



Limited Edition

GEBRUIKSAANWIJZING

SNELSTARTGIDS



I colori d'Italia

MELD U AAN BIJ ALFA

Registreer uw product

Als u hier bent, betekent dit dat u een Alfa product hebt gekocht en we willen u hiervoor bedanken. Door voor ons product te kiezen, ondersteunt u de zoektocht en wens om goed en gezond koken in ieders leven te brengen

Registreer uw aankoop en u kunt het volgende downloaden een reeks tips om uw oven op de beste manier te gebruiken.

STAP 1

12345678901234



**Identificeert het
serienummer**

STAP 2



Scan de QR-code
of voer de onderstaande

STAP 3



Voer uw gegevens in



REGISTREER UW PRODUCT

www.alfaforni.com/registration.php

GEBRUIKSAANWIJZING

Download de volledige gebruiksaanwijzing



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 digitare 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.



Alfa Forni neemt deel aan het SAVE THE PLANET initiatief; daarom is de handleiding alleen in het Engels geprint. Om de andere talen te downloaden, scant u de QR-code of klikt u op de onderstaande link.



DOWNLOAD USER MANUAL

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

MILANO



ROMA



FIRENZE



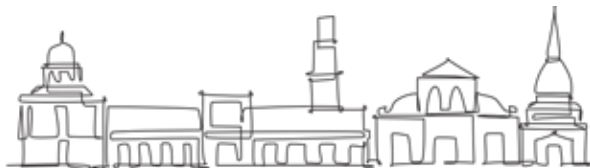
NAPOLI



PALERMO



TORINO



VENEZIA





Index

02	WAARSCHUWINGEN
04	UITPAKKEN EN MONTEREN
06	POSITIONEREN
08	GIDS VOOR ROOKAFVOER
12	DE OVEN AANSTEKEN - HOUT
14	DE OVEN AANSTEKEN - GAS
18	OMZETTING VAN LPG NAAR NG
22	VERZORGING EN ONDERHOUD
24	PROBLEMEN OPLOSSEN
26	GARANTIE

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

WAARSCHUWING: een foutieve installatie, afstelling, wijziging of verkeerd onderhoud kan materiële schade, letsel of de dood tot gevolg hebben. Lees grondig de installatie-, gebruiks- en onderhoudsinstructies voordat u deze apparatuur installeert of onderhoudt.

LEES DE VOLGENDE INFORMATIE VOOR EEN JUISTE INSTALLATIE EN OPTIMALE PRESTATIES

VAN DE OVEN.

- Het identificatieplaatje met technische gegevens, lotnummer en merknaam is zichtbaar aangebracht op het apparaat. Verwijder het plaatje niet
- Verwijder de beschermfolie voordat u het apparaat in gebruik neemt. Om dit te vergemakkelijken, warme lucht gebruiken (bv. een haardroger)
- **Gebruik nooit stalen sponzen of scherpe schrapers, deze kunnen de oppervlakken beschadigen. Gebruik gewone niet-schurende producten. Gebruik indien nodig houten of plastic gereedschap. Spoel grondig af en droog met een zachte doek of microvezeldoek.**
- Gebruik geen borden of recipiënten van plastic materiaal. De hoge temperaturen in de oven kunnen het plastic doen smelten en het apparaat beschadigen.
- Gebruik gereedschap dat bestand is tegen hoge temperaturen.
- Plaats de oven op een vlak en horizontaal oppervlak.
- **Door de temperatuur kan de kleur van de oppervlakken na verloop van tijd veranderen.**
- Verf de oven niet en breng er geen voorwerpen op aan.
- Het product moet zo worden geïnstalleerd dat het gemakkelijk bereikbaar is voor een reinigingsbeurt.
- Bewaar, gebruik of plaats nooit ontvlambare vloeistoffen of voorwerpen in of bij de oven.
- Alfa roestvrijstalen kant-en-klare ovens kunnen heet worden aan de buitenkant, zelfs met een laag hoogwaardige isolatie
- Verwijder de oven deur altijd d.m.v. De handgreep en gebruik handschoenen als deze heet is.
- Raak de oppervlakken van de schoorsteen niet aan tijdens het gebruik.
- Houd elektrische bedrading en brandstofleidingen uit de buurt van hete oppervlakken.
- Gebruik de oven niet als hij niet goed werkt of als u een storing in de werking vermoedt.
- Verplaats de oven niet tijdens gebruik of als hij heet is.
- Leun niet op de oven en zet er geen voorwerpen op; dit kan de stabiliteit in gevaar brengen.
- Doof het vuur nooit met water.
- Als er een vetbrand ontstaat, schakelt u het gas uit en laat u de deur gesloten totdat het vuur is gedoofd.
- Draag hittebestendige ovenwanten wanneer u de oven gebruikt.
- De onderdelen die door de fabrikant zijn afgedicht, mogen niet worden gewijzigd door de gebruiker.
- Verstopt de openingen en gleuven voor ventilatie en warmteafvoer niet.
- Als u houtskool gebruikt, gebruik dan alleen natuurlijke houtskool van hoge kwaliteit. Gebruik geen briketten, lavasteen, vloeibare brandstoffen, brandversnellers of andere middelen die niet uitdrukkelijk zijn aangegeven.
- Hef de oven niet van de sokkel
- De afmetingen van de vuurvaste kookvloer kunnen enkele millimeters afwijken, deze tolerantie is te wijten aan het ambachtelijke aspect van het product.



LEES ALTIJD DE VOLLEDIGE GEBRUIKSAANWIJZING.
Extra exemplaren van de handleiding op de website www.alfaforni.com

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

LEES ALLE INSTRUCTIES VOORDAT U DIT PRODUCT INSTALLEERT EN GEBRUIKT

Niet installeren waar dit verboden is. Raak nooit de metalen deur of het rookkanaal aantijdens het gebruik, want ze zijn niet geïsoleerd en worden zeer warm tijdens het gebruik.

VOOR UW VEILIGHEID: Bewaar of gebruik geen benzine of andere ontvlambare dampen of vloeistoffen in de buurt van dit of enig ander apparaat. Houd ook altijd de ruimte onder en rond dit apparaat vrij van brandbare materialen.

WAARSCHUWING: Gebruik houtgestookte ovens niet in een afgesloten ruimte, tenzij deze goed geventileerd is en voldoet aan alle plaatselijke bouwvoorschriften en



GEBRUIK NOOIT TE VEEL HOUT DAAR HIERDOOR VLAMMEN UIT DE SCHOORSTEENKAP KUNNEN KOMEN. DIT KAN MATERIËLE SCHADE, LETSEL OF DE DOOD VEROORZAKEN EN DE GARANTIE ONGELDIG MAKEN.

