

ALFA

GEBRUIKERSHANDLEIDING
SNELLE GIDS



VOER ALFA IN

Registreer uw product

Als je hier bent, betekent het dat je een Alfa-product hebt gekocht en we willen je daarvoor bedanken. Door voor een van onze producten te kiezen, steun je ons onderzoek en de wens om goede en gezonde kookkunst met vuur in het dagelijks leven te brengen.

Registreer je aankoop en je kunt een verzameling onmisbare tips downloaden om je oven optimaal te gebruiken.



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

GEBRUIKERSHANDLEIDING

Download de volledige gebruikershandleiding



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 initiatief SAVE THE PLANET, daarom is de handleiding uitsluitend in het Engels gedrukt. Om andere talen te downloaden, scan de QR-code of voer de onderstaande link in.



DOWNLOAD DE GEBRUIKERSHANDLEIDING
www.alfaforni.com/user-manual-23.php



Index

02	ALGEMENE WAARSCHUWINGEN
04	VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN
06	MONTAJE
08	PLAATSING
10	ROOKAFVOER
14	AANSTEKEN
16	ONDERHOUD EN REINIGING
	UITNAME BRANDER
18	MODERNO 2 EN 3 PIZZE - CLASSICO 2 EN 4 PIZZE
22	MODERNO 1 EN 5 PIZZE - FUTURO 2 EN 4 PIZZE
26	OPLOSSING VAN PROBLEMEN
28	DRUKREGELAARS
30	GARANTIE

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

LET OP: Een onjuiste aansluiting, evenals eventuele wijzigingen of onjuiste onderhoud, kan materiële schade aan eigendommen of mensen veroorzaken en zelfs de dood in extreme gevallen.

Lees de instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat installeert en gebruikt.

BELANGRIJK: Uw ALFA oven is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Commercieel of professioneel gebruik van de oven kan de goede werking ervan in gevaar brengen en de garantie ongeldig maken.

LEES AANDACHTIG DE ONDERSTAANDE INFORMATIE VOOR EEN CORRECTE INSTALLATIE EN EEN OPTIMALE WERKING VAN DE OVEN.



- Het identificatieplaatje, met de technische gegevens, het serienummer en de markering, is duidelijk op het apparaat aangebracht. Het plaatje mag nooit worden verwijderd.
- Voordat het apparaat in gebruik wordt genomen, is het verplicht alle beschermfolie te verwijderen.
- **Vermijd absoluut het gebruik van stalen schuursponsen en scherpe schrapers om schade aan de oppervlakken te voorkomen. Gebruik normale, niet-schurende producten, eventueel met houten of kunststof gereedschappen. Spoel grondig af en droog af met een zachte doek of microvezeldoek.**
- Gebruik geen servies of containers van kunststof. De hoge temperaturen in de oven kunnen dit materiaal smelten en schade aan het apparaat veroorzaken.
- Gebruik bestek en gereedschap dat bestand is tegen hoge temperaturen.
- Plaats de oven op een vlakke ondergrond.
- **Door de temperatuur kan de kleur van de oppervlakken variëren.**
- Verf of breng geen objecten aan op de oven.
- De installatie van het product moet een gemakkelijke toegang voor reiniging garanderen.
- Nooit brandbare voorwerpen in de oven plaatsen: als ze per ongeluk aangestoken worden, kan er brand ontstaan.
- De Alfa roestvrijstalen ovens, hoewel ze isolatiemateriaal tussen de twee lagen staal bevatten, kunnen aan de buitenkant oververhit raken.
- Hanteer de deur door de handgreep vast te pakken.
- Raak de buitenoppervlakken en de schoorsteen niet aan tijdens het gebruik..
- Houd elektriciteitskabels en brandstofleidingen uit de buurt van hete oppervlakken

- Gebruik de oven niet als er een afwijkende werking of vermoeden van een defect is.
- Verplaats de oven niet tijdens het gebruik of wanneer deze heet is.
- Leun niet tegen de oven aan en leg geen voorwerpen op de oven, dit kan de stabiliteit in gevaar brengen.
- Doof de vlammen niet met water.
- Als het vet vlam vat, stop dan de toevoer en laat de deur gesloten totdat het vuur dooft.
- Draag tijdens het gebruik van de oven hittebestendige ovenwanten.
- De door de fabrikant afgedichte delen mogen niet door de gebruiker worden aangepast.
- Verstopp de openingen, ventilatiespleten en warmteafvoeren niet.
- Til de oven niet op bij de vensterbank of de voorkant.
- De afmetingen van het kookoppervlak kunnen enkele millimeters variëren, deze tolerantie is te wijten aan de ambachtelijke aard van het product.

Lees altijd de complete gebruikershandleiding. Extra exemplaren van deze handleiding zijn beschikbaar op de website www.alfaforni.com

Ga verder op de volgende pagina >>>

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

VOOR UW VEILIGHEID

- Installeer niet op verboden plaatsen.
- Raak de deur of de schoorsteen nooit aan tijdens het gebruik, omdat deze niet geïsoleerd zijn en zeer heet kunnen worden tijdens het gebruik.
- Bewaar of gebruik geen benzine of andere brandbare dampen of vloeistoffen in de buurt van dit of andere apparaten.
- Houd het gebied onder en rond het apparaat vrij van brandbare materialen.



