

ALFA

MANUALE D'USO
GUIDA RAPIDA



ENTRA IN ALFA

Registra il tuo prodotto

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

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

STEP 1

12345678901234



Identifica il numero seriale

STEP 2



Scansiona il QRcode
oppure digita il link sotto

STEP 3



inserisci le informazioni



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

MANUALE D'USO

Scarica il manuale d'uso completo



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



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



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



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



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



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.



SCARICA IL MANUALE D'USO
www.alfaforni.com/user-manual-23.php



Indice

02	AVVERTENZE GENERALI
04	AVVERTENZE DI SICUREZZA
06	ASSEMBLAGGIO
08	POSIZIONAMENTO
10	SCARICO FUMI
14	ACCENSIONE
16	MANUTENZIONE E PULIZIA
	ESTRAZIONE BRUCIATORE
18	MODERNO 2 E 3 PIZZE - CLASSICO 2 E 4 PIZZE
22	MODERNO 1 E 5 PIZZE - FUTURO 2 E 4 PIZZE
26	RISOLUZIONE ANOMALIE
28	REGOLATORI DI PRESSIONE
30	GARANZIA

AVVERTENZE GENERALI

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

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

IMPORTANTE: Il vostro forno ALFA è progettato per un impiego di tipo domestico. Un utilizzo commerciale o professionale del forno può comprometterne il corretto funzionamento e ne invalida la garanzia.

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



- La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente applicata all'apparecchio. La targhetta non deve mai essere rimossa.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, è obbligatorio rimuovere tutti i film protettivi presenti.
- **Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne in acciaio e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici. Usare i normali prodotti, non abrasivi, servendosi eventualmente di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.**
- Non utilizzare stoviglie o contenitori costruiti con materiale plastico. Le temperature elevate raggiunte all'interno del forno potrebbero fondere questo materiale recando danni all'apparecchio.
- Usare posate ed attrezzi resistenti ad alte temperature.
- Posizionare il forno su una superficie piana.
- **Per effetto della temperatura il colore delle superfici può variare.**
- Non colorare o applicare nessun oggetto sul forno.
- L'installazione del prodotto deve garantire facile accesso per la pulizia.
- Mai immettere oggetti infiammabili nel forno: qualora venisse incidentalmente acceso potrebbe innescarsi un incendio.
- I forni pronti in acciaio inox Alfa, pur comprendendo del materiale isolante tra i due strati d'acciaio, potrebbero surriscaldarsi all'esterno.
- Manovrare lo sportello impugnando il manico.
- Non toccare le superfici esterne e la canna fumaria durante l'uso.
- Tenere eventuali cavi elettrici e tubi di alimentazione carburante lontano dalle superfici calde.

- Non utilizzare il forno in caso di funzionamento anomalo o sospetto di rottura.
- Non spostare il forno durante l'utilizzo o quando è caldo.
- Non appoggiarsi né appoggiare oggetti al forno, potrebbe esserne compromessa la stabilità.
- Non spegnere le fiamme utilizzando acqua.
- Nel caso in cui il grasso prendesse fuoco, interrompere l'alimentazione e lasciare lo sportello chiuso fino a quando il fuoco si estingue.
- Durante l'utilizzo del forno indossare guanti da cucina resistenti al calore.
- Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utilizzatore.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non sollevare il forno dal Davanzale o dal Frontale
- Le misure del piano cottura possono variare di alcuni millimetri, questa tolleranza è dovuta all'artigianalità del prodotto.

LEGGERE SEMPRE IL MANUALE UTENTE COMPLETO.
Ulteriori copie di questo manuale sono disponibili sul sito www.alfaforni.com

Continua nella pagina successiva >>>

AVVERTENZE SICUREZZA

PER LA VOSTRA SICUREZZA

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



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

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

ASSEMBLAGGIO

1 - Rimuovi l'imballo del forno.

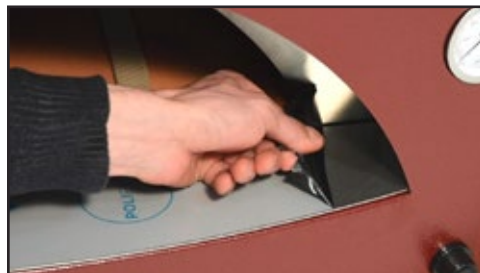
Sarà sufficiente rimuovere le reggette in plastica (A) e sollevare il tappo superiore (C).