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

ALLEEN VOOR GASOVENS

GASLEKKEN KUNNEN BRAND OF EEN EXPLOSIE VEROORZAKEN EN ERNSTIG PERSOONLIJK LETSEL, DE DOOD, OF MATERIËLE SCHADE VEROORZAKEN.

ALS U GAS RUIKT:

1. Zet het gas uit.
2. Doof het vuur of de vlammen.
3. Open de deur van de oven.
4. Raadpleeg een erkend gasbedrijf

AANDACHT! De gasoven kan worden omgebouwd van LPG naar aardgas en omgekeerd met behulp van de Alfa Ovens ombouwkit. Volg de bijgeleverde instructies of neem contact op met een erkend gasbedrijf.

WAARSCHUWING: Sluit de gastoevoerkraan als de gasoven niet wordt gebruikt.

WAARSCHUWING: Bewaar geen ongebruikte gasflessen in de buurt van de oven.

UITPAKKEN EN MONTEREN

1 - Verwijder de ovenverpakking.

Verwijder eenvoudig de metalen clips (A) en til de bovenste dop (C) eraf.



2 - Leeg de verbrandingskamer

door de ovenonderdelen en documentatie eruit te halen.



3 - Verwijder de

laserbeschermfolie van alle roestvrijstalen onderdelen, zoals: sokkel, deur, rookkanaal en schoorsteen.

Gebruik een haardroger om de procedure te versnellen en de laserfilm gemakkelijker te verwijderen.



4 - Monteer de vier poten.

Monteer de poten door ze onderaan de oven in de zittingen vast te draaien.



5 - Plaats de meegeleverde batterij in de ontsteker.

Schroef de ontstekingsknop los, plaats de batterij (E) en schroef vervolgens de ontstekingsknop weer vast. Als u nu op de knop drukt, ziet en hoort u een klein vonkje.

- Controleer de aangegeven polariteit.
- Batterijtype: AA meegeleverd



6 - Installeer het rookkanaal en de schoorsteen.

Plaats het rookkanaal (F) in de behuizing (flens) en plaats vervolgens de schoorsteen (G).



7 - Monteer de deur.

Het is voldoende om de zwarte duroplast handgreep vast te schroeven met de bijpassende bout die in de verpakking zit.



Wanneer u de oven voor de eerste keer uit de doos haalt, kunt u als gevolg van de verzending, rood vuurvast poeder op de bakvloer aantreffen.

Als dit het geval is, moet u het poeder eraf borstelen. We raden ook aan om 2 of 3 pizzadeegbollen te bakken en weg te gooien om er zeker van te zijn dat u het vuurvaste poeder hebt verwijderd voordat u uw eerste pizza bakt en eet prima pizza.

Als u de oven voor de eerste keer gebruikt of na een lange periode van inactiviteit, adviseren wij om de oven 30 minuten langer voor te verwarmen zodat het vocht kan verdampen, dat tijdens het transport of na een lange periode van inactiviteit door de vuurvaste stenen is opgenomen.

POSITIONEREN

AANDACHT

De buitenzijden van de oven kunnen temperaturen boven 80°C (176°F) bereiken. Brandbare materialen mogen zich niet binnen een straal van 1 meter van de oven bevinden.

LET OP: De buitenzijden van de oven kunnen temperaturen boven 80°C (176°F) bereiken. Brandbare materialen mogen zich niet binnen een straal van 1 meter van de oven bevinden.

LET OP:

Plaats de oven uit de buurt van wind of sterke luchtstromen.

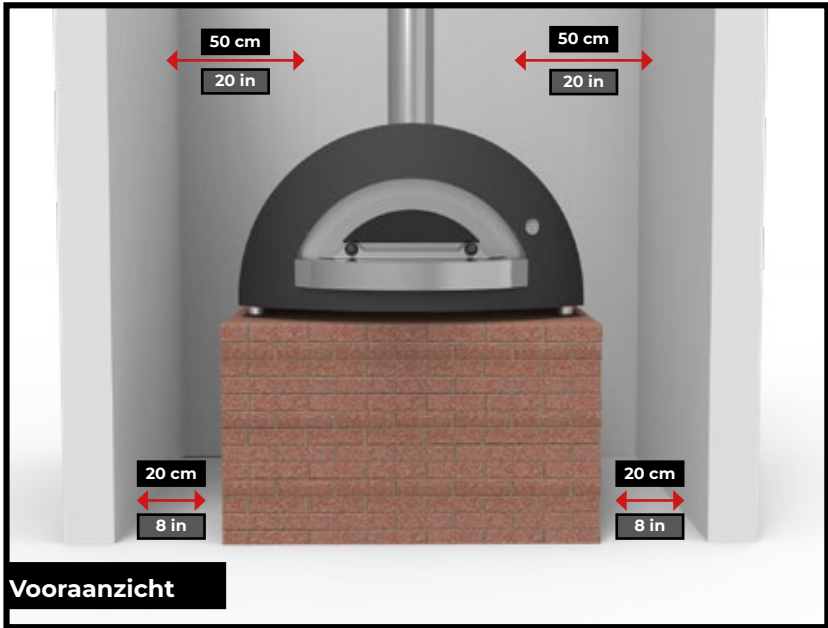
VOOR UW VEILIGHEID:

Plaats de oven op een vlak en stabiel oppervlak. Onwillekeurige bewegingen tijdens het gebruik kunnen leiden tot persoonlijk letsel en materiële schade.

LET OP: Plaats de oven op een minimumafstand van 20 cm van de muur of andere apparatuur. Vergroot de minimumafstand tot 50 cm rond het rookkanaal en 1m van de bovenkant van de oven.

DE OVEN MOET WORDEN GEPLAATST OP TAFELS, ONDERSTELLEN OF OF ANDERE VUURVASTE OPPERVLAKKEN MET VOLDOENDE DRAAGVERMOGEN (raadpleeg voor het gewicht het gegevensblad van het product dat bij de gebruiksaanwijzing is gevoegd), **AANPASSEN VAN DE STELPOTEN VOOR DE STABILITEIT VAN DE OVEN.**

Raadpleeg de volgende pagina voor installatie onder een afdak



GIDS VOOR ROOKAFVOER

DE OVEN NIET AANSLUITEN OP EEN SCHOORSTEENKANAAL WAAROP EEN ANDER APPARAAT IS AANGESLOTEN

Een van de meest gestelde vragen van eigenaren van een ALFA Oven gaat over de rookafvoer. Veel eigenaars vinden het nodig om de meegeleverde standaard rookafvoerpijp en -afzuigkap aan te passen. We hopen dat de volgende informatie van nut is, of het nu gaat om het verlengen van de geleverde pijp, het toevoegen van een bocht of complexere projecten waarbij de schoorsteen moet worden omgebouwd tot een dubbelwandige schoorsteen en door bovengrondse constructies en dakbedekking heen moet steken).

