



Limited Edition

MANUALE D'USO

GUIDA RAPIDA



I colori d'Italia

ENTRA IN ALFA

Registra il tuo prodotto

Se sei qui, vuol dire che hai acquistato un prodotto Alfa e noi ti ringraziamo per questo. Scegliendo un nostro prodotto stai supportando la ricerca e la voglia di portare la buona e sana cucina alla fiamma nella vita di tutti.

Registra il tuo acquisto e potrai scaricare una raccolta di imperdibili consigli per utilizzare al meglio il tuo forno.

STEP 1

12345678901234



Identifica il numero seriale

STEP 2



Scansiona il QRcode oppure digita il link sotto

STEP 3



inserisci le informazioni



REGISTRA IL PRODOTTO

www.alfaforni.com/registration.php

MANUALE D'USO

Scarica il manuale d'uso completo



Alfa Forni participates in the SAVE THE PLANET initiative; that's why the manual has been printed only in English. To download the other languages, scan the QR code or click the link below.



Alfa Forni partecipa all'iniziativa SAVE THE PLANET, per questo il manuale è stato stampato esclusivamente in lingua inglese. Per scaricare le altre lingue scansionare il QRcode oppure digita il link qui sotto.



Alfa Forni nimmt an der SAVE THE PLANET-Initiative teil. Die gedruckte Anleitung ist deswegen nur auf Englisch verfügbar. Um die anderen Sprachen herunterzuladen, scannen Sie den QR-Code oder geben Sie den Link hier unten ein



Alfa Forni participe à l'initiative SAUVER LA PLANÈTE et pour cela le manuel à été imprimé seulement en anglais. Pour télécharger les autres langues, flashez le code QR ou cliquez sur ce lien.



Alfa Forni participa en la iniciativa SALVAR EL PLANETA, por eso el manual fue publicado solo en inglés. Para descargar los otros idiomas escanea el código QR o haz clic aquí.



DOWNLOAD USER MANUAL

www.alfaforni.com/user-manual-limited.php

MILANO



ROMA



FIRENZE



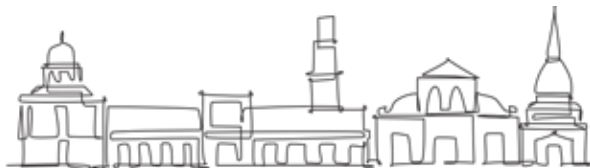
NAPOLI



PALERMO



TORINO



VENEZIA





Indice

02	AVVERTENZE
04	ASSEMBLAGGIO
06	POSIZIONAMENTO
08	SCARICO FUMI
12	ACCENSIONE - LEGNA
14	ACCENSIONE - GAS
18	CONVERSIONE GPL - METANO
22	MANUTENZIONE E CURA
24	RISOLUZIONE ANOMALIE
26	GARANZIA

AVVERTENZE GENERALI

ATTENZIONE: Un allacciamento improprio nonché eventuali alterazioni o una manutenzione inadatta possono causare danni materiali a cose o persone e persino la morte nei casi estremi.

Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed usare l'apparecchio.

LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI INFORMAZIONI PER UNA CORRETTA INSTALLAZIONE ED UN FUNZIONAMENTO OTTIMALE DEL FORNO.

- La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente applicata all'apparecchio. La targhetta non deve mai essere rimossa.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, è obbligatorio rimuovere tutti i film protettivi presenti.
- **Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne in acciaio e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici. Usare i normali prodotti, non abrasivi, servendosi eventualmente di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.**
- Non utilizzare stoviglie o contenitori costruiti con materiale plastico. Le temperature elevate raggiunte all'interno del forno potrebbero fondere questo materiale recando danni all'apparecchio.
- Usare posate ed attrezzi resistenti ad alte temperature.
- Posizionare il forno su una superficie piana.
- **Per effetto della temperatura il colore delle superfici può variare.**
- Non colorare o applicare nessun oggetto sul forno.
- L'installazione del prodotto deve garantire facile accesso per la pulizia.
- Mai immettere oggetti infiammabili nel forno: qualora venisse incidentalmente acceso potrebbe innescarsi un incendio.
- I forni pronti in acciaio inox Alfa, pur comprendendo del materiale isolante tra i due strati d'acciaio, potrebbero surriscaldarsi all'esterno.
- Manovrare lo sportello impugnando il manico.
- Non toccare le superfici esterne e la canna fumaria durante l'uso.
- Tenere eventuali cavi elettrici e tubi di alimentazione carburante lontano dalle superfici calde.
- Non utilizzare il forno in caso di funzionamento anomalo o sospetto di rottura.
- Non spostare il forno durante l'utilizzo o quando è caldo.
- Non appoggiarsi né appoggiare oggetti al forno, potrebbe esserne compromessa la stabilità.
- Non spegnere le fiamme utilizzando acqua.
- Nel caso in cui il grasso prendesse fuoco, interrompere l'alimentazione e lasciare lo sportello chiuso fino a quando il fuoco si estingue.
- Durante l'utilizzo del forno indossare guanti da cucina resistenti al calore.
- Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utilizzatore.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Quando si utilizza carbone di legna, utilizzare solo carbone di legno naturale di alta qualità. Non usare bricchette, pietra lavica, combustibili liquidi o qualsiasi altra cosa diversa da quella espressamente indicata.
- Non sollevare il forno dal Davanzale o dal Frontale
- Le misure del piano cottura possono variare di alcuni millimetri, questa tolleranza è dovuta all'artigianalità del prodotto.



LEGGERE SEMPRE IL MANUALE UTENTE COMPLETO.

Ulteriori copie di questo manuale sono disponibili sul sito www.alfaforni.com

AVVERTENZE SICUREZZA

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE E UTILIZZARE IL PRODOTTO

Non installare dove è proibito. Non toccare mai la porta o la canna fumaria durante l'uso in quanto non sono isolati e diventano molto caldi durante l'uso.

PER LA VOSTRA SICUREZZA: Non depositare o usare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o altri apparecchi. Mantenere l'area sottostante e circostante l'apparecchio libera da materiali combustibili.

ATTENZIONE: Non utilizzare il forno a legna in ambienti chiusi a meno che non siano adeguatamente ventilati e soddisfino tutti i regolamenti edilizi e approvazioni locali.



