witt

PICCOLO Rotante



CE 2531-24

UKCA 8504-24

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

TABLE OF CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS 3

Leak test *4*

Gas cylinder connection *5*

Disconnection of gas cylinder *5*

Batteries *6*

TECHNICAL INFORMATION 7

OUTDOOR INSTALLATION GUIDE 8

Assembly: 9

USE OF THE PIZZA OVEN/IGNITION GUIDE 13

CLEANING AND MAINTENANCE 14

TROUBLESHOOTING 15

WARRANTY AND SERVICE 16

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!
- 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 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) 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.

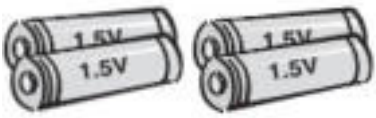
Leak tests: Once the hose and regulator are fitted and secured according to the instructions, the gas can be turned on. Then spray the joints with a water/ soap mixture to check for any leaks.



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 × 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.

TECHNICAL INFORMATION

Model number	Recipient country	Total heat supply	Burners	Injector/ Size labelling	Categories	Gas types
Witt PICCOLO Rotante	BE, CH, CY,CZ, ES,FR, GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT, SI,SK,TR, IL	5,2kw	1	Φ 1.12mm	I 3+(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	5,2kw	1	Φ 1.12mm	I 3B/P(30)	G30 Butane or G31 Propane 30mbar
	AT, CH, DE, SK	5,2kw	1	Φ 1.06mm	I 3P(50)	G31 Propane 50mbar
	PL	5,2kw	1	Φ 1.12mm	I 3P(37)	G30 Butane or G31 Propane 37mbar

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

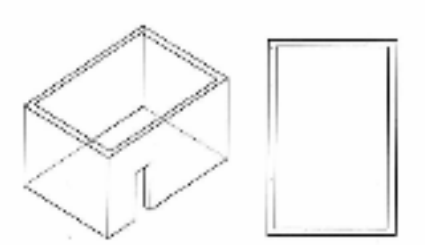
PIN CODE: 1336DO050

OUTDOOR INSTALLATION GUIDE

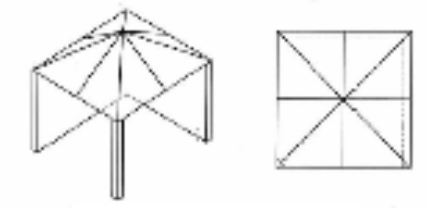
The pizza oven is intended exclusively for outdoor use and may only be used in a well-ventilated place, away from combustible materials.
NEVER use the pizza oven indoors, in garages, porches, sheds or other enclosed areas. The pizza oven is not intended for use on boats, in motor homes or caravans and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

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

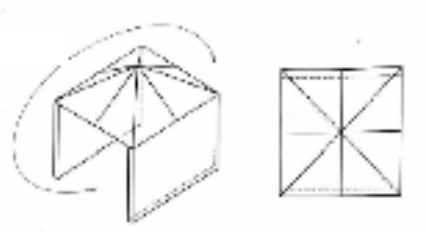
Example 1:
Ventilation from open roof and open door



Example 2:
Open in both sides: Front & Right



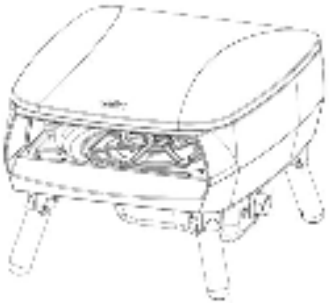
Example 3:
Open in both sides: Front & Back



Assembly:

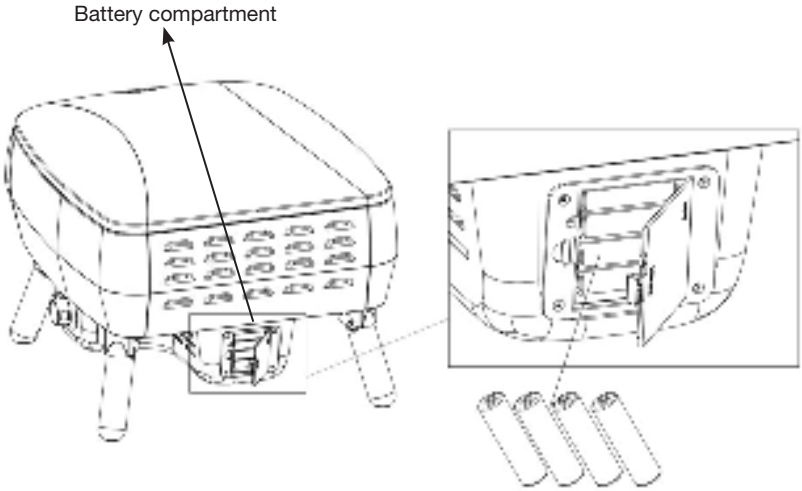
1. Unfold the legs completely and then stand the pizza oven (note that it weighs up to 19 kg).



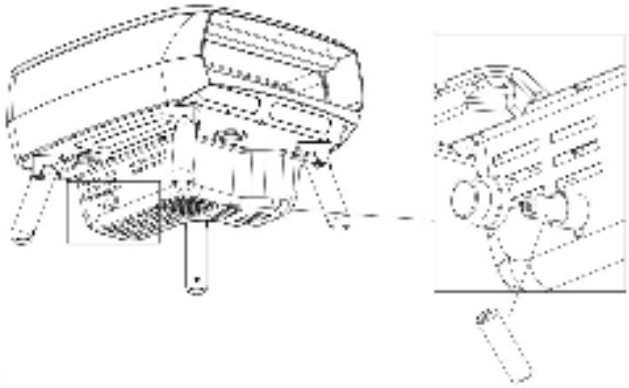


2. Unscrew the electronic ignition cover and insert an AA battery. Note the (+) and (-) markings in the battery compartment. Screw the cover back into place. Open the battery compartment. Insert four new AA batteries and place the batteries so that (+) and (-) are in the right direction in accordance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

Close the battery compartment.

