, garage o in altri spazi chiusi! Le bombole di gas devono essere stoccate in piedi all'aperto in un luogo inaccessibile ai bambini.

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

- Non lasciare che indumenti o altri materiali infiammabili entrino in contatto o si avvicinino troppo al bruciatore o a qualsiasi superficie calda finché l'apparecchio non si è raffreddato. Il materiale può incendiarsi e causare gravi lesioni.
- Alcuni materiali sintetici sono altamente infiammabili e non devono essere indossati quando si utilizza il forno. Gli indumenti larghi o le maniche non devono essere indossati quando si usa il forno.
- Anche la parte inferiore del forno raggiunge temperature elevate. Non collocare 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 caravan.
- Non modificare il forno per pizza per non causare lesioni personali o danni al prodotto.
- Anche le modifiche non autorizzate al forno per pizza comportano la decadenza della garanzia.
- Non deve esserci nulla che sovrasti il forno per pizza, come alberi o strutture di copertura.

PROVA DI TENUTA:

CONTROLLARE TUTTI I COLLEGAMENTI DEL GAS, LE CONNESSIONI E LE GIUNZIONI DELL'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 sul luogo di installazione. Se in qualsiasi momento si avverte odore di gas, interrompere immediatamente l'uso del forno per pizza e controllare che non vi siano perdite nell'intero impianto. Preparare una soluzione con una goccia di detersivo liquido per piatti e un po' d'acqua. Per applicare la soluzione ai raccordi è necessario un flacone spray, un pennello o un panno. Applicare la soluzione di sapone a tutti i raccordi del gas. Nei punti in cui c'è una perdita si formeranno delle bolle di sapone. Se c'è una perdita, interrompere immediatamente l'alimentazione del gas e serrare gli elementi che perdono. Eseguire una prova di tenuta ogni volta che si sostituisce il serbatoio del gas o dopo un lungo periodo di inutilizzo del forno.

- Assicurarsi che la valvola sia posizionata correttamente. Assicurarsi che il tubo non sia danneggiato.

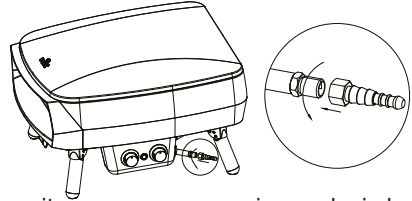
IMPORTANTE: se non è possibile arrestare la perdita di gas, interrompere l'alimentazione del gas e contattare il servizio di assistenza.

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

NOTE: Poiché alcune soluzioni di prova, tra cui l'acqua saponata, possono causare ruggine, tutti i collegamenti devono essere risciacquati con acqua al termine della prova di tenuta.

COLLEGAMENTO BOMBOLA GAS:

- L'alimentazione del gas o il tubo flessibile devono essere conformi ai requisiti applicabili e devono essere esaminati regolarmente e sostituiti se necessario. Il tubo deve essere conforme alla norma EN 16436-1:2014+ A3:2020. Il regolatore deve essere conforme alla norma EN 16129:2013.



- L'installazione dell'adattatore deve essere eseguita come segue, assicurandosi che l'adattatore sia fissato saldamente.

Nota: l'adattatore per il gas e il manuale di istruzioni sono collocati insieme in un sacchetto di plastica.

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

PERICOLO: Non utilizzare un regolatore di pressione regolabile (come quelli utilizzati per i bruciatori di erbacce).

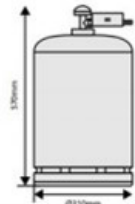
- L'uscita nominale (pressione del gas) è compresa tra 28-37 mbar, e 50 mbar in Germania, Austria e Svizzera.
- I tubi flessibili usurati o danneggiati devono essere sostituiti. Controllare che il tubo non sia schiacciato, spaccato o a contatto con il forno per pizza, tranne che nel punto in cui viene collegato.
- In alcune regioni, il tubo flessibile e il regolatore potrebbero non essere forniti con l'apparecchio.
- Il tubo flessibile per l'apparecchio non deve superare 1,5 m.
- Collegare la bombola del gas al forno utilizzando il tubo flessibile e il regolatore. Serrare con cautela i dadi, ma senza stringere troppo o torcere. Fare attenzione a non danneggiare i raccordi del regolatore. Assicurarsi che TUTTE le valvole/pulsanti del forno siano in posizione Off prima di aprire la bombola.
- Il tubo dell'erogatore deve essere tenuto a distanza da oggetti taglienti 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).
- Sostituire il tubo flessibile secondo le linee guida nazionali applicabili.
- Non utilizzare bombole di GPL che superino una larghezza massima di 310 mm e un'altezza di 570 mm.

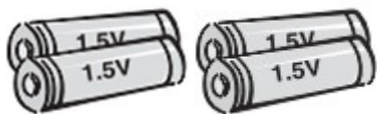
Test di tenuta: una volta che il tubo e il regolatore sono stati montati e fissati secondo le istruzioni, è possibile accendere il gas. Quindi spruzzare le giunzioni con una miscela di acqua e sapone per verificare la presenza di eventuali perdite.

NOTE: Assicurarsi che la bombola del gas sia completamente schermata dal forno..

Scollegamento bombola gas:

- Quando si scollega la bombola del gas: Assicurarsi che il pulsante di accensione/spegnimento del forno sia in posizione OFF. 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 flessibile: il regolatore utilizzato con il forno a gas deve essere omologato CE e conforme ai requisiti e alle normative vigenti. 45

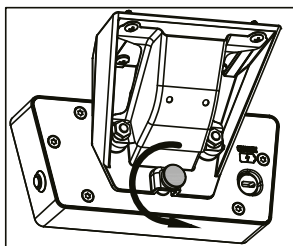




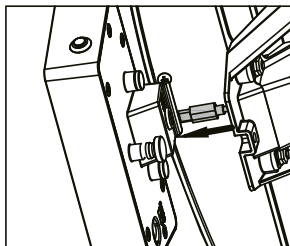
Batterie:

- 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 le batterie vecchie con quelle nuove. Ciò può causare il surriscaldamento delle batterie e la formazione di perdite.
- Le batterie non ricaricabili non devono essere inserite in un caricabatterie.
- Non smontare, schiacciare, forare o danneggiare in alcun modo le batterie. Ciò può provocare fratture o perdite.
- Per preservare la durata delle batterie, spegnere l'apparecchio e scollegare le batterie quando l'apparecchio non viene utilizzato - o si prevede che venga utilizzato - per un periodo prolungato.
- Utilizzare il tipo di batteria specifico (batterie 5 x AA).
- Inserire correttamente le batterie. Assicurarsi che i poli (- e +) delle batterie siano girati nel senso giusto..
- Rimuovere immediatamente le batterie esauste dall'apparecchio e smaltirle in modo sicuro e corretto secondo le norme vigenti. Non gettare le batterie nella spazzatura, ma smaltirle presso il centro di riciclaggio più vicino.

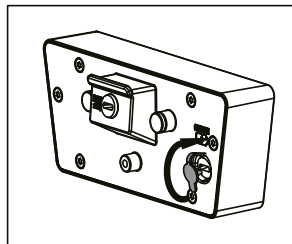
Istruzioni per la ricarica dello schermo



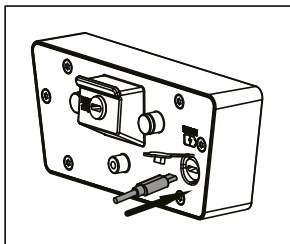
1. Svitare la vite



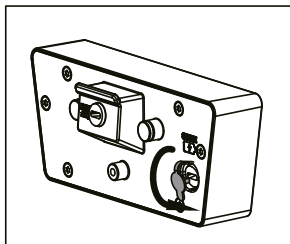
2. Rimuovere il cavo di collegamento.



3. Aprire la copertura impermeabile.



4. Utilizzare l'adattatore originale e inserire il connettore Type-C del caricabatterie nella porta di ricarica. Mantenere acceso l'interruttore dello schermo durante la ricarica. Durante la ricarica, assicurati che nessuna goccia d'acqua schizzi sulla presa di corrente.



5. Una volta completata la ricarica, coprire con la guaina di gomma impermeabile.

INFORMAZIONI TECNICHE

Modello	Paese destinatario	Totale fornitura	Bruciatori	Iniettore/Dimensione	Categorie	Tipo di gas
ETNA Rotante Control 13"	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR, IL	7,1 kW (G30: 549 g/h G31: 537 g/h)	4	Φ0.95 (Principale) Φ0.56 (Sinistra) Φ0.56 (Destra) Φ0.4 (Inferiore)	I3+(28~30/37)	G30 Butane 28~30mbar G31 Propane 37mbar
	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GB, HR, HU, IT, LT, LU, SI, MT, NL, NO, RO, SE, KE, IS	7,1 kW (549 g/h)	4	Φ0.95 (Principale) Φ0.56 (Sinistra) Φ0.56 (Destra) Φ0.4 (Inferiore)	I3B/P(30)	G30 Butane or G31 Propane 30mbar
	AT, CH, DE, SK	7,1 kW (549 g/h)	4	Φ0.83 (Principale) Φ0.49 (Sinistra) Φ0.49 (Destra) Φ0.35 (Inferiore)	I3B(50)	G30 Butane/ G31 Propane 50mbar
	PL	7,1 kW (537 g/h)	4	Φ0.95 (Principale) Φ0.56 (Sinistra) Φ0.56 (Destra) Φ0.4 (Inferiore)	I3P(37)	G31 Propane 37mbar

Dettagli del prodotto	ETNA Rotante Control 13"
Dimensioni mm	725 × 625 × 464 mm
Peso Netto/Lordo (KG)	26,5 / 35,5 kg

PIN CODE: 1336DP082

GUIDA ALL'INSTALLAZIONE ALL'ESTERNO

Il forno per pizza è destinato esclusivamente all'uso esterno e deve essere utilizzato solo in un luogo ben ventilato, lontano da materiali combustibili. Non utilizzare MAI il forno per pizza al chiuso, in garage, portici, capannoni o altre aree chiuse. Il forno per pizza non è destinato all'uso su imbarcazioni, camper o roulotte e non deve essere collocato vicino o sotto qualsiasi superficie che possa bruciare o che sia sensibile al calore. Non bloccare l'alimentazione dell'aria e la combustione intorno al forno per pizza quando è in funzione. Un'adeguata ventilazione è necessaria per un sicuro e corretto funzionamento e l'efficienza del forno per pizza. È inoltre più sicuro per l'utente e per le altre persone che si trovano nell'area in cui viene utilizzato il forno per pizza. Il forno per pizza non deve MAI essere utilizzato in spazi chiusi e coperti.

Come illustrato di seguito, il forno per pizza deve essere installato all'aperto in un luogo aperto su almeno due lati o dall'alto. È importante notare che, in caso di possibile perdita di gas, c'è la possibilità che il gas esca e si allontani per evitare che si verifichi un'esplosione.

Precauzioni da adottare in caso di ostruzione del Venturi o dei Venturi:

Pulire i bruciatori con una spazzola morbida o soffiarli con aria compressa.

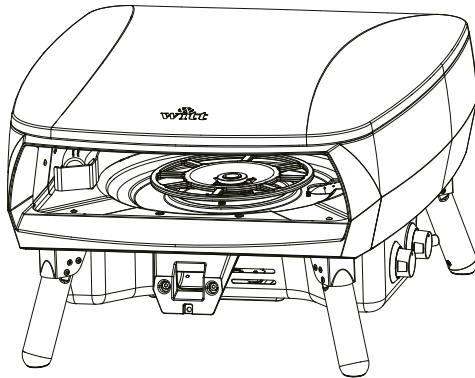
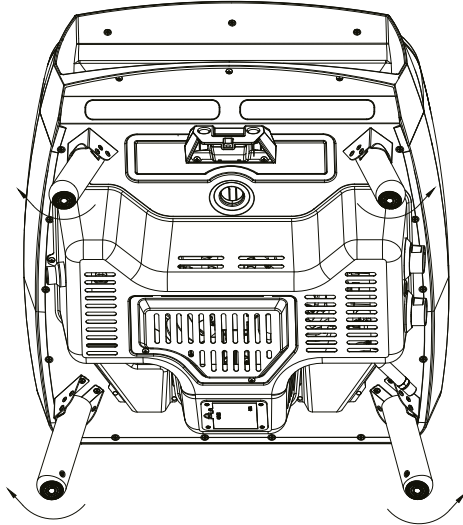
Pulire i fori ostruiti utilizzando scovolini o un filo.

Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.

Quando si cambia la bombola del gas, questa operazione deve essere effettuata lontano da qualsiasi fonte di accensione.