VEILIGHEIDSWAAR SCHUWINGEN

ALLEEN VOOR GASMODELLEN

Gaslekken kunnen brand of explosies veroorzaken en ernstige of dodelijke verwondingen of schade aan eigendommen veroorzaken.

LET OP, ALS U GASRUIK VOELT:

1. Sluit onmiddellijk de gasvoorziening.
2. Zet eventuele open vlammen uit.
3. Open de oven deur.
4. Raadpleeg een gekwalificeerde technicus.

LET OP: Als de gasoven niet wordt gebruikt, sluit dan de gastoevoer.

LET OP: Plaats geen ongebruikte gasflessen in de buurt.

MONTAGE

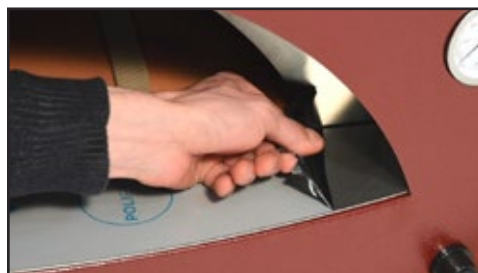
1 - Verwijder de verpakking van de oven. Het is voldoende om de plastic banden (A) te verwijderen en de bovenkap (C) op te tillen.



2 - Leeg de verbrandingskamer door de onderdelen en de bijgevoegde documentatie eruit te halen.



3 - Verwijder de beschermfolie van alle roestvrijstalen onderdelen, zoals bijvoorbeeld: de vensterbank, deur, schoorsteen en schoorsteenpijp. Gebruik een föhn om de procedure te versnellen en de beschermfolie gemakkelijk te verwijderen.



4 - Monteer de 4 poten.

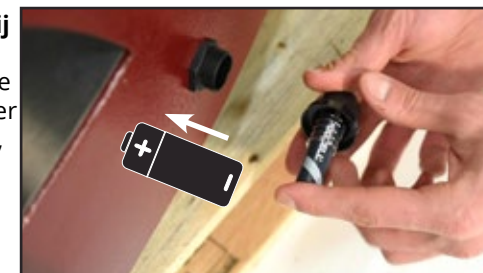
Installeer de poten door ze in de daarvoor bestemde openingen aan de onderkant van de oven te schroeven.



5 - Plaats de meegeleverde batterij in de ontsteker.

raai de ontstekingsknop los, plaats de batterij (E), en draai de ontsteker weer vast. Nu, door de knop in te drukken, zie en hoor je een kleine vonk.

- Houd rekening met de aangegeven polariteit.
- Batterijtype: AA, meegeleverd.



6 - Installeer de schoorsteenpijp en de schoorsteen.

Plaats de schoorsteenpijp (F) in de daarvoor bestemde opening (flens) en steek vervolgens de schoorsteen (G) erin.



7 - Monteer de deur.

Het is voldoende om de harde kunststof handgreep (H) vast te schroeven en deze vast te zetten met de bijgeleverde bout in de verpakking.



Wanneer je de oven voor de eerste keer gebruikt, kun je door de verzending rode vuurvaste stof op de bakplaat opmerken.

In dat geval moet je het stof wegvegen. We raden je ook aan om 2 of 3 balletjes pizzadeeg te bakken en weg te gooien om ervoor te zorgen dat je het vuurvaste stof verwijdert voordat je je eerste pizza bakt en eet.

Bij de eerste opstart of na een lange periode van inactiviteit raden we aan de opwarmtijd van de oven met 30 minuten te verlengen om eventuele vochtigheid die de vuurvaste platen tijdens transport of lange inactiviteit hebben opgenomen, te laten verdampen.

POSITIONERING

LET OP

De externe wanden van de oven kunnen temperaturen boven de 80°C bereiken, dus brandbare materialen mogen zich niet binnen 1 meter van de oven bevinden.

Het wordt aanbevolen de oven tijdens gebruik op voldoende afstand van brandbare materialen of materialen die door de hitte kunnen worden beschadigd, te plaatsen.

Plaats de oven op minimaal 20 cm afstand van de muren en andere apparatuur.

Verhoog de minimale afstand tot 50 cm rond de schoorsteenpijp en 1 meter van de bovenkant van de oven. Plaats de oven uit de buurt van wind of sterke luchtstromen.

VOOR UW VEILIGHEID

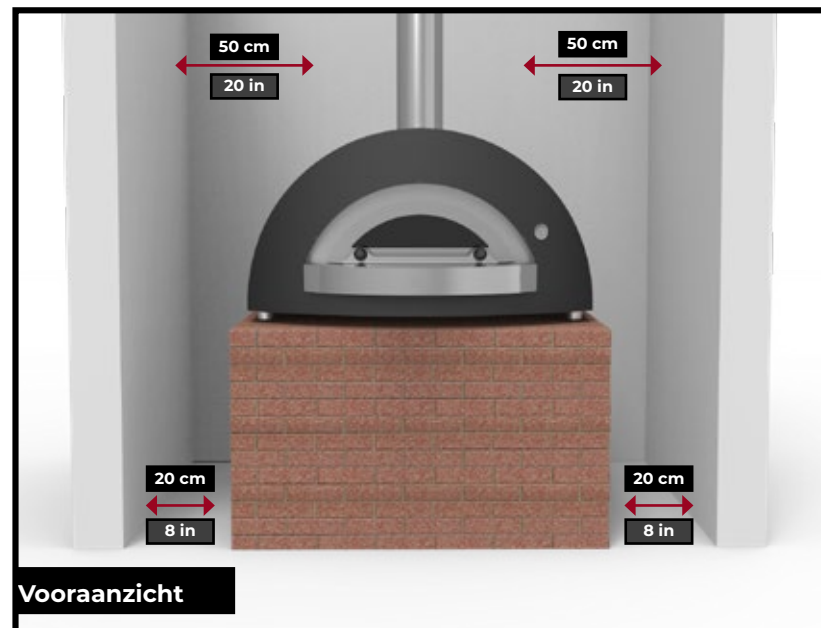
Plaats de oven op een vlakke ondergrond en zorg ervoor dat deze volledig stabiel is.

