

witt

ETNA Rotante Control 13"



Instrukcja obsługi

Spis treści

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	4
Test szczelności	5
Podłączanie butli gazowej	6
Odłączanie butli gazowej	7
Baterie	8
Instrukcje ładowania panelu sterującego	9
SPECYFIKACJA TECHNICZNA	10
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI NA ZEWNĄTRZ	11
Montaż	13
UŻYTKOWANIE PIECADO PIZZY / INSTRUKCJE DOTYCZĄCE ZAPŁONU	18
KORZYSTANIE Z PANELU STERUJĄCEGO	19
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	21
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	22
KODY BŁĘDÓW PANELU STERUJĄCEGO	23
GWARANCJA I SERWIS	24
UTYLIZACJA	27

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru lub uszkodzeń, przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy uważnie i w całości przeczytać niniejszą instrukcję bezpieczeństwa.



- NIE UŻYWAĆ TEGO URZĄDZENIA PRZED ZAPOZNANIEM SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI
 - NIE UMIESZCZAĆ ŻADNYCH PRZEDMIOTÓW NA TYM URZĄDZENIU LUB W BEZŚREDNIM KONTAKCIE Z NIM
 - NIE PRZECHOWYWAĆ CHEMIKALIÓW, MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH LUB PUSZEK Z AEROZOLEM W POBLIŻU TEGO URZĄDZENIA
 - NIE UŻYWAĆ TEGO URZĄDZENIA W ZAMKNIĘTYCH POMIĘSZCZENIACH
 - NIE DOPUSZCZAĆ DO GROMADZENIA SIĘ TŁUSZCZU/OLEJU, POPIOŁU LUB NIESPALONEGO MATERIAŁU OPAŁOWEGO W URZĄDZENIU POMIĘDZY OKRESAMI UŻYTKOWANIA.
-
- **OSTRZEŻENIE:** Części pieca do pizzy mogą być bardzo gorące!
 - Tylko do użytku na zewnątrz. Nigdy nie używać pieca do pizzy w zamkniętych, zadaszonych pomieszczeniach.
 - Nie dopuszczać dzieci i zwierząt domowych do urządzenia.
 - Nie należy przenosić urządzenia podczas użytkowania.
 - Po zakończeniu korzystania z urządzenia należy wyłączyć dopływ gazu z butli gazowej.
 - Nie należy modyfikować urządzenia.
 - Zapieczętowane oryginalne części od producenta nie mogą być modyfikowane przez użytkownika.
 - Podczas pracy z gorącymi elementami zawsze należy nosić rękawice do grillowania.
 - Nie należy przechowywać urządzenia w pomieszczeniach zamkniętych, jeżeli butla gazowa nie jest odłączona. Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy umieścić je w oryginalnym opakowaniu i przechowywać w suchym miejscu.

UWAGA: Butla gazowa powinna być zawsze przechowywana na zewnątrz, w miejscu zapewniającym dobrą wentylację. Odłączona butla gazowa nie powinna być przechowywana w budynku, garażu lub innym zamkniętym pomieszczeniu! Butle gazowe powinny być przechowywane w pozycji stojącej na zewnątrz, w miejscu niedostępnym dla dzieci.

UWAGA: Czyszczenie i konserwację należy przeprowadzać wyłącznie po całkowitym ostygnięciu pieca do pizzy i odłączeniu butli gazowej.

- Nigdy nie należy dopuszczać do kontaktu odzieży lub innych materiałów łatwopalnych z palnikiem lub jakąkolwiek gorącą powierzchnią i nie zbliżać ich do palnika bądź jakiegokolwiek gorącej powierzchni, dopóki urządzenie nie ostygnie. Materiały te mogą ulec zapłonowi i spowodować poważne obrażenia.
- Niektóre materiały syntetyczne są wysoce łatwopalne i nie należy nosić wykonanej z nich odzieży podczas korzystania z pieca do pizzy. Podczas korzystania z pieca do pizzy nie należy nosić luźnych ubrań, ani ubrań z luźnymi rękawami.
- Spód pieca do pizzy również osiąga wysokie temperatury. Nie należy umieszczać pieca do pizzy na stołach z tworzywa sztucznego lub innych łatwopalnych powierzchniach, obrusach lub podobnych.
- Piec do pizzy nie jest przeznaczony do użytku na jednostkach pływających, w samochodach kempingowych lub przyczepach kempingowych.
- Nie należy modyfikować pieca do pizzy, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie produktu.
- Niedozwolone modyfikacje pieca do pizzy powodują unieważnienie gwarancji.
- Nad piecem do pizzy nie mogą znajdować się żadne zwisające obiekty, takie jak gałęzie, lub konstrukcje dachowe.

TEST SZCZELNOŚCI

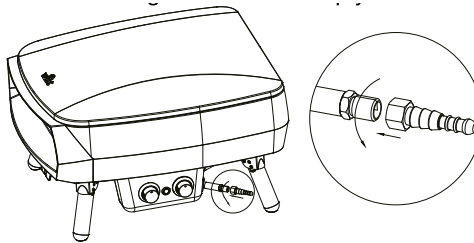
- **PRZED UŻYCIEM NALEŻY SPRAWDZIĆ WSZYSTKIE POŁĄCZENIA I ZŁĄCZA INSTALACJI GAZOWEJ:** Pomimo, że połączenia i złącza instalacji gazowej urządzenia zostały sprawdzone pod względem szczelności przed jego zapakowaniem i wysyłką, należy przeprowadzić pełną kontrolę w miejscu instalacji. Jeśli w dowolnym momencie wyczuwalny jest zapach gazu, należy natychmiast zaprzestać korzystania z pieca do pizzy i sprawdzić cały system instalacji gazowej pod kątem nieszczelności. Należy przygotować roztwór z kropli płynu do mycia naczyń i niewielkiej ilości wody. Do naniesienia przygotowanego roztworu na elementy instalacji gazowej potrzebna jest butelka z rozpylaczem, pędzel lub szmatka. Nanieść roztwór z kropli płynu do mycia naczyń i niewielkiej ilości wody na wszystkie złącza instalacji gazowej. W punktach ewentualnych nieszczelności pojawiają się bańki roztworu. W przypadku nieszczelności natychmiast odłączyć dopływ gazu i dokręcić nieszczelne elementy. Test szczelności wykonywać za każdym razem, gdy wymieniana jest butla gazowa lub po dłuższym okresie, gdy piec do pizzy nie był używany.
- Należy upewnić się, że zawór jest prawidłowo ustawiony oraz sprawdzić czy wąż nie jest uszkodzony.

