



ETNA Rotante Control 16"



EN: 2-21
DE: 22-41
FR: 42-61

CE 2531-25

UK
CA 8504-25

TABLE OF CONTENTS

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

SAFETY INSTRUCTIONS

To reduce the risk of fire, fire hazards, or other injuries, read these safety instructions carefully and thoroughly before using this appliance.



- **DO NOT OPERATE** THIS APPLIANCE UNTIL YOU HAVE READ THE USER MANUAL
- **DO NOT PLACE** OBJECTS ON OR AGAINST THIS APPLIANCE
- **DO NOT STORE** CHEMICALS, FLAMMABLE MATERIALS, OR SPRAY CANS NEAR THIS APPLIANCE
- **DO NOT USE** THIS APPLIANCE INDOORS
- **DO NOT ALLOW** FATS/OILS, ASH, OR UNBURNT FUEL TO ACCUMULATE IN THE APPLIANCE BETWEEN USES

- **WARNING:** Parts of the pizza oven can become extremely hot!
- For outdoor use only. Never use the pizza oven in enclosed or covered spaces.
- Keep children and pets away from the appliance at all times.
- Do not move the appliance while it is in use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Do not modify the appliance.
- Do not alter sealed original parts from the manufacturer.
- Use heat-resistant gloves when handling hot components.
- Do not store the appliance indoors unless the gas cylinder has been disconnected. If the appliance is not in use for an extended period, it should be removed and stored in its original packaging in a dry place.

Note: The gas cylinder should always be stored outdoors in a well-ventilated area. A disconnected gas cylinder must never be stored in a building, garage, or any other enclosed space! Gas cylinders must be stored upright outdoors and out of reach of children.

- **CAUTION:** Cleaning and maintenance must be performed only when the oven is completely cooled and the gas cylinder is disconnected.

- Never allow clothing or other flammable material to come into contact with or get too close to the burner or any hot surface until the appliance has cooled. The material can ignite and cause serious injury.
- Certain synthetics are highly flammable and should not be worn when using the oven. Loose garments or sleeves should not be worn when using the oven.
- The underside of the oven also reaches high temperatures. Do not place the pizza oven on plastic tables or other combustible surfaces, tablecloths or similar.
- The pizza oven is not intended for use on boats, in motor homes or caravans.
- Do not modify the pizza oven as it may cause personal injury or product damage.
- Unauthorised modifications to the pizza oven will also result in the lapse of the warranty.
- There must be nothing overhanging the pizza oven, such as trees or roofing structures.

LEAK TEST:

- **CHECK ALL GAS CONNECTIONS, CONNECTIONS AND JOINS ON THE APPLIANCE BEFORE USE:** Although the gas connections of the appliance have been tested for leakage before packing and shipping, a complete test must be performed at the installation site. If at any point you can smell gas, stop using the pizza oven immediately and check the entire system for leaks. Make a solution with a drop of liquid dishwashing detergent and a little water. You will need a spray bottle, brush or cloth to apply the solution to the fittings. Apply the soap solution to all gas fittings. There will be soap bubbles in the places where there is a leak. If there is a leak, turn off the gas supply immediately and tighten the leaking elements. Perform a leak test every time you change the gas tank, or after an extended period of time when the oven has not been in use.
- Make sure that the valve is properly positioned. Make sure the hose is not damaged.

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

WARNING: NEVER turn on the burners while gas leak checks are carried out.

NOTE: since some test solutions, including soapy water, may cause rust, all connections must be rinsed with water once the leak test is completed.

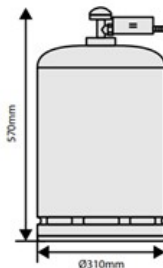
Gas cylinder connection:

- The gas supply or hose must comply with applicable requirements and must be regularly examined and replaced as necessary. The hose must comply with the EN16436 standard. The regulator must comply with the EN16129 standard.

DANGER: Do not use an adjustable pressure regulator (such as the type used for weed burners). Risk of explosion or combustion.

- The nominal output (gas pressure) should be between 28-37 mbar and 50 mbar in Germany, Austria, and Switzerland.
- Worn or damaged hoses should be replaced. Check that the hose is not squeezed, split or in contact with the pizza oven, excepted at the place where it is connected.
- In some regions, the hose and regulator may not be supplied with the appliance.
- The hose for the appliance should not exceed 1.5 m.
- Connect the gas cylinder to the oven using the hose and regulator. Carefully tighten the nuts, but do not overtighten or twist. Be careful not to get to damage the regulator fittings. Make sure that ALL valves/buttons on the oven are on Off-position before opening the gas cylinder.
- The regulator hose must be kept at a distance from sharp objects and heat sources.
- Before replacing the gas cylinder: make sure the gas is turned off before disconnecting the hose and regulator from the bottle (not from the oven itself).
- Replace the flexible hose according to applicable national guidelines.
- Do not use a LPG cylinder that exceeds a maximum width of 310 mm and 570 mm height.

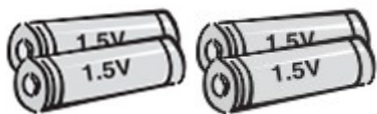
Leak tests: Once the hose and regulator are fitted and secured according to the instructions, the gas can be turned on. Then spray the joints with a water/soap mixture to check for any leaks.



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

Gas cylinder disconnection:

- When disconnecting gas cylinder: Make sure the oven on/off button is turned to the OFF position. Make sure the cylinder valve is in the closed position. Disconnect the regulator assembly from the gas cylinder and remove it. Be sure to keep the gas cylinder at least one metre from the oven to avoid risk of ignition.
- Requirements/rules for regulator and hose: the regulator used with your gas burner oven must be CE-approved and comply with applicable requirements and regulations.



Batteries:

- Dispose of batteries responsibly and keep them out of the reach of children in case they swallow them. **If a child swallows a battery, contact a doctor immediately!**
- Do not mix old batteries with new ones. This can cause batteries to overheat and leak.
- Non-rechargeable batteries should not be placed in a charger.
- Do not take apart, squeeze, puncture or damage batteries in any way. This can result in fractures or leaks.
- Maintain the durability of batteries by turning off the appliance and unplugging batteries when the appliance is not used — or expected to be used — for an extended period of time.
- Use the specific battery type (up to 7 × AA batteries).
- Insert the batteries correctly. Make sure the poles (- and +) of the batteries are turned the right way.
- Remove exhausted batteries from the appliance immediately and dispose of them securely and correctly according to regulations.

TECHNICAL INFORMATION

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

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

Product Details	Witt ETNA Rotante Control 16"
Dimensions	750 × 650 × 440 cm
Weight NW/GW	26,8 kg / 33,6 kg

PIN CODE: 2531DM-110

OUTDOOR INSTALLATION GUIDE

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

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

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

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

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

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

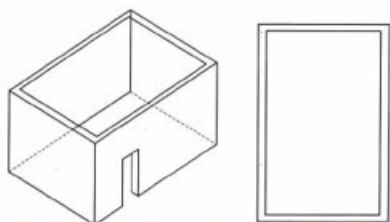


Figure F1 – Outdoor Area – Example 1

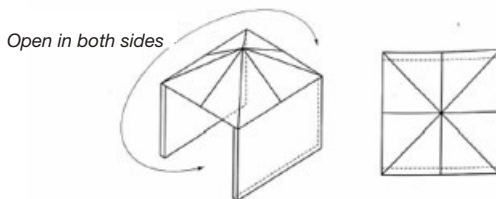


Figure F3 – Outdoor Area – Example 3

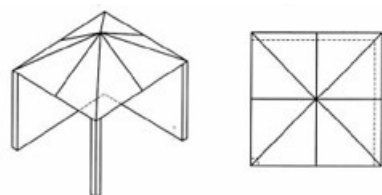


Figure F2 – Outdoor Area – Example 2

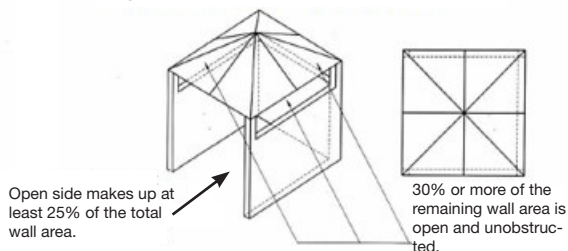
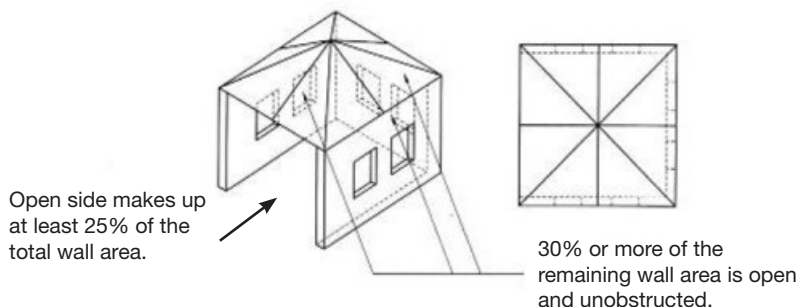


Figure F4 – Outdoor Area – Example 4

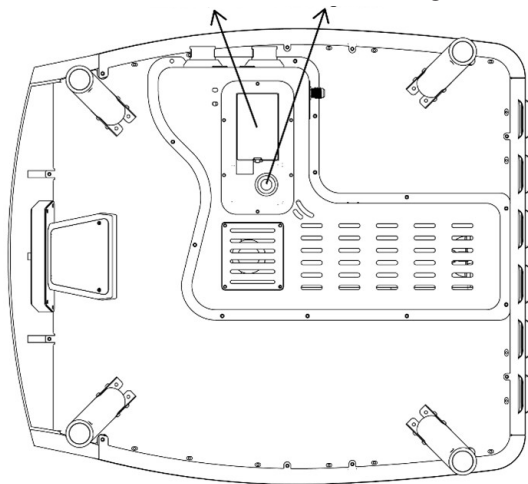


ASSEMBLY

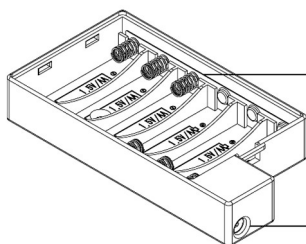
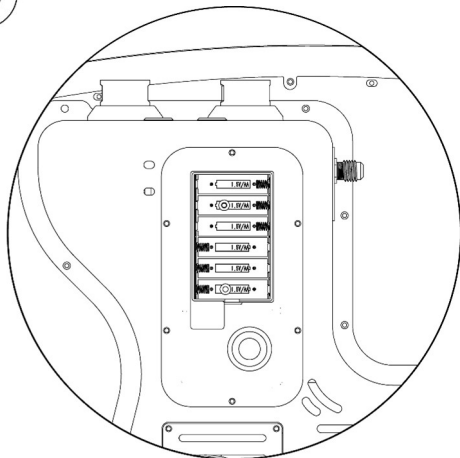
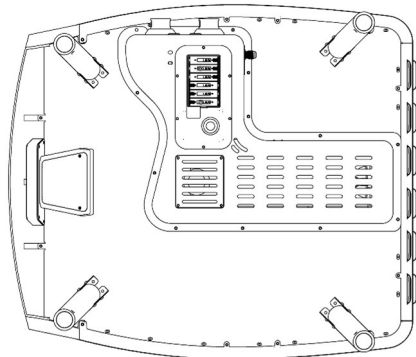
1. Unscrew the ignition button cover, insert one new AA battery, and make sure the (+) and (-) terminals are positioned correctly. Reattach the cover.

