

**witt**

# ETNA Rotante Control 13''



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

CE 2531-25

UK  
CA 8504-25

## TABLE OF CONTENTS

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

## SAFETY INSTRUCTIONS

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



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

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

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

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

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

### **LEAK TEST:**

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

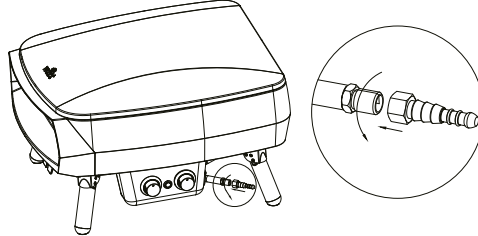
**IMPORTANT:** if the gas leakage cannot be stopped, turn off the gas supply and contact customer service.

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

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

## Gas cylinder connection:

- The gas supply or hose must comply with applicable requirements and must be regularly examined and replaced as necessary. The hose must comply with the EN 16436-1: 2014+ A3:2020. The regulator must comply with the EN 16129:2013.



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

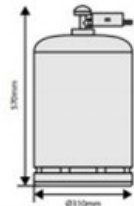
**NOTE:** If you have purchased a gas regulator with a hose fitted with a threaded connection, the adapter must not be installed. The adapter is only required when using a standard hose without a thread.

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

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

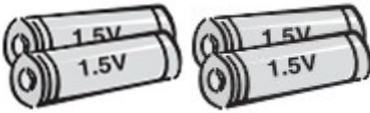
*Leak tests: Once the hose and regulator are fitted and secured according to the instructions, the gas can be turned on. Then spray the joints with a water/soap mixture to check for any leaks.*

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



## Gas cylinder disconnection:

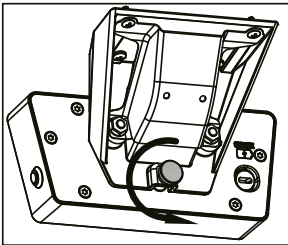
- When disconnecting gas cylinder: Make sure the oven on/off button is turned to the OFF position. Make sure the cylinder valve is in the closed position. Disconnect the regulator assembly from the gas cylinder and remove it. Be sure to keep the gas cylinder at least one metre from the oven to avoid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



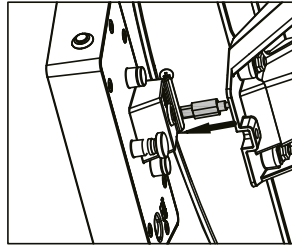
## Batteries:

- Dispose of batteries responsibly and keep them out of the reach of children in case they swallow them. **If a child swallows a battery, contact a doctor immediately!**
- Do not mix old batteries with new ones. This can cause batteries to overheat and leak.
- Non-rechargeable batteries should not be placed in a charger.
- Do not take apart, squeeze, puncture or damage batteries in any way. This can result in fractures or leaks.
- Maintain the durability of batteries by turning off the appliance and unplugging batteries when the appliance is not used — or expected to be used — for an extended period of time.
- Use the specific battery type (5 x AA batteries).
- Insert the batteries correctly. Make sure the poles (- and +) of the batteries are turned the right way.
- Remove exhausted batteries from the appliance immediately and dispose of them securely and correctly according to regulations. Do not throw batteries in the trash, they should be disposed of at the nearest recycling center.

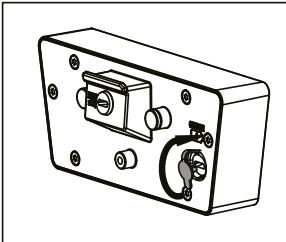
## Display screen charging instructions



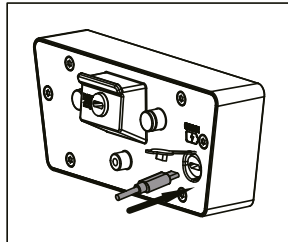
1. Screw out the screw



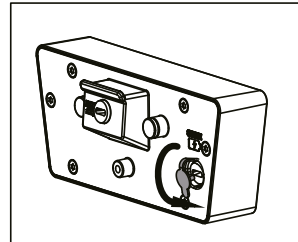
2. Remove the connection cable.



3. Open the waterproof cover.



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



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

## TECHNICAL INFORMATION

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

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

PIN CODE: 1336DP082

## OUTDOOR INSTALLATION GUIDE

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

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

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

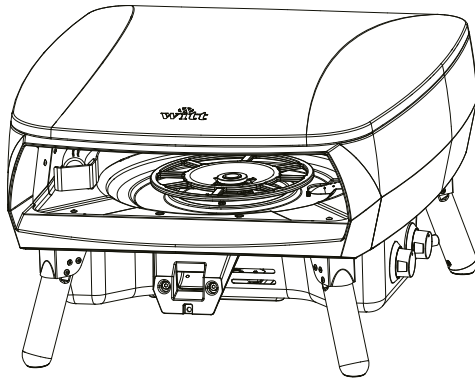
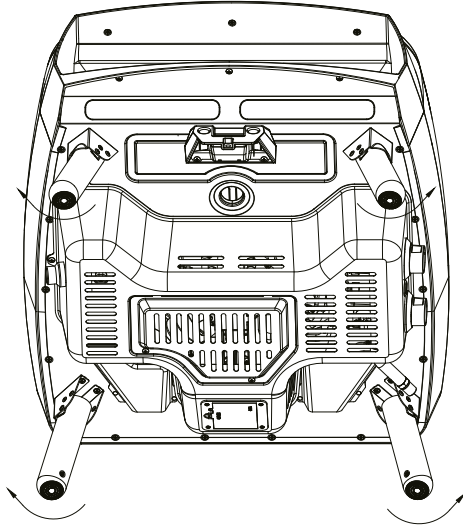
Precautions to be taken in the case of blockage of the Venturi or Venturis:  
Clean the burners with a soft brush or blow them out with compressed air.  
Clean out blocked holes using pipe cleaners or wire.

This appliance must be kept away from flammable materials during use.  
When change the gas cylinder which shall be carried out away from any source of ignition.



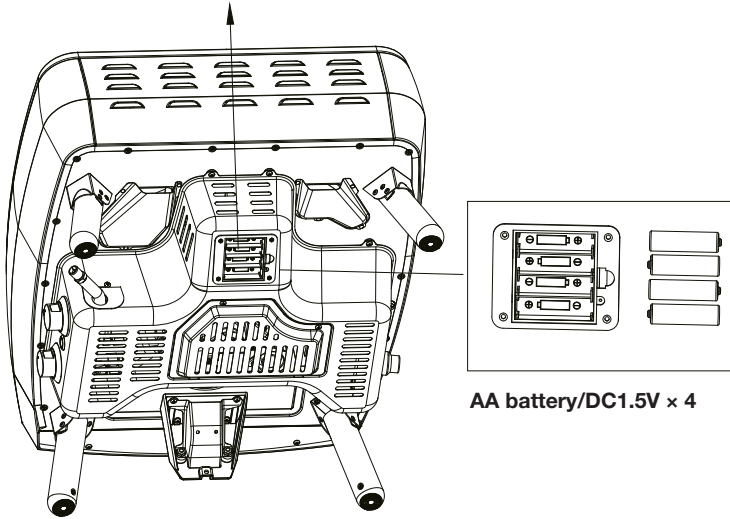
## Assembly:

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

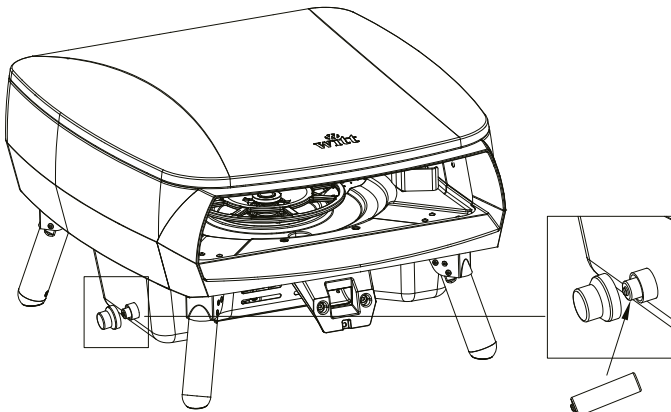


2. Unscrew the electronic ignition cover and insert an AA battery. Note the (+) and (-) markings in the battery compartment. Screw the cover back into place. Open the battery compartment. Insert four new AA batteries and place the batteries so that (+) and (-) are in the right direction in accordance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