BEOORDEELDE PROJECTEN

- Installatie buiten zonder bovenstaande obstakels
- Installatie buiten met bovenstaande obstakels
- Installatie binnenshuis-Verticale directe afvoer goedgekeurd-U MOET EEN UL103HT dubbelwandige schoorsteen gebruiken
- ALFA raadt ten zeerste aan om contact op te nemen met de verantwoordelijke voor de planning en bouw van uw zone voor aangepaste installaties die verder gaat dan de meegeleverde enkelwandige buis en afzuigkap, zodat alle lokale bouwvoorschriften en de vergunningen worden in acht genomen.
- DE OVEN NIET AANSLUITEN OP EEN SCHOORSTEENKANAAL WAAROP EEN ANDER APPARAAT IS AANGESLOTEN



ROOKAFVOER IN DE TUIN

Bij het installeren van de ALFA Oven in uw buitenkeuken, met de afvoer uit de buurt van

structuren of lage plafonds, zijn de door ALFA meegeleverde hoogwaardige RVS pijp en kap voldoende en zijn

geen extra leidingen nodig. Het is mogelijk om deze systemen verticaal aan te passen om de afzuiging te vergemakkelijken of om het ontwerp van de

installatie te vergemakkelijken. ALFA biedt geen pijp of schoorsteen op maat. Enkelwandige schoorsteen meegeleverd Het rookkanaal kan altijd worden opgewaardeerd tot een dubbelwandige schoorsteen.

Ga verder op de volgende pagina >>>

WAARSCHUWING: De belangrijkste oorzaken van brand zijn de te korte afstanden van brandbaar materiaal (luchtruimten).

Opmerking: De buitenwanden van de oven kunnen hoge temperaturen bereiken, meer dan 80°C (176°F). Plaats de oven zo dat hij niet in contact staat met de wand of andere objecten en zorg voor een tussenruimte van minstens 20 cm.



DUBBELWANDIGE SCHOORSTEEN MET DIRECTE AFVOER OP HET TERRAS OF ONDER EEN PERGOLA

- Voor installaties binnen of buiten, waar de ALFA-oven zich onder een dakconstructie, pergola of ander soort dak bevindt.
- De dubbelwandige schoorsteen kan worden geïnstalleerd tot op een hoogte van 18 meter en moet zich minstens 1 meter boven het dak of de constructie bevinden waar hij doorsteekt.
- Plaats de oven niet onder een dak of pergola. Als de schoorsteen door een bovenliggend afdak OF EEN DAK gaat, moet u de meegeleverde enkelwandige pijp verwijderen en een BUIS EN ROOKKANAAL GEBRUIKEN, GEPRODUCEERD DOOR GESPECIALISEERDE ONDERNEMINGEN

Als u van plan bent de schoorsteen meer dan 1 meter te verlengen, raden wij aan een vlinderklep te installeren om de luchtstroom te regelen.



Ga verder op de volgende pagina >>>

GIDS VOOR ROOKAFVOER BIJ ALFA HOUTOVENS

Basisrichtlijnen voor ALFA-ovens Afstanden tussen rookkanalen en obstructies:

- Enkelwandig rookkanaal: Laat 50 cm ruimte vrij rond de pijp
- NIET BRANDBARE vrije ruimte: Minstens 100 cm onder het plafond
- Dubbelwandige schoorsteen: Laat 8 cm vrije ruimte rond de schoorsteen
- De schoorstenen moeten, waar ze door het dak gaan, minstens 100 cm boven het hoogste punt uitsteken en binnen de 3 meter minstens 50 cm hoger zijn dan elk deel van het gebouw
- Vul de vereiste vrije ruimte nooit op met isolatie of andere materialen.

INSTALLATIE VAN EEN HAAKSE BOCHT

Vermijd bochten als dat mogelijk is, want een verticale pijp of schoorsteen is het beste

De pijp- of schoorstenen mogen maximaal 2 bochten met een hoek van 30 graden hebben

Combineer geen bochten om grotere hoeken te verkrijgen en gebruik nooit meer dan 2 bochten in één pijp of schoorsteensysteem.

Voorbeeld: U kunt een bocht van 30 graden maken met een horizontale pijp of schoorsteen van 0-122 cm en dan nog een bocht van 30 graden terug naar de verticale positie.

Niet gebruiken met apparaten met geforceerde trek of overdruk.



HAAKSE BOCHT

WAARSCHUWING: GEBRUIK GEEN (2) ELLEBOGEN VAN 30 GRADEN OM EEN HOEK VAN 60 GRADEN TE MAKEN!

HIERDOOR VERVALLEN ALLE GARANTIES EN ONTSTAAT BRANDGEVAAR IN DE PIJP OF DE SCHOORSTEEN

Als uw installatie niet aan de basisnormen kan voldoen, raadpleeg dan een professional en vraag vooraf de nodige vergunningen aan.

ROOKAFVOER ONDERSTEUNING EN ASSISTENTIE

AREA	CONTACT
ITALY	TELEFOON: 800.77.77.30 groen numer E-MAIL: info@alfaforni.com
NOORD-AMERIKA Verenigde Staten en Canada	TELEFOON: +1 570 350 7939 E-MAIL: alfaventing@olympiachimney. com
ROW Rest of the world	TELEFOON: +39.0775.7821 E-MAIL: info@alfaforni.com

E OVEN AANSTEKEN

ENKEL VOOR DE VERSIE OP HOUT

WAARSCHUWING: Lees de instructies voordat u de oven aansteekt.

Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen of andere brandstoffen om de oven aan te steken. Zorg ervoor dat er zich geen brandbare materialen in de buurt van de oven bevinden en dat de minimale veiligheidsafstand wordt nagekomen.

1 - Maak in het midden van de oven of wat meer naar rechts t.o.v. het midden een stapel kleinere stukken ALFA-hout, kruislings gestapeld.

Voeg 2-3 QwikWik of uw favoriete aanmaakblokjes toe om het vuur snel aan te maken.

2 - Steek de QwikWik aanmaakblokjes aan om uw eerste vuur te ontsteken. Houtstapel in de oven.

