

witt

ETNA Rotante

ETNA Fermo



Instrukcja obsługi PL: 1-21

CE 2531-25

UK
CA 8504-25

SPIS TREŚCI

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
<i>Test szczelności.....</i>	4
<i>Podłączenie butli gazowej.....</i>	5
<i>Odlączenie butli gazowej.....</i>	5
<i>Baterie.....</i>	6
SPECYFIKACJE TECHNICZNE.....	7
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI NA ZEWNĄTRZ.....	8
<i>Montaż: Pojedynczy palnik:.....</i>	9
<i>Montaż: Dwa palniki z obrotowym kamieniem do pizzy:.....</i>	12
UŻYTKOWANIE PIECA DO PIZZY/INSTRUKCJE DOTYCZĄCE ZAPŁONU.....	15
<i>ETNA FERMO - pojedynczy palnik:.....</i>	15
<i>ETNA ROTANTE - dwa palniki:.....</i>	15
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	16
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	17
SPECYFIKACJE.....	18
GWARANCJA I SERWIS.....	19

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** UMIESZCZAĆ ŻADNYCH PRZEDMIOTÓW NA TYM URZĄDZENIU LUB W BEZPOŚREDNIM KONTAKCIE Z NIM
- **NIE PRZECHOWYWAĆ** CHEMIKALIÓW, MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH LUB PUSZEK Z AERÓZOLEM W POBLIŻU TEGO URZĄDZENIA
- **NIE UŻYWAĆ** TEGO URZĄDZENIA W POMIESZCZENIACH ZAMKNIĘTYCH
- **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 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. Jeśli w którymkolwiek momencie poczują Państwo zapach gazu, należy natychmiast przestać używać pieca do pizzy i sprawdzić cały system pod kątem szczelności. 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.

Podłączenie 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 EN16436. Regulator powinien spełniać wymogi normy EN16129.

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

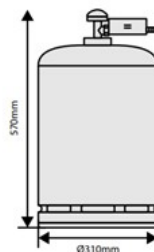
- Znamionowe ciśnienie wyjściowe gazu wynosi 28-37 mbar, a w Niemczech, Austrii i Szwajcarii 50 mbar.
- Zużyte lub uszkodzone węże należy wymienić. Sprawdzić, czy wąż nie jest ściśnięty, pęknięty, rozdwojony lub nie styka się z piecem do pizzy, z wyjątkiem miejsca, w którym jest podłączony.
- W niektórych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

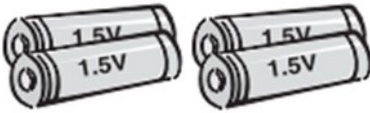
Test szczelności: Po zamontowaniu i zabezpieczeniu węża i regulatora zgodnie z instrukcją, można włączyć gaz. Następnie należy spryskać złącza instalacji gazowej roztworem z kropli płynu do mycia naczyń i niewielkiej ilości wody, aby sprawdzić, czy nie ma żadnych nieszczelności

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

Odłączenie 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.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Proszę zwrócić uwagę: Rozmiar wtryskiwacza (oznaczenie dyszy) jest wybity na bokach sześciokąta. (105 = wtryskiwacz \varnothing 1,05 mm)

Numer modelu	Kraj odbiorcy	Łączna moc cieplna	Palniki	Oznaczenie wtryskiwacza/oznaczenie rozmiaru	Kategorie	Rodzaje gazu
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)	Butan przy (28-30) mbar/ Propan przy 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)	Butan, propan i ich mieszanina przy 30 mbar
	AT, DE, CH, LU	8.5kw	1	1.26	I 3B/P(50)	Butan, propan i ich mieszanina przy 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)	Butan przy (28-30) mbar/ Propan przy 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)	Butan, propan i ich mieszanina przy 30 mbar
	AT, DE, CH, LU	9.2kw	2	1.26/0.35	I 3B/P(50)	Butan, propan i ich mieszanina przy 50 mbar

Szczegóły produktu	Fermo	Rotante
Wymiary	76,1 × 66,3 × 43,6 cm	76,1 × 66,3 × 43,6 cm
Waga NW/GW	26,8 kg / 33,5 kg	29,8 kg / 37,0 kg

PIN CODE: 2531DM-0110

PIN CODE: 8504DN-0034

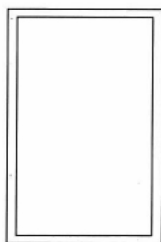
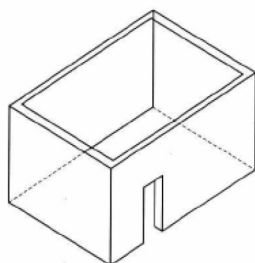
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI NA ZEWNĄTRZ

Piec do pizzy jest przeznaczony wyłącznie do użytku zewnętrznego i może być używany wyłącznie w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od materiałów łatwopalnych.