**Battery compartment**

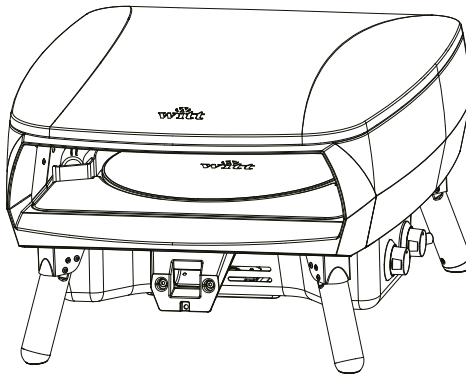
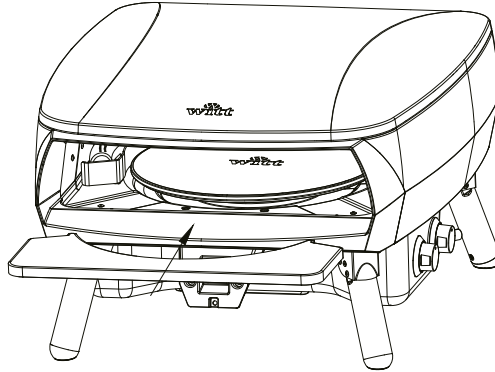
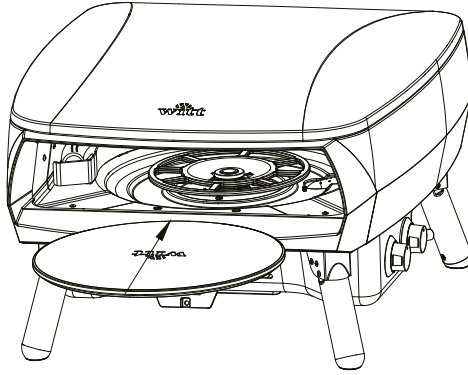


**AA battery/DC1.5V x 4**

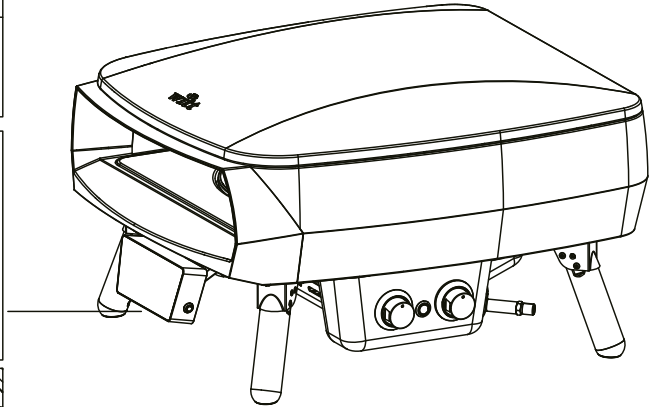
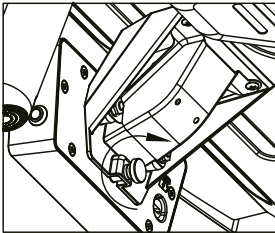
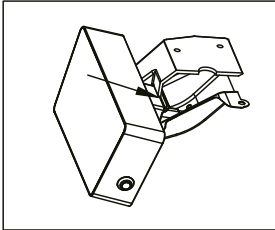
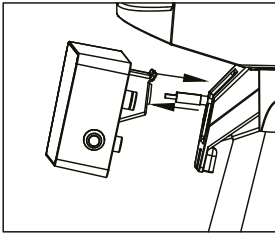


**AA battery/DC1.5V x 1**

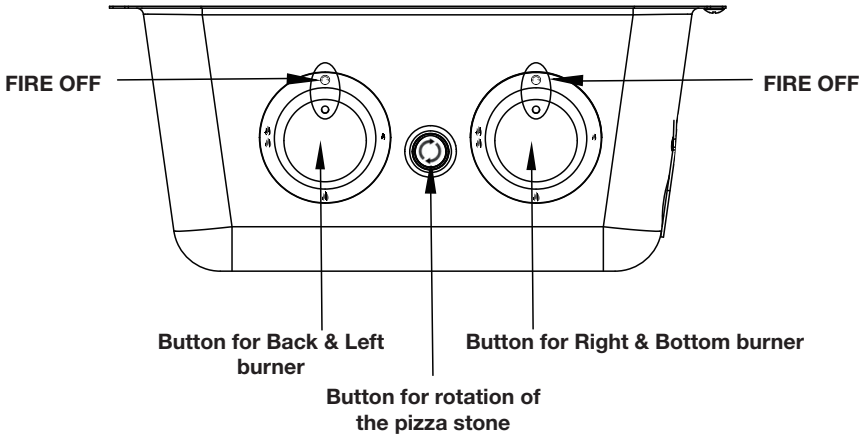
3. Remove the packaging from the pizza stone and fit to the pizza stone tray.



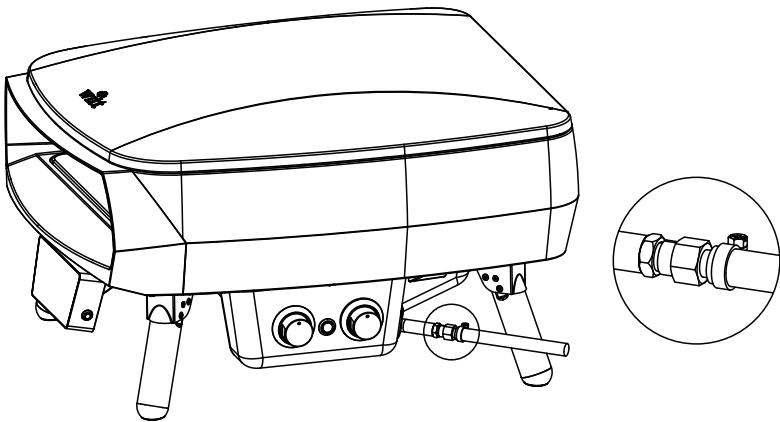
4. First, connect the Type-C port, then insert the display screen into the slot, and finally tighten the screws on the back of the screen.



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



5. Connect the gas hose to the pizza oven.

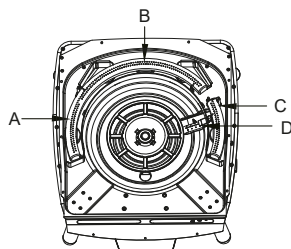


## USE OF THE PIZZA OVEN / IGNITION GUIDE

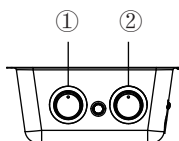
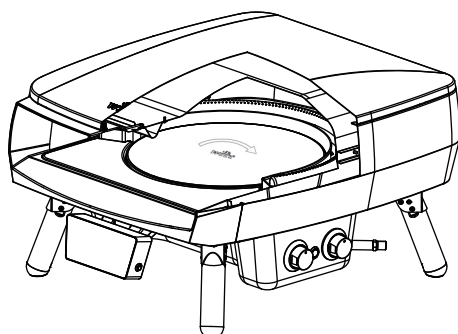
When the regulator is properly connected, the gas can be turned on.

### Witt ETNA Rotante Control 13"

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

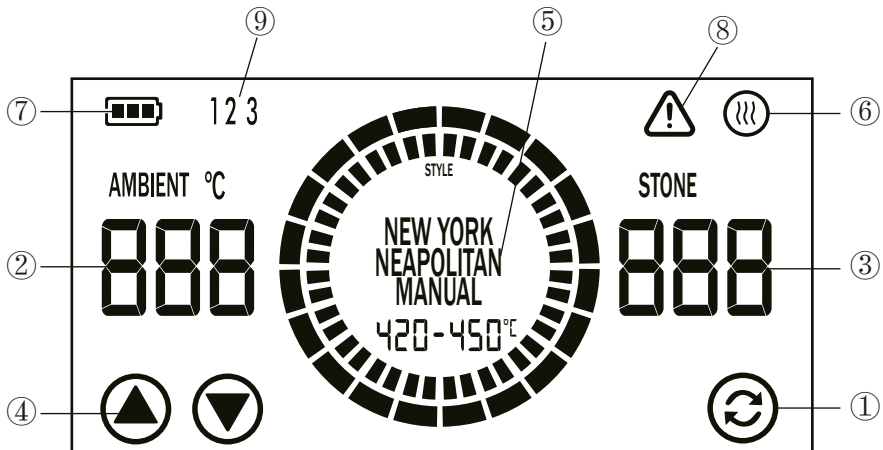


Press the button to set the pizza stone rotating.