3 - Als het hout brandt, plaatst u de ovendeur terug op de verwarmingsplaat van de oven en laat u de deur 2,5 tot 5 centimeter open zodat er lucht in de oven kan komen en het vuur blijft branden.

Hierdoor zal het vuur in de oven blijven branden en komt de oven sneller op de gewenste temperatuur.

4 - Voeg langzaam grotere houtblokken toe om een groter vuur te maken.

Doe dit ongeveer 15-20 minuten, afhankelijk van de grootte van uw oven. Grotere ovens kunnen er langer over doen om op te warmen. Doe er niet te veel hout tegelijk in en plaats de deur terug zoals aangegeven in hoofdstuk 3 om het vuur in de oven in stand te houden.

5 - Als u een mooi vuur en een warm kolenbed hebt, verplaatst u de kolen met de asschraper naar de linkerkant van de oven. Het vuur moet zich aan de andere kant van de thermometer bevinden voor de betrouwbaarheid van de ovenkamertemperatuur.

6 - Reinig de vuurvaste vloer met de borstel.

7 - Controleer met een laserthermometer de temperatuur van de ovenvloer. De temperatuur moet ongeveer 370-430°C zijn.

8 - Als de ovenvloer de juiste temperatuur heeft, kun u de pizza's beginnen bakken! Bak de pizza's met verwijderde ovendeur en houd de deur enigszins open, zoals vermeld in hoofdstuk 3, om indien nodig de hitte en vlammen in de oven tot stand te houden.



DE OVEN AANSTEKEN

ALLEEN VOOR DE GASVERSIE



ATTENTIE A.U.B.!

ALS U IN NOORD-AMERIKA WOONT, RAADPLEEG DAN DE VOLGENDE PAGINA

WAARSCHUWING: Lees de instructies voordat u de oven aansteekt.

- Controleer alle gasaansluitingen op gaslekken voordat u de oven aanzet.
- Gebruik de juiste PTFE-tape voor alle schroefverbindingen.
- Leun niet over de oven wanneer u hem aansteekt. Houd uw gezicht en lichaam op veilige afstand van de ovendeur.
- Bij het aansteken van de oven moet de ovendeur open zijn.
- De branderknop moet in de uit-stand staan voordat de LGP-cilinderklep wordt aangezet.
- Verplaats de oven niet als hij in gebruik is.

1 - Aansluiten op fles van 10kg met regelaar en slang (niet meegeleverd) of rechtstreeks aansluiten op aardgasbron.

2 - Druk de branderknop in en draai hem linksom naar het stersymbool op het bedieningspaneel.

3 - Houd de branderknop ingedrukt en druk gelijktijdig op de ontstekingsknop om de waakvlam van de brander aan te steken.

OPMERKING: Als u de waakvlam aansteekt, de eerste keer of nadat het apparaat is afgekoeld, kunnen meerdere pogingen vereist zijn vanwege lucht in de toevoerleiding. Wees geduldig terwijl het gas zich een weg baant naar de waakvlam.

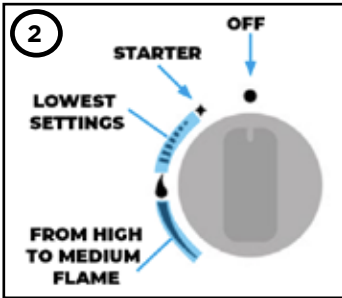
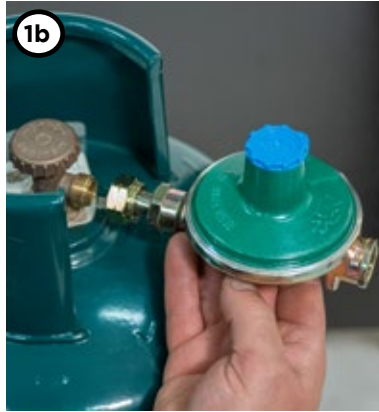
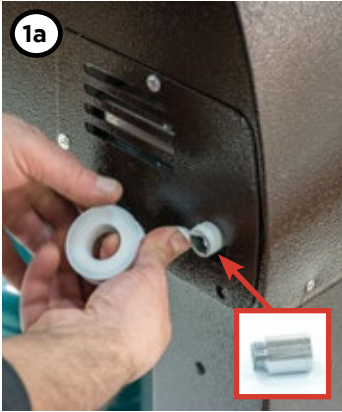
4 - Als de waakvlam goed brandt, is een klein vlammetje in de oven waarneembaar (linker achterhoek). U kunt nu de ontstekingsknop loslaten, MAAR u moet de branderknop 15 seconden ingedrukt HOUDEN. Dit garandeert dat het thermokoppel voldoende warm is om de waakvlam in stand te houden.

5 - Laat de branderknop langzaam los en draai hem tegen de klok in naar het grotere dubbele vlam-symbool op het bedieningspaneel.

De ovenbrander staat nu op een hoge stand en u kunt beginnen met het voorverwarmen van de oven.

Wind kan de vlam uitblazen, dit is afhankelijk van hoe laag de instelling is.

6 - Plaats de ovendeur terug op de verwarmingsplaat en laat ruimte van 2,5-5 cm rondom de ovenopening zodat er lucht in de oven kan komen. Plaats de ovendeur goed terug, anders dooft de vlam door gebrek aan lucht. Verwarm de oven 45 minuten voor zodat de vuurstenen op pizzatemperatuur kunnen komen. Controleer met een laserthermometer de temperatuur van de ovenvloer. De vloer moet 370°-430°C zijn om pizza te bakken



BEKIJK DE VIDEO-TUTORIAL

Scan de Qr-code of voer alfaforni.com/kit-gas.php in

VOOR UW VEILIGHEID:

- Overschrijd de temperatuurlimiet van 500°C niet.
- Koppel de gasleiding of andere fittingen nooit los wanneer u de oven gebruikt.



DE OVEN AANSTEKEN

ALLEEN VOOR DE GASVERSIE



INSTRUCTIES ALLEEN VOOR NOORD-AMERIKA

WAARSCHUWING: Lees de instructies voordat u de oven aansteekt.

- Controleer alle gasaansluitingen op gaslekken voordat u de oven aanzet.
- Gebruik de juiste PTFE-tape voor alle schroefverbindingen.
- Leun niet over de oven wanneer u hem aansteekt. Houd uw gezicht en lichaam op veilige afstand van de ovendeur.
- Bij het aansteken van de oven moet de ovendeur open zijn.
- De branderknop moet in de uit-stand staan voordat de LGP-cilinderklep wordt aangezet.
- Verplaats de oven niet als hij in gebruik is

1 - Aansluiten op fles van 20lb met meegeleverde regelaar en slang of rechtstreeks aansluiten op aardgasbron. Zorg ervoor dat de branderstabilisator in de juiste richting op de ovenbrander is aangesloten.