NON USARE MAI TROPPIA LEGNA CHE FACCIAMO FUORIUSCIRE FIAMME DAL COMIGNOLO E DALLA BOCCA DEL FORNO. CIÒ PUO' CAUSARE DANNI AL PRODOTTO, LESIONI O MORTE E INVALIDARE LA GARANZIA.

AVVERTENZE SICUREZZA

SOLO PER MODELLI A GAS

LE FUGHE DI GAS POSSONO PROVOCARE INCENDI O ESPLOSIONI E CAUSARE LESIONI PERSONALI GRAVI O MORTALI, O DANNI ALLE COSE.

ATTENZIONE SE SI AVVERTE ODORE DI GAS:

1. Chiudere immediatamente il gas.
2. Spegnerne eventuali fiamme libere.
3. Aprire lo sportello del forno.
4. Consultare un tecnico specializzato

ATTENZIONE: Il forno può essere convertito da Metano a GPL e viceversa tramite l'apposito kit fornito da Alfa Forni, la conversione deve essere effettuata da personale specializzato e con solo materiale ALFA, in caso contrario la garanzia non sarà più valida.

ATTENZIONE: Se il forno a gas non viene utilizzato chiudere la valvola di alimentazione del gas.

ATTENZIONE: Non riporre nelle vicinanze bombole di gas non utilizzate.

ASSEMBLAGGIO

1 - Remove the oven packaging.

Simply remove the metal clips (A) and lift off the top cap (C).



2 - Svuotare la camera di combustione estraendo le parti e la documentazione allegata dal suo interno.



3 - Rimuovere il laserfilm protettivo da tutte le parti in acciaio inox, come ad esempio: davanzale, sportello, canna fumaria e comignolo. Utilizzare un phon per velocizzare la procedura e rimuovere facilmente il laserfilm.



4 - Montare i 4 piedini.

Installare i piedini avvitandoli negli appositi alloggi presenti nella parte inferiore del forno.



5 - Inserire la pila in dotazione nell'accenditore.

Svitare il pulsante accenditore, inserire la batteria (E), quindi riavvitare l'accenditore. Ora premendo il pulsante vedrai e sentirai una piccola scintilla.

- Rispettare la polarità indicata.
- Tipologia batteria: AA in dotazione



6 - Installare canna fumaria e comignolo.

Inserire la canna fumaria (F) nell'apposito alloggiamento (flangia) e successivamente innestare il comignolo (G).



7 - Montare lo sportello.

Sarà sufficiente avvitare il manico in duroplast (H) bloccandolo con l'apposito bullone contenuto nell'imballo.



Quando usate il forno per la prima volta, causa spedizione, potrete notare la presenza di polvere refrattaria rossa sul piano di cottura.

In questo caso, dovresti spazzolare via la polvere. Ti consigliamo inoltre di cuocere e scartare 2 o 3 palline di pasta per pizza per assicurarti di rimuovere la polvere refrattaria prima di cuocere e mangiare la tua prima pizza.

Alla prima accensione o dopo un prolungato periodo di inattività raccomandiamo di estendere il periodo di pre-riscaldamento del forno di ulteriori 30 minuti per permettere di disperdere possibile umidità raccolta dalle tavole refrattarie durante il trasporto o il lungo periodo di inattività.

POSIZIONAMENTO

ATTENZIONE

le pareti esterne del forno possono raggiungere temperature superiori ai 80°C eventuali materiali infiammabili non devono trovarsi nel raggio di 1 metro dal forno.

IMPORTANTE: Si raccomanda di posizionare il forno durante l'utilizzo a sufficiente distanza da materiali infiammabili o che possano danneggiarsi con il calore

IMPORTANTE

Posizionare il forno al riparo da vento o forti correnti d'aria

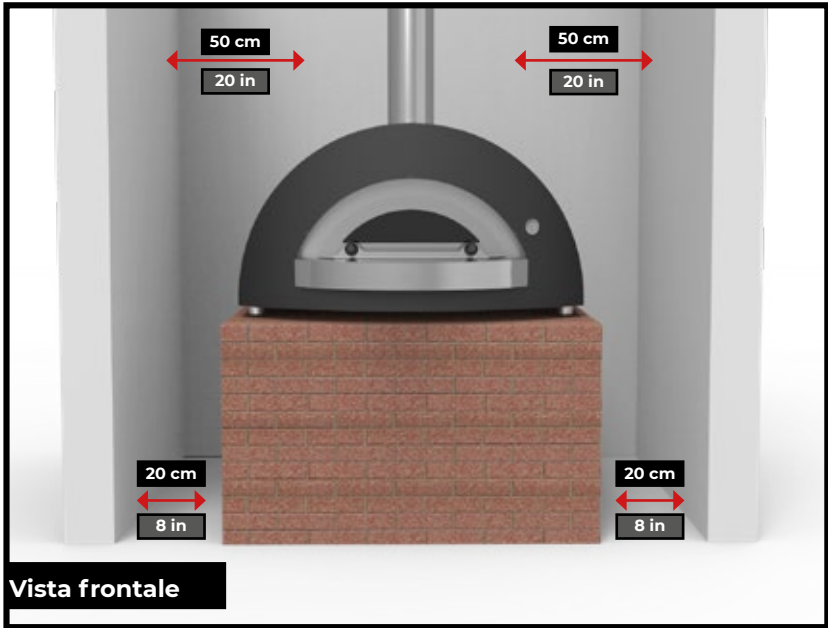
PER LA VOSTRA SICUREZZA

Posizionare il forno su una superficie pianeggiante e assicurarsi che sia perfettamente stabile. Movimenti involontari durante l'utilizzo possono risultare molto pericolosi per cose e persone

IMPORTANTE: Posizionare il forno ad una distanza minima di 20 cm dalle pareti e da eventuali altre apparecchiature. Aumentare la distanza minima a 50 cm attorno alla canna fumaria e a 1 m dalla parte superiore del forno.

I FORNI VANNO POSIZIONATI SU TAVOLI , BASI O ALTRE SUPERFICI IGNIFUGHE DI ADEGUATA CAPACITÀ PORTANTE (per il peso fare riferimento alla scheda tecnica del prodotto allegata al manuale), **SE PRESENTI, REGOLARE I PIEDINI PER LIVELLARE IL FORNO SUL PIANO DI APPOGGIO.**

Per installazioni sotto un tetto, vedere la pagina successiva.



