

ALFA

MANUALE D'USO
forni per uso domestico



02	AVVERTENZE
05	GARANZIA
06	INSTALLAZIONE
08	COLLEGAMENTO GPL
10	COLLEGAMENTO METANO
12	CONVERSIONE GPL-METANO
14	ACCENSIONE MODELLO A LEGNA
18	ACCENSIONE MODELLO A GAS
20	MANUTENZIONE E CURA DEL PRODOTTO
22	PULIZIA MODELLI A LEGNA
23	PULIZIA MODELLI A GAS
24	SCARICO FUMI
26	UTILIZZO
32	SPECIFICHE TECHICHE <i>FORNI A LEGNA:</i> 32 - ONE 34 - CIAO 34 - 5 MINUTI 36 - 4 PIZZE 38 - ALLEGRO <i>FORNI A GAS:</i> 40 - ONE 42 - BRIO 42 - STONE OVEN 44 - DOLCEVITA
46	RISOLUZIONE ANOMALIE

AVVERTENZE GENERALI

CONSERVARE QUESTO MANUALE PER FUTURE CONSULTAZIONI
Ulteriori copie di questo manuale sono disponibili sul sito www.alfaforni.com

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.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento o di farne oggetto di gioco.

- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie dell'apparecchio.
- I forni pronti in acciaio inox Alfa, pur comprendendo del materiale isolante tra i due strati d'acciaio, potrebbero surriscaldarsi all'esterno.
- Assicurarsi che il forno sia posizionato distante da oggetti e materiali che possono essere danneggiati dal calore. Non posizionare materiali infiammabili nella zona del pavimento antistante il forno, proteggere con materiale ignifugo il pavimento se è costituito da materiale infiammabile.
- Non riporre materiale infiammabile nel primo ripiano sotto la camera del forno.
- Manovrare lo sportello impugnando il manico.
- Non toccare le superfici esterne e la canna fumaria durante l'uso.
- Non usare liquidi infiammabili vicino al forno.
- 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 usare fiamme libere vicino al forno.
- Nel caso di fiammate incontrollate, spostare il cibo lontano dalle fiamme fino al loro spegnimento.
- 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 lasciare incustodito l'apparecchio durante le cotture che possono liberare grassi od oli. I grassi e gli oli possono incendiarsi.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Durante l'uso, per i forni con base integrata, ricordare di bloccare le ruote coll'apposito freno.
- 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.

AVVERTENZE SICUREZZA

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE E UTILIZZARE IL PRODOTTO
Leggere l'intero manuale prima di procedere con l'installazione. La mancata osservanza di queste procedure potrebbe causare danni a cose e persone ed eventualmente morte. Contattare le autorità competenti in merito a eventuali restrizioni sull'installazione.

UNA DELLE MAGGIORI CAUSE DI INCENDIO RELATIVE AL FORNO E' DOVUTA AL MANCATO RISPETTO DELLE DISTANZE MINIME DA MATERIALI COMBUSTIBILI O DA ERRATA INSTALLAZIONE. È OLTREMODO IMPORTANTE CHE QUESTO FORNO SIA INSTALLATO IN ACCORDO CON QUESTE ISTRUZIONI.

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: 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.

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.

GARANZIA

In ottemperanza alle normative italiane ed europee i forni ALFA sono coperti dalla garanzia legale, a carico del rivenditore, di 24 mesi dalla data di acquisto. Trascorso il periodo di 24 mesi di garanzia ogni intervento di riparazione sarà a carico del consumatore.

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 SULLA TARGHETTA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO.

ALFA, in aggiunta, fornisce un servizio tecnico telefonico dal Lunedì al Venerdì dalle ore 8:00 alle ore 17:00.

Una buona manutenzione ed un uso corretto possono aiutare a prolungare la conservabilità del prodotto.

Si consiglia di riporre il forno al coperto nei mesi invernali per proteggerlo dagli agenti atmosferici. Altrimenti si consiglia di proteggere il forno con un telo impermeabile traspirante.

La garanzia NON viene applicata nelle seguenti opzioni:

- 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.
- Nel caso in cui non sia stata effettuata adeguata manutenzione. Danni al bruciatore dovuti a residui di cottura o all'utilizzo di altri combustibili non sono coperti dalla garanzia.
- Nel caso in cui il forno, per qualsiasi causa, sia stato alterato e non sia più nella condizione riscontrata alla consegna del prodotto.
- Nel caso in cui NON si sia usato il solo combustibile raccomandato. Non usare carbone liquido per barbecue, prodotti chimici o altro combustibile.
- Nel caso in cui il danno sia il risultato dell'uso di prodotti chimici all'interno o all'esterno del forno.
- Lo sportello non è in garanzia.
- Danni dovuti al superamento della temperatura indicata del pirometro in dotazione. Oltre i 450°/500°C (840°/1000° F).
- Nel caso in cui si utilizzino componenti non prodotte o consigliate da Alfa Forni.
- Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso del forno, inclusi graffi e differenze di colore.
- Nel caso in cui la targhetta venga rimossa, alterata o cancellata
- Le tavole non sono coperte da garanzia, i nostri forni vengono comunque corredati da una tavola sostitutiva, ulteriori ricambi possono essere acquistati su richiesta.

INSTALLAZIONE

ATTENZIONE

le pareti esterne del forno possono raggiungere temperature superiori ai 50°C (120°F) 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

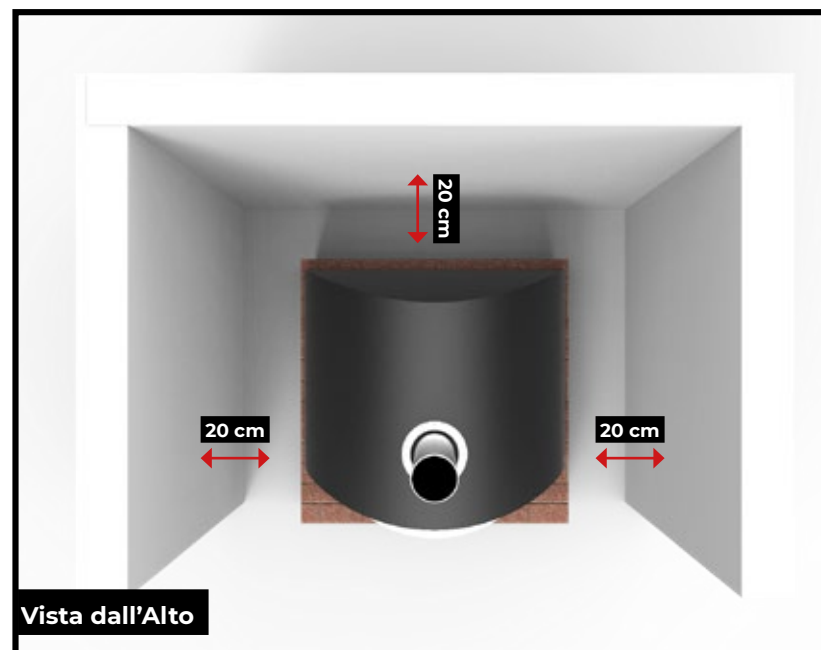
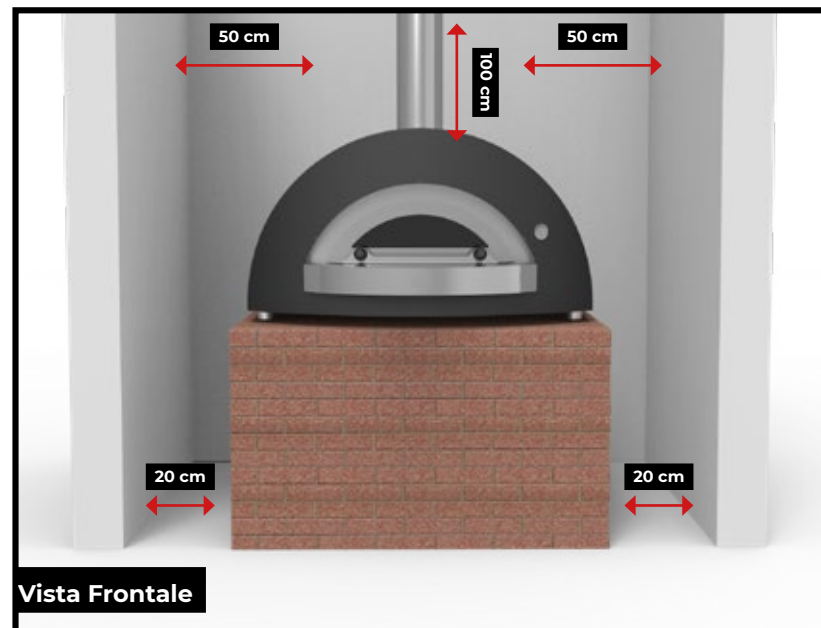
PER LA VOSTRA SICUREZZA

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 IN VERSIONE TOP VANNO POSIZIONATI SU TAVOLI 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 agevolare la movimentazione, è consigliato rimuovere le tavole poste all'interno della camera di combustione.