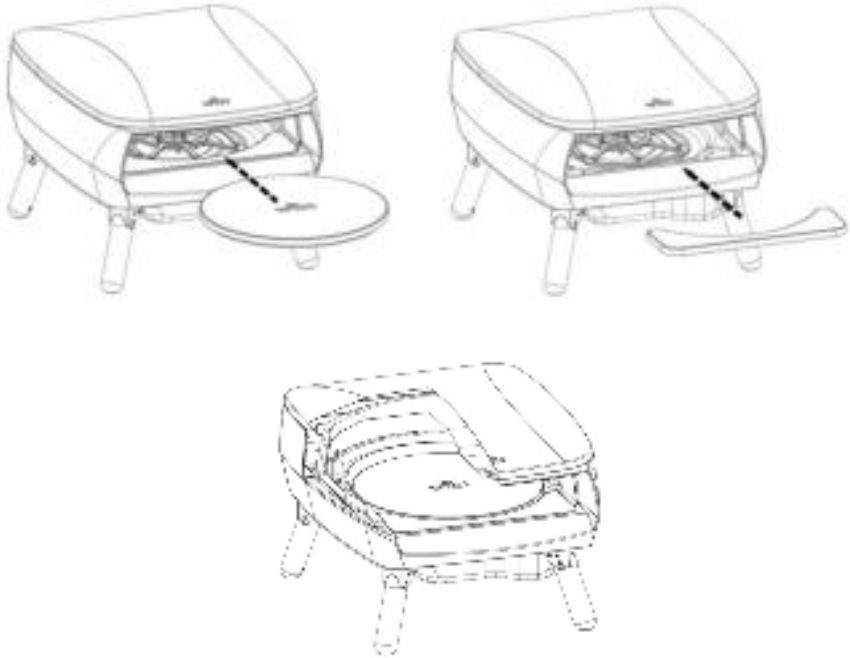


AA battery/DC1.5V × 4

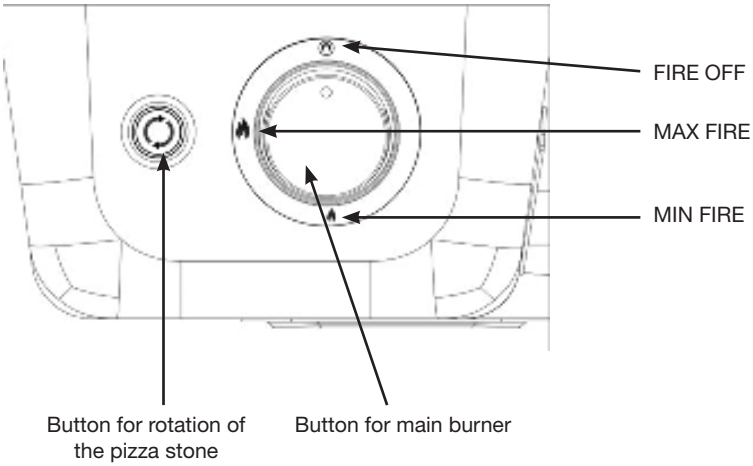


AA battery/DC1.5V × 1

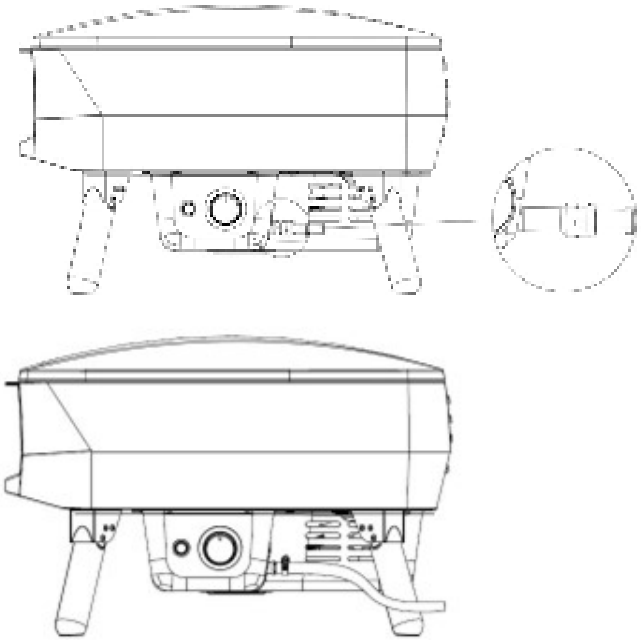
3. Remove the packaging from the pizza stone and fit to the pizza stone tray.



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



5. Connect the gas hose to the pizza oven.

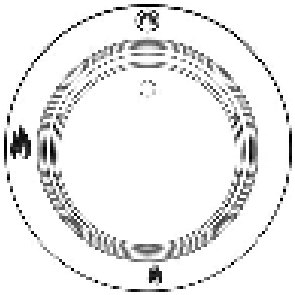


USE OF THE PIZZA OVEN / IGNITION GUIDE

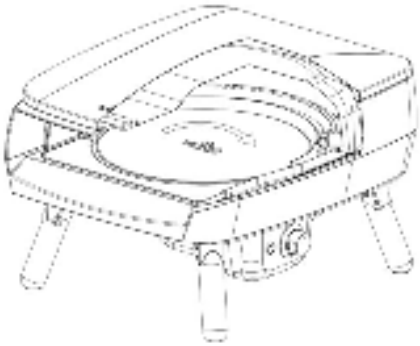
When the regulator is properly connected, the gas can be turned on.

Witt PICCOLO Rotante

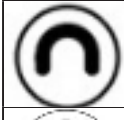
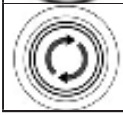
To ignite the burner: depress and simultaneously turn the on/off button slowly counter-clockwise until you hear a click and the burner ignites. This will take about 8-10 seconds, as the gas has to travel through the burner pipe to the oven. Keep holding the on/off button in for additional 10 seconds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



Press the button to set the pizza stone rotating.





Symbol	Description
	Main burner
	Turnable rotation

CLEANING AND MAINTENANCE

Exterior:

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

Inside:

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

Pizza Stone:

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

TROUBLESHOOTING

The burner will not ignite:

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

The flame of the burner is irregular:

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

Gas leak between joints:

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

The pizza stone does not rotate:

The pizza stone does not rotate.	Make sure that the cable from the power adapter is connected correctly and that the power is turned on. Make sure that the batteries are inserted correctly into the battery compartment. Check that the batteries are fully charged and replace them if necessary. To ensure that the front stone does not block rotation, the front must be pushed forward to the opening of the oven.
The pizza stone is damaged.	Contact the service centre
Button/contact or cables are damaged.	Contact the service centre

WARRANTY AND SERVICE

IMPORTANT
The warranty includes materials and wages. When contacting the service department, please provide the name, serial number of the product, and complete the service form at
https://service.witt.dk/service/da/witt/pizzaservice.aspx.
This information can be found on the type sign. Write down the information in these instructions so that you have them at hand. This makes it easier for the service technician to find the correct spare parts.
During the warranty period, your pizza oven will be repaired by the Witt Authorised Service Centre, provided your pizza oven is delivered to and collected from the service centre, see the terms and conditions below.

WARRANTY

Two years

THE WARRANTY DOES NOT COVER:

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

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

COMMERCIAL PURCHASES
Commercial purchases are all purchases of devices that are not intended to be used in private households but instead intended to be used for commercial purposes (in restaurants, cafés, canteens, etc.) or intended to be hired out or otherwise used by multiple users in turn.
There is no warranty offered for commercial purchases, as this product is only intended for regular household use.