WAŻNE: Jeżeli nie można usunąć nieszczelności w instalacji gazowej, należy odłączyć dopływ gazu i skontaktować się z biurem obsługi klienta.
OSTRZEŻENIE: NIGDY nie włączać palników, gdy przeprowadzany jest test szczelności instalacji gazowej.

- **UWAGA:** Ponieważ niektóre roztwory stosowane do testów szczelności, w tym roztwór z kropli płynu do mycia naczyń i niewielkiej ilości wody, mogą powodować rdzewienie, po zakończeniu testu szczelności wszystkie połączenia instalacji gazowej należy przemyć wodą.

PODŁĄCZANIE BUTLI GAZOWEJ:

- Doprowadzenie gazu lub wąż powinny być zgodne z obowiązującymi wymogami oraz regularnie sprawdzane i wymieniane w razie potrzeby. Wąż powinien spełniać wymagania normy EN 16436-1: 2014+ A3:2020. Regulator powinien spełniać wymogi normy EN 16129:2013.



- Montaż adaptera należy przeprowadzić w następujący sposób, upewniając się, że adapter jest dobrze dokręcony. Uwaga: adapter gazowy i instrukcja obsługi znajdują się razem w jednej plastikowej torbie.

UWAGA: Jeśli zakupiono regulator gazu z węzłem wyposażonym w połączenie gwintowane, nie należy montować adaptera. Adapter jest wymagany tylko w przypadku stosowania standardowego węża bez gwintu.

NIEBEZPIECZEŃSTWO: Nie wolno używać nastawnego regulatora ciśnienia (takiego jak używany w wypalaczach do chwastów). Grozi to niebezpieczeństwem wybuchu lub zapłonu.

- Znamionowe ciśnienie wyjściowe gazu wynosi 28-37 mbar, a w Niemczech, Austrii i Szwajcarii 50 mbar.
- Zużyte lub uszkodzone węże należy wymienić. Sprawdzić, czy wąż nie jest ściśnięty, pęknięty, rozdwojony lub nie styka się z piecem do pizzy, z wyjątkiem miejsca, w którym jest podłączony.
- W niektórych regionach wąż i regulator mogą nie być dostarczane wraz z urządzeniem.

- Wąż do urządzenia nie powinien być dłuższy niż 1,5 m.
- Butlę gazową należy podłączyć do pieca do pizzy za pomocą węża i regulatora. Ostrożnie dokręcić nakrętki przy czym nie dokręcać ich zbyt mocno, ani nie przekręcać. Należy uważać, aby nie uszkodzić przyłączy regulatora. Przed otwarciem butli gazowej należy upewnić się, że **WSZYSTKIE** zawory/przyciski pieca do pizzy są w pozycji wyłączonej.
- Wąż regulatora należy umieścić z dala od ostrych przedmiotów i innych źródeł ciepła.
- Przed wymianą butli gazowej należy upewnić się, że gaz jest wyłączony, a następnie odłączyć wąż i regulator od butli (nie od samego pieca do pizzy).
- Wąż elastyczny należy wymieniać zgodnie z obowiązującymi krajowymi wytycznymi.
- Nie używać butli LPG której maksymalna szerokość przekracza 310 mm i wysokość przekracza 570 mm.

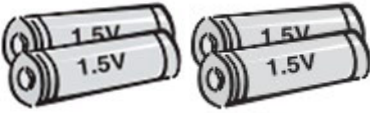
Testy szczelności: Po zamontowaniu i zabezpieczeniu węża i regulatora zgodnie z instrukcją, można włączyć gaz. Następnie należy spryskać złącza instalacji gazowej roztworem z kropli płynu do mycia naczyń i niewielkiej ilości wody, aby sprawdzić, czy nie ma żadnych nieszczelności.



UWAGA: Należy się upewnić, że butla gazowa jest maksymalnie oddalona od pieca do pizzy.

ODŁĄCZANIE BUTLI GAZOWEJ:

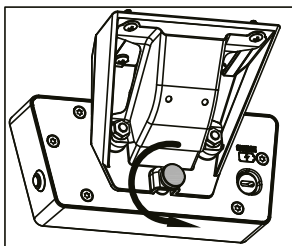
- Przy odłączaniu butli gazowej: Upewnić się, że przycisk włączania / wyłączania pieca do pizzy jest ustawiony w pozycji OFF (WYŁ.). Upewnić się, że zawór butli gazowej jest w pozycji zamkniętej. Odłączyć zespół regulatora od butli gazowej i usunąć go. Należy pamiętać, aby butlę gazową trzymać w odległości co najmniej jednego metra od pieca do pizzy, aby uniknąć ryzyka zapłonu.
- Wymagania / przepisy dotyczące regulatora i węża: Regulator stosowany w piecu do pizzy z palnikiem gazowym powinien posiadać certyfikację CE i być zgodny z obowiązującymi wymaganiami i przepisami.