SCARICO FUMI

**NON COLLEGARE DUE APPARECCHI
ALLA STESSA CANNA FUMARIA.**

Una delle domande più frequenti dei possessori dei forni ALFA ruota attorno alla ventilazione e scarico fumi. Molti utilizzatori sentono la necessità di personalizzare il comignolo e la canna fumaria forniti insieme al forno. Ci auguriamo che le seguenti informazioni possano essere d'aiuto se stai cercando di estendere la canna fumaria in dotazione, aggiungere una curva o progetti più complessi che richiedono una canna fumaria a doppia parete, oltre a penetrare oggetti sopraelevati e coperture.

PROGETTI REVISIONATI

- Installazione all'esterno senza ostacoli sopraelevati
- Installazione all'esterno con ostacoli sopraelevati
- Installazione all'interno - Approvato lo scarico fumi diretto verticale - DEVE utilizzare una canna fumaria a doppia parete UL103HT
- Per qualsiasi installazione personalizzata oltre alla canna fumaria a parete singola e al comignolo forniti, ALFA consiglia vivamente di contattare i tecnici di progettazione, costruzione e zonizzazione per garantire che tutti i regolamenti edilizi locali siano seguiti insieme ai permessi necessari, ove necessario.
- NON COLLEGARE IL FORNO A UNA CANNA FUMARIA CONDIVISA CON UN ALTRO APPARECCHIO



IN GIARDINO

Se l'installazione del forno ALFA avviene in un angolo cottura all'aperto con l'impianto di scarico lontano da strutture o da soffitti bassi, la canna fumaria e il comignolo in acciaio inossidabile di alta qualità forniti da ALFA sono sufficienti e non sono necessarie tubazioni aggiuntive. È possibile personalizzare questi sistemi verticalmente per facilitare il disegno o per facilitare la progettazione dell'installazione.

ALFA non offre tubi o canne fumarie personalizzati. La canna fumaria in dotazione del forno a parete singola può sempre essere aggiornata a una canna fumaria a doppia parete.

Continua nella pagina successiva >>>

ATTENZIONE: La causa principale degli incendi legati all'impianto di scarico è dovuta al mancato rispetto delle distanze minime (spazio utile) dai materiali infiammabili.

Nota: le pareti esterne del forno possono raggiungere temperature elevate, più di 80°C (176°F). Assicurarsi che il forno non sia a contatto con la parete o altri mobili e che vi sia uno spazio di almeno 20 cm.



IN TERRAZZO O SOTTO UN PERGOLATO

- Per installazioni interne dello scarico fumi del forno ALFA in ambienti esterni dove il forno è collocato sotto coperture, pergolati o terrazzi, o qualsiasi tipo di soffitto/tetto.
- Il comignolo a doppia parete può essere installato fino a un'altezza di 18 metri e deve sporgere di almeno un metro di altezza dal tetto o dalla struttura in cui penetra.
- Non installare il forno sotto un tetto o una pergola. Se si attraversa un oggetto sopraelevato O UN TETTO, è necessario togliere la canna fumaria fornita e installare TUBI E CANNA FUMARIA PRODOTTI DA AZIENDE SPECIALIZZATE.

Se si prevede di allungare la canna fumaria di oltre 1 metro, si consiglia l'installazione di una valvola a farfalla per regolare il flusso d'aria.



Continua nella pagina successiva >>>

GUIDA ALLO SCARICO FUMI PER I FORNI A LEGNA

Linee guida base per le autorizzazioni sullo scarico della canna fumaria e ostruzioni:

- Tubazione canna fumaria a parete singola: consentire 50 cm di spazio libero attorno al tubo
- Spazio libero NON combustibile: è richiesto un minimo di 100 cm sotto il soffitto
- Camino a doppia parete: lasciare 8 cm di spazio libero attorno al camino
- I camini devono estendersi almeno 100 cm sopra il punto più alto in cui passa attraverso un tetto e almeno 50 cm più in alto di qualsiasi parte di un edificio entro 3 metri.
- Non riempire mai lo spazio necessario con alcun materiale isolante o altro.

INSTALLAZIONE GIUNTO A GOMITO

- Evitare i gomiti se possibile: una canna fumaria o condotto verticale è più efficace
- La canna fumaria può avere al massimo 2 giunti (due gomiti in totale) di 30 gradi in verticale
- Non combinare i gomiti per creare angoli più ripidi e non superare mai i 2 gomiti in un tubo o sistema di canna fumaria
- Ad esempio: potresti avere una curva di 30 gradi con un tubo/canna fumaria orizzontale da 0-122 cm e poi un'altra curva di 30 gradi di nuovo in posizione verticale
- Non utilizzare con apparecchi a tiraggio forzato.



GIUNTO A GOMITO

AVVERTENZA: NON UTILIZZARE (2) GOMITI A 30 GRADI PER CREARE UN ANGOLO DI 60 GRADI!

QUESTO ANNULLA TUTTE LE GARANZIE E PRESENTA UN RISCHIO DI INCENDIO ALL'INTERNO DEL SISTEMA DI TUBI O DEL CAMINO.

Se i tuoi requisiti di installazione non possono soddisfare gli standard di base, assicurati di consultare un professionista e ottenere i permessi necessari in anticipo.

SCARICO FUMI SUPPORTO E ASSISTENZA

AREA	CONTATTI
ITALIA	TELEFONO: 800.77.77.30 NUMERO VERDE E-MAIL: info@alfaforni.com
NORD AMERICA Stati Uniti & Canada	TELEFONO: +1 570 350 7939 E-MAIL: alfaventing@olympiachimney.com
ROW Resto del mondo	TELEFONO: +39.0775.7821 E-MAIL: info@alfaforni.com

ACCENSIONE DEL FORNO

SOLO PER LA VERSIONE A LEGNA

ATTENZIONE: seguire le istruzioni prima di accendere il forno:

- Non utilizzare liquidi infiammabili o altri combustibili per accendere il forno.
- Assicurarsi che non ci siano materiali infiammabili vicino al forno e che sia rispettata la distanza minima di sicurezza.

1 - Al centro del forno o leggermente a destra creare un castelletto di legna utilizzando piccoli ciocchi. Per ottimizzare l'accensione puoi utilizzare qualche paglietta "accendifuoco".

2 - Accendi il fuoco. Per ottimizzare l'accensione puoi utilizzare un accenditore elettrico o a gas.