COLLEGAMENTO SOLO PER MODELLI GPL

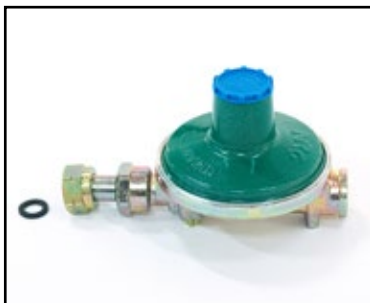
COLLEGARE LA BOMBOLA DI GPL

Collegare il tubo flessibile sul retro del prodotto

REGOLATORE DI PRESSIONE

(non fornito in dotazione):

- Portata: 10Kg/h
- Pressione di uscita:
 1. Gas G30 tra 28 e 30 mbar
 2. Gas G31 tra 30 e 37 mbar



TUBO FLESSIBILE (non fornito in dotazione):

- Diametro 1/2"
- Lunghezza 1,5 metri

BOMBOLA

- Si consiglia di utilizzare una bombola tra i 10kg e i 30kg

ATTENZIONE: Seguire questi consigli per l'utilizzo di una bombola a gas GPL.

- Utilizzare un regolatore di pressione adeguato (non fornito in dotazione) con funzionamento a G30/G31 di 28..30/37 mbar, e un tubo DN 12mm CE EN 14800
- Il GPL ha un peso superiore a quello dell'aria. Eventuali perdite di GPL potrebbero raccogliersi in basso evitandone la dispersione
- La bombola di GPL deve sempre essere installata, trasportata e riposta in posizione verticale. Maneggiare con attenzione e non lasciar cadere le bombole di GPL
- Assicurarsi che la bombola di gas sia posizionata in ambienti ventilati e che sia lontana da altri oggetti.
- Non tenere mai una bombola di gas di ricambio vicino al forno a gas
- Non lasciare né trasportare mai le bombole di GPL in luoghi in cui le temperature possono raggiungere i 50°C (120°F) (troppo calde da maneggiare. Ad esempio: non lasciare la bombola in auto in giornate molto calde).
- Trattare le bombole di GPL "vuote" con la stessa attenzione di quelle piene. Anche se nella bombola non c'è più liquido potrebbe sempre essere rimasto del gas in pressione. Chiudere sempre la valvola della bombola prima di scollegarla.
- Assicurarsi che la valvola della bombola di GPL o del regolatore sia chiusa. La sostituzione della bombola deve essere fatta lontano da fonti di calore e a forno spento
- È consigliabile sostituire il tubo del gas periodicamente, rispettando la scadenza indicata
- Utilizzare solo bombole GPL
- Non attorcigliare il tubo flessibile
- Prima di ogni utilizzo controllare che il tubo flessibile non presenti tacche, crepe, abrasioni o tagli. Se il tubo flessibile risulta in qualche modo danneggiato, non utilizzare il forno.
- Si raccomanda di collegare tutti gli allacciamenti del gas prima dell'utilizzo del forno.



1. Isolare con teflon l'attacco gas forno e evitare il connettore (A) di collegamento.



2. Avvitare il regolatore del gas nella valvola della bombola e, a mano, girare in verso antiorario il bullone. Aiutarsi con una chiave apposita per regolatore del gas per il perfetto serraggio e per evitare di danneggiare la guarnizione della valvola compromettendo la tenuta stagna.



3. Collegare il tubo flessibile con il regolatore di pressione.



4. Avvitare il tubo flessibile al forno e aiutarsi con una chiave apposita per il perfetto serraggio.

5. Si consiglia di applicare su tutti i punti di raccordo un po' di soluzione acqua e sapone. Aprire la valvola della bombola del gas, senza però accendere ancora l'apparecchio collegato. Controllare che non si formino bollicine nel punto in cui avete applicato la soluzione acqua e sapone, solo dopo potete accendere l'apparecchio.

Se si evidenziasse delle perdite, dovete sostituire adeguatamente l'elemento interessato.

6. Ruotare la bombola di GPL in modo che l'apertura della valvola sia rivolta verso la parte posteriore del forno



GUARDA IL VIDEO TUTORIAL

Scannerizza il qr code o digita alfafori.com/kit-gas.php

COLLEGAMENTO SOLO PER MODELLI METANO

ALIMENTAZIONE

- L'alimentazione del gas metano deve essere effettuata con **(A) tubo zincato Ø 1/2"** o **(B) tubo rame** equivalente, in corrispondenza del foro d'ingresso bruciatore. In alternativa utilizzare un **(C) tubo flessibile** di connessione tra forno e alimentazione a muro.
- Prevedere d'installare a monte in posizione adeguata il **(D) rubinetto di intercettazione** gas
- Collegare il tubo sul retro del prodotto

ATTENZIONE: Seguire questi consigli per l'utilizzo corretto del vostro forno.

- Si raccomanda di controllare tutti gli allacciamenti del gas prima dell'utilizzo del forno.
- Assicurarsi che il rubinetto di intercettazione gas sia chiuso nei momenti di inutilizzo e durante le fasi di pulizia e manutenzione.
- È consigliabile sostituire il tubo del gas ogni 2-3 anni.
- Non attorcigliare il tubo del gas.
- Prima di ogni utilizzo controllare che il tubo non presenti tacche, crepe, abrasioni o tagli. Se il tubo risulta in qualche modo danneggiato, non utilizzare il forno.



1. Isolare con teflon l'attacco gas forno e avvitare il connettore (A) di collegamento.



2. Consigliamo di installare un rubinetto di intercettazione tra l'alimentazione a muro e il tubo di connessione al forno



3. Collegare il tubo flessibile all'alimentazione a muro



4. Avvitare il tubo flessibile al forno e aiutarsi con una chiave apposita per il perfetto serraggio.

CONVERSIONE GPL - METANO

SOLO PER MODELLI A GAS

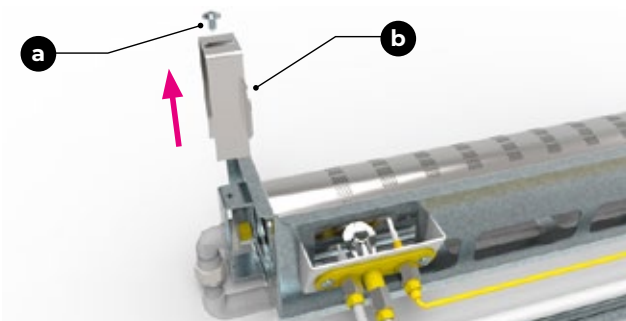
UTILIZZARE LA SOLA COMPONENTISTICA FORNITA DA ALFA

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.

**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.**

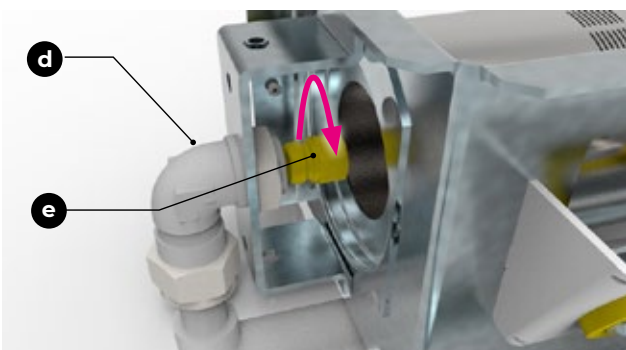
1 SMONTAGGIO BRUCIATORE

Smontare il kit gas attenendosi a quanto prescritto nelle istruzioni di montaggio.



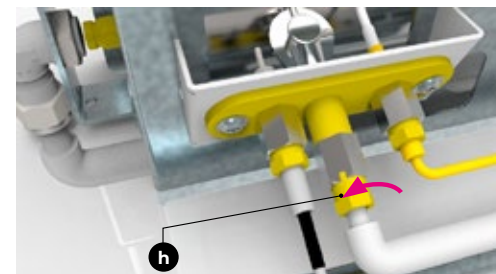
2 SOSTITUZIONE UGELLO PRIMARIO

Svitare la vite di fissaggio (a) e rimuovere la piastrina di copertura dell'ugello (b).
Svitare l'ugello primario (e) dal portaugello (d) utilizzando una chiave da 11 mm.
Sostituire l'ugello con il corrispondente fornito nel kit riavvitandolo al portaugello (d) senza serrare.
Durante tali operazioni occorre bloccare il portaugello (d) per evitarne la rotazione.