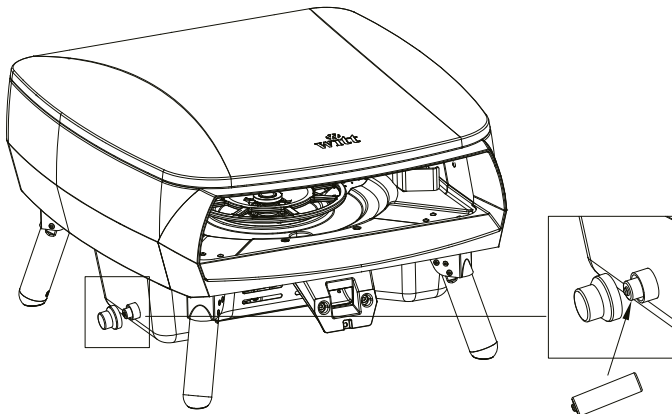
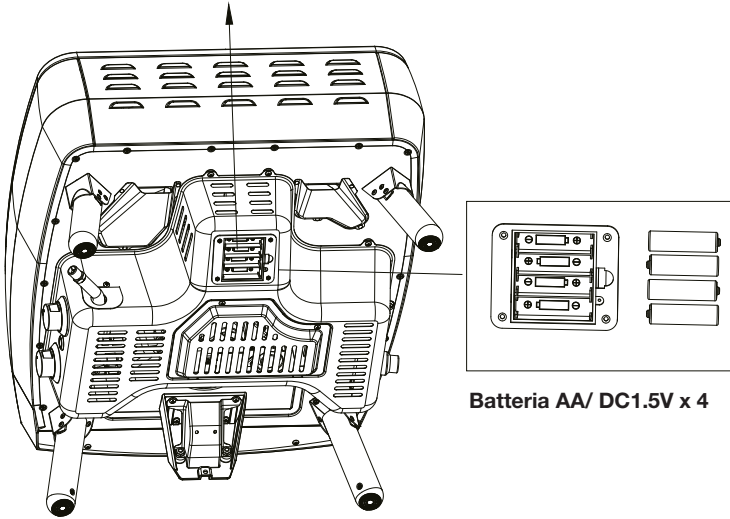
Montaggio:

1. Dispiegare completamente le gambe e quindi mettere in piedi il forno per pizza.



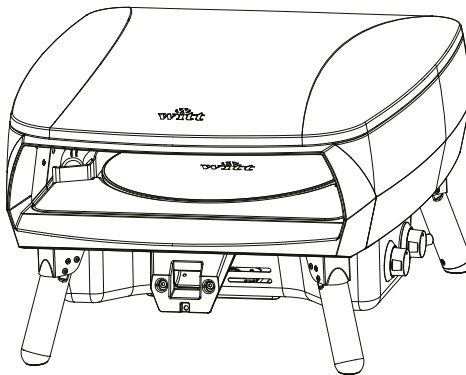
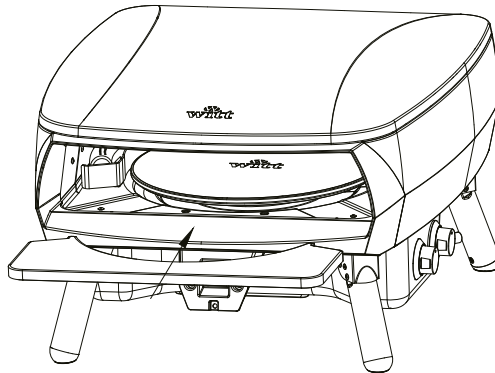
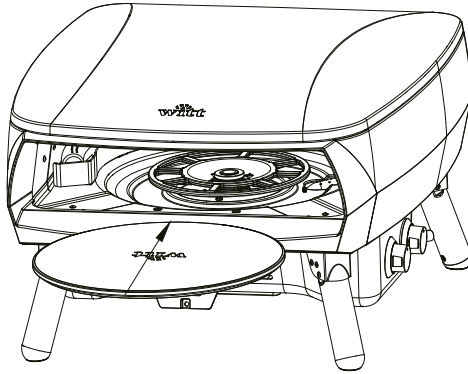
2. Svitare il coperchio dell'accensione elettronica e inserire una batteria AA. Osservare i segni (+) e (-) nel vano batteria. Riavvitare il coperchio. Aprire il vano batterie. Inserire quattro nuove batterie AA e posizionarle in modo che (+) e (-) siano nella giusta direzione, secondo le indicazioni.

Vano Batteria

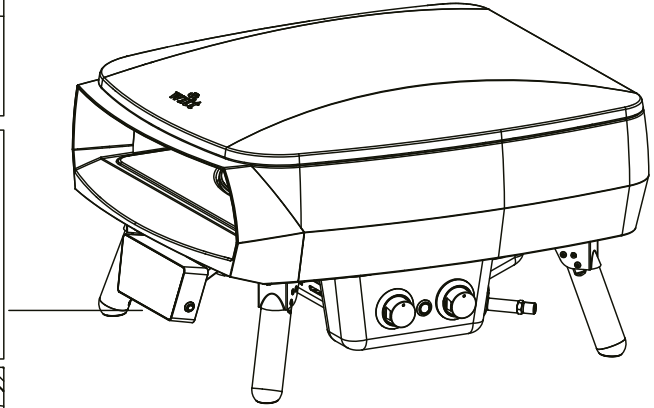
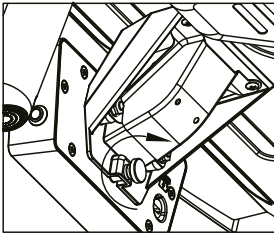
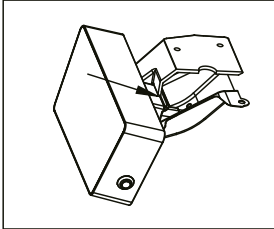
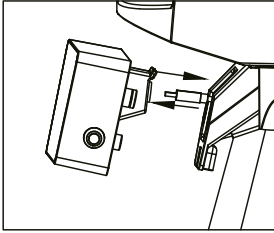


Batteria AA/ DC1.5V

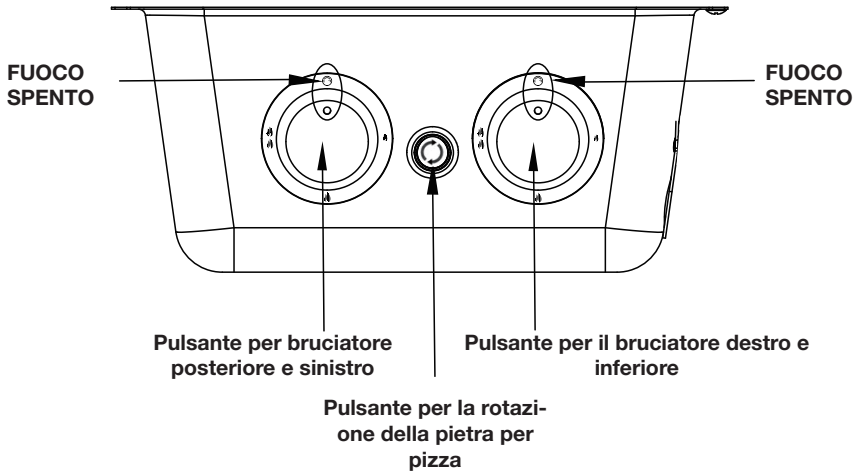
3. Rimuovere l'imballaggio dalla pietra per pizza e inserirla nel vassoio della pietra per pizza.



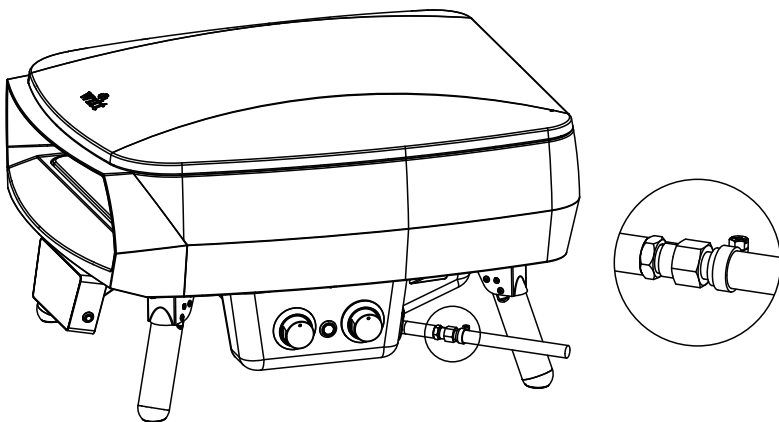
4. Innanzitutto, collegare la porta Type-C, quindi inserire lo schermo nello slot e infine stringere le viti sul retro dello schermo.



5. Prima di collegare il tubo del gas, accertarsi che i pulsanti dei bruciatori siano in posizione OFF.



6. Collegare il tubo del gas al forno per pizza

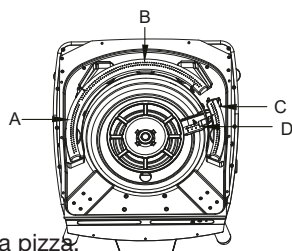


UTILIZZO DEL FORNO PER PIZZA/GUIDA ALL'ACCENSIONE

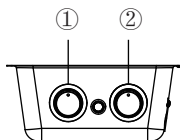
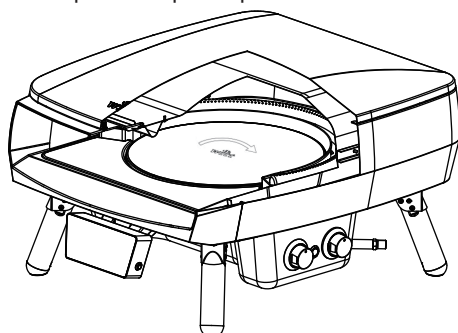
Quando il regolatore è collegato correttamente, il gas può essere acceso.

















Witt ETNA Rotante Control 13"

Per accendere il bruciatore: premere e contemporaneamente ruotare lentamente il pulsante di accensione/spengimento in senso antiorario finché non si sente un clic e il bruciatore si accende. Questa operazione richiede circa 8-10 secondi, poiché il gas deve attraversare il tubo del bruciatore fino al forno. Tenere premuto il pulsante di accensione/spengimento per altri 10 secondi dopo l'accensione, quindi rilasciare il pulsante. Impostare il bruciatore come desiderato. Se il bruciatore non si accende, lasciare il pulsante in posizione OFF e attendere cinque minuti prima di riprovare.

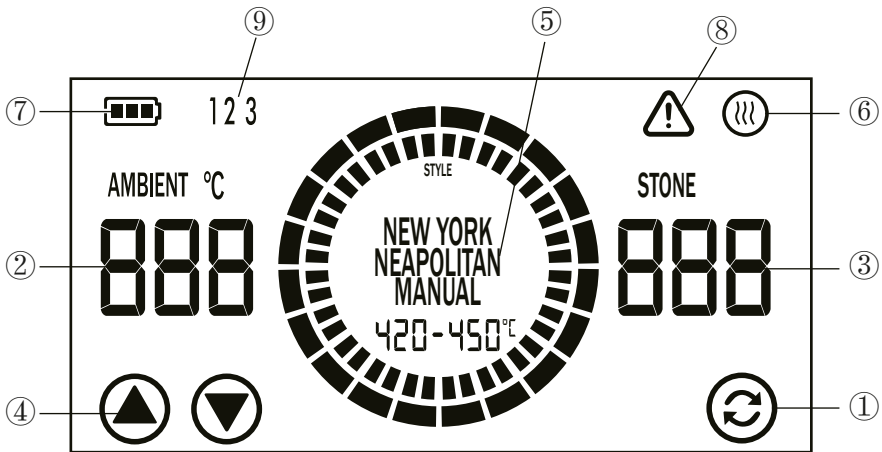


Premere il pulsante per impostare la rotazione della pietra della pizza.



Manopola 1			Manopola 2		
Illustrazione	Simbolo	Descrizione	Illustrazione	Simbolo	Descrizione
		Tutti i bruciatori spenti			Tutti i bruciatori spenti
		Bruciatore A e B max			Bruciatore C e D max
		Bruciatore B max			Bruciatore D max
		Bruciatore B min			Bruciatore D min

ISTRUZIONI PER L'USO DELLO SCHERMO



- 1: Premere delicatamente il pulsante ① per avviare o arrestare il motore della pietra per pizza. Tenere premuto per 3 secondi per entrare in modalità standby (display completamente spento). Se non viene eseguita nessuna operazione per 5 minuti, il display entrerà automaticamente in modalità standby. In modalità standby, toccare un punto qualsiasi del display per riattivarlo.
- 2: Icona della temperatura ambiente del forno ② — Visualizza la temperatura ambiente attuale del forno oppure, in modalità Manuale, scorrere verso l'alto o verso il basso per impostare la temperatura.
- 3: Icona della temperatura della pietra per pizza ③ — Visualizza la temperatura attuale della pietra per pizza oppure, in modalità Manuale, scorrere verso l'alto o verso il basso per impostare la temperatura.
- 4: Pulsante di selezione della modalità ④ — Utilizzato per selezionare la modalità pizza. Le modalità di pizza includono: Manual → Neapolitan → Roman → New York → Detroit Style → Greek Style → Chicago Style → Manual. Premere e tenere premuto il pulsante Su per 3 secondi per passare da °C a °F e viceversa.
- 5: Icona Modalità Pizza ⑤ — Visualizza la modalità pizza attualmente selezionata. Scorrere verso l'alto o verso il basso sull'icona per cambiare modalità. .
- 6: Icona della fiamma del bruciatore inferiore ⑥ — Indica se il bruciatore inferiore è in funzione.
- 7: Icona del livello della batteria ⑦ — Visualizza il livello della batteria
- 8: Icona indicatore di errore ⑧ — Si accende quando si verifica un errore.
- 9: Icona del tipo di errore ⑨ — L'icona del tipo di errore corrispondente si illumina quando viene rilevato l'errore associato (tipo 1/2/3...).

Istruzioni per l'uso della modalità preimpostata (Usando la modalità pizza napoletana come esempio)

Utilizzare il pulsante di selezione della modalità ④ o scorrere sull'icona ⑤ per selezionare la modalità napoletana. Dopo 1 secondo la selezione verrà confermata automaticamente. L'anello interno visualizza l'avanzamento del preriscaldamento. Quando la temperatura raggiunge i 420 °C, si accenderà un segmento verde e si sentirà un segnale acustico.

Modalità Pizza	Neapolitan	Roman	New York	Detroit Style	Greek Stylee	Chicago Style
Intervallo di temperatura pre-impostato/°C	420-450	300-350	260-290	240-260	230-250	200-220

Istruzioni per l'uso in modalità manuale

- 1: Utilizzare il pulsante di selezione della modalità ④ o scorrere sull'icona ⑤ per selezionare la modalità Manuale. Dopo 1 secondo la selezione verrà confermata automaticamente.
- 2: Scorrere l'icona ② e l'icona ③ per impostare la temperatura ambiente del forno e la temperatura della pietra per pizza. (Intervallo di temperatura impostabile: da 50 °C a 540 °C.)
- 3: Una volta raggiunta la temperatura impostata (temperatura ambiente del forno o temperatura della pietra per pizza), la temperatura attuale lampeggerà tre volte, accompagnata da un segnale acustico.