3 - Dopo aver acceso il fuoco e aver ottenuto una fiamma vivace, chiudi lo sportello lasciando qualche centimetro per areare la camera e facilitare la combustione. Questo aiuta a mantenere il fuoco vivo e a riscaldare il forno alla temperatura desiderata più velocemente

4 - Aggiungi gradualmente ciocchi di legno più grandi per ottenere un fuoco più intenso. Fatelo per circa 15-20 minuti a seconda delle dimensioni del vostro forno. Forni più grandi possono richiedere più tempo per riscaldarsi. Non inserire troppa legna in una sola volta e riposizionare la porta come indicato nella sezione 3 per mantenere la fiamma all'interno del forno.

5 - Dopo aver consumato parte della legna e ottenuto un letto caldo di carboni, spostali sul lato sinistro del forno con l'aiuto dei nuovi braci ALFA. Il fuoco dovrebbe essere sul lato opposto del termometro così da rilevare correttamente la temperatura della camera.

6 - Pulisci il piano cottura in refrattario con la spazzola ALFA.

7 - Utilizza un termometro laser (non in dotazione) per controllare che la temperatura del piano cottura sia quella desiderata. La temperatura ottimale è intorno ai 370°- 430°C (700°- 800°F).

8 - Quando la temperatura del piano refrattario è corretta, sei pronto per iniziare a cuocere le tue pizze! Cuocere le pizze senza utilizzare lo sportello, ma sentiti libero socchiudere la bocca del forno lasciando sempre qualche centimetro di areazione, circa 5 cm.



ACCENSIONE DEL FORNO

SOLO PER LA VERSIONE A GAS



ATTENZIONE!

SE VIVI IN NORD AMERICA, GUARDA LA PAGINA SEGUENTE

ATTENZIONE: Seguire le istruzioni prima di accendere il forno.

- Controllare tutti i collegamenti del gas prima di avviare il forno.
- Per tutte le connessioni filettate, utilizza un nastro appropriato per tubazioni del gas in PTFE
- Non sporgersi verso il forno durante l'accensione. Mantieni il viso e il corpo a distanza di sicurezza dalla porta del forno.
- Quando si accende il forno, la porta del forno deve essere aperta.
- La manopola di controllo del bruciatore deve essere in posizione OFF prima di aprire la bombola GPL.
- Non spostare il forno mentre è in uso.

1 - Collegare una bombola da 10 kg e utilizzare il regolatore di pressione. Assicurarsi che lo stabilizzatore del bruciatore sia collegato nella direzione corretta al bruciatore del forno.

2 - Premere il pulsante di accensione per fare la scintilla.

3 - Premere la manopola del bruciatore e ruotarla in senso antiorario fino al simbolo di alta fiamma presente sul pannello comandi.

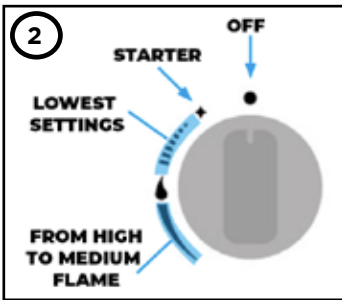
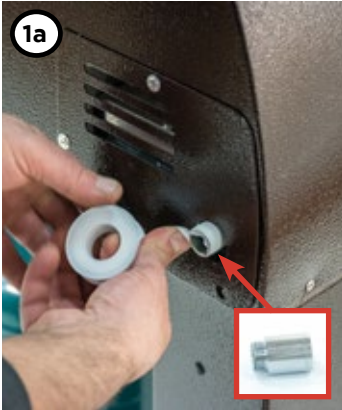
NOTA: L'accensione del bruciatore per la prima volta o dopo che si è raffreddato potrebbe richiedere del tempo ed eventualmente qualche tentativo a causa dell'aria nella linea di mandata. Sii paziente mentre il gas riempie completamente il bruciatore.

4 - Una volta che il bruciatore è ben acceso vedrete una grande fiamma all'interno del forno. Ora puoi rilasciare il pulsante di accensione MA dovrai MANTENERE la manopola del bruciatore premuta per 10 secondi. Ciò garantirà che la termocoppia sia abbastanza calda da consentire al bruciatore di rimanere acceso. Il bruciatore del forno è ora al massimo e puoi iniziare a preriscaldare il forno.

5 - Rilasciare la manopola del bruciatore e ruotarla in senso antiorario fino al simbolo più grande. Il bruciatore del forno è ora a fiamma alta e puoi iniziare a preriscaldare il forno.

Il vento può far spegnere la fiamma se questa è impostata molto bassa.

6 - Riposiziona la porta del forno e lascia che il piano cottura si riscaldi lasciando uno spazio di 4/5 cm in modo che l'aria possa entrare nel forno. La mancanza d'aria potrebbe causare lo spegnimento del forno. Preriscaldare il forno per almeno 30 minuti in modo che i mattoni refrattari raggiungano la temperatura di cottura della pizza. Utilizzando un termometro laser per controllare la temperatura del piano cottura. Per una vera pizza Napoletana è necessario che il piano cottura raggiunga circa 370°- 430°C (700°- 800°F).



GUARDA IL VIDEO TUTORIAL

Scan the qr-code or type alfaforni.com/kit-gas.php

PER LA TUA SICUREZZA:

- Non superare il limite di temperatura di 500°C / 950°F.
- Non scollegare mai il tubo del gas o altri raccordi durante l'utilizzo del forno.



ACCENSIONE DEL FORNO

SOLO PER LA VERSIONE A GAS



ISTRUZIONI PER IL NORD AMERICA

ATTENZIONE: Seguire le istruzioni prima di accendere il forno.

- Controllare tutti i collegamenti del gas prima di avviare il forno.
- Per tutte le connessioni filettate, utilizza un nastro appropriato per tubazioni del gas in PTFE
- Non sporgersi verso il forno durante l'accensione. Mantieni il viso e il corpo a distanza di sicurezza dalla porta del forno.
- Quando si accende il forno, la porta del forno deve essere aperta.
- La manopola di controllo del bruciatore deve essere in posizione OFF prima di aprire la bombola GPL.
- Non spostare il forno mentre è in uso.