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

Battery compartment Electronic ignition



AA-battery / DC1.5V × 1 pc

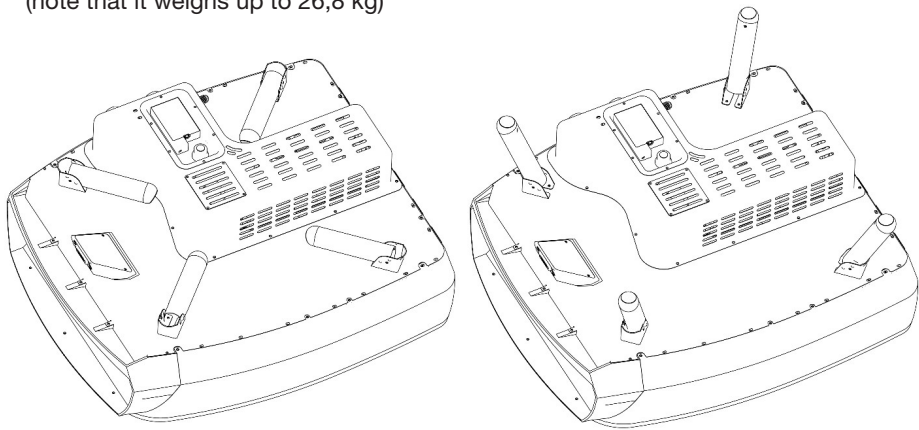


AA-battery / DC1,5V x 6

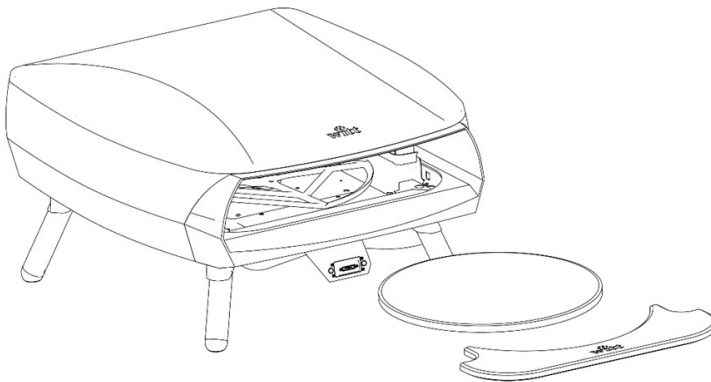
DC power supply, round input

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

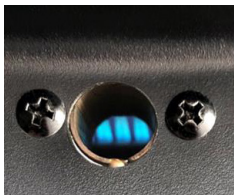
2. Unfold the legs completely and then turn over the pizza oven
(note that it weighs up to 26,8 kg)



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



ON



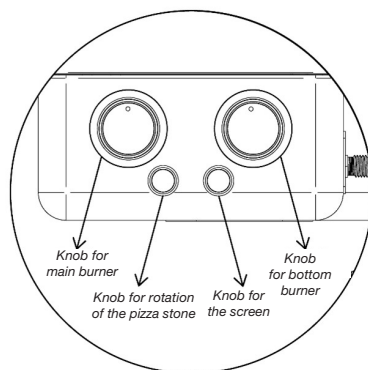
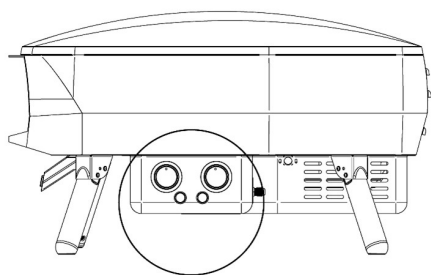
OFF



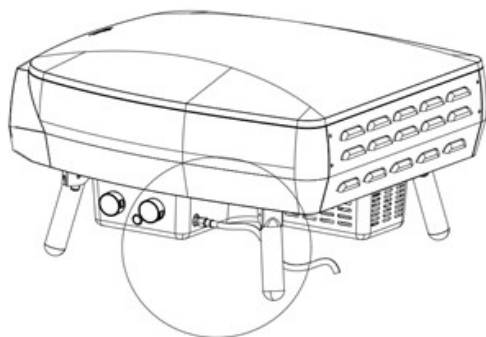
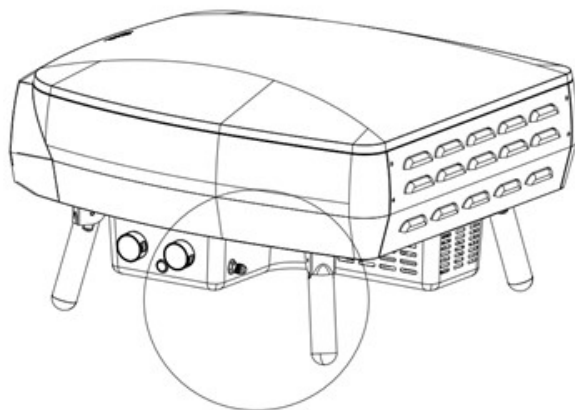
Inspection hole for visual inspection of the booster burner flame.

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

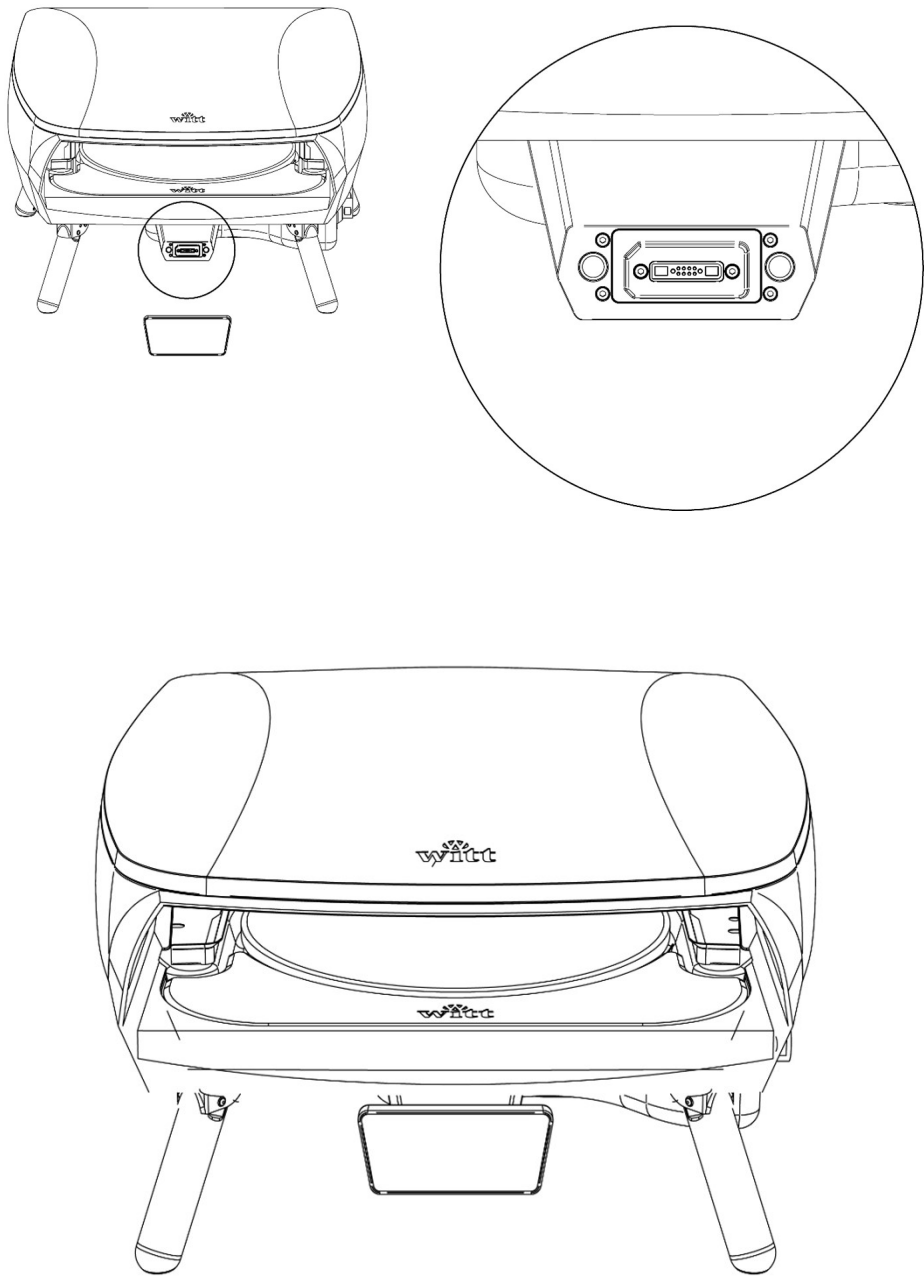
Note: In some regions, the gas hose may already be connected to the pizza oven.



5. Connect the gas hose to the pizza oven.



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



USE OF THE PIZZA OVEN / IGNITION GUIDE

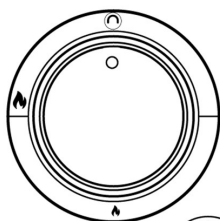
When the regulator is properly connected, the gas can be turned on.

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

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

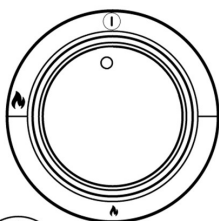
Warning: Do not leave the booster burner on for extended periods without rotating the turntable, as this may damage the pizza stone.

**Knob
Main burner**



Press to start rotation
of the stone.

**Knob
Booster burner**

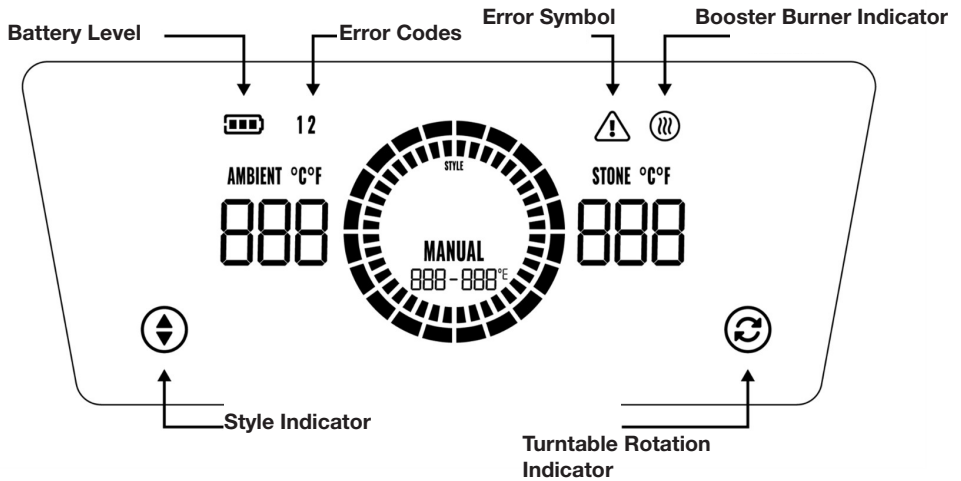


Press to power on
the screen.

Symbol	Description
	Main burner
	Booster burner
	Rotation
	Screen

USING THE SCREEN GUIDE

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



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

SELECTION MENU:

Temperature ranges for the different pizza styles:

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

Temperature Indicators:

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

Temperature Display:

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

Battery



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

CLEANING AND MAINTENANCE

Exterior:

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

Inside:

- Make sure the pizza oven has cooled down and is safe to touch before cleaning the inside.
- The pizza stone is not water-resistant and should be removed before cleaning.

