ALFA

BENUTZERHANDBUCH

Öfen für den Hausgebrauch

02 SICHERHEITSHINWEISE
05 GARANTIE

06 INSTALLATION

08 LPG-ANSCHLUSS
10 METHANANSCHLUSS
12 UMSTELLUNG LPG-METHAN

14 AUFHEIZEN HOLZBEFEUERTER MODELLE
18 ZÜNDUNG GASBETRIEBENER MODELLE

20 WARTUNG UND PFLEGE

22 REINIGUNG HOLZBEFEUERTER MODELLE
23 REINIGUNG GASBETRIEBENER MODELLE

24 RAUCHABZUG

26 BACKBETRIEB

32 TECHNISCHE DATEN

HOLZBEFEUERTE ÖFEN:
- *32 - NANO*
- *34 - CIAO*
- *34 - 5 MINUTI*
- *36 - 4 PIZZE*
- *38 - ALLEGRO*

GASBETRIEBENE ÖFEN:
- *40 - NANO*
- *42 - BRIO*
- *42 - STONE OVEN*
- *44 - DOLCEVITA*

46 FEHLERBEHEBUNG

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Bewahren Sie dieses Handbuch über die gesamte Lebensdauer des Produktes sorgfältig auf, damit Ihnen diese Informationen jederzeit zur Verfügung stehen. Weitere Exemplare dieses Handbuchs sind unter www.alfaforni.com erhältlich.

Warnung: Unsachgemäßer Anschluss, vorgenommene Änderungsmaßnahmen am Gerät oder eine unsachgemäße Wartung können zu Sach- und Personenschäden und im Extremfall zum Tod führen. Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren und das erste Mal in Betrieb nehmen.

LESEN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN SORGFÄLTIG DURCH, UM EINE ORDNUNGSGEMÄSSE INSTALLATION UND EINEN SICHEREN, REIBUNGSLOSEN BETRIEB DES OFENS ZU GEWÄHRLEISTEN.

- Das Typenschild mit den technischen Daten, Seriennummer und Kennzeichnung ist sichtbar auf dem Gerät angebracht. Entfernen Sie niemals dieses Etikett.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, entfernen Sie alle Schutzfolien.
- Verwenden Sie niemals Stahlschwämme oder scharfe Schaber, es kann die Oberflächen beschädigen. Verwenden Sie handelsübliche, nicht scheuernde Produkte, bei Bedarf verwenden Sie Holz- oder Kunststoffutensilien. Spülen Sie die Oberfläche gründlich ab und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch oder Mikrofasertuch ab.
- Verwenden Sie kein Geschirr und keine Backgefäße (Pfannen, Bräter, Bleche) aus Kunststoff. Die hohen Temperaturen, die im Inneren des Ofens erreicht werden, können das Material zum Schmelzen bringen und das Gerät beschädigen.
- Verwenden Sie hitzebeständige Kochwerkzeuge und -utensilien.
- Stellen Sie den Ofen auf eine standsichere ebene Fläche.
- Aufgrund der Temperatureinwirkung kann sich die Farbe der Oberflächen im Laufe der Zeit ändern.
- Streichen Sie den Ofen nicht und bringen Sie keine Gegenstände an den Ofenflächen an.
- Das Aufstellen des Ofens muss einen einfachen Zugang für die Reinigung gewährleisten.
- Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände in den Ofen: bei versehentlichem Anzünden könnte ein Brand entstehen.
- Halten Sie Kinder während des Betriebs vom Gerät fern und gestatten Sie ihnen nicht, den Ofen zu bedienen.
- Stecken Sie keine scharfen Metallgegenstände (Besteck oder Werkzeuge) in die Schlitze des Geräts.
- Die gebrauchsfertigen Alfa-Edelstahlöfen können, obwohl sie zwischen den beiden Stahlschichten Isoliermaterial enthalten, an der Außenseite überhitzen.
- Achten Sie darauf, dass der Ofen nicht in der Nähe von Gegenständen und Materialien aufgestellt wird, die durch die Hitze beschädigt werden können. Stellen Sie keine brennbaren Materialien auf den Bodenbereich vor dem Ofen. Schützen Sie den Boden mit feuerfestem Material, wenn er aus brennbarem Material besteht.
- Legen Sie kein brennbares Material auf den ersten Zwischenboden unterhalb der Brennkammer.
- Handhaben Sie die Ofentür nur mit dem Griff.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Außenflächen und das Rauchrohr.
- Lagern Sie keine brennbaren Flüssigkeiten in der Nähe des Ofens.
- Halten Sie elektrische Leitungen und Brennstoffleitungen (Gas) von heißen Flächen fern.
- Verwenden Sie den Ofen nicht, wenn er nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Sie eine Störung vermuten.
- Verrücken Sie den Ofen nicht während des Betriebs oder wenn er heiß ist.
- Lehnen Sie sich nicht an den Ofen an und stellen Sie keine Gegenstände darauf ab, da dies seine Stabilität beeinträchtigen kann.
- Verwenden Sie keine offenen Flammen in der Nähe des Ofens.
- Falls unkontrollierte Stichflammen auftreten, nehmen Sie das Gargut aus den Flammen, bis diese nachlassen.
- Falls Fette anfangen zu brennen, drehen Sie den Brenner zu und lassen Sie die Ofentür geschlossen, bis das Feuer erloschen ist.
- Tragen Sie hitzebeständige Küchenhandschuhe, wenn Sie den Ofen bedienen.
- Die vom Hersteller versiegelten Teile dürfen nicht durch den Benutzer manipuliert werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Garvorgangs, bei dem Fette und Öle austreten können, nicht unbeaufsichtigt. Fette und Öle können sich entzünden.
- Verdecken Sie keine Öffnungen, Lüftungs- oder Wärmeabzugsschlitze.
- Bei Benutzung von Öfen mit integriertem Unterbau sollten während des Betriebs die Räder mit den dafür vorgesehenen Bremsen arretiert werden.
- Wenn Sie Holzkohle verwenden, verwenden Sie nur hochwertige Naturholzkohle. Verwenden Sie keine Briketts, Lavasteine, Flüssigbrennstoffe oder anderes Brennstoffe, sondern ausschließlich die in der Bedienungsanleitung angegebenen.
- Heben Sie den Ofen nicht an der Vorderkante oder von der Vorderseite an.
- Die Maße der Backfläche können um einige Millimeter abweichen, diese Toleranz ist auf die handwerkliche Verarbeitung des Produkts zurückzuführen.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie den Ofen installieren und das erste Mal in Betrieb nehmen und halten Sie diese ein. Lesen Sie das gesamte Handbuch durch, bevor Sie mit der Installation fortfahren. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu Sach- und Personenschäden und im Extremfall zum Tod führen. Informieren Sie sich bei den zuständigen Behörden bzgl. etwaiger Installationsvorschriften.

EINE DER HAUPTURSACHEN FÜR BRÄNDE IM ZUSAMMENHANG MIT DEM OFEN LIEGT IN DER NICHTEINHALTUNG VON MINDESTABSTÄNDEN ZU BRENNBAREN MATERIALIEN ODER IN DER FALSCHEN INSTALLATION. ES IST UNBEDINGT ERFORDERLICH, DASS DIESER OFEN UNTER EINHALTUNG DER ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG INSTALLIERT WIRD.

ZU IHRER SICHERHEIT: Lagern Sie kein Benzin oder andere entzündliche Gase und Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder anderer Geräte. Halten Sie den Bereich unter und um dieses Gerät frei von allen brennbaren Materialien.

Vorgenommene Änderungsmaßnahmen am Gerät und unsachgemäße Wartung können zu Sach- und Personenschäden und im Extremfall zum Tod führen.

SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR GASBETRIEBENE MODELLE

GASAUSTRITTE KÖNNEN BRÄNDE ODER EXPLOSIONEN VERURSACHEN, DIE ZU SCHWEREN ODER TÖDLICHEN VERLETZUNGEN SOWIE ZU SACHSCHÄDEN FÜHREN.

VORSICHT! FALLS SIE GASGERUCH WAHRNEHMEN:

1. Sofort die Gaszufuhr schließen.
2. Alle offenen Flammen löschen.
3. Die Ofentür öffnen.
4. Einen Installateur benachrichtigen.