2 - Druk de branderknop IN en draai hem linksom naar het stersymbool op het bedieningspaneel.

3 - Houd de branderknop ingedrukt en druk gelijktijdig op de ontstekingsknop om de waakvlam van de brander aan te steken

OPMERKING: Als u de waakvlam aansteekt, de eerste keer of nadat het apparaat is afgekoeld, kunnen meerdere pogingen vereist zijn vanwege lucht in de toevoerleiding. Wees geduldig terwijl het gas zich een weg baant naar de waakvlam.

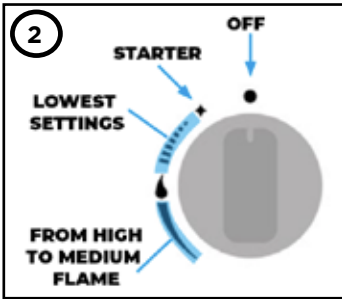
4 - Als de waakvlam goed brandt, is een klein vlammetje in de oven waarneembaar (linker achterhoek). U kunt nu de ontstekingsknop loslaten, MAAR u moet de branderknop 15 seconden ingedrukt HOUDEN. Dit garandeert dat het thermokoppel voldoende warm is om de waakvlam in stand te houden.

5 - Laat de branderknop langzaam los en draai hem tegen de klok in naar het grotere dubbele vlam-symbool op het bedieningspaneel.

De ovenbrander staat nu op een hoge stand en u kunt beginnen met het voorverwarmen van de oven.

Wind kan de vlam uitblazen, dit is afhankelijk van hoe laag de instelling is.

5 - Plaats de ovendeur terug op de verwarmingsplaat en laat een ruimte van 2,5-5 cm rondom de ovenopening zodat er lucht in de oven kan komen. Plaats de ovendeur goed terug, anders dooft de vlam door gebrek aan lucht. Verwarm de oven 45 minuten voor zodat de vuurstenen op pizzatemperatuur kunnen komen. Controleer met een laserthermometer de temperatuur van de ovenvloer. De vloer moet 370°- 430°C (700°- 800°F) zijn om pizza te bakken.



VOOR UW VEILIGHEID:

- Overschrijd de temperatuurlimiet van 500°C / 950°F niet.
- Koppel de gasleiding of andere fittingen nooit los wanneer u de oven gebruikt.

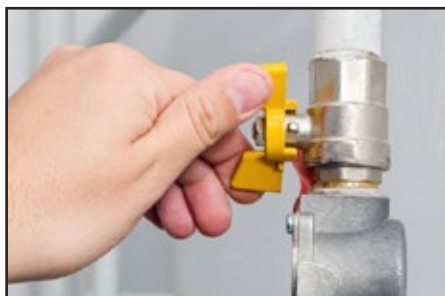
OMZETTING VAN LPG NAAR NG

ALLEEN VOOR DE GASVERSIE

WAARSCHUWING: De omzetting moet worden uitgevoerd door gekwalificeerde technici wanneer de oven volledig is afgekoeld. Een foutieve installatie, afstelling, wijziging of verkeerd onderhoud kan materiële schade of letsel tot gevolg hebben.

GEBRUIK ALLEEN DOOR ALFA FORNI GELEVERDE COMPONENTEN EN ONDERDELEN.

De oven wordt geleverd op LPG of aardgas. Volg de instructies voor het omzetten. De LPG-fles is niet inbegrepen.



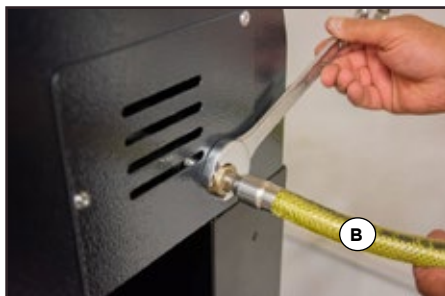
1 - Sluit het gas

Controleer voordat u van start gaat of de gasstroom is gestopt. Sluit vervolgens de gaskraan of de LPG-fles.



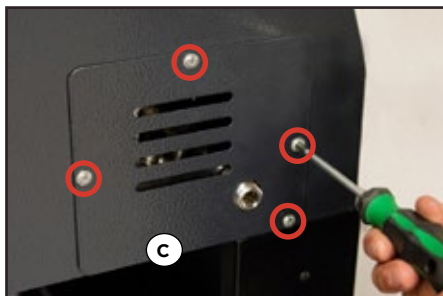
2 - Verwijder de gasknop

Om de gasknop (A) te verwijderen, is het voldoende om er lichtjes aan te trekken. Volg de richting van de pijl.



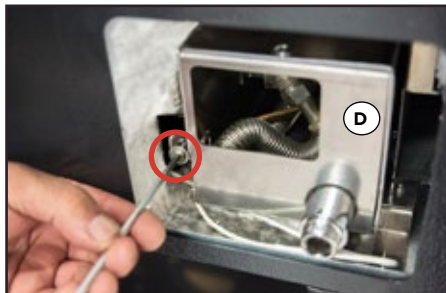
3 - Verwijder de gas slang

Om de gas slang (B) te verwijderen, kunt u een 24 moersleutel of een geschikte tang gebruiken.



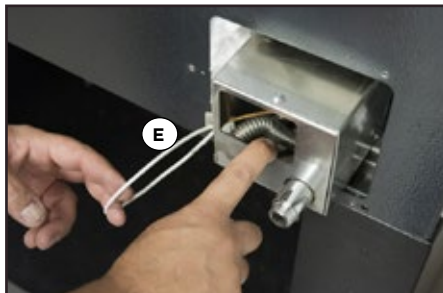
4 - Verwijder de beschermende

behuizing Om de beschermende behuizing (C) te verwijderen, is het voldoende om de schroeven te verwijderen, aangegeven op de foto, waarmee de behuizing aan de oven is bevestigd



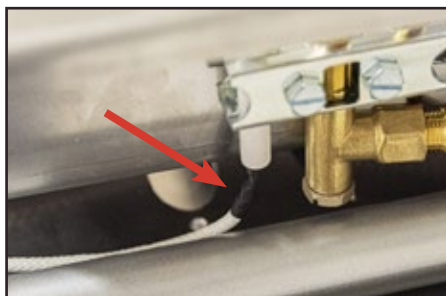
5 - Ontgrendel de brander

Om de brander **(D)** te ontgrendelen, de schroef verwijderen, aangegeven in de rode cirkel. Gebruik een 4 mm inbussleutel.