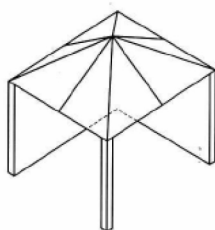
NIGDY nie używać pieca do pizzy w pomieszczeniach, w garażach, na gankach, w szopach lub innych zamkniętych pomieszczeniach. Piec do pizzy nie jest przeznaczony do użytku na jednostkach pływających, w samochodach kempingowych lub przyczepach kempingowych i nie może być umieszczany w pobliżu lub pod powierzchniami, 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.

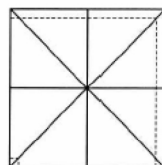
Jak pokazano poniżej, piec do pizzy powinien być użytkowany na zewnątrz, w miejscu otwartym przynajmniej z dwóch stron lub od góry. Co ważne, w przypadku ewentualnego ulotnienia się gazu musi on mieć możliwość wydostania się na zewnątrz, co zapobiega eksplozji.



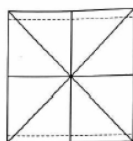
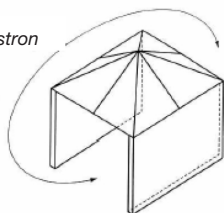
Przykład 1



Przykład 2



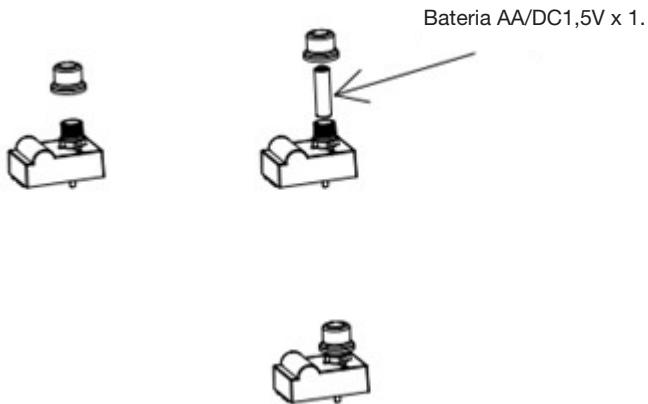
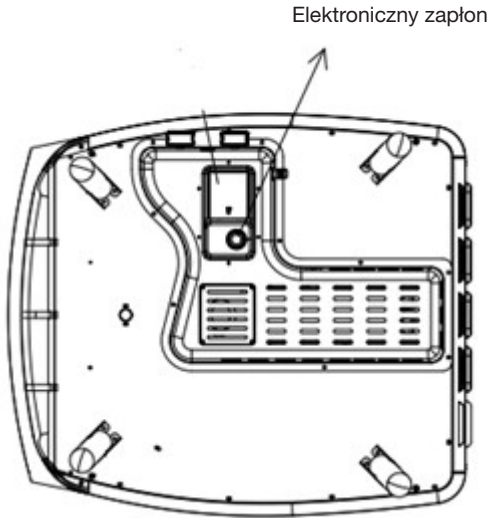
Otwarte z obu stron



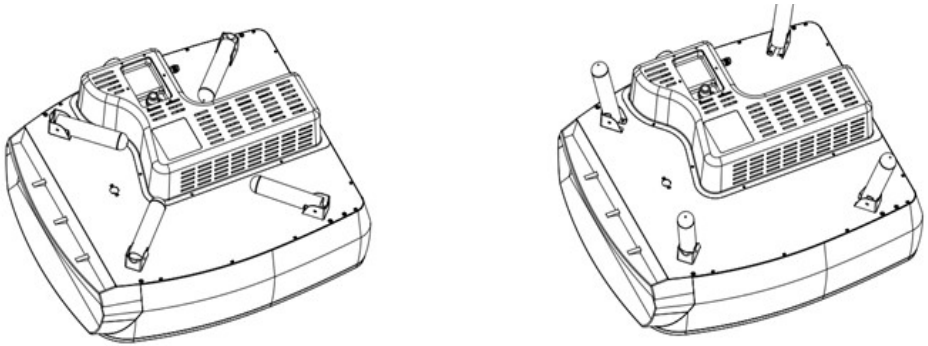
Przykład 3

Montaż: Palnik pojedynczy (Fermo)