Hinweis: Der Ofen kann mit dem von Alfa gelieferten Spezialkit von Methan (Erdgas) auf LPG (Flüssiggas) und umgekehrt umgestellt werden. Die Umstellung muss von einem qualifizierten Installateur unter ausschließlicher Verwendung von Alfa-Material durchgeführt werden, ansonsten erlischt die Garantie.

Vorsicht: Schließen Sie das Gaszufuhrventil, wenn der Gasofen nicht in Betrieb ist.

Vorsicht: Lagern Sie keine unbenutzten Gasflaschen in der Nähe des Gerätes.

GARANTIE

In Übereinstimmung mit den italienischen und europäischen Vorschriften gilt für Alfa-Öfen die gesetzliche Garantie von 24 Monaten ab dem Kaufdatum, die vom Händler zu tragen ist.

Nach Ablauf der 24-monatigen Garantiezeit gehen alle Reparaturen zu Lasten des Verbrauchers.

BITTE BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG ODER DIE RECHNUNG SORGFÄLTIG AUF, UM SIE DEM HÄNDLER VORZULEGEN. WIR EMPFEHLEN IHNEN, DIE AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENE SERIENNUMMER DARAUF ZU VERMERKEN.

Zusätzlich bietet Alfa einen technischen Telefonservice von Montag bis Freitag von 08.00 bis 17.00 Uhr an.

Eine sorgfältige Wartung und sachgemäße Handhabung tragen dazu bei, die Lebensdauer des Produktes zu verlängern.

Es ist ratsam, den Ofen in den Wintermonaten in einem Innenraum zu lagern, um ihn vor Witterungseinflüssen zu schützen. Andernfalls empfehlen wir, den Ofen mit einer atmungsaktiven, wasserdichten Abdeckhaube zu schützen.

Eine Garantie besteht nicht bei folgenden Fehlern oder Mängeln:

- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung (auch Nichtbeachtung der Wartungs- und Reinigungsanweisungen) und fehlerhafte Installation.
- Falls der Ofen in irgendeiner Weise absichtlich oder unabsichtlich manipuliert wurde.
- Bei unsachgemäß ausgeführter Wartung. Schäden am Brenner aufgrund von Speiseresten oder der Verwendung anderer Brennstoffe sind nicht durch diese Garantie abgedeckt.
- Wenn der Ofen aus irgendeinem Grund verändert wurde und sich nicht mehr in dem Zustand befindet, in dem er geliefert wurde.
- Wenn nicht der ausschließlich empfohlene Brennstoff verwendet wurde. Verwenden Sie niemals flüssige Grillholzkohle, Chemikalien oder andere Brennstoffe.
- Bei Schäden an den Innen- und Außenflächen des Ofens, die durch die Verwendung von Chemikalien verursacht wurden.
- Die Ofentür ist von der Garantie ausgenommen.
- Schäden durch Überschreiten der angegebenen Temperaturgrenze des mitgelieferten Pyrometers, über 450/500°C (840/1000 F).
- Bei Verwendung von Teilen, die nicht von Alfa hergestellt oder empfohlen wurden.
- Schäden an nicht-funktionalen und dekorativen Teilen, die die normale Funktion des Gerätes nicht beeinträchtigen, einschließlich Kratzer und Farbunterschiede.
- Geräte, bei denen die Seriennummer verändert, beschädigt oder entfernt wurde.
- Die Schamotteplatten sind nicht von der Garantie abgedeckt. Unsere Öfen werden bereits mit einer Ersatzplatte geliefert, weitere Ersatzteile können auf Anfrage erworben werden.

INSTALLATION

VORSICHT
Die Außenflächen des Ofens können Temperaturen über 50°C (120F) erreichen. Es dürfen sich keine brennbaren Materialien im Umkreis von 1 m um den Ofen befinden.

WICHTIG: Stellen Sie den Ofen während des Betriebs in einem ausreichenden Abstand zu allen brennbaren Stoffen oder Materialien auf, die durch Hitze beschädigt werden können.

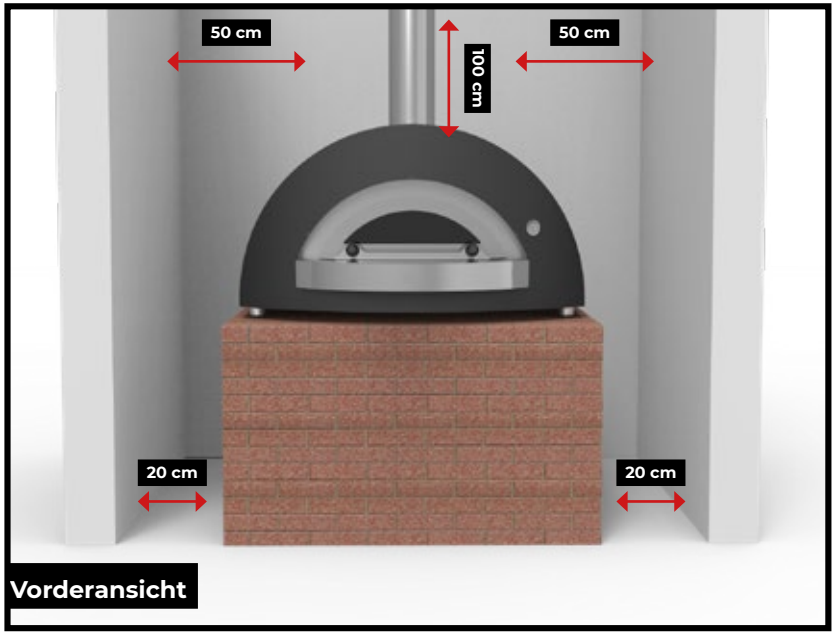
WICHTIG
Stellen Sie den Ofen geschützt vor Wind oder starkem Luftzug auf.

ZU IHRER SICHERHEIT
Stellen Sie den Ofen auf eine standsichere ebene Fläche. Unbeabsichtigte Bewegungen während des Betriebs können zu Personen- und Sachschäden führen.

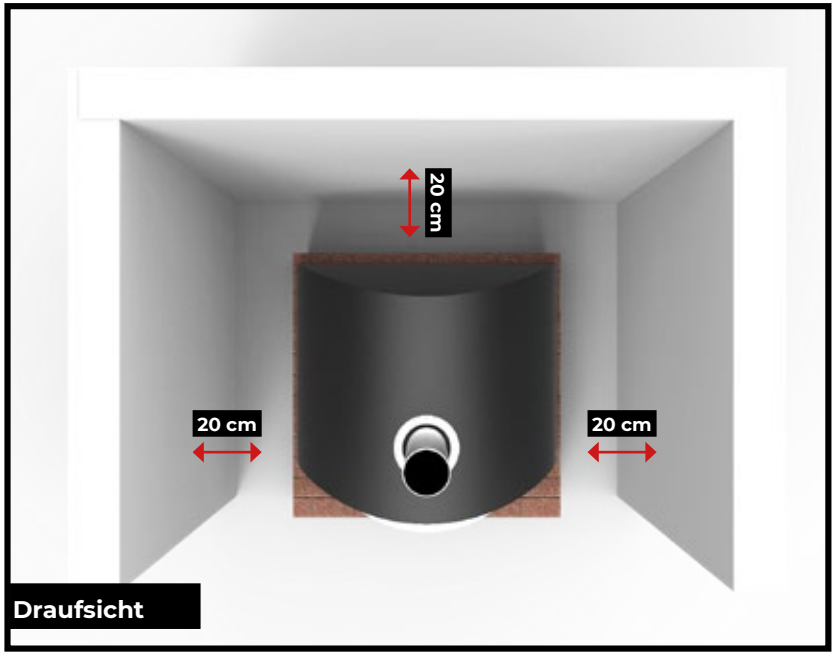
VORSICHT: Für das Aufstellen Ihres Ofens sind bestimmte Mindestabstände zu berücksichtigen. Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zur Rückwand und zu Seitenwänden oder anderen Geräten ein. Um das Rauchrohr müssen Sie den Mindestabstand von 50 cm und oberhalb des Ofens von 1 m einhalten.