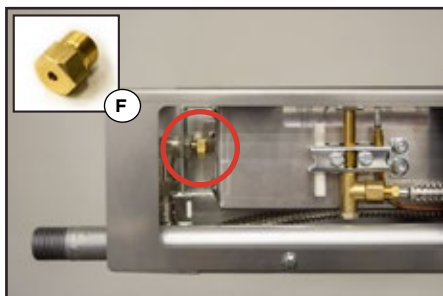
6 - Verwijder de brander

Verwijder nu de brander tot halverwege, en wees voorzichtig om de ontstekingskabel niet te beschadigen. **(E)**



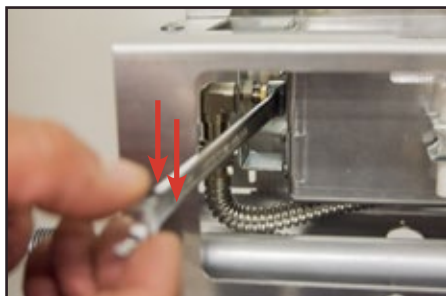
7 - Ontkoppel de ontstekingskabel

Als u nu naar de zijkant kijkt, kunt u bij de montage-eenheid en kunt u de witte ontstekingskabel loskoppelen. U kunt met een tang het zwarte omhulsel vastnemen.



8 - Zoek het spuitstuk dat moet worden vervangen

Als de brander is verwijderd, ziet u het koperen spuitstuk **(F)** dat moet worden vervangen.



9 - Verwijder het spuitstuk

Om het spuitstuk te verwijderen, draait u het los met een sleutel nr.11 alsof het een moer is. Draai de sleutel van boven naar onder.



10 - De brander opnieuw instellen

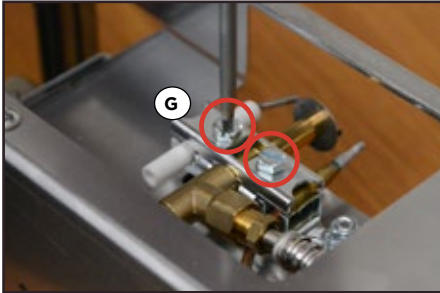
Monteer nu het nieuwe spuitstuk (vastschroeven) door de procedure in omgekeerde volgorde uit te voeren, van punt 7 naar punt 2. **Controleer bij de eerste start of er lekkages zijn.**

Als u in Noord-Amerika bent, ga dan verder met punt 11 op de volgende pagina >>>

OMZETTING LPG-NG NAALD

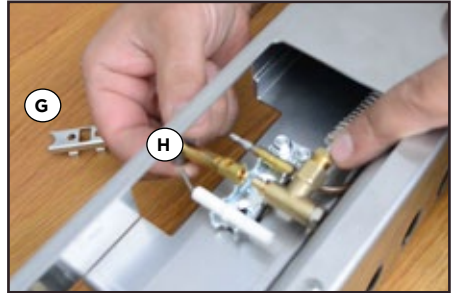
ALLEEN VOOR DE GASVERSIE

INSTRUCTIES ALLEEN VOOR NOORD-AMERIKA



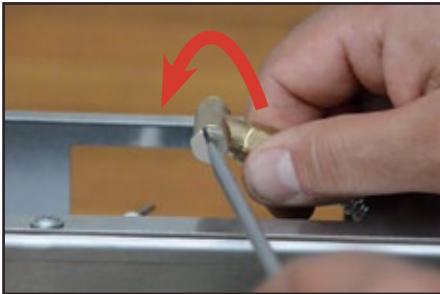
11 - Vrijgave van de waakvlameenheid

Verwijder de vergrendeling (G) van de waakvlameenheid om de waakvlam af te stellen. Draai de twee rood omcirkelde schroeven los.



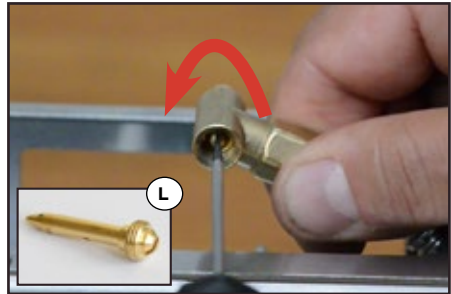
12 - Doof de waakvlam

Nadat de blokkering (G) is verwijderd, verwijdert u de waakvlamkop (H).



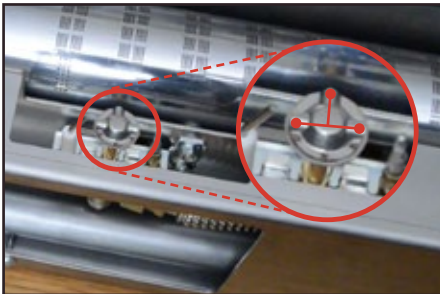
13 - U komt bij het mondstuk

Verhoog de waakvlam en draai de dop los om bij het mondstuk (L) van de waakvlam te komen.



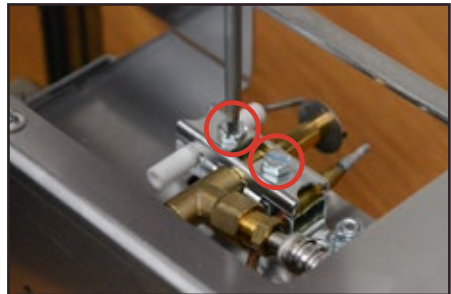
14 - Vervang het mondstuk van de waakvlam

Schroef met een geschikte schroevendraaier het waakvlammondstuk (L) los en vervang het door het nieuwe mondstuk.



15 - De waakvlam opnieuw instellen

Zet de waakvlamkop terug zoals op de uitvergrote foto. Controleer of de T, die door de openingen ontstaat, de aangegeven positie aanneemt.



16 - De waakvlameenheid herstellen

Herstel nu de waakvlameenheid door de eerder verwijderde blokkering (G) terug te plaatsen. Werk vervolgens in omgekeerde volgorde van punt 7 naar punt 2 van de vorige.