1 - Collegare una bombola da 20 libbre utilizzando il tubo regolatore in dotazione o collegarlo direttamente a una fonte di gas naturale. Assicurarsi che lo stabilizzatore del bruciatore sia collegato nella direzione corretta al bruciatore del forno.

2 - Premere il pulsante di accensione per fare la scintilla.

3 - Premere la manopola del bruciatore e ruotarla in senso antiorario fino al simbolo di alta fiamma presente sul pannello comandi.

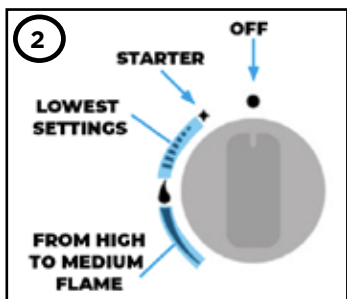
NOTA: L'accensione del bruciatore per la prima volta o dopo che si è raffreddato potrebbe richiedere del tempo ed eventualmente qualche tentativo a causa dell'aria nella linea di mandata. Sii paziente mentre il gas riempie completamente il bruciatore.

4 - Una volta che il bruciatore è ben acceso vedrete una grande fiamma all'interno del forno. Ora puoi rilasciare il pulsante di accensione MA dovrai MANTENERE la manopola del bruciatore premuta per 10 secondi. Ciò garantirà che la termocoppia sia abbastanza calda da consentire al bruciatore di rimanere acceso. Il bruciatore del forno è ora al massimo e puoi iniziare a preriscaldare il forno.

5 - Rilasciare la manopola del bruciatore e ruotarla in senso antiorario fino al simbolo più grande. Il bruciatore del forno è ora a fiamma alta e puoi iniziare a preriscaldare il forno.

Il vento può far spegnere la fiamma se questa è impostata molto bassa.

5 - Riposiziona la porta del forno e lascia che il piano cottura si riscaldi lasciando uno spazio di 4/5 cm in modo che l'aria possa entrare nel forno. La mancanza d'aria potrebbe causare lo spegnimento del forno. Preriscaldare il forno per almeno 30 minuti in modo che i mattoni refrattari raggiungano la temperatura di cottura della pizza. Utilizzando un termometro laser per controllare la temperatura del piano cottura. Per una vera pizza Napoletana è necessario che il piano cottura raggiunga circa 370°- 430°C (700°- 800°F).



PER LA TUA SICUREZZA:

- Non superare il limite di temperatura di 500°C / 950°F.
- Non scollegare mai il tubo del gas o altri raccordi durante l'utilizzo del forno.

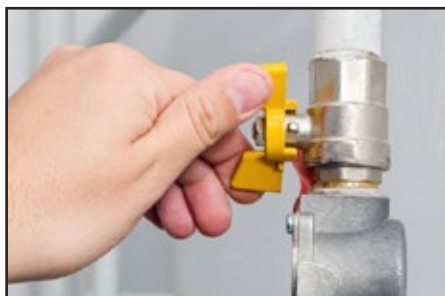
CONVERSIONE GPL - METANO

SOLO PER MODELLI A GAS

ATTENZIONE: L'operazione di conversione deve essere effettuata da un tecnico qualificato quando il forno è spento e completamente freddo. Un allacciamento improprio nonché eventuali alterazioni o una manutenzione inadatta possono causare danni materiali a cose e persone.

UTILIZZARE LA SOLA COMPONENTISTICA FORNITA DA ALFA.

Il tuo forno viene fornito in versione GPL o Metano. Utilizzare le seguenti istruzioni per convertire. La bombola GPL non è fornita con il forno.



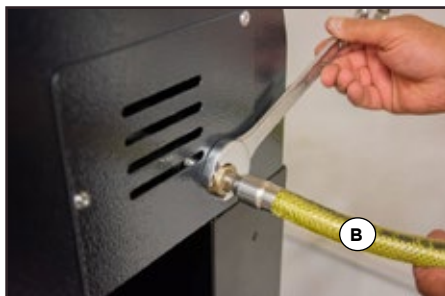
1 - Chiudere il gas

Prima di iniziare assicurarsi che il flusso del gas sia interrotto. Quindi chiudere il rubinetto della rete gas o la bombola del gpl.



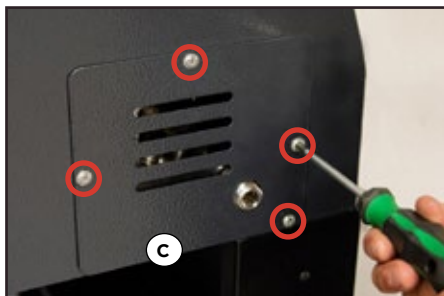
2 - Sfilare la manopola del gas

Per rimuovere la manopola del gas (A) sarà sufficiente tirarla applicando una leggera forza. Segui la direzione della freccia.



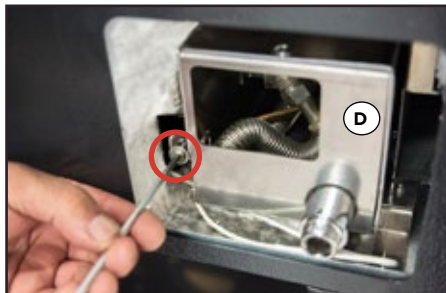
3 - Rimuovere il tubo del gas

Per scollegare il tubo del gas (B) puoi utilizzare con una chiave inglese da 24 oppure una pinza adeguata.



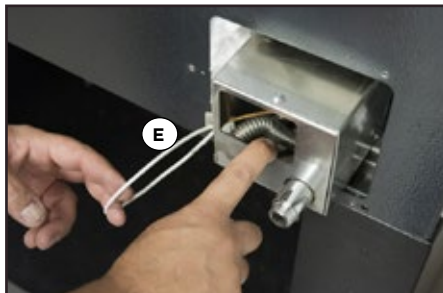
4 - Rimuovi il carter di protezione

Per rimuovere il carter di protezione (C) sarà sufficiente rimuovere le viti indicate in foto che lo fissano al forno.



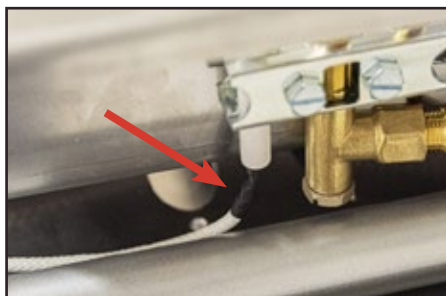
5 - Sbloccare il bruciatore

Per sbloccare il bruciatore (D) sarà sufficiente rimuovere la vite indicata nel cerchio rosso. Utilizzare una chiave esagonale da 4.