PULIZA E MANUTENZIONE

Esterno:

- Prima di pulire l'esterno, assicurarsi che il forno per pizza si sia raffreddato e sia sicuro al tatto.
- Le parti verniciate e le superfici in plastica possono essere pulite con acqua e sapone neutro e un panno pulito (non utilizzare prodotti abrasivi o sgrassanti o pagliette).
- Si consiglia di testare prima il detergente su un'area più piccola dell'apparecchio. Non utilizzare MAI diluenti per vernici o solventi simili e non versare MAI acqua fredda su superfici calde.
- Pulire con un panno.

Interno:

- Prima di pulire l'interno, assicurarsi che il forno per pizza si sia raffreddato e sia sicuro al tatto.
- Rimuovere la pietra rotonda per pizza e la pietra anteriore prima di pulirla
- Per pulire lo sporco o il grasso più ostinato, utilizzare un po' di bicarbonato di sodio su una spugna bagnata.
- Non utilizzare agenti abrasivi.

Pietra per Pizza:

- La pietra per pizza è destinata esclusivamente all'uso nel forno per pizza Witt, non è destinata all'uso su fuoco aperto.
- La pietra per pizza è fragile e può rompersi in caso di urti o cadute.
- La pietra per pizza si scalda molto durante l'uso e rimane calda a lungo dopo l'uso.
- Per pulire la pietra per pizza, riscaldare il forno per circa 30 minuti e rimuovere i residui dalla pietra per pizza dopo il raffreddamento. Con la spazzola per pizza Witt.
- La pietra per pizza e la pietra frontale devono essere conservate all'asciutto tra un utilizzo e l'altro, poiché non tollerano l'umidità.
- Non utilizzare acqua per pulire la pietra per pizza.

SOLUZIONE AI 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 con una nuova
Il pulsante di accensione non funziona	Controllare la batteria
L'accensione non produce scintilla	Controllare la batteria. Se il problema non è dovuto alla batteria, contattare il centro assistenza.

La fiamma del bruciatore è irregolare:

La fiamma brucia all'interno del bruciatore (suono sussurrato).	Spegnere il bruciatore e lasciarlo raffreddare. Quindi provare a riaccendere il bruciatore.
Il regolatore è difettoso.	Contattare il centro di assistenza
L'iniettore è parzialmente bloccato.	Pulire l'iniettore con uno spazzolino da denti. Non forare e non utilizzare fili metallici/di acciaio per rimuovere le ostruzioni. Contattare il centro di assistenza

Perdita di gas tra i giunti:

I collegamenti sono allentati .	Serrare i collegamenti allentati (senza esagerare) ed effettuare una prova di tenuta a pressione con acqua e sapone. prova di tenuta a pressione con acqua e sapone (vedere le istruzioni "Prova di tenuta" a pagina 44).
Il tubo è danneggiato.	Sostituire il tubo flessibile. (Contattare il centro di assistenza).
La valvola del gas è difettosa.	Contattare il centro di assistenza
I collegamenti/giunti sono danneggiati .	I collegamenti/giunti sono danneggiati.

La pietra per pizza non ruota:

La pietra non ruota	Assicurarsi che il cavo dell'adattatore di alimentazione sia collegato correttamente e che l'apparecchio sia acceso. Assicurarsi che le batterie siano inserite correttamente nell'apposito vano. Controllare che le batterie siano completamente cariche e, se necessario, sostituirle. Per garantire che la pietra anteriore non blocchi la rotazione, la parte anteriore deve essere spinta in avanti fino all'apertura del forno.
La pietra per pizza è danneggiata.	Contattare il centro di assistenza
Il pulsante/contacto o i cavi sono danneggiati .	Contattare il centro di assistenza

CODICE ERRORE SCHERMO

Codice di errore	Causa dell'errore	Soluzione
1	Errore termocoppia tipo K (ambiente forno)	Si prega di contattare il centro assistenza clienti
2	Errore standard della termocoppia (bruciatore inferiore)	Si prega di contattare il centro assistenza clienti
3	Errore del termometro a infrarossi	Si prega di contattare il centro assistenza clienti
4	Allarme di sovratemperatura (temperatura ambiente o pietra per pizza >700 °C)	Spegnere l'alimentazione e attendere che la macchina si raffreddi. Controllare se il codice di errore scompare. In caso contrario, contattare il centro di assistenza clienti
5	Errore di comunicazione (scheda driver dello schermo e scheda sensore)	Si prega di contattare il centro assistenza clienti
6	Errore NTC (scheda di alimentazione)	Spegnere l'alimentazione e attendere che la macchina si raffreddi. Controllare se il codice di errore scompare. In caso contrario, contattare il centro di assistenza clienti
7	Errore NTC (scheda sensore)	Spegnere l'alimentazione e attendere che la macchina si raffreddi. Controllare se il codice di errore scompare. In caso contrario, contattare il centro di assistenza clienti
<p>Se si verifica un errore, contattare il servizio clienti e citare il codice di errore. Qualsiasi altro intervento di manutenzione deve essere eseguito da un rappresentante autorizzato.</p>		

GARANZIA E ASSISTENZA

IMPORTANTE

La garanzia include materiali e manodopera.

Quando si contatta il servizio di assistenza, fornire il nome e il numero di serie. Queste informazioni si trovano sulla targhetta identificativa. Scrivere queste informazioni in questo manuale in modo da averle a portata di mano. Questo facilita al tecnico dell'assistenza la ricerca dei pezzi di ricambio corretti.

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

GARANZIA

Due anni

La garanzia non copre:

1. Guasti e danni che non sono dovuti a problemi di produzione o di materiale
2. Normale e ragionevole usura (ad esempio, scolorimento dovuto al calore).
3. Danni al prodotto causati da parassiti.
4. Se si utilizzano ricambi non originali.
5. Se non sono state seguite le istruzioni del manuale dell'utente.
6. Se l'apparecchio non è stato configurato/assemblato come indicato nelle istruzioni.
7. Se il prodotto è stato installato o riparato da personale non professionista.
8. Ruggine e appannamento.

DANNI DA TRASPORTO

Se il prodotto è danneggiato durante il trasporto e questo viene scoperto solo quando il prodotto al cliente, è una questione che riguarda esclusivamente il cliente e il rivenditore.

Nel caso in cui il cliente abbia trasportato il prodotto, il fornitore non è responsabile per eventuali danni durante il trasporto.

Eventuali danni causati dal trasporto devono essere segnalati immediatamente e non oltre le 24 ore successive alla consegna del prodotto. In caso contrario, il reclamo del cliente sarà respinto.

ACQUISTI COMMERCIALI

Per acquisti commerciali si intendono tutti gli acquisti di dispositivi che non sono destinati all'uso domestico, bensì all'uso commerciale (in ristoranti, bar, mense, ecc.) o al noleggio o all'utilizzo da parte di più utenti a turno. Non viene offerta alcuna garanzia per gli acquisti commerciali, in quanto questo prodotto è destinato esclusivamente a un uso domestico regolare.

Tutte le richieste per assistenza:

Maggiori dettagli su: www.wittpizza.com

Dichiarazione di conformità CE:

Con la presente, Witt Hvidevarer A/S conferma che il seguente accessorio è conforme a tutti i requisiti permanenti ed essenziali previsti dalla direttiva UE 2016/426 1935/2004. Witt Hvidevarer A/S Gødstrup Søvej 9, DK-7400 Danimarca. Witt US, LLC PO BOX: 1044, 800 State Route 11, Champlain, NY 12919, USA, Witt UK & Ireland Ltd., 4 Tannery House, Tannery, NY 12919, USA. 4 Tannery House, Tannery Lane, Send, Working, Surrey, GU23 7EF. www.witt.dk

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	63
ENSAIO DE FUGAS.....	64
LIGAÇÃO DE BOTIJA DE GÁS.....	65
DESLIGAMENTO DE BOTIJA DE GÁS.....	65
PILHAS.....	66
INFORMAÇÕES TÉCNICAS	67
GUIA DE INSTALAÇÃO EXTERIOR	68
CONJUNTO:	69
GUIA DE UTILIZAÇÃO DO FORNO PARA PIZAS/IGNIÇÃO	74
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO ECRÃ	75
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	77
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	78
GARANTIA E ASSISTÊNCIA.....	80

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Para reduzir o risco de incêndio ou outros danos, leia atentamente e na íntegra este manual de segurança antes de utilizar este aparelho.



- NÃO UTILIZE ESTE APARELHO ANTES DE LER AS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
- NÃO COLOQUE OBJETOS SOBRE OU CONTRA ESTE APARELHO
- NÃO DEIXE PRODUTOS QUÍMICOS, MATERIAIS INFLAMÁVEIS OU LATAS DE SPRAY PERTO DESTA APARELHO
- NÃO UTILIZE ESTE APARELHO NO INTERIOR
- NÃO PERMITA A ACUMULAÇÃO DE GORDURAS/ÓLEOS, CINZAS OU COMBUSTÍVEL NÃO QUEIMADO NO APARELHO ENTRE OS PERÍODOS DE UTILIZAÇÃO.

ATENÇÃO: as peças do forno para pizzas podem estar muito quentes! Mantenha as crianças pequenas afastadas.

- Para uso no exterior apenas. Nunca utilize o forno para pizzas em locais fechados e cobertos.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos sempre afastados do aparelho.
- Não desloque o aparelho durante a utilização.
- Desligue a alimentação de gás na botija de gás depois de utilizar o aparelho.
- Não modifique o aparelho.
- As peças originais seladas do fabricante não podem ser modificadas pelo utilizador.
- Utilize sempre luvas de churrasco quando manusear componentes quentes.
- Não guarde o aparelho no interior, exceto se a botija de gás estiver desligada. Se o aparelho não for utilizado durante um período prolongado, deve ser retirado e guardado na sua embalagem original num local de armazenamento seco.

Nota: a botija de gás deve ser sempre armazenada ao ar livre, num local com boa ventilação. Uma botija de gás desligada não deve ser armazenada num edifício, garagem ou noutra área fechada! As botijas de gás devem ser armazenadas de pé no exterior, num local inacessível às crianças.

- **CUIDADO:** A limpeza e a manutenção só devem ser efetuadas quando o forno tiver arrefecido completamente e quando a botija de gás estiver desligada.

- Nunca permita que roupas ou outros materiais inflamáveis entrem em contacto ou se aproximem demasiado do queimador ou de qualquer superfície quente até que o aparelho tenha arrefecido. O material pode incendiar-se e causar ferimentos graves.
- Certos materiais sintéticos são altamente inflamáveis e não devem ser usados quando se utiliza o forno. Não devem ser usadas roupas ou mangas largas quando se utiliza o forno.
- A parte inferior do forno também atinge temperaturas elevadas. Não coloque o forno para pizzas sobre mesas de plástico ou outras superfícies combustíveis, toalhas de mesa ou semelhantes.
- O forno para pizzas não se destina a ser utilizado em barcos, autocaravanas ou caravanas.
- Não modifique o forno para pizzas, pois isso pode causar ferimentos pessoais ou danos ao produto.
- As modificações não autorizadas no forno para pizzas também implicam a perda da garantia.
- Não deve existir nada suspenso sobre o forno para pizzas, como árvores ou estruturas de cobertura.

ENSAIO DE FUGAS:

- **VERIFIQUE TODAS AS LIGAÇÕES DE GÁS, UNIÕES E JUNTAS NO APARELHO ANTES DE USAR:** Embora as ligações de gás do aparelho tenham sido testadas quanto a fugas antes do embalamento e do envio, deve ser efetuado um ensaio completo no local de instalação. Se, em qualquer altura, sentir o cheiro a gás, pare imediatamente de utilizar o forno para pizzas e verifique se há fugas em todo o sistema. Faça uma solução com uma gota de detergente líquido para a loiça e um pouco de água. Precisar-se-á de uma lata de spray, uma escova ou um pano para aplicar a solução nos acessórios. Aplique a solução de detergente em todos os acessórios de gás. Haverá bolhas de sabão nos locais onde existir alguma fuga. Se houver uma fuga, desligue imediatamente o abastecimento de gás e aperte os elementos com fugas. Efetue um ensaio de fugas sempre que mudar o depósito de gás ou após um longo período em que o forno não tenha sido utilizado.
- Certifique-se de que a válvula está devidamente posicionada. Certifique-se de que a mangueira não está danificada.

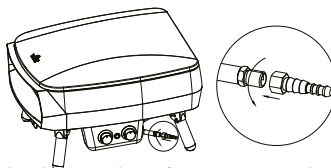
IMPORTANTE: se não for possível parar a fuga de gás, desligue o abastecimento de gás e contacte o serviço de apoio ao cliente.

ATENÇÃO: NUNCA ligue os queimadores durante a verificação de fugas de gás.

NOTA: uma vez que algumas soluções de teste, incluindo água com sabão, podem causar ferrugem, todas as ligações devem ser lavadas com água depois de concluído o ensaio defugas.

Ligação de botija de gás:

- O abastecimento de gás ou a mangueira devem estar em conformidade com os requisitos aplicáveis e devem ser regularmente examinados e substituídos, se necessário. A mangueira deve estar em conformidade com a norma EN 16436-1:2014+. A3:2020. O regulador deve estar em conformidade com a norma 16129:2013.



- A instalação do adaptador deve ser realizada da seguinte forma, garantindo que o adaptador esteja bem apertado.

Nota: o adaptador de gás e o manual de instruções estão embalados juntos em um saco plástico.