Pizza Stone:

- The pizza stone is intended exclusively for use in the Witt pizza oven, it is not intended for use over an open fire.
- The pizza stone is fragile and can break if it is knocked or dropped.
- The pizza stone gets very hot during use and stays warm for a long time after use.
- NEVER cool the stone down with water when the stone is hot as it can crack and break.
- The pizza stone should be stored dry between uses, as it is not resistant to moisture.

Screen

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

TROUBLESHOOTING

The burner will not ignite:

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

The flame of the burner is irregular:

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

Gas leak between joints:

Connections are loose.	Tighten loose connections (do not overtighten) and conduct a pressure leak test using soapy water (see the instructions 'Leak test' page 4).
The hose is damaged.	Replace the hose. (Contact the retailer).
The gas valve is faulty.	Contact the retailer.
Connections/joints are damaged.	Contact the retailer.

The pizza stone does not rotate:

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

Error codes displayed on the LCD screen:

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

The screen does not display:

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

The touch indicators on the screen are not responding:

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

SPECIFICATIONS

Product Details	Witt ETNA Rotante Control 16"
Dimensions (mm)	750 × 650 × 440 mm
Weight NW/GW	26,8 / 33,6 kg
Adapter for the turnable/pizza stone	2,5 rpm

Power supply:

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

WARRANTY AND SERVICE

IMPORTANT

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

WARRANTY

Two years

THE WARRANTY DOES NOT COVER:

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

TRANSPORT DAMAGE

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

COMMERCIAL PURCHASES

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

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

EC Declaration of Conformity:

Witt Denmark A/S hereby confirm that the following accessory comply with all permanent and essential requirements as per the EU directive 2016/426. 1935/2004. Witt Denmark A/S Gødstrup Søvej 9, DK-7400 Denmark. Witt US, LLC PO BOX: 1044, 800 State Route 11, Champlain, NY 12919, USA, Witt UK & Ireland Ltd. 4 Tannery House, Tannery Lane, Send, Working, Surrey, GU23 7EF. www.witt.dk

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE	23
DICHTHEITSPRÜFUNG	24
ANSCHLIESSEN DER GASFLASCHE.....	25
ABKLEMMEN DER GASFLASCHE	25
BATTERIEN.....	26
TECHNISCHE INFORMATIONEN.....	27
ANLEITUNG FÜR DIE AUSSENINSTALLATION	27
MONTAGE	29
BENUTZUNG DES PIZZAOFENS / ANZÜNDHINWEISE	33
VERWENDUNG DER DISPLAYFÜHRUNG.....	34
REINIGUNG UND WARTUNG	36
FEHLERSUCHE.....	37
SPEZIFIKATIONEN	39
GARANTIE UND SERVICE	40

SICHERHEITSHINWEISE

Um das Risiko eines Brandes, einer Brandgefahr oder anderer Verletzungen zu reduzieren, lesen Sie diese Sicherheitshinweise vor der Verwendung des Pizzaofens sorgfältig durch.



- NEHMEN SIE DEN PIZZAOFEN ERST IN BETRIEB, WENN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG GELESEN HABEN
- STELLEN SIE KEINE GEGENSTÄNDE AUF ODER GEGEN DEN PIZZAOFEN
- LAGERN SIE KEINE CHEMIKALIEN, ENTFLAMMBARE MATERIALIEN ODER SPRÜHDOSEN IN DER NÄHE DES PIZZAOFENS.
- VERWENDEN SIE DEN PIZZAOFEN NICHT IN INNENRÄUMEN
- ACHTEN SIE DARAUF, DASS SICH ZWISCHEN DEN ANWENDUNGEN KEINE FETTE/ÖLE, ASCHEN ODER UNVERBRANNTEN BRENNSTOFF IM PIZZAOFEN ANSAMMELN.

- **WARNUNG:** Teile des Pizzaofens können sehr heiß werden!
- Nur für den Gebrauch im Freien. Verwenden Sie den Pizzaofen niemals in geschlossenen oder überdachten Räumen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere stets vom Pizzaofen fern.
- Bewegen Sie den Pizzaofen nicht, während er in Betrieb ist.
- Drehen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Pizzaofen vor.
- Die versiegelten Originalteile des Herstellers dürfen nicht verändert werden.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie heiße Bauteile anfassen.
- Lagern Sie den Pizzaofen nicht in geschlossenen Räumen, es sei denn, die Gasflasche wurde abgeklemmt. Wird der Pizzaofen über einen längeren Zeitraum nicht benutzt, sollte er in der Originalverpackung an einem trockenen Ort gelagert werden.

Hinweis: Die Gasflasche sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden. Eine abgeklemmte Gasflasche darf niemals in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum gelagert werden! Gasflaschen müssen aufrecht im Freien und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden.

- **ACHTUNG:** Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur durchgeführt werden, wenn der Pizzaofen vollständig abgekühlt und die Gasflasche abgeklemmt ist.

- Lassen Sie niemals Kleidung oder anderes brennbares Material mit dem Brenner oder einer heißen Oberfläche in Berührung kommen, bis der Pizzaofen abgekühlt ist. Das Material kann sich entzünden und schwere Verletzungen verursachen.
- Bestimmte Synthetikstoffe sind leicht entflammbar und sollten bei der Benutzung des Pizzaofens nicht getragen werden. Weite Kleidungsstücke oder Ärmel sollten bei der Benutzung des Pizzaofens nicht getragen werden.
- Auch die Unterseite des Pizzaofens erreicht hohe Temperaturen. Stellen Sie den Pizzaofen nicht auf Plastiktische oder andere brennbare Oberflächen, Tischdecken oder Ähnliches.
- Der Pizzaofen ist nicht für den Gebrauch auf Booten, in Wohnmobilen oder Wohnwagen bestimmt.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Pizzaofen vor, da dies zu Verletzungen oder Produktschäden führen kann.
- Unerlaubte Änderungen am Pizzaofen führen ebenfalls zum Erlöschen der Garantie.
- Es darf nichts über dem Pizzaofen hängen, wie z. B. Bäume oder Dachkonstruktionen.

DICHTHEITSPRÜFUNG:

- **PRÜFEN SIE VOR DEM GEBRAUCH ALLE GASANSCHLÜSSE, VERBINDUNGEN UND ANSCHLÜSSE AM PIZZAOFEN:** Obwohl die Gasanschlüsse des Pizzaofens vor dem Verpacken und Versand auf Dichtheit geprüft wurden, muss eine vollständige Prüfung am Aufstellungsort erfolgen. Wenn Sie an irgendeiner Stelle Gasgeruch wahrnehmen, stellen Sie den Betrieb des Pizzaofens sofort ein und überprüfen Sie das gesamte System auf Undichtigkeiten. Stellen Sie eine Lösung aus einem Tropfen flüssigem Geschirrspülmittel und etwas Wasser her. Sie benötigen eine Sprühflasche, einen Pinsel oder ein Tuch, um die Lösung auf die Armaturen aufzutragen. Tragen Sie die Seifenlösung auf alle Gasarmaturen auf. An den Stellen, an denen ein Leck vorhanden ist, werden sich Seifenblasen bilden. Wenn ein Leck vorhanden ist, stellen Sie die Gaszufuhr sofort ab und ziehen Sie die undichten Elemente fest. Führen Sie die Dichtheitsprüfung jedes Mal durch, wenn Sie die Gasflasche wechseln oder wenn der Pizzaofen längere Zeit nicht benutzt wurde.
- Stellen Sie sicher, dass das Ventil richtig angebracht ist. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht beschädigt ist.

WICHTIG: Wenn der Gasaustritt nicht gestoppt werden kann, schalten Sie die Gaszufuhr ab und wenden Sie sich an den Kundendienst.

WARNUNG: Schalten Sie **NIEMALS** die Brenner ein, während Sie die Dichtheitsprüfungen durchführen.

HINWEIS: Da einige Prüflösungen, einschließlich Seifenwasser, Rost verursachen können, müssen alle Anschlüsse nach Abschluss der Dichtheitsprüfung mit Wasser gespült werden.

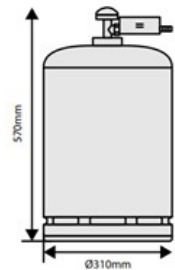
Gasflaschenanschluss:

- Die Gaszufuhr bzw. der Schlauch muss den geltenden Anforderungen entsprechen und ist regelmäßig zu überprüfen und bei Bedarf zu ersetzen. Der Schlauch muss der Norm EN16436 entsprechen. Der Regler muss der Norm EN16129 entsprechen.

GEFAHR: Verwenden Sie keinen einstellbaren Druckregler (wie z. B. bei Unkrautbrennern). Es besteht Explosions- oder Verbrennungsgefahr.

- Die Nennleistung (Gasdruck) sollte in Deutschland, Österreich und der Schweiz zwischen 28-37 mbar und 50 mbar liegen.
- Abgenutzte oder beschädigte Schläuche müssen ersetzt werden. Prüfen Sie, dass der Schlauch nicht gequetscht oder geknickt ist oder mit dem Pizzaofen in Berührung kommt, außer an der Stelle, an der er angeschlossen ist.
- In einigen Regionen sind Schlauch und Regler möglicherweise nicht im Lieferumfang des Pizzaofens enthalten.
- Der Schlauch für den Pizzaofen sollte nicht länger als 1,5 m sein.
- Schließen Sie die Gasflasche mit dem Schlauch und dem Regler an den Pizzaofen an. Ziehen Sie die Muttern vorsichtig an, aber nicht zu fest und ohne sie zu verdrehen. Achten Sie darauf, die Regleranschlüsse nicht zu beschädigen. Vergewissern Sie sich, dass ALLE Ventile/Knöpfe am Pizzaofen auf Aus stehen, bevor Sie die Gasflasche öffnen.
- Der Reglerschlauch muss von scharfen Gegenständen und Wärmequellen ferngehalten werden.
- Vor dem Auswechseln der Gasflasche: Vergewissern Sie sich, dass das Gas abgestellt ist, bevor Sie den Schlauch und den Regler von der Flasche abziehen (nicht vom Pizzaofen selbst).
- Ersetzen Sie den flexiblen Schlauch gemäß den geltenden nationalen Richtlinien.
- Verwenden Sie keine Flüssiggasflaschen, die eine maximale Breite von 310 mm und eine Höhe von 570 mm überschreiten.

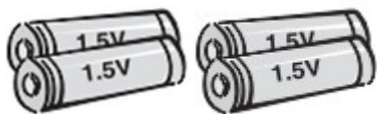
Dichtheitsprüfungen: Wenn der Schlauch und der Regler gemäß den Anweisungen montiert und befestigt sind, kann das Gas aufgedreht werden. Sprühen Sie dann die Verbindungen mit einer Wasser-Seifen-Lösung ein, um sie auf Undichtigkeiten zu prüfen.



HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche vollständig vom Pizzaofen abgeschirmt ist.

Abklemmen der Gasflasche:

- Wenn Sie die Gasflasche abklemmen: Vergewissern Sie sich, dass der Ein-/Aus-Schalter des Pizzaofens auf OFF steht. Vergewissern Sie sich, dass das Flaschenventil in der geschlossenen Position ist. Lösen Sie den Regler von der Gasflasche und entfernen Sie ihn. Achten Sie darauf, dass die Gasflasche mindestens einen Meter vom Pizzaofen entfernt ist, um eine Entzündungsgefahr zu vermeiden.
- Anforderungen/Regeln für Regler und Schlauch: Der mit Ihrem Gasbrenner verwendete Regler muss CE-geprüft sein und den geltenden Anforderungen und Vorschriften entsprechen.