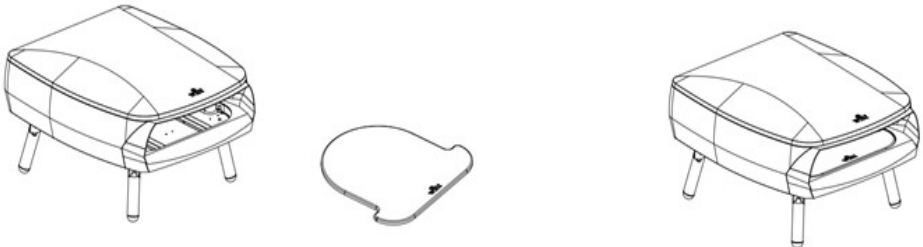
1. Odkręcić pokrywę zapłonu elektronicznego i włożyć baterię AA. Należy zwrócić uwagę na oznaczenia (+) i (-) w komorze baterii. Przykręcić pokrywę z powrotem na miejsce.



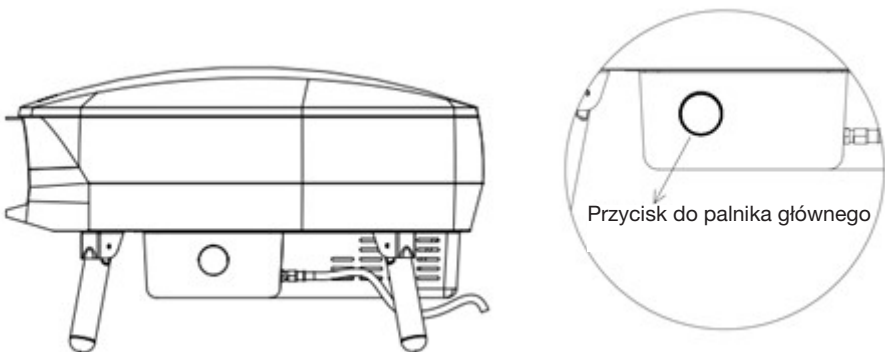
2. Całkowicie rozstawić nóżki, a następnie odwrócić piec do pizzy (należy pamiętać, że piec do pizzy waży do 26,8 kg).



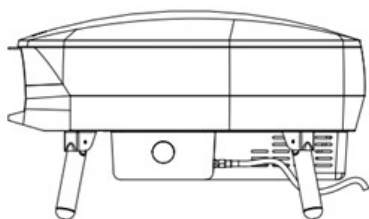
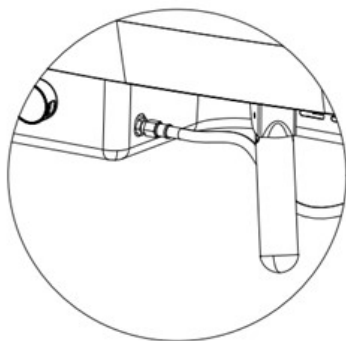
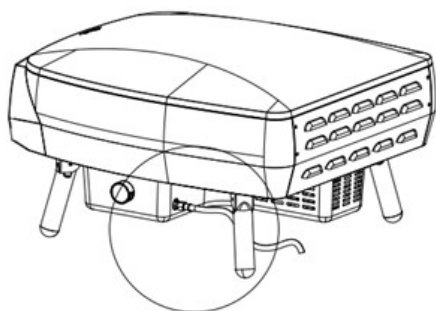
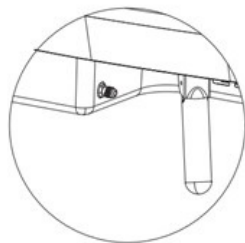
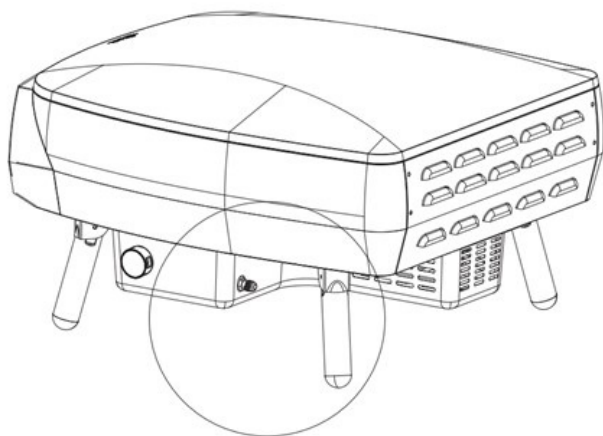
3. Zdjąć opakowanie z kamienia do pizzy i włożyć kamień do środka pieca do pizzy.