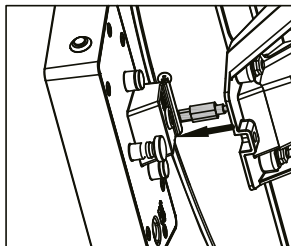
BATERIE:

- Baterie należy utylizować w sposób odpowiedzialny i przechowywać je poza zasięgiem dzieci, gdyż może dojść do ich połamania. W przypadku połamania baterii przez dziecko należy natychmiast skontaktować się z lekarzem!
- Nie należy stosować starych baterii wraz z nowymi. Może to spowodować ich przegrzanie i wyciek z baterii.
- Baterii nienadających się do ładowania nie należy umieszczać w ładowarce.
- Nie należy w żaden sposób rozbierać, ścisnąć, przebijać ani uszkadzać baterii. Może to prowadzić do pęknięć lub wycieków.
- Aby zachować trwałość baterii, należy wyłączać urządzenie i wyjmować baterie, gdy urządzenie nie jest używane lub nie będzie używane przez dłuższy czas.
- Należy używać określonego typu baterii (5 sztuk baterii AA).
- Należy prawidłowo włożyć baterie, upewniając się, że bieguny (- i +) baterii są skierowane we właściwą stronę.
- Zużyte baterie należy natychmiast wyjąć z urządzenia i zutylizować w sposób bezpieczny i zgodny z przepisami.

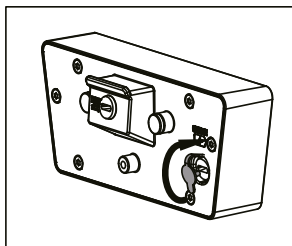
Instrukcje ładowania panelu sterującego



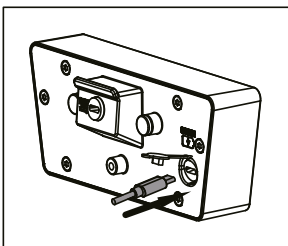
1. Odkręć śrubę



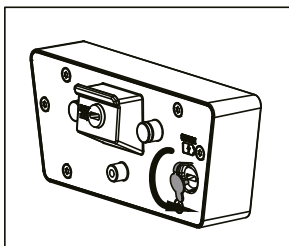
2. Odłącz kabel.



3. Otwórz wodoodporną gumową pokrywą



4. Użyj dołączonego zasilacza i podłącz złącze typu C do portu ładowania. Podczas ładowania pozostaw włącznik ekranu w pozycji włączonej. Upewnij się, że na port zasilania nie dostaje się woda.



5. Po zakończeniu ładowania odłącz zasilacz i zamknij wodoodporną gumową pokrywą.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model	Kraj odbioru	Łączna moc cieplna	Palniki	Oznakowanie wtryskiwacza/oznakowanie rozmiaru	Kategorie	Rodzaj gazu
ETNA Rotante Control 13"	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR, IL	7,1 kW (G30: 549 g/h G31: 537 g/h)	4	Φ0.95 (Main) Φ0.56 (Left) Φ0.56 (Right) Φ0.4 (Bottom)	I3+(28~30/37)	Butan G30 28~30 mbar Propan G31 37 mbar
	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)	Butan G30 lub Propan G31 30 mbar
	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)	Butan G30 lub Propan G31 50 mbar
	PL	7,1 kW (537 g/h)	4	Φ0.95 (Main) Φ0.56 (Left) Φ0.56 (Right) Φ0.4 (Bottom)	I3P(37)	Propan G31 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

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI NA ZEWNĄTRZ

Piec do pizzy jest przeznaczony wyłącznie do użytku zewnętrznego, powyżej poziomu gruntu, na otwartych przestrzeniach z naturalną wentylacją - wolną od zastojów powietrza - gdzie wszelkie potencjalne wycieki gazu lub produkty spalania mogą szybko rozproszyć się pod wpływem wiatru i naturalnego przepływu powietrza.

NIGDY nie należy używać pieca do pizzy w pomieszczeniach, w garażach, w gankach, w szopach lub innych zamkniętych pomieszczeniach. Piec do pizzy nie jest przeznaczony do użytku na jednostkach pływających, w samochodach kempingowych lub przyczepach kempingowych i nie może być umieszczany w pobliżu lub pod powierzchniami, które mogą się zapalić lub nie są odporne na wysoką temperaturę.

Nie należy blokować dopływu powietrza i procesu spalania wokół pieca do pizzy, gdy jest on używany. Odpowiednia wentylacja jest niezbędna do zapewnienia bezpiecznego i prawidłowego działania oraz wydajności pieca do pizzy. Podnosi też bezpieczeństwo użytkownika i innych osób w strefie, w której używany jest piec do pizzy. Piec do pizzy NIGDY nie może być używany w zamkniętych, zadaszonych pomieszczeniach.

Każda przestrzeń, w której używany jest piec do pizzy, musi spełniać jeden z poniższych wymogów:

- Przestrzeń zamknięta z 4 stron, z co najmniej jednym stałym otworem na poziomie podłoża i bez sufitu (rysunek F1).
- Przestrzeń częściowo zamknięta (nie więcej niż z 2 stron) i sufitem (rysunek F2 i F3).
- Przestrzeń częściowo zamknięta (z więcej niż 2 stron) i sufitem, w której muszą zostać spełnione poniższe warunki (rysunek F4 i F5):
 - a) Co najmniej 25% całkowitej powierzchni ścian musi być otwarta, oraz
 - b) Co najmniej 30% pozostałej powierzchni ścian musi być otwarta i niezastłonięta.