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

## DISPLAY SCREEN OPERATING INSTRUCTIONS



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

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

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

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

## Manual Mode Operating Instructions

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



## CLEANING AND MAINTENANCE

### Exterior:

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

### Inside:

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

### Pizza Stone:

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

## TROUBLESHOOTING

### The burner will not ignite:

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

### The flame of the burner is irregular:

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

### Gas leak between joints:

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

### The pizza stone does not rotate:

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

## SCREEN ERROR CODE

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

## WARRANTY AND SERVICE

### IMPORTANT

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

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

### WARRANTY

Two years

### THE WARRANTY DOES NOT COVER:

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

### TRANSPORT DAMAGE

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

## COMMERCIAL PURCHASES

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

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

### All requests for service:

See more at: [www.wittpizza.com](http://www.wittpizza.com)

### EC Declaration of Conformity:

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

## SOMMAIRE

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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



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

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

Remarque : la bouteille de gaz doit toujours être stockée à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. Une bouteille de gaz débranchée ne doit pas être stockée dans un bâtiment, dans un garage ou dans un autre endroit fermé ! Les bouteilles de gaz doivent être stockées debout à l'extérieur, dans un endroit inaccessible aux enfants.

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

### **TEST D'ÉTANCHÉITÉ :**

- **VÉRIFIEZ TOUS LES RACCORDS DE GAZ, LES CONNEXIONS ET LES JOINTS DE L'APPAREIL AVANT DE L'UTILISER** : Bien que les raccords de gaz de l'appareil aient fait l'objet d'un test d'étanchéité avant l'emballage et l'expédition, un test complet doit être effectué sur le site d'installation. Si vous sentez une odeur de gaz, arrêtez immédiatement d'utiliser le four à pizza et vérifiez l'étanchéité de l'ensemble du système. Préparez une solution avec une goutte de détergent liquide pour vaisselle et un peu d'eau. Vous aurez besoin d'un flacon pulvérisateur, d'un pinceau ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords. Appliquez la solution savonneuse sur tous les raccords de gaz. Il y aura des bulles de savon aux endroits où il y a une fuite. En cas de fuite, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et resserrez les éléments qui fuient. Effectuez un test d'étanchéité chaque fois que vous changez le réservoir de gaz, ou après une période prolongée pendant laquelle le four n'a pas été utilisé.
- Assurez-vous que la valve est correctement positionnée. Assurez-vous que le tuyau n'est pas endommagé.

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

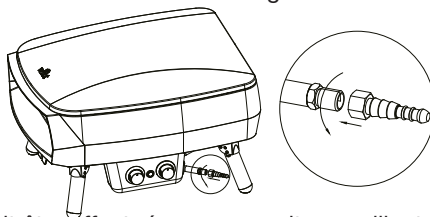
**AVERTISSEMENT** : N'allumez **JAMAIS** les brûleurs pendant que vous vérifiez les fuites de gaz.

**NOTE** : Comme certaines solutions de test, y compris l'eau savonneuse, peuvent provoquer de la rouille, tous les raccords doivent être rincés à l'eau une fois que le test d'étanchéité est terminé.



## Raccordement de la bouteille de gaz :

- L'alimentation en gaz ou le tuyau doivent être conformes aux exigences applicables et doivent être régulièrement examinés et remplacés si nécessaire. Le tuyau doit être conforme à la norme EN 16436-1: 2014+ A3:2020. Le régulateur doit être conforme à la norme EN 16129:2013.



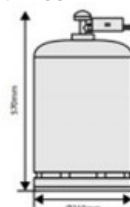
- L'installation de l'adaptateur doit être effectuée comme suit, en veillant à ce que l'adaptateur soit solidement serré. Remarque : l'adaptateur à gaz et le manuel d'instructions sont placés ensemble dans un sac en plastique.

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

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

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

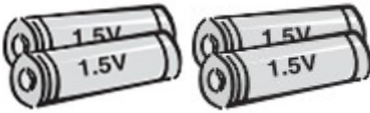
**Test d'étanchéité :** Une fois que le tuyau et le régulateur sont installés et fixés conformément aux instructions, le gaz peut être allumé. Vaporisez ensuite les joints avec un mélange d'eau et de savon pour vérifier qu'il n'y a pas de fuites.



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

## Débranchement de la bouteille de gaz :

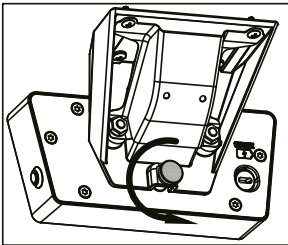
- Lors du débranchement de la bouteille de gaz : Assurez-vous que le bouton marche/arrêt du four est en position OFF. Assurez-vous que la vanne de la bouteille de gaz est en position fermée. Débranchez l'ensemble du régulateur de la bouteille de gaz et retirez-le. Veillez à ce que la bouteille de gaz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



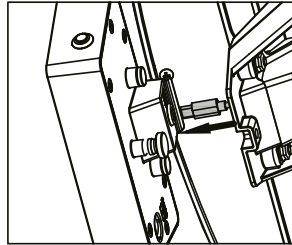
### Piles :

- Mettez les piles au rebut de manière responsable et gardez-les hors de portée des enfants au cas où ils les avaleraient. Si un enfant avale une pile, contactez immédiatement un médecin !
- Ne mélangez pas de piles usagées avec des piles neuves. Cela peut entraîner une surchauffe et une fuite des piles.
- Les piles non rechargeables ne doivent pas être placées dans un chargeur.
- Ne démontez pas, ne pressez pas, ne percez pas et n'endommagez pas les piles de quelque manière que ce soit. Cela pourrait entraîner des fractures ou des fuites.
- Préservez la durabilité des piles en éteignant l'appareil et en retirant les piles lorsque l'appareil n'est pas utilisé ; ou n'est pas prévu d'être utilisé, pendant une période prolongée.
- Utilisez le type de pile spécifique (5 piles AA).
- Insérez les piles correctement. Assurez-vous que les pôles (- et +) des piles sont tournés dans le bon sens.
- Les piles usagées doivent être retirées immédiatement de l'appareil et mises au rebut de manière sécurisée et correcte, conformément à la réglementation en vigueur. Ne jetez pas les piles à la poubelle, elles doivent être déposées dans le centre de recyclage le plus proche..

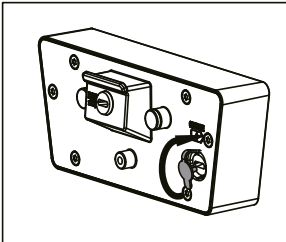
### Chargement de l'écran d'affichage



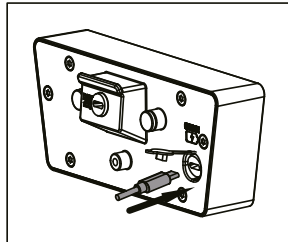
1. Dévissez la vis.



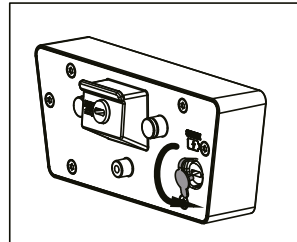
2. Retirez le câble de connexion.



3. Ouvrez le couvercle étanche.



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



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

## INFORMATIONS TECHNIQUES

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

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

PIN CODE: 1336DP082

## GUIDE D'INSTALLATION À L'EXTÉRIEUR

Le four à pizza est destiné exclusivement à un usage extérieur et ne peut être utilisé que dans un endroit bien ventilé, à l'écart des matériaux combustibles. N'utilisez JAMAIS le four à pizza à l'intérieur, dans des garages, des vérandas, des abris de jardin ou d'autres espaces clos. • Le four à pizza n'est pas destiné à être utilisé sur des bateaux, dans des camping-cars ou des caravanes et ne doit pas être placé à proximité ou en dessous d'une surface susceptible de brûler ou sensible à la chaleur. Ne bloquez pas l'arrivée d'air et la combustion autour du four à pizza lorsqu'il est utilisé. Une ventilation adéquate est nécessaire au bon fonctionnement et à l'efficacité du four à pizza. Cela est également plus sûr pour l'utilisateur et les autres personnes se trouvant dans la zone où le four à pizza est utilisé. Le four à pizza ne doit JAMAIS être utilisé dans des espaces clos et couverts.