4. Przed podłączeniem węża doprowadzającego gaz należy upewnić się, że przycisk palnika znajduje się w pozycji OFF (WYŁ.).



5. Podłączyć wąż gazowy do pieca do pizzy.



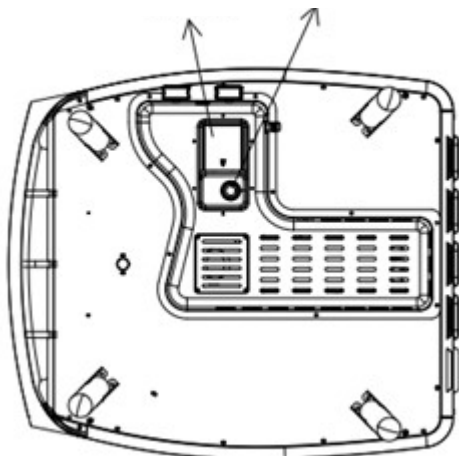
Montaż: Dwa palniki z obrotowym kamieniem do pizzy (Rotante)

1. Odkręcić pokrywę zapłonu elektronicznego i włożyć baterię AA. Należy zwrócić uwagę na oznaczenia (+) i (-) w komorze baterii. Przykręcić pokrywę z powrotem na miejsce. Otworzyć komorę baterii. Włożyć cztery nowe baterie AA i umieścić je tak, aby (+) i (-) były we właściwym kierunku, zgodnie z oznaczeniami w komorze baterii.

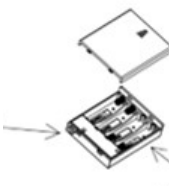
Zamknąć komorę baterii.

Komora baterii

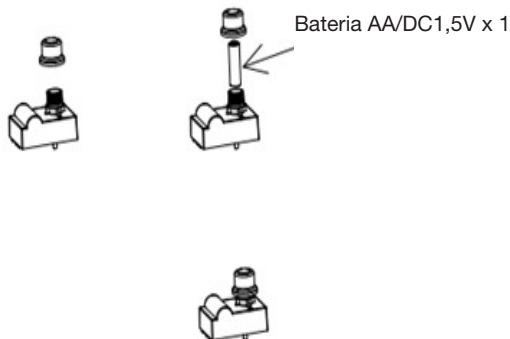
Elektroniczny zapłon



Gniazdo podłączenia zasilania prądu stałego

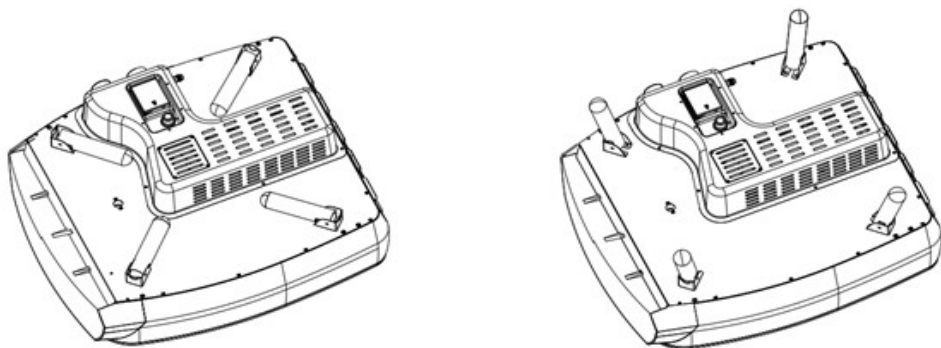


Bateria AA/
DC1,5V x 4



Jeśli preferowane jest użycie dołączonego zasilacza, należy podłączyć go obok komory na baterie i podłączyć do gniazdka elektrycznego.