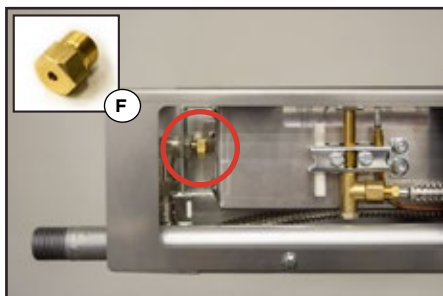
6 - Estrarre il bruciatore

Ora estrai per metà il bruciatore facendo attenzione a non danneggiare il cavo di accensione. (E)



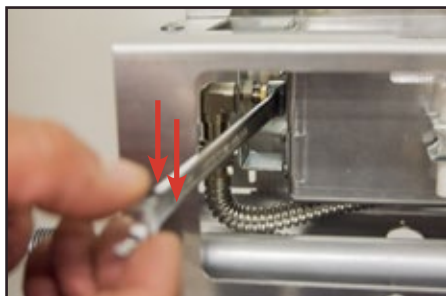
7 - Scollega il cavo dell'accensione

A questo punto guardando lateralmente avrai accesso al gruppo pilota e potrai scollegare il cavo di accensione bianco. Puoi aiutarti con delle pinzette facendo presa sulla guaina nera.



8 - Individua l'ugello da sostituire

Una volta sfilato il bruciatore avrai la possibilità di individuare l'ugello dorato (F) che dovrà essere sostituito.



9 - Sostituire l'ugello

Per rimuovere l'ugello utilizza una chiave inglese da 11 svitando l'ugello come fosse un normale dado (Ruota la chiave inglese dall'alto verso il basso). Quindi installare (avvitare) il nuovo ugello.



10 - Ripristino del bruciatore

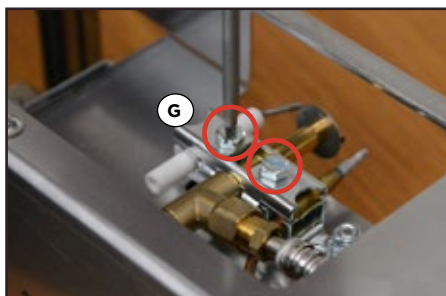
Non resta che installare (avvitare) il nuovo ugello e procedere al contrario dal punto 7 al punto 2. **Alla prima accensione verifica la presenza di eventuali perdite.**

Se ti trovi in Nord America, continua con il punto 11 nella pagina successiva >>>

CONVERSIONE GPL - METANO

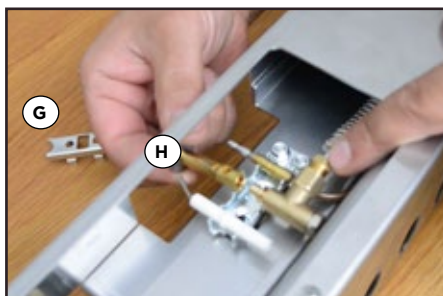
SOLO PER MODELLI A GAS

ISTRUZIONI PER IL NORD AMERICA



11 - Sblocco gruppo pilota

Rimuovi il fermo (G) del gruppo pilota per procedere alla regolazione della fiamma pilota. E' sufficiente svitare le due viti cerchiare in rosso.



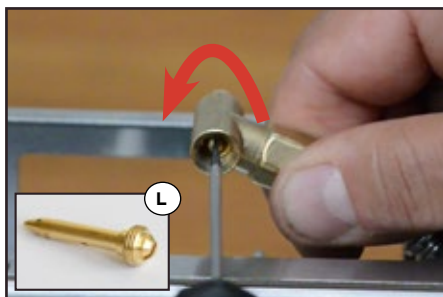
12 - Sfilare la fiamma pilota

Una volta rimosso il fermo (G) sfiliamo la testa della fiamma pilota (H).



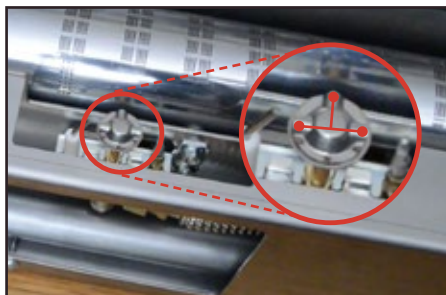
13 - Raggiungiamo l'ugello

Alziamo la fiamma pilota e svitiamo il tappo per raggiungere l'ugello della fiamma pilota (L).



14 - Sostituire l'ugello della fiamma pilota

Utilizzando un cacciavite adatto, svitare l'ugello della fiamma pilota (L) e sostituirlo con il nuovo ugello.



15 - Ripristinare la fiamma pilota

Riposizionare la testa della fiamma pilota come mostrato nella foto ingrandita. Verificare che la T creata dalle aperture rispetti la posizione indicata.



16 - Ripristiniamo il gruppo pilota

A questo punto ripristinare il gruppo pilota riposizionando il blocco (G) precedentemente rimosso. Quindi procedere in senso inverso dal punto 7 al punto 2 della pagina precedente.

CONVERSIONE GPL - METANO

SOLO PER MODELLI A GAS

ISTRUZIONI PER IL NORD AMERICA



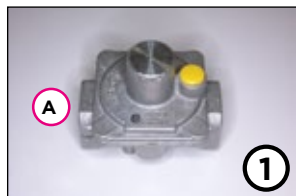
CONNESSIONE GPL

- A** STABILIZZATORE DA COLLEGARE AL FORNO (IN DOTAZIONE)
- E** RACCORDO GAS MASCHIO 1/2" - MASCHIO 3/8" (IN DOTAZIONE)
- F1** TUBO GPL DA COLLEGARE AL FORNO (IN DOTAZIONE)
- F2** TUBO/REGOLATORE GPL COLLEGATO ALLA BOMBOLA DEL GAS. (IN DOTAZIONE)

- Collegare il regolatore (A) al forno.
- Collegare il tubo del gas (F1) al regolatore (A) utilizzando il raccordo (E)
- Collegare il tubo/regolatore alla bombola del gas

*Usare nastro in PTFE o sigillante per filettature dove necessario

ISTRUZIONI DI CONVERSIONE STABILIZZATORE GPL / METANO



1 - CONVERTIRE LO STABILIZZATORE DA GPL A METANO VICEVERSA (H)



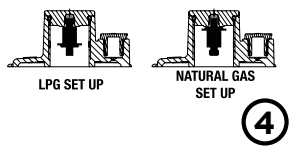
2 - SVITARE IL TAPPO PER ACCEDERE ALLA REGOLAZIONE DEL REGOLATORE.