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



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



4 - Montare i 4 piedini.

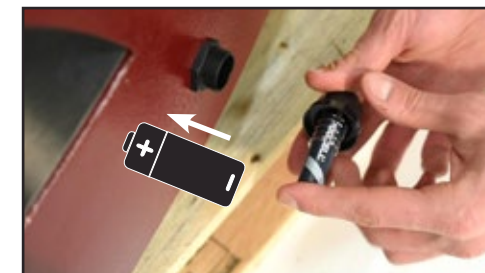
Installare i piedini avvitandoli negli appositi alloggi presenti nella parte inferiore del forno.



5 - Inserire la pila in dotazione nell'accenditore.

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

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



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



7 - Montare lo sportello.

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



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

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

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

POSIZIONAMENTO

ATTENZIONE

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

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

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

PER LA VOSTRA SICUREZZA

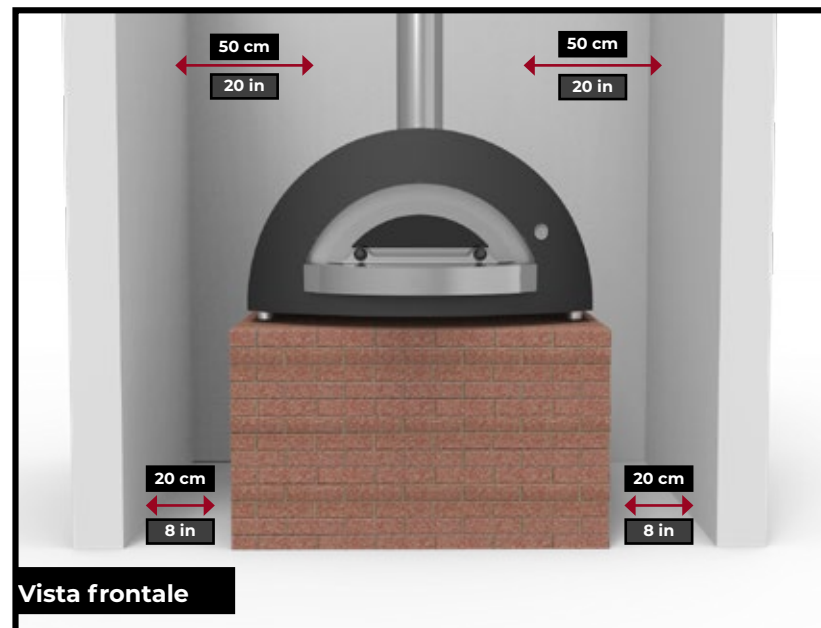
Posizionare il forno su una superficie piana e assicurarsi che sia perfettamente stabile.

I forni vanno posizionati su tavoli, basi o superfici ignifughe di adeguata capacità portante. Fare riferimento alla scheda tecnica del prodotto allegata al manuale. Se presenti, utilizzare i piedini per livellare il forno sul piano di appoggio.

Movimenti involontari durante l'utilizzo possono risultare molto pericolosi per cose e persone.

IMPORTANTE

LA PORTATA MASSIMA DEL PIANO DELLE COOING STATION È DI 200 KG



Per installazioni sotto un tetto, vedere la pagina successiva.

SCARICO FUMI

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

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

PROGETTI REVISIONATI

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



IN GIARDINO

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

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

Continua nella pagina successiva >>>

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

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



IN TERRAZZO O SOTTO UN PERGOLATO

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

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



Continua nella pagina successiva >>>

GUIDA ALLO SCARICO FUMI PER I FORNI

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

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

INSTALLAZIONE GIUNTO A GOMITO

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



GIUNTO A GOMITO

AVVERTENZA: NON UTILIZZARE DUE GOMITI A 30 GRADI PER CREARE UN ANGOLO DI 60 GRADI!

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

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

SCARICO FUMI SUPPORTO E ASSISTENZA

AREA	CONTATTI
ITALIA	TELEFONO: 800.77.77.30 NUMERO VERDE E-MAIL: info@alfafori.com
ROW Resto del mondo	TELEFONO: +39.0775.7821 E-MAIL: info@alfafori.com

ACCENSIONE DEL FORNO

ATTENZIONE: Seguire le istruzioni prima di accendere il forno.