W przypadku balkonów, co najmniej 20% całkowitej powierzchni ścian (ściany boczne, tylne i przednie) musi być i pozostać otwarta oraz niezastłonięta.

Środki ostrożności, które należy podjąć w przypadku zablokowania zaworu Venturi lub zaworów Venturis:

Wyczyść palniki miękką szczotką lub przedmuchać je sprężonym powietrzem.

Oczyść zablokowane otwory za pomocą wyciorów do rur lub drutu.

Podczas użytkowania urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych.

Wymianę butli z gazem należy przeprowadzać z dala od wszelkich źródeł zapłonu.



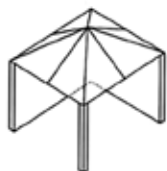
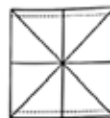
Rysunek F1



Otwarte
z obu stron



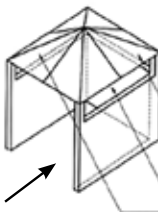
Rysunek F3



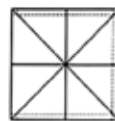
Rysunek F2



Otwarta strona
stanowi co najmniej
25% całkowitej
powierzchni ściany.

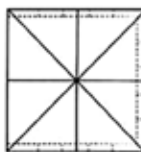
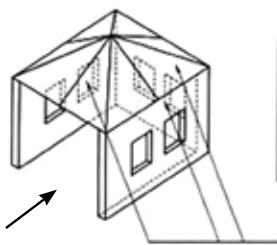


Rysunek F4



30% lub więcej
pozostałego obszaru
ściany jest otwarte
i niezastonięte.

Otwarta strona stanowi co
najmniej 25% całkowitej
powierzchni ściany.

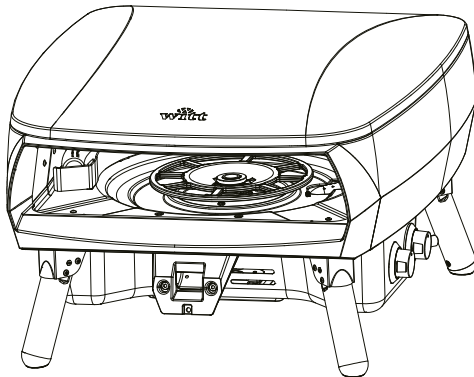
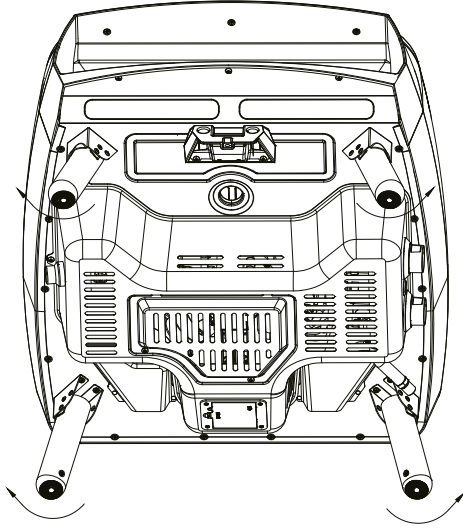


30% lub więcej pozostałego
obszaru ściany jest otwarte i niezastonięte

Rysunek F5

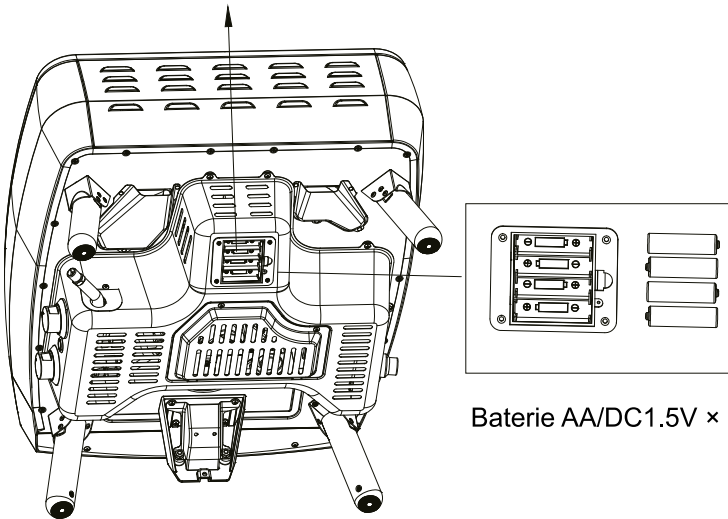
Montaż:

1. Całkowicie rozstawić nóżki, a następnie odwrócić i postawić piec do pizzy (należy pamiętać, że piec do pizzy waży do 26,5 kg).

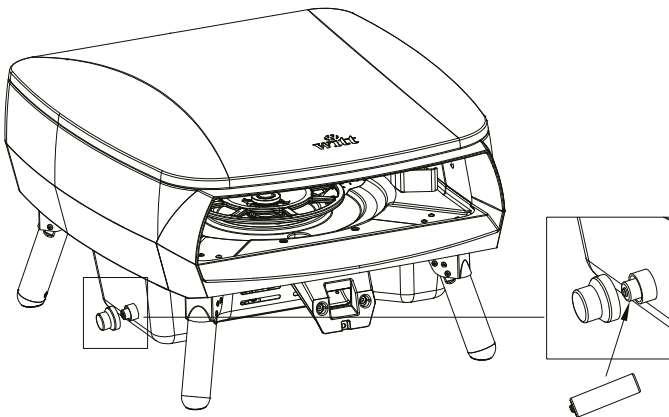


2. Odkręcić pokrywę zapłonu elektronicznego i włożyć baterię AA, zwracając uwagę na oznaczenia (+) i (-). Przykręcić pokrywę z powrotem na miejsce. Otworzyć komorę baterii i włożyć 4 baterie AA, zwracając uwagę na oznaczenia (+) i (-) wewnątrz komory baterii. Zamknąć komorę baterii.

