

witt

ETNA Rotante

ETNA Fermo



CE 2531-23

UK
CA 8504-23

TABLE DES MATIÈRES

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	41
<i>Test d'étanchéité</i>	42
<i>Raccordement de la bouteille de gaz</i>	43
<i>Déconnexion de la bouteille de gaz</i>	43
<i>Piles</i>	44
INFORMATIONS TECHNIQUES	45
GUIDE D'INSTALLATION EXTÉRIEUR	46
<i>Montage : Brûleur unique :</i>	47
<i>Montage : Deux brûleurs avec pierre à pizza rotative :</i>	50
UTILISATION DU FOUR À PIZZA/GUIDE D'ALLUMAGE	53
<i>ETNA FERMO - brûleur unique :</i>	53
<i>ETNA ROTANTE - deux brûleurs :</i>	53
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	54
DÉPANNAGE	55
SPÉCIFICATIONS.....	56
GARANTIE ET SERVICE.....	57

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Pour réduire le risque d'incendie ou d'autres dommages, lisez 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'ARTICLES SUR OU CONTRE CET APPAREIL
- **NE CONSERVEZ PAS DE** PRODUITS CHIMIQUES, DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES OU DE BOMBES AÉROSOLS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL
- **N'UTILISEZ PAS** CET APPAREIL À L'INTÉRIEUR
- **NE LAISSEZ PAS LES** GRAISSES/HUILES, LES CENDRES OU LE COMBUSTIBLE IMBRÛLÉ S'ACCUMULER DANS L'APPAREIL ENTRE LES PÉRIODES D'UTILISATION.

- ATTENTION : les pièces du four à pizza peuvent être très chaudes !
- Uniquement pour une utilisation en extérieur. N'utilisez jamais le four à pizza dans des pièces fermées et couvertes.
- Gardez en tout temps les enfants et les animaux domestiques loin de l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation.
- Coupez l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz après avoir utilisé l'appareil.
- Ne modifiez pas l'appareil.
- Les pièces d'origine scellées du fabricant ne peuvent pas être modifiées par l'utilisateur.
- Portez toujours des gants de barbecue lorsque vous manipulez des composants chauds.
- Ne rangez pas l'appareil à l'intérieur à moins que la bouteille de gaz ne soit déconnectée. Si l'appareil est laissé inutilisé pendant une période prolongée, il doit être retiré et stocké dans son emballage d'origine, dans un lieu de stockage sec.

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

- ATTENTION : le nettoyage et l'entretien ne doivent être effectués que lorsque le four a complètement refroidi et lorsque la bouteille de gaz est déconnectée.

- Ne laissez jamais des vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec le brûleur ou toute surface chaude ou s'en approcher trop avant que l'appareil n'ait refroidi. Le matériau peut s'enflammer et causer des blessures graves.
- Certains synthétiques sont très inflammables et ne doivent pas être portés lors de l'utilisation du four. Les vêtements ou les manches amples ne doivent pas être portés lors de l'utilisation du four.
- Le dessous du four atteint également des températures élevées. Ne placez pas le four à pizza sur une table en plastique ou d'autres surfaces combustibles, nappes ou similaires.
- Le four à pizza n'est pas destiné à être utilisé sur les bateaux, dans les camping-cars ou les caravanes.
- Ne modifiez pas le four à pizza car cela pourrait causer des blessures corporelles ou des dommages au produit.
- Les modifications non autorisées du four à pizza entraîneront également l'expiration de la garantie.
- Il ne doit y avoir rien qui surplombe le four à pizza, comme des arbres ou des structures de toiture.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ :

- **VÉRIFIEZ TOUTES LES CONNEXIONS DE GAZ, CONNEXIONS ET JOINTS SUR L'APPAREIL AVANT UTILISATION :** bien que les raccords de gaz de l'appareil aient été testés pour détecter les fuites avant l'emballage et l'expédition, un test complet doit être effectué sur le site d'installation. Si, à tout moment, vous sentez une odeur de gaz, arrêtez immédiatement d'utiliser le four à pizza et vérifiez que l'ensemble du système ne comporte pas de fuites. Faites une solution avec une goutte de détergent à vaisselle liquide et un peu d'eau. Vous aurez besoin d'un flacon pulvérisateur, d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords. Appliquez la solution de savon sur tous les raccords de gaz. Il y aura des bulles de savon dans les endroits où il y a une fuite. S'il y a une fuite, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et serrez les éléments qui fuient. Effectuez un test d'étanchéité chaque fois que vous changez la bouteille de gaz ou après une période prolongée lorsque le four n'a pas été utilisé.
- Assurez-vous que la vanne est correctement positionnée. Assurez-vous que le tuyau n'est pas endommagé.