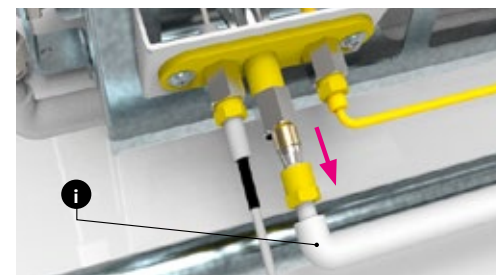
3.1 SOSTITUZIONE UGELLO PILOTA (solo in caso di manutenzione)

Svitare la vite di fissaggio (h) del tubo fiamma pilota.



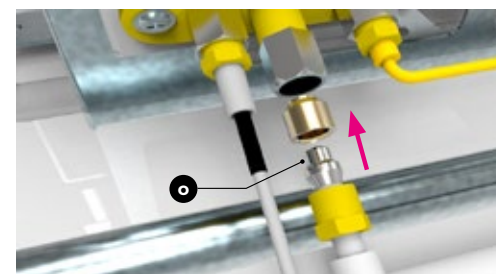
3.2

Estrarre il tubo (i) dalla sede.



3.3

Rimuovere l'ugello (l) pilota dal supporto conico (o) e sostituirlo col corrispondente fornito nel kit. Rimontare il tutto seguendo la procedura inversa.



Dopo aver effettuato la conversione applicare sul prodotto la nuova etichetta e accertarsi che il diametro dell'ugello corrisponda a quanto indicato sull'etichetta.

ACCENSIONE FORNO 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 bracci 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.

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.



SPEGNERE IL FUOCO

- Per spegnere il fuoco chiudere lo sportello del forno e attendere che si formi la cenere.
- Quando il fuoco è spento e il forno è completamente freddo (circa 60 minuti) è possibile rimuovere la cenere e spostarla in un contenitore di metallo resistente al fuoco.
- Non mettere mai carboni ardenti o ceneri sul terreno, sul patio o vicino a piante o alberi.

TIPOLOGIE DI LEGNA

- Usare legna di piccolo taglio e molto asciutta soprattutto per l'accensione.
- Ogni tipo di legna dona una fragranza ai cibi in modo diverso, per esempio se si usa legna di alberi da frutta si potrà donare ai cibi un aroma più gustoso. In modo simile, acero, noce e castagno andranno bene per altri cibi come la carne.
- Legna trattata, resinosa o avanzi di legna sono da escludere tassativamente
- La legna bagnata o leggermente umida potrà far scaturire scoppiettii che sono conseguenza dell'aumento del volume dell'acqua. Questo produrrà molto fumo e meno calore.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

- Non superare la temperatura limite di 450°/500°C (840°/1000° F)
- Non lasciare incustodito il forno quando la fiamma è accesa
- Per mantenere la temperatura è sufficiente inserire esigui quantitativi di legna di piccolo taglio ad intervalli regolari, l'uso di una quantità eccessiva di legna può provocare un pericoloso innalzamento della temperatura e una fuoriuscita di fiamme dalla bocca, con possibilità di danni a cose e persone.

ATTENZIONE

Seguire le istruzioni specifiche per ogni singolo modello, riportate su questo manuale da pagina 34 a pagina 41

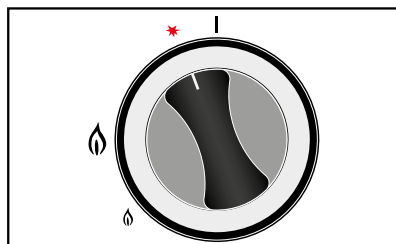
ACCENSIONE

SOLO PER MODELLI A GAS

ATTENZIONE: Prima di accendere il forno attenersi alle seguenti indicazioni.

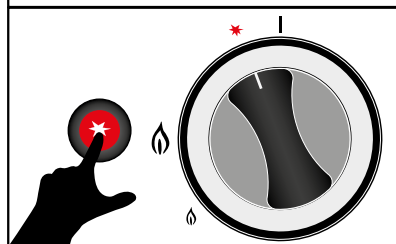
- Si raccomanda di controllare tutti gli allacci del gas prima dell'utilizzo del forno.
- Non chinarsi sul forno durante l'accensione del gas; tenersi con il viso ed il corpo ad una distanza non inferiore a 50 cm dalla bocca del forno.
- Al momento dell'accensione non deve esserci lo sportello
- La manopola di controllo del gas deve essere in posizione di zero

1. Per accendere la fiamma pilota occorre pigiare e ruotare la manopola sul simbolo della scintilla.

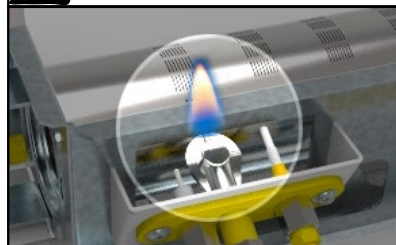


2. Mentre si tiene premuta la manopola del bruciatore, premere contemporaneamente il pulsante dell'accenditore per accendere la fiamma pilota.

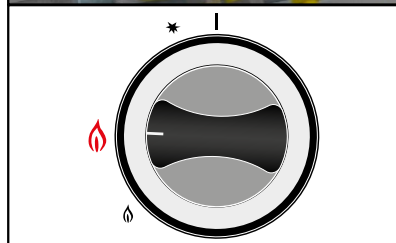
NOTA: L'accensione della fiamma pilota per la prima volta o dopo il suo raffreddamento potrebbe richiedere alcuni tentativi a causa dell'aria nella linea di alimentazione.



3. Una volta che la fiamma pilota è accesa vedrai una piccola fiamma. È quindi possibile rilasciare il pulsante di accensione MA sarà necessario MANTENERE la manopola del bruciatore premuta per qualche secondo. Ciò assicurerà che la termocoppia sia sufficientemente calda da consentire alla fiamma pilota di rimanere accesa.



4. 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.



ALTRI COMANDI

- Per spegnere la fiamma del bruciatore principale e lasciare acceso solo il pilota occorre posizionare la manopola sulla stella
- Per spegnere completamente il bruciatore principale e la fiamma pilota occorre posizionare la manopola alla posizione di zero
- Se la fiamma non si accende, rilasciare la manopola riportandola in "posizione di zero", attendere circa 3 minuti e ripetere la procedura di accensione. Nelle prime accensioni può essere necessario mantenere pigiata la manopola in posizione di accensione (Fig.1) per alcuni secondi al fine di far defluire il gas all'interno dei tubi.

PER LA VOSTRA SICUREZZA:

- **Non superare la temperatura limite di 450°/500°C (840°/1000° F)**
- **Non lasciare incustodito il forno quando la fiamma è accesa**
- **Non tenere mai acceso a massimo per troppo tempo**
- **In nessun caso si dovrà tentare di scollegare il tubo del gas o altri raccordi durante l'utilizzo del forno**
- **Non toccare le superfici esterne e la canna fumaria durante l'uso.**
- **In caso di fiamme libere contattare il servizio tecnico ALFA**

ATTENZIONE

Seguire le istruzioni specifiche per ogni singolo modello, riportate su questo manuale da pagina 42 a pagina 47

PULSANTE ELETTRONICO

SOLO PER MODELLI A GAS

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



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 304 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 304 all'esterno e 253 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 una migliore protezione delle parti in acciaio inossidabile, consigliamo l'uso di olio di vaselina (oppure olio d'oliva o per bambini come alternativa). 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 (rivolgeti 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.



MANUTENZIONE e PULIZIA

SOLO PER MODELLI A LEGNA

- Per una corretta manutenzione del forno, assicurarsi prima di accenderlo che la **canna fumaria** sia libera da qualsiasi oggetto e che la cenere della cottura precedente sia stata asportata.
- Quando il fuoco è spento ed il forno freddo, raccogliere la cenere della cottura precedente con una spazzola metallica e la paletta.
- Il forno si può utilizzare tutto l'anno; nei mesi invernali accendere il forno con un fuoco moderato per evitare shock termici dovuti all'umidità
- **Creosoto** - Formazione e necessità per la rimozione. Quando il legno viene bruciato lentamente, produce vapori organici che si combinano con l'umidità formando creosoto. I vapori di creosoto si condensano nella canna fumaria e si accumulano sulla superficie interna della canna fumaria.
- La **canna fumaria** del forno deve essere **ispezionata** almeno due volte l'anno per determinare la quantità di accumulo del creosoto. Quando il creosoto si è accumulato, dovrebbe essere rimosso per ridurre il rischio di incendio.
- Ogni anno togliere e **pulire la canna fumaria**; potrebbero annidarsi animali e/o cenere ed ostruire il regolare passaggio dei fumi.