Comme illustré ci-dessous, le four à pizza doit être installé à l'extérieur, dans un endroit ouvert sur au moins deux côtés ou par le haut. Il est important de noter qu'en cas de fuite de gaz, il est possible que le gaz s'échappe et s'éloigne, évitant ainsi qu'une explosion ne se produise.

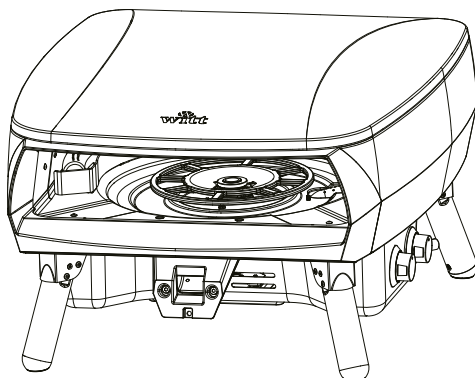
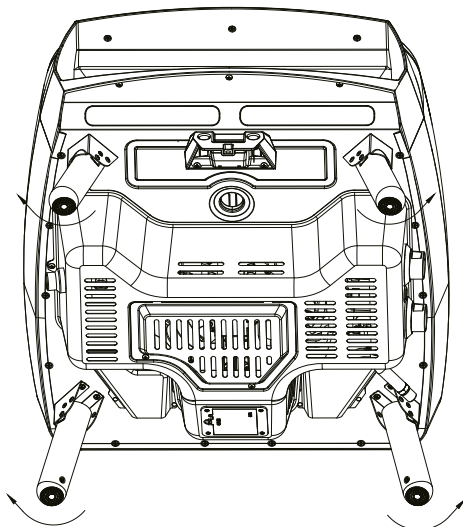
Précautions à prendre en cas de blocage du Venturi ou des tubes Venturi : Nettoyez les brûleurs avec une brosse douce ou soufflez-les avec de l'air comprimé. Déboucher les trous obstrués à l'aide de cure-pipes ou de fil métallique.

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

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

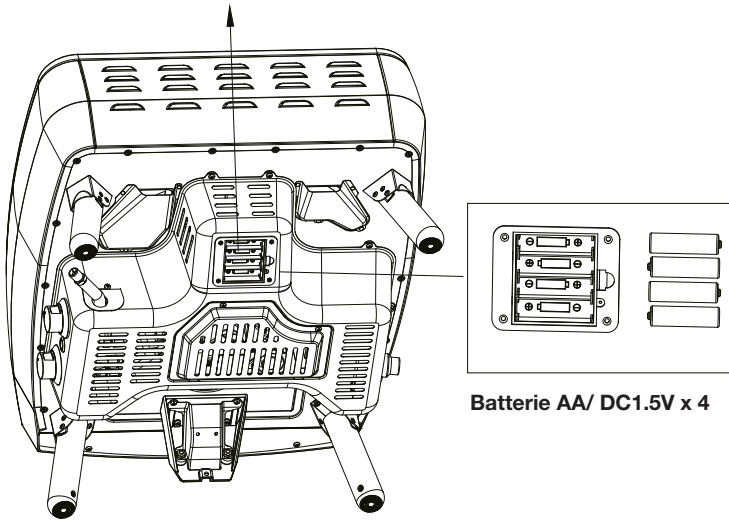
## Montage:

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

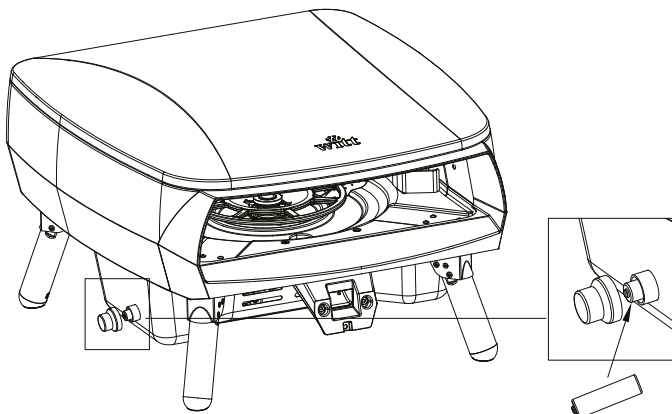


2. Dévissez le couvercle de l'allumage électronique et insérez une pile AA. Notez les marques (+) et (-) dans le compartiment des piles. Vissez le couvercle en place. Ouvrez le compartiment à piles. Insérez quatre nouvelles piles AA et placez les piles de manière à ce que (+) et (-) soient dans la bonne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

**Compartiment à piles**

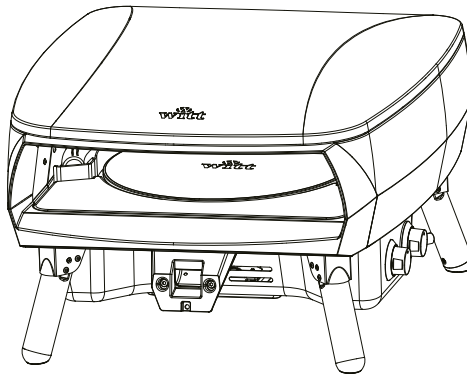
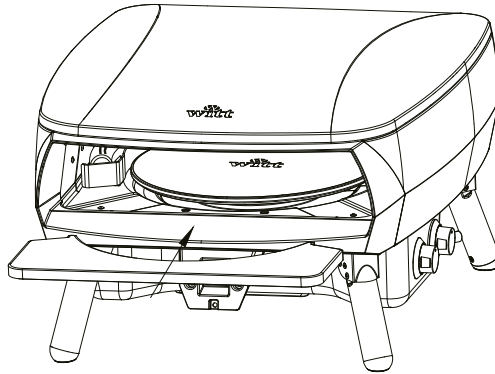
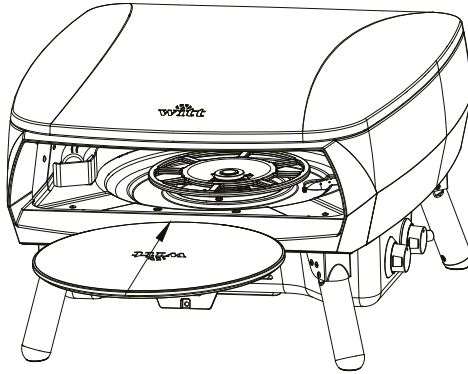


**Batterie AA/ DC1.5V x 4**

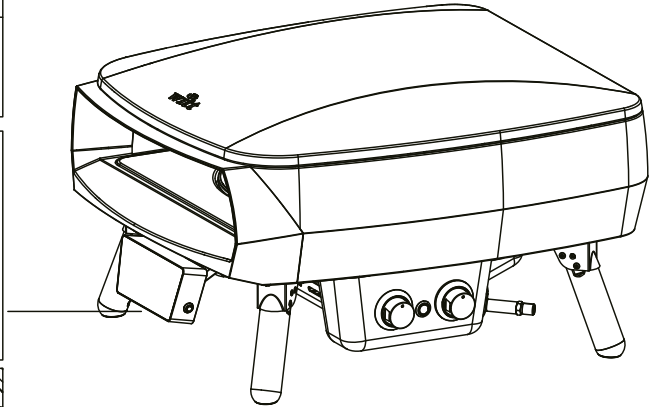
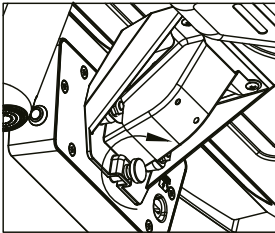
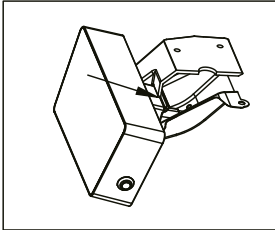
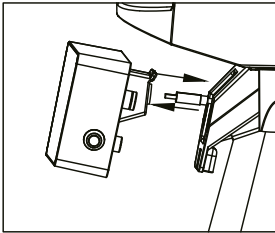