Komora baterii

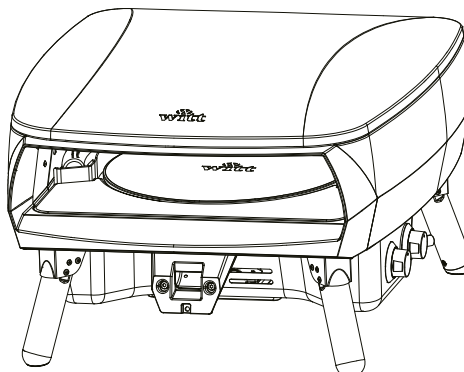
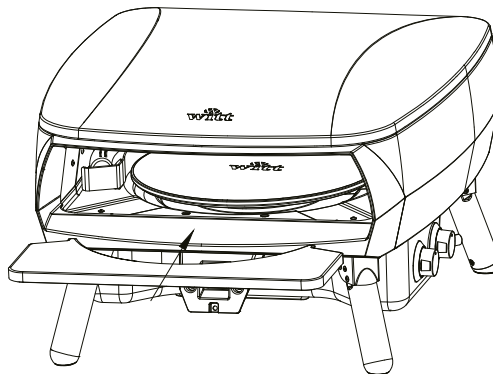
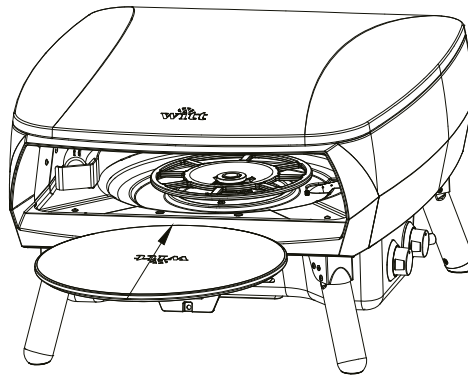


Baterie AA/DC1.5V × 4

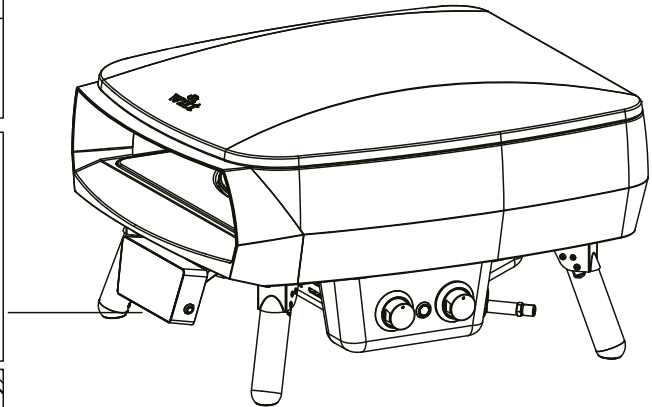
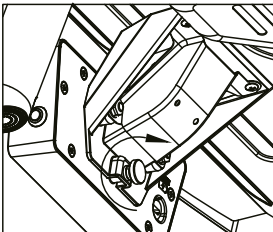
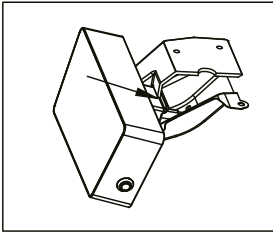
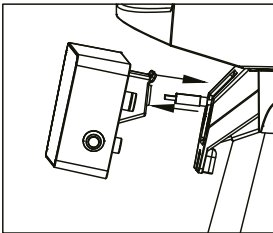


Bateria AA/DC1.5V × 1

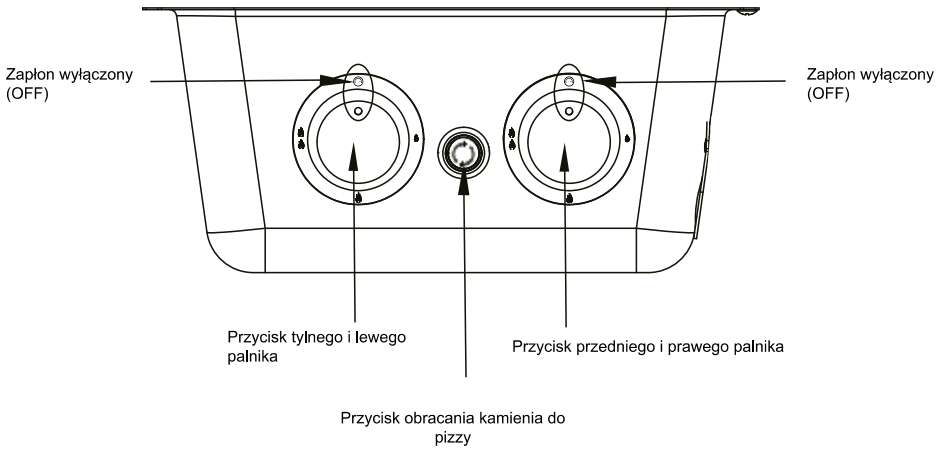
3. Zdjąć opakowanie z kamienia do pizzy i włożyć kamień do środka pieca do pizzy, umieszczając go na płycie obrotowej.