LPG/NG AANSLUITING EN INSTALLATIE



ALLEEN VOOR DE GASVERSIE
INSTRUCTIES ALLEEN VOOR NOORD-AMERIKA



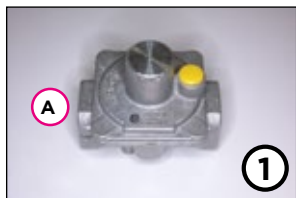
LPG AANSLUITING

- A** REGELAAR AANSLUITING MET DE OVEN (MEEGELEVERD)
- E** 1/2" GASFITTING (3/8" OD FLARE X 1/2")
MIP - AFSLUITING 3/8" FIP (MEEGELEVERD)
- F1** LPG-SLANG AANSLUITING OP OVEN (MEEGELEVERD)
- F2** LPG SLANG/REGELAAR AANSLUITING OP PROPAAAN
GASFLES (MEEGELEVERD)

- 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 - VAN DE REGELAAR VAN
LPG NAAR NG (H)



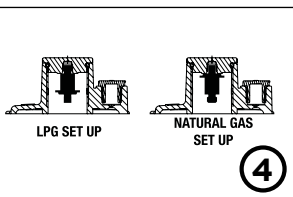
2 - TOEGANG TOT DE
AFSTELLING VAN DE
REGELAAR.



3 - WORDEN OMGEDRAID,
NAARGELANG HET TYPE
GASTOEVOER.



4 - DE REGELAAR OMZETTEN



5 - DE DOP OPNIEUW MONTEREN

VERZORGING EN ONDERHOUD

ONDERHOUDSREGISTER		
	REINIGING	TIJDSHEMA
1	Verbrandingskamer	Elk gebruik
2	Bakvloer	Elk gebruik
3	Buitenoven	Wekelijks
4	RVS delen	Wekelijks
5	Staalbescherming	Maandelijks
6	Brander	Maandelijks
7	Spuitstukken	Jaarlijks
8	Roestvlekken	Tweejaarlijks

1. Reinig de verbrandingskamer

Pyrolyse 500°C (1 000°F). De Alfa ovens reinigen zich automatisch dankzij een proces dat pyrolyse heet (pyro "vuur" + lysis "scheiden"). Het is een procedure waarbij zeer sterke hitte wordt gebruikt om organisch materiaal te ontbinden en om te zetten in vluchtige verbindingen. Om de pyrolyse te activeren adviseren we om de temperatuur gedurende 2-3 minuten op 500°C (1000°F) te houden. Reinig de verbrandingskamer niet met schurende sponzen en zure of basische oplosmiddelen die de integriteit van de oven kunnen aantasten.



2. Reinig de bakvloer.

Wacht na de pyrolyse tot de oven is afgekoeld en verwijder etensresten met een borstel en een vochtige doek. U moet de vloer van uw oven na elk gebruik schoonmaken.



3. Reinig de buitenkant van de oven.

Net als alle roestvaste en poedergelakte producten zijn Alfa ovens bestand tegen ongunstige weersomstandigheden, waaronder corrosie door zoute lucht, zolang er maar wordt gezorgd voor tijdig en doeltreffend onderhoud. Gebruik voor het schoonmaken van roestvrij staal een zachte doek gedrenkt in een oplossing van water en zeep of anders zuiveringszout en afwasmiddel. Zachtjes wrijven als de oven helemaal koud is. Kies neutrale oplossingen, dus geen zure of basische oplossingen, en voer de bewerking altijd uit als de oven koud is.



BELANGRIJK: controleer altijd de certificering van het

gebruikte product en of de opgegeven componenten de juiste zijn.

AANDACHT: Staal blootgesteld aan hoge temperaturen en directe vlammen veranderen meestal de kleur van het oppervlak. Dit is kenmerkend voor het materiaal.

4. Reinig de RVS delen

ALFA ovens zijn aan de buiten- en binnenkant gemaakt van roestvrij staal. Om deze onderdelen schoon te maken, adviseren we een reinigingsmiddel voor roestvrij staal te gebruiken. Lees aandachtig de waarschuwingen en aanwijzingen. Gebruik geen schoonmaakmiddelen die zuren, terpentine of xyleen bevatten. Spoel na het reinigen de oven goed af.



5. RVS beschermen

Om de roestvrijstalen onderdelen beter te beschermen, raden we aan vaselineolie of andere neutrale reinigingsoplossingen (pH 7) te gebruiken die geen zuren, terpentine of xyleen bevatten. Gebruik voor het aanbrengen een zachte, niet-schurende doek. Bij installaties aan het strand moet u de oven vaak reinigen met zoet water om corrosie door zoute lucht en witte dunne lagen te voorkomen.



6. Gasbrander

De gasbrander moet van tijd tot tijd worden schoongemaakt door met een borstel etensresten te verwijderen. Let bij het schoonmaken van ventielen en branders op dat u de brander niet beschadigt en dat u de gaten niet vergroot.

7. Reinig de mondstukken

Minstens één keer per jaar om te voorkomen dat ze verstopt raken en zo de gasroom verminderen (neem contact op met gekwalificeerd personeel).

8. Verwijder roestvlekken.

Roestvrij staal is roestbestendig, maar in sommige gevallen (vochtigheid, zoute lucht, opspattend zeewater...) kunnen er roestvlekken ontstaan. Gebruik een ontroestingsmiddel om de oven weer glanzend en nieuw te krijgen.



DEK DE OVEN AF

- **Vergeet niet de Alfa afdekking te gebruiken om de oven te beschermen.**
- **Bezoek onze specifieke pagina voor advies over het onderhoud, de reiniging en de verlenging van de levensduur van de ovens.**



PROBLEMEN OPLOSSEN HOUTOVENS

HOUTOVENS

<p>GEBARSTEN CELLENBETON OF VUURSTEEN</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bakstenen kunnen barsten wat geen problemen of prestatieproblemen oplevert wanneer u met een ALFA Oven bakt. - Isolatiesteen van cellenbeton is van nature broos en wordt vaak in grote stukken gebroken om in de ovenmond te passen. De isolatiesteen wordt tijdens de assemblage onder de vuurvaste steen te geplaatst. Dit is volkomen normaal. - Als er ooit een gat in één van de stenen komt, kunt u hem omdraaien en de andere kant gebruiken of hem vervangen. - Alle ovens worden geleverd met een extra vuursteen voor het geval er één moet worden vervangen. - Als u vindt dat één van de stenen te beschadigd is voor gebruik, neem dan contact op met de klantenservice
<p>DE OVEN PRODUCEERT ROOK</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Controleer of het hout niet te vochtig is en of de sintels niet zijn uitgebrand. - Zorg ervoor dat u een vuur aansteekt met een levendige vlam, dat langzaam maar stabiel brandt, om onvolledige verbranding te voorkomen. - Als de oven binnenshuis is geïnstalleerd, controleer dan het rookkanaal en de luchtventielen in de kamer. - Wij adviseren om de deur van de oven te sluiten.
<p>DE OVEN WARMT NIET OP</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Controleer of het vuur zich aan één kant van de oven bevindt en niet bij de en niet bij de mond - 20 minuten vuur met levendige vlam. - Leg het hout niet op de sintels. - Voeg geleidelijk het hout toe aan het vuur.
<p>DE OVEN KOELT SNEL AF</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Controleer of er geen vocht of water in de oven is gekomen. - Het kan zijn dat de oven voor de eerste keer of na een lange periode van inactiviteit wordt ontstoken. - Vermijd plotselinge korte verbrandingen die de bodem van de oven niet opwarmen.
<p>DE VLAMMEN KOMEN UIT DE MOND OF SCHOORSTEENKAP</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Voorkom overmatig vuur en doof onmiddellijk de vlammen die uit de oven komen door de deur op de ovenmond te plaatsen, zodat er een spleet van 2,5-5 cm open blijft.