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

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

- A saída nominal (pressão do gás) situa-se entre 28-37 mbar e 50 mbar na Alemanha, Áustria e Suíça.
- Mangueiras que estejam gastas ou danificadas devem ser substituídas. Verifique se a mangueira não está comprimida, rasgada 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 para o aparelho não deve exceder 1,5 m.
- Ligue a botija de gás ao forno com a mangueira e o regulador. Aperte cuidadosamente as porcas, mas não aperte demasiado nem torça. Atenção para não danificar os acessórios do regulador. Certifique-se de que TODAS as válvulas/botões no forno estão na posição OFF antes de abrir a botija de gás.
- A mangueira do regulador deve ser mantida longe de objetos afiados e fontes de calor.
- Antes de substituir a botija de gás: certifique-se de que o gás está desligado antes de desligar a mangueira e o regulador da botija (não do forno em si).
- Substitua a mangueira flexível de acordo com as diretrizes nacionais aplicáveis.
- Não utilize uma botija de GPL que exceda uma largura máxima de 310 mm e 570 mm de altura.

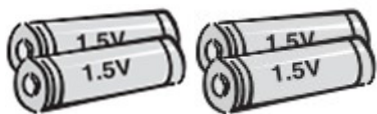
Ensaio de fugas: Quando a mangueira e o regulador estiverem instalados e fixados de acordo com as instruções, o gás pode ser ligado. De seguida, pulverize as juntas com uma mistura de água e sabão para verificar se existem fugas.

NOTA: Certifique-se de que a botija de gás está totalmente isolada do forno.

Desligamento de botija de gás:

- Quando desligar a botija de gás: Certifique-se de que o botão de ligar/desligar o forno está colocado na posição OFF. Certifique-se de que a válvula da botija está na posição fechada. Desligue o conjunto do regulador da botija de gás e retire-o. Certifique-se de que mantém a botija de gás a, pelo menos, um metro do forno para evitar o risco de ignição.
- Requisitos/regras para o regulador e a mangueira: o regulador utilizado com o seu forno de queimador a gás deve ser aprovado pela CE e cumprir os requisitos e regulamentos aplicáveis.

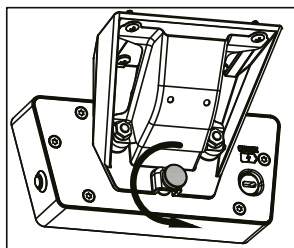




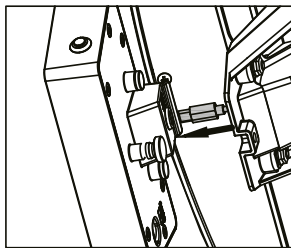
Pilhas:

- Descarte as pilhas de forma responsável e mantenha-as fora do alcance das crianças, para evitar que as engulam. Se uma criança engolir uma pilha, contacte imediatamente um médico!
- Não misturar pilhas antigas com novas. Isto pode provocar o sobreaquecimento e a fuga das pilhas.
- Pilhas não recarregáveis não devem ser recarregadas.
- Não desmonte, aperte, perfure nem danifique as pilhas de forma alguma. Isto pode resultar em fraturas ou fugas.
- Mantenha a durabilidade das pilhas, desligando o aparelho e retirando as pilhas se o aparelho não for utilizado — ou estiver previsto não ser utilizado — durante um longo período.
- Utilize o tipo de pilha específico (5 x pilhas AA).
- Introduza as pilhas corretamente. Certifique-se de que os polos (- e +) das pilhas estão virados para o lado correto.
- Retire imediatamente pilhas gastas do aparelho e elimine-as de forma segura e correta, de acordo com as normas em vigor. Não deite as pilhas para o lixo, devem ser eliminadas no centro de reciclagem mais próximo.

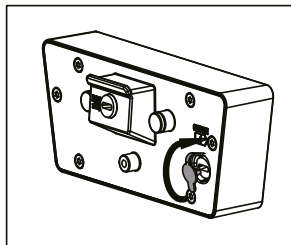
Instruções de carregamento do ecrã



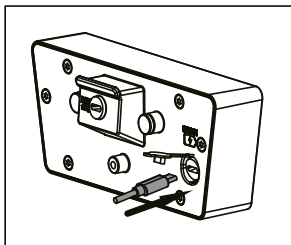
1. Desaperte o parafuso



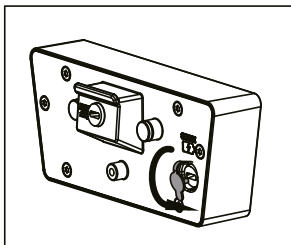
2. Retire o cabo de ligação.



3. Abra a tampa impermeável.



4. Utilize o adaptador original e insira o conector Type-C do carregador na porta de carregamento. Mantenha o interruptor do ecrã ligado durante o carregamento. Durante o carregamento, certifique-se de que nenhuma água respingue na tomada elétrica.



5. Depois de concluir o carregamento, cubra com a manga de borracha impermeável.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Modelo Número	País destinatário	Total calor abastecimento	Queimadores	Injetor/Tamanho	Categorias	Tipos de gás
ETNA Rotante Control 13"	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR, IL	7,1 kW (G30: 549 g/h G31: 537 g/h)	4	Φ0.95 (Principal) Φ0.56 (Esquerda) Φ0.56 (Direita) Φ0.4 (Inferior)	I3+(28~30/37)	G30 Butane 28~30mbar G31 Propane 37mbar
	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GB, HR, HU, IT, LT, LU, SI, MT, NL, NO, RO, SE, KE, IS	7,1 kW (549 g/h)	4	Φ0.95 (Principal) Φ0.56 (Esquerda) Φ0.56 (Direita) Φ0.4 (Inferior)	I3B/P(30)	G30 Butane or G31 Propane 30mbar
	AT, CH, DE, SK	7,1 kW (549 g/h)	4	Φ0.83 (Principal) Φ0.49 (Esquerda) Φ0.49 (Direita) Φ0.35 (Inferior)	I3B(50)	G30 Butane/ G31 Propane 50mbar
	PL	7,1 kW (537 g/h)	4	Φ0.95 (Principal) Φ0.56 (Esquerda) Φ0.56 (Direita) Φ0.4 (Inferior)	I3P(37)	G31 Propane 37mbar

Características do produto	ETNA Rotante Control 13"
Dimensões mm	725 × 625 × 464 mm
Peso NW/GW (KG)	26,5 / 35,5 kg

PIN CODE: 1336DP082

GUIA DE INSTALAÇÃO EXTERIOR

O forno para pizzas destina-se exclusivamente a ser utilizado no exterior e só pode ser utilizado num local bem ventilado e afastado de materiais combustíveis.

NUNCA utilize o forno para pizzas no interior, em garagens, alpendres, telheiros ou outras áreas fechadas. O forno para pizzas não se destina a ser utilizado em barcos, autocaravanas ou caravanas e não pode ser colocado perto ou por baixo de qualquer superfície que possa arder ou que seja sensível ao calor. Não bloqueie o abastecimento de ar e a combustão à volta do forno para pizzas quando este estiver a ser utilizado. É necessária uma ventilação adequada para o funcionamento seguro e correto, e a eficiência do forno para pizzas. Também é mais seguro para o utilizador e outras pessoas na área em que o forno para pizzas é utilizado. O forno para pizzas NUNCA deve ser utilizado em espaços fechados e cobertos.

Como ilustrado abaixo, o forno para pizzas deve ser instalado ao ar livre num local onde estiver aberto, pelo menos, em dois lados ou por cima. É importante notar que, com uma possível fuga de gás, existe a possibilidade de o gás sair e afastar-se para que não ocorra uma explosão.

Precauções a serem tomadas em caso de bloqueio do Venturi ou dos Venturis:

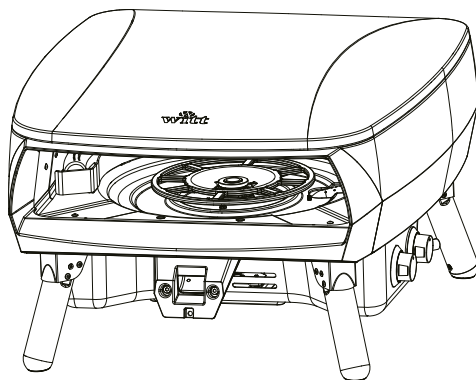
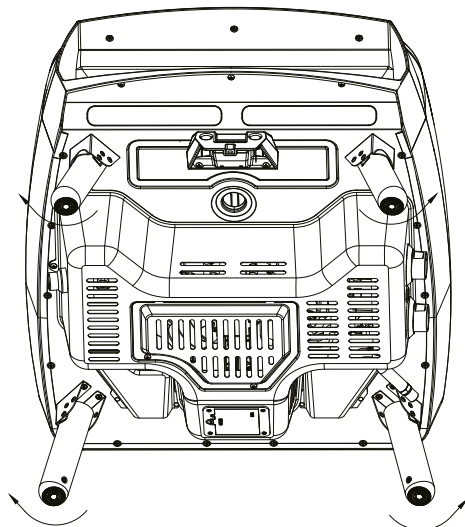
Limpe os queimadores com uma escova macia ou sobre com ar comprimido.
Limpe os orifícios obstruídos usando limpadores de tubo ou arame.

Este aparelho deve ser mantido afastado de materiais inflamáveis durante o uso.

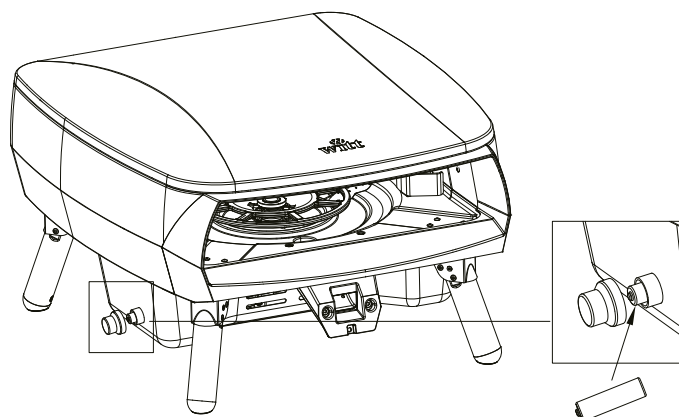
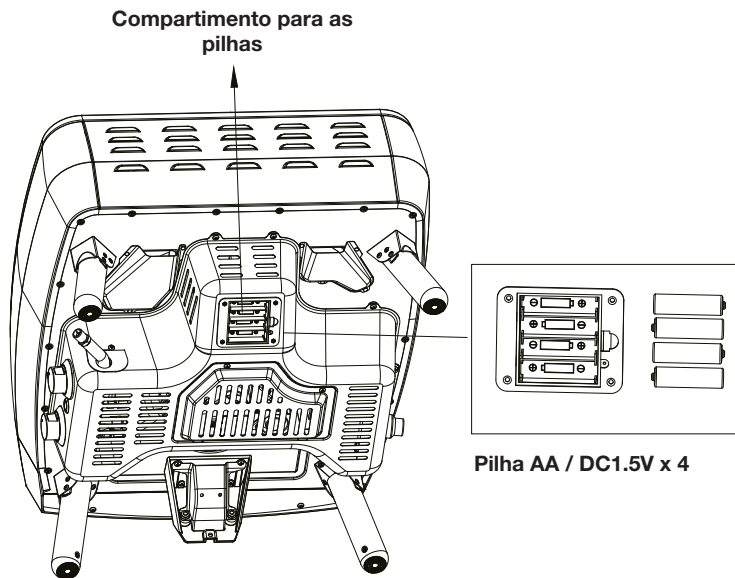
Ao trocar a botija de gás, a operação deve ser realizada longe de qualquer fonte de ignição.

Conjunto:

1. Desdobre totalmente os pés e coloque o forno para pizza na posição correta.

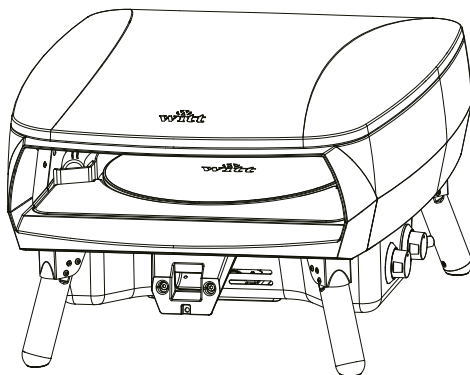
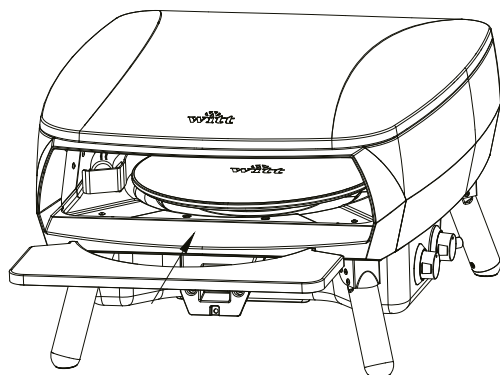
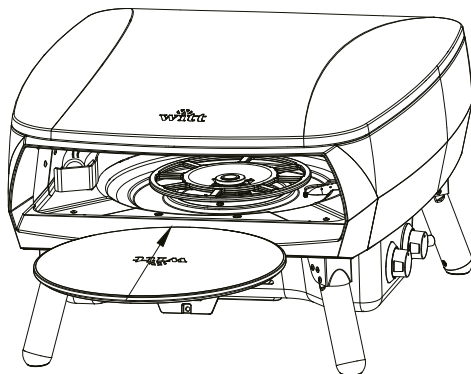


2. Desaparafuse a tampa da ignição eletrônica e introduza uma pilha AA. Observe as marcações (+) e (-) no compartimento para as pilhas. Aparafuse a tampa no lugar. Abra o compartimento das pilhas. Introduza quatro pilhas AA novas e coloque-as de modo a que as marcações (+) e (-) fiquem na direção certa, de acordo com as indicações.