Die Öfen in der Top-Version müssen auf feuerfesten Tischen oder anderen Flächen mit ausreichender Tragkraft platziert werden (das Gewicht entnehmen Sie dem Produktdatenblatt, das der Bedienungsanleitung beiliegt)**, Falls vorhanden, justieren Sie die Nivellierfüße, um den Ofen auf der Abstellfläche zu stabilisieren.**

Für eine einfachere Handhabung empfehlen wir, die in der Brennkammer platzierten Schamottesteine zu entfernen.



Vorderansicht



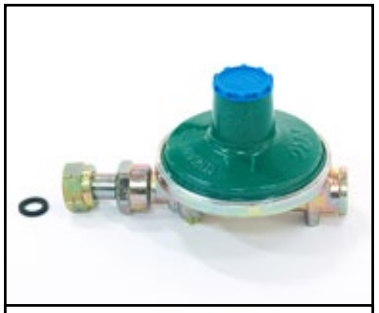
Draufsicht

ANSCHLUSS

NUR FÜR LPG-MODELLE

Schließen Sie die LPG-Flasche an

Schließen Sie den Schlauch an der Rückseite des Ofens an.



DRUCKREGLER
(nicht im Lieferumfang enthalten):
- Nenndurchfluss: 10Kg/h
- Ausgangsdruck:
    1. Gas G30 zwischen 28 und 30 mbar
    2. Gas G31 zwischen 30 und 37 mbar

SCHLAUCH (nicht im Lieferumfang enthalten):
- Durchmesser 1/2”
- Länge 1,5 m

GASFLASCHE
- Wir empfehlen eine Gasflasche zwischen 10kg und 30kg Füllmenge.

Vorsicht: Befolgen Sie die Hinweise für den richtigen Gebrauch einer Flüssiggasflasche (LPG).
- Verwenden Sie einen geeigneten Druckregler G30/G31 (nicht im Lieferumfang enthalten) zwischen 28-30/30-37 mbar, und einen Schlauch nach CE EN 14800, Durchmesser 12 mm
- LP-Gas ist schwerer als Luft, d.h. ausströmendes Flüssiggas kann sich an tiefergelegten Stellen ansammeln und verteilt sich somit nicht.
- LP-Gasflaschen müssen immer stehend eingebaut, transportiert und gelagert werden. Sie dürfen nicht fallen gelassen werden und müssen immer mit Vorsicht behandelt werden.
- Lagern Sie Gasflaschen nur in gut belüfteten Räumen; von anderen Gegenständen und direkter Hitze fernhalten.
- Lagern Sie niemals eine Reserve-Gasflasche in der Nähe des Ofens.
- Lassen oder transportieren Sie Gasflaschen niemals an einem Ort, an dem die Temperatur 50°C (120°F) erreichten könnte (die Gasflasche kann nicht mehr mit der Hand angefasst werden). Lassen Sie die Gasflasche z.B. an warmen Tagen nicht im Auto.
- Behandeln Sie „leere“ Gasflaschen mit der gleichen Vorsicht wie volle Gasflaschen. Auch wenn sich keine Flüssigkeit mehr in der LPG-Flasche befindet, kann immer noch Gas unter Druck in der Gasflasche vorhanden sein. Schließen Sie immer zuerst das Glasflaschenventil, bevor Sie den Regler abtrennen.
- Stellen Sie sicher, dass das Ventil der LP-Gasflasche oder des Reglers geschlossen ist. Die LP-Gasflasche darf nicht in der Nähe einer Zündquelle und bei angezündetem Ofen ausgetauscht werden.
- Ersetzen Sie den Gasschlauch in regelmäßigen Abständen und halten Sie die angegebene Frist ein.
- Verwenden Sie ausschließlich LP-Gasflaschen.
- Der Schlauch darf nicht verdreht, gequetscht oder gebogen werden.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch des Ofens den Schlauch auf Risse, Sprünge, Quetschungen, Abschürfungen oder Schnitte. Wenn der Schlauch beschädigt ist, nehmen Sie den Ofen nicht in Betrieb.
- Überprüfen Sie immer alle Gasanschlüsse, bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen.

Fortsetzung nächste Seite >>

1. Isolieren Sie den Gasanschluss des Ofens mit Teflonband (A) und schrauben Sie das Verbindungsstück an.

2. Schrauben Sie den Druckregler an das Gasflaschenventil und drehen Sie die Schraube von Hand gegen den Uhrzeigersinn. Verwenden Sie einen geeigneten Schraubenschlüssel für den Gasregler, um eine einwandfreies Anziehen zu gewährleisten, damit die Ventildichtung nicht beschädigt und die Gasdichtigkeit nicht beeinträchtigt wird.

3. Verbinden Sie den Schlauch mit dem Druckregler.

4. Schrauben Sie den Schlauch für ein einwandfreies Anziehen mit einem geeigneten Schraubenschlüssel an den Ofen.

5. Tragen Sie eine Seifenlösung aus einem Teil flüssige Seife und einem Teil Wasser auf alle Gasverbindungsstücke auf. Öffnen Sie das Gasflaschenventil ohne das Gerät zu zünden. Wenn keine Seifenblasen an den Gasverbindungsstücken entstehen, können Sie mit der Zündung fortfahren. Stellen Sie ein Leck fest, ersetzen Sie sofort das betroffene Teil.

6. Drehen Sie die Gasflasche so, dass die Ventilöffnung zur Rückseite des Ofens zeigt. (Achten Sie auf einen knickfreien Schlauchverlauf!)

SCHAUEN SIE SICH DAS TUTORIAL-VIDEO AN
Scannen Sie den Qr-Code oder tippen Sie
alfaforni.com/kit-gas.php

Fortsetzung nächste Seite >>

ANSCHLUSS

NUR FÜR MODELLE MIT ERDGASBETRIEB (METHAN)

GASVERSORGUNG

- Die Methangaszufuhr muss mit (A) einem verzinktem Rohr Ø 1/2'' oder einem (B) gleichwertigen Kupferrohr in Übereinstimmung mit der Brennereinlassöffnung erfolgen. Verwenden Sie alternativ einen (C) Schlauch zum Anschluss des Ofens an die Hauptversorgung.
- Installieren Sie das Absperrventil (D) an einer geeigneten, gut zugänglichen Stelle.
- Schließen Sie den Schlauch an der Rückseite des Ofens an.

Vorsicht: Lesen und befolgen Sie die Anweisungen für einen ordnungsgemäßen, sicheren Betrieb des Ofens.

- Überprüfen Sie alle Gasanschlüsse, bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass das Absperrventil geschlossen ist, wenn der Ofen nicht in Betrieb ist oder während Reinigungs- und Wartungsphasen.
- Ersetzen Sie den Gasschlauch alle 2 bis 3 Jahre.
- Der Schlauch darf nicht verdreht, gequetscht oder gebogen werden.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch des Ofens den Schlauch auf Risse, Sprünge, Quetschungen, Abschürfungen oder Schnitte. Wenn der Schlauch beschädigt ist, nehmen Sie den Ofen nicht in Betrieb.
-

1. Isolieren Sie den Gasanschluss des Ofens mit Teflonband (A) und schrauben Sie das Verbindungsstück an.

2. Installieren Sie ein Absperrventil zwischen der Hauptversorgung und dem Anschlussschlauch zum Ofen.

3. Schrauben Sie den Schlauch an die Hauptversorgung.

4. Schrauben Sie den Schlauch für ein einwandfreies Anziehen mit einem geeigneten Schraubenschlüssel an den Ofen.

Fortsetzung nächste Seite >>

UMSTELLUNG LPG - METHAN

NUR FÜR GASBETRIEBENE MODELLE

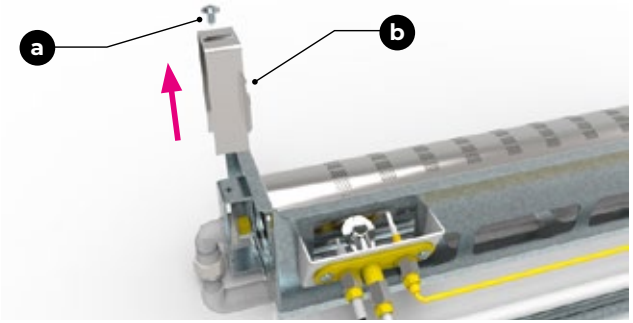
VERWENDEN SIE NUR VON ALFA GELIEFERTE KOMPONENTEN

Vorsicht: Die Umstellung muss von einem qualifizierten Installateur durchgeführt werden, wenn der Ofen ausgeschaltet und vollständig ausgekühlt ist. Ein unsachgemäßer Anschluss, etwaige Änderungsmaßnahmen am Gerät oder eine unsachgemäße Wartung können zu Sach- und Personenschäden führen.