All requests for service:

EMAIL: service@wittpizza.dk
See more at: www.wittpizza.com

EC Declaration of Conformity:

Witt Hvidevarer A/S hereby confirm that the following accessory comply with all permanent and essential requirements as per the EU directive 2014/53. 1935/2004. Witt Hvidevarer A/S Gødstrup Søvej 9, DK-7400 Denmark. Witt US, LLC PO BOX: 1044, 800 State Route 11, Champlain, NY 12919, USA, Witt UK & Ireland Ltd. 4 Tannery House, Tannery Lane, Send, Working, Surrey, GU23 7EF. www.witt.dk

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE 19

Dichtheitsprüfung 20

Anschluss der Gasflasche 21

Trennung der Gasflasche 21

BATTERIEN 22

TECHNISCHE INFORMATIONEN 23

ANLEITUNG ZUR AUSSENINSTALLATION 24

Montage: 25

VERWENDUNG DES PIZZAOFENS/ZÜNDUNG 29

WITT PICCOLO ROTANTE 29

REINIGUNG UND WARTUNG 30

FEHLERBEHEBUNG 31

GARANTIE UND SERVICE 32

SICHERHEITSHINWEISE

Um das Risiko eines Brandes oder anderer Schäden zu verringern, lesen Sie diese Sicherheitsanleitung sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.



- VERWENDEN SIE DIESES GERÄT NICHT, BEVOR SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG GELESEN HABEN
- STELLEN SIE KEINE GEGENSTÄNDE AUF ODER GEGEN DAS GERÄT
- BEWAHREN SIE KEINE CHEMIKALIEN, BRENNBAREN MATERIALIEN ODER SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES AUF
- VERWENDEN SIE DIESES GERÄT NICHT IN INNENRÄUMEN
- ACHTEN SIE DARAUF, DASS SICH ZWISCHEN DEN BETRIEBSZEITEN KEINE FETTE/ÖLE, ASCHE ODER UNVERBRANNTER BRENNSTOFF IM GERÄT ANSAMMELN.

WARNUNG: Teile des Pizzaofens können sehr heiß sein!
- Nur für den Gebrauch im Freien. Verwenden Sie den Pizzaofen niemals in geschlossenen, überdachten Räumen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere stets vom Gerät fern.
- Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.
- Drehen Sie nach dem Gebrauch des Geräts die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.
- Modifizieren Sie das Gerät nicht.
- Versiegelte Originalteile des Herstellers dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.
- Tragen Sie beim Umgang mit heißen Teilen immer Grillhandschuhe.
- Lagern Sie das Gerät nicht in geschlossenen Räumen, es sei denn, die Gasflasche ist abgeklemmt. Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, sollte es in der Originalverpackung an einem trockenen Ort aufbewahrt werden.

Hinweis: Die Gasflasche muss immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werdenEine abgeklemmte Gasflasche darf nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum gelagert werden! Gasflaschen müssen im Freien an einem für Kinder unzugänglichen Ort stehend gelagert werden.

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

- Lassen Sie niemals Kleidung oder anderes brennbares Material mit dem Brenner oder einer heißen Oberfläche in Berührung kommen, bis das Gerät abgekühlt ist. Das Material kann sich entzünden und schwere Verletzungen verursachen.
- Bestimmte syntethische Stoffe sind leicht entflammbar und sollten bei der Benutzung des Ofens nicht getragen werden. Lose Kleidungsstücke oder Ärmel sollten bei der Benutzung des Ofens nicht getragen werden.
- Die Unterseite des Ofens erreicht ebenfalls 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.
- Unbefugte Änderungen am Pizzaofen führen ebenfalls zum Erlöschen der Garantie.
- Es darf nichts über den Pizzaofen ragen, wie zum Beispiel Bäume oder Dachkonstruktionen.

DICHTHEITSPRÜFUNG:

VOR GEBRAUCH ALLE GASANSCHLÜSSE, ANSCHLÜSSE UND VERBINDUNGEN DES GERÄTS PRÜFEN: Obwohl die Gasanschlüsse des Geräts vor dem Verpacken und Versand auf Dichtheit geprüft wurden, muss eine vollständige Prüfung am Aufstellungsort durchgeführt werden. Sobald Sie einen Gasgeruch wahrnehmen, stellen Sie den Betrieb des Pizzaofens sofort ein und überprüfen Sie das gesamte System auf Lecks. Stellen Sie eine Lösung aus einem Tropfen flüssigem Spülmittel und ein wenig Wasser her. Zum Auftragen der Lösung auf die Anschlüsse benötigen Sie eine Sprühflasche, einen Pinsel oder ein Tuch. Tragen Sie die Seifenlösung auf alle Gasanschlüsse auf. An den Stellen, an denen ein Leck besteht, bilden sich Seifenblasen. Bei einem Leck die Gaszufuhr sofort abstellen und die undichten Stellen abdichten. Führen Sie nach jedem Wechsel der Gasflasche oder nach längerem Nichtgebrauch des Ofens eine Dichtheitsprüfung durch.
- Achten Sie darauf, dass das Ventil richtig positioniert 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 Gasleckprüfungen durchgeführt werden.

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

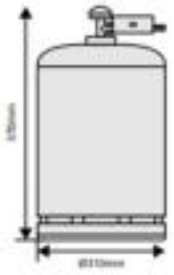
Anschluss der Gasflasche:

- Der Gasanschluss oder der Gasschlauch muss den geltenden Vorschriften entsprechen und regelmäßig überprüft und bei Bedarf ausgetauscht werden. 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). Explosions- oder Verbrennungsgefahr.

- Die Nennleistung (Gasdruck) liegt zwischen 28-37 mbar und 50 mbar in Deutschland, Österreich und der Schweiz.
- Verschlissene oder beschädigte Schläuche müssen ausgetauscht werden. Achten Sie darauf, dass der Schlauch nicht gequetscht oder geknickt wird 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 Geräts enthalten.
- Der Schlauch des Geräts sollte nicht länger als 1,5 m sein.
- Schließen Sie die Gasflasche mit dem Schlauch und dem Regler an den Ofen 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 Ofen ausgeschaltet sind, bevor Sie die Gasflasche öffnen.
- Der Reglerschlauch muss von scharfen Gegenständen und Wärmequellen ferngehalten werden.
- Vor dem Wechsel der Gasflasche: Achten Sie darauf, dass das Gas abgestellt ist, bevor Sie den Schlauch und den Regler von der Flasche abziehen (nicht vom Ofen selbst).
- Ersetzen Sie den flexiblen Schlauch gemäß den geltenden nationalen Richtlinien.
- Verwenden Sie keine Gasflasche, die eine maximale Breite von 310 mm und eine Höhe von 570 mm überschreitet.

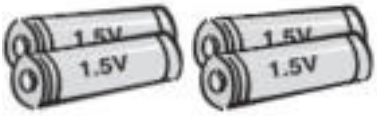
Dichtheitsprüfungen: Wenn Schlauch und Regler vorschriftsmäßig montiert und befestigt sind, kann das Gas aufgedreht werden. Sprühen Sie dann die Verbindungen mit einem Wasser-Seifen-Gemisch ein, um sie auf Undichtigkeiten zu prüfen.