De ovens moeten op brandveilige tafels, bases of oppervlakken met voldoende draagkracht worden geplaatst. Raadpleeg het technische gegevensblad van het product dat bij de handleiding is bijgevoegd. Gebruik indien aanwezig de poten om de oven waterpas op het werkblad te plaatsen.

Onbedoelde bewegingen tijdens gebruik kunnen zeer gevaarlijk zijn voor zowel objecten als personen.

BELANGRIJK

HET MAXIMALE DRAAGVERMOGEN VAN HET KOOKSTATIONBLAD IS 200 KG.



Voor installaties onder dak, zie volgende pagina.

ROOKUITLAAT

SLUIT TWEE APPARATEN NIET AAN OP DEZELFDE SCHOORSTEENPIJP.

Een van de meest gestelde vragen van ALFA ovenbezitters gaat over ventilatie en rookgasafvoer. Veel gebruikers voelen de behoefte om de schoorsteen en de rookgasafvoer die bij de oven wordt geleverd aan te passen. We hopen dat de onderstaande informatie nuttig zal zijn als je de meegeleverde rookgasafvoer wilt verlengen, een bocht wilt toevoegen, of complexere projecten plant die een dubbelwandige schoorsteen vereisen, naast het doordringen van verhoogde objecten en dakbedekkingen.

HERSENDE PROJECTEN

- Installatie buiten zonder obstakels boven het niveau
- Installatie buiten met obstakels boven het niveau
- Installatie binnen – Goedkeuring voor verticale directe rookgasafvoer – MOET een dubbelwandige schoorsteen UL103HT gebruiken

Voor elke aangepaste installatie bovenop de meegeleverde enkelwandige schoorsteen en schoorsteenpijp, raadt ALFA ten zeerste aan contact op te nemen met ontwerp-, bouw- en zoneringspecialisten om ervoor te zorgen dat alle lokale bouwvoorschriften worden nageleefd, samen met de benodigde vergunningen, waar nodig.

SLUIT DE OVEN NIET AAN OP EEN GESCHARE SCHOUW MET EEN ANDER APPARAAT.



BUITEN

Als de installatie van de ALFA oven plaatsvindt in een buiteneethoek met het afvoersysteem ver weg van structuren of lage plafonds, zijn de door ALFA geleverde roestvrijstalen schoorsteen en schoorsteenpijp van hoge kwaliteit voldoende en zijn er geen extra leidingen nodig. Deze systemen kunnen verticaal worden gepersonaliseerd om het ontwerp te vergemakkelijken of om de installatieontwerpen te

vereenvoudigen. ALFA biedt geen op maat gemaakte pijpen of schoorstenen aan. De meegeleverde enkelwandige schoorsteen kan altijd worden geüpgraded naar een dubbelwandige schoorsteen.

Ga verder op de volgende pagina >>>

LET OP: De belangrijkste oorzaak van branden die verband houden met het afvoersysteem is het niet naleven van de minimale afstanden (bruikbare ruimte) van brandbare materialen.

Opmerking: de buitenmuren van de oven kunnen hoge temperaturen bereiken, meer dan 80°C (176°F). Zorg ervoor dat de oven geen contact heeft met de muur of ander meubilair en dat er ten minste 20 cm ruimte is.



OP EEN DAK OF ONDER EEN PERGOL

- Voor interne installaties van het afvoersysteem van de ALFA-oven in buitenshuisomgevingen waar de oven onder dakbedekkingen, pergola's of terrassen wordt geplaatst, of onder enig type plafond/dak.
- De dubbelwandige schoorsteen kan tot een hoogte van 18 meter worden geïnstalleerd en moet minstens één meter boven het dak of de structuur waar het doorheen gaat uitsteken.
- Installeer de oven niet onder een dak of pergola. Als er een verhoogd object OF EEN DAK wordt doorboord, moet de meegeleverde schoorsteen worden verwijderd en moeten PIPES EN CHIMNEY'S VAN SPECIALISERENDE BEDRIJVEN WORDEN GEÏNSTALLEERD.

Als het de bedoeling is om de schoorsteen met meer dan 1 meter te verlengen, wordt aanbevolen een vliedeklep te installeren om de luchtstroom te regelen.