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

1 - Collegare il forno all'utenza. Se il forno è alimentato a GPL o PROPANO utilizzare una bombola da almeno 10kg ed assicurarsi che il regolatore di pressione adatto (vedi pag 26) sia collegato nella direzione corretta al bruciatore del forno. E' possibile richiedere il kit regolatore ALFA optional.

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

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

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

PER LA TUA SICUREZZA

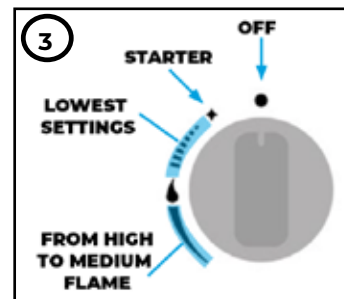
Se il bruciatore non si accende o non è presente la scintilla, interrompere l'alimentazione del gas portando la manopola in posizione OFF e contattare l'assistenza.

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

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

Nota: il vento può far spegnere la fiamma se questa è impostata molto bassa.

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



GUARDA IL VIDEO TUTORIAL

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

PER LA TUA SICUREZZA:

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

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

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.



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.



Pulire l'esterno del forno.

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



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

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

Pulire le parti in acciaio inossidabile

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



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



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.

Pulizia del bruciatore a gas. Questo deve essere pulito periodicamente. Sugeriamo una pulizia accurata dopo impiego con kit hydrid o un utilizzo intensivo, aspirando i residui di cottura aiutandosi con una spazzola morbida, eventualmente rimuovendo il bruciatore dal forno.

Dopo un lungo periodo di inutilizzo, per una pulizia più approfondita di tutte le componenti suggeriamo di estrarre il bruciatore dal forno. Per le istruzioni di smontaggio del bruciatore fai riferimento alla pagine dedicata. Non tentare di rimuovere residui carboniosi con prodotti o strumenti non idonei che potrebbero danneggiare parti del bruciatore.



Pulizia degli ugelli. Questi devono essere puliti almeno una volta l'anno per evitare che si ostruiscano limitando il passaggio del gas. Richiede lo smontaggio del bruciatore. In caso di dubbio rivolgiti a personale specializzato.

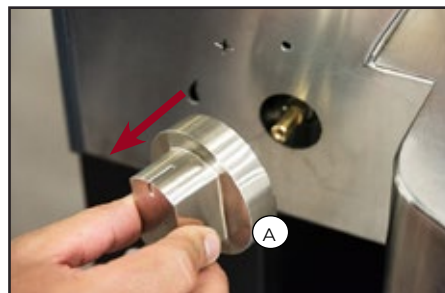
ESTRAZIONE DEL BRUCIATORE

MODERNO 2 E 3 PIZZE - CLASSICO 2 E 4 PIZZE



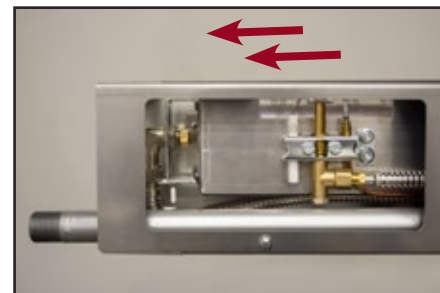
1 - Chiudere il gas

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



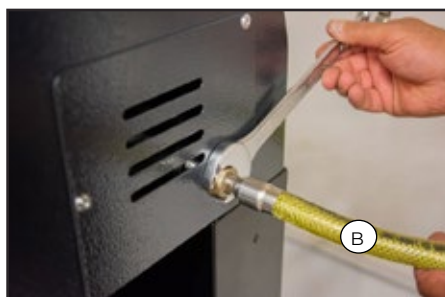
2 - Sfilare la manopola del gas

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



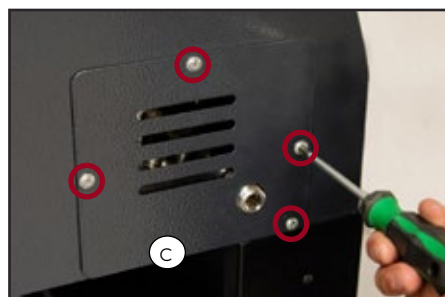
7. Estrarre il bruciatore

Completare la rimozione del bruciatore estraendolo per tutta la sua lunghezza.



3 - Rimuovere il tubo del gas

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



4 - Rimuovi il carter di protezione

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



5. Rimuovere la vite di fissaggio bruciatore

Con un cacciavite a croce svitare la vite in basso a sinistra che fissa il bruciatore al forno.