MANUTENZIONE e PULIZIA

SOLO PER MODELLI A GAS

1. MANUTENZIONE.

Il bruciatore a gas deve essere pulito aspirando periodicamente in modo accurato i residui di cottura. Durante la pulizia di valvole e bruciatori, fare attenzione a non danneggiare il bruciatore. Non allargare i fori del bruciatore (le aperture dove esce il gas).

2. SMONTAGGIO DEL BRUCIATORE

Prima di procedere alla pulizia occorre estrarre il bruciatore dal forno eseguendo la seguente procedura:

- Estrarre la manopola anteriore **(A)**.
- Svitare la vite di fissaggio **(B)**.
- Togliere il carter di protezione **(C)** svitando le viti di fissaggio.
- Estrarre la scatola gas **(D)** fino a scoprire il collegamento dei cavi di accensione piezoelettrica **(F)**.
- Scollegare i due cavi di accensione piezoelettrica. Se necessario rimuovere il carter di protezione svitando la vite **(E)**, e rimuovere quindi il bruciatore
- Procedere alla pulizia
- Per rimontare il bruciatore basta eseguire la procedura in senso inverso

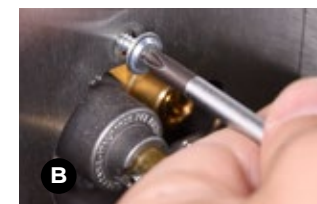
3. CONSERVARE IL FORNO

Se il forno a gas non viene utilizzato chiudere la valvola di alimentazione della bombola di gas.

Se il forno a gas viene riposto in un locale chiuso, scollegare l'alimentazione del gas. La bombola del gas deve essere lasciata all'esterno in una zona ben ventilata.

Nel caso in cui la bombola non venga rimossa dal forno a gas, riporre l'intero dispositivo e la bombola in una zona esterna ben ventilata.

Le bombole a gas devono essere riposte all'esterno in posizione ben ventilata e fuori dalla portata dei bambini. Le bombole non utilizzate non devono essere riposte in edifici, garage o altri luoghi chiusi.



SCARICO FUMI PER FORNI A LEGNA E A GAS

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, il tubo e il comignolo in acciaio inossidabile di alta qualità forniti da ALFA sono sufficienti.

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 50 °C (125 °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 impianti di scarico fumi in ambienti esterni dove il forno a legna è collocato sotto coperture, pergolati o terrazzi.

Se si attraversa un oggetto sopraelevato è necessario togliere la canna fumaria fornita e rivolgersi ad una azienda specializzata per ottenere i prodotti necessari ad esempio la canna fumaria coibentata.

Se per evitare un'ostruzione o cambiare la direzione della canna fumaria, è necessario un gomito, è possibile usarne fino a due (2) con angoli di non più di 30 gradi ma MAI assieme per formare un angolo pari a 60 gradi.



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 COLLEGARE DUE APPARECCHI ALLA STESSA CANNA FUMARIA.

UTILIZZO

- 1.1 Pizza napoletana

La cottura della pizza richiede una fiamma vivace e una temperatura elevata (platea e cielo). Usare piccoli pezzi di legna secca per accendere il fuoco e controllare la fiamma e la temperatura.



- 1.2 Grigliata

Per fare le grigliate, usare la brace per ottenere il gusto affumicato nel forno e meno fiamma per evitare un'eccessiva combustione. Usando pezzi di maggiore dimensione o la carbonella (non i bricchetti) si ottiene un maggior controllo della temperatura.



1.3 Cottura in teglia

I forni in acciaio inossidabile sono realizzati per un'accensione rapida e per mantenere a lungo la temperatura.



- 2.1 Gestione del fumo

Il fumo è un ospite gradito del barbecue tradizionale sia da un punto di vista spettacolare che gustativo ma occorre poterlo controllare perché non si trasformi in una seccatura.

1. Usare legna secca (quella umida brucia male e produce molto fumo).
2. Mantenere sempre la fiamma.
3. In caso di brace senza fiamma, aggiungere un pezzo di carta o usare uno starter e in seguito inserire un piccolo pezzo di legna, lasciando lo spazio necessario alla circolazione dell'aria.
4. Per evitare di far fumo, non usare lo sportello; più aria entra, meno fumo si ottiene.
5. Mettere il forno in una posizione tale che il fumo non penetri nell'area dedicata agli ospiti tenendo conto dell'azione del vento.

- 2.2 Per chi vuole il gusto affumicato

Per quelli che vogliono dare un sapore affumicato ai loro piatti suggeriamo di:

1. Chiudere lo sportello in presenza della fiamma.
2. Usare pezzi di legna grandi o carbonella.
3. Se la fiamma è troppo alta, ridurla per ottenere la brace e in seguito usare lo sportello o pezzi di legna di grande dimensione.

USARE LO SPORTELLO E DEI PICCOLI PEZZI DI LEGNA PER STABILIZZARE IL FORNO

- 3.1 Stabilizzare la temperatura

Il forno a legna è progettato per permettere all'utilizzatore di scegliere la temperatura più idonea in base a quello che vuole cucinare. Stabilizzare la temperatura è la maggiore sfida per l'utilizzatore: una sfida che potrà essere vinta con un po' di pratica. Ci sono tre elementi che aiutano a stabilizzare la temperatura.



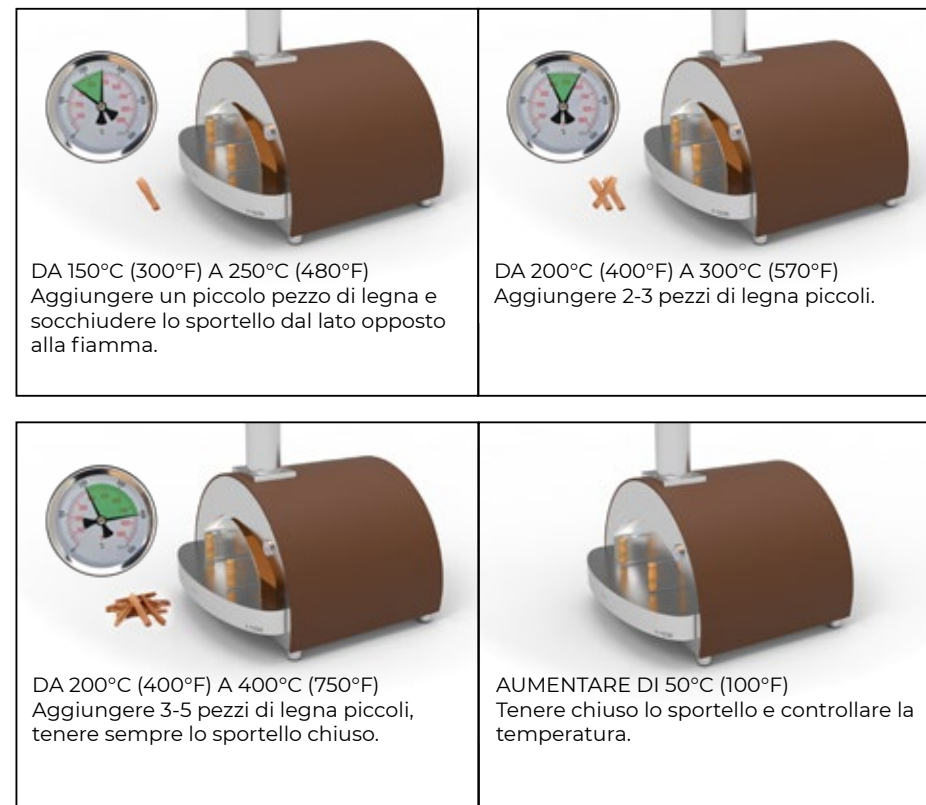
- 3.2 Raffreddare il forno

Il forno a legna può raggiungere facilmente temperature superiori ai 500°C (1000°F) ma non si può spegnere immediatamente (non usare acqua perché potrebbe danneggiare i mattoni refrattari del piano di cottura). Ecco tre consigli per raffreddare il forno:



- 3.3 Aumentare la temperatura

Il forno a legna può aumentare rapidamente la temperatura grazie alla sua cupola in acciaio inossidabile. È semplicissimo da fare.



INTENSITÀ DELLA FIAMMA, PIANO COTTURA E TEMPERATURA



- 4.1 Fiamma e piano di cottura per la pizza napoletana

Per cuocere la pizza napoletana serve una fiamma forte. Usare un termometro laser per misurare la temperatura del piano cottura. La temperatura dovrebbe essere sui 380-400°C (700-750°F). La fiamma deve essere molto vivace.



- 4.2 Fiamma per la focaccia e la pizza romana

La focaccia o la pizza romana cuociono a temperature inferiori rispetto alla pizza napoletana. Per raggiungere questa temperatura, è necessario che la fiamma sia vivace.