3 - L'ADATTATORE IN PLASTICA DEVE ESSERE CAPOVOLTO A SECONDA DEL TIPO DI ALIMENTAZIONE DEL GAS.



4 - CONVERSIONE DEL REGOLATORE



5 - RIMONTARE IL TAPPO.

MANUTENZIONE e PULIZIA

CALENDARIO MANUTENZIONE		
	PULIZIA	INTERVALLO DI TEMPO
1	Camera di combustione	prima e dopo ogni uso
2	Piano Cottura	prima e dopo ogni uso
3	Esterno forno	Settimanale
4	Pulizia acciaio inox	Settimanale
5	Proteggere acciaio inox	Mensile
6	Brucciatore	Mensile
7	Ugelli forno	Annuale
8	Protezione da ossidazione	Biennale

1. Pulire la camera di combustione.

Pirolisi a 500°C (1 000°F). I forni Alfa Forni si puliscono da soli grazie alla pirolisi (Pyro-fuoco Lysis- Separazione). Si tratta di un processo che utilizza il calore molto elevato per decomporre i materiali organici carbonizzandoli in composti volatili. Per attivare la pirolisi, si raccomanda di mantenere una temperatura di 500°C (1 000°F) per 2-3 minuti.



2. Pulire il piano cottura. Una volta terminata la pirolisi, attendere che il forno si raffreddi per eliminare residui rimasti sul piano con l'utilizzo della spazzola e passare delicatamente sul piano con un panno umido dopo ogni utilizzo.



3. Pulire l'esterno del forno. Come tutti i prodotti di acciaio inossidabile verniciati a polvere, questi forni sono costruiti per resistere ad ogni tipo di aggressione ambientale incluso la salsedine purché sia assicurata una manutenzione puntuale ed efficace. Per la pulizia dell'acciaio inox utilizzare un panno morbido imbevuto in una soluzione d'acqua e sapone o in alternativa di bicarbonato di sodio e detersivo per piatti. Strofinare con delicatezza a forno completamente freddo



IMPORTANTE: controllate sempre la certificazione del prodotto che utilizzate e che i componenti siano quelli dichiarati.

ATTENZIONE: Gli acciai sottoposti ad alte temperature e fiamme dirette tendono a cambiare colore in superficie. Si tratta di una caratteristica intrinseca del materiale.

4. Pulire le parti in acciaio inossidabile

I forni Alfa Forni sono costruiti con acciaio inossidabile all'esterno e all'interno. Per pulire queste parti, raccomandiamo un pulitore per acciaio inossidabile. Si raccomanda inoltre di leggere attentamente le avvertenze e le modalità d'uso riportate sulla confezione del prodotto detergente. Non utilizzare detersivi contenenti acidi, acqueragia o xilolo. Risciacquare bene dopo aver pulito il forno



5. Proteggere l'acciaio inossidabile. Per proteggere al meglio le parti in acciaio inox si consiglia di utilizzare olio di vaselina o altre soluzioni detergenti neutre (pH 7) che non contengano acidi, ragia minerale o xilene. Utilizzare un panno morbido e non abrasivo per l'applicazione. Nel caso di installazione in luoghi di mare, al fine di evitare corrosione e incrostazioni, si consiglia di pulire spesso il forno con acqua dolce.



6. Il bruciatore a gas deve essere pulito aspirando periodicamente in modo accurato i residui di cottura con una spazzola. Durante la pulizia di valvole e bruciatori, fare attenzione a non danneggiare il bruciatore e non allargare i fori sul bruciatore.

7. Pulire gli ugelli almeno una volta l'anno per evitare che questi si ostruiscano limitando il passaggio del gas (rivolgiti a personale specializzato)

8. Protezione da ossidazione. L'acciaio inossidabile resiste all'ossidazione ma occasionalmente (umidità, salsedine, etc.) delle macchie di ruggine possono apparire sulla superficie. In questo caso, usare un prodotto per eliminare la ruggine per rimettere il forno a nuovo.



COPERTURA DEL FORNO

- **Non dimenticare di coprire il forno con telo di protezione ALFA.**
- **Nella pagina dedicata del nostro sito AlfaForni.com, troverete tutti i consigli sulla manutenzione dei forni, a partire dalla pulizia, fino ad arrivare ai migliori metodi per allungare la vita al vostro modello.**



RISOLUZIONE ANOMALIE

FORNI A LEGNA

GASBETON OR MATTONE REFRATTARIO FRATTURATI	<ul style="list-style-type: none">- I mattoni refrattari possono rompersi e non creare problemi o problemi di prestazioni durante la cottura sul tuo forno ALFA.- Il mattone isolante in gasbeton è intrinsecamente fragile e molte volte viene rotto da pezzi di grandi dimensioni solo per entrare nella bocca del forno per il posizionamento sotto il mattone refrattario durante l'assemblaggio. Questo è del tutto normale.- Se hai mai una cavità in uno dei tuoi mattoni, puoi girarla e usare l'altro lato o sostituirla.- Tutti i forni sono dotati di un mattone refrattario aggiuntivo se è necessario sostituirne uno.- Se ritieni che uno dei mattoni sia troppo danneggiato per l'uso, contatta il servizio clienti
IL FORNO FA FUMO	<ul style="list-style-type: none">- Controllare che la legna non sia eccessivamente umida e le braci incombuste.- Accertarsi che sia stato avviato un fuoco con fiamma viva, graduale ma costante, al fine di evitare una combustione incompleta.- In caso d'installazione all'interno, controllare che la canna fumaria sia intasata e il tubo strozzato (angolo maggiore di 45°) e l'eventuale funzionamento delle prese d'aria presenti all'interno del locale. Si consiglia di accostare lo sportello.
IL FORNO NON SI SCALDA	<ul style="list-style-type: none">- Controllare che il fuoco sia fatto da un lato del forno, non vicino alla bocca.- Fare fuoco per 20 minuti con fiamma viva.- Non ammassare la legna sopra la brace.- Aggiungere legna sul fuoco gradatamente.
IL FORNO SI RAFFREDDA PRESTO	<ul style="list-style-type: none">- Verificare che nel forno non si infilti umidità e acqua- Potrebbe trattarsi di prima accensione o accensione dopo lunga inattività.- Evitare di fare un fuoco repentino a breve, che non scalderebbe a fondo il forno.
LE FIAMME ESCONO DALLA BOCCA O DAL COMIGNOLO	<ul style="list-style-type: none">- Evitare di fare un fuoco eccessivo e smorzare subito la fiamma che fuoriesce poggiando lo sportello sulla bocca del forno e lasciando aperto solo uno spiraglio di 2 o 3 cm