Batterien:

- Entsorgen Sie Batterien verantwortungsbewusst und bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern auf, damit diese sie nicht verschlucken können. Wenn ein Kind eine Batterie verschluckt hat, suchen Sie sofort einen Arzt auf!
- Mischen Sie keine alten mit neuen Batterien. Dies kann dazu führen, dass die Batterien überhitzen und auslaufen.
- Nicht wiederaufladbare Batterien sollten nicht in ein Ladegerät eingesetzt werden.
- Batterien dürfen nicht auseinandergenommen, gequetscht, durchstochen oder anderweitig beschädigt werden. Dies kann zu Brüchen oder Undichtigkeiten führen.
- Um die Lebensdauer der Batterien zu verlängern, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker heraus, wenn der Pizzaofen über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird.
- Verwenden Sie den entsprechenden Batterietyp (bis zu 7× AA-Batterien).
- Legen Sie die Batterien richtig ein. Achten Sie darauf, dass die Pole (- und +) der Batterien richtig ausgerichtet sind.
- Entfernen Sie verbrauchte Batterien sofort aus dem Pizzaofen und entsorgen Sie sie sicher und vorschriftsmäßig.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

Bitte beachten Sie: Die Größe der Einspritzdüse (Düsenmarkierung) ist auf den Seiten des Sechsecks eingeprägt. (105 = Ø1,05 mm Injektor)

Modell-nummer	Empfängerland	Wärmeversorgung insgesamt	Brenner	Injektor/Größenkennzeichnung	Kategorien	Gasarten
2B	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV, PL	9,2 kw	2	1,47/0,4	I3+(28~30/37)	Butan bei (28~30) mbar/ Propan bei 37 mbar
	LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI,BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	9,2 kw	2	1,47/0,4	I 3B/P(30)	Butan, Propan und ein Gemisch dieser Stoffe bei 30 mbar
	AT, DE, CH, LU, SK	9,2 kw	2	1,26/0,35	I 3B/P(50)	Butan, Propan und ein Gemisch dieser Stoffe bei 50 mbar

Produktdetails	Witt ETNA Rotante Control 16"
Abmessungen	750 × 650 × 440 cm
Gewicht NW/GW	26,8 kg / 33,6 kg

PINCODE: 2531DM-110

ANLEITUNG FÜR DIE AUSSENINSTALLATION

Dieser Pizzaofen darf nur im Freien, oberhalb des Bodens, in offenen Bereichen mit natürlicher Belüftung - frei von verbrauchter Luft - verwendet werden, wo sich mögliche Gaslecks oder Verbrennungsprodukte durch Wind und natürliche Luftzirkulation schnell verteilen können.

Verwenden Sie den Pizzaofen nicht in geschlossenen Räumen. Verwenden Sie den Pizzaofen nicht in Garagen, auf Veranden, in Schuppen oder anderen geschlossenen Räumen.

Der Pizzaofen ist nicht für den Einbau oder die Verwendung in Freizeitfahrzeugen (z. B. Booten, Wohnmobilen) vorgesehen und darf nicht in der Nähe oder unter brennbaren oder hitzeempfindlichen Oberflächen aufgestellt werden. Blockieren Sie während des Betriebs nicht den Luftstrom oder den Verbrennungsbereich um das Ofengehäuse.

Jedes Gehäuse, in dem der Pizzaofen verwendet wird, muss eine der folgenden Anforderungen erfüllen:

- Ein Gehäuse mit Wänden auf allen Seiten, mit mindestens einer ständigen Öffnung auf Bodenhöhe und ohne Überdachung.
- Ein teilweise geschlossener Raum mit Überdachung und nicht mehr als zwei Wänden.
- Ein teilweise geschlossener Raum mit Überdachung und mehr als zwei Wänden, in dem die folgenden Bedingungen erfüllt sein müssen:

- Mindestens 25 % der gesamten Wandfläche müssen vollständig offen sein, und
- Mindestens 30 % der verbleibenden Wandfläche müssen offen und unverbaut sein.

Auf Balkonen müssen mindestens 20 % der gesamten Wandfläche (Seiten-, Rück- und Vorderwände) offen und unverbaut sein und bleiben.

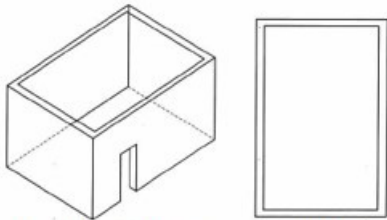


Abbildung F1 - Außenbereich - Beispiel 1

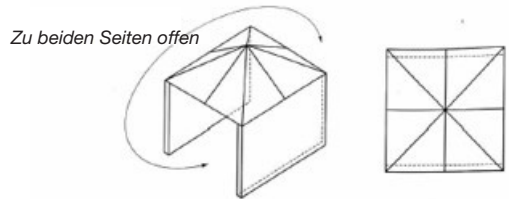


Abbildung F3 - Außenbereich - Beispiel 3

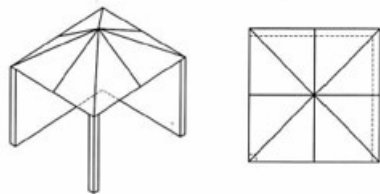


Abbildung F2 - Außenbereich - Beispiel 2

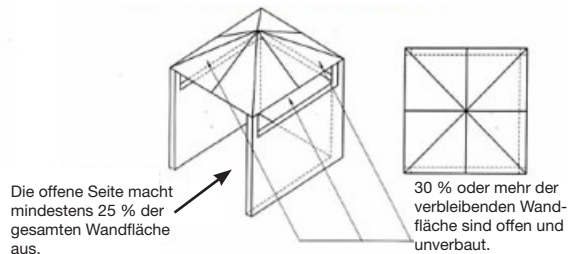
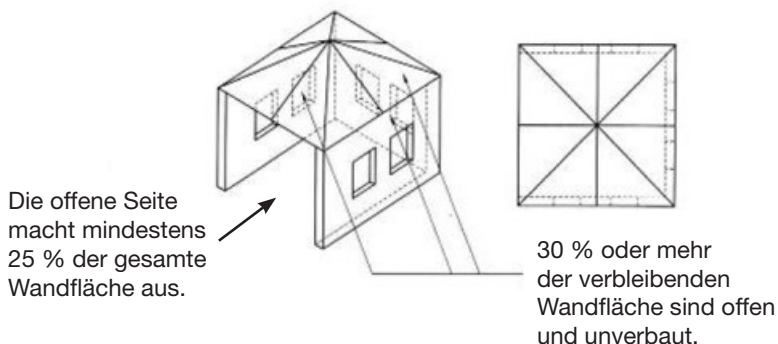


Abbildung F4 - Außenbereich - Beispiel 4

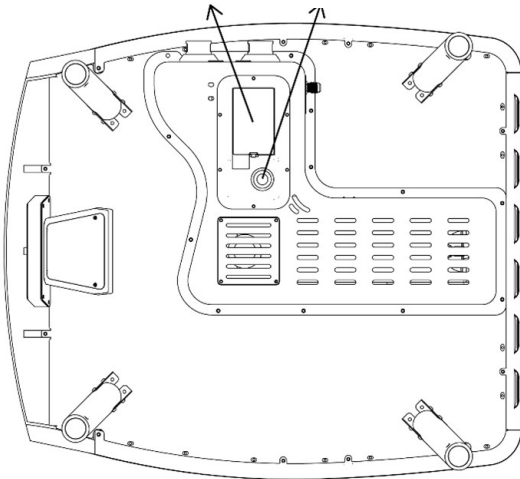


MONTAGE

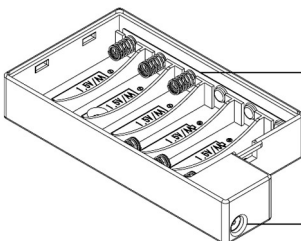
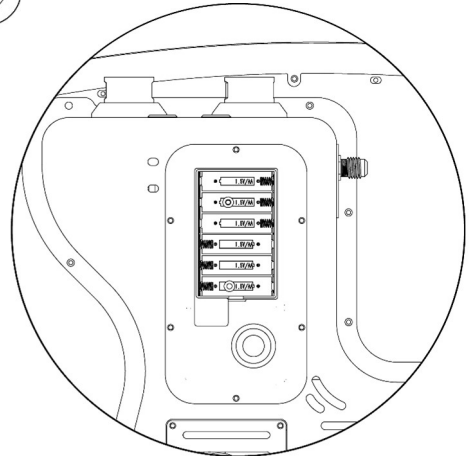
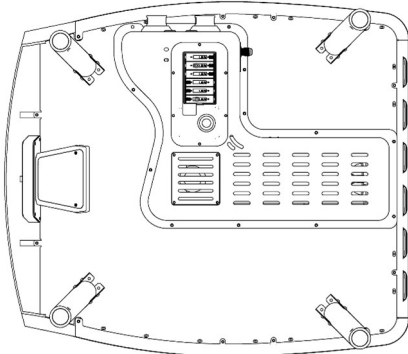
1. Schrauben Sie die Abdeckung des Zündknopfes ab, legen Sie eine neue AA-Batterie ein und achten Sie darauf, dass die Pole (+) und (-) richtig ausgerichtet sind. Bringen Sie die Abdeckung wieder an. Entfernen Sie die Abdeckung des Batteriefachs. Legen Sie sechs neue "AA"-Batterien ein und achten Sie dabei darauf, dass die Plus- (+) und Minuspole (-) richtig ausgerichtet sind. Bringen Sie die Abdeckung des Batteriefachs wieder an.

Batteriefach

Elektronische Zündung



AA-Batterie / DC1,5V x 1 Stück

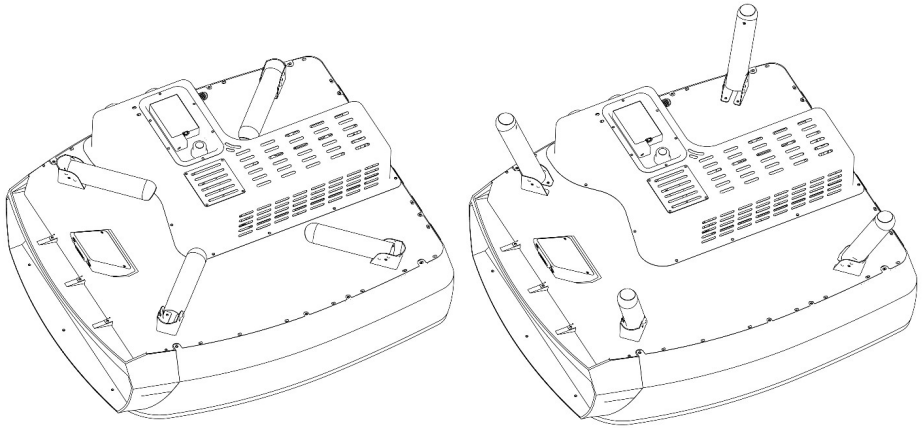


→ AA-Batterie / DC1,5V x 6

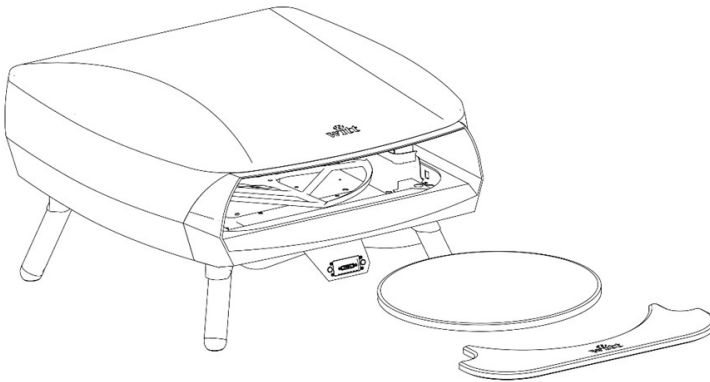
→ Gleichstromversorgung, runder Eingang

Wenn Sie stattdessen lieber das mitgelieferte Netzteil verwenden möchten, bringen Sie es²⁹ neben der Batterie an und schließen Sie es an eine Netzsteckdose an.