Ga verder op de volgende pagina >>>

GIDS VOOR DE ROOKAFVOER

Basisrichtlijnen voor goedkeuringen met betrekking tot de rookafvoer en obstructies:

- Schouwpijp met enkele wand: laat 50 cm vrije ruimte rondom de pijp.
- Vrije ruimte niet-brandbaar: minimaal 100 cm onder het plafond.
- Dubbelwandige schoorsteen: laat 8 cm vrije ruimte rondom de schoorsteen.
- De schoorstenen moeten minstens 100 cm boven het hoogste punt waar ze door een dak gaan uitsteken en minstens 50 cm hoger dan elk deel van een gebouw binnen 3 meter.
- Vul de vereiste ruimte nooit met isolatiemateriaal of ander materiaal.

INSTALLATIE VAN EEN HOEKVERBINDING

- Vermijd hoeken indien mogelijk: een verticale rookafvoer of pijp is effectiever.
- De rookafvoer mag maximaal 2 bochten (twee hoeken van 30 graden) verticaal bevatten.
- Combineer geen hoeken om steilere hoeken te creëren en overschrijd nooit de 2 bochten in een pijp of rookafvoersysteem.
- Bijvoorbeeld: je kunt een bocht van 30 graden hebben met een horizontale pijp/rookafvoer van 0-122 cm en vervolgens nog een bocht van 30 graden weer verticaal.
- Niet gebruiken met apparaten met geforceerde trek.



ELLEBOOG GEWRICHT

WAARSCHUWING: GEBRUIK GEEN TWEE BOCHTEN VAN 30 GRADEN OM EEN HOEK VAN 60 GRADEN TE CREËREN!

DIT ANNULLEERT ALLE GARANTIES EN VORMT EEN BRANDRISICO BINNEN HET BUIZSYSTEEM OF DE SCHOUW.

Als je installatie-eisen niet voldoen aan de basisnormen, zorg er dan voor dat je een professional raadpleegt en de benodigde vergunningen vooraf verkrijgt.

ROOKUITLAAT ONDERSTEUNING EN HULP

GEBIED	CONTACTEN
ITALIA	TELEFOON: 800.77.77.30 NUMERO VERDE E-MAIL: info@alfaforni.com
ROW Rest van de wereld	TELEFOON: +39.0775.7821 E-MAIL: info@alfaforni.com

HET INSCHAKELEN VAN DE OVEN

LET OP: Volg de instructies voordat u de oven aansteekt.

- Controleer alle gasverbindingen voordat u de oven opstart.
- Gebruik voor alle schroefverbindingen een geschikte PTFE-gasbuisklepband.
- Steek niet over de oven tijdens het aansteken. Houd uw gezicht en lichaam op veilige afstand van de oven deur.
- Wanneer de oven wordt aangestoken, moet de oven deur open zijn.
- De regelknop van de brander moet in de "OFF"-positie staan voordat de gasfles wordt geopend.

1 - Sluit de oven aan op het gasnet. Als de oven op LPG of PROPANE werkt, gebruik dan een gasfles van minstens 10 kg en zorg ervoor dat de geschikte drukregelaar (zie pagina 26) correct is aangesloten op de brander van de oven. De ALFA regelaar kit is optioneel en kan worden aangevraagd.

2 - Druk op de ontstekingsknop om een vonk te creëren.

3 - Druk op de branderknop en draai deze tegen de klok in tot het symbool van de hoge vlam op het bedieningspaneel.

OPMERKING: Het aansteken van de brander voor de eerste keer of nadat deze is afgekoeld kan enige tijd duren en mogelijk een paar pogingen vereisen vanwege de lucht in de toevoerlijn. Wees geduldig terwijl het gas de brander volledig vult.

VOOR UW VEILIGHEID

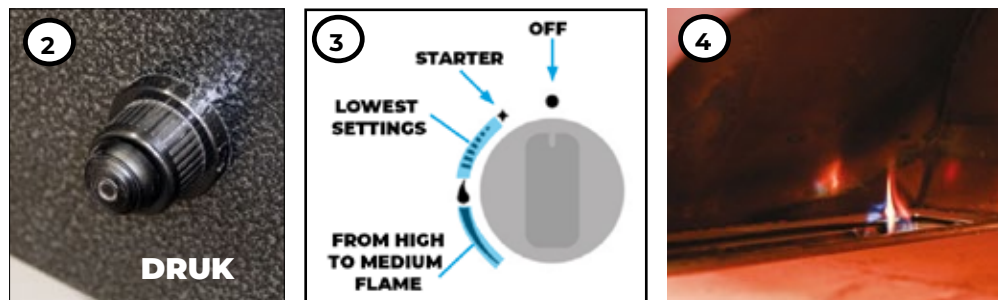
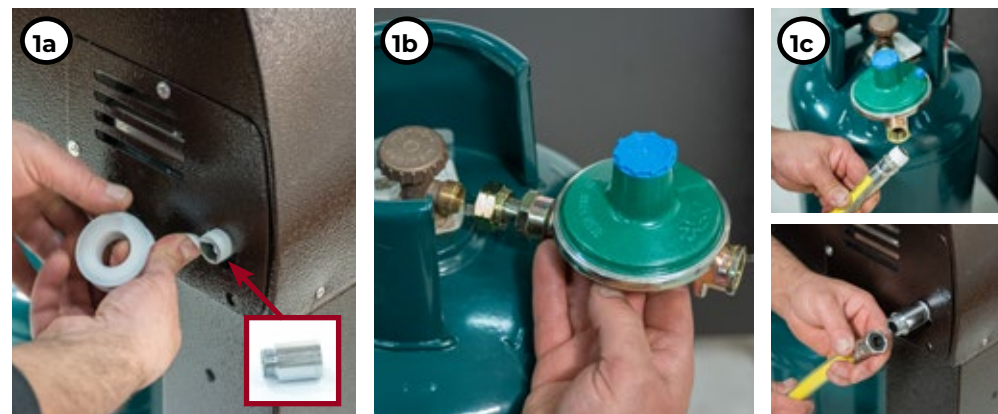
Als de brander niet ontsteekt of er geen vonk is, schakel dan de gastoevoer uit door de knop in de OFF-stand te zetten en neem contact op met de technische dienst.