Neem contact met ons op voor deskundig advies op de website www.alfaforni.com

PROBLEMEN OPLOSSEN

GASOVENS

<p>IK KRIJG DE WAAKVLAM NIET AAN</p>	<p>- Controleer of de knop niet te ver wordt ingedrukt en de oven raakt. Hierdoor krijgt de waakvlam geen gas meer en wordt niet ontstoken.</p>
<p>DE ONTSTEKING WERKT NIET</p>	<p>- Controleer of de batterij nieuw is en is geladen</p>
<p>IS HET MOGELIJK OM DE OVENS OP HET AANRECHT TE ZETTEN ZONDER DE MEEGELEVERDE POTEN TE GEBRUIKEN?</p>	<p>- Nee, de poten moeten worden gebruikt om lucht onder de bodem van de oven te laten stromen</p>

ELEKTRISCHE KNOP

De ontstekingsknop wordt geleverd inclusief AA-batterij. Olg voor de installatie de volgende stappen.

1. Schroef de kop van de knop los.
2. Plaats er de batterij in.
3. Schroef de kop van de knop vast.

Doe dit alleen als de oven uit is.

Verwijder de batterij tijdens lange periodes van inactiviteit.



AREA	CONTACTPERSONEN VOOR ONDERSTEUNING
<p>NORD AMERICA United States & Canada</p>	<p>TELEFONO: +1 630-238-1280 E-MAIL: ALFAinfo@LVDistributes.com</p>
<p>ROW Resto del Mondo</p>	<p>TELEFONO: +39.0775.7821 E-MAIL: info@alfaforni.com</p>

Neem contact met ons op voor deskundig advies op de website www.alfaforni.com

GARANTIE



ALFA ovens hebben voor fabricagefouten een garantie van 24 maanden. Correct onderhoud en een juist gebruik van het product helpen de levensduur te verlengen.

Voor landspecifieke wettelijke garantieregelingen verwijzen we naar de bepalingen in de individuele nationale referentievoorschriften.

BEWAAR UW AANKOOPBON OF FACTUUR OM AAN UW DEALER VOOR TE LEGGEN. WE RADEN U AAN OM HIERONDER HET SERIENUMMER VAN DE OVEN TE NOTEREN DAT VERMELD STAAT OP HET TYPEPLAATJE AAN DE ACHTERKANT VAN HET PRODUCT.

Neem contact op met uw dealer in geval van garantieclaims.

Neem contact op met uw dealer in geval van garantieclaims.

Transportschade: dit moet onmiddellijk worden vermeld op het transportdocument door bij ontvangst van het product de woorden "aanvaarding onder voorbehoud" te schrijven en onmiddellijk contact op te nemen met de dealer voor meer informatie;

Oneigenlijk gebruik van de oven en installatie anders dan beschreven in deze handleiding.

Manipulatie van de oven, opzettelijk of onopzettelijk, of ongeoorloofde wijzigingen van de oven;

Als de oven is beschadigd door

verstopping van alle rookuitlaatopeningen;

Als de instructies voor een correct onderhoud en goede reiniging van het product, zoals aangegeven in de handleiding, niet worden opgevolgd;

Schade aan de brander door bakresten of schade veroorzaakt door het gebruik van andere dan de aanbevolen brandstoffen, bv. vloeibare houtskool voor barbecues, chemicaliën of andere brandstoffen;

Als onderdelen worden gebruikt

die niet door Alfa zijn vervaardigd of aanbevolen;

Schade veroorzaakt door chemische stoffen aan de binnenkant

of buitenkant van de oven;

Als het typeplaatje aan de achterkant van het

product

wordt verwijderd, gewijzigd of gewist;

Bij normale slijtage van het product door gebruik door de eindgebruiker;

Schade veroorzaakt door het overschrijden van de temperatuur (meer dan 500°C), aangegeven door de meegeleverde pyrometer, te wijten aan onjuist gebruik van het hout;

Roestvlekken op het staal door blootstelling aan een zoute omgeving of door de nabijheid van de zee. Alfa wijst erop dat mogelijke oxidatie niet te wijten is aan kwaliteitsgebreken maar aan inherente chemische en fysische eigenschappen van staal bij langdurige blootstelling aan zoute omgevingen;

Mogelijke aantasting van de verf in het geval van langdurig contact met de vlammen;

Kleine onvolkomenheden van het oppervlak, aanwezig op geverfde of andere onderdelen, die het normale gebruik van het product niet beïnvloeden;

Bijkomende onderdelen van het product zoals de deur en

het glas;

De vuurvaste steen en de ondervloerisolatie vallen niet onder de garantie; de Alfa-ovens worden echter geleverd met een vervangende steen.

We raden het exclusieve gebruik van reserveonderdelen van het merk ALFA aan

GARANTIE VOOR DE V.S. EN CANADA

Klanten woonachtig in de Verenigde Staten en Canada hebben een extra jaar garantie op de gasbrander

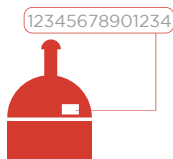
MELD U AAN BIJ ALFA

Registreer uw product

Als u hier bent, betekent dit dat u een Alfa product hebt gekocht en we willen u hiervoor bedanken. Door voor ons product te kiezen, ondersteunt u de zoektocht en wens om goed en gezond koken in ieders leven te brengen.

Registreer uw aankoop en u kunt het volgende downloaden een reeks tips om uw oven op de beste manier te gebruiken.

STEP 1



**Identificeert het
serienummer**

STEP 2



Scan de QR-code
of voer de onderstaande

STEP 3



Voer uw gegevens in



REGISTREER UW PRODUCT
www.alfaforni.com/registration.php