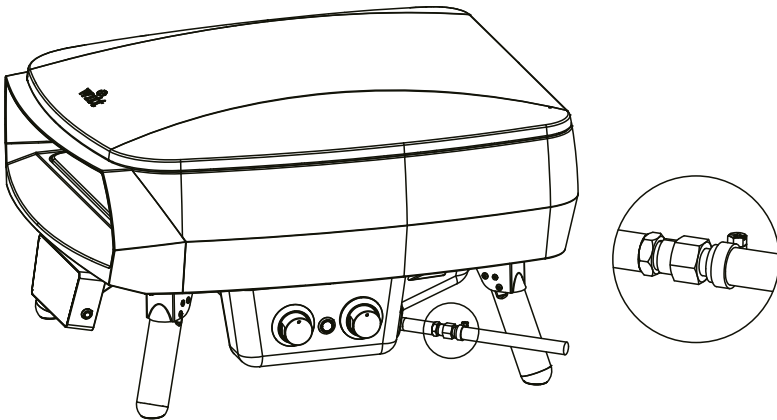
4. Podłączyć panel sterowania port typu C, następnie włożyć panel do gniazda, a na koniec dokręcić śruby z tyłu panelu.



4. Przed podłączeniem węża doprowadzającego gaz należy upewnić się , że przyciski palników znajdują się w pozycji OFF (WYŁ.).



5. Podłączyć wąż gazowy do pieca do pizzy.

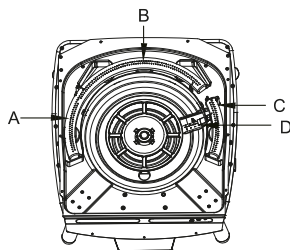
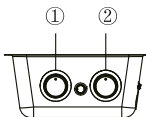
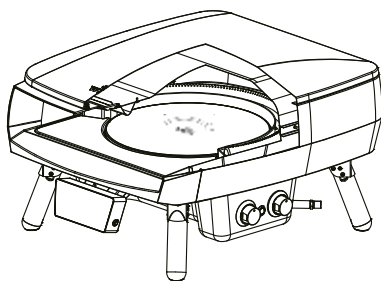


UŻYTKOWANIE PIECA DO PIZZY / INSTRUKCJE DOTYCZĄCE ZAPŁONU

Po prawidłowym podłączeniu regulatora można włączyć gaz.

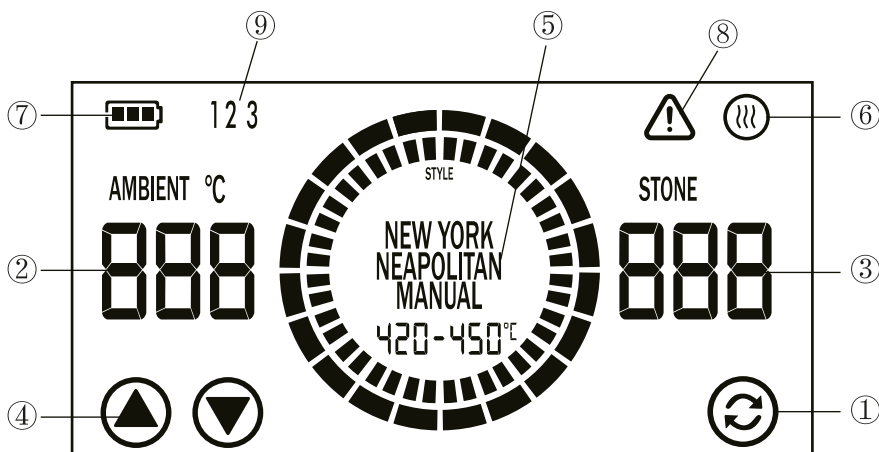
Aby zapalić palnik: Należy nacisnąć i jednocześnie powoli obrócić przycisk włączania/wyłączania w lewo (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara), aż do usłyszenia kliknięcia i zapalenia się palnika. Nigdy nie należy zaglądać do wnętrza pieca do pizzy podczas procesu zapłonu. Proces ten potrwa około 8-10 sekund, ponieważ gaz musi przepłynąć przez rurę palnika do pieca do pizzy. Przytrzymać przycisk włączania/wyłączania przez kolejne 10 sekund po zapłonie, a następnie zwolnić przycisk. Wyregulować palnik zgodnie z potrzebami. Jeśli palnik się nie włącza, pozostaw przycisk w pozycji WYŁ. i odczekaj pięć minut przed ponowną próbą.

Nacisnąć środkowy przycisk, aby uruchomić obrót kamienia do pizzy.



Pokrętło 1			Pokrętło 2		
Rysunek	Symbol	Opis	Rysunek	Symbol	Opis
		Wszystkie palniki wyłączone			Wszystkie palniki wyłączone
		Palnik A i B maks.			Palnik C i D maks.
		Palnik B maks			Palnik D max
		Palnik B min			Palnik D min

KORZYSTANIE Z PANELU STERUJĄCEGO



1. Delikatnie naciśnij przycisk (1) aby uruchomić lub zatrzymać silnik obrotu kamienia do pizzy. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby przejść do trybu czuwania (wyświetlacz całkowicie wyłączony). Jeśli przez 5 minut nie zostanie wykonana żadna operacja, wyświetlacz automatycznie przejdzie w tryb czuwania. W trybie czuwania dotknij dowolnego miejsca na wyświetlaczu, aby go wybudzić.
2. Ikona temperatury otoczenia (2) — Wyświetla aktualną temperaturę otoczenia pieca do pizzy lub, w trybie ręcznym, przesunij palcem w górę lub w dół, aby ustawić temperaturę.
3. Ikona temperatury kamienia do pizzy (3) — Wyświetla aktualną temperaturę kamienia do pizzy lub, w trybie ręcznym, przesunij palcem w górę lub w dół, aby ustawić temperaturę.
4. Przycisk wyboru trybu (4) — Służy do wyboru trybu pieczenia pizzy. Tryby pieczenia pizzy obejmują: Tryb ręczny → Neapolitan → Roman → New York → Detroit Style → Greek Style → Chicago Style → Tryb ręczny. Naciśnij i przytrzymaj przycisk w górę przez 3 sekundy, aby przełączyć między °C a °F.
5. Ikona trybu pieczenia pizzy (5) — Wyświetla aktualnie wybrany tryb pizzy. Przesunij palcem w górę lub w dół po ikonie, aby zmienić tryb.
6. Ikona płomienia dolnego palnika (6) — Wskazuje, czy dolny palnik działa.
7. Ikona stanu naładowania baterii (7) — Wskazuje poziom naładowania baterii.
8. Ikona wskaźnika błędu (8) — Zapala się, gdy wystąpi błąd.
9. Ikona typu błędu (9) — Odpowiednia ikona typu błędu zapala się, gdy wykryty zostanie powiązany błąd (typ 1/2/3...).