4 - Zodra de brander goed brandt, ziet u een grote vlam in de oven. U kunt nu de ontstekingsknop loslaten, maar de branderknop moet 10 seconden ingedrukt blijven. Dit zorgt ervoor dat de thermokoppel voldoende opwarmt, zodat de brander aan blijft. De brander van de oven is nu op zijn hoogste stand en u kunt beginnen met het voorverwarmen van de oven.

5 - Laat de branderknop los en draai deze tegen de klok in tot het grotere symbool. De brander van de oven staat nu op een hoge vlam en u kunt beginnen met het voorverwarmen van de oven.

Opmerking: De wind kan de vlam doven als deze op een te lage stand staat.

6 - Zet de oven deur terug en laat de kookplaat opwarmen door een opening van 4/5 cm te laten, zodat lucht de oven kan binnenkomen. Gebrek aan lucht kan de oven doven. Verwarm de oven minstens 30 minuten voor zodat de refractaire stenen de juiste pizza baktemperatuur bereiken. Gebruik een laser thermometer om de temperatuur van de kookplaat te controleren. Voor een echte Napolitaanse pizza moet de kookplaat een temperatuur van ongeveer 370°- 430°C (700°- 800°F) bereiken.



BEEK DE TUTORIAL VIDEO

Scan de QR-code of typ.alfaforni.com/kit-gas.php

VOOR UW VEILIGHEID:

- Overschrijd de temperatuurgrens van 500°C / 950°F niet.
- Koppel de gasklep of andere verbindingen nooit los tijdens het gebruik van de oven.

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	Spuiststukken	Jaarlijks
8	Roestvlekken	Tweejaarlijks

Reiniging van de verbrandingskamer

Pyrolyse bij 500°C (1000°F). De Alfa ovens reinigen zichzelf via pyrolyse (Pyro-vuur Lysis - Scheiding). Dit is een proces waarbij hoge temperaturen worden gebruikt om organische materialen te decomponeren door ze te vergassen en om te zetten in vluchtige verbindingen. Om de pyrolyse te activeren, wordt aanbevolen de temperatuur gedurende 2-3 minuten op 500°C (1000°F) te houden.

Reiniging van het bakoppervlak. Na de pyrolyse, wacht tot de oven is afgekoeld om eventuele overgebleven resten op het bakoppervlak te verwijderen met de borstel en veeg daarna voorzichtig het oppervlak af met een vochtige doek na elk gebruik.

Reiniging van de buitenkant van de oven. Zoals alle producten van roestvrij staal die gepoedercoat zijn, zijn deze ovens gebouwd om bestand te zijn tegen verschillende omgevingsinvloeden, inclusief zout, op voorwaarde dat regelmatig en effectief onderhoud wordt uitgevoerd. Gebruik een zachte doek gedrenkt in een oplossing van water en zeep, of als alternatief, een mengsel van baking soda en afwasmiddel om het roestvrij staal schoon te maken. Wrijf voorzichtig, alleen wanneer de oven volledig is afgekoeld.

BELANGRIJK: Controleer altijd de certificering van het product dat je gebruikt en of de onderdelen overeenkomen met de opgegeven specificaties. **LET OP:** Roestvrijstalen oppervlakken die aan hoge temperaturen en directe vlammen worden blootgesteld, kunnen van kleur veranderen. Dit is een intrinsieke eigenschap van het materiaal.



Reiniging van roestvrijstalen onderdelen. De Alfa ovens zijn gebouwd met roestvrij staal zowel aan de binnen- als de buitenkant. We raden het gebruik van een speciaal roestvrijstalen reinigingsmiddel aan voor het reinigen van deze onderdelen. Lees altijd de waarschuwingen en gebruiksaanwijzingen op de verpakking van het reinigingsmiddel. Gebruik geen schoonmaakmiddelen die zuren, terpentijn of xilol bevatten. Spoel goed na het reinigen van de oven.



Bescherming van roestvrij staal. Om de roestvrijstalen onderdelen optimaal te beschermen, adviseren we het gebruik van vaseline-olie of andere neutrale reinigingsoplossingen (pH 7) die geen zuren, minerale spiritus of xilol bevatten. Gebruik een zachte, niet-schurende doek voor het aanbrengen. Indien geïnstalleerd in kustgebieden, adviseren we regelmatig de oven schoon te maken met zoet water om corrosie en aanslag te voorkomen.



Bescherming tegen oxidatie. Roestvrij staal is bestand tegen oxidatie, maar soms (door vocht, zoutwater, etc.) kunnen roestvlekken op het oppervlak verschijnen. In dat geval, gebruik een roestverwijderingsmiddel om de oven weer in de oorspronkelijke staat te herstellen.