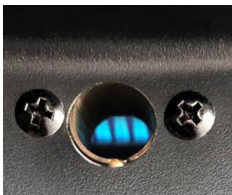
2. Klappen Sie die Beine vollständig aus und drehen Sie den Pizzaofen anschließend um (beachten Sie, dass er bis zu 26,8 kg wiegt)



3. Nehmen Sie den Pizzastein aus der Verpackung und legen Sie ihn auf den Drehteller



ON

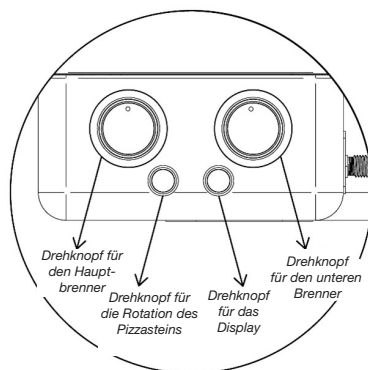
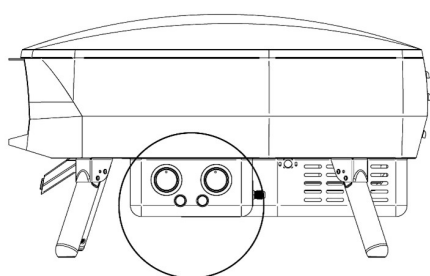


OFF

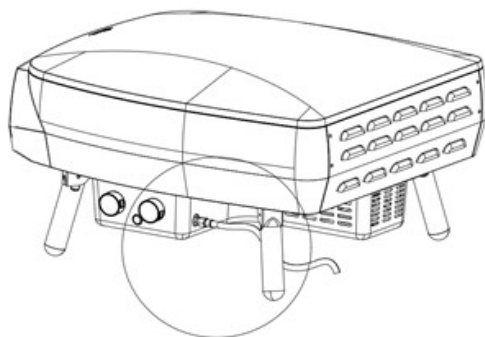
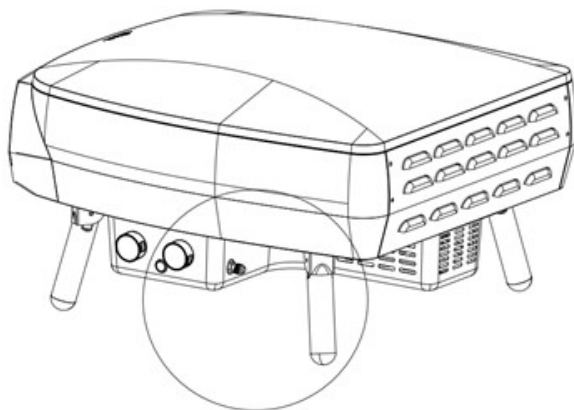


Inspektionsöffnung für die Sichtprüfung der Flamme des Boosterbrenners.

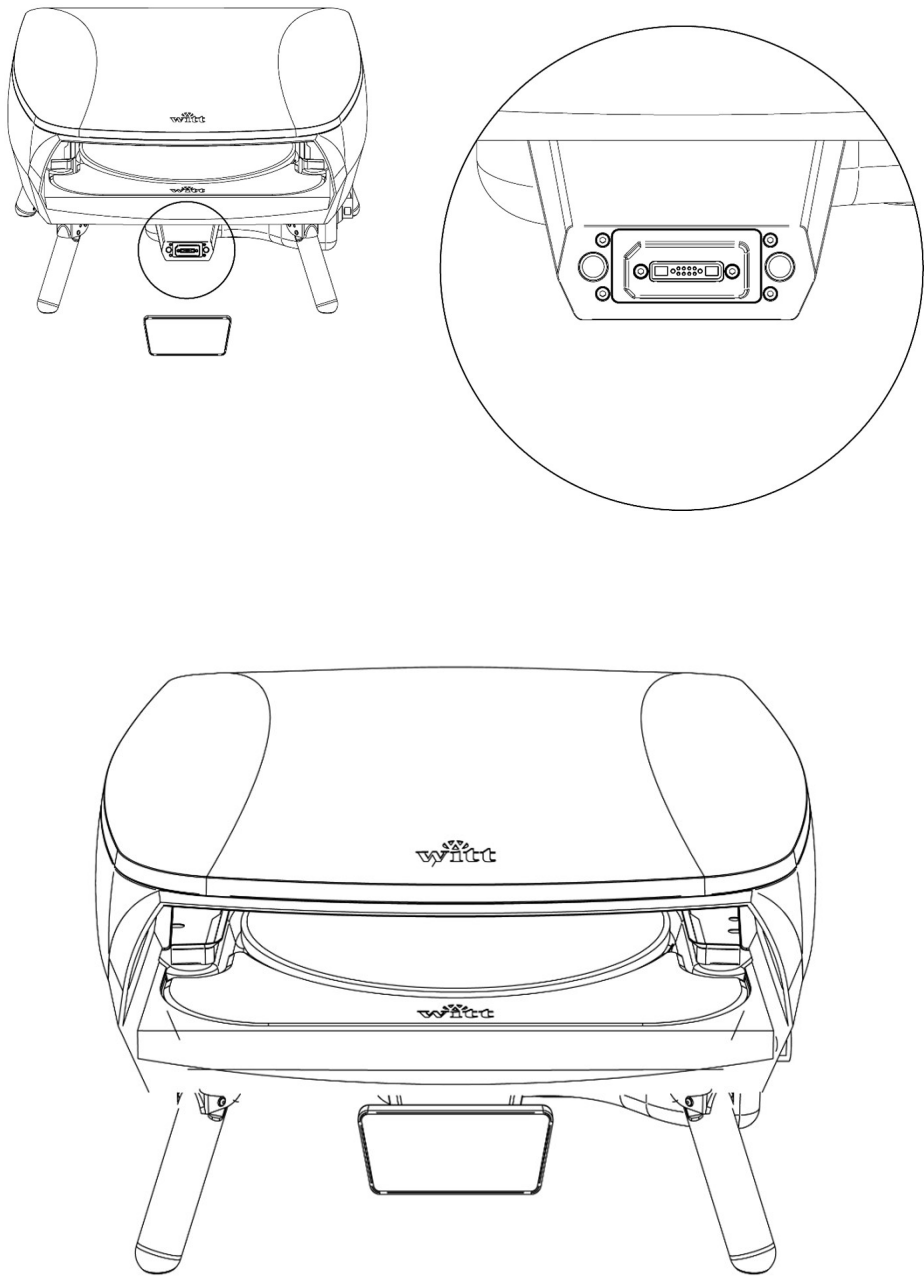
4. Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Gasschlauchs, dass der Brennerknopf in der Position OFF steht.
Hinweis: In einigen Regionen kann der Gasschlauch bereits an den Pizzaofen angeschlossen sein.



5. Schließen Sie den Gasschlauch an den Pizzaofen an.



6. Nehmen Sie das Display aus der Verpackung und befestigen Sie es an der Displayhalterung.



BENUTZUNG DES PIZZAOFENS / ANLEITUNG ZUM ANZÜNDEN

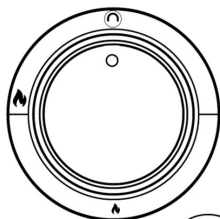
Wenn der Regler richtig angeschlossen ist, kann das Gas aufgedreht werden.

Um die Brenner zu zünden, drücken Sie den Knopf und drehen ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn, bis ein Klicken der elektronischen Zündung zu hören ist. Dies sollte mindestens 8–10 Sekunden dauern, während Gas in den Brenner des Pizzaofens strömt. Halten Sie den Knopf nach der Zündung noch 10 Sekunden lang gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Sie können den Brenner jetzt auf die gewünschte Stufe einstellen. Drücken Sie die Taste zwischen den beiden Reglern, um die Drehung des Drehtellers im Pizzaofen zu starten.

Wenn der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Drehknopf auf OFF und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie es erneut versuchen.

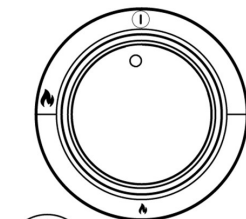
Achtung! Lassen Sie den Booster-Brenner nicht für längere Zeit eingeschaltet, ohne den Drehteller zu drehen, da dies den Pizzastein beschädigen kann.

**Drehknopf
Hauptbrenner**



Drücken Sie diese Taste,
um die Drehung des
Pizzasteins zu starten.

**Drehknopf
Booster-Brenner**

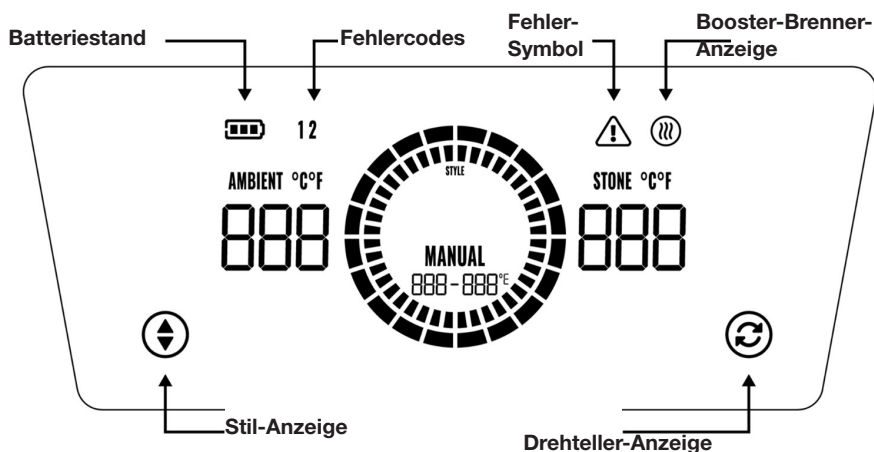


Drücken Sie
diese Taste,
um das Display
einzuschalten.

Symbol	Beschreibung
	Hauptbrenner
	Booster-Brenner
	Drehung
	Display

VERWENDUNG DER DISPLAYFÜHRUNG

Sobald das Display mit der Displayhalterung verbunden und eingeschaltet ist, funktioniert das Display wie folgt:



- Drücken Sie die Drehteller-Anzeige, um den Motor für den Pizzastein zu starten (alternativ können Sie auch die sekundäre Rotationstaste in der Nähe des Gasbedienfelds drücken).
- Drücken Sie die Stilanzeige, um das Menü für die Stilauswahl aufzurufen. Das Menü führt Sie durch die vier verfügbaren Pizzastile: Römisch, New York, Neapolitanisch und Manuell.
- Weitere Einzelheiten zu den Temperaturbereichen der Pizzastile finden Sie unter "AUSWAHLMENÜ".