Instrukcja obsługi trybu ustawień wstępnych (na przykładzie trybu pizzy Neapolitan)

Użyj przycisku wyboru trybu (4) lub przesunij palcem po ikonie (5) aby wybrać tryb Neapolitan. Po 1 sekundzie wybór zostanie automatycznie potwierdzony. Wewnętrzny pierścień wyświetla postęp nagrzewania. Gdy temperatura osiągnie 420 °C, zapali się zielony segment i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Tryb pieczenia pizzy	Neapolitan	Roman	New York	Detroit Style	Greek Stylee	Chicago Style
Zakres temperatur ustawiony fabrycznie /°C	420-450	300-350	260-290	240-260	230-250	200-220

Instrukcja obsługi trybu ręcznego

- 1: Użyj przycisku wyboru trybu (4) lub przesunij palcem po ikonie (5), aby wybrać tryb ręczny. Po 1 sekundzie wybór zostanie automatycznie potwierdzony.
- 2: Przesunij ikonę (2) oraz ikonę (3), aby ustawić temperaturę otoczenia pieca do pizzy i temperaturę kamienia do pieczenia pizzy (od 50 °C do 540 °C).
- 3: Po osiągnięciu ustawionej temperatury (temperatury otoczenia pieca do pizzy lub temperatury kamienia do pieczenia pizzy) aktualna temperatura zamiga trzy razy, czemu towarzyszy sygnał dźwiękowy.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Elementy zewnętrzne:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia elementów zewnętrznych należy upewnić się, że piec do pizzy ostygł i jest bezpieczny w dotyku.
- Części lakierowane, jak również powierzchnie z tworzywa sztucznego można czyścić wodą z łagodnym środkiem do mycia i czystą ściereczką (nie używać środków do szorowania lub usuwania tłuszczu ani czyszcików do szorowania).
- Zaleca się w pierwszej kolejności przetestowanie detergentu na mniejszej powierzchni urządzenia. NIGDY nie używać rozcieńczalników do farb lub podobnych rozpuszczalników i NIGDY nie polewać zimną wodą rozgrzanych powierzchni.
- Przecierać ściereczką.

Elementy wewnątrz:

- Przed czyszczeniem elementów wnętrza należy upewnić się, że piec do pizzy ostygł i jest bezpieczny w dotyku.
- Kamień do pizzy nie jest wodoodporny i należy go wyjąć z urządzenia przed czyszczeniem.

Kamień do pizzy:

- Kamień do pizzy jest przeznaczony wyłącznie do użytku w piecu do pizzy Witt, nie jest przeznaczony do użytku na otwartym ogniu.
- Kamień do pizzy jest delikatny i może się stłuc, jeśli zostanie uderzony lub upuszczony.
- Kamień do pizzy bardzo się nagrzewa podczas użytkowania i długo pozostaje ciepły po użyciu.
- NIGDY nie należy chłodzić kamienia do pizzy wodą, gdy jest gorący, ponieważ może on pęknąć i złamać się.
- Aby wyczyścić kamień do pizzy, należy rozgrzać piec do pizzy przez około 30 minut. Po jego ostygnięciu można z niego usunąć pozostałości zabrudzeń, na przykład za pomocą szczotki do pieca do pizzy marki Witt.
- Kamień do pizzy należy przechowywać w suchym miejscu, ponieważ nie jest on odporny na wilgoć.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Palnik nie zapala się:

Zawór gazowy nie jest włączony.	Włączyć zawór.
Butla gazowa jest pusta.	Wymienić butlę gazową na nową.
Przycisk zapłonu nie działa.	Sprawdzić baterię.
Brak iskry przy zapłonie.	Skontaktować się z biurem obsługi klienta.

Płomień palnika jest nierównomierny:

Płomień pali się wewnątrz palnika (szumienie).	Wytączyć palnik i odczekać, aż ostygnie. Następnie ponownie spróbować zapalić.
Regulator jest uszkodzony.	Skontaktować się z biurem obsługi klienta.
Wtryskiwacz jest częściowo zatkany.	Wyczyścić wtryskiwacz szczoteczką do zębów. Nie wiercić i nie używać drutu/stalówki do usuwania zatorów. Skontaktować się z biurem obsługi klienta

Nieszczelność złączy instalacji gazowej:

Połączenia są luźne.	Dokręcić luźne połączenia (nie dokręcać zbyt mocno) i przeprowadzić test szczelności przy użyciu roztworu z kropli płynu do mycia naczyń i niewielkiej ilości wody (patrz instrukcja „Test szczelności” strona 5)
Wąż jest uszkodzony.	Wymienić wąż. (Skontaktować się z biurem obsługi klienta).
Zawór gazowy jest uszkodzony.	Skontaktować się z biurem obsługi klienta.
Złącza/połączenia są uszkodzone.	Skontaktować się z biurem obsługi klienta.