Reiniging van de gasbrander. De gasbrander moet periodiek worden gereinigd. We raden een grondige reiniging aan na gebruik van de hybrid kit of intensief gebruik, door kookresten te zuigen met een zachte borstel en de brander eventueel uit de oven te halen. Na een lange periode van niet-gebruik, raden we aan de brander uit de oven te halen voor een diepere reiniging van alle onderdelen. Zie de specifieke pagina's voor instructies over het demonteren van de brander. Probeer geen carbonisatie-resten te verwijderen met niet-geschikte producten of gereedschappen die de brander kunnen beschadigen.



Reiniging van de gasmondstukken. Deze moeten minimaal één keer per jaar worden gereinigd om verstoppingen die de gasdoorvoer kunnen beperken te voorkomen. Dit vereist het demonteren van de brander. Bij twijfel, raadpleeg een specialist.

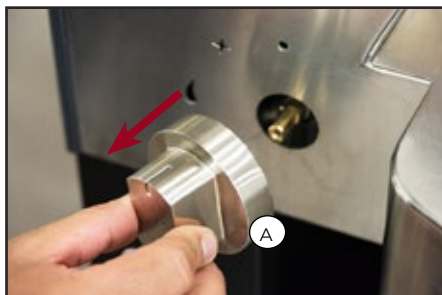
EXTRACTIE VAN DE BRANDER

MODERNO 2 EN 3 PIZZE - CLASSICO 2 EN 4 PIZZE



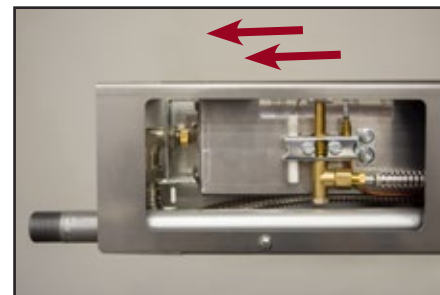
1 - Sluiten van het gas

Voordat je begint, zorg ervoor dat de gasstroom is onderbroken. Sluit vervolgens de gaskraan van het netwerk of de gasfles (GPL).



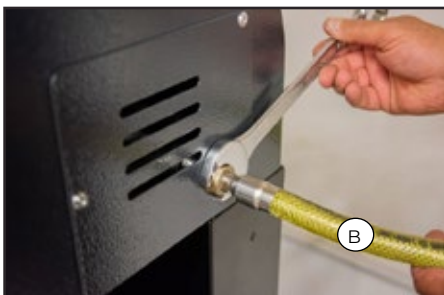
2 - Verwijder de gasknop

Om de gasknop (A) te verwijderen, hoeft je alleen maar lichte kracht uit te oefenen en de knop in de richting van de pijl te trekken.



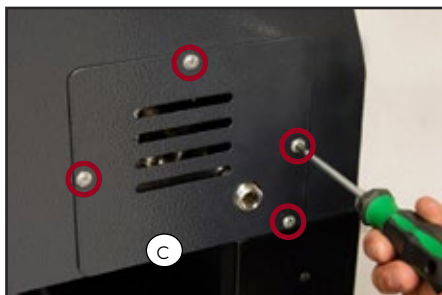
7. Verwijder de brander

Voltooi de verwijdering van de brander door deze volledig uit te trekken.



3 - Verwijder de gaslang

Om de gaslang (B) los te koppelen, kun je een verstelbare moersleutel van 24 gebruiken of een geschikte tang.



4 - Verwijder de beschermkap

Om de beschermkap (C) te verwijderen, hoeft je alleen maar de schroeven die deze aan de oven bevestigen, te verwijderen, zoals aangegeven op de foto.



5. Verwijder de branderbevestigingsschroef

Gebruik een kruiskopschroevendraaier om de schroef onderaan links los te draaien die de brander aan de oven bevestigt.



6 - Ontkoppel de ontstekingskabel

Trek de brander DEELLIJK uit om de ontstekingskabel los te koppelen van de ontstekingspen, ZONDER deze te trekken.

RESTAURATIE VAN DE BRANDER

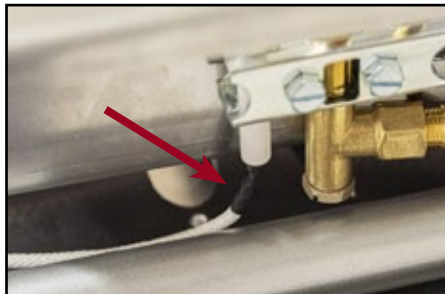
TIPS: Controleer voordat je de brander en alle onderdelen opnieuw monteert of de stroomkabel correct is aangesloten door de knop aan de voorkant in te schakelen.

OPMERKING: Plaats de knop opnieuw en let op de pen van de kraan. Breng lichte druk aan om de knop in de juiste positie te plaatsen.



1 - De brander gedeeltelijk terugplaatsen

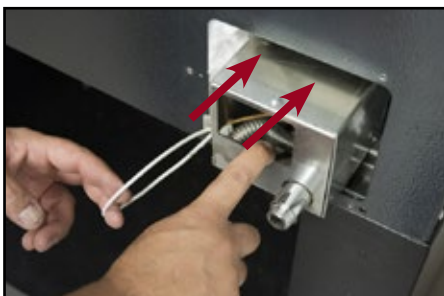
Plaats de brander in de schuifgeleider en steek de bougiekabel in via het onderste voorste gat. Plaats de brander GEDEELTELIJK terug terwijl u de bougiekabel begeleidt om deze soepel door te voeren.