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

Trennung der Gasflasche:

- Beim Abklemmen der Gasflasche: Vergewissern Sie sich, dass der An-/Ausschalter des Ofens auf die Position OFF gestellt ist. Achten Sie darauf, dass das Flaschenventil geschlossen ist. Trennen Sie die Reglereinheit von der Gasflasche und entfernen Sie sie. Die Gasflasche muss mindestens einen Meter vom Ofen entfernt sein, um ein Entzünden zu vermeiden.
- Anforderungen/Vorschriften für Regler und Schlauch: Der mit Ihrem Gasbrennerofen 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, um ein Verschlucken zu vermeiden. Wenn ein Kind eine Batterie verschluckt, sofort einen Arzt aufsuchen!
- Mischen Sie keine alten Batterien mit neuen. Die Batterien können dadurch überhitzen und auslaufen.
- Nicht wiederaufladbare Batterien sollten nicht in ein Ladegerät gelegt werden.
- Batterien dürfen nicht geöffnet, gequetscht, durchstochen oder in irgendeiner Weise beschädigt werden. Dies kann zu Brüchen oder Undichtigkeiten führen.
- Um die Lebensdauer der Batterien zu verlängern, sollte das Gerät ausgeschaltet und die Batterien entfernt werden, wenn das Gerät voraussichtlich über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird..
- Verwenden Sie den vorgesehenen Batterietyp (5 x AA-Batterien).
- Legen Sie die Batterien richtig ein. Achten Sie darauf, dass die Pole (- und +) der Batterien korrekt ausgerichtet sind..
- Entfernen Sie verbrauchte Batterien sofort aus dem Gerät und entsorgen Sie sie sicher und vorschriftsmäßig. Werfen Sie Batterien nicht in den Hausmüll, sondern entsorgen Sie sie im nächstgelegenen Recyclingzentrum.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

Modell-Be-zeich-nung	Bestimmungsland	Wär-me-ver-sor-gung gesamt	Bren-ner	Injektor/ Größe	Kategorien	Gasarten
Witt PICCOLO Rotante	BE, CH, CY,CZ, ES,FR, GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT, SI,SK,TR, IL	5,2kw	1	Φ1.12mm	I 3+(28~30/37)	G30 Butane 28~30mbar G31 Propa-ne 37mbar
	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GB, HR, HU, IT, LT, LU, SI, MT, NL, NO, RO, SE, KE,IS	5,2kw	1	Φ1.12mm	I 3B/P(30)	G30 Butane oder G31 Propa-ne 30mbar
	AT, CH, DE, SK	5,2kw	1	Φ1.06mm	I 3P(50)	G31 Propa-ne 50mbar
	PL	5,2kw	1	Φ1.12mm	I 3P(37)	G30 Butane oder G31 Propane 37mbar

Produktdetails	Witt PICCOLO Rotante
Abmessungen (mm)	650 × 535 × 440
Gewicht NW/GW (KG)	19 / 26

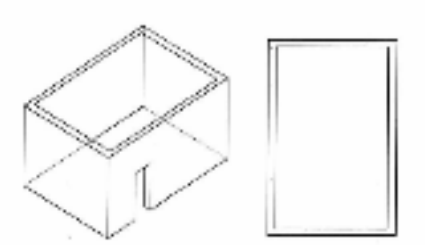
PIN CODE: 1336DO050

ANLEITUNG ZUR AUSSENINSTALLATION

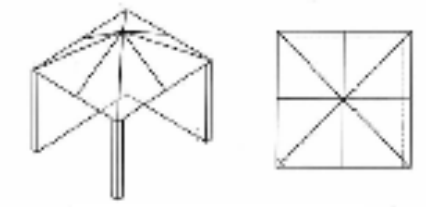
Der Pizzaofen ist ausschließlich für den Gebrauch im Freien bestimmt und darf nur an einem gut belüfteten Ort, abseits von brennbaren Materialien, verwendet werden. Verwenden Sie den Pizzaofen NIEMALS im Haus, in Garagen, Veranden, Schuppen oder anderen geschlossenen Räumen. Der Pizzaofen ist nicht für den Gebrauch auf Booten, in Wohnmobilen oder Wohnwagen bestimmt und darf nicht in der Nähe oder unter einer brennbaren oder hitzeempfindlichen Fläche aufgestellt werden. Blockieren Sie nicht die Luftzufuhr und die Verbrennung rund um den Pizzaofen, wenn dieser in Betrieb ist. Eine angemessene Belüftung ist für die sichere und ordnungsgemäße Funktion und Effizienz des Pizzaofens erforderlich. Dies dient auch der Sicherheit des Benutzers und anderer Personen in unmittelbarer Nähe des Pizzaofens. Der Pizzaofen darf NIEMALS in geschlossenen, überdachten Räumen verwendet werden.

Wie unten dargestellt, muss der Pizzaofen im Freien an einem Ort aufgestellt werden, der an mindestens zwei Seiten oder von oben offen ist. Wichtig ist, dass das Gas bei einem möglichen Gasaustritt entweichen kann, so dass es nicht zu einer Explosion kommt.

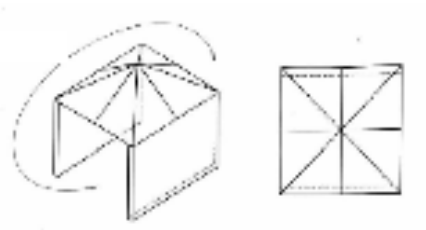
Beispiel 1:
Lüftung durch offenes Dach und offene Tür



Beispiel 2:
Auf zwei Seiten offen: Vorne und rechts



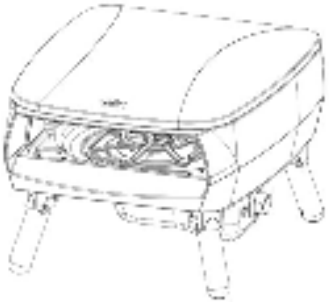
Beispiel 3:
Auf zwei Seiten offen: Vorne und hinten



Montage:

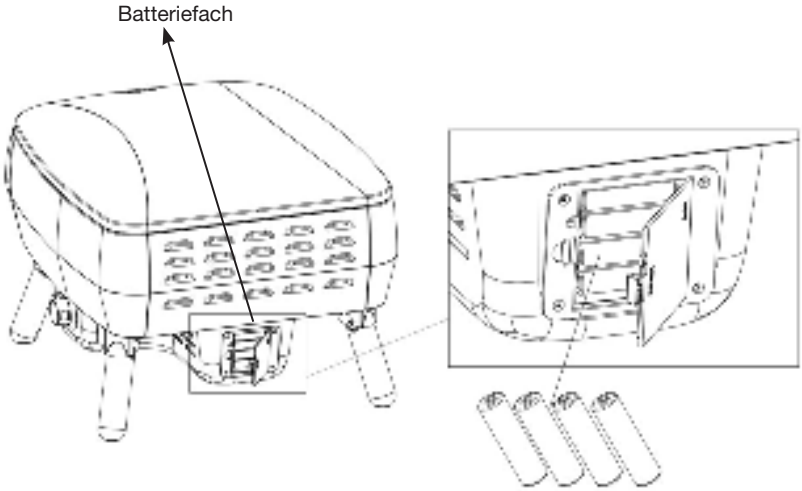
1. Die Füße vollständig ausklappen und dann den Pizzaofen aufstellen (beachten Sie, dass er bis zu 19 kg wiegt).