6 - Scollegare il cavo di accensione

Estrarre PARZIALMENTE il bruciatore per poter scollegare il cavo di accensione dalla candeletta SENZA STRAPPARLO.

RIPRISTINO DEL BRUCIATORE

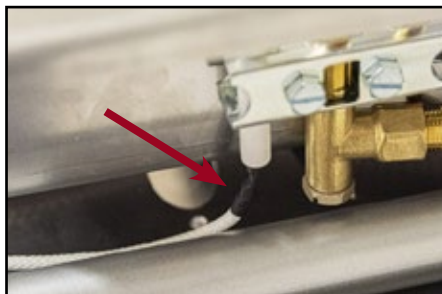
SUGGERIMENTO: prima di rimontare il bruciatore e tutte le sue parti, verificate che il cavo di alimentazione sia stato correttamente collegato azionando il pulsante posto frontalmente.

NOTA: Reinserrire la manopola facendo attenzione al perno del rubinetto. Applicare una leggera forza per mandare a battuta la manopola.



1 - Reinserrire parzialmente il bruciatore

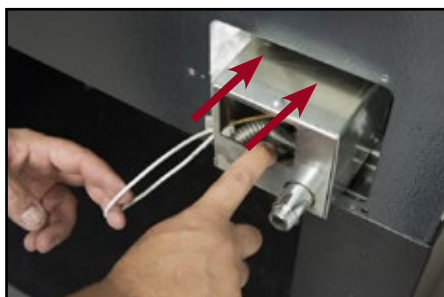
Posizionare il bruciatore per inserirlo nella slitta e dal foro frontale in basso inserire il cavo candeledda. Inserire PARZIALMENTE il bruciatore aiutandosi per far scorrere il cavo candeledda.



2 - Reinserrire il cavo di accensione candeledda

Inserire il cavo di accensione nella candeledda facendo attenzione a non danneggiare il cavo o la connessione.

SUGGERIMENTO: prima di rimontare il bruciatore e tutte le sue parti, verificate che il cavo di alimentazione sia stato correttamente collegato azionando il pulsante posto frontalmente



3 - Inserire completamente il bruciatore

Far scorrere il bruciatore nella slitta fino alla posizione di battuta frontale. Fare attenzione che il cavo candeledda non si aggrovigli.



4 - Avvitare la vite di fissaggio del bruciatore

Posteriormente avvitare la vite che tiene fermo in posizione il bruciatore.



5 - Fissare il cartello di protezione

Rimettere in posizione il carter bruciatore posteriore ed avvitare le viti di fissaggio con un cacciavite a croce.



6 - Rimontare la manopola del gas

Reinserrire la manopola facendo attenzione al perno del rubinetto. Applicare una leggera forza per mandare a battuta la manopola. La manopola deve essere in posizione di spegnimento.



7 - Ricollegare il tubo del gas

Ricollegare il tubo di alimentazione posteriormente alla rampa del bruciatore. Adesso potete riaprire il circuito del gas metano o la bombola gpl.

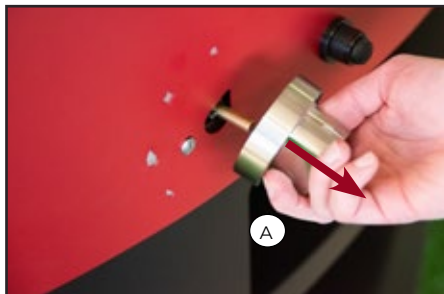
ESTRAZIONE DEL BRUCIATORE

MODERNO 1 E 5 PIZZE - FUTURO 2 E 4 PIZZE



1 - Chiudere il gas

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



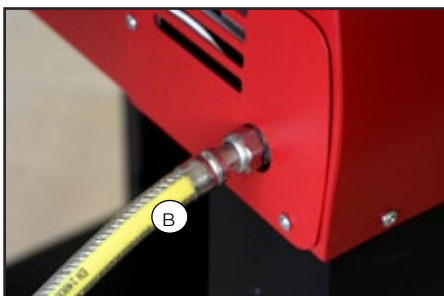
2 - Sfilare la manopola del gas

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



7. Estrarre il bruciatore

Completare la rimozione del bruciatore estraendolo per tutta la sua lunghezza.