2 - De ontstekingskabel van de bougie opnieuw aansluiten

Sluit de ontstekingskabel aan op de bougie, waarbij u erop let de kabel of de verbinding niet te beschadigen.

TIP: Controleer vóór het terugplaatsen van de brander en alle onderdelen of de voedingskabel correct is aangesloten door de knop aan de voorkant te bedienen.



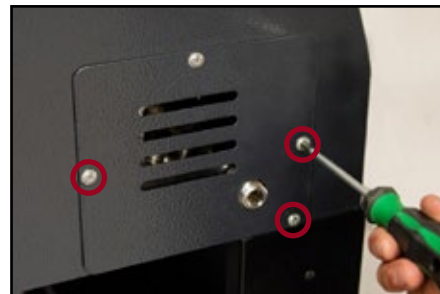
3 - De brander volledig plaatsen

Schuif de brander in de schuifgeleider tot deze de voorkant bereikt. Zorg ervoor dat de bougiekabel niet verstrikt raakt.



4 - De bevestigingsschroef van de brander vastdraaien

Draai aan de achterkant de schroef vast die de brander op zijn plaats houdt.



5 - De beschermkap bevestigen

Plaats de achterste branderkap terug en draai de bevestigingsschroeven vast met een kruiskopschroevendraaier.



6 - De gasregelknop opnieuw monteren

Plaats de gasregelknop terug, let hierbij op de pen van de kraan. Oefen lichte druk uit om de knop volledig op zijn plaats te duwen. Zorg ervoor dat de knop in de uit-stand staat.



7 - De gasleiding opnieuw aansluiten

Sluit de voedings slang aan de achterkant weer aan op de branderramp. U kunt nu het aardgascircuit of de LPG-fles opnieuw openen.

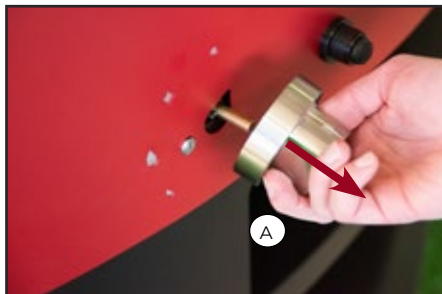
EXTRACTIE VAN DE BRANDER

MODERNO 1 EN 5 PIZZE - FUTURO 2 EN 4 PIZZE



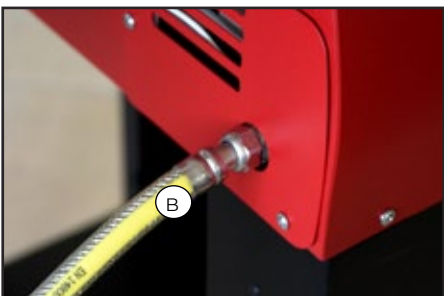
1 - Sluiten van het gas

Voordat je begint, zorg ervoor dat de gasroom is onderbroken. Sluit vervolgens de gaskraan van het netwerk of de gasfles (GPL).



2 - Verwijder de gasknop

Om de gasknop (A) te verwijderen, hoeft je alleen maar lichte kracht uit te oefenen en de knop in de richting van de pijl te trekken.



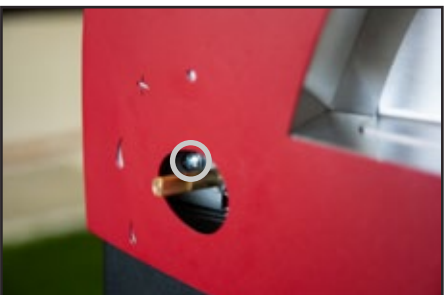
3 - Verwijder de gasslang

Om de gasslang (B) los te koppelen, kun je een verstelbare moersleutel van 24 gebruiken of een geschikte tang.



4 - Verwijder de beschermkap

Om de beschermkap (C) te verwijderen, hoef je alleen maar de schroeven die deze aan de oven bevestigen, te verwijderen, zoals aangegeven op de foto.



5. Verwijder de branderbevestigingsschroef

Gebruik een kruiskopschroevendraaier om de schroef links onder los te draaien die de brander aan de oven bevestigt.



6 - Ontkoppel de ontstekingskabel

Trek de brander DEELLIJK uit om de ontstekingskabel los te koppelen van de ontstekingspen, ZONDER deze te trekken.



7. Verwijder de brander

Voltooi de verwijdering van de brander door deze volledig uit te trekken.

RESTAURATIE VAN DE BRANDER

TIPS: Controleer voordat je de brander en alle onderdelen opnieuw monteert of de stroomkabel correct is aangesloten door de knop aan de voorkant in te schakelen.

OPMERKING: Plaats de knop opnieuw en let op de pen van de kraan. Breng lichte druk aan om de knop in de juiste positie te plaatsen.



1 - De brander gedeeltelijk terugplaatsen

Steek de bougiekabel in via het onderste voorste gat. Plaats de brander GEDEELTELIJK terug terwijl u de bougiekabel begeleidt om deze soepel door te voeren.