AUSWAHLMENÜ:

Temperaturbereiche für die verschiedenen Pizzastile:

- Römisch: **300 °C – 350 °C**
- New York: **260 °C – 290 °C**
- Neapolitanisch: **420 °C – 450 °C**
- Manuell: **KEIN FESTER BEREICH**

Temperaturanzeigen:

- Die inneren Ringsegmente des Displays beginnen, sich im gewählten Temperaturbereich zu erhöhen. Sobald die Temperatur den unteren Bereich des gewählten Pizzastils erreicht hat, leuchtet das innere Segment **GRÜN** und gibt ZWEI Pieptöne ab, um anzuzeigen, dass die Pizza gebacken werden kann. Die grünen Segmente erhöhen sich weiter bis zum oberen Bereich des von Ihnen gewählten Pizzastils.
- Verwenden Sie den Gasregler des Hauptbrenners, um die Temperatur zu erhöhen oder zu senken, damit sie innerhalb der grünen Segmente bleibt, um beste Ergebnisse zu erzielen.
- Wenn die Temperatur anschließend den oberen Bereich des Pizzastils erreicht hat, leuchtet das Segment **ORANGE** und gibt DREI Pieptöne ab, um anzuzeigen, dass die Temperatur den Temperaturbereich für den gewählten Pizzastil überschritten hat.
- **ROTE** Segmente zeigen an, dass Ihr Pizzaofen die obere Temperaturgrenze der Ofenkapazität erreicht hat.

Temperaturanzeige:

- Die Temperatur "AMBIENT" bezieht sich auf die Lufttemperatur im Inneren des Pizzaofens.
- "Die Temperatur "STONE" bezieht sich auf die Temperatur des Pizzasteins.
- Um zwischen Celsius und Fahrenheit zu wechseln, halten Sie die Auswahl Taste für mindestens 5 Sekunden gedrückt. Ein langer Piepton bestätigt den Wechsel.

Batterie



Die Batterieanzeige zeigt den Batteriestand an und das letzte Segment blinkt, wenn die Batterien ausgetauscht werden müssen. (Bei niedrigem Batteriestand kann die Funktion eingeschränkt sein).

Außen:

- Vergewissern Sie sich, dass der Pizzaofen abgekühlt ist und Sie ihn sicher berühren können, bevor Sie die Außenseite reinigen.
- Lackierte Teile und Kunststoffoberflächen können mit einer milden Seifenlauge und einem sauberen Tuch gereinigt werden (keine Scheuermittel, Fettlöser oder Scheuerschwämme verwenden).
- Es wird empfohlen, das Reinigungsmittel zunächst an einer kleineren Stelle des Pizzaofens zu testen. Verwenden Sie NIEMALS Farbverdünner oder ähnliche Lösungsmittel und gießen Sie NIEMALS kaltes Wasser über warme Oberflächen.
- Mit einem Tuch abwischen.

Innen:

- Vergewissern Sie sich, dass der Pizzaofen abgekühlt und Sie ihn sicher berühren können, bevor Sie die Innenseite reinigen.
- Der Pizzastein ist nicht wasserfest und sollte vor der Reinigung entfernt werden.

Pizzastein:

- Der Pizzastein ist ausschließlich für den Gebrauch im Witt-Pizzaofen bestimmt, er ist nicht für den Gebrauch über offenem Feuer vorgesehen.
- Der Pizzastein ist zerbrechlich und kann bei Stößen oder Herunterfallen brechen.
- Der Pizzastein wird während des Gebrauchs sehr heiß und bleibt nach dem Gebrauch noch lange warm.
- Kühlen Sie den Stein NIEMALS mit Wasser ab, wenn er heiß ist, da er sonst reißen und zerbrechen kann.
- Der Pizzastein sollte nach dem Gebrauch trocken gelagert werden, da er nicht feuchtigkeitsbeständig ist

Display

- Verwenden Sie KEINE Seifenlösungen, um elektrische Anschlüsse oder Anzeigen zu reinigen.
- Nach dem Gebrauch des Pizzaofens wird empfohlen, das Display in einem geschlossenen Raum aufzubewahren (verwenden Sie den mitgelieferten Beutel).
- Wischen Sie das Displayglas mit einem sauberen Tuch ab.

FEHLERSUCHE

Der Brenner wird nicht gezündet:

Das Gasventil ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Ventil ein.
Die Gasflasche ist leer.	Ersetzen Sie die Gasflasche durch eine neue.
Die Zündtaste funktioniert nicht.	Überprüfen Sie die Batterie.
Bei der Zündung entsteht kein Funken.	Kontaktieren Sie den Händler

Die Flamme des Brenners ist unregelmäßig:

Die Flamme brennt im Inneren des Brenners (Flüstergeräusch).	Schalten Sie den Brenner aus und lassen Sie ihn abkühlen. Versuchen Sie dann erneut, den Brenner zu zünden.
Der Regler ist defekt.	Kontaktieren Sie den Händler.
Die Einspritzdüse ist teilweise blockiert.	Reinigen Sie den Injektor mit einer Zahnbürste. Bohren Sie ihn nicht auf und verwenden Sie keinen Draht/Stahldraht, um Verstopfungen zu entfernen. Kontaktieren Sie den Händler.

Gasaustritt zwischen den Fugen:

Die Verbindungen sind lose.	Ziehen Sie die losen Verbindungen fest (nicht überdrehen) und führen Sie eine Druckdichtheitsprüfung mit Seifenwasser durch. (siehe Anleitung 'Dichtheitsprüfung' Seite 24.
Der Schlauch ist beschädigt.	Tauschen Sie den Schlauch aus. (Kontaktieren Sie den Händler).
Das Gasventil ist defekt.	Kontaktieren Sie den Händler.
Verbindungen/Fugen sind beschädigt.	Kontaktieren Sie den Händler.

Der Pizzastein dreht sich nicht:

Der Pizzastein dreht sich nicht.	Vergewissern Sie sich, dass das Kabel des Netzteils richtig angeschlossen ist und dass das Gerät eingeschaltet ist. Vergewissern Sie sich, dass die Batterien richtig in das Batteriefach eingelegt sind. Prüfen Sie, ob die Batterien vollständig geladen sind, und tauschen Sie sie gegebenenfalls aus.
Der Pizzastein ist beschädigt.	Kontaktieren Sie den Händler.
Taste/Kontakt oder Kabel sind beschädigt.	Kontaktieren Sie den Händler.

Fehlercodes, die auf dem LCD-Display angezeigt werden:

Fehlersymbol mit Fehlercode 1 wird auf dem Temperatur-Display angezeigt: 1 1 	Der Umgebungstemperatursensor (in der Hauptofenkammer) ist möglicherweise defekt. Kontaktieren Sie den Händler.
Fehlersymbol mit Fehlercode 2 wird auf dem Temperatur-Display angezeigt: 2 2 	Der Temperatursensor, der sich unter dem rotierenden Pizzastein befindet, ist möglicherweise defekt. Kontaktieren Sie den Händler.

Das Display zeigt nichts an:

Das Display ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Display ein.
Das Display schaltet sich nicht ein.	Reinigen Sie die Kontaktstellen zwischen dem Display und der Displayhalterung (verwenden Sie eine Zahnbürste und Isopropylalkohol). - Prüfen Sie, ob die Batterien richtig in das Batteriefach eingelegt sind. - Prüfen Sie, ob die Batterien vollständig geladen sind, und tauschen Sie sie bei Bedarf aus. - Prüfen Sie, ob das Display und die Halterung richtig miteinander verbunden sind.
Das Display ist beschädigt.	Kontaktieren Sie den Händler.
Das Display ist defekt.	Kontaktieren Sie den Händler.
Kabel/Verbindungen sind beschädigt.	Kontaktieren Sie den Händler.

Die Berührungsanzeigen auf dem Display reagieren nicht:

Die Rotations- und/oder Pizzastilanzeigen reagieren nicht.	- Reinigen Sie die Kontaktstellen zwischen dem Display und der Displayhalterung (verwenden Sie eine Zahnbürste und Isopropylalkohol). - Prüfen Sie, ob die Batterien richtig in das Batteriefach eingelegt sind. - Prüfen Sie, ob die Batterien vollständig geladen sind, und tauschen Sie sie bei Bedarf aus.
Die Anzeige/der Kontakt ist beschädigt.	Kontaktieren Sie den Händler.
Kabel/Verbindungen sind beschädigt.	Kontaktieren Sie den Händler.

SPEZIFIKATIONEN

Produktdetails	Witt ETNA Rotante Control 16"
Abmessungen (mm)	750 × 650 × 440 mm
Gewicht NW/GW	26,8 / 33,6 kg
Adapter für den Drehteller/ Pizzastein	2,5 Umdrehungen pro Minute

Stromversorgung:

Modell	Spezifikationen	Bitte beachten:
EUR	Modell: GA-0301000V 3V DC (6x AA-Batterien) Netzadapter: Eingang: AC 100~240V ~50/60Hz 0,6A Ausgang: 3,0 V 1000 mA	Mit Hohlstecker, der zu DC005 / 5,5*2,1 Stift passt
UK	Modell: GA-0301000Y 3V DC (6x AA-Batterien) Netzadapter: Eingang: AC 100~240V ~50/60Hz 0,6A Ausgang: 3,0 V 1000 mA	Mit Hohlstecker, der zu DC005 / 5,5*2,1 Stift passt

GARANTIE UND SERVICE

WICHTIG

Die Garantie deckt Material und Arbeitskosten ab. Wenden Sie sich bei Serviceanfragen an Ihren Händler und geben Sie den Produktnamen und die Seriennummer an. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild. Sie können die Angaben auch im Benutzerhandbuch notieren, damit sie leicht zugänglich sind. Dies erleichtert es dem Servicetechniker/Händler, die Suche nach den richtigen Ersatzteilen. Während der Garantiezeit wird Ihr Pizzaofen von einem autorisierten Servicepartner repariert, vorausgesetzt, dass Ihr Pizzaofen gemäß den nachfolgenden Bedingungen an ein Servicezentrum geliefert und dort abgeholt wird.

GARANTIE

Zwei Jahre

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

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

VON DER GARANTIE AUSGESCHLOSSEN SIND:

Fehler und Schäden, die nicht auf Herstellungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind

2. Normale, bedingte Abnutzung (z. B. Verfärbungen des Rosts/der Platten durch Hitze)
3. Produktschäden durch Schädlinge.
4. Verwendung nicht originaler Ersatzteile
5. Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung
6. Nicht fachgerechte Installation/Montage
7. Installation oder Reparatur durch Laien
8. Rost und Verfärbungen

TRANSPORTSCHÄDEN

Wenn das Produkt während des Transports beschädigt wird und dies erst bei der Lieferung des Produkts durch den Händler an den Kunden festgestellt wird, ist dies ausschließlich eine Angelegenheit zwischen dem Kunden und dem Händler. In Fällen, in denen Kunden das Produkt selbst transportiert haben, haftet der Lieferant nicht für mögliche Transportschäden. Alle während des Transports verursachten Schäden müssen sofort und spätestens 24 Stunden nach Lieferung des Produkts gemeldet werden. Andernfalls wird die Reklamation des Kunden abgelehnt.

GEWERBLICHE KÄUFE

Als gewerbliche Käufe gelten alle Käufe von Geräten, die nicht für den Einsatz in privaten Haushalten, sondern für gewerbliche Zwecke (in Restaurants, Cafés, Kantinen usw.) oder zur Vermietung oder anderweitigen Nutzung durch mehrere Nutzer bestimmt sind.

Für gewerbliche Käufe wird keine Garantie übernommen, da dieses Produkt ausschließlich für den regelmäßigen Gebrauch in privaten Haushalten bestimmt ist.

EG-Konformitätserklärung:

Witt Denmark A/S bestätigt hiermit, dass das folgende Zubehör allen dauerhaften und wesentlichen Anforderungen gemäß der EU-Richtlinie 2016/426 und 1935/2004 entspricht.

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

Witt US, LLC, PO BOX: 1044, 800 State Route 11, Champlain, NY 12919, USA.