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

AVERTISSEMENT : n'allumez JAMAIS les brûleurs pendant que des contrôles de fuite de gaz sont effectués.

REMARQUE : étant donné que certaines solutions d'essai, y compris l'eau savonneuse, peuvent causer de la rouille, tous les raccords doivent être rincés à l'eau une fois le test d'étanchéité terminé.

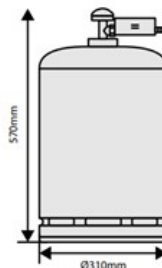
Raccordement de la bouteille de gaz :

- L'alimentation en gaz ou le tuyau doit être conforme aux exigences applicables et doit être régulièrement examiné et remplacé 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 (tel que le type utilisé pour les brûleurs de mauvaises herbes). Risque d'explosion ou de combustion.

- La puissance nominale (pression du gaz) doit être de 37 mbar.
- 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 m.
- Raccordez la bouteille de gaz au four à l'aide du tuyau et du régulateur. Serrez soigneusement les écrous, mais ne serrez pas trop ou ne tordez pas. Veillez à ne pas endommager les raccords du régulateur. Assurez-vous que TOUTES les vannes/ TOUS les boutons du four sont en position OFF avant d'ouvrir la bouteille de gaz.
- Le tuyau régulateur doit être maintenu à distance des objets tranchants et des sources de chaleur.
- Avant de remplacer la bouteille de gaz : assurez-vous que le gaz est coupé avant de déconnecter 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 qui dépasse une largeur maximale de 310 mm et une hauteur de 570 mm.

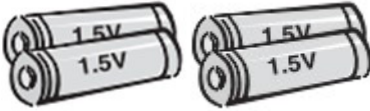
Tests d'étanchéité : une fois que le tuyau et le régulateur sont montés et fixés conformément aux instructions, le gaz peut être allumé. Ensuite, vaporisez les joints avec un mélange eau/savon pour vérifier les fuites.



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

Déconnexion de la bouteille de gaz:

- Lors de la déconnexion de la bouteille de gaz : assurez-vous que le bouton marche/arrêt du four est mis en position OFF. Assurez-vous que la soupape du cylindre est en position fermée. Débranchez l'ensemble régulateur de la bouteille de gaz et retirez-le. Assurez-vous de garder la bouteille de gaz à au moins un mètre du four pour éviter tout risque d'inflammation.
- Exigences/règles pour le régulateur et le tuyau : le régulateur utilisé avec votre four à brûleur à gaz doit être homologué CE et conforme aux exigences et réglementations applicables.



Piles :

- Jetez les piles de manière responsable et gardez-les hors de la portée des enfants au cas où ils les avaleraient. **Si un enfant avale une pile, contactez immédiatement un médecin !**
- Ne mélangez pas les anciennes piles avec les nouvelles. Cela peut provoquer une surchauffe et une fuite des piles.
- Les piles non rechargeables ne doivent pas être placées dans un chargeur.
- Ne démontez pas, ne serrez pas, ne percez pas et n'endommagez pas les piles de quelque manière que ce soit. Cela peut entraîner des fractures ou des fuites.
- Maintenez la durabilité des piles en éteignant l'appareil et en débranchant les piles lorsque l'appareil n'est pas utilisé - ou devrait ne pas être utilisé - pendant une période prolongée.
- Utilisez le type de batterie spécifique (4 piles AA).
- Insérez les piles correctement. Assurez-vous que les pôles (- et +) des piles sont tournés dans le bon sens.
- Retirez immédiatement les piles épuisées de l'appareil et jetez-les en toute sécurité et correctement conformément à la réglementation.