Der Ofen wird in der LPG- oder Methanversion geliefert. Beachten Sie die Anleitung für die Umstellung. Die Flüssiggasflasche ist nicht im Lieferumfang enthalten.

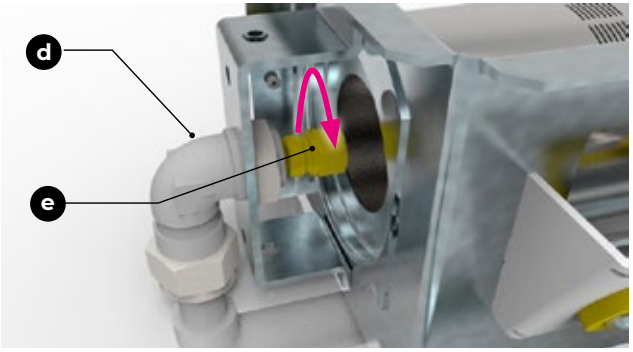
1 BRENNERAUSBAU

Entfernen Sie das Gas-Kit gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.



2 AUSTAUSCHEN DER HAUPTDÜSE

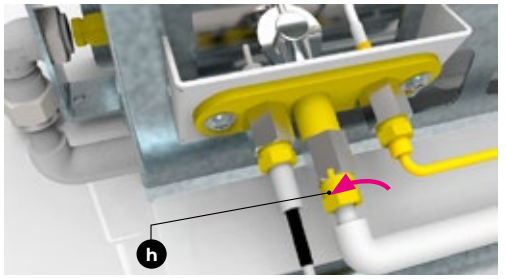
Lösen Sie die Befestigungsschraube (a) und entfernen Sie die Düsenabdeckplatte (b). Schrauben Sie die Hauptdüse (e) mit einem 11er-Schlüssel vom Düsenhalter (d) ab. Ersetzen Sie die Düse durch die entsprechende im Kit mitgelieferte Düse, indem Sie sie wieder auf den Düsenhalter (d) schrauben, ohne sie fest anzuziehen. Sichern Sie während dieser Vorgänge den Düsenhalter (d), damit er sich nicht drehen kann.



Fortsetzung nächste Seite >>

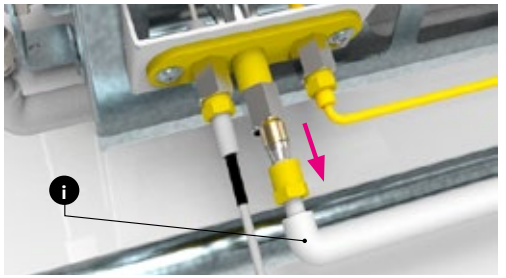
3.1 Austauschen der Pilotdüse (nur im Wartungsfall)

Lösen Sie die Befestigungsschraube der Zündflammenleitung ab. (h)



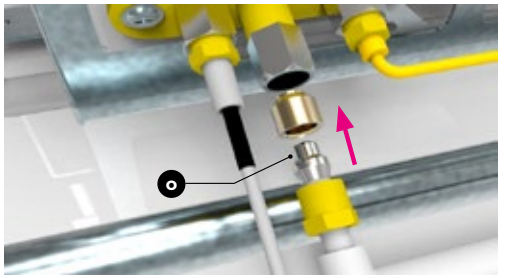
3.2

Ziehen Sie die Leitung aus dem Gehäuse heraus.



3.3

Ziehen Sie die Pilotdüse (j) aus der konischen Halterung heraus (o) und ersetzen Sie sie durch die entsprechende, im Kit mitgelieferte. Bauen Sie alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.



BRINGEN SIE NACH DER UMSTELLUNG DAS NEUE ETIKETT AUF DEM PRODUKT AN UND STELLEN SIE SICHER, DASS DER DÜSENDURCHMESSER MIT DEM AUF DEM ETIKETT ANGEGEBENEN DURCHMESSER ÜBEREINSTIMMT.

AUFHEIZEN DER HOLZBEFEUERTEN ÖFEN

FÜR HOLZBEFEUERTE MODELLE

Vorsicht:
Beachten Sie die Anweisungen, bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen.

- Verwenden Sie zum Aufheizen des Ofens keine Flüssiganzünder, Paraffinanzünder oder andere Brennstoffe.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der Nähe des Ofens keine brennbaren Materialien befinden und der Mindestsicherheitsabstand eingehalten wird.

1 - Schichten Sie kleines Anzündholz, quer und längs, mittig im Ofen oder leicht rechts. Für eine bessere Feuerentfachung können Sie ein paar Anzünder aus Holzwolle verwenden.

2 - Zünden Sie das Feuer an. Verwenden Sie für eine leichtere Handhabung einen Elektro- oder Gasfeueranzünder.

3 -Nachdem Sie das Feuer angezündet haben und die Flamme lodert, setzen Sie die Ofentür ein und lassen einen Spalt von ein paar Zentimetern frei, damit der Ofen mehr Zug bekommt und das Feuer optimal abbrennt. Die Luftzufuhr sorgt für ein anhaltendes Feuer und bringt den Ofen schneller auf die gewünschte Temperatur.

4 - Legen Sie nach und nach größere Holzscheite auf, um das Feuer stärker anzuheizen. Diesen Vorgang führen Sie 15 bis 20 Minuten fort, je nach Größe Ihres Ofens. Größere Öfen benötigen mehr Zeit zum Aufheizen. Legen Sie nicht zu viel Holz auf und positionieren Sie die Tür wie in Abbildung 3 beschrieben, um die Temperatur im Ofen zu erhalten.

5 - Wenn ein Teil des Feuers abgebrannt ist und sich ein schönes, heißes Glutbett gebildet hat, schieben Sie es mit dem Alfa-Glutschieber auf die linke Seite. Das Feuer sollte auf der gegenüberliegenden Seite des Thermometers sein, damit die Temperatur in der Backkammer genau erfasst werden kann.

6 - Reinigen Sie die feuerfeste Backfläche mit der Alfa-Ofenbürste.

7 - Verwenden Sie ein Laserthermometer (nicht im Lieferumfang enthalten), um die gewünschte Temperatur der Backfläche zu überprüfen.

8 - Wenn die Backfläche die richtige Temperatur erreicht hat, können Sie mit dem Backen der Pizzen beginnen! Backen Sie die Pizzen ohne die Ofentür. Falls Sie jedoch die Tür einsetzen möchten, lassen Sie dabei immer einen Spalt von ca. 5 cm frei, für die Luftzufuhr.

LÖSCHEN DES FEUERS

- Zum Löschen des Feuers schließen Sie den Ofen und warten bis sich Asche bildet.
- Wenn das Feuer erloschen und der Ofen vollständig ausgekühlt ist (nach ca. 60 Minuten), kann die Asche ausgeräumt und in einem feuerfesten Behälter deponiert werden.
- Legen Sie niemals glühende Kohlen oder Asche auf den Boden, die Terrasse oder in die Nähe von Pflanzen und Bäumen.

HOLZARTEN

- Verwenden Sie kleine und sehr trockene Holzscheite, vor allem für das Anheizen.
- Jede Holzart verleiht den Speisen ein charakteristisches Aroma. Obstbaumholz, zum Beispiel, verleiht dem Gargut ein schmackhafteres Aroma. Ahorn, Walnuss und Kastanie hingegen sind beliebte Holzarten für Fleischgerichte.
- Behandeltes, harzhaltiges Holz oder Holzabfälle dürfen nicht verwendet werden.
- Bei nassem oder leicht feuchtem Holz kann es zu einem Knacken kommen, das eine Folge des erhöhten Wasservolumens ist. Dies erzeugt viel Rauch und weniger Hitze.