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

www.witt.dk

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	43
TEST D'ÉTANCHÉITÉ.....	44
RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ	45
DÉCONNEXION DE LA BOUTEILLE DE GAZ	45
PILES.....	46
INFORMATIONS TECHNIQUES	47
GUIDE D'INSTALLATION A L'EXTERIEUR	47
ASSEMBLAGE	49
UTILISATION DU FOUR A PIZZA / INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE.....	53
UTILISATION DU GUIDE DE L'ÉCRAN.....	54
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	56
DÉPANNAGE	57
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	59
GARANTIE ET SERVICE.....	60

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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



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

- **AVERTISSEMENT** : Certaines parties du four à pizza peuvent devenir extrêmement chaudes !
 - Utilisation à l'extérieur uniquement. Ne jamais utiliser le four à pizza dans des espaces clos ou couverts.
 - Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil à tout moment.
 - Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
 - Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz après utilisation.
 - Ne pas modifier l'appareil.
 - Ne pas modifier les pièces d'origine scellées du fabricant.
 - Utilisez des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des composants chauds.
 - Ne rangez pas l'appareil à l'intérieur sans avoir débranché la bouteille de gaz. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, il doit être retiré et stocké dans son emballage d'origine dans un endroit sec.
- Remarque : la bouteille de gaz doit toujours être stockée à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. Une bouteille de gaz débranchée ne doit jamais être stockée dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos ! Les bouteilles de gaz doivent être stockées debout à l'extérieur et hors de portée des enfants.
- **ATTENTION** : Le nettoyage et l'entretien ne doivent être effectués que lorsque le four est complètement refroidi et que la bouteille de gaz est débranchée.

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

LEAK TEST:

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

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

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

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

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

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

Raccordement de la bouteille de gaz :

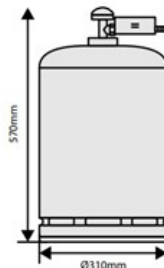
- L'alimentation en gaz ou le tuyau doivent être conformes aux exigences applicables et doivent être régulièrement examinés et remplacés si nécessaire. Le tuyau doit être conforme à la norme EN16436. Le détendeur doit être conforme à la norme EN16129.

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

- La sortie nominale (pression du gaz) doit être comprise entre 28 et 37 mbar et 50 mbar en Allemagne, en Autriche et en Suisse.
- Les tuyaux usés ou endommagés doivent être remplacés. Vérifiez que le tuyau n'est pas écrasé, fendu ou en contact avec le four à pizza, sauf à l'endroit où il est raccordé.
- Dans certaines régions, le tuyau et le détendeur peuvent ne pas être fournis avec l'appareil.
- Le tuyau de l'appareil ne doit pas dépasser 1,5 m.
- Raccordez la bouteille de gaz au four à l'aide du tuyau et du détendeur. Serrez soigneusement les écrous, mais ne les serrez pas trop et ne les tordez pas. Veillez à ne pas endommager les raccords du détendeur. Assurez-vous que TOUS les robinets/boutons du four sont en position d'arrêt avant d'ouvrir la bouteille de gaz.
- Le tuyau du détendeur doit être tenu à l'écart des objets tranchants et des sources de chaleur.
- Avant de remplacer la bouteille de gaz : assurez-vous que le gaz est éteint avant de débrancher le tuyau et le détendeur de la bouteille (et non du four lui-même).
- Remplacer le tuyau flexible conformément aux directives nationales applicables.
- N'utilisez pas de bouteille de GPL dont la largeur maximale est de 310 mm et la hauteur de 570 mm

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

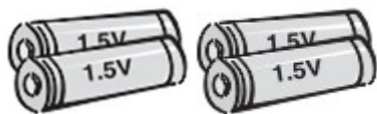
Vaporisez ensuite les joints avec un mélange d'eau et de savon pour vérifier qu'il n'y a pas de fuite.



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

Déconnexion de la bouteille de gaz :

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



Piles :

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

INFORMATIONS TECHNIQUES

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

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

Détails du produit	Witt ETNA Rotante Control 16"
Dimensions	750 × 650 × 440 cm
Poids NW/GW	26,8 kg / 33,6 kg

CODE PIN : 2531DM-110

GUIDE D'INSTALLATION À L'EXTÉRIEUR

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

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

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

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

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

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

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

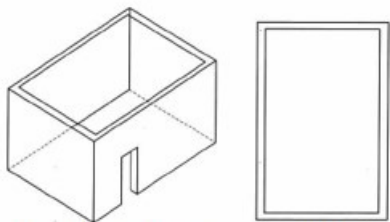


Figure F1 - Zone extérieure - Exemple 1

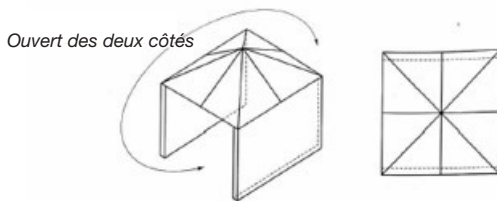


Figure F3 - Zone extérieure - Exemple 1 3

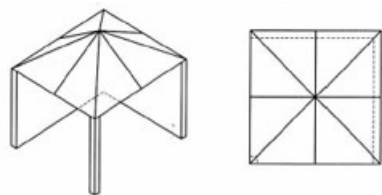


Figure F2 - Zone extérieure - Exemple 1 2

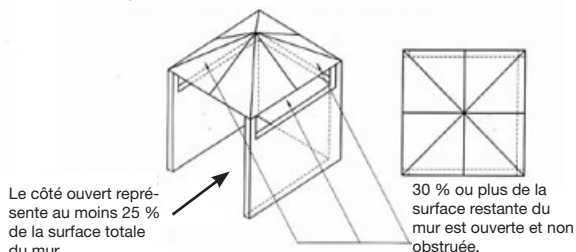
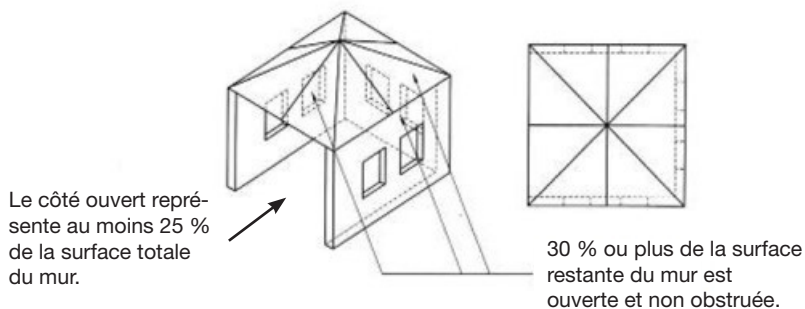


Figure F4 - Zone extérieure - Exemple 1 4



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

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

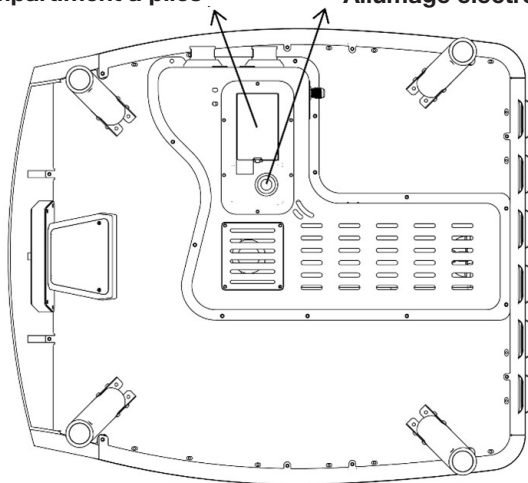
ASSEMBLAGE

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

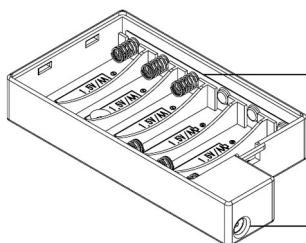
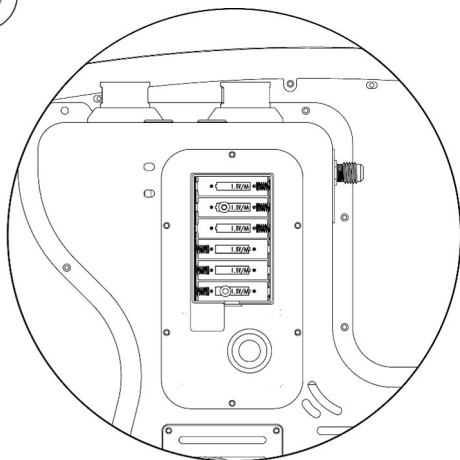
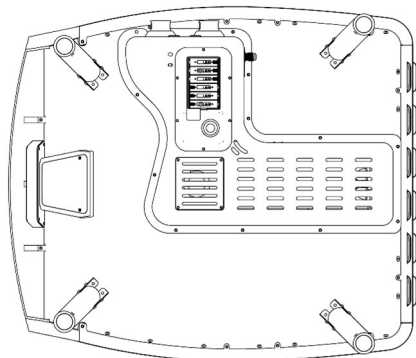
Retirez le couvercle du compartiment à piles. Insérez six nouvelles piles "AA", en veillant à ce que les bornes plus (+) et moins (-) soient positionnées correctement, comme indiqué. Remettez en place le couvercle du compartiment à piles.

Compartiment à piles

Allumage électronique



Pile AA / DC1,5V x 1 pc

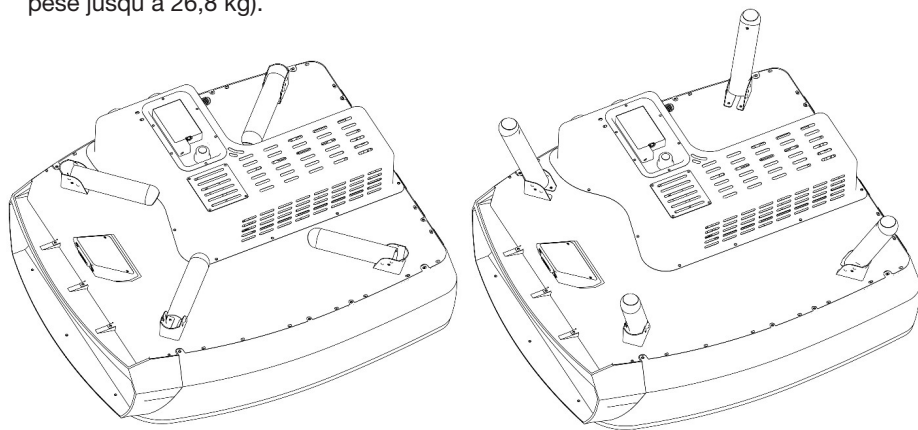


→ Batterie AA / DC1,5V x 6

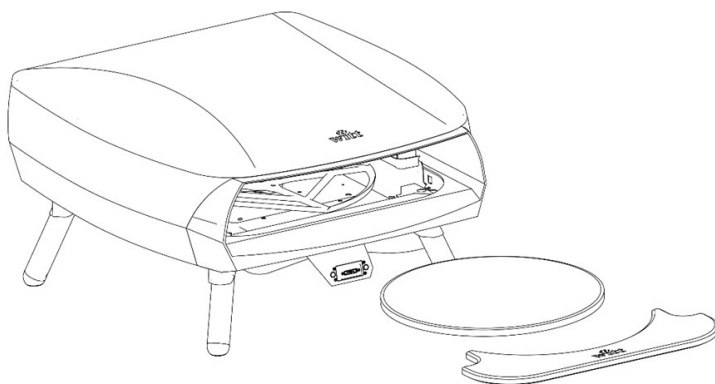
→ Alimentation en courant continu,
entrée ronde

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

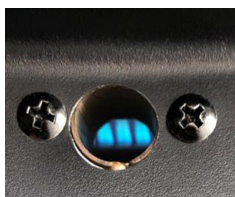
2. Dépliez complètement les pieds et retournez le four à pizza (attention, il pèse jusqu'à 26,8 kg).