INFORMATIONS TECHNIQUES

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

Numéro de modèle	Pays destinataire	Apport total de chaleur	Brûleurs	Injec-teur/Éti-quetage de la taille	Catégories	Types de gaz
1B	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV, PL	8.5kw	1	1.47	I 3+(28~30/37)	Butane à (28 ~30) mbar / Propane à 37 mbar
	LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI,BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	8.5kw	1	1.47	I 3B/P(30)	Butane, propane et un mélange de ceux-ci à 30 mbar
	AT, DE, CH, LU, SK	8.5kw	1	1.26	I 3B/P(50)	Butane, propane et un mélange de ceux-ci à 50 mbar
2B	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV, PL	9.2kw	2	1.47/0.4	I3+(28~30/37)	Butane à (28 ~30) mbar / Propane à 37 mbar
	LU, NL, DK, FI, SE, CY,CZ, EE, LT, MT, SK, SI,BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	9.2kw	2	1.47/0.4	I 3B/P(30)	Butane, propane et un mélange de ceux-ci à 30 mbar
	AT, DE, CH, LU, SK	9.2kw	2	1.26/0.35	I 3B/P(50)	Butane, propane et un mélange de ceux-ci à 50 mbar
Détails du produit		Fermo			Rotante	
Dimensions		750 x 650 x 440			750 x 650 x 440	
Poids net/brut		25.1 / 31.9			26.8 / 33.6	

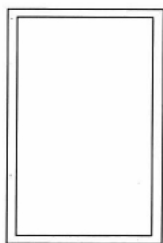
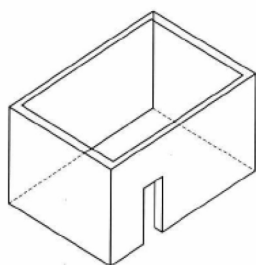
PIN CODE: 2531DM-0110

PIN CODE: 8504DN-0034

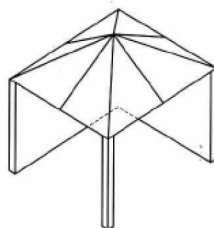
GUIDE D'INSTALLATION EXTÉRIURE

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

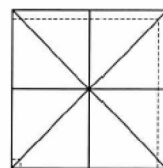
Comme illustré ci-dessous, le four à pizza doit être installé à l'extérieur dans un endroit où il est ouvert sur au moins deux côtés ou par le haut. Il est important de noter qu'avec une fuite de gaz possible, il est possible que le gaz puisse sortir et s'échapper afin qu'une explosion ne se produise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



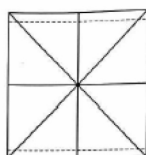
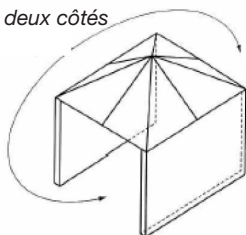
Exemple 1



Exemple 2



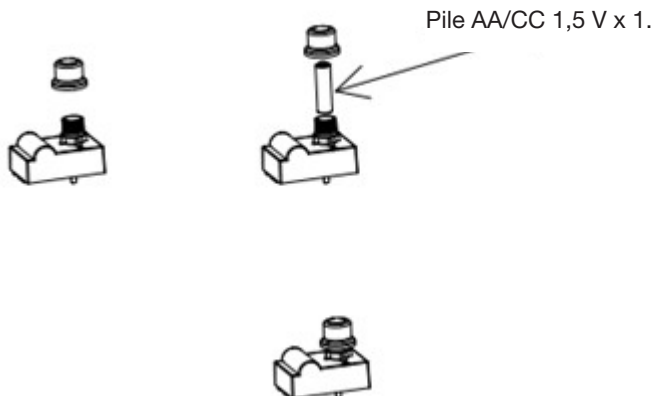
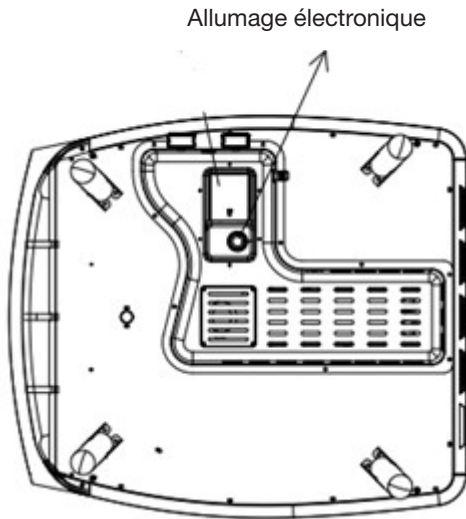
Ouvert des deux côtés