ZU IHRER SICHERHEIT

- Überschreiten Sie nicht die Temperaturgrenze von 450°/500°C (840°/1000° F).
- Lassen Sie den Ofen nicht unbeaufsichtigt, wenn das Feuer brennt.
- Zur Erhaltung der Temperatur genügt es, in regelmäßigen Abständen kleine Holzmengen nachzulegen. Die Verwendung einer zu großen Holzmenge kann zu einem gefährlichen Temperaturanstieg und zum Austritt von Flammen aus der Ofenöffnung führen, was Personen- oder Sachschäden verursachen kann.

HINWEIS

Befolgen Sie die modellspezifischen Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch von Seite 34 bis Seite 41.

ZÜNDUNG DER GASBETRIEBENEN ÖFEN

NUR FÜR GASBETRIEBENE MODELLE

VORSICHT: Bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen, beachten Sie folgende Anweisungen.

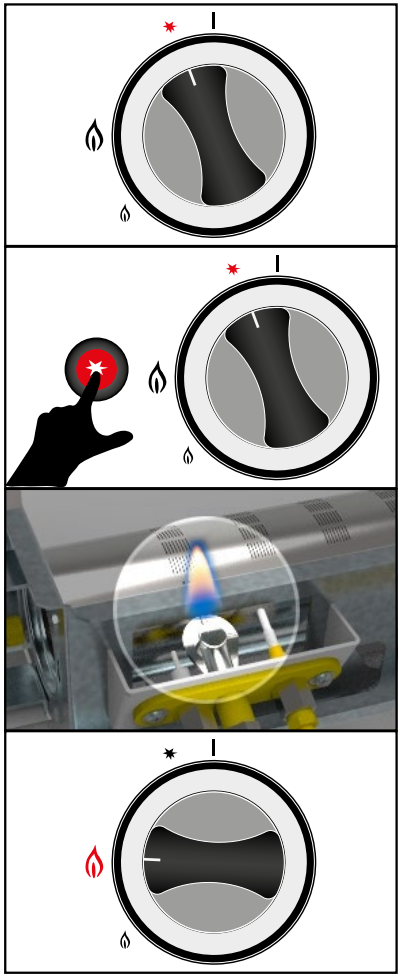
- Überprüfen Sie alle Gasanschlüsse, bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen.
- Beugen Sie sich nicht über den Ofen, wenn Sie das Gas entzünden. Halten Sie dabei Ihr Gesicht und Ihren Körper mindestens 50 cm von der Ofenöffnung fern.
- Die Zündung darf nur bei offenem Ofen erfolgen (ohne Tür).
- Der Gasregler muss auf die Position “0” gestellt sein.

1. Für das Zünden der Pilotflamme drücken und drehen Sie den Brennerregler auf das Funkensymbol.

2. Drücken Sie den Brennerregler und den Zündknopf gleichzeitig für die elektronische Zündung. Sie können die Zündung hören. Hinweis: Die Zündung der Pilotflamme kann beim ersten Mal oder nach dem Erkalten aufgrund von Luft in der Zuleitung mehrere Versuche erfordern.

3. Überprüfen Sie, ob die Zündflamme gezündet hat, es muss eine Flamme zu sehen sein. Sie können nun die Zündungstaste loslassen. Sie müssen ABER den Brennerregler einige Sekunden lang gedrückt halten. Dadurch wird sichergestellt, dass das Thermoelement heiß genug ist, damit die Pilotflamme gezündet bleibt.

4. Lassen Sie den Brennerregler los und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf das größte Symbol. Der Brenner ist nun auf hoher Flamme und Sie können mit dem Vorheizen des Ofens beginnen.



Fortsetzung nächste Seite >>

WEITERE ZÜNDBEFEHLE

- Um die Flamme des Hauptbrenners zu löschen und nur die Pilotflamme gezündet zu lassen, drehen Sie den Regler auf den Stern.

- Um den Hauptbrenner und die Pilotflamme auszuschalten, drehen Sie den Regler auf die “0”-Position.

- Wenn die Flamme nicht zündet, lassen Sie den Regler los und drehen Sie ihn zurück auf die Position “0”, warten Sie etwa 3 Minuten und wiederholen Sie den Vorgang. Falls Sie mehrere Versuche für die Zündung benötigen, halten Sie den Regler einige Minuten lang in der Zündposition (Abb. 1) gedrückt, damit das Gas in der Leitung strömen kann.

Zu Ihrer Sicherheit:

- **Überschreiten Sie nicht die Temperaturgrenze von 450°/500°C (840°/1000° F)**
- **Lassen Sie den Ofen nicht unbeaufsichtigt, wenn die Flamme angezündet ist.**
- **Lassen Sie den Ofen nie zu lange auf höchster Flamme laufen.**
- **Unter keinen Umständen dürfen Sie das Gasrohr oder andere Anschlüsse während des Betriebs vom Ofen trennen.**
- **Berühren Sie während des Betriebs nicht die Außenflächen und das Rauchrohr.**
- **Bei offenen Flammen wenden Sie sich bitte an den technischen Support von Alfa**

VORSICHT
Befolgen Sie die modellspezifischen Anweisungen in diesem Handbuch von Seite 42 bis Seite 47.

ELEKTRONISCHER ZÜNDKNOPF

NUR FÜR GASBETRIEBENE MODELLE

Der Zündknopf wird mit einer AA-Batterie geliefert. Legen Sie die Batterie wie folgt ein:

1. Schrauben Sie den Zündknopfkopf ab.
2. Legen Sie die Batterie ein.
3. Schrauben Sie den Zündknopfkopf an.

Führen Sie diese Vorgänge bei ausgeschaltetem Ofen durch.
Entfernen Sie die Batterie bei längerer Nichtnutzung.

WARTUNG UND REINIGUNG

WARTUNGSKALENDER		
	REINIGUNG	**WARTUNGSINTERVALLE**
1	Brennkammer	Vor und nach jedem Gebrauch
2	Backfläche	Vor und nach jedem Gebrauch
3	Ofenaußenseite	1mal wöchentlich
4	Reinigung der Edelstahlteile	1mal wöchentlich
5	Edelstahlschutz	1mal monatlich
6	Brenner	1mal monatlich
7	Brennerdüsen	1mal jährlich
8	Rostschutz	1mal alle zwei Jahre

1. **Reinigen der Brennkammer.**
Pyrolyse bei 500°C (1 000°F). Die Alfa-Öfen reinigen sich selbst dank des sogenannten Pyrolyse-Vorgangs (Pyro-"Feuer" und Lyse-"Trennen"). Dabei handelt es sich um ein Verfahren, bei dem durch sehr hohe Hitze organische Materialien zersetzt und in flüchtige Verbindungen umgewandelt werden. Aktivieren Sie die Pyrolyse, indem Sie die Temperatur 2-3 Minuten auf 500°C (1000F) halten.

2. **Reinigen der Backfläche.** Wenn die Pyrolyse abgeschlossen ist, warten Sie bis der Ofen abgekühlt ist und entfernen Sie eventuelle Speisereste mit der Ofenbürste und wischen Sie nach jedem Gebrauch vorsichtig mit einem feuchten Tuch über die Backfläche.

3. **Reinigen der Ofen-Außenflächen.** Wie alle pulverbeschichteten 304-Edelstahlprodukte sind diese Öfen so gebaut, dass sie allen Arten von Umwelteinflüssen, einschließlich Salz, standhalten, solange eine fristgerechte und sorgfältige Wartung durchgeführt wird. Verwenden Sie zur Reinigung von Edelstahl ein weiches Tuch, das mit einer Lösung aus Wasser und Seife, oder alternativ mit Natriumbikarbonat und Spülmittel, getränkt ist. Reiben Sie vorsichtig, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist.
WICHTIG: Überprüfen Sie immer die Zertifizierung des von Ihnen verwendeten Produkts und dass die Komponenten die deklarierten sind.
Hinweis: Stahlflächen, die hohen Temperaturen und direkter Flammeneinwirkung ausgesetzt sind, neigen

Fortsetzung nächste Seite >>

dazu, sich an der Oberfläche zu verfärben. Dies ist eine natürliche Eigenschaft des Materials, was kein Qualitätsmangel bedeutet.