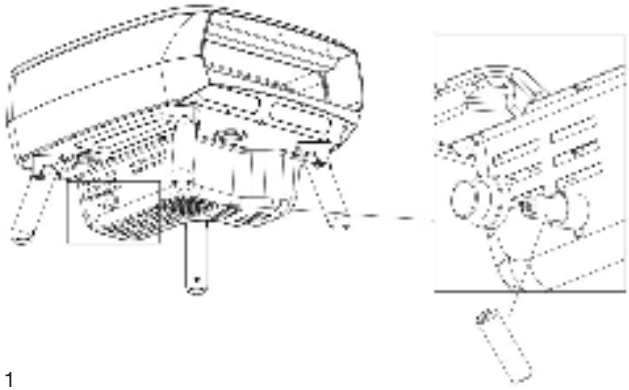


2. Schrauben Sie die Abdeckung der elektronischen Zündung ab und legen Sie eine AA-Batterie ein. Beachten Sie die Markierungen (+) und (-) im Batteriefach. Schrauben Sie die Abdeckung wieder an. Öffnen Sie das Batteriefach. Legen Sie vier neue AA-Batterien ein und platzieren Sie die Batterien so, dass (+) und (-) in der angegebenen Richtung liegen.

Schließen Sie das Batteriefach.

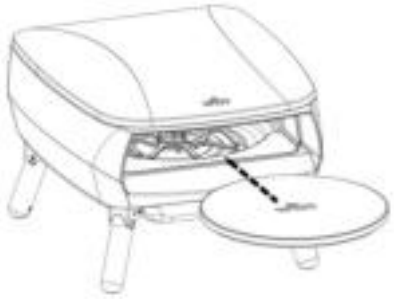


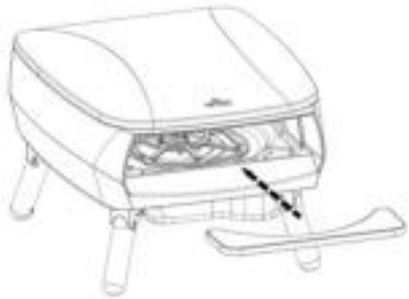
AA Batterie/ DC1,5V x 4

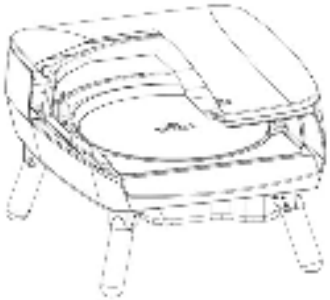


AA Batterie/ DC1,5V x 1

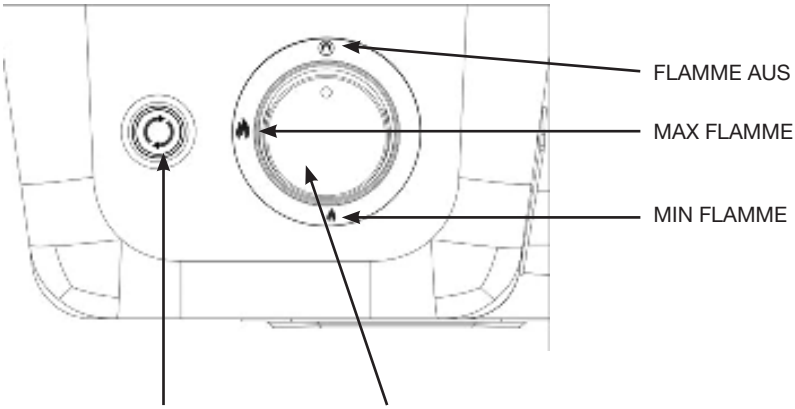
3. Entfernen Sie die Verpackung vom Pizzastein und legen Sie ihn auf den Einsatz des Pizzasteins.



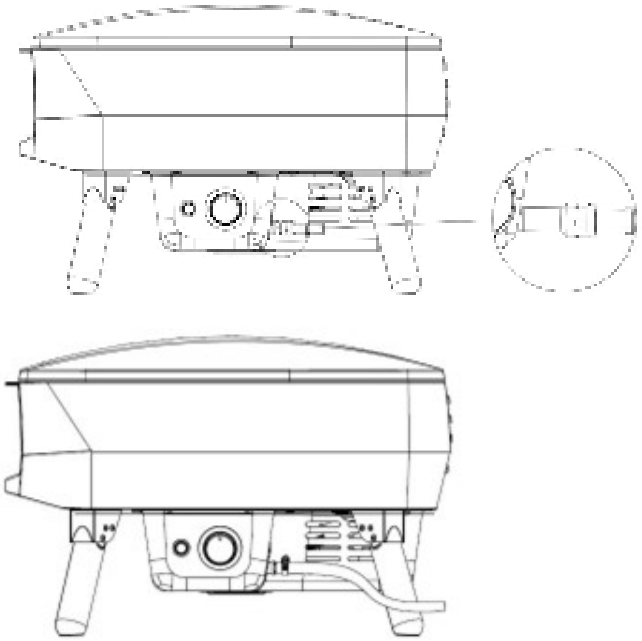




4. Vergewissern Sie sich, dass die Brennerknöpfe in der Position AUS stehen, bevor Sie den Gasschlauch anschließen.



5. Schließen Sie den Gasschlauch an den Pizzaofen an.

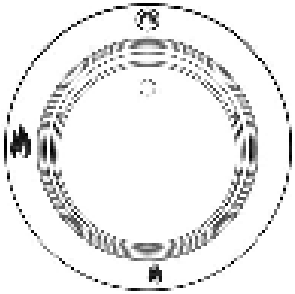


VERWENDUNG DES PIZZAOFENS/ZÜNDUNG

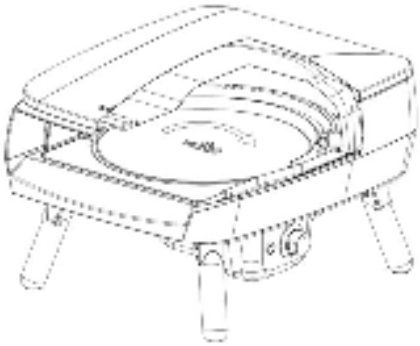
Wenn der Regler richtig angeschlossen ist, kann das Gas aufgedreht werden.

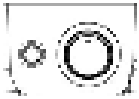
Witt PICCOLO Rotante

Zum Zünden des Brenners: Drücken Sie den Ein/Aus-Knopf und drehen Sie ihn gleichzeitig langsam gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören und der Brenner zündet. Dies dauert etwa 8-10 Sekunden, da das Gas durch die Brennerleitung zum Ofen geleitet werden muss. Halten Sie den Ein/Aus-Knopf nach der Zündung weitere 10 Sekunden lang gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Stellen Sie den Brenner wie gewünscht ein. Wenn sich der Brenner nicht einschalten lässt, lassen Sie die Taste in der Position AUS und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie es erneut versuchen.



Drücken Sie den Knopf, um den Pizzastein in Rotation zu versetzen.