**Batterie AA/ DC1.5V x 1**

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

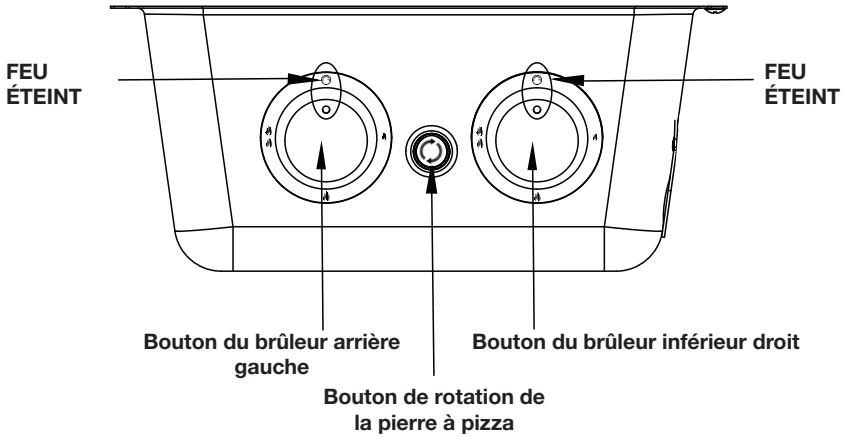


4. Tout d'abord, connectez le port Type-C, puis insérez l'écran d'affichage dans la fente, et pour finir, serrez les vis à l'arrière de l'écran.

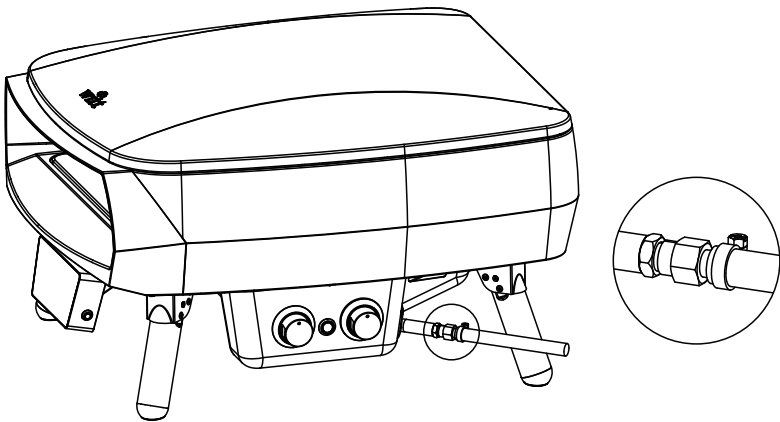




5. Assurez-vous que les boutons des brûleurs sont en position OFF avant de raccorder le tuyau de gaz.



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

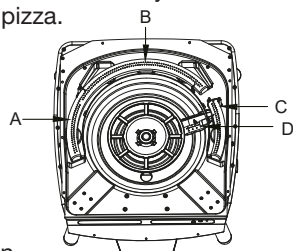


## UTILISATION DU FOUR À PIZZA / GUIDE DE MISE EN MARCHÉ

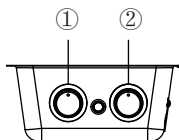
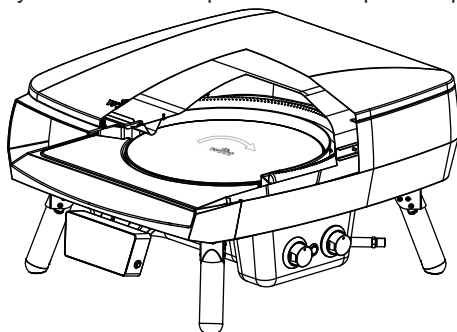
Lorsque le régulateur est branché correctement, le gaz peut être allumé.

### Witt ETNA Rotante Control 13"

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

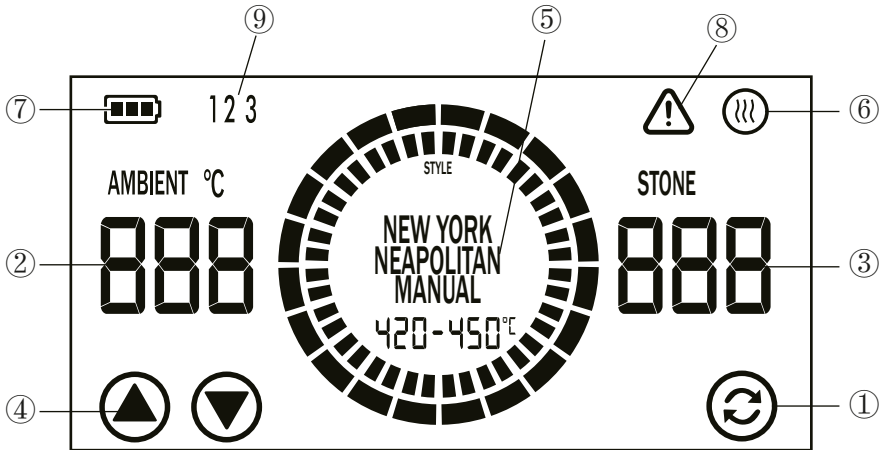


Appuyez sur le bouton pour mettre la pierre à pizza en rotation



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

## MODE D'EMPLOI DE L'ÉCRAN D'AFFICHAGE



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

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

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

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

## Mode d'emploi du mode Manuel

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

## NETTOYAGE ET MAINTENANCE

### Extérieur :

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

### Intérieur :

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

### Pierre à pizza :

- La pierre à pizza est exclusivement destinée à être utilisée dans le four à pizza Witt, elle n'est pas destinée à être utilisée sur un feu ouvert.
- La pierre à pizza est fragile et peut se briser en cas de choc ou de chute.
- La pierre à pizza devient très chaude pendant l'utilisation et reste chaude longtemps après.
- Pour nettoyer la pierre à pizza, chauffez le four pendant environ 30 minutes, puis vous pouvez enlever les résidus de la pierre à pizza une fois refroidie, par exemple. Avec la brosse pour four à pizza Witt.
- La pierre à pizza et la pierre frontale doivent être conservées au sec entre deux utilisations, car elles ne tolèrent pas l'humidité.
- N'utilisez pas d'eau pour nettoyer la pierre à pizza.

## DÉPANNAGE

### Le brûleur ne s'allume pas :

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

### The flame of the burner is irregular:

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

### Gas leak between joints:

Connections are loose.	Tighten loose connections (do not overtighten) and conduct a pressure leak test using soapy water (see the instructions 'Leak test' page 24).
The hose is damaged.	Replace the hose. (Contact service centre).
The gas valve is faulty.	Contact the service centre
Connections/joints are damaged.	Contact the service centre

### The pizza stone does not rotate:

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

## CODE D'ERREUR À L'ÉCRAN

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

## GARANTIE ET SERVICE

### IMPORTANT

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

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

### GARANTIE

Deux ans

#### LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

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

#### DOMMAGES CAUSÉS PAR LE TRANSPORT

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



## **ACHATS COMMERCIAUX**

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

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

### **Toutes les demandes de service :**

Plus d'informations sur : [www.wittpizza.com](http://www.wittpizza.com)

Déclaration de conformité CE :

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

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

## INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE .....	43
Dichtheitsprüfung.....	44
Anschluss der Gasflasche.....	45
Trennung der Gasflasche.....	45
BATTERIEN.....	46
TECHNISCHE INFORMATIONEN .....	47
ANLEITUNG ZUR AUSSENINSTALLATION.....	48
Montage: .....	49
VERWENDUNG DES PIZZAOFENS/ZÜNDUNG .....	54
BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DAS DISPLAY .....	55
REINIGUNG UND WARTUNG .....	57
FEHLERBEHEBUNG .....	58
GARANTIE UND SERVICE .....	60

## 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 FATTE/ÖLE, ASCHE ODER UNVERBRANNTER BRENNSTOFF IM GERÄT ANSAMMELN.

**WARNUNG:** Teile des Pizzaofens können sehr heiß sein! Halten Sie kleine Kinder fern.

- 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 werden. Eine 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 **syntetische** 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.