**Contattateci direttamente per un consiglio
di un esperto sul sito www.alfaforni.com**

RISOLUZIONE ANOMALIE

FORNI A GAS

NON RIESCO AD ACCENDERE	- Verificare che la manopola non vada troppo in profondità e colpisca il forno impedendo al rubinetto del gas di consentire l'apertura del gas.
L'ACCENDITORE NON FUNZIONA	- Assicuratevi che la batteria sia nuova e sia alimentata
PUOI METTERE I FORNI DIRETTAMENTE SUL PIANO DI LAVORO SENZA USARE I PIEDINI IN DOTAZIONE?	- No, i piedini devono essere utilizzati per consentire all'aria di fluire sotto il fondo del pavimento del forno

PULSANTE ELETTRONICO

Il pulsante di accensione è dotato di una batteria AA al suo interno, per inserirla seguire questa procedura.

1. Svitare la testa del pulsante
2. Inserire la batteria
3. Avvitare la testa del pulsante

Eseguire la procedura a forno spento

Per periodi di lunga inattività togliere la batteria



AREA	CONTATTI SUPPORTO
ITALIA	TELEFONO: 800.77.77.30 NUMERO VERDE E-MAIL: info@alfaforni.com
NORD AMERICA United States & Canada	TELEFONO: +1 630-238-1280 E-MAIL: ALFAinfo@LVDistributes.com
ROW Resto del Mondo	TELEFONO: +39.0775.7821 E-MAIL: info@alfaforni.com

Contattateci direttamente per un consiglio di un esperto sul sito www.alfaforni.com

GARANZIA



I forni ALFA sono coperti dalla garanzia legale, a carico del rivenditore, di 24 mesi avverso i difetti di conformità: una buona manutenzione ed un corretto uso del prodotto possono contribuire ad una sua maggior durata nel tempo.

Per la disciplina della garanzia legale si rimanda a quanto statuito dalle singole disposizioni nazionali di riferimento.

SI RICHIEDE DI CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA D'ACQUISTO DA MOSTRARE AL RIVENDITORE. VI CONSIGLIAMO DI ANNOTARE QUI SOTTO IL NUMERO SERIALE PRESENTE SULL'ETICHETTA IDENTIFICATIVA SITUATA NELLA PARTE POSTERIORE DEL PRODOTTO.

Per qualsiasi reclamo in garanzia si prega di contattare sempre il proprio rivenditore.

Condizioni di esclusione della garanzia:

Danni causati dal trasportatore nel caso in cui gli stessi non vengano notificati immediatamente sul documento di trasporto tramite l'apposizione, al momento della ricezione del prodotto, della dicitura "accettazione con riserva" e contattando immediatamente il venditore per ulteriori chiarimenti;

Nel caso in cui il forno sia non propriamente utilizzato e installato come descritto nel presente manuale.

Nel caso in cui il forno sia stato manomesso in qualsiasi modo, volontariamente o involontariamente o alterato non essendo più nella condizione riscontrata alla consegna del prodotto;

Nel caso di danni al prodotto dovuti all'ostruzione di tutti i fori di uscita dei fumi;

Mancata osservanza delle istruzioni per la corretta manutenzione e pulizia del prodotto come riportato nel manuale;

Danni al bruciatore dovuti a residui di cottura o danni riscontrati nei casi in cui non sia stato usato il solo combustibile raccomandato, ad es. non usare carbone liquido per barbecue, prodotti chimici o altro combustibile;

Nel caso in cui si utilizzino componenti non prodotte o consigliate da Alfa;

Nel caso in cui il danno sia il risultato dell'uso di prodotti chimici all'interno o all'esterno del forno;

Nel caso in cui l'etichetta situata nella parte posteriore del prodotto venga rimossa, alterata o cancellata;

Nel caso di normale usura del prodotto dovuta all'utilizzo da parte del consumatore;

Danni dovuti al superamento della temperatura indicata dal pirometro in dotazione, oltre i 500°C (950° F), a causa di un improprio utilizzo del combustibile a legna;

Possibili punti di ossidazione dell'acciaio dovuti ad un'esposizione ad ambienti salini o in prossimità del mare. Alfa precisa che la possibile ossidazione non è dovuta a vizi qualitativi del prodotto, ma a caratteristiche chimico-fisiche intrinseche degli acciai in caso di esposizione prolungata in prossimità degli ambienti salini;

Possibile deterioramento della vernice a causa di prolungato contatto con fiamme;

Piccole imperfezioni della superficie presenti sulle parti verniciate o estetiche che non incidono sull'uso normale del prodotto;

Parti accessorie in dotazione al prodotto, quali sportello e vetri;

Le tavelle e l'isolante sottopiano non sono coperte da garanzia, i forni Alfa vengono comunemente corredati da una tavella sostitutiva.

Si consiglia l'utilizzo esclusivo di ricambi a marchio ALFA

ENTRA IN ALFA

Registra il tuo prodotto

Se sei qui, vuol dire che hai acquistato un prodotto Alfa e noi ti ringraziamo per questo. Scegliendo un nostro prodotto stai supportando la ricerca e la voglia di portare la buona e sana cucina alla fiamma nella vita di tutti.

Registra il tuo acquisto e potrai scaricare una raccolta di imperdibili consigli per utilizzare al meglio il tuo forno.

STEP 1

12345678901234



Identifica il numero seriale

STEP 2



Scansiona il QRcode
oppure digita il link sotto

STEP 3



inserisci le informazioni



REGISTRA IL PRODOTTO
www.alfaforni.com/registration.php