Symbol	Beschreibung
	Hauptbrenner
	Rotation des Pizzasteins

RREINIGUNG UND WARTUNG

Außen:

- Stellen Sie sicher, dass der Pizzaofen abgekühlt und anfassbar ist, 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 Fläche des Geräts zu testen. Verwenden Sie NIEMALS Farbverdünner oder ähnliche Lösungsmittel und gießen Sie NIEMALS kaltes Wasser über warme Oberflächen.
- Mit einem Tuch nachwischen

Innen:

- Stellen Sie sicher, dass der Pizzaofen abgekühlt und anfassbar ist, bevor Sie ihn von innen reinigen.
- Entfernen Sie den runden Pizzastein und den vorderen Stein vor der Reinigung.
- Um hartnäckigen Schmutz oder Fett zu entfernen, verwenden Sie ein wenig Backpulver auf einem feuchten Schwamm. Verwenden Sie keine Scheuermittel.

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 empfindlich und kann zerbrechen, wenn er angeschlagen oder fallen gelassen wird.
- Der Pizzastein wird während des Gebrauchs sehr heiß und bleibt danach sehr lange warm.
- Zur Reinigung des Pizzasteins heizen Sie den Ofen ca. 30 Minuten auf. Nach dem Abkühlen können Sie mit der Witt-Pizzabürste Rückstände vom Pizzastein entfernen.
- Der Pizzastein und der Frontstein sollten zwischen den Einsätzen trocken gelagert werden, da sie keine Feuchtigkeit vertragen.

FEHLERBEHEBUNG

Der Brenner zündet nicht:

Das Gasventil ist nicht eingeschaltet.	Gasventil einschalten.
Die Gasflasche ist leer.	Ersetzen Sie die Gasflasche durch eine neue.
Der Zündknopf funktioniert nicht.	Prüfen Sie die Batterie.
Bei der Zündung entsteht kein Funke.	Kontaktieren Sie den Kundenservice.

Die Flamme des Brenners ist unregelmäßig:

Die Flamme brennt innerhalb des Brenners (Flüsterton).	Schalten Sie den Brenner aus und lassen Sie ihn abkühlen. Versuchen Sie dann noch einmal zu zünden.
Der Regler ist defekt.	Kontaktieren Sie den Kundenservice.
Der Injektor ist teilweise blockiert.	Reinigen Sie den Injektor mit einer Zahnbürste. Nicht aufbohren und keinen Draht/Stahldraht verwenden, um Blockaden zu entfernen. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Gasaustritt zwischen den Verbindungen:

Verbindungen sind locker.	Lose Verbindungen nachziehen (nicht zu fest anziehen) und mit Seifenwasser eine Dichtheitsprüfung durchführen (siehe Anleitung 'Dichtheitsprüfung' Seite 4).
Der Schlauch ist beschädigt.	Schlauch austauschen. (Kontaktieren Sie den Kundenservice).
Das Gasventil ist defekt.	Kontaktieren Sie den Kundenservice.
Anschlüsse/Verbindungen sind beschädigt.	Kontaktieren Sie den Kundenservice.

Der Pizzastein dreht sich nicht:

Der Pizzastein dreht sich nicht.	Stellen Sie sicher, dass die Batterien richtig in das Batteriefach eingelegt sind. Prüfen Sie, ob die Batterien vollständig aufgeladen sind und tauschen Sie sie bei Bedarf aus. Um sicherzustellen, dass der vordere Stein die Drehung nicht blockiert, muss dieser bis zur Öffnung des Ofens vorgeschoben werden.
Der Pizzastein ist beschädigt.	Kontaktieren Sie den Kundenservice.
Knopf/Kontakt oder Kabel sind beschädigt.	Kontaktieren Sie den Kundenservice.

Kontaktieren Sie den Kundenservice.

WICHTIG
Die Garantie umfasst Material und Arbeitslohn. Wenn Sie sich an den Kundendienst wenden, geben Sie bitte den Namen und die Seriennummer des Produkts an und füllen Sie das Serviceformular unter https://service.witt.dk/service/da/witt/pizzaservice.aspx aus. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild. Notieren Sie die Informationen in dieser Anleitung, damit Sie sie zur Hand haben. Dies erleichtert dem Servicetechniker die Suche nach den benötigten Ersatzteilen. Während der Garantiezeit wird Ihr Pizzaofen von einem autorisierten Witt Kundendienst repariert, vorausgesetzt, dass Ihr Pizzaofen an das Kundendienstzentrum geliefert und dort abgeholt wird, siehe die nachstehenden Bedingungen.

GARANTIE

Zwei Jahre

DIE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF:

1. Fehler und Schäden, die nicht auf Herstellungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind.
2. Normalen, angemessenen Verschleiß (z. B. Verfärbung durch Hitze).
3. Produktschäden durch Schädlinge.
4. Wenn nicht originale Ersatzteile verwendet werden.
5. Wenn die Anweisungen in der Bedienungsanleitung nicht befolgt wurden.
6. Wenn das Gerät nicht wie in der Anleitung beschrieben eingerichtet/zusammengebaut wurde.
7. Wenn das Produkt nicht von einem Fachmann installiert oder repariert wurde.
8. Korrosion und Verfärbung.

TRANSPORTSCHADEN
Wenn das Produkt während des Transports beschädigt wurde 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 der Kunde das Produkt selbst transportiert hat, haftet der Lieferant nicht für eventuelle Transportschäden. Transportschäden müssen unverzüglich, spätestens jedoch 24 Stunden nach Lieferung des Produkts, gemeldet werden. Andernfalls wird die Reklamation des Kunden abgelehnt.

GEWERBLICHE KÄUFE
Gewerbliche Käufe sind alle Käufe von Geräten, die nicht für die Nutzung in privaten Haushalten, sondern für gewerbliche Zwecke (in Restaurants, Cafés, Kantinen usw.) oder für die Vermietung oder sonstige Nutzung durch mehrere Nutzer bestimmt sind.
Für gewerbliche Käufe wird keine Garantie gewährt, da dieses Produkt nur für den privaten Gebrauch bestimmt ist.

Alle Kundendienstanfragen:
EMAIL: service@wittpizza.dk

Mehr Informationen finden Sie unter: www.wittpizza.com

EG-Konformitätserklärung:

Witt Hvidevarer A/S bestätigt hiermit, dass das folgende Gerät mit allen ständigen und grundlegenden Anforderungen gemäß der EU-Richtlinie 2014/53 übereinstimmt.
1935/2004. Witt Hvidevarer 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, Working, Surrey, GU23 7EF. www.witt.dk

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 35
TEST D'ÉTANCHÉITÉ 36
RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ 37
DÉBRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ 37
BATTERIES 38
INFORMATIONS TECHNIQUES 39
GUIDE D'INSTALLATION À L'EXTÉRIEUR 40
MONTAGE : 41
UTILISATION DU FOUR À PIZZA/GUIDE DE MISE EN MARCHE 45
WITT PICCOLO ROTANTE 45
NETTOYAGE ET MAINTENANCE 46
DÉPANNAGE 47
GARANTIE ET SERVICE 48

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 !
- 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-chaleur 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 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. Appliquer 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.