2. Całkowicie rozstawić nóżki, a następnie odwrócić piec do pizzy (należy pamiętać, że piec do pizzy waży do 29,8 kg).

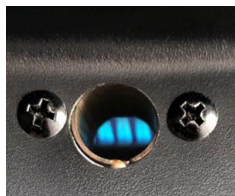


3. Zdjąć opakowanie z kamienia do pizzy i włożyć kamień do środka pieca do pizzy, umieszczając go na płycie obrotowej.



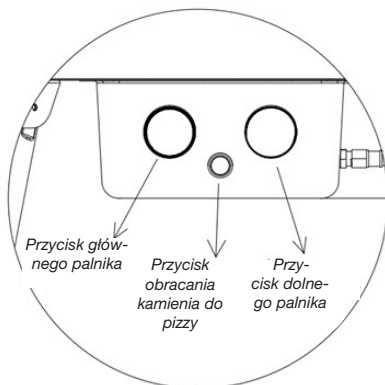
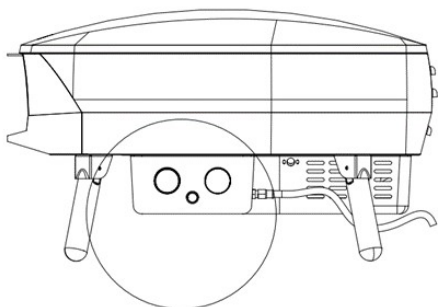
ON

OFF

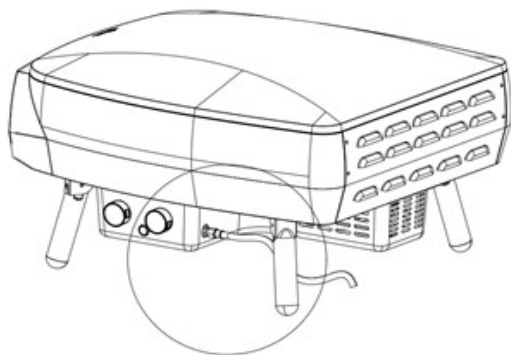
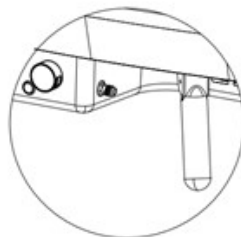
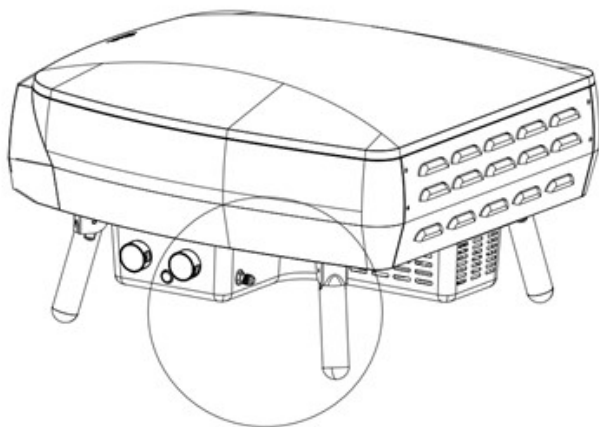


Otwór inspekcyjny do wizualnej kontroli płomienia palnika wspomagającego.

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.

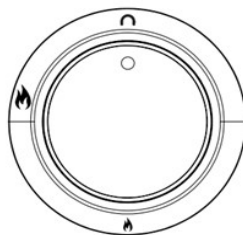


UŻYTKOWANIE PIECA DO PIZZY / INSTRUKCJE DOTYCZĄCE ZAPŁONU

Po prawidłowym podłączeniu regulatora można włączyć gaz

ETNA FERMO - palnik pojedynczy

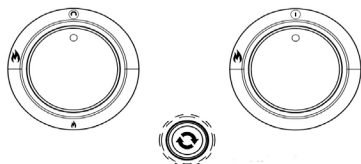
Aby zapalić palnik: Należy nacisnąć i jednocześnie powoli obrócić przycisk włączania/wyłączania w lewo (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara), aż do usłyszenia kliknięcia i zapalenia się palnika. Nigdy nie należy zaglądać do wnętrza pieca do pizzy podczas procesu zapłonu. Proces ten potrwa około 8-10 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 nie włączy się, pozostawić przycisk w pozycji OFF (WYŁ.) i odczekać pięć minut przed ponowną próbą.