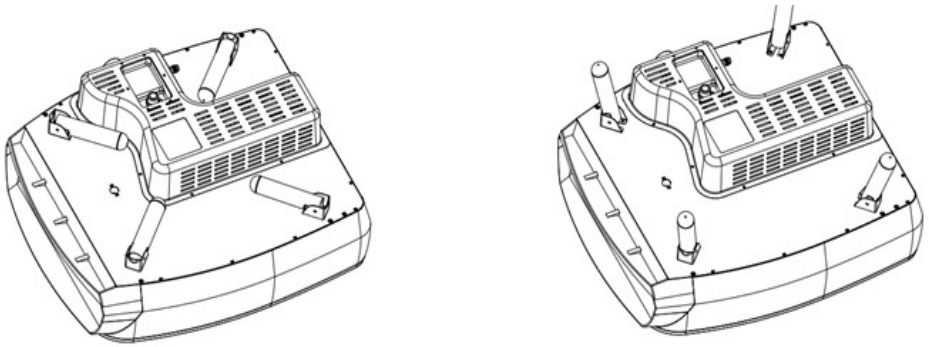
Exemple 3

Montage : brûleur unique

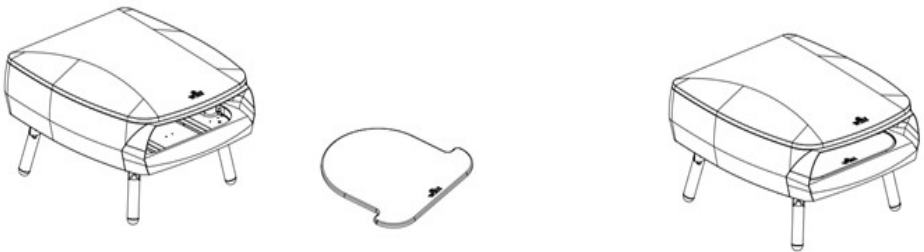
1. Dévissez le couvercle d'allumage électronique et insérez une pile AA. Notez les marques (+) et (-) dans le compartiment à piles. Revissez le couvercle en place.



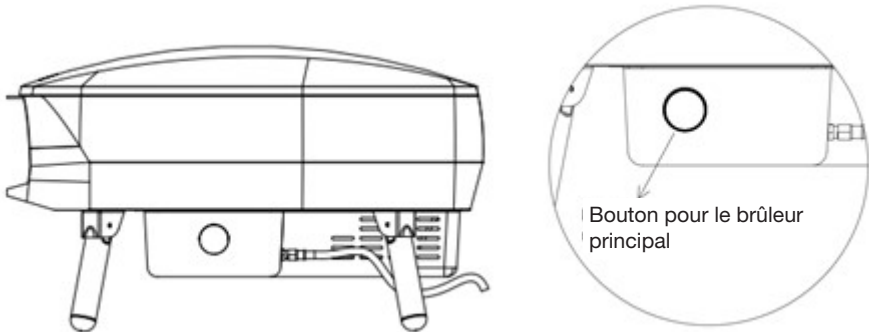
2. Dépliez complètement les pieds puis retournez le four à pizza (notez qu'il pèse jusqu'à 25,1 kg).



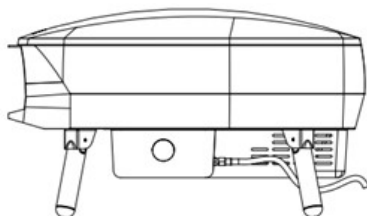
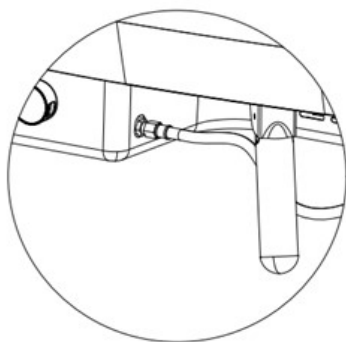
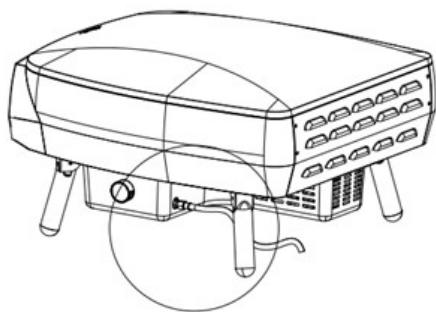
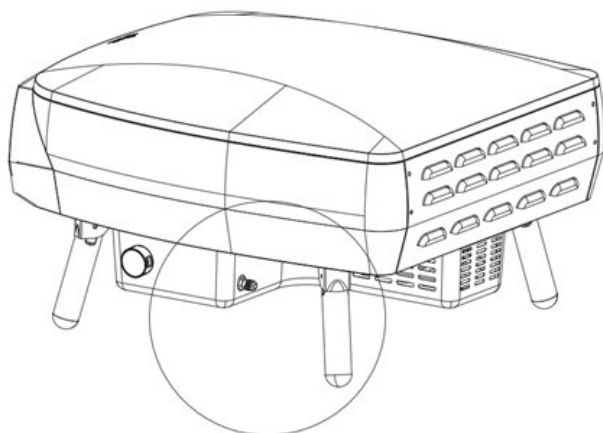
3. Retirez l'emballage de la pierre à pizza et insérez-la à l'intérieur du four.