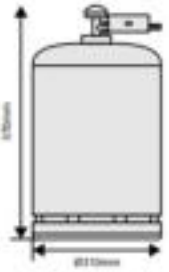
Raccordement de la bouteille de gaz :

- 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 EN16436. Le régulateur doit être conforme à la norme EN16129.

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 fourlui-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.

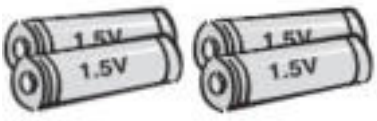
Test d'étanchéité : Une fois que le tuyau et le régulateur sont installés et fixés conformément aux instructions, le gaz peut être allumé. Vaporisez ensuite les joints avec un mélange d'eau et de savon pour vérifier qu'il n'y a pas de fuites.



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.



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..

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle Numéro	Pays destinataire	Total chaleur alimen-tation	brûleurs	Injecteur/ Taille	Catégories	Types de gaz
Witt PICCOLO Rotante	BE, CH, CY,CZ, ES,FR, GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT, SI,SK,TR, IL	5,2kw	1	Φ1.12mm	I 3+(28~30/37)	G30 Butane 28~30mbar G31 Propa-ne 37mbar
	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GB, HR, HU, IT, LT, LU, SI, MT, NL, NO, RO, SE, KE,IS	5,2kw	1	Φ1.12mm	I 3B/P(30)	G30 Butane ou G31 Propane 30mbar
	AT, CH, DE, SK	5,2kw	1	Φ1.06mm	I 3P(50)	G31 Propa-ne 50mbar
	PL	5,2kw	1	Φ1.12mm	I 3P(37)	G30 Butane ou G31 Propane 37mbar

Détails du produit	Witt PICCOLO Rotante
Dimensions	650 × 535 × 440
Poids Net/Poids Brut (en KG)	19 / 26

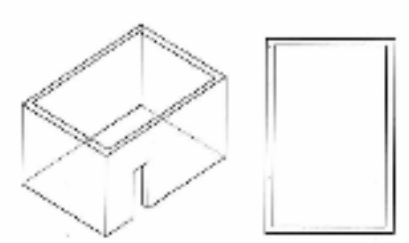
PIN CODE: 1336DO050

GUIDE D'INSTALLATION À L'EXTÉRIEUR

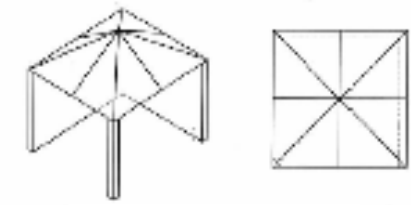
Le four à pizza est destiné exclusivement à un usage extérieur et ne peut être utilisé que dans un endroit bien ventilé, à l'écart des matériaux combustibles. N'utilisez JAMAIS le four à pizza à l'intérieur, dans des garages, des vérandas, des abris de jardin ou d'autres espaces clos. • Le four à pizza 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.

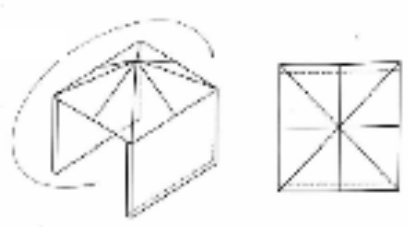
Exemple 1:
Ventilation à partir d'un toit ouvert et d'une porte ouverte



Exemple 2 :
Ouvert des deux côtés : Avant et droite



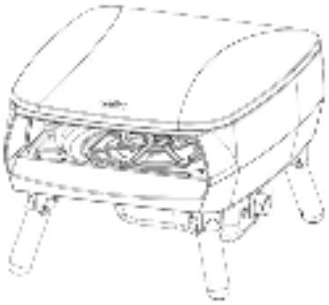
Exemple 3 :
Ouvert des deux côtés : Avant et arrière



Montage:

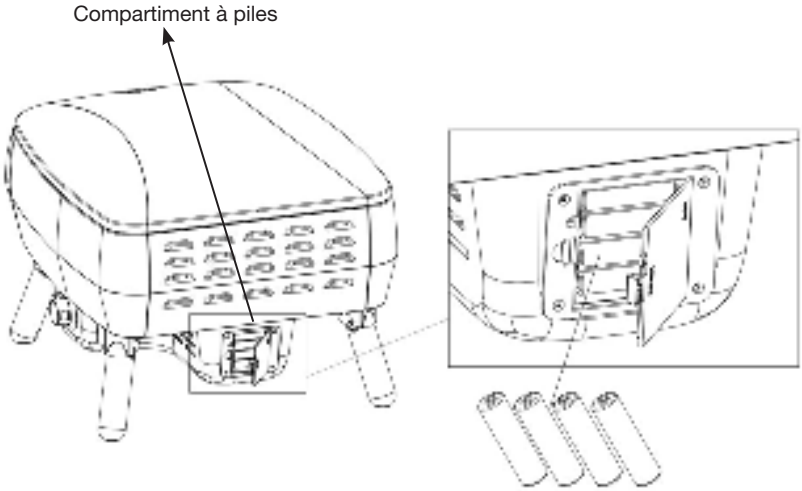
1. Dépliez complètement les pieds et poser le four à pizza
(à noter qu'il pèse jusqu'à 19 kg).



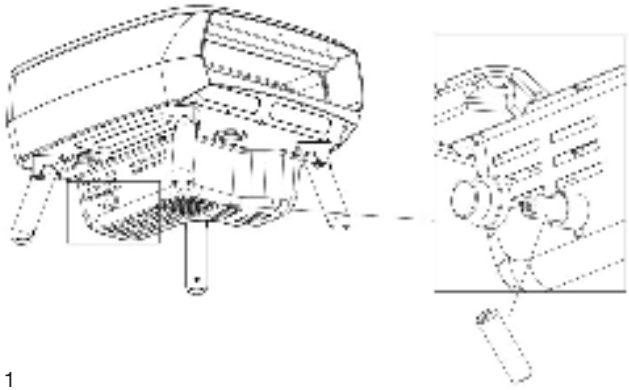


2. Dévissez le couvercle de l'allumage électronique et insérez une pile AA. Notez les marques (+) et (-) dans le compartiment des piles. Vissez le couvercle en place. Ouvrez le compartiment à piles. Insérez quatre nouvelles piles AA et placez les piles de manière à ce que (+) et (-) soient dans la bonne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

Fermez le compartiment à piles.