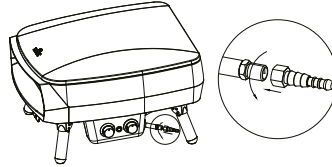
**WICHTIG:** Wenn der Gasaustritt nicht gestoppt werden kann, schalten Sie die Gaszufuhr ab und wenden Sie sich an den Kundendienst.

**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 EN 16436-1:2014+ A3:2020 entsprechen. Der Regler muss der Norm EN 16129:2013 entsprechen.



- Die Installation des Adapters sollte wie folgt erfolgen, wobei darauf zu achten ist, dass der Adapter fest angezogen wird. Bitte beachten Sie: Der Gasadapter und die Bedienungsanleitung sind gemeinsam in einem Kunststoffbeutel verpackt.

**HINWEIS:** Wenn Sie einen Gasregler mit einem Schlauch mit Gewindeanschluss gekauft haben, darf der Adapter nicht installiert werden. Der Adapter wird nur bei Verwendung eines Standardschlauchs ohne Gewinde benötigt.

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

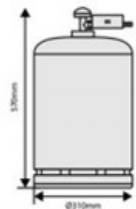
- Die Nennleistung (Gasdruck) liegt zwischen 28-37 mbar und 50 mbar in Deutschland, Österreich und der Schweiz.
- Verschlissene oder beschädigte Schläuche müssen ausgetauscht werden. Achten Sie darauf, dass der Schlauch nicht gequetscht oder geknickt wird oder mit dem Pizzaofen in Berührung kommt, außer 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.

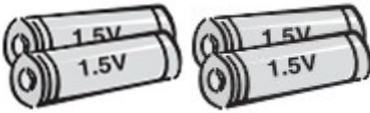
*Dichtheitsprüfungen: Wenn Schlauch und Regler vorschriftsmäßig montiert und befestigt sind, kann das Gas aufgedreht werden. Sprühen Sie dann die Verbindungen mit einem Wasser-Seifen-Gemisch ein, um sie auf Undichtigkeiten zu prüfen.*

**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-/Ausrichter 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.

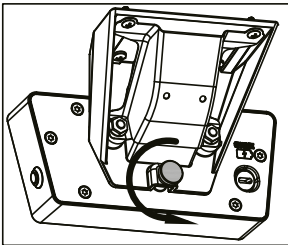




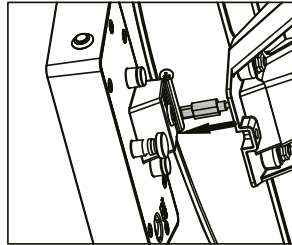
## Batterien:

- 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.

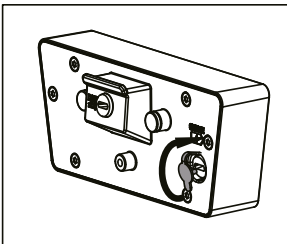
## Anweisungen zum Aufladen des Displays



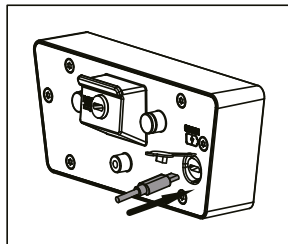
1. Schraube herausdrehen



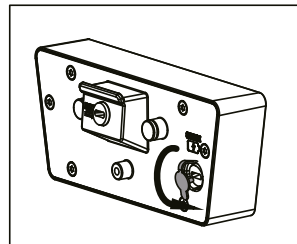
2. Verbindungskabel entfernen



3. Wasserdichte Abdeckung öffnen.



4. Verwenden Sie den Originaladapter und stecken Sie den Typ-C-Stecker des Ladegeräts in den Ladeanschluss. Stellen Sie sicher, dass der Display-Schalter während des Ladevorgangs eingeschaltet ist. Achten Sie darauf, dass während des Ladevorgangs kein Spritzwasser auf die Steckdose gelangt.



5. Nach Abschluss des Ladevorgangs wird die Öffnung mit der Gummiabdeckung verschlossen.

## TECHNISCHE INFORMATIONEN

Modell- Be- zeich-nung	Bestimmungs- landa	Wär- me-ver-sor- gung gesamt	Bren- ner	Injektor/ Größe	Kategorien	Gasarten
<b>ETNA Rotante Control 13"</b>	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR, IL	7,1 kW (G30: 549 g/h G31: 537 g/h)	4	Φ0.95 (Primär) Φ0.56 (Links) Φ0.56 (Rechts) Φ0.4 (Unten)	I3+(28~30/37)	G30 Butaane 28~30mbar G31 Propan 37mbar
	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GB, HR, HU, IT, LT, LU, SI, MT, NL, NO, RO, SE, KE, IS	7,1 kW (549 g/h)	4	Φ0.95 (Primär) Φ0.56 (Links) Φ0.56 (Rechts) Φ0.4 (Unten)	I3B/P(30)	G30 Butaane or G31 Propan 30mbar
	AT, CH, DE, SK	7,1 kW (549 g/h)	4	Φ0.83 (Primär) Φ0.49 (Links) Φ0.49 (Rechts) Φ0.35 (Unten)	I3B(50)	G30 Buta- ane/ G31 Propan 50mbar
	PL	7,1 kW (537 g/h)	4	Φ0.95 (Primär) Φ0.56 (Links) Φ0.56 (Rechts) Φ0.4 (Unten)	I3P(37)	G31 Propan 37mbar

Produkt-details	ETNA Rotante Control 13"
Abmessungen (mm)	725 × 625 × 464 mm
Gewicht NW/GW (KG)	26,5 / 35,5 kg

## 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.

Vorsichtsmaßnahmen bei Verstopfung des Venturi oder der Venturis:  
Reinigen Sie die Brenner mit einer weichen Bürste oder blasen Sie sie mit Druckluft aus. Reinigen Sie blockierte Löcher mit Rohrreinigern oder Draht.

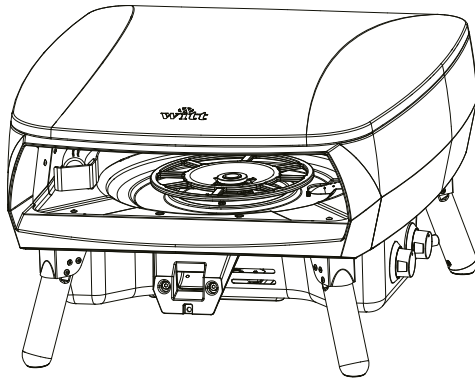
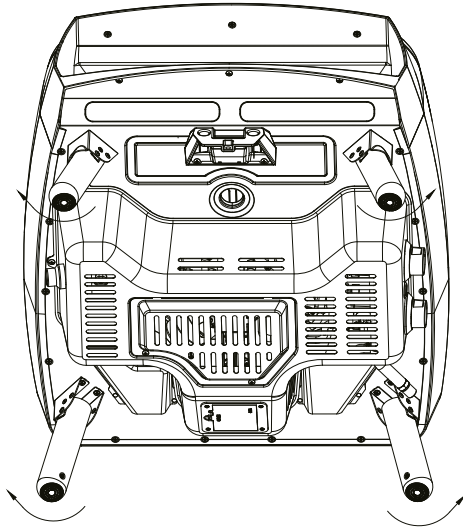
Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.

Beim Wechseln der Gasflasche muss dies fern von Zündquellen erfolgen.