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



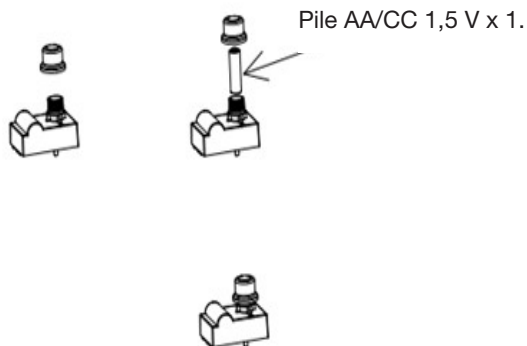
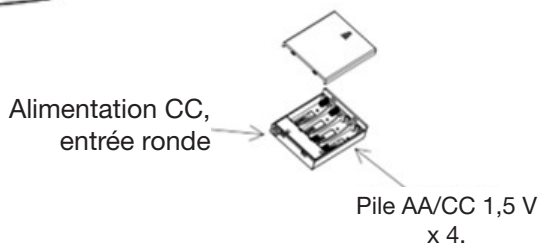
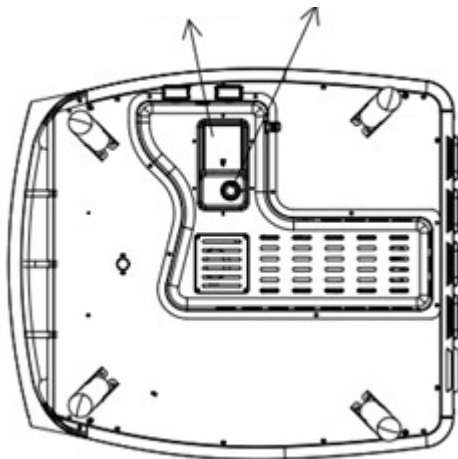
5. Connectez le tuyau de gaz au four à pizza.



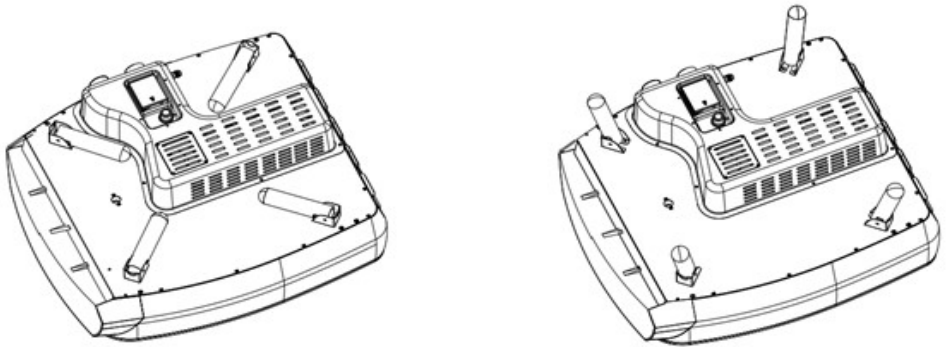
Montage : deux brûleurs avec pierre à pizza rotative

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

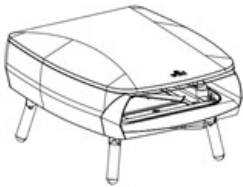
Compartiment à piles Allumage électronique