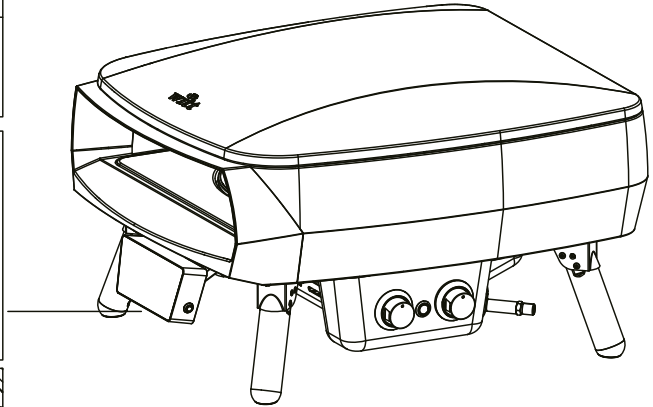
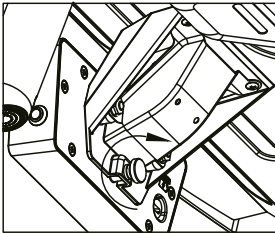
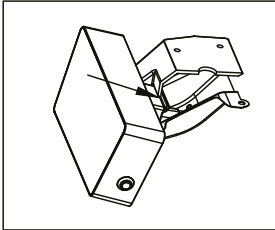
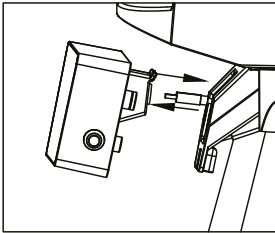


Pilha AA / DC1.5V x 1

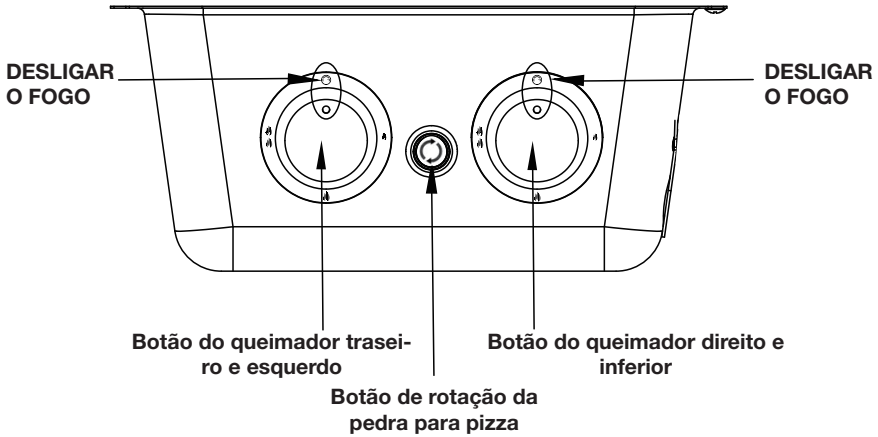
3. Retire a embalagem da pedra para pizzas e coloque-a no tabuleiro da pedra para pizzas.



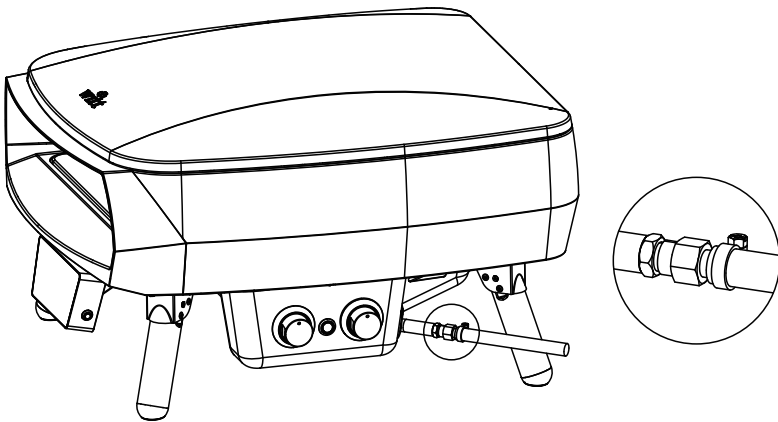
4. Comece por ligar a porta Type-C, depois insira o ecrã na ranhura e, por fim, aperte os parafusos na parte de trás do ecrã.



5. Certifique-se de que os botões do queimador estão na posição OFF antes de ligar a mangueira de gás.



6. Ligue a mangueira de gás ao forno para pizzas.

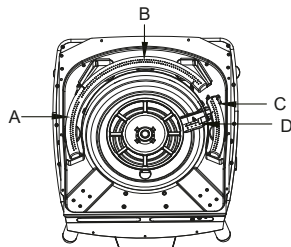


GUIA DE UTILIZAÇÃO DO FORNO PARA

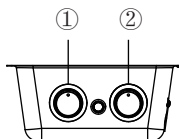
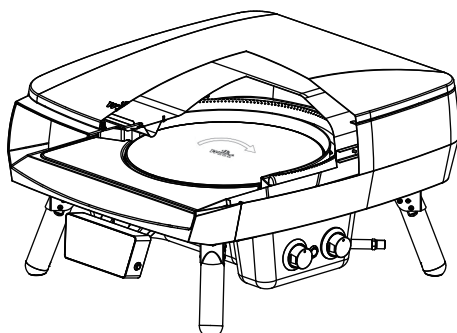
Quando o regulador estiver corretamente ligado, o gás pode ser ligado.

Witt ETNA Rotante Control 13"

Para acender o queimador: prima e simultaneamente rode o botão ON/OFF lentamente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ouvir um clique e o queimador acender. Isto demora cerca de 8 a 10 segundos, uma vez que o gás tem de passar pelo tubo do queimador até ao forno. Mantenha o botão ON/OFF premido durante mais 10 segundos após a ignição e, em seguida, solte o botão. Defina o queimador como pretender. Se o queimador não ligar, deixe o botão na posição OFF e aguarde cinco minutos antes de tentar novamente.

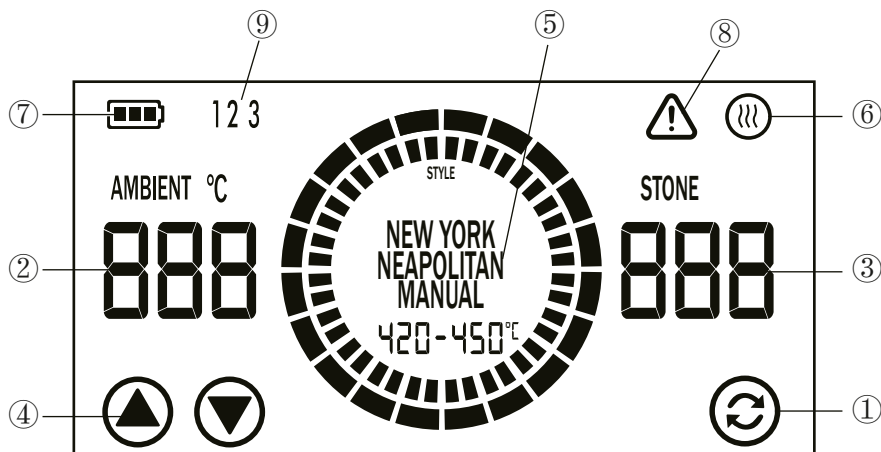


Prima o botão para colocar a pedra para pizzas a rodar.



Manípulo 1			Manípulo 2		
Ilustração	Símbolo	Descrição	Ilustração	Símbolo	Descrição
		Todos os queimadores desligados			Todos os queimadores desligados
		Queimador A & B máx.			Queimador C & D máx.
		Queimador B máx.			Queimador D máx.
		B burner min			Queimador D min.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO ECRÃ



- 1: Toque suavemente no Botão ① para ligar ou desligar o motor da pedra para pizza. Prima continuamente durante 3 segundos para entrar no modo de standby (ecrã completamente desligado). Se não houver qualquer utilização durante 5 minutos, o ecrã entra automaticamente em modo de standby. Em modo de standby, toque em qualquer parte do ecrã para o ativar.
- 2: Ícone de temperatura ambiente do forno ② — Exibe a temperatura ambiente atual do forno ou, no modo Manual, deslize para cima ou para baixo para definir a temperatura.
- 3: Ícone da temperatura da pedra para pizza ③ — Apresenta a temperatura atual da pedra para pizza ou, no modo Manual, deslize para cima ou para baixo para definir a temperatura.
- 4: Botão de seleção do modo ④ — Utilizado para selecionar o modo pizza. Os modos pizza incluem: Manual → Neapolitan → Roman → New York → Detroit Style → Greek Style → Chicago Style → Manual. Prima continuamente o botão UP durante 3 segundos para alternar entre °C e °F.
- 5: Ícone do modo Pizza ⑤ — Mostra o modo pizza atualmente selecionado. Deslize para cima ou para baixo sobre o ícone para alterar o modo.
- 6: Ícone da chama do queimador inferior ⑥ — Indica se o queimador inferior está em funcionamento.
- 7: Ícone do nível da bateria ⑦ — Mostra o nível da bateria.
- 8: Ícone de indicação de erro ⑧ — Acende-se quando ocorre um erro.
- 9: Ícone do tipo de erro ⑨ — O ícone correspondente acende-se quando é detetado o erro associado (Tipo 1/2/3...).

Instruções de Utilização dos Modos Predefinidos (Usando o Modo Pizza Napolitana como exemplo)

Use o botão de seleção de modo ④ ou deslize sobre o ícone ⑤ para selecionar o modo Napolitana. Após 1 segundo, a seleção é confirmada automaticamente. O anel interior mostra o progresso do pré-aquecimento. Quando a temperatura atingir os 420 °C , acende-se um segmento verde e ouve-se um “bip”.

Modo pizza	Neapolitan	Roman	New York	Detroit Style	Greek Stylee	Chicago Style
Intervalo de temperatura pre-definido / °C	420-450	300-350	260-290	240-260	230-250	200-220

Instruções de utilização do modo manual

- 1: Use o botão de seleção de modo ④ ou deslize sobre o ícone ⑤ para selecionar o modo Manual. Após 1 segundo, a seleção é confirmada automaticamente..
- 2: Deslize sobre os ícones ② e ③ para definir a temperatura ambiente do forno e a temperatura da pedra para pizza. (Intervalo de temperatura ajustável: 50 °C a 540 °C).
- 3: Quando a temperatura definida for atingida (seja a temperatura ambiente do forno ou a temperatura da pedra para pizza), a temperatura atual pisca três vezes, acompanhada por um “bip”.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Exterior:

- Certifique-se de que o forno para pizzas arrefeceu e é seguro tocar-lhe antes de limpar o exterior.
- As peças pintadas, bem como as superfícies de plástico, podem ser limpas com água com sabão suave e um pano limpo (não utilizar produtos de limpeza ou de remoção de gorduras ou esfregões).
- Recomenda-se que se teste primeiro o detergente numa área mais pequena do aparelho. NUNCA utilize diluidores de tinta ou solventes semelhantes e NUNCA deite água fria sobre superfícies quentes.
- Limpe com um pano.

Interior:

- Certifique-se de que o forno para pizzas arrefeceu e é seguro tocar-lhe antes de limpar o interior.
- Retire a pedra redonda para pizza e a pedra frontal antes de limpar.
- Para limpar qualquer sujidade ou gordura persistente, utilize um pouco de bicarbonato de sódio numa esponja molhada. Não utilize produtos abrasivos.

Pedra para pizzas:

- A pedra para pizzas destina-se exclusivamente a ser utilizada no forno para pizzas Witt, não se destina a ser utilizada com chama aberta.
- A pedra para pizzas é frágil e pode partir-se se lhe bater ou se cair.
- A pedra para pizzas fica muito quente durante a utilização e mantém-se quente durante muito tempo depois de utilizar.
- Para limpar a pedra para pizzas, aqueça o forno durante cerca de 30 minutos e pode retirar os resíduos da pedra para pizzas depois de arrefecer com a escova para o forno para pizzas Witt.
- A pedra para pizzas e a pedra frontal devem ser guardadas secas entre utilizações, uma vez que não toleram humidade.
- Para que a pedra frontal não bloqueie a rotação, a frente deve ser empurrada para a frente até à abertura do forno.
- Não utilize água para limpar a pedra para pizza.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O queimador não acende:

A válvula de gás não está ligada.	Ligue a válvula.
A botija de gás está vazia	Substitua a botija de gás por uma nova.
O botão de ignição não funciona.	Verifique as pilhas.
Não faz faísca ao acender.	Verifique a bateria. Se não se tratar de um problema de bateria, contacte o centro de assistência.

A chama do queimador é irregular:

A chama arde no interior do queimador (som de sussurro).	Desligue o queimador e deixe-o arrefecer. De seguida, tente acender de novo.
O regulador está avariado.	Contacte o centro de assistência.
O injetor está parcialmente bloqueado.	Limpe o injetor com uma escova de dentes. Não perfure e não utilize arame/fio de aço para eliminar bloqueios. Contacte o centro de assistência.

Fuga de gás entre juntas:

As uniões estão soltas.	Aperte as uniões soltas (não aperte demasiado) e realize um ensaio de fugas utilizando água e sabão (veja as instruções "Ensaio de fugas", página 64).
A mangueira está danificada.	Substitua a mangueira. (Contacte o centro de assistência).
A válvula de gás está avariada.	Contacte o centro de assistência.
As uniões/juntas estão danificadas.	Contacte o centro de assistência.