ETNA ROTANTE - dwa palniki

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. Nacisnąć środkowy przycisk, aby uruchomić obrót kamienia do pizzy. Jeśli palnik nie włączy się, pozostawić przycisk w pozycji OFF (WYŁ.) i odczekać pięć minut przed ponowną próbą.

OSTRZEŻENIE: Nie należy pozostawiać palnika wspomagającego włączonego przez dłuższy czas bez aktywacji obrotu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie kamienia do pizzy.



Symbol	Opis
	Palnik główny
	Palnik wspomagający
	Obrót stołu obrotowego

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 czyścików 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 wewnętrzne:

- 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 nieregularny:

Płomień pali się wewnątrz palnika (szumienie).	Wyłączyć 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 4)
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

SPECYFIKACJE

Szczegóły produktu	Fermo	Rotante
Wymiary (cm)	76,1 × 66,3 × 43,6	76,1 × 66,3 × 43,6
Waga NW/GW	26,8 kg / 33,5 kg	29,8 kg / 37,0
Adapter do płyty obrotowej/ kamienia do pizzy	Nie dotyczy	2,5 obr./min

Zasilanie (dotyczy tylko modelu Rotante):

Model	Specyfikacje	Proszę zwrócić uwagę:
EUR	Model: AED06H-0301000VLE04 Wejście: AC 100~240V ~50/60Hz 0,6A Wyjście 3,0V 1000mA	Typ złącza zasilania to DC005 / 5,5*2,1 pin
UK	Model: AED09-030GQABIP44 Wejście: AC 100~240V ~50/60Hz 0,6A Wyjście 3,0V 1000mA	Typ złącza zasilania to DC005 / 5,5*2,1 pin

GWARANCJA I SERWIS

WAŻNE

Gwarancja obejmuje materiały i koszt usługi serwisowej. W przypadku zgłoszenia serwisu skontaktuj się ze swoim sprzedawcą i podaj nazwę produktu oraz numer seryjny. Informacje te można znaleźć na tabliczce znamionowej. Możesz również zapisać te szczegóły tutaj w podręczniku użytkownika dla łatwego dostępu. Ułatwi to technikowi serwisowemu/sprzedawcy znalezienie odpowiednich części zamiennych. W okresie gwarancyjnym twój piec do pizzy będzie naprawiany przez autoryzowanego partnera serwisowego, pod warunkiem, że twój piec do pizzy zostanie dostarczony do i odebrany z centrum serwisowego, zgodnie z poniższymi warunkami.

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 Sp. z o.o.
ul. Sportowa 8c
81-300 Gdynia
tel. +48 58 781 43 63
e-mail: kontakt@wittpolska.pl

Autoryzowany serwis:

DLF 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. Usterki i uszkodzenia, które nie wynikają z problemów produkcyjnych lub materiałowych
2. Normalne, uzasadnione zużycie (np. odbarwienie ciepłe kraty/płyty).
3. Uszkodzenia produktów spowodowane przez szkodniki.
4. Jeżeli używane są nieoryginalne części zamienne.
5. Jeżeli nie przestrzegano wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.
6. Jeżeli urządzenie nie zostało ustawione/montowane zgodnie z instrukcją
7. Jeśli produkt został zainstalowany lub naprawiany przez nieprofesjonalistów.
8. Rdza i nalot.

SZKODY TRANSPORTOWE

Jeśli produkt zostanie uszkodzony podczas transportu i zostanie to odkryte dopiero, gdy sprzedawca dostarczy produkt do klienta, jest to sprawa wyłącznie między klientem a sprzedawcą. W przypadku, gdy klient sam przetransportował produkt, dostawca nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe podczas transportu. Wszelkie szkody powstałe podczas transportu muszą być zgłoszone niezwłocznie, nie później niż 24 godziny po dostarczeniu produktu. Jeśli nie, roszczenie klienta zostanie odrzucone.

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.

Na zakupy komercyjne nie jest udzielana gwarancja, ponieważ produkt ten jest przeznaczony wyłącznie do regularnego użytku domowego.

Deklaracja zgodności CE:

Witt Denmark A/S niniejszym potwierdza, że następujący akcesorium 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. www.witt.dk

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 przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.