Kamień do pizzy nie obraca się:

Kamień do pizzy nie obraca się.	Upewnić się, że kabel od zasilacza jest prawidłowo podłączony i że zasilanie jest włączone. Upewnić się, że baterie są prawidłowo włożone do komory baterii. Sprawdzić, czy baterie są w pełni naładowane i w razie potrzeby wymienić je.
Kamień do pizzy jest uszkodzony.	Skontaktować się z biurem obsługi klienta.
Przycisk/styk lub przewody są uszkodzone.	Skontaktować się z biurem obsługi klienta.

KODY BŁĘDÓW PANELU STERUJĄCEGO

Kod błędu	Przyczyna błędu	Rozwiązanie
1	Błąd termopary typu K (temperatura otoczenia pieca do pizzy)	Skontaktować się z biurem obsługi klienta.
2	Błąd standardowej termopary (palnik dolny)	Skontaktować się z biurem obsługi klienta.
3	Błąd termometru na podczerwień	Skontaktować się z biurem obsługi klienta.
4	Alarm przegrzania (temperatura otoczenia lub kamień do pizzy >700 °C)	Wyłączyć zasilanie i poczekać, aż urządzenie ostygnie. Sprawdzić, czy kod błędu zniknął. Jeśli nie, skontaktować się z biurem obsługi klienta
5	Błąd komunikacji (płytki sterownika panelu i płytki czujnika)	Skontaktować się z biurem obsługi klienta.
6	Błąd NTC (płytki zasilająca)	Wyłączyć zasilanie i poczekać, aż urządzenie ostygnie. Sprawdzić, czy kod błędu zniknął. Jeśli nie, skontaktować się z biurem obsługi klienta
7	Błąd NTC (płytki czujnika)	Wyłączyć zasilanie i poczekać, aż urządzenie ostygnie. Sprawdzić, czy kod błędu zniknął. Jeśli nie, skontaktować się z biurem obsługi klienta
<p>W przypadku wystąpienia błędu należy skontaktować się z biurem obsługi klienta i podać kod błędu.</p> <p>Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez autoryzowanego przedstawiciela serwisowego.</p>		

GWARANCJA I SERWIS

WAŻNE

Gwarancja obejmuje materiały i koszt usługi serwisowej. W okresie gwarancyjnym ten piec do pizzy zostanie naprawiony przez autoryzowany punkt serwisowy – patrz warunki poniżej.

GWARANCJA

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wobec sprzedawcy, wynikających z przepisów o niezgodności towaru z umową. W przypadku braku zgodności sprzedanego towaru z umową, kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy określone w przepisach powszechnie obowiązującego prawa.

Produkt objęty jest 24 miesięczną gwarancją obowiązującą od dnia zakupu przez klienta detalicznego.

Gwarant:

DLF Trade Sp. z o.o.
ul. Pucka 5
81-036 Gdynia
tel. +48 58 781 43 63
e-mail: kontakt@wittpolska.pl

Autoryzowany serwis:

DLF Trade Sp. z o.o.
ul. Pucka 5
81-036 Gdynia
tel. +48 58 781 43 63
e-mail: kontakt@wittpolska.pl

GWARANCJA NIE OBEJMUJE:

1. Usterek i uszkodzeń, które nie są spowodowane wadami produkcyjnymi lub materiałowymi.
2. Normalnego, uzasadnionego zużycia (np. odbarwienia rusztu/płyty pod wpływem gorąca).
3. Uszkodzeń produktu spowodowanych przez szkodniki.
4. Użycia nieoryginalnych części zamiennych.
5. Jeśli nie zastosowano się do wytycznych zawartych w instrukcji obsługi.
6. Jeśli urządzenie nie zostało ustawione/zmontowane zgodnie z instrukcjami.
7. Jeśli produkt został zainstalowany lub naprawiony przez osoby niebędące profesjonalistami.
8. Rdzy i zmatowień.

USZKODZENIA PODCZAS TRANSPORTU

Jeśli produkt zostanie uszkodzony podczas transportu i zostanie to stwierdzone dopiero, gdy sprzedawca dostarczy produkt klientowi, będzie to wyłącznie kwestia do rozstrzygnięcia między klientem a sprzedawcą. W przypadku, gdy klient sam przetransportował produkt, dostawca nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia powstałe podczas transportu. Wszelkie uszkodzenia powstałe podczas transportu muszą zostać zgłoszone niezwłocznie i nie później niż 24 godziny po dostarczeniu produktu. przeciwnym razie reklamacja klienta zostanie odrzucona.

ZAKUPY W CELACH KOMERCYJNYCH

Zakupy w celach komercyjnych to wszelkie zakupy urządzeń, które nie są przeznaczone do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych, które mają być wykorzystywane w celach komercyjnych (w restauracjach, kawiarniach, stołówkach itp.) lub są przeznaczone do wynajmu lub innego wykorzystania przez wielu użytkowników.

W przypadku zakupów w celach komercyjnych nie udzielamy gwarancji, ponieważ produkt ten jest przeznaczony wyłącznie do zwykłego użytku domowego.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE:

Witt Denmark A/S niniejszym potwierdza, że niniejszy piec do pizzy spełnia wszystkie trwałe i istotne wymagania zgodnie z dyrektywą UE 2016/426 oraz 1935/2004.

Producent / Osoba odpowiedzialna:

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

tel. +45 7025 2323

e-mail: info@witt.dk

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

UTYLIZACJA:



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po zakończeniu eksploatacji nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik sprzętu jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Punkty zbierania są prowadzone m.in. przez sprzedawców hurtowych i detalicznych tego sprzętu oraz przez gminne jednostki organizacyjne prowadzące działalność w zakresie odbierania odpadów. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym



www.wittpolska.pl