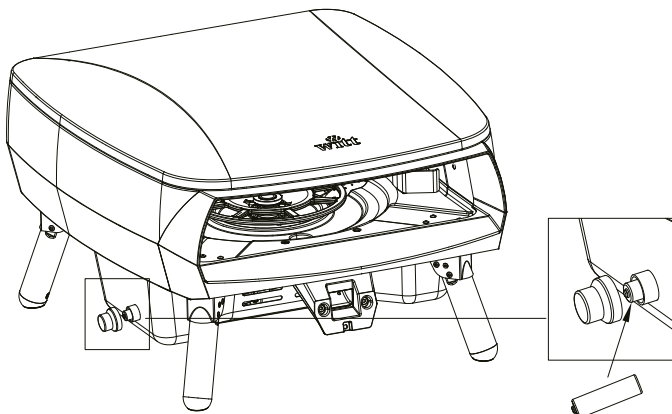
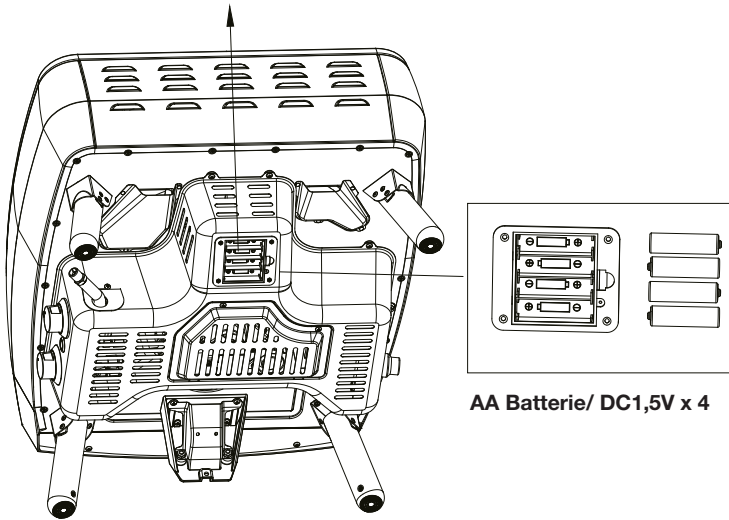
## Montage:

1. Die FüÙe vollständig ausklappen und dann den Pizzaofen aufstellen.

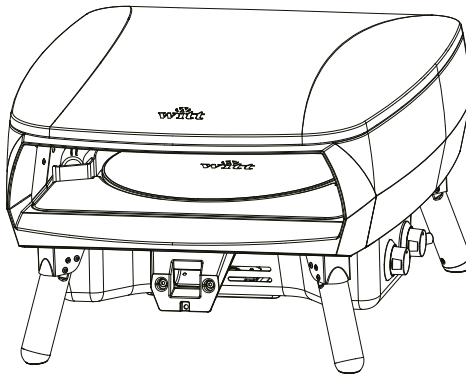
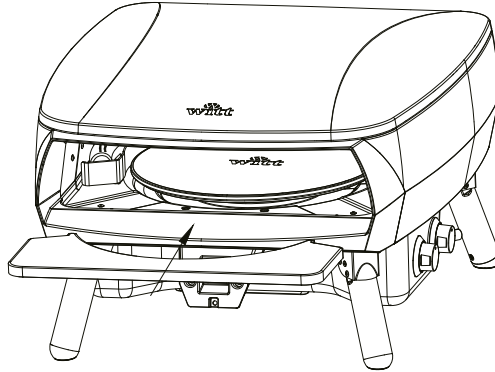
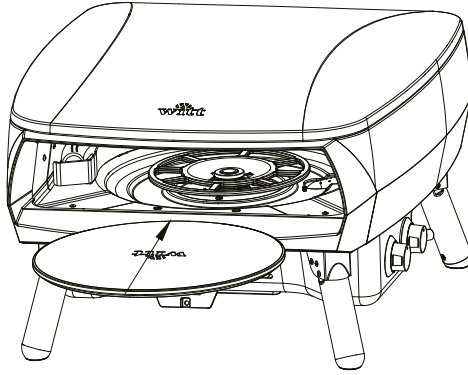


2. Schrauben Sie die Abdeckung der elektronischen Zündung ab und legen Sie eine AA-Batterie ein. Beachten Sie die Markierungen (+) und (-) im Batteriefach. Schrauben Sie die Abdeckung wieder an. Öffnen Sie das Batteriefach. Legen Sie vier neue AA-Batterien ein und platzieren Sie die Batterien so, dass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

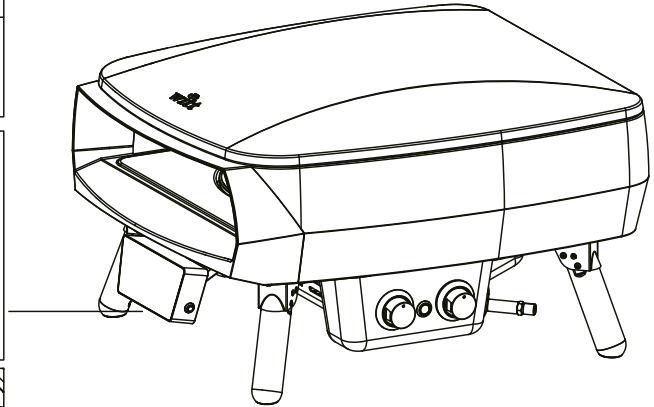
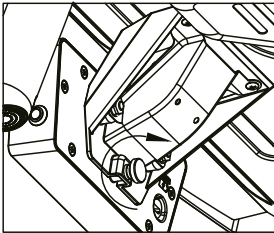
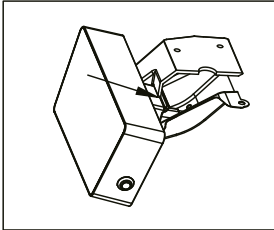
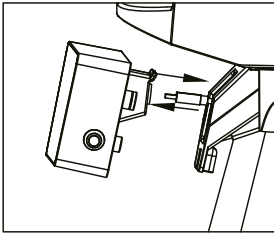
**Batteriefach**



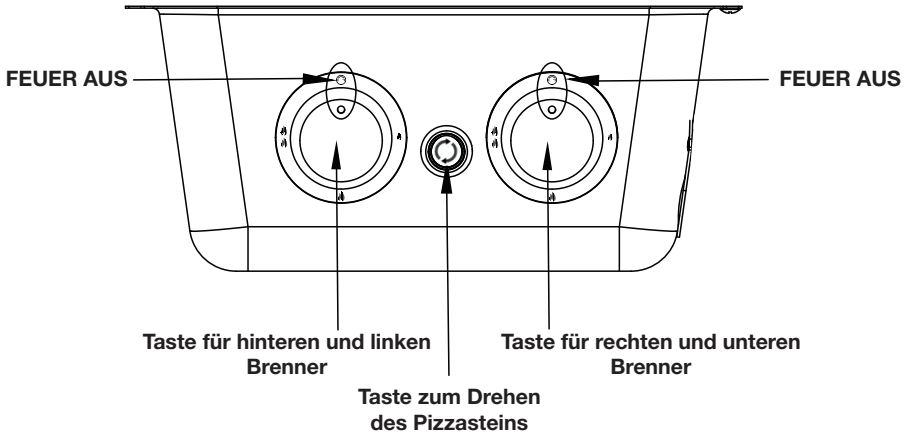
3. Klappen Sie die Beine vollständig aus und stellen Sie den Pizzaofen auf.



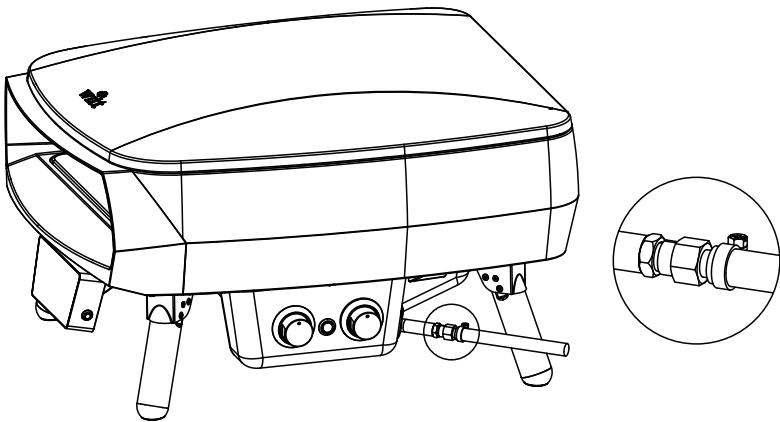
4. Schließen Sie zuerst den Typ-C-Anschluss an, stecken Sie das Display anschließend in den Steckplatz und ziehen Sie abschließend die Schrauben auf der Rückseite des Displays fest.