- 4.3 Pizza alta in teglia o Detroit-style

La pizza in teglia permette una farcitura importante e presenta una crosta più spessa. Raccomandiamo l'uso di teglie in ghisa o in acciaio inossidabile. La difficoltà in questo caso è cuocere bene la parte inferiore della pizza; un consiglio è quello di coprire la pizza con un foglio di alluminio vicino alla fiamma. Controllare la cottura dopo dieci minuti; se il fondo della pizza tende al bruno si può togliere il foglio di alluminio per cuocere la parte superiore.



- 4.4 Pagnotta.

Per cuocere una pagnotta di 1 kg (equivalente a 4 pizze) occorre produrre molta brace. Infornare la pagnotta quando si è raggiunta una temperatura di 200°C (400°F). Sugeriamo di chiudere lo sportello e controllare la temperatura ogni 5-10 minuti. Il forno dovrebbe arrivare a 160°C (325°F) in un'ora e cuocere perfettamente la pagnotta. Lasciare raffreddare il pane prima di tagliarlo.



Scopri il nuovo blog Alfa Forni, dedicato al mondo della pizza, della buona cucina e soprattutto della Buona Cottura!

www.alfaforni.com/it/blog-it/



SCAN ME

Voglia di qualcosa di sfizioso?

Qui troverete tante ricette su come cucinare con grill e forno a legna tutto quello che vi piace di più.

www.alfaforni.com/it/blog-it/ricette-al-forno/



SCAN ME

Quanto è prezioso un buon consiglio?

Ecco di seguito un utilissimo spazio dedicato a voi, con tutorial preziosi da seguire tutti d'un fiato.

www.alfaforni.com/it/blog-it/tutorial-forni/



SCAN ME

Impasto per la pizza

Alfa presenta la video ricetta per preparare un perfetto impasto per la pizza.

www.alfaforni.com/it/impasto-per-la-pizza/



SCAN ME

SCRIVICI

Un nostro referente ti contatterà appena possibile.

www.alfaforni.com/it/contattaci/



SCAN ME

FORNO ONE A LEGNA



Accensione

- Fai un piccolo cumulo di legna al centro del forno con legna di piccolo taglio e secca.
- Appena la legna ha preso bene, inserisci dei tronchetti di piccole dimensioni (max 3 cm di diametro)
- Poi sposta il fuoco dal lato opposto del pirometro e con la spazzola pulisci il piano cottura.
- Se vuoi accelerare il tempo di riscaldamento, socchiudi con lo sportello la bocca del forno per 5 minuti e attendi che le pietre refrattarie del piano cottura si scaldino in profondità.

Mantenimento della fiamma in esercizio

- Passati 30 minuti dall'accensione togli lo sportello.
- Adesso sei pronto per iniziare a cuocere le tue pizze!
- La pizza deve cuocere a fiamma viva mentre per il pane e i dolci utilizza solo la brace calda dopo aver preriscaldato bene il forno.
- Per utilizzare al meglio il forno rispetto alla ricetta che vuoi preparare visita il nostro sito alfaforni.com o acquista il nostro ricettario presso il tuo rivenditore di fiducia.

Spegnimento

- Per spegnere il forno chiudere lo sportello e attendere che si formi la cenere.
- Quando il forno è completamente spento si può togliere la cenere.
- Non mettere mai carboni ardenti o ceneri sul terreno, sul patio o vicino a piante o alberi.

SPECIFICHE TECNICHE

FORNO ONE A LEGNA

AVVERTENZE

- Nelle accensioni e quando inserisci un nuovo ciocco di legna si possono verificare piccole uscite di fumo dalla bocca, questo è normale ed è causato dallo shock dalla differenza termica.
- Non caricare MAI il forno One di troppa legna, bastano 3/4 ciocchi di legna di piccolo taglio per farlo scaldare e un ciocco di legna di piccolo taglio ogni 15 minuti per mantenere la temperatura in esercizio.
- Pulisci il forno solo dopo che si sia spento e solo dopo esserti assicurato che si sia raffreddato completamente.
- Non pulire il forno all'interno con agenti chimici o tossici. Consigliamo quindi di aspettare che si raffreddi, di levare la cenere rimasta e di pulire il piano con un panno umido (non bagnato).
- Nel caso in cui si sia depositata della fuliggine nella parte anteriore del forno ti consigliamo di aspettare che il forno si raffreddi completamente e di passare un panno imbevuto di acqua o di un prodotto specifico per la pulizia della superficie esterna del forno.
- NON superare mai la temperatura di più di 500°C (1000°F).
- Il piano cottura è formato da 4 tavole di spessore 3 cm, perciò dai tempo al mattone di scaldarsi fino in profondità. Questo permetterà in seguito un graduale rilascio di calore da parte del piano per una cottura impeccabile.
- Il tipo di legna e le dimensioni della legna sono elementi fondamentali per la riuscita di un fuoco ottimale, usa legna asciutta di faggio o di quercia di diametro mai superiore a 5 cm (non superare mai più di 3/4 ciocchi contemporaneamente).
- Utilizza sempre il paralegna in dotazione, questo ti permetterà di non caricare eccessivamente il forno di legna e ti aiuterà nella gestione del piano e del cibo in cottura.

ATTENZIONE

- In caso di vento non avvicinarti alla zona davanti la bocca del forno perché potrebbero verificarsi fuoriuscite di fiamme e fumo improvvise.
- Nel caso in cui dovessero uscire delle fiamme dalla bocca del forno a causa del vento o di un errato utilizzo (eccessiva legna o legna non idonea) chiudi immediatamente lo sportello e aspetta che la fiamma diminuisca.
- Se il forno è stato erroneamente caricato troppo di legna e quindi ha raggiunto delle temperature interne superiori a 500°C (1000°F), non toccare le superfici esterne del forno, non toccare la canna fumaria né il comignolo, né la parte anteriore del forno perché potrebbero raggiungere temperature non controllate. In ogni caso sconsigliamo assolutamente di toccare o avvicinare il viso al forno anche nel normale utilizzo.
- NON smontare mai il forno One, tale azione comprometterebbe in futuro l'utilizzo del forno. L'azienda Alfa Forni non è responsabile dei danni al forno o a persone causati a seguito di manomissioni.
- NON movimentare il forno quando è in funzione, aspetta che il forno si sia completamente raffreddato e poi solleva per spostarlo.
- L'annerimento nella parte frontale superiore del forno dopo l'utilizzo è una conseguenza normale causata dalla fuliggine che si crea con la combustione della legna, questo non compromette il futuro utilizzo del forno.

FORNO CIAO e 5MINUTI



Accensione

- Fai un piccolo cumulo di legna al centro del forno con legna di piccolo taglio e secca.
- Appena la legna ha preso bene, inserisci dei tronchetti di piccole dimensioni (max 5 cm di diametro)
- Poi sposta il fuoco dal lato opposto del pirometro e con la spazzola pulisci il piano cottura.
- Se vuoi accelerare il tempo di riscaldamento, socchiudi con lo sportello la bocca del forno per 10 minuti ed attendi che le pietre refrattarie del piano cottura si scaldino in profondità.

Mantenimento della fiamma in esercizio

- Passati 40 minuti dall'accensione togli lo sportello.
- Adesso sei pronto per iniziare a cuocere le tue pizze!
- La pizza deve cuocere a fiamma viva mentre per il pane e i dolci utilizza solo la brace calda dopo aver preriscaldato bene il forno.
- Per utilizzare al meglio il forno rispetto alla ricetta che vuoi preparare visita il nostro sito alfaforni.com o acquista il nostro ricettario presso il tuo rivenditore di fiducia.

Spegnimento

- Per spegnere il forno chiudere lo sportello e attendere che si formi la cenere.
- Quando il forno è completamente spento si può togliere la cenere.
- Non mettere mai carboni ardenti o ceneri sul terreno, sul patio o vicino a piante o alberi.

SPECIFICHE TECNICHE

FORNO CIAO e 5MINUTI

AVVERTENZE

- Nelle accensioni e quando inserisci un nuovo ciocco di legna si possono verificare piccole uscite di fumo dalla bocca, questo è normale ed è causato dallo shock termico.
- Non caricare MAI il forno CIAO e il forno 5 Minuti di troppa legna, bastano 3/4 ciocchi di legna di piccolo taglio per farlo scaldare e un ciocco di legna di media taglia ogni 10 minuti per mantenere la temperatura in esercizio assicurandoti che la fiamma avvolga gran parte della volta.
- Pulisci il forno solo dopo che si sia spento e solo dopo esserti assicurato che si sia raffreddato completamente.
- Non pulire il forno all'interno con agenti chimici o tossici. Consigliamo quindi di aspettare che si raffreddi, di levare la cenere rimasta e di pulire il piano con un panno umido (non bagnato).
- Nel caso in cui si sia depositata della fuliggine nella parte anteriore del forno ti consigliamo di aspettare che il forno si raffreddi completamente e di passare un panno imbevuto di acqua o di un prodotto specifico per la pulizia della superficie esterna del forno.
- NON superare mai la temperatura di più di 500 gradi.
- Il piano cottura è formato da tavole di spessore 3 cm, perciò dai tempo al mattone di scaldarsi fino in profondità. Questo permetterà in seguito un graduale rilascio di calore da parte del piano per una cottura impeccabile.
- Il tipo di legna e le dimensioni della legna sono elementi fondamentali per la riuscita di un fuoco ottimale, usa legna asciutta di faggio o di quercia di diametro non superiore a 7 cm (non superare mai più di 3/4 ciocchi contemporaneamente).