4. **Reinigen der Edelstahlteile** Alfa-Öfen bestehen außen aus Edelstahl 304 und innen aus Edelstahl 253. Zur Reinigung dieser Teile empfehlen wir die Verwendung eines Edelstahlreinigers. Bitte lesen Sie die Warnhinweise und die Gebrauchsanweisungen auf der Verpackung der Reinigungsmittel sorgfältig durch. Verwenden Sie keine säurehaltigen Reinigungsmittel, Waschbenzin oder Xylol. Spülen Sie den Ofen nach der Reinigung gut ab.

5. **Schutz des Edelstahls.** Für einen besseren Schutz der Edelstahlteile empfehlen wir die Verwendung von Vaseline (alternativ Oliven- oder Babyöl). Beim Aufstellen des Ofens am Meer, sollten Sie zur Vermeidung von Korrosion und Verkrustungen den Ofen häufig mit Süßwasser reinigen.

6. **Der Gasbrenner** muss durch regelmäßiges gründliches Absaugen der Speisereste mit einer Bürste gereinigt werden. Achten Sie bei der Reinigung von Ventilen und Brennern darauf, den Brenner nicht zu beschädigen und Brenneröffnungen nicht zu erweitern.

7. **Reinigen Sie die Düsen** mindestens einmal pro Jahr, um zu verhindern, dass sie verstopfen und dadurch der Gasstrom beeinträchtigt wird (wenden Sie sich an qualifizierte Fachleute).

8. **Rostschutz.** Edelstahl ist rostfrei, aber gelegentlich können auf der Oberfläche Rostflecken auftreten (Nässe, Salz, etc.). Verwenden Sie in diesem Fall einen Rostentferner, um Ihren Ofen wieder aufzupolieren.

ABDECKEN DES OFENS

- **Vergessen Sie nicht, Ihren Ofen mit der Alfa-Abdeckhaube zu schützen.**

- **Unter Alfaforni.com finden Sie eine spezielle Seite mit vielen nützlichen Tipps zur Wartung, Reinigung und Verlängerung der Lebensdauer der Öfen.**

WARTUNG UND REINIGUNG
FÜR HOLZBEFEUERTE MODELLE

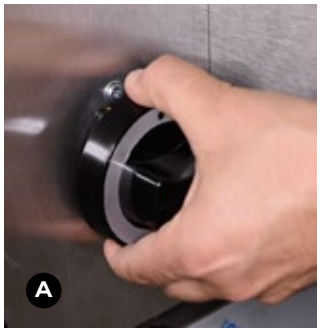
- Für eine ordnungsgemäße Wartung des Ofens stellen Sie vor dem Aufheizen zunächst sicher, dass **das Rauchrohr frei** ist und die Asche des vorhergehenden Garvorgangs ausgeräumt wurde.
- Wenn das Feuer erloschen und der Ofen kalt ist, räumen Sie die Asche des vorherigen Garvorgangs mit einer Metallbürste und einer Schaufel aus.
- Der Ofen kann ganzjährig genutzt werden. Achten Sie in den Wintermonaten darauf, dass der Ofen sehr langsam erwärmt werden muss. Der Schamottestein nimmt bei kalten Temperaturen Feuchtigkeit auf und bei einer zu schnellen Erwärmung können zu große Spannungen entstehen und die Schamottesteine dadurch reißen.
- **Ruß - Entstehung und die Notwendigkeit der Reinigung. Wenn Holz langsam verbrannt wird, entstehen organische Dämpfe, die sich mit Feuchtigkeit zu Ruß verbinden. Die Rußdämpfe kondensieren im Rauchrohr und setzen sich an der Rauchrohrinnenwand ab.**
- Das Rauchrohr des Ofens muss mindestens zweimal im Jahr auf die Menge der Rußablagerungen überprüft werden, da sich darin absetzender Ruß ab einer bestimmten Menge entzünden kann. Falls sich Ruß angesammelt hat, muss er entfernt werden, um Brand zu vermeiden.
- Entfernen und reinigen Sie jedes Jahr das Rauchrohr; Tiere und/oder Asche könnten sich darin einnisten und den einwandfreien Rauchabzug behindern.

WARTUNG UND REINIGUNG
NUR FÜR GASBETRIEBENE MODELLE

1. Wartung
Der Gasbrenner muss durch regelmäßiges gründliches Absaugen der Speisereste gereinigt werden.
Achten Sie bei der Reinigung von Ventilen und Brennern darauf, den Brenner nicht zu beschädigen und die Brenneröffnungen nicht zu erweitern (die Öffnungen, aus denen das Gas entweicht).

2. Ausbau des Brenners
Vor der Reinigung muss der Brenner wie folgt herausgenommen werden:
- Ziehen Sie den vorderen Regler ab. (A).
- Lösen Sie die Befestigungsschraube (B).
- Entfernen Sie das Schutzgehäuse (C) durch Lösen der Befestigungsschrauben.
- Ziehen Sie den Brenner soweit (D) heraus, bis die Verbindung der piezoelektrischen Zündkabel freiliegen. (F).
- Klemmen Sie die beiden piezoelektrischen Zündkabel ab. Falls erforderlich, entfernen Sie das Schutzgehäuse durch Lösen der Befestigungsschraube (E) und ziehen den Brenner vollständig heraus.
- Reinigen Sie den Brenner.
- Um den Brenner wieder zu montieren, wiederholen Sie den Vorgang in umgekehrter Reihenfolge.

3. Lagerung des Ofens
Bei Nichtnutzung des Ofens, schließen Sie das Zufuhrventil der Gasflasche.
Wird der Ofen in einem geschlossenen Raum gelagert, müssen Sie die Gasversorgung trennen. Die Gasflasche muss im Freien in einem gut belüfteten Bereich gelagert werden.
Falls die Gasflasche nicht aus dem Ofen entfernt wird, lagern Sie das gesamte Gerät und die Gasflasche im Freien an einem gut belüfteten Ort.
Gasflaschen müssen im Freien an einer gut belüfteten Stelle und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden. Unbenutzte Gasflaschen dürfen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen gelagert werden.



RAUCHABZUG

FÜR HOLZ- UND GASBETRIEBENE MODELLE

IM GARTEN

Wenn Sie den ALFA-Ofen in einem Kochbereich im Freien installieren und das Rauchabzugssystem nicht in der Nähe von Gebäuden oder niedrigen Decken installiert werden soll, genügen die von ALFA gelieferten hochwertigen Edelstahlrohre und Schornsteinkappen.

Vorsicht: Die Hauptursache für Brände in Verbindung mit dem Rauchabzugssystem ist die Nichteinhaltung von Mindestabständen (notwendiger Raum) zu brennbaren Materialien.

Vorsicht: Die Außenflächen des Ofens können Temperaturen über 50 °C (125 °F) erreichen. Stellen Sie sicher, dass der Ofen nicht mit der Wand oder anderen Möbeln in Berührung kommt und dass der Mindestabstand von 20 cm eingehalten wird.

AUF DER TERRASSE ODER UNTER EINER PERGOLA

Für Rauchabzugssysteme im Außenbereich, wenn sich der Holzofen unter Überdachungen, Pergolen oder Terrassen befindet.

Wenn Sie das Rauchrohr durch Überdachungen o.ä. führen, müssen Sie das mitgelieferte Rauchrohr entfernen und sich an eine Fachfirma wenden, um die erforderlichen Produkte zu erhalten, z. B. ein isoliertes Rauchrohr.

Falls eine Ellenbogenverbindung erforderlich ist, um ein Hindernis zu umgehen oder die Richtung des Abzugs zu ändern, können bis zu zwei (2) Bögen in einem Winkel von nicht mehr als 30 Grad verwendet werden, aber NIEMALS einteilig, um einen 60-Grad-Winkel zu bilden.

INSTALLATION EINER ELLENBOGENVERBINDUNG:

- Vermeiden Sie nach Möglichkeit Bögen. Für einen ungehinderten Rauchabzug ist es von Vorteil, wenn das Rauchrohr senkrecht geführt wird. Das Rauchrohr darf maximal 2 Formteile (insgesamt zwei Bögen) von 30 Grad haben.