A pedra para pizzas não roda:

A pedra para pizzas não roda.	Certifique-se de que as pilhas estão corretamente introduzidas no compartimento das pilhas. Verifique se as pilhas estão totalmente carregadas e substitua-as, se necessário. Para que a pedra frontal não bloqueie a rotação, a frente deve ser empurrada para a frente até à abertura do forno.
A pedra para pizzas está danificada.	Contacte o centro de assistência.
O botão/contacto ou os cabos estão danificados	Contacte o centro de assistência.

CÓDIGO DE ERRO DO ECRÃ

Código de erro	Causa do erro	Solução
1	Erro do termopar tipo K (temperatura interna do forno)	Contacte o serviço de apoio ao cliente.
2	Erro do termopar Padrão (queimador inferior)	Contacte o serviço de apoio ao cliente.
3	Erro do termómetro de infravermelhos	Contacte o serviço de apoio ao cliente.
4	Alarme de sobretemperatura (temperatura interna ou da pedra para pizza > 700 °C)	Desligue a alimentação e aguarde que a máquina arrefeça. Verifique se o código de erro desaparece. Se não for o caso, contacte o o serviço de apoio ao cliente.
5	Erro de comunicação (placa controladora do ecrã e placa de sensores)	Contacte o serviço de apoio ao cliente.
6	Erro de NTC (placa de alimentação)	Desligue a alimentação e aguarde que a máquina arrefeça. Verifique se o código de erro desaparece. Se não for o caso, contacte o o serviço de apoio ao cliente.
7	Erro de NTC (placa de sensores)	Desligue a alimentação e aguarde que a máquina arrefeça. Verifique se o código de erro desaparece. Se não for o caso, contacte o o serviço de apoio ao cliente.
<p>Se ocorrer um erro, contacte o serviço de apoio ao cliente e indique o código de erro. Qualquer outra assistência deve ser realizada por um representante de serviço autorizado.</p>		

GARANTIA E ASSISTÊNCIA

A garantia inclui materiais e mão de obra.

Ao entrar em contato com o serviço de assistência, forneça o nome e o número de série. Essas informações podem ser encontradas na placa de identificação. Anote essas informações neste manual para tê-las sempre à mão. Isso facilita ao técnico de assistência encontrar as peças de reposição corretas.

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

GARANTIA

Dois anos

A GARANTIA NÃO COBRE:

1. Avarias e danos que não se devem a problemas de fabrico ou de material.
2. Desgaste normal e razoável (por exemplo, descoloração pelo calor).
3. Danos no produto provocados por pragas.
4. Se forem utilizadas peças sobresselentes não originais.
5. Se as instruções do manual do utilizador não tiverem sido respeitadas.
6. Se o aparelho não tiver sido configurado/montado conforme indicado nas instruções.
7. Se o produto tiver sido instalado ou reparado por não profissionais.
8. Ferrugem e oxidação.

DANOS DE TRANSPORTE

Se o produto for danificado durante o transporte e tal só for detetado quando o revendedor entregar o produto ao cliente, trata-se exclusivamente de uma questão entre o cliente e o revendedor. Nos casos em que os clientes tenham transportado o produto, o fornecedor não será responsável por qualquer potencial dano durante o transporte. Qualquer dano causado durante o transporte deve ser comunicado imediatamente e, o mais tardar, 24 horas após a entrega do produto. Caso contrário, a reclamação do cliente será rejeitada.

COMPRAS COMERCIAIS

As compras comerciais são todas as compras de aparelhos que não se destinam a ser utilizados em casas particulares, mas sim destinados a fins comerciais (em restaurantes, cafés, cantinas, etc.) ou destinados a serem alugados ou de outra forma utilizados sucessivamente por vários utilizadores. Não é oferecida qualquer garantia para compras comerciais, uma vez que este produto se destina apenas a uma utilização doméstica regular.

Todos os pedidos de assistência devem ser enviados para:

Veja mais em: www.wittpizza.com

Declaração EC de Conformidade

A Witt Hvidevarer A/S confirma que o seguinte acessório está em conformidade com todos os requisitos essenciais e permanentes, de acordo com a diretiva da UE 2016/426.

1935/2004. Witt Hvidevarer 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

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	83
PRUEBA DE FUGAS	84
CONEXIÓN DE LA BOMBONA DE GAS	85
DESCONEXIÓN DE LA BOMBONA DE GAS	85
PILAS	86
INFORMACIÓN TÉCNICA	87
GUÍA DE INSTALACIÓN EN EXTERIORES	88
MONTAJE:	89
USO DEL HORNO PARA PIZZAS/GUÍA DE ENCENDIDO	94
INSTRUCCIONES DE USO DE LA PANTALLA.....	95
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	97
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	98
GARANTÍA Y SERVICIO	100

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Para reducir el riesgo de incendio u otros daños, lea esta guía de seguridad atentamente y en su totalidad antes de utilizar el horno.



- NO UTILICE EL HORNO SIN HABER LEÍDO ANTES LAS INSTRUCCIONES DE USO
- NO COLOQUE NINGÚN ARTÍCULO SOBRE EL HORNO NI LO APOYE CONTRA ÉL
- NO GUARDE PRODUCTOS QUÍMICOS, MATERIALES INFLAMABLES O AEROSOLES CERCA DEL HORNO
- NO UTILICE EL HORNO EN INTERIORES
- DO DEJE QUE SE ACUMULEN EN EL HORNO ACEITES, CENIZAS O COMBUSTIBLE SIN QUEMAR ENTRE USOS

- **ADVERTENCIA:** las piezas del horno para pizzas pueden calentarse mucho. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Solo para uso en exteriores. No utilice nunca el horno para pizzas en locales cerrados o cubiertos.
- Mantenga a los niños y a los animales domésticos alejados del horno en todo momento.
- No mueva el horno mientras se esté utilizando.
- Apague el suministro de gas de la bombona de gas después de utilizar el horno.
- No modifique el horno.
- El usuario no podrá modificar las piezas originales selladas del fabricante.
- Utilice siempre guantes de barbaconas para manipular los componentes calientes.
- No guarde el horno en interiores a menos que la bombona de gas esté desconectada. Si el horno no se va a utilizar durante un periodo prolongado, debe retirarse y guardarse en su embalaje original en un lugar seco.

Nota: la bombona de gas debe guardarse siempre en exteriores en un lugar con buena ventilación. Una bombona de gas desconectada no debe guardarse en un edificio, cochera u otra zona cerrada. Las bombonas de gas deben guardarse de pie en exteriores, en un lugar fuera del alcance de los niños.

- **PRECAUCIÓN:** La limpieza y el mantenimiento deberán llevarse a cabo únicamente cuando el horno se haya enfriado por completo y la bombona de gas esté desconectada.

- No permita que la ropa u otro material inflamable entre en contacto o se acerque demasiado al quemador u otra superficie caliente hasta que se haya enfriado el horno. El material puede prenderse fuego y provocar lesiones graves.
- Ciertos materiales sintéticos son altamente inflamables y al utilizar el horno no deben llevarse prendas de estos materiales. Al utilizar el horno no deben llevarse prendas o mangas sueltas.
- La parte superior del horno alcanza también 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 pensado para utilizarse en barcos, autocaravanas o caravanas.
- No modifique el horno para pizzas, ya que podría causar lesiones personales o daños al producto.
- Las modificaciones no autorizadas en el horno para pizzas supondrán también la caducidad de la garantía.
- No debe haber nada encima del horno para pizzas como, por ejemplo, árboles o estructuras de tejado.

PRUEBA DE FUGAS:

- **COMPRUEBE TODAS LAS CONEXIONES DE GAS Y JUNTAS DEL HORNO ANTES DE UTILIZARLO:** Aunque antes de embalarlo y enviarlo se ha comprobado las conexiones del horno para garantizar que no presentan fugas, se deberá realizar una prueba completa en el lugar de instalación. Si en algún momento percibe olor a gas, deje de utilizar inmediatamente el horno para pizzas y compruebe todo el sistema para confirmar que no presenta fugas. Prepare una solución con una gota de detergente lavavajillas líquido y un poco de agua. Necesitará un pulverizador, un cepillo o un paño para aplicar la solución a los racores. Aplique la solución jabonosa a todos los racores de gas. En el punto donde exista una fuga aparecerán burbujas de jabón. Si hay una fuga, cierre inmediatamente el suministro de gas y apriete los elementos que presenten fugas. Realice una prueba de fugas cada vez que cambie el depósito de gas o después de no utilizar el horno durante un período de tiempo prolongado.
- Asegúrese de que la válvula está en la posición correcta. Asegúrese de que la manguera no está dañada.

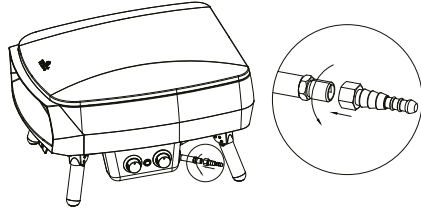
IMPORTANTE: si no se puede detener la fuga de gas, cierre el suministro de gas y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

ADVERTENCIA: No encienda NUNCA los quemadores mientras se están realizando las pruebas de fugas de gas.

NOTA: dado que algunas soluciones de prueba, incluida el agua jabonosa, pueden provocar óxido, todas las conexiones deben enjuagarse con agua una vez completada la prueba de fugas.

Conexión de la bombona de gas:

- El suministro de gas o la manguera deben cumplir los requisitos aplicables y deben examinarse periódicamente y sustituirse en caso necesario. La manguera debe cumplir la norma EN 16436-1:2014+ A3:2020. El regulador debe cumplir la norma EN 16129:2013.



- La instalación del adaptador debe realizarse de la siguiente manera, asegurándose de que el adaptador esté bien apretado.

Nota: el adaptador de gas y el manual de instrucciones se encuentran juntos en una bolsa de plástico.

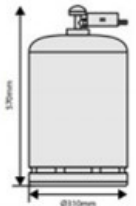
NOTA: Si ha comprado un regulador de gas con una manguera equipada con una conexión roscada, el adaptador no debe instalarse. El adaptador solo se requiere cuando se utiliza una manguera estándar sin rosca.

PELIGRO: No utilice un regulador de presión ajustable (como el utilizado para quemadores de malas hierbas). Riesgo de explosión o combustión.

- La potencia nominal (presión del gas) oscila entre 28-37 mbar y 50 mbar en Alemania, Austria y Suiza.
- Las mangueras dañadas o desgastadas se deben sustituir. Compruebe que la manguera no está apretada, partida o en contacto con el horno para pizzas, excepto en el punto de conexión.
- En determinadas regiones, es posible que la manguera y el regulador no se faciliten junto con el horno.
- La manguera para el horno no debe superar una longitud de 1,5 m.
- Conecte la bombona de gas al horno utilizando la manguera y el regulador. Apriete con cuidado las tuercas, pero no las apriete demasiado ni las retuerza. Tenga cuidado de no dañar los racores del regulador. Asegúrese de que TODAS las válvulas y botones del horno están en posición OFF antes de abrir la bombona de gas.
- La manguera del regulador debe mantenerse alejada de objetos afilados y fuentes de calor.
- Antes de sustituir la bombona de gas: asegúrese de que el gas está apagado antes de desconectar la manguera y el regulador de la bombona (no del propio horno).
- Sustituya la manguera flexible siguiendo las directrices aplicables.
- No utilice bombonas de GLP que superen una anchura máxima de 310 mm y una altura máxima de 570 mm.

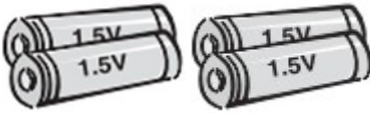
Pruebas de fugas: Una vez que la manguera y el regulador estén colocados y fijados de acuerdo con las instrucciones, se podrá abrir el gas. A continuación, pulverice las juntas con una mezcla de agua y jabón para comprobar si presentan fugas.

NOTA: Asegúrese de que la bombona de gas está totalmente protegida del horno.



Desconexión de la bombona de gas:

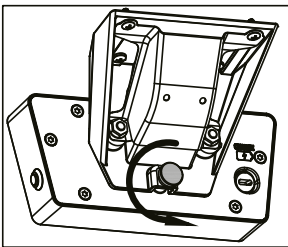
- Al desconectar la bombona de gas: Asegúrese de que el botón ON/OFF del horno está en la posición OFF. Asegúrese de que la válvula de la bombona está en la posición cerrada. Desconecte el conjunto del regulador de la bombona de gas y retírelo. Asegúrese de mantener la bombona de gas a 1 metro como mínimo del horno para evitar el riesgo de encendido.
- Requisitos/normas para el regulador y la manguera: el regulador utilizado con su horno con quemador de gas debe tener la homologación CE y cumplir los requisitos y normativas aplicables.



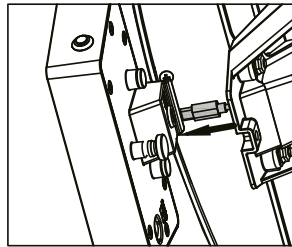
Pilas:

- Deseche de las pilas de forma responsable y manténgalas fuera del alcance de los niños para que no se las traguen. Si un niño se traga una pila, acuda de inmediato al médico.
- No mezcle pilas antiguas con nuevas, ya que podrían sobrecalentarse y presentar fugas.
- No se deben poner en un cargador pilas no recargables.
- No desmonte, apriete, perfore ni dañe las pilas de ningún modo, ya que podrían romperse o presentar fugas.
- Mantenga la durabilidad de las pilas apagando el horno y desenchufando las pilas cuando no se utilice (o prevea que no vaya a utilizarse) el horno durante un periodo de tiempo prolongado.
- Utilice un tipo de pilas específico (5 pilas AA).
- Introduzca las pilas correctamente. Asegúrese que los polos (- y +) de las baterías están colocados correctamente.
- Retire inmediatamente las pilas agotadas del horno y deséchelas de forma segura y correcta de acuerdo con la normativa. No tire las pilas a la basura; deben desecharse en el centro de reciclaje más cercano.