ATTENZIONE

- In caso di vento non avvicinarti alla zona davanti la bocca del forno perché potrebbero verificarsi fuoriuscite di fiamme e fumo improvvise.
- Nel caso in cui dovessero uscire delle fiamme dalla bocca del forno a causa del vento o di un errato utilizzo (eccessiva legna o legna non idonea) chiudi immediatamente lo sportello e aspetta che la fiamma diminuisca.
- Se il forno è stato erroneamente caricato troppo di legna e quindi ha raggiunto delle temperature interne superiori a 500 gradi, non toccare le superfici esterne del forno, non toccare la canna fumaria né il comignolo, né la parte anteriore del forno perché potrebbero raggiungere temperature non controllate. In ogni caso sconsigliamo assolutamente di toccare o avvicinare il viso al forno anche nel normale utilizzo.
- NON smontare mai il forno CIAO o il forno 5 Minuti, tale azione comprometterebbe in futuro l'utilizzo del forno.
- L'azienda Alfa Forni non è responsabile dei danni al forno o a persone causati a seguito di manomissioni.
- NON movimentare il forno quando è in funzione, aspetta che il forno si sia completamente raffreddato.
- L'annerimento nella parte frontale superiore del forno dopo l'utilizzo è una conseguenza normale causata dalla fuliggine che si crea con la combustione della legna, questo non compromette il futuro utilizzo del forno.

FORNO 4PIZZE A LEGNA



Accensione

- Fai un piccolo cumulo di legna al centro del forno con legna di piccolo taglio e secca.
- Appena la legna ha preso bene, inserisci dei tronchetti di piccole dimensioni (max 5 cm di diametro)
- Poi sposta il fuoco dal lato opposto del pirometro e con la spazzola pulisci il piano cottura.
- Se vuoi accelerare il tempo di riscaldamento, socchiudi con lo sportello la bocca del forno per 10 minuti a e attendi che le pietre refrattarie del piano cottura si scaldino in profondità.

Mantenimento della fiamma in esercizio

- Passati 40 minuti dall'accensione togli lo sportello.
- Adesso sei pronto per iniziare a cuocere le tue pizze!
- La pizza deve cuocere a fiamma viva mentre per il pane e i dolci utilizza solo la brace calda dopo aver preriscaldato bene il forno.
- Per utilizzare al meglio il forno rispetto alla ricetta che vuoi preparare visita il nostro sito alfaforni.com o acquista il nostro ricettario presso il tuo rivenditore di fiducia.

Spegnimento

- Per spegnere il forno chiudere lo sportello e attendere che si formi la cenere.
- Quando il forno è completamente spento si può togliere la cenere.
- Non mettere mai carboni ardenti o ceneri sul terreno, sul patio o vicino a piante o alberi.

SPECIFICHE TECNICHE

FORNO 4PIZZE A LEGNA

AVVERTENZE

- Nelle accensioni e quando inserisci un nuovo ciocco di legna si possono verificare piccole uscite di fumo dalla bocca, questo è normale ed è causato dallo shock termico.
- Non caricare MAI il forno 4 Pizze di troppa legna, bastano 3/4 ciocchi di legna di piccolo taglio per farlo scaldare e un ciocco di legna di media taglia ogni 10 minuti per mantenere la temperatura in esercizio assicurandoti che la fiamma avvolga gran parte della volta.
- Pulisci il forno solo dopo che si sia spento e solo dopo esserti assicurato che si sia raffreddato completamente.
- Non pulire il forno all'interno con agenti chimici o tossici. Consigliamo quindi di aspettare che si raffreddi, di levare la cenere rimasta e di pulire il piano con un panno umido (non bagnato).
- Nel caso in cui si sia depositata della fuliggine nella parte anteriore del forno ti consigliamo di aspettare che il forno si raffreddi completamente e di passare un panno imbevuto di acqua o di un prodotto specifico per la pulizia della superficie esterna del forno.
- NON superare mai la temperatura di più di 500°C (1000°F).
- Il piano cottura è formato da tavole di spessore 3 cm, perciò dai tempo al mattone di scaldarsi fino in profondità. Questo permetterà in seguito un graduale rilascio di calore da parte del piano per una cottura impeccabile.
- Il tipo di legna e le dimensioni della legna sono elementi fondamentali per la riuscita di un fuoco
- ottimale, usa legna asciutta di faggio o di quercia di diametro non superiore a 10 cm (non superare mai più di 3/4 ciocchi contemporaneamente).

ATTENZIONE

- In caso di vento non avvicinarti alla zona davanti la bocca del forno perché potrebbero verificarsi fuoriuscite di fiamme e fumo improvvise.
- Nel caso in cui dovessero uscire delle fiamme dalla bocca del forno a causa del vento o di un errato utilizzo (eccessiva legna o legna non idonea) chiudi immediatamente lo sportello e aspetta che la fiamma diminuisca.
- Se il forno è stato erroneamente caricato troppo di legna e quindi ha raggiunto delle temperature interne superiori a 500°C (1000°F), non toccare le superfici esterne del forno, non toccare la canna fumaria né il comignolo, né la parte anteriore del forno perché potrebbero raggiungere temperature non controllate. In ogni caso sconsigliamo assolutamente di toccare o avvicinare il viso al forno anche nel normale utilizzo.
- NON smontare mai il forno 4 Pizze, tale azione comprometterebbe in futuro l'utilizzo del forno.
- L'azienda Alfa Forni non è responsabile dei danni al forno o a persone causati a seguito di manomissioni.
- NON movimentare il forno quando è in funzione, aspetta che il forno si sia completamente raffreddato.
- L'annerimento nella parte frontale superiore del forno dopo l'utilizzo è una conseguenza normale causata dalla fuliggine che si crea con la combustione della legna, questo non compromette il futuro utilizzo del forno.

FORNO ALLEGRO A LEGNA



Accensione

- Fai un piccolo cumulo di legna al centro del forno con legna di piccolo taglio e secca.
- Appena la legna ha preso bene, inserisci dei tronchetti di piccole dimensioni (max 5 cm di diametro)
- Poi sposta il fuoco dal lato opposto del pirometro e con la spazzola pulisci il piano cottura.
- Se vuoi accelerare il tempo di riscaldamento, socchiudi con lo sportello la bocca del forno per 10 minuti e attendi che le pietre refrattarie del piano cottura si scaldino in profondità.

Mantenimento della fiamma in esercizio

- Passati 40 minuti dall'accensione togli lo sportello.
- Adesso sei pronto per iniziare a cuocere le tue pizze!
- La pizza deve cuocere a fiamma viva mentre per il pane e i dolci utilizza solo la brace calda dopo aver preriscaldato bene il forno.
- Per utilizzare al meglio il forno rispetto alla ricetta che vuoi preparare visita il nostro sito alfaforni.com o acquista il nostro ricettario presso il tuo rivenditore di fiducia.

Spegnimento

- Per spegnere il forno chiudere lo sportello e attendere che si formi la cenere.
- Quando il forno è completamente spento si può togliere la cenere.
- Non mettere mai carboni ardenti o ceneri sul terreno, sul patio o vicino a piante o alberi.

SPECIFICHE TECNICHE

FORNO ALLEGRO A LEGNA

AVVERTENZE

- Nelle accensioni e quando inserisci un nuovo ciocco di legna si possono verificare piccole uscite di fumo dalla bocca, questo è normale ed è causato dallo shock termico.
- Non caricare MAI il forno Allegro di troppa legna, bastano 3/4 ciocchi di legna di piccolo taglio per farlo scaldare e un ciocco di legna di media taglia ogni 10 minuti per mantenere la temperatura in esercizio assicurandoti che la fiamma sia sempre viva.
- Pulisci il forno solo dopo che si sia spento e solo dopo esserti assicurato che si sia raffreddato completamente.
- Non pulire il forno all'interno con agenti chimici o tossici. Consigliamo quindi di aspettare che si raffreddi, di levare la cenere rimasta e di pulire il piano con un panno umido (non bagnato).
- Nel caso in cui si sia depositata della fuliggine nella parte anteriore del forno ti consigliamo di aspettare che il forno si raffreddi completamente e di passare un panno imbevuto di acqua o di un prodotto specifico per la pulizia della superficie esterna del forno.
- NON superare mai la temperatura di più di 500°C (1000°F).
- Il piano cottura è formato da tavole di spessore 3 cm, perciò dai tempo al mattone di scaldarsi fino in profondità. Questo permetterà in seguito un graduale rilascio di calore da parte del piano per una cottura impeccabile.
- Il tipo di legna e le dimensioni della legna sono elementi fondamentali per la riuscita di un fuoco ottimale, usa legna asciutta di faggio o di quercia di diametro non superiore a 7/8 cm (non superare mai più di 3/4 ciocchi contemporaneamente).