SCHLIESSEN SIE NICHT 2 GERÄTE AN DASSELBE RAUCHROHR AN.

BACKBETRIEB

- 1.1 Neapolitanische Pizza

Pizzabacken erfordert eine starke Flamme und eine hohe Temperatur (Boden und Kuppel). Verwenden Sie zum Anzünden des Feuers kleine trockene Holzscheite, um die Flamme und Temperatur zu kontrollieren.

Zünden Sie das Feuer mit kleinen Holzscheiten in der Mitte der Backfläche an.	Sobald das Feuer brennt, schieben Sie es mit einem Holzscheit oder einer Pizzaschaufel auf die linke Seite des Ofens.	Legen Sie weiter Holz nach (ein oder zwei Scheite), um die Temperatur ungefähr auf 400°C (750°F) zu halten.

- 1.2 Grillen

Verwenden Sie beim Grillen mehr Glut, um das Raucharoma im Ofen zu erhalten und weniger Flamme, um eine übermäßige Verbrennung zu vermeiden. Verwenden Sie größere Holzscheite oder Kohle (keine Briketts), um die Temperatur besser zu kontrollieren.

Zünden Sie das Feuer mit kleinen Holzscheiten in der Mitte der Backfläche an. Schüren Sie das Feuer mit größeren Scheiten oder Holzkohle und achten Sie darauf, die Flamme niedrig zu halten, es sei denn, Sie wollen bei großer Hitze garen.	Warten Sie mit dem Grillen, bis sich die Ofentemperatur bei 180°C (350°F) stabilisiert hat. Verstärken Sie die Flamme, um die Temperatur zum Garen bei starker Hitze zu erhöhen.

1.3 Backen auf dem Blech

Die Edelstahlöfen sind so konstruiert, dass sie sich in kurzer Zeit aufheizen und die Temperatur über längere Zeit erhalten.

Zünden Sie das Feuer mit kleinen Holzscheiten in der Mitte der Backfläche an.	Schüren Sie das Feuer mit größeren Holzscheiten oder Holzkohle, um eine heiße Glut ohne Flamme zu erhalten. Halten Sie die Ofentemperatur auf 180°C (350F) oder der gewünschten Gartemperatur.	Wenn der Ofen die Temperatur von 180°C erreicht hat und die Glut mindestens ein Drittel der Backfläche einnimmt, schieben Sie das Brot oder das Blech ein und schließen Sie die Ofentür. Wenn die Temperatur sinkt legen Sie ein Stück Holz oder Kohle nach. Öffnen Sie die Tür leicht, wenn die Temperatur steigt.

- 2.1 Rauchkontrolle

Rauch ist sowohl aus optischer als auch aus geschmacklicher Sicht ein willkommener Gast des traditionellen Grillens, aber man muss ihn kontrollieren, damit er nicht zur Belästigung wird.

1. Verwenden Sie trockenes Holz (feuchtes Holz brennt schlecht und produziert Rauch).
2. Versuchen Sie immer die Flamme zu erhalten.
3. Wenn Sie eine Glut ohne Flamme haben, fügen Sie ein Stück Papier oder einen Anzünder hinzu und legen im Anschluss ein Stück Holz auf. Lassen Sie dabei zwischen Glut und Holz ausreichend Raum für die Luftzirkulation.
4. Um Rauch zu vermeiden, setzen Sie nicht die Ofentür ein. Je mehr Luft eindringt, desto weniger Rauch entwickelt sich.
5. Stellen Sie den Ofen so auf, dass kein Rauch in den Bewirtungsbereich gelangt und berücksichtigen Sie die Windeinwirkung.

- 2.2 Wer den Rauchgeschmack mag

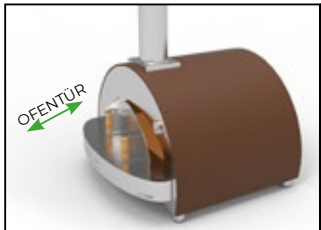
Wenn Sie Ihren Gerichten einen rauchigen Geschmack verleihen wollen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Schließen Sie die Ofentür bei vorhandener Flamme.
2. Verwenden Sie große Holzscheite und Holzkohle.
3. Wenn die Flamme stark ist, reduzieren Sie sie, um Glut zu erzeugen und verwenden Sie dann die Tür oder einen großen Holzscheit.

VERWENDUNG DER TÜR UND KLEINER HOLZSCHEITE ZUM STABILISIEREN DER TEMPERATUr

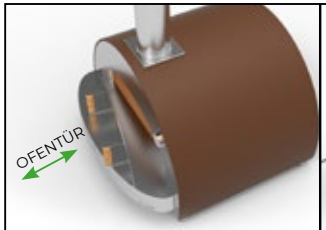
- 3.1 Die Temperatur stabilisieren

Der holzbefeuerte Ofen ist so konzipiert, dass der Benutzer die richtige Temperatur wählen kann, je nachdem, was er garen möchte. Die Stabilisierung der Temperatur ist die größte Herausforderung für den Benutzer, aber mit ein wenig Übung und Erfahrung wird es mit der Zeit immer einfacher. Folgende Faktoren können die Stabilisierung unterstützen:

		
Die Ofentür. Verwenden Sie die Tür, um die Innentemperatur des Ofens zu regulieren: Öffnen Sie die Tür mehr (größerer Spalt), um die Temperatur zu reduzieren und schließen Sie die Tür mehr (kleinerer Spalt), um sie zu erhöhen. Schließen Sie für einige Minuten die Tür ganz, um das Feuer zu ersticken.	Der Brennstoff: Sobald die Temperatur konstant ist, fügen Sie kleine Holzstücke oder Holzkohle hinzu, um die gewünschte Temperatur zu erhalten und um zurückgehende Temperaturen oder plötzlich ansteigende Temperaturen durch unvorhergesehene Flammenbildung zu vermeiden.	Das Rotieren. Überprüfen Sie den Abstand der Speisen zur Flamme oder Glut, um ein Anbrennen zu vermeiden (in der Nähe der Glut oder Flamme ist die Temperatur höher). Für ein perfektes Garen ist das Rotieren unverzichtbar.

- 3.2 Den Ofen auskühlen lassen

Der Holzofen kann schnell Temperaturen über 500°C (1000°F) erreichen, aber das Auskühlen des Ofens ist nicht ganz so einfach (verwenden Sie niemals Wasser, denn das könnte die Schamottesteine der Backfläche beschädigen). Wir empfehlen die folgenden 3 Maßnahmen durchzuführen:

		
Öffnen Sie die Ofentür. Je länger Sie die Tür offen lassen, desto schneller kühlt der Ofen ab.	Verwenden Sie die Pizzaschaufel oder den Glutschieber, um Holz und Feuer auseinanderzuschieben.	Verteilen Sie die Glut auf der Backfläche.

- 3.3 Die Temperatur erhöhen

Der Holzofen kann die Temperatur dank seiner Edelstahlkuppel schnell erhöhen. Das ist ganz einfach.

VON 150°C (300°F) AUF 250°C (480°F) Legen Sie ein kleines Holzscheit nach und schließen Sie die Tür auf der gegenüberliegenden Seite der Flamme.	VON 200°C (400°F) AUF 300°C (570°F) Legen Sie 2-3 kleine Holzscheite nach.
VON 200°C (400°F) AUF 400°C (750°F) Legen Sie 3-5 kleine Holzscheite nach und lassen Sie die Tür immer geschlossen.	ERHÖHUNG UM 50°C (100°F) Lassen Sie die Tür geschlossen und überprüfen Sie die Temperatur.

FLAMMENINTENSITÄT, BACKFLÄCHE UND TEMPERATUR

- 4.1 Flamme und Backfläche für die neapolitanische Pizza

Das Backen einer neapolitanischen Pizza erfordert sehr hohe Temperaturen. Verwenden Sie ein Laser-Thermometer, um die Temperatur auf der Backfläche zu messen. Die Temperatur sollte bei 380-400°C (700-750°F) liegen. Die Flamme muss sehr stark sein.