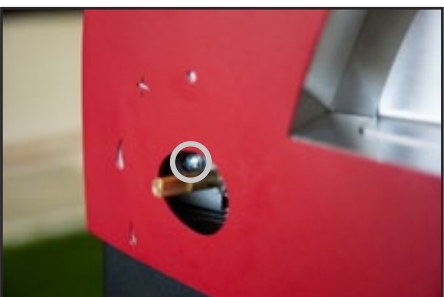
3 - Rimuovere il tubo del gas

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



4 - Rimuovi il carter di protezione

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



5. Rimuovere la vite di fissaggio bruciatore

Con un cacciavite svitare la vite di fissaggio frontale del bruciatore. La posizione della vite e la sua forna può variare in base al modello di forno.



6 - Scollegare il cavo di accensione

Estrarre PARZIALMENTE il bruciatore per poter scollegare il cavo di accensione dalla candeledda SENZA STRAPPARLO.

RIPRISTINO DEL BRUCIATORE

SUGGERIMENTO: prima di rimontare il bruciatore e tutte le sue parti, verificate che il cavo di alimentazione sia stato correttamente collegato azionando il pulsante posto frontalmente.

NOTA: Reinserrire la manopola facendo attenzione al perno del rubinetto. Applicare una leggera forza per mandare a battuta la manopola.



1 - Reinserrire parzialmente il bruciatore

Inserire dal foro frontale in basso il cavo candeletta. Inserire PARZIALMENTE il bruciatore aiutandosi per far scorrere il cavo candeletta.



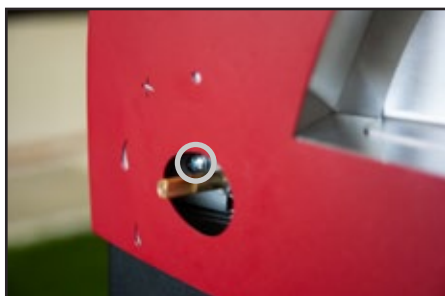
2 - Reinserrire il cavo di accensione candeletta

Inserire il cavo di accensione nella candeletta facendo attenzione a non danneggiare il cavo o la connessione.
SUGGERIMENTO: prima di rimontare il bruciatore e tutte le sue parti, verificate che il cavo di alimentazione sia stato correttamente collegato azionando il pulsante posto frontalmente



3 - Inserire completamente il bruciatore

Far scorrere il bruciatore nella slitta fino alla posizione di battuta frontale. Fare attenzione che il cavo candeletta non si aggrovigli.



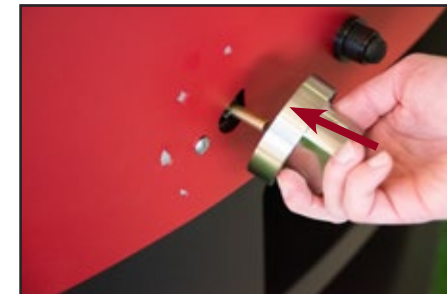
4 - Avvitare la vite di fissaggio del bruciatore

Frontalmente in posizione manopola avvitare la vite che tiene fermo in posizione il bruciatore.



5 - Fissare il cartello di protezione

Rimettere in posizione il carter bruciatore posteriore ed avvitare le viti di fissaggio con un cacciavite a croce.



6 - Rimontare la manopola del gas

Reinserrire la manopola facendo attenzione al perno del rubinetto. Applicare una leggera forza per mandare a battuta la manopola. La manopola deve essere in posizione di spegnimento.



7 - Ricollegare il tubo del gas

Ricollegare il tubo di alimentazione posteriormente alla rampa del bruciatore. Adesso potete riaprire il circuito del gas metano o la bombola gpl.

RISOLUZIONE ANOMALIE

NON RIESCO AD ACCENDERE	- Verificare se spingendo la manopola si colpisce l'esterno del forno. In tal caso è possibile che il rubinetto del gas non apra correttamente.
L'ACCENDITORE NON FUNZIONA	- Assicurati che la batteria sia nuova e il circuito alimentato.
PUOI METTERE I FORNI DIRETTAMENTE SUL PIANO DI LAVORO SENZA USARE I PIEDINI IN DOTAZIONE?	- No, i piedini devono essere utilizzati per consentire all'aria di fluire tra il piano di appoggio ed il fondo del forno