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



3. Retirez l'emballage de la pierre à pizza et placez la pierre à pizza sur la plaque tournante.



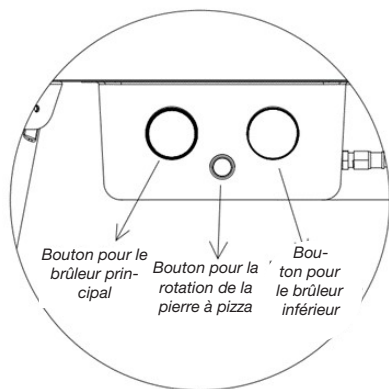
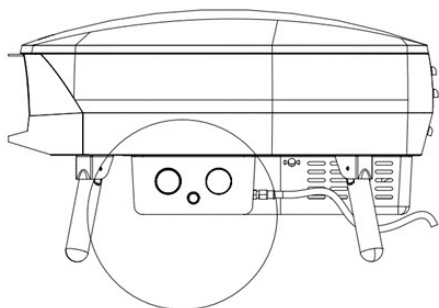
ON

OFF

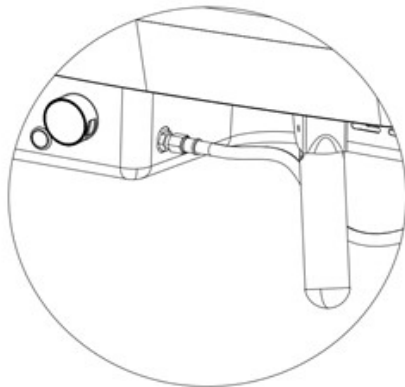
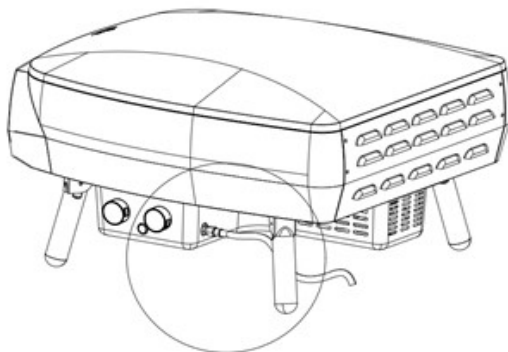
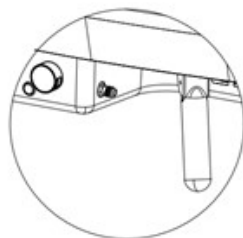
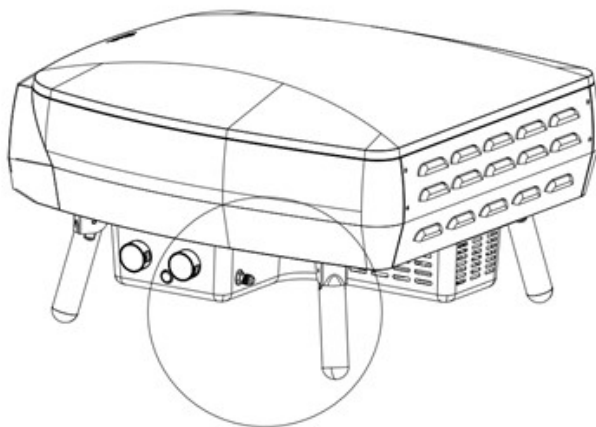


Trou d'inspection - pour une inspection visuelle de la flamme du brûleur boost.

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



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

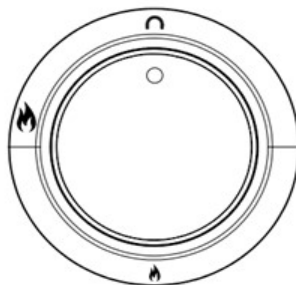


UTILISATION DU FOUR À PIZZA/GUIDE D'ALLUMAGE

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

ETNA FERMO - brûleur simple

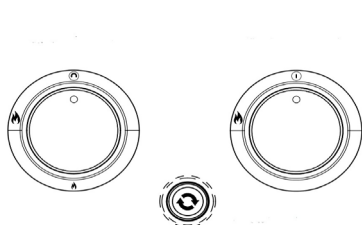
Pour allumer le brûleur : appuyez et tournez lentement le bouton marche/arrêt dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic et que le brûleur s'allume. Cela prendra environ 8 à 10 secondes, car le gaz doit traverser le tuyau du brûleur jusqu'au four. Maintenez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



ETNA ROTANTE - deux brûleurs

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

AVERTISSEMENT : ne laissez pas le bouton de rotation activé pendant une période prolongée sans que la plaque tournante ne fonctionne, car cela pourrait endommager la pierre à pizza.