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



6. Schließen Sie den Gasschlauch an den Pizzaofen an.

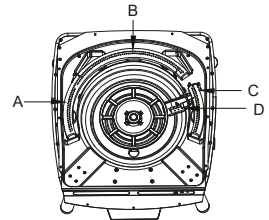


## VERWENDUNG DES PIZZAOFENS/ZÜNDUNG

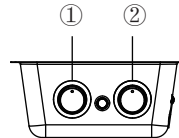
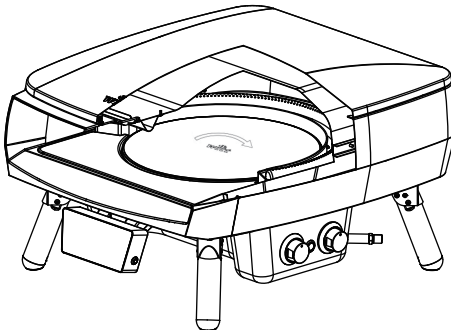
Wenn der Regler richtig angeschlossen ist, kann das Gas aufgedreht werden.

### Witt ETNA Rotante Control 13"

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.

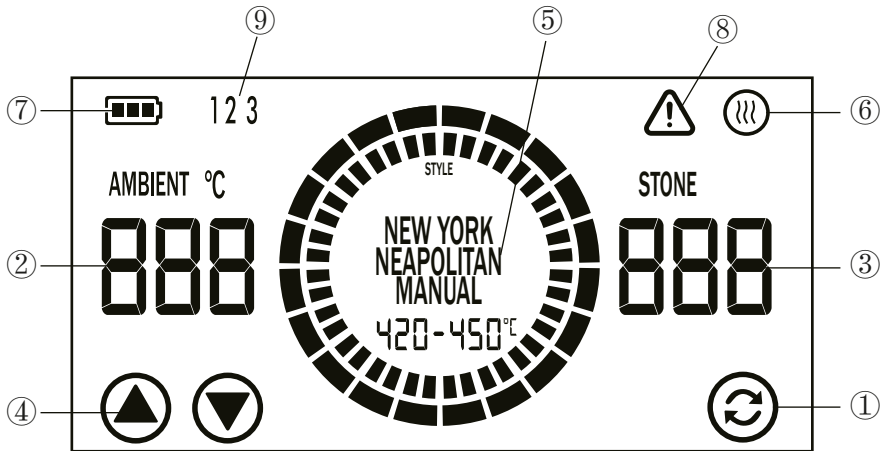


Drücken Sie den Knopf, um den Pizzastein in Rotation zu versetzen.



Knopf 1			Knopf 2		
Anzeige	Symbol	Beschreibung	Anzeige	Symbol	Beschreibung
		Alle Brenner aus			Alle Brenner aus
		A- und B-Brenner max.			C & D Brenner max
		B-Brenner max			D-Brenner max
		B-Brenner min			D-Brenner min

## BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DAS DISPLAY



- 1: Tippen Sie leicht auf die Taste ① um den Motor des Pizzasteins zu starten oder zu stoppen. Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um in den Standby-Modus zu wechseln (Display vollständig aus). Wenn 5 Minuten lang keine Bedienung erfolgt, wechselt das Display automatisch in den Standby-Modus. Im Standby-Modus können Sie das Display an einer beliebigen Stelle berühren, um es zu aktivieren.
- 2: Ofentemperatur ② – Zeigt die aktuelle Temperatur im Ofen an oder wird im manuellen Programm verwendet, um die Temperatur durch Wischen nach oben oder unten einzustellen.
- 3: Temperatursymbol für den Pizzastein ③ – Zeigt die aktuelle Temperatur des Pizzasteins an oder wird im manuellen Programm verwendet, um die Temperatur durch Wischen nach oben oder unten einzustellen.
- 4: Programm-Taste ④ – Dient zur Auswahl des Pizzaprogramms. Die Pizzaprogramme umfassen: **Manual** → **Neapolitan** → **Roman** → New York → Detroit Style → Greek Style → Chicago Style → **Manual**. Halten Sie die Aufwärtstaste 3 Sekunden lang gedrückt, um zwischen °C und °F zu wechseln.
- 5: Pizzaprogramm-Symbol ⑤ – Zeigt das aktuell ausgewählte Pizzaprogramm an. Wischen Sie über das Symbol nach oben oder unten, um das Programm zu ändern.
- 6: Flammensymbol des unteren Brenners ⑥ – Zeigt an, ob der untere Brenner in Betrieb ist.
- 7: Batterie-Symbol ⑦ – Zeigt den Batteriestand an.
- 8: Fehleranzeige-Symbol ⑧ – Leuchtet auf, wenn ein Fehler auftritt.
- 9: Fehlertyp-Symbol ⑨ – Das Fehlertyp-Symbol leuchtet auf, wenn der entsprechende Fehler (Typ 1/2/3...) erkannt wird.

## Anleitung für die Voreinstellung (Am Beispiel der neapolitanischen Pizza-Variante)

Verwenden Sie die Programmtaste ④ oder wischen Sie über das Symbol ⑤ um die neapolitanische Pizza-Variante auszuwählen. Nach 1 Sekunde wird die Auswahl automatisch bestätigt. Der innere Ring zeigt den Vorheizvorgang an. Wenn die Temperatur 420 °C erreicht, erscheint ein grüner Bereich und ein Piepton ertönt.

Pizzaprogramm	Neapolitan	Roman	New York	Detroit Style	Greek Stylee	Chicago Style
Voreingestellter Temperaturbereich/°C	420-450	300-350	260-290	240-260	230-250	200-220

## Anleitung für den manuellen Modus

- 1: Verwenden Sie die Programmtaste ④ oder wischen Sie über das Symbol ⑤ um den manuellen Modus auszuwählen. Nach 1 Sekunde wird die Auswahl automatisch bestätigt.
- 2: Wischen Sie über Symbol ② und Symbol ③ um die Ofentemperatur und die Temperatur des Pizzasteins einzustellen. (Einstellbarer Temperaturbereich: 50 °C bis 540 °C.)
- 3: Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist (entweder die Ofentemperatur oder die Temperatur des Pizzasteins), blinkt die aktuelle Temperatur dreimal, begleitet von einem Piepton.



## REINIGUNG 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.
- Verwenden Sie kein Wasser zur Reinigung des Pizzasteins.

## 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.	Überprüfen Sie die Batterie. Wenn das Problem nicht an der Batterie liegt, wenden Sie sich bitte an das Servicezentrum.

### 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 44).
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.

## BILDSCHIRM-FEHLERCODE

Fehlercode	Fehlerursache	Lösung
1	K-Typ-Thermoelementfehler (Ofentemperatur)	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
2	Standard-Thermoelementfehler (unterer Brenner)	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
3	Fehler des Infrarotthermometers	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
4	Übertemperaturalarm (Ofentemperatur oder Pizzastein >700°C)	Schalten Sie den Ofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Überprüfen Sie, ob der Fehlercode verschwindet. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst
5	Kommunikationsfehler (Bildschirm-Treiberplatine und Sensorplatine)	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
6	NTC-Fehler (Netzplatine)	Schalten Sie den Ofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Überprüfen Sie, ob der Fehlercode verschwindet. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst
7	NTC-Fehler (Sensorplatine)	Schalten Sie den Ofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Überprüfen Sie, ob der Fehlercode verschwindet. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst
<p>Wenn ein Fehler auftritt, wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.            Alle anderen Wartungsarbeiten dürfen nur von einem autorisierten Servicemitarbeiter durchgeführt werden.</p>		

## KONTAKTIEREN SIE DEN KUNDENSERVICE.

### WICHTIG

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, geben Sie bitte den Namen und die Seriennummer an. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild. Schreiben Sie diese Informationen in diese Anleitung, damit Sie sie griffbereit haben. Dies erleichtert dem Servicetechniker die Suche nach den richtigen Ersatzteilen.

Wenn das Produkt in salzhaltiger Umgebung (in Meeresnähe) oder in Bereichen mit ätzenden Dämpfen oder Flüssigkeiten (z. B. im Bereich eines Pools) verwendet wird, kann es zu Lackschäden und/oder zum Rosten von Metallteilen kommen, was nicht von der Garantie abgedeckt ist. Regelmäßiges Reinigen und Abdecken mit einer Abdeckung kann dazu beitragen, diese Umstände zu reduzieren.

### 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 Fuldata, Deutschland

#### 2. Verantwortliche Person oder Stelle:

Kai Telsnig, Dörnbergstraße 27-29, 34233 Fuldata,  
Deutschland, Tel.: +49 561-981 86 - 0, info@montargo.de,  
www.montargo.de

### 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:

Mehr Informationen finden Sie unter: [www.wittpizza.com](http://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 2016/426 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](http://www.witt.dk)