ATTENZIONE

- In caso di vento non avvicinarti alla zona davanti la bocca del forno perché potrebbero verificarsi fuoriuscite di fiamme e fumo improvvise.
- Nel caso in cui dovessero uscire delle fiamme dalla bocca del forno a causa del vento o di un errato utilizzo (eccessiva legna o legna non idonea) chiudi immediatamente lo sportello e aspetta che la fiamma diminuisca.
- Se il forno è stato erroneamente caricato troppo di legna e quindi ha raggiunto delle temperature interne superiori a 500°C (1000°F), non toccare le superfici esterne del forno, non toccare la canna fumaria né il comignolo, né la parte anteriore del forno perché potrebbero raggiungere temperature non controllate. In ogni caso sconsigliamo assolutamente di toccare o avvicinare il viso al forno anche nel normale utilizzo.
- NON smontare mai il forno Allegro, tale azione comprometterebbe in futuro l'utilizzo del forno.
- L'azienda Alfa Forni non è responsabile dei danni al forno o a persone causati a seguito di manomissioni.
- NON movimentare il forno quando è in funzione, aspetta che il forno si sia completamente raffreddato.
- L'annerimento nella parte frontale superiore del forno dopo l'utilizzo è una conseguenza normale causata dalla fuliggine che si crea con la combustione della legna, questo non compromette il futuro utilizzo del forno.

FORNO ONE A GAS



Accensione

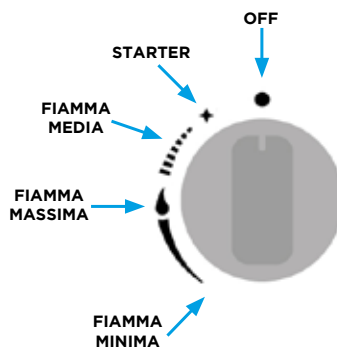
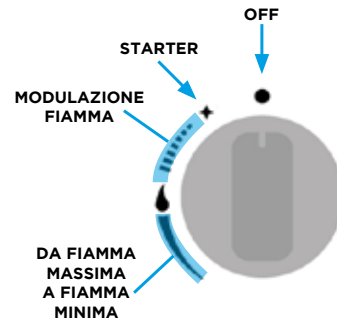
- Gira la manopola verso sinistra, poi tienila premuta attendendo qualche secondo (questa operazione consente l'arrivo del gas al rubinetto).
- Premi il pulsante di accensione per un paio di secondi e attendi che la fiamma pilota si scaldi tenendo sempre la manopola premuta verso il forno. Gira la manopola in senso antiorario a fiamma massima.
- Chiudi lo sportello e attendi 30 minuti (massimo 40 minuti) che le pietre refrattarie del piano cottura si scaldino.

Mantenimento della fiamma in esercizio

- Passati 30 minuti (massimo 40 minuti) apri lo sportello.
- Adesso sei pronto per iniziare a cuocere le tue pizze!
- Regola la fiamma in base al tipo di cottura che stai facendo, per la pizza avrai bisogno di una fiamma medio/alta, mentre per il pane e i dolci potrai abbassarla al minimo.

Spegnimento

- Quando hai terminato le cotture, gira la manopola verso destra per spegnere il forno. Controlla che la fiamma principale e la fiamma pilota siano spente.



SPECIFICHE TECNICHE

FORNO ONE A GAS

AVVERTENZE

- Non mandare MAI il forno One a gas a più di 450°C (840°F), riscaldare il forno alla massima potenza per un massimo di 40 minuti a sportello chiuso, poi aprire lo sportello e iniziare a cucinare.
- Pulisci il forno solo dopo esserti assicurato che si sia raffreddato completamente.
- Non pulire il forno all'interno con agenti chimici o tossici. Consigliamo quindi di aspettare che si raffreddi e di pulire il piano con un panno umido (non bagnato).
- Nel caso in cui si siano annerite alcune parti esterne del forno ti consigliamo di aspettare che il forno si raffreddi completamente e di passare un pezza imbevuta di acqua o un prodotto specifico per la pulizia della superficie esterna del forno.
- Per non stressare il forno, NON superare mai la temperatura indicata del pirometro in dotazione di più di 450°/500°C (840°/1000°F).
- Il forno Alfa si pulisce da solo grazie alla pirolisi (consultare il manuale d'uso).

ATTENZIONE

- Se il forno è stato erroneamente acceso a fiamma massima a sportello chiuso oltre il tempo indicato dall'azienda produttrice e quindi ha raggiunto delle temperature interne superiori a 450°C (840°F), non toccare le superfici esterne del forno, non toccare la canna fumaria né il comignolo, né la parte anteriore del forno perché potrebbero raggiungere temperature non controllate. In ogni caso sconsigliamo assolutamente di toccare o avvicinare il viso al forno anche nel normale utilizzo.
- NON smontare mai il forno ONE a gas, tale azione comprometterebbe in futuro l'utilizzo del forno. L'azienda Alfa Forni non è responsabile dei danni al forno o a persone causati a seguito di manomissioni.
- NON movimentare il forno quando è in funzione, aspetta che il forno si sia completamente raffreddato e poi solleva per spostarlo.
- L'annerimento delle parti esterne del forno dopo l'utilizzo è una conseguenza normale causata dalla combustione del gas, questo non compromette il futuro utilizzo del forno.
- Per la sostituzione del pezzo il cavo non deve mai essere sfilato per intero dal suo alloggiamento, quindi scollegare il cavo ed estrarlo dalla parte posteriore del pezzo, sostituire il pezzo e poi collegare di nuovo il cavo.
- Per la pulizia e/o sostituzione del bruciatore il cavo non deve mai essere sfilato per intero dal suo alloggiamento, ma deve essere sfilato dalla candeletta del gruppo pilota e poi ricollegato.
- Se invece dobbiamo sostituire il cavo elettrico, scollegare il cavo dal pezzo e dal gruppo pilota, prima di sfilare il cavo per la sostituzione utilizzare un cordino "pilota" da agganciare con del nastro ad un capo; questo permetterà di sfilare il vecchio non perdendo la "via" del cavo, e di sostituirlo con il nuovo senza problemi.
- CONSULTARE SEMPRE IL MANUALE D'USO!

FORNO BRIO E STONE OVEN A GAS



Accensione

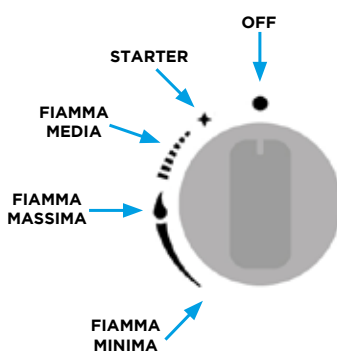
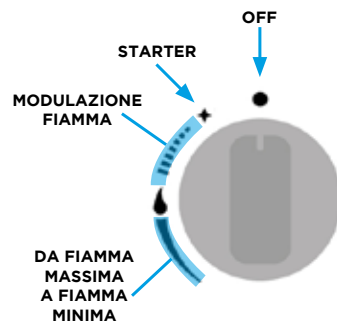
- Gira la manopola verso sinistra, poi tienila premuta attendendo qualche secondo (questa operazione consente l'arrivo del gas al rubinetto).
- Premi il pulsante di accensione per un paio di secondi e attendi che la fiamma pilota si scaldi tenendo sempre la manopola premuta verso il forno. Gira la manopola in senso antiorario a fiamma massima.
- Chiudi lo sportello a attendi 40/50 minuti che le pietre refrattarie del piano cottura si scaldino.

Mantenimento della fiamma in esercizio

- Passati 40/50 minuti apri lo sportello.
- Adesso sei pronto per iniziare a cuocere le tue pizze!
- Per un maggiore riscaldamento del piano cottura, tieni lo sportello chiuso un paio di minuti subito dopo aver infornato, questo permetterà al piano di riprendere velocemente la temperatura persa con la precedente infornata.

Spegnimento

- Quando hai terminato le cotture, gira la manopola verso destra per spegnere il forno. Controlla che la fiamma principale e la fiamma pilota siano spente.