Symbole	La description
	Brûleur principal
	Brûleur boost
	Rotation de la table tournante

Extérieur:

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

Intérieur:

- Assurez-vous que le four à pizza ait refroidi et qu'il est sécuritaire de le toucher avant de nettoyer l'intérieur.
- Le four à pizza peut être nettoyé à l'intérieur avec un peu d'eau savonneuse douce et un chiffon doux ou une éponge.
- Pour nettoyer toute saleté ou graisse tenace, utilisez un peu de bicarbonate de soude sur une éponge humide. N'utilisez pas de produits à récurer.

Pierre à pizza:

- La pierre à pizza est destinée exclusivement à être utilisée dans le four à pizza Witt, elle n'est pas destinée à être utilisée sur un feu ouvert.
- La pierre à pizza ne doit être nettoyée qu'avec de l'eau. Le savon laissera des résidus de savon dans les joints de la pierre.
- La pierre à pizza est fragile et peut se casser si on la cogne ou si elle tombe.
- La pierre à pizza devient très chaude pendant l'utilisation et reste chaude pendant une longue période après utilisation.
- Ne refroidissez JAMAIS la pierre avec de l'eau lorsque la pierre est chaude, car elle peut se fissurer et se briser.
- Après avoir nettoyé la pierre avec de l'eau, laissez-la sécher complètement avant utilisation.

DÉPANNAGE

Le brûleur ne s'enflamme pas:

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

La flamme du brûleur est irrégulière:

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

Fuite de gaz entre les joints:

Les raccords sont desserrés.	Serrez les raccords desserrés (ne serrez pas trop) et effectuez un test d'étanchéité sous pression à l'eau savonneuse (voir les instructions « Test d'étanchéité » page 42.
Le tuyau est endommagé.	Remplacez le tuyau. (Contactez le centre de service).
La vanne de gaz est défectueuse.	Contactez le centre de service
Les raccords/joints sont endommagés.	Contactez le centre de service

La pierre à pizza ne tourne pas:

La pierre à pizza ne tourne pas.	Assurez-vous que le câble de l'adaptateur secteur est correctement connecté et que l'alimentation est sous tension. Assurez-vous que les piles sont correctement insérées dans le compartiment à piles. Vérifiez que les piles sont complètement chargées et remplacez-les si nécessaire.
La pierre à pizza est endommagée.	Contactez le centre de service
Le bouton/contacteur ou les câbles sont endommagés.	Contactez le centre de service

SPÉCIFICATIONS

Détails du produit	Fermo	Rotante
Dimensions (mm)	750 x 650 x 440	750 x 650 x 440
Poids net/brut	25.1 / 31.9	26.8 / 33.6
Adaptateur pour la plaque pivotante/pierre à pizza	N/A	2.5 tr/mn

Alimentation uniquement applicable à Rotante:

Modèle	Spécifications	Veillez noter :
EUR	Modèle : LYD0301000EG1 Entrée : AC 100~240V ~50/60Hz 0.2A Sortie 3.0V 1000mA (Max 3W)	Le type de connecteur d'alimentation est DC005 / 5,5 * 2,1 broches
UK	Modèle : GA-0301000Y Entrée : CA 100 ~ 240 V ~ 50/60 Hz 0,6 A Sortie 3,0 V 1 000 mA	Le type de connecteur d'alimentation est DC005 / 5,5 * 2,1 broches

GARANTIE ET SERVICE

IMPORTANT

La garantie comprend les matériaux et les coûts. Lorsque vous contactez le service après-vente, veuillez fournir le nom, le numéro de série du produit et remplir le formulaire de service à <https://service.witt.dk/service/da/other/service.aspx>. Cette information se trouve sur le panneau de type. Notez les informations contenues dans ces instructions afin de les avoir à portée de main. Cela permet au technicien de service de trouver plus facilement les bonnes pièces de rechange.

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

GARANTIE

Deux ans

LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

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

DOMMAGES CAUSÉS PAR LE TRANSPORT

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

ACHATS COMMERCIAUX

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

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

Toutes les demandes de service :

E-MAIL : service@witt.dk

Pour en savoir plus : www.wittbenelux.be