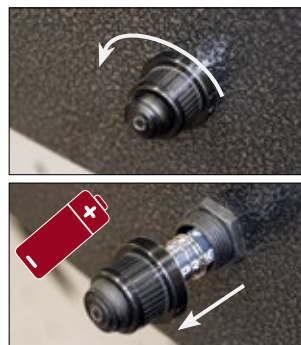
PULSANTE ELETTRONICO

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

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

Eeguire la procedura a forno spento

Per periodi di lunga inattività togliere la batteria



AREA	CONTATTI SUPPORTO
ITALIA	TELEFONO: 800.77.77.30 NUMERO VERDE E-MAIL: info@alfafori.com
ROW Resto del Mondo	TELEFONO: +39.0775.7821 E-MAIL: info@alfafori.com

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

REGOLATORI DI PRESSIONE

Al fine di scegliere il regolatore di pressione più adatto alla vostra applicazione, consultare la tabella sottostante che fornisce indicazione della portata richiesta del regolatore (solo GPL e PROPANO) e della pressione ammessa all'apparecchio nei differenti paesi della Comunità Europea.

Il regolatore di pressione può essere a regolazione fissa o variabile. Qualora si scelga di adottare un regolatore di pressione variabile, consultare un tecnico per la verifica della corretta regolazione.

PORTATA CONSIGLIATA DEL REGOLATORE (solo GPL e PROPANO)				
MODERNO 1P / MODERNO 2P / CLASSICO 2P / FUTURO 2P			1,5 kg/h	
MODERNO 3P / CLASSICO 4P / FUTURO 4P / MODERNO 5P			4,0 kg/h	
FAMIGLIA GAS			ATTACCO BOMBOLA GPL REGOLATORE DI PRESSIONE	
2°	3°			
GRUPPO GAS				
H = METANO	B/P = GPL	P = PROPANO		
PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE ALL'INGRESSO DELL'APPARECCHIO (mbar)				
AUSTRIA	20	50	50	G13
BELGIO	20	28..30	37	G2
BULGARIA	20	30..50	/	G56
CIPRO	/	50	50	G56
CROAZIA	22	30	37	G2
DANIMARCA	20	30	/	G56
ESTONIA	20	30	/	G56
FINLANDIA	20	30	/	G56
FRANCIA	20	28..30	37	G2
GERMANIA	20	50	50	G12
GRECIA	20	30	37	G1
IRLANDA	20	30	37	G56
ITALIA	20	28..30	37	G1

LETTONIA	20	30	/	G56
LITUANIA	21..30	/	/	G56
LUSSEMBURGO	20	/	/	G2
MALTA	/	30	/	G54
PAESI BASSI	rete H: vedi fornitore	30	30..50	G2
	rete G/G+: 20..25			
	rete E (dal 2030): 20			
POLONIA	20	/	/	G12
PORTOGALLO	20	30	37	G56/G54/G52
REGNO UNITO	20	29	37	G7/G59
REP. CECA	20	30	/	G2
ROMANIA		30		G2
SLOVACCHIA	20	30	37	G2
SLOVENIA	20	30	37	G2
SPAGNA	20	28..30	28..30	G56
SVEZIA	20	30	30	G2
SVIZZERA	20	50	50	G1
UNGHERIA	25	30	30	G2

Se il tuo paese non è presente in questa lista puoi rivolgerti al tuo rivenditore di fiducia o scrivere a info@alfaforni.com

GARANZIA



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

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

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

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

Condizioni di esclusione della garanzia:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

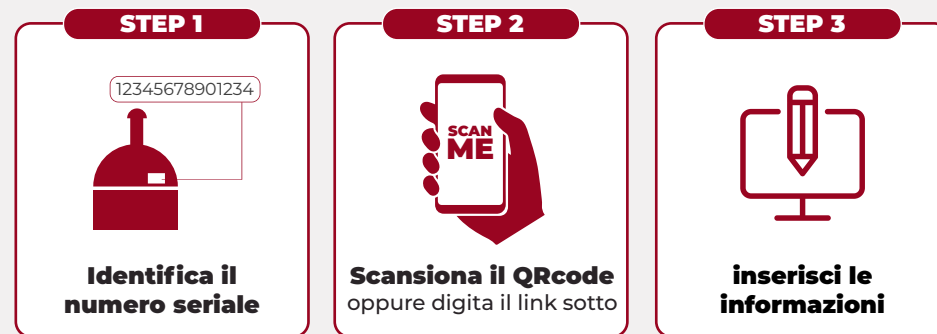
Si consiglia l'utilizzo esclusivo di ricambi a marchio ALFA

ENTRA IN ALFA

Registra il tuo prodotto

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

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



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