SPECIFICHE TECNICHE FORNO BRIO E STONE OVEN A GAS

AVVERTENZE

- Non mandare MAI il forno BRIO e STONE OVEN a più di 450°C (840°F), riscaldare il forno alla massima potenza per un massimo di 50 minuti a sportello chiuso, poi aprire lo sportello e iniziare a cuocere le pizze.
- Pulisci il forno solo dopo esserti assicurato che si sia raffreddato completamente.
- Non pulire il forno all'interno con agenti chimici o tossici. Consigliamo quindi di aspettare che si raffreddi e di pulire il piano con un panno umido (non bagnato).
- Nel caso in cui si siano annerite alcune parti esterne del forno ti consigliamo di aspettare che il forno si raffreddi completamente e di passare un pezza imbevuta di acqua o un prodotto specifico per la pulizia della superficie esterna del forno.
- Per non stressare il forno, NON superare mai la temperatura indicata del pirometro in dotazione di più di 450°/500°C (840°/1000°F).
- Il forno Alfa si pulisce da solo grazie alla pirolisi (consultare il manuale d'uso).

ATTENZIONE

- Se il forno è stato erroneamente acceso a fiamma massima a sportello chiuso oltre il tempo indicato dall'azienda produttrice e quindi ha raggiunto delle temperature interne superiori a 450°C (840°F), non toccare le superfici esterne del forno, non toccare la canna fumaria né il comignolo, né la parte anteriore del forno perché potrebbero raggiungere temperature non controllate. In ogni caso sconsigliamo assolutamente di toccare o avvicinare il viso al forno anche nel normale utilizzo.
- NON smontare mai il forno BRIO e STONE OVEN, tale azione comprometterebbe in futuro l'utilizzo del forno. L'azienda Alfa Forni non è responsabile dei danni al forno o a persone causati a seguito di manomissioni.
- NON movimentare il forno quando è in funzione, aspetta che il forno si sia completamente raffreddato e poi solleva per spostarlo.
- L'annerimento delle parti esterne del forno dopo l'utilizzo è una conseguenza normale causata dalla combustione del gas, questo non compromette il futuro utilizzo del forno.
- Per la sostituzione del piezo il cavo non deve mai essere sfilato per intero dal suo alloggiamento, quindi scollegare il cavo ed estrarlo dalla parte posteriore del piezo, sostituire il piezo e poi collegare di nuovo il cavo.
- Per la pulizia e/o sostituzione del bruciatore il cavo non deve mai essere sfilato per intero dal suo alloggiamento, ma deve essere sfilato dalla candeletta del gruppo pilota e poi ricollegato.
- Se invece dobbiamo sostituire il cavo elettrico, scollegare il cavo dal piezo e dal gruppo pilota, prima di sfilare il cavo per la sostituzione utilizzare un cordino "pilota" da agganciare con del nastro ad un capo; questo permetterà di sfilare il vecchio non perdendo la "via" del cavo, e di sostituirlo con il nuovo senza problemi.
- CONSULTARE SEMPRE IL MANUALE D'USO!

FORNO DOLCE VITA A GAS



Accensione

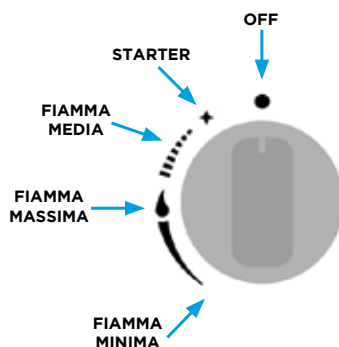
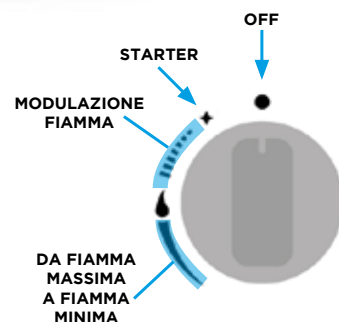
- Gira la manopola verso sinistra, poi tienila premuta attendendo qualche secondo (questa operazione consente l'arrivo del gas al rubinetto).
- Premi il pulsante di accensione per un paio di secondi e attendi che la fiamma pilota si scaldi tenendo sempre la manopola premuta verso il forno. Gira la manopola in senso antiorario a fiamma massima.
- Chiudi lo sportello e attendi 40 minuti che le pietre refrattarie del piano cottura si scaldino.

Mantenimento della fiamma in esercizio

- Passati 40 minuti apri lo sportello.
- Adesso sei pronto per iniziare a cuocere le tue pizze!
- Per un maggiore riscaldamento del piano cottura, tieni lo sportello chiuso un paio di minuti subito dopo aver infornato, questo permetterà al piano di riprendere velocemente la temperatura persa con la precedente infornata.

Spegnimento

- Quando hai terminato le cotture, gira la manopola verso destra per spegnere il forno. Controlla che la fiamma principale e la fiamma pilota siano spente.



SPECIFICHE TECNICHE

FORNO DOLCE VITA A GAS

AVVERTENZE

- Non mandare MAI il forno DolceVita a più di 450°C (840°F), riscaldare il forno alla massima potenza per un massimo di 40/50 minuti a sportello chiuso, poi aprire lo sportello, posizionare la manopola a fiamma media e iniziare a cuocere le pizze.
- Pulisci il forno solo dopo esserti assicurato che si sia raffreddato completamente.
- Non pulire il forno all'interno con agenti chimici o tossici. Consigliamo quindi di aspettare che si raffreddi e di pulire il piano con un panno umido (non bagnato).
- Nel caso in cui si siano annerite alcune parti esterne del forno ti consigliamo di aspettare che il forno si raffreddi completamente e di passare un pezza imbevuta di acqua o un prodotto specifico per la pulizia della superficie esterna del forno.
- NON superare mai la temperatura di più di 450°C (840°F).
- Il forno Alfa si pulisce da solo grazie alla pirolisi (consultare il manuale d'uso).

ATTENZIONE

- Se il forno è stato erroneamente acceso a fiamma massima a sportello chiuso oltre il tempo indicato dall'azienda produttrice e quindi ha raggiunto delle temperature interne superiori a 450°C (840°F), non toccare le superfici esterne del forno, non toccare la canna fumaria né il comignolo, né la parte anteriore del forno perché potrebbero raggiungere temperature non controllate. In ogni caso sconsigliamo assolutamente di toccare o avvicinare il viso al forno anche nel normale utilizzo.
- NON smontare mai il forno Dolce Vita, tale azione comprometterebbe in futuro l'utilizzo del forno. L'azienda Alfa Forni non è responsabile dei danni al forno o a persone causati a seguito di manomissioni.
- NON movimentare il forno quando è in funzione, aspetta che il forno si sia completamente raffreddato e poi sollevalo per spostarlo.
- L'annerimento delle parti esterne del forno dopo l'utilizzo è una conseguenza normale causata dalla combustione del gas, questo non compromette il futuro utilizzo del forno.
- CONSULTARE SEMPRE IL MANUALE D'USO!

RISOLUZIONE ANOMALIE

SOLO PER MODELLI A LEGNA

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 infiltri 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.
IL FORNO NON CUOCE COME VOI DESIDERATE	<ul style="list-style-type: none">- Assicuratevi che il forno sia alla temperatura giusta.- Assicuratevi che il forno mantenga la temperatura scelta per tutta la durata della cottura; usate lo sportello come regolatore di potenza: aprire e chiudere per determinare l'aumento o l'abbassamento della temperatura.

RISOLUZIONE ANOMALIE

SOLO PER MODELLI A GAS

IL FORNO SI RAFFREDDA VELOCEMENTE	<ul style="list-style-type: none">- Verificare che nel forno non si infiltri 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.- Verificare che il bruciatore sia funzionante e chiudere quindi lo sportello.
IL FORNO NON CUOCE COME VOI DESIDERATE	<ul style="list-style-type: none">- Assicuratevi che il forno sia alla temperatura giusta.- Fare fuoco per circa 10 minuti con fiamma alta- Assicuratevi che il forno mantenga la temperatura scelta per tutta la durata della cottura; usate lo sportello come regolatore di potenza oltre al regolatore di fiamma: aprire e chiudere per determinare l'aumento o l'abbassamento della temperatura.
GLI UGELLI SI OSTRUISCONO	<ul style="list-style-type: none">- contattare un manutentore esperto
LA FIAMMA NON SI ACCENDE	<ul style="list-style-type: none">- Controllare che la termocoppia sia integra e funzionante.- Verificare che la termocoppia sia montata vicino alla pilota.- Verificare pressione corretta gas.- Assicursi di aver montato il corretto regolatore di pressione.

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

Alfa non risponde per venature, crepe, cavillature del piano, perché caratteristica intrinseca di tale materiale.

Per contatti e assistenza contattare il customer care alla mail info@alfaforni.com o il numero verde 800.77.77.30