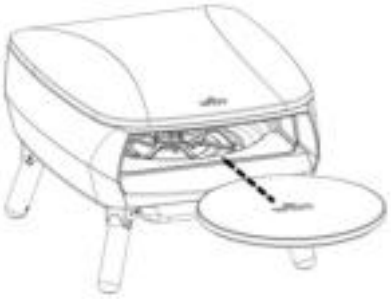


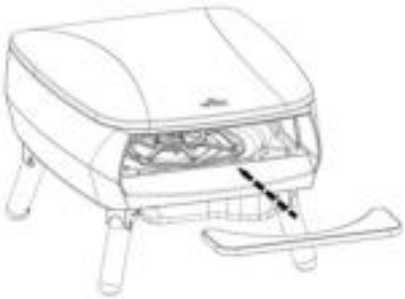
Batterie AA/ DC1.5V x 4

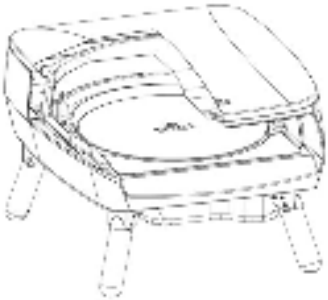


Batterie AA/ DC1.5V x 1

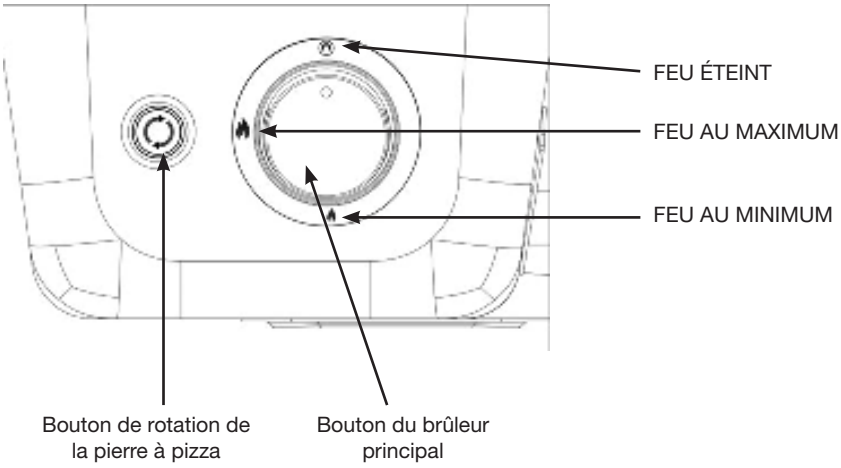
3. Retirez l’emballage de la pierre à pizza et placez-la sur le plateau de la pierre à pizza.



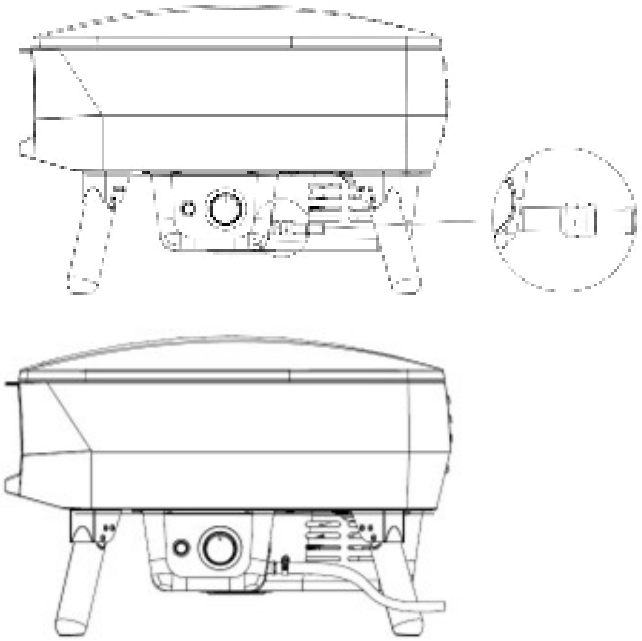




4. Assurez-vous que les boutons des brûleurs sont en position OFF avant de raccorder le tuyau de gaz.



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

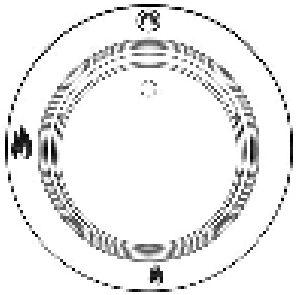


UTILISATION DU FOUR À PIZZA / GUIDE DE MISE EN MARCHE

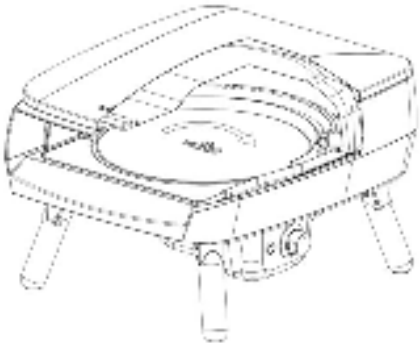
Lorsque le régulateur est branché correctement, le gaz peut être allumé.

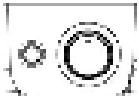
Witt PICCOLO Rotante

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





Symbole	Description
	Brûleur principal
	Rotation du plateau tournant

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.

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.	Contactez le centre de service

La flamme du brûleur est irrégulière :

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

Fuite de gaz entre les joints :

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

La pierre à pizza ne tourne pas :

La pierre à pizza ne tourne pas.	Assurez-vous que les piles sont correctement insérées dans leur compartiment. Vérifiez que les piles sont complètement chargées et remplacez-les si nécessaire. Pour que la pierre frontale ne bloque pas la rotation, la façade doit être poussée vers l'avant jusqu'à l'ouverture du four.
La pierre à pizza est endommagée.	Contactez le centre de service
Le bouton/contact ou les câbles sont endommagés.	Contactez le centre de service

GARANTIE ET SERVICE

IMPORTANT
La garantie comprend les matériaux et les salaires. Lorsque vous contactez le service après-vente, veuillez indiquer le nom, le numéro de série du produit, et complétez le formulaire de service
https://service.witt.dk/service/da/witt/pizzaservice.aspx.
Cette information figure sur la plaque signalétique. Écrivez les informations contenues dans ces instructions afin de les avoir à portée de main. Cela permettra au technicien de trouver plus facilement les bonnes pièces de rechange.
Pendant la période de garantie, votre four à pizza sera réparé par la société Witt.
Centre de service agréé, à condition que votre four à pizza soit livré et récupéré au centre de service. Voir les conditions générales ci-dessous.

GARANTIE

Deux ans

LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

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

DOMMAGES PROVOQUÉS PENDANT 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 affaire entre le client et le détaillant. Dans les cas où les clients ont transporté le produit lui-même, le fournisseur n'est pas responsable des dommages éventuels survenus pendant le transport. Tout dommage causé pendant le transport doit être signalé immédiatement et au plus tard dans les 24 heures suivant la livraison du produit. Si ce n'est pas le cas, la demande du client sera rejetée.

ACHATS COMMERCIAUX
Les achats commerciaux sont tous les achats d'appareils qui ne sont pas destinés à être utilisés dans les ménages privés, mais plutôt à être utilisés à des fins commerciales (dans les restaurants, les cafés, les cantines, etc.) ou destinés à être loués ou utilisés par plusieurs utilisateurs à tour de rôle. Aucune garantie n'est offerte pour les achats commerciaux, car ce produit est uniquement destiné à un usage domestique régulier.

Toutes les demandes de service :

E-MAIL : service@wittpizza.dk
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 2014/53 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