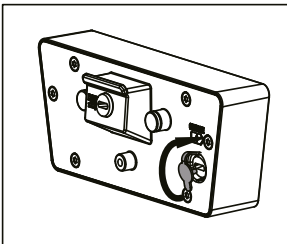
Instrucciones de carga de la pantalla de visualización



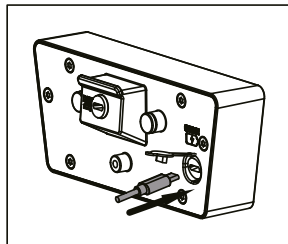
1. Atornille el tornillo



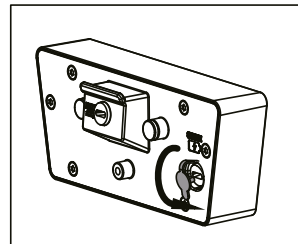
2. Retire el cable de conexión.



3. Abra la cubierta impermeable.



4. Utilice el adaptador original e inserte el conector Tipo C del cargador en el puerto de carga. Mantenga el interruptor de pantalla encendido mientras se carga. Durante la carga, asegúrate de que no salpique agua en el enchufe eléctrico.



5. Después de completar la carga, cúbrala con la funda de goma impermeable.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo Número	País receptor	Suministro de calor total	Que- madores	Inyector/ Tamaño	Categorías	Tipos de gas
ETNA Rotante Control 13"	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR, IL	7,1 kW (G30: 549 g/h G31: 537 g/h)	4	Φ0.95 (Principal) Φ0.56 (Izquierda) Φ0.56 (Correcto) Φ0.4 (Parte inferior)	I3+(28-30/37)	G30 Butano 28-30mbar G31 Propaneoo 37mbar
	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GB, HR, HU, IT, LT, LU, SI, MT, NL, NO, RO, SE, KE, IS	7,1 kW (549 g/h)	4	Φ0.95 (Principal) Φ0.56 (Izquierda) Φ0.56 (Correcto) Φ0.4 (Parte inferior)	I3B/P(30)	G30 Butano o G31 Propano 30mbar
	AT, CH, DE, SK	7,1 kW (549 g/h)	4	Φ0.83 (Principal) Φ0.49 (Izquierda) Φ0.49 (Correcto) Φ0.35 (Parte inferior)	I3B(50)	G30 Butano/ G31 Propano 50mbar
	PL	7,1 kW (537 g/h)	4	Φ0.95 (Principal) Φ0.56 (Izquierda) Φ0.56 (Correcto) Φ0.4 (Parte inferior)	I3P(37)	G31 Propano 37mbar

Información detallada del producto	ETNA Rotante Control 13"
Dimensiones mm	725 × 625 × 464 mm
Peso neto/pesobruoto (KG)	26,5 / 35,5 kg

PIN CODE: 1336DP082

GUÍA DE INSTALACIÓN EN EXTERIORES

El horno para pizzas está diseñado exclusivamente para su uso al aire libre y debe utilizarse únicamente en un lugar con buena ventilación y alejado de materiales combustibles.

No utilice NUNCA el horno para pizzas en interiores, cocheras, porches, cobertizos u otros

espacios cerrados. El horno para pizzas no está diseñado para utilizarse en barcos, autocaravanas

o caravanas y no debe colocarse cerca o debajo de ninguna superficie que pueda arder o sea sensible al calor. No bloquee el suministro de aire ni la combustión alrededor del horno para pizzas cuando se esté utilizando.

Es necesaria contar con una ventilación adecuada para garantizar un funcionamiento seguro y

adecuado del horno, así como su eficiencia. Será también más seguro para el usuario y otras personas que se encuentren en la zona en la que se esté utilizando el horno para pizzas. El horno para pizzas no debe utilizarse NUNCA en espacios cerrados y cubiertos.

Como se muestra 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 destacar que, ante una posible fuga de gas, existe la posibilidad de que el gas salga y se aleje de modo que no se produzca una explosión.

Precauciones a tomar en caso de obstrucción del Venturi o de los Venturis:

Limpie los quemadores con un cepillo suave o sople con aire comprimido.

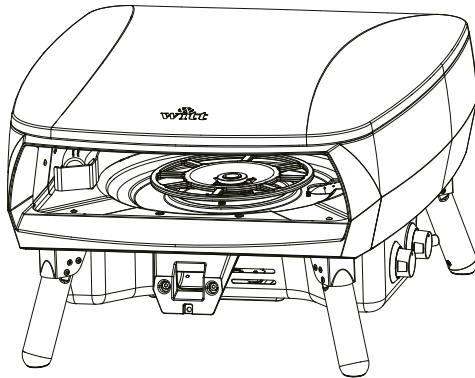
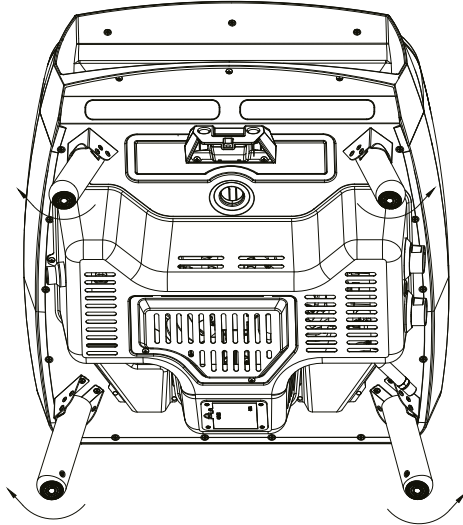
Limpie los orificios bloqueados usando limpiadores de tubos o alambre.

Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.

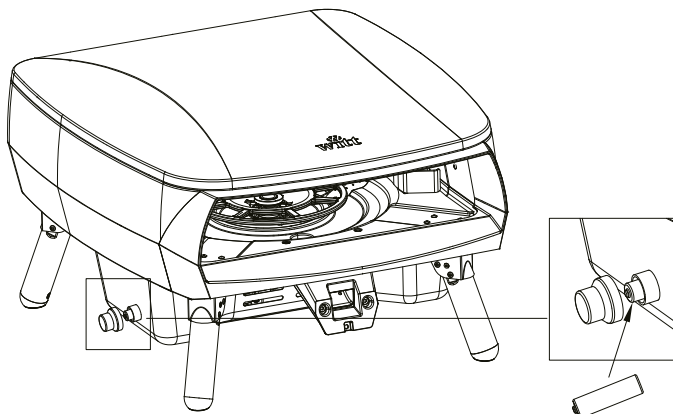
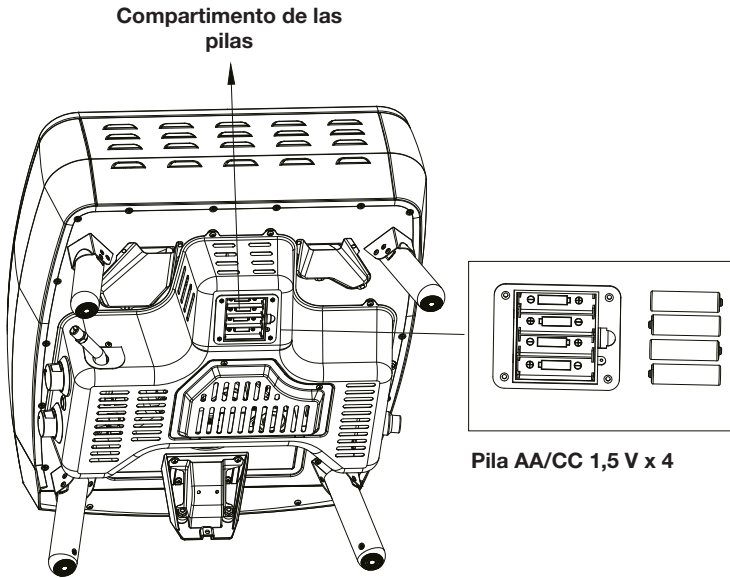
Al cambiar la bombona de gas, esta operación debe realizarse lejos de cualquier fuente de ignición.

Montaje:

1. Despliegue por completo las patas y ponga de pie el horno para pizzas.

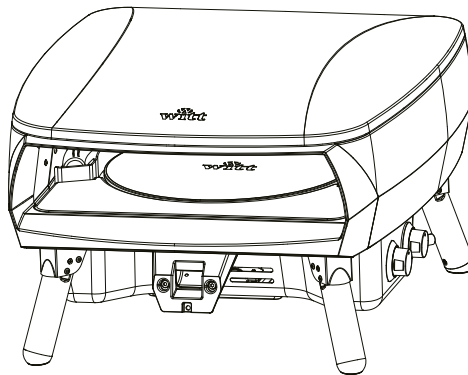
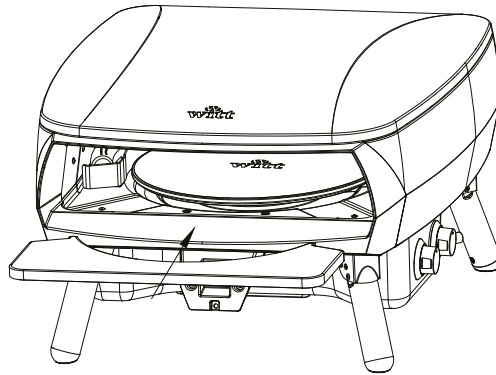
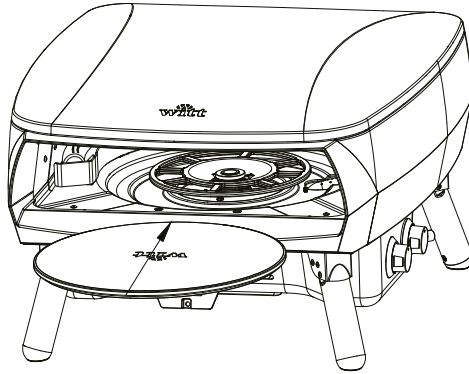


2. Desatornille la tapa del encendido electrónico e introduzca una pila AA.
Tenga en cuenta las marcas (+) y (-) del compartimento de las pilas. Vuelva a atornillar la tapa. Abra el compartimento de las pilas. Introduzca 4 pilas AA nuevas y colóquelas de forma que los polos (+) y (-) estén en la dirección correcta según las indicaciones.

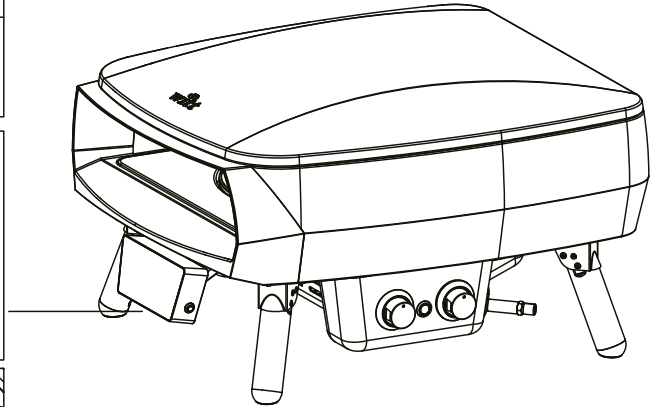
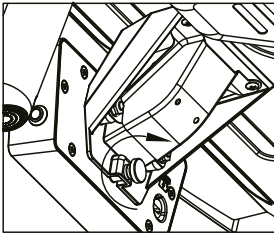
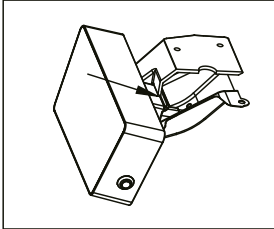
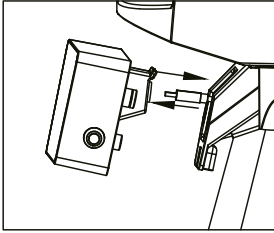


Pila AA/CC 1,5 V x 1

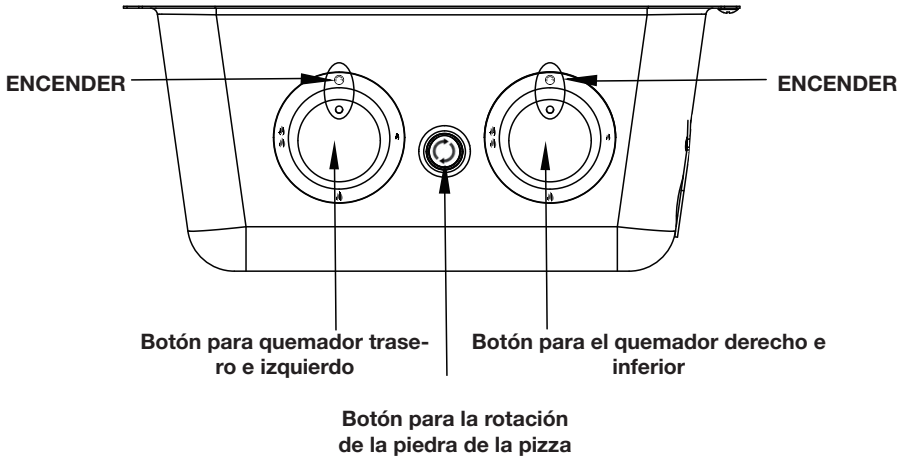
3. Retire el envoltorio de la piedra para pizzas y colóquela en la bandeja.