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



ON



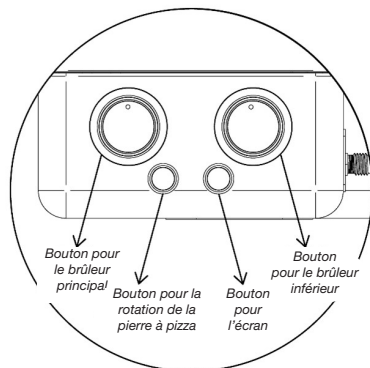
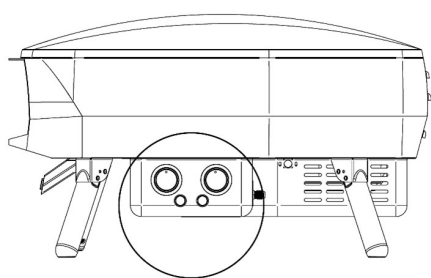
OFF



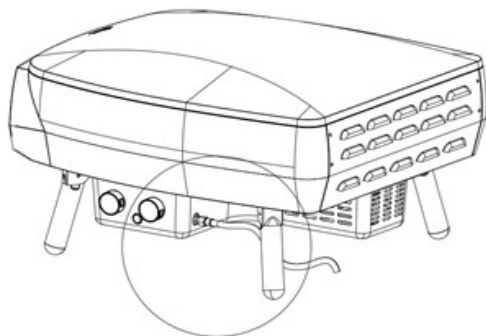
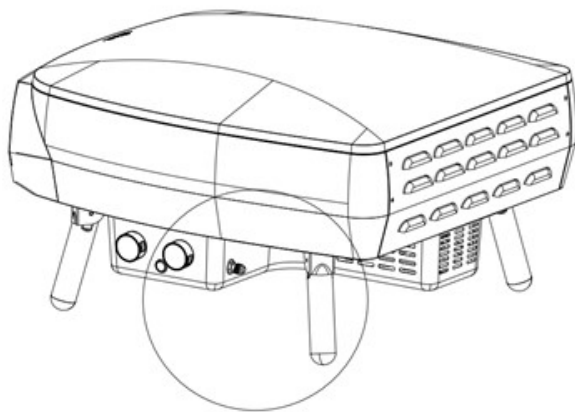
Trou d'inspection pour l'inspection visuelle de la flamme du brûleur d'appoint.

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

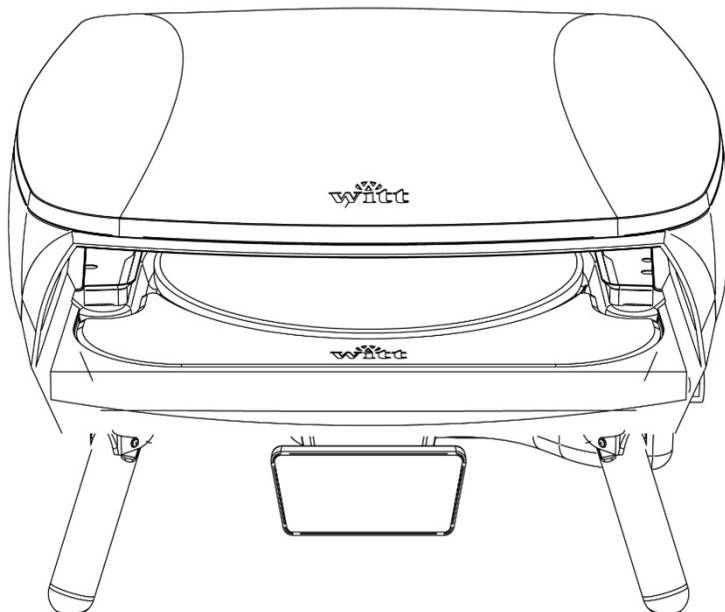
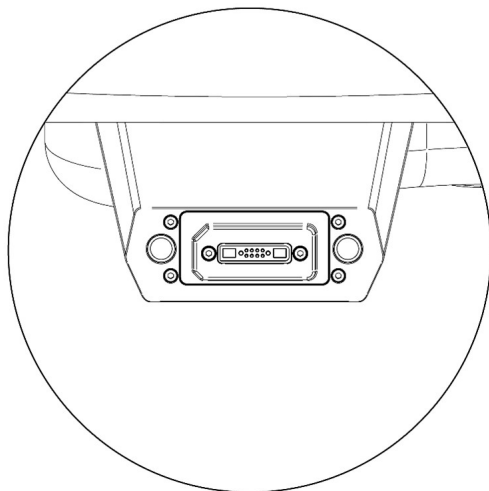
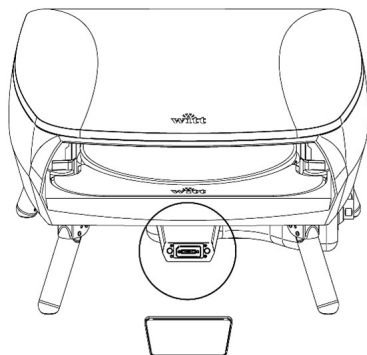
Remarque : Dans certaines régions, le tuyau de gaz peut être déjà raccordé au four à pizza.



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



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



UTILISATION DU FOUR A PIZZA / GUIDE D'ALLUMAGE

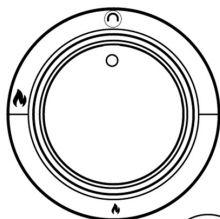
Lorsque le détendeur est correctement raccordé, le gaz peut être allumé.

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

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

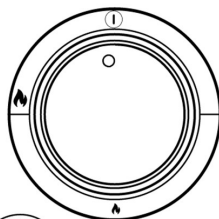
Avertissement : Ne laissez pas le brûleur d'appoint allumé pendant de longues périodes sans faire tourner le plateau tournant, car cela pourrait endommager la pierre à pizza.

Bouton Brûleur principal



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

Bouton Brûleur d'appoint

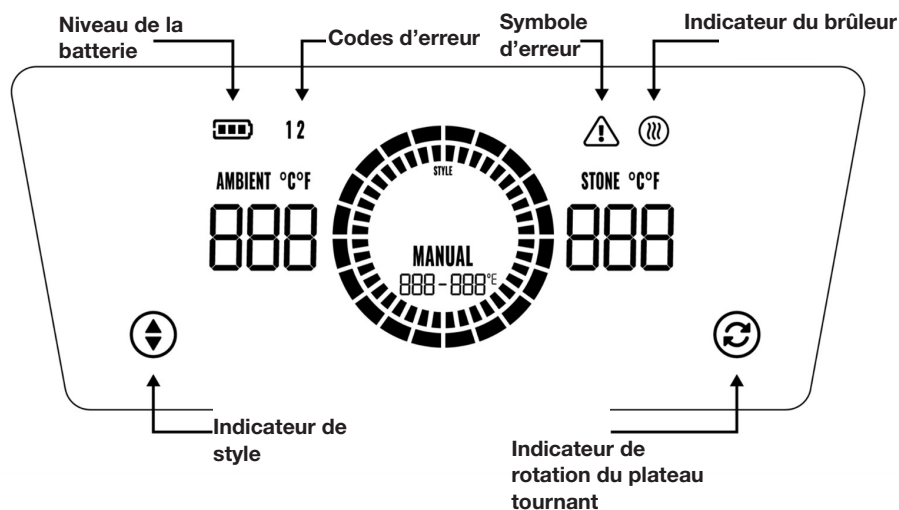


Appuyez sur cette touche pour mettre l'écran sous tension.

Symbole	Description
	Brûleur principal
	Brûleur d'appoint
	Rotation
	Écran

UTILISATION DU GUIDE DE L'ÉCRAN

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



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

MENU DE SÉLECTION :

Plages de température pour les différents types de pizzas :

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

Indicateurs de température :

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

Affichage de la température :

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

Batterie



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

Extérieur :

- Assurez-vous que le four à pizza a refroidi et qu'il est sûr au toucher avant de nettoyer l'extérieur.
- Les pièces peintes ainsi que les surfaces en plastique peuvent être nettoyées avec de l'eau savonneuse douce et un chiffon propre (ne pas utiliser de produits à récurer ou à dégraisser ni de tampon à récurer).
- Il est recommandé de tester d'abord le détergent sur une petite surface de l'appareil. N'utilisez JAMAIS de diluants pour peinture ou de solvants similaires et ne versez JAMAIS d'eau froide sur des surfaces chaudes.
- Essuyer avec un chiffon.

A l'intérieur :

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

Pierre à pizza :

La pierre à pizza est exclusivement destinée à être utilisée dans le four à pizza Witt, elle n'est pas destinée à être utilisée sur un feu ouvert.

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

Écran

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

DÉPANNAGE

Le brûleur ne s'allume pas :

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

La flamme du brûleur est irrégulière :

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

Fuite de gaz entre les joints :

Les connexions sont lâches.	Serrer les raccords desserrés (ne pas trop serrer) et effectuer un test d'étanchéité à l'eau savonneuse. (voir les instructions "Test d'étanchéité" page 44).
Le tuyau est endommagé.	Remplacer le tuyau. (Contacter le revendeur).
Le robinet de gaz est défectueux.	Contacteur le revendeur.
Les connexions/joints sont endommagés.	Contacteur le revendeur.

La pierre à pizza ne tourne pas :

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

Codes d'erreur affichés sur l'écran LCD :

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

L'écran ne s'affiche pas :

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

Les indicateurs tactiles de l'écran ne répondent pas :

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Détails du produit	Witt ETNA Rotante Control 16"
Dimensions (mm)	750 × 650 × 440 mm
Poids NW/GW	26,8 / 33,6 kg
Adaptateur pour la pierre tournante/pizza	2,5 tr/min

Power supply:

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

GARANTIE ET SERVICE

IMPORTANT

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

GARANTIE

Deux ans

LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

1. Défauts et dommages qui ne sont pas dus à des problèmes de fabrication ou de matériaux.
2. Usure normale et raisonnable (par ex., décoloration thermique de la grille ou des plaques).
3. Dommages causés aux produits par des parasites.
4. Si des pièces de rechange non originales sont utilisées.
5. Si les instructions du manuel de l'utilisateur n'ont pas été suivies.
6. Si l'appareil n'a pas été configuré/monté comme spécifié dans les instructions
7. Si des non-professionnels ont installé ou réparé le produit.
8. Rouille et ternissement.

DOMMAGES CAUSÉS PAR LE TRANSPORT

Si le produit est endommagé pendant le transport et que cela n'est découvert que lorsque le détaillant livre le produit au client, il s'agit exclusivement d'une question entre le client et le détaillant. Dans les cas où les clients ont transporté le produit eux-mêmes, le fournisseur n'est pas responsable des dommages potentiels pendant le transport. Tout dommage causé pendant le transport doit être signalé immédiatement et au plus tard 24 heures après la livraison du produit. Dans le cas contraire, la réclamation du client sera rejetée.

ACHATS COMMERCIAUX

Les achats commerciaux sont tous les achats d'appareils qui ne sont pas destinés à être utilisés dans des ménages privés, mais plutôt destinés à être utilisés à des fins commerciales (dans les restaurants, les cafés, les cantines, etc.) ou destinés à être loués ou autrement utilisés par plusieurs utilisateurs à tour de rôle.

Il n'y a pas de garantie offerte pour les achats commerciaux, car ce produit est uniquement destiné à un usage domestique régulier.

Déclaration de conformité CE :

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

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

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

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