2 - De ontstekkabel van de bougie opnieuw aansluiten

Sluit de ontstekkabel aan op de bougie, waarbij u voorzichtig bent om de kabel of de aansluiting niet te beschadigen.
TIP: Controleer vóór het monteren van de brander en alle onderdelen of de voedingskabel correct is aangesloten door de knop aan de voorkant te testen.



3 - De brander volledig plaatsen

Schuif de brander in de geleider tot deze de voorkant bereikt. Let erop dat de bougiekabel niet verstrikt raakt.



4 - De bevestigingsschroef van de brander vastdraaien

Draai aan de voorkant, ter hoogte van de knop, de schroef vast die de brander op zijn plaats houdt.



5 - De beschermkap bevestigen

Plaats de achterste branderkap terug en draai de bevestigingsschroeven vast met een kruiskopschroevendraaier.



6 - De gasregelknop opnieuw monteren

Plaats de gasregelknop terug, let hierbij op de pen van de kraan. Oefen lichte druk uit om de knop volledig op zijn plaats te duwen. Zorg ervoor dat de knop in de uit-stand staat.



7 - De gasleiding opnieuw aansluiten

Sluit de voedings slang aan de achterkant weer aan op de branderramp. U kunt nu het aardgas circuit of de LPG-fles opnieuw openen.

PROBLEMEN OPLOSSEN

IK BEN NIET IN STAAT OM AAN TE ZETTEN	<ul style="list-style-type: none"> - Controleer of de knop, wanneer je deze indrukt, de buitenkant van de oven raakt. In dat geval kan het zijn dat de gaskraan niet goed opent.
DE ONTSTEKER WERKT NIET	<ul style="list-style-type: none"> - Zorg ervoor dat de batterij nieuw is en het circuit van stroom wordt voorzien.
KUN JE DE OVENS DIRECT OP HET WERKBLAD PLAATSEN ZONDER GEBRUIK TE MAKEN VAN DE MEEGELEVERDE VOETJES?	<ul style="list-style-type: none"> - Nee, de voetjes moeten worden gebruikt om de luchtstroom tussen het werkblad en de onderkant van de oven mogelijk te maken.

ELEKTRONISCHE KNOP

De aan/uit-knop bevat een AA-batterij. Volg deze procedure om de batterij in te voegen:

1. Draai de kop van de knop los.
2. Plaats de batterij.
3. Draai de kop van de knop weer vast.

Voer de procedure uit wanneer de oven uitgeschakeld is.

Voor lange periodes van niet-gebruik, verwijder de batterij.



GEBIED	CONTACTEN
ITALIA	TELEFOON: 800.77.77.30 NUMERO VERDE E-MAIL: info@alfaorni.com
ROW Rest van de wereld	TELEFOON: +39.0775.7821 E-MAIL: info@alfaorni.com

Neem rechtstreeks contact met ons op voor advies van een expert op de website www.alfaorni.com

DRUKREGELAARS

ALLEEN VOOR GASMODELLEN

Om de meest geschikte drukregelaar voor uw toepassing te kiezen, raadpleeg de onderstaande tabel. Deze geeft een indicatie van de vereiste capaciteit van de regelaar (alleen LPG en PROPAN) en de toegestane druk voor het apparaat in de verschillende landen van de Europese Gemeenschap.

De drukregelaar kan een vaste of een variabele instelling hebben. Als u kiest voor een variabele drukregelaar, raadpleeg dan een technicus om de juiste instelling te verifiëren.

RECOMMENDED FLOW RATE OF THE REGULATOR (only LPG and PROPANE)				
MODERNO 1P / MODERNO 2P / CLASSICO 2P / FUTURO 2P			1,5 kg/h	
MODERNO 3P / CLASSICO 4P / FUTURO 4P / MODERNO 5P			4,0 kg/h	
GAS FAMILY			LPG CYLINDER CONNECTION PRESSURE REGULATOR	
2°	3°			
GAS GROUP				
H = METHANE	B/P = LPG	P = PROPANE		
SUPPLY PRESSURE AT THE DEVICE INLET (mbar)				
AUSTRIA	20	50	50	G13
BELGIUM	20	28..30	37	G2
BULGARIA	20	30..50	/	G56
CYPRUS	/	50	50	G56
CROATIA	22	30	37	G2
DENMARK	20	30	/	G56
ESTONIA	20	30	/	G56
FINLAND	20	30	/	G56
FRANCE	20	28..30	37	G2
GERMANY	20	50	50	G12
GREECE	20	30	37	G1
IRELAND	20	30	37	G56
ITALY	20	28..30	37	G1

LATVIA	20	30	/	G56
LITHUANIA	21..30	/	/	G56
LUXEMBOURG	20	/	/	G2
MALTA	/	30	/	G54
NETHERLANDS	network H: see supplier	30	30..50	G2
	network G/G+: 20..25			
	network E (from 2030): 20			
POLAND	20	/	/	G12
PORTUGAL	20	30	37	G56/G54/G52
UNITED KINGDOM	20	29	37	G7/G59
REP. CZECH	20	30	/	G2
ROMANIA		30		G2
SLOVAKIA	20	30	37	G2
SLOVENIA	20	30	37	G2
SPAIN	20	28..30	28..30	G56
SWEDEN	20	30	30	G2
SWISS	20	50	50	G1
HUNGARY	25	30	30	G2

Als uw land niet in deze lijst voorkomt, kunt u contact opnemen met uw vertrouwde dealer of een e-mail sturen naar info@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

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.



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