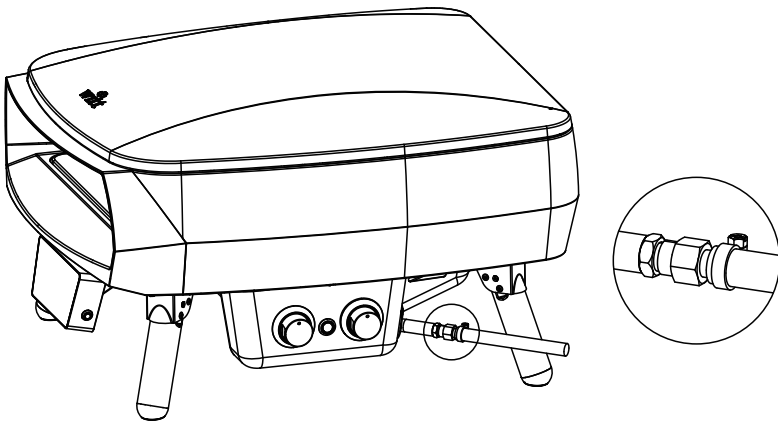
4. En primer lugar, conecte el puerto tipo-C, luego inserte la pantalla de visualización en la ranura y, finalmente, apriete los tornillos en la parte posterior de la pantalla.



5. Asegúrese de que los botones de los quemadores están en la posición OFF antes de conectar la manguera de gas.



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

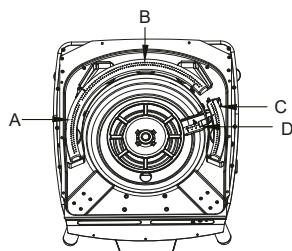


USO DEL HORNO PARA PIZZAS/GUÍA DE ENCENDIDO

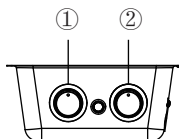
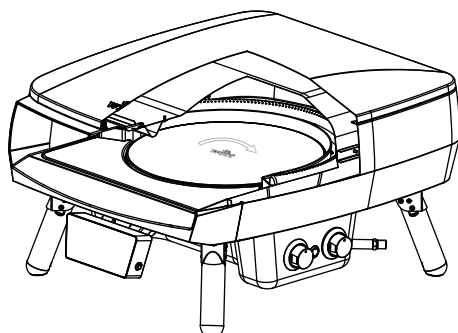
Una vez conectado correctamente el regulador, es posible encender el gas.

Witt ETNA Rotante Control 13"

Para encender el quemador: presione y, al mismo tiempo, gire lentamente el botón ON/OFF en sentido antihorario hasta que escuche un clic y el quemador se encienda. Este proceso tardará unos 8-10 segundos, ya que el gas tiene que ir por la tubería del quemador hasta el horno. Mantenga presionado el botón ON/OFF durante 10 segundos más tras el encendido y, a continuación, suéltelo. Ajuste el quemador a su gusto. Si el quemador no se enciende, deje el botón en la posición OFF y espere 5 minutos antes de volver a intentarlo.

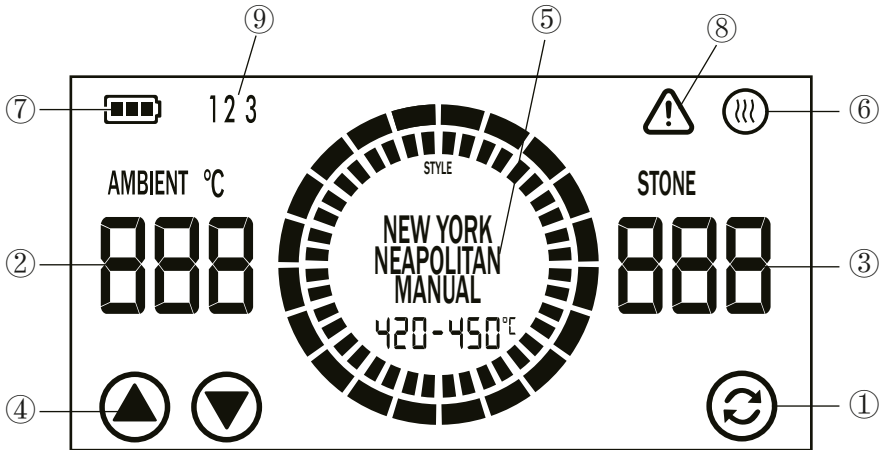


Pulse el botón para que la piedra para pizzas empiece a girar



Perilla 1			Perilla 2		
Ilustración	Símbolo	Descripción	Ilustración	Símbolo	Descripción
		Todo quemador apagado			Todo quemador apagado
		Quemador A & B max			Quemador C&D max
		B quemador max			D quemador max
		B quemador min			D quemador min

PANTALLA DE VISUALIZACIÓN INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO



- 1: Pulsa suavemente el botón ① para arrancar o parar el motor de pizza stone. Mantenga presionado durante 3 segundos para entrar en modo de espera (despliegue completamente apagado). Si no hay operación durante 5 minutos, la pantalla entrará automáticamente en modo de espera. En el modo de espera, toque en cualquier parte de la pantalla para activarlo.
- 2: Icono de temperatura ambiente del horno ② — muestra la temperatura ambiente actual del horno o, en modo manual, deslice el dedo hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura.
- 3: Icono de temperatura de la piedra de pizza ③ — muestra la temperatura actual de la piedra de pizza o, en modo manual, deslice el dedo hacia arriba o hacia abajo para ajustar la temperatura.
- 4: Botón de selección de modo ④ — Se utiliza para seleccionar el modo pizza. Los modos de pizza incluyen: Manual → Neapolitan → Roman → New York → Detroit Style → Greek Style → Chicago Style → Manual. Mantenga presionado el botón Up durante 3 segundos para cambiar entre °C y °F.
- 5: Icono de modo pizza ⑤ — Muestra el modo pizza seleccionado actualmente. Deslice el dedo hacia arriba o hacia abajo en el icono para cambiar el modo.
- 6: Icono de llama del quemador inferior ⑥ — Indica si el quemador inferior está funcionando
- 7: Icono de nivel de batería ⑦ — muestra el nivel de batería.
- 8: Icono indicador de error ⑧ — se ilumina cuando se produce un error
- 9: Icono de tipo de error ⑨ — El icono de tipo de error correspondiente se ilumina cuando se detecta el error asociado (Tipo 1/2/3...).

Modo preestablecido Instrucciones de funcionamiento (Usando el Modo de Pizza Napolitana como Ejemplo)

Utilice el botón de selección de modo ④ o deslice el dedo sobre el icono ⑤ para seleccionar el modo napolitano. Después de 1 segundo, la selección se confirmará automáticamente. El anillo interior muestra el progreso del precalentamiento. Cuando la temperatura alcance 420 °C, se iluminará un segmento verde y se escuchará un sonido “pitido”.

Modo pizza	Neapolitan	Roman	New York	Detroit Style	Greek Stylee	Chicago Style
Rango de temperatura preestablecido/°C	420-450	300-350	260-290	240-260	230-250	200-220

Modo manual Instrucciones de funcionamiento

- 1: Utilice el botón de selección de modo ④ o deslice el dedo sobre el icono ⑤ para seleccionar el modo manual. Después de 1 segundo, la selección se confirmará automáticamente
- 2: Deslice el Icono ② y el Icono ③ para ajustar la temperatura ambiente del horno y la temperatura de la piedra de pizza. (Rango de temperatura ajustable: 50 °C a 540 °C.)
- 3: Cuando se alcanza la temperatura establecida (ya sea la temperatura ambiente del horno o la temperatura del hueso de pizza), la temperatura actual parpadeará tres veces, acompañada de un sonido “pitido”.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Exterior:

- Asegúrese de que el horno para pizzas se ha enfriado y se puede tocar con seguridad antes de limpiar el exterior.
- Las piezas pintadas y las superficies de plástico pueden limpiarse con agua jabonosa suave y un paño limpio (no utilice productos desengrasantes ni estropajos).
- Se recomienda probar primero el detergente en una zona más pequeña del horno. No utilice NUNCA diluyentes de pintura o disolventes similares ni vierta agua fría sobre superficies calientes.
- Seque con un paño.

Interior:

- Asegúrese de que el horno para pizzas se ha enfriado y se puede tocar con seguridad antes de limpiar el interior.
- Retire la piedra para pizzas redonda y la piedra frontal antes de proceder a la limpieza.
- Para limpiar cualquier suciedad o grasa persistente, utilice un poco de bicarbonato sódico en una esponja húmeda. No utilice productos abrasivos.

Piedra para pizzas:

- La piedra para pizzas está destinada exclusivamente a su uso en el horno para pizzas Witt, no sobre un fuego abierto.
- La piedra para pizzas es frágil y puede romperse si se golpea o se cae.
- La piedra para pizzas se calienta mucho durante el uso y se mantiene caliente durante mucho tiempo después del uso.
- Para limpiar la piedra para pizzas, caliente el horno durante aproximadamente 30 minutos y podrá eliminar los residuos de la piedra para pizzas una vez que se enfríe. Utilice el cepillo del horno para pizzas Witt.
- La piedra para pizzas y la piedra frontal deben guardarse secas entre usos, ya que no toleran la humedad.
- Para asegurarse de que la piedra frontal no bloquee la rotación, la parte frontal debe empujarse hacia delante, hacia la apertura del horno.
- No use agua para limpiar la piedra de la pizza.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El quemador no se enciende:

La válvula de gas no está abierta	Abra la válvula.
La bombona de gas está vacía.	Sustituya la bombona de gas por una nueva.
El botón de encendido no funciona.	Compruebe la pila.
No hay chispa en el encendido.	Compruebe la batería. Si no se trata de un problema de batería, comuníquese con el centro de servicio.

La llama del quemador es irregular:

La llama arde en el dentro del quemador (sonido susurrante).	Apague el quemador y deja que se enfríe. A continuación, intente encenderlo otra vez.
El regulador está defectuoso.	Póngase en contacto con el centro de servicio.
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 servicio.

Fuga de gas entre las juntas:

Las conexiones están sueltas.	Apriete las conexiones sueltas (no apriete en exceso) y realice una prueba de fugas de presión utilizando agua jabonosa (consulte las instrucciones del apartado «Prueba de fugas», en la página 84).
La manguera está dañada.	Sustituya la manguera. (Póngase en contacto con el centro de servicio).
La válvula de gas está defectuosa.	Póngase en contacto con el centro de servicio.
Las conexiones/juntas están dañadas.	Póngase en contacto con el centro de servicio.

La piedra para pizzas no gira.

La piedra para pizzas no gira.	Asegúrese de que las pilas están introducidas correctamente en el compartimento de las pilas. Compruebe si las pilas están totalmente cargadas y sustitúyalas si es necesario. Para asegurarse de que la piedra frontal no bloquee la rotación, la parte frontal debe empujarse hacia delante, hacia la apertura del horno.
La piedra para pizzas está dañada.	Póngase en contacto con el centro de servicio.
El botón/contacto o los cables están dañados.	Póngase en contacto con el centro de servicio.

CÓDIGO DE ERROR DE PANTALLA

Código de error	Causa del error	Solución
1	Error de termopar tipo K (ambiente del horno)	Póngase en contacto con el centro de atención al cliente
2	Error de termopar estándar (quemador inferior)	Póngase en contacto con el centro de atención al cliente
3	Error del termómetro infrarrojo	Póngase en contacto con el centro de atención al cliente
4	Alarma de sobrettemperatura (Piedra ambiental o de pizza > 700 °C)	Apague la alimentación y espere a que la máquina se enfríe. Compruebe si el código de error desaparece. Si no lo hace, póngase en contacto con el centro de atención al cliente
5	Error de comunicación (placa de controlador de pantalla y placa de sensores)	Póngase en contacto con el centro de atención al cliente
6	Error NTC (Placa de alimentación)	Apague la alimentación y espere a que la máquina se enfríe. Compruebe si el código de error desaparece. Si no lo hace, póngase en contacto con el centro de atención al cliente
7	Error NTC (placa sensora)	Apague la alimentación y espere a que la máquina se enfríe. Compruebe si el código de error desaparece. Si no lo hace, póngase en contacto con el centro de atención al cliente
Si se produce un error, comuníquese con el servicio de atención al cliente y indique el código de error. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante autorizado del servicio.		

GARANTÍA Y SERVICIO

IMPORTANT

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

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

GARANTÍA

2 años

LA GARANTÍA NO CUBRE:

1. Defectos y daños que no se deban a problemas de fabricación o materiales.
2. Desgaste normal y razonable (por ejemplo, decoloración a causa del calor).
3. Daños en los productos causados por plagas.
4. Si se han utilizado piezas de recambio no originales.
5. Si no se han seguido las instrucciones del manual del usuario.
6. Si el horno no se ha configurado/montado según las instrucciones.
7. Si personas no profesionales han instalado o reparado el producto.
8. Óxido y deslustre.

DAÑOS DURANTE EL TRANSPORTE

Si el producto resulta dañado durante el transporte y los daños no se detectan hasta que el minorista entrega el producto al cliente, se tratará exclusivamente un asunto entre el cliente y el minorista. En aquellos casos en los que el cliente haya transportado él mismo el producto, el proveedor no se hará responsable de posibles daños durante el transporte. Cualquier daño causado durante el transporte deberá comunicarse inmediatamente y, a más tardar, 24 horas después de la entrega del producto. En caso contrario, se rechazará la reclamación del cliente.

ADQUISICIONES COMERCIALES

Las adquisiciones comerciales son todas las adquisiciones de dispositivos que no están destinados a utilizarse en hogares particulares, sino con fines comerciales (en restaurantes, cafeterías, comedores, etc.) o a alquilarse o utilizarse de otro modo por varios usuarios sucesivamente.

No se ofrece garantía alguna para adquisiciones comerciales, ya que este producto está destinado únicamente al uso doméstico habitual.

Todas las solicitudes de servicio:

Más información en: www.wittpizza.com

Certificado 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 2016/426 de la UE.

1935/2004. Witt Hvidevarer A/S Gødstrup Søvej 9, DK-7400 Dinamarca. Witt US, LLC CP: 1044, 800 State Route 11, Champlain, NY 12919, EE. UU., Witt UK & Ireland Ltd. 4 Tannery