- 4.2 Flamme für Focaccia und römische Pizza

Die Focaccia und die römische Pizza benötigen beim Garen niedrigere Temperaturen als die neapolitanische Pizza. Um diese Temperaturen zu erreichen, muss die Flamme stark sein.

- 4.3 Pizza auf dem Blech oder Detroit-Style

Die Pizza auf dem Blech ermöglicht einen üppigeren Belag und hat eine dickere Kruste. Wir empfehlen Gusseisen- oder Edelstahlbleche. Die Schwierigkeit besteht in diesem Fall darin, den Boden der Pizza gut zu garen. Ein Tipp ist, die Pizza in der Nähe der Flamme mit Alufolie abzudecken. Überprüfen Sie das Garen nach 10 Minuten. Wenn der Pizzaboden zur Bräunung neigt, können Sie die Alufolie entfernen, um die Oberseite zu garen.

- 4.4 Brotbacken

Wenn Sie einen Brotlaib von 1 kg (entspricht der Menge von 4 Pizzen) backen wollen, benötigen Sie viel Glut. Bei einer Temperatur von ca. 200°C (400°F) können Sie den Brotteig einschieben. Wir empfehlen, die Tür zu schließen und die Temperatur alle 5-10 Minuten zu kontrollieren. Der Ofen sollte in einer Stunde eine Temperatur von 160°C (325°F) erreichen und das Brot perfekt garen. Lassen Sie das Brot auskühlen, bevor Sie es schneiden.

Entdecken Sie den neuen Blog von Alfa Forni mit vielen interessanten und nützlichen Artikeln aus der Welt der Pizza, der guten Küche und vor allem dem perfekten Garen!

www.alfaforni.com/de/blog-de/

SCAN ME

Haben Sie Lust auf etwas Leckeres?

Hier finden Sie viele Rezepte für das Kochen mit Grill und Holzofen, ganz nach Ihrem Geschmack.

https://www.alfaforni.com/de/blog-de/rezepte/

SCAN ME

Wie wertvoll ist ein guter Ratschlag?

Hier finden Sie eine sehr nützliche Rubrik mit interessanten und hilfreichen Tutorials.

https://www.alfaforni.com/de/blog-de/tutorial-ofen/

SCAN ME

Pizzateig

Alfa präsentiert das Video-Rezept für die Zubereitung eines perfekten Pizzateigs.

https://www.alfaforni.com/en/pizza-dough/

SCAN ME

Schreiben Sie uns

Ein Mitarbeiter wird sich so schnell wie möglich mit Ihnen in Verbindung setzen.

https://www.alfaforni.com/de/kontakte/

SCAN ME

Ofen ONE mit Holzbefeuerung

Aufheizen

- Bilden Sie einen kleinen Holzhaufen in der Mitte des Ofens mit kleinem, trockenem Holz.
- Sobald das Holz brennt, legen Sie kleine Holzscheite auf (Durchmesser max. 3cm)
- Schieben Sie dann das Feuer auf die gegenüberliegende Seite des Pyrometers und reinigen Sie die Backfläche mit der Ofenbürste.
- Wenn Sie die Aufheizzeit beschleunigen möchten, schließen Sie die Ofentür für 5 Minuten und warten Sie bis sich die Schamottesteine der Backfläche vollständig aufgeheizt haben.

Erhalten der Flamme

- Nach 30 Minuten Aufheizzeit entfernen Sie die Ofentür.
- Sie können nun mit dem Backen Ihrer Pizzen beginnen!
- Pizza muss bei lodernder Flamme garen, während Brot und Kuchen einen gut aufgeheizten Ofen und heiße Glut benötigen.
- Um den Ofen für die Zubereitung Ihrer ausgewählten Rezepte optimal zu nutzen, besuchen Sie unsere Website alfaforni.com oder erwerben Sie unser Rezeptbuch bei einem Händler Ihres Vertrauens.

Löschen

- Zum Löschen des Feuers schließen Sie den Ofen und warten bis sich Asche bildet.
- Wenn das Feuer erloschen und der Ofen vollständig abgekühlt ist, können Sie die Asche ausräumen.
- Legen Sie niemals glühende Kohlen oder Asche auf den Boden, die Terrasse oder in die Nähe von Pflanzen und Bäumen.

Fortsetzung nächste Seite >>

TECHNISCHE ANGABEN

Ofen NANO mit Holzbefeuerung

SICHERHEITSHINWEISE

- Beim Anheizen des Ofens oder beim Nachlegen eines Holzscheits kann es zu Rauchentwicklung kommen; dies ist völlig normal und wird nur durch den plötzlichen Wärmeunterschied verursacht.
- Überladen Sie niemals den Ofen NANO mit Brennholz. Zum Aufheizen genügen 3-4 kleine Holzscheite, legen Sie dann alle 15 Minuten ein kleines Holzscheit nach, um die Temperatur zu erhalten.
- Reinigen Sie den Ofen erst, nachdem er ausgegangen und vollständig ausgekühlt ist.
- Reinigen Sie den Ofeninnenraum nicht mit chemischen oder giftigen Produkten. Warten Sie, bis der Ofen ausgekühlt ist, bevor Sie die Asche ausräumen und wischen Sie die Backfläche mit einem feuchten (nicht nassen) Tuch ab.
- Falls sich im Inneren des Ofens Ruß abgelagert hat, warten Sie, bis er vollständig ausgekühlt ist und reinigen Sie ihn mit einem in Wasser getränkten Tuch oder einem speziellen Produkt für die Reinigung von Ofenaußenflächen.
- Überschreiten Sie niemals die Temperaturgrenze von 500°C (1000°F).
- Die Backfläche besteht aus vier 3 cm dicken Schamottesteinen, d.h. geben Sie den Steinen Zeit, sich nach und nach vollständig aufzuheizen. Dadurch können sie anschließend die Wärme wieder gleichmäßig abgeben und so ein einwandfreies Garen ermöglichen.
- Die Art und Größe des Holzes sind entscheidend für ein gutes Feuer. Verwenden Sie trockenes Buchen- oder Eichenholz mit einem Durchmesser nicht größer als von 5 cm und legen Sie nie mehr als 4-5 Holzscheite gleichzeitig auf.
- Verwenden Sie immer den mitgelieferten Feuerständer. So vermeiden Sie eine Überladung des Ofens und können die Backfläche und garenden Speisen besser handhaben.

VORSICHT

- Begeben Sie sich bei Wind nicht in die Nähe des Bereichs vor der Ofenöffnung, da plötzlich Flammen und Rauch austreten können.
- Sollten durch Wind oder unsachgemäße Gebrauch (zu viel Holz oder ungeeignetes Holz) Flammen aus der Ofenöffnung austreten, schließen Sie sofort die Tür und warten Sie, bis die Flammen erloschen sind.
- Falls der Ofen fälschlicherweise mit zu viel Holz überladen wurde und daher eine Innentemperatur über 500°C (1000F) erreicht hat, berühren Sie nicht die Außenflächen des Ofens, berühren Sie weder das Rauchrohr noch die Schornsteinkappe und die Ofenfront, da diese unkontrollierte Temperaturen erreichen können.
- Demontieren Sie niemals den NANO, da dies die zukünftige Nutzung des Ofens beeinträchtigen kann. Alfa Forni haftet nicht für Schäden am Ofen oder an Personen, die durch Manipulationen verursacht werden.
- Bewegen Sie den Ofen nicht, wenn er in Betrieb ist. Warten Sie, bis er vollständig ausgekühlt ist und heben sie ihn dann an, um ihn zu versetzen.
- Die Schwärzung an der oberen Vorderseite des Ofens nach dem Gebrauch ist eine normale Folge von Ruß, der beim Verbrennen von Holz entsteht.

Ofen CIAO und 5 MINUTI mit Holzbefeuerung

Aufheizen

- Bilden Sie einen kleinen Holzhaufen in der Mitte des Ofens mit kleinem, trockenem Holz.
- Sobald das Holz brennt, legen Sie kleine Holzscheite auf (Durchmesser max. 5cm)
- Schieben Sie dann das Feuer auf die gegenüberliegende Seite des Pyrometers und reinigen Sie die Backfläche mit der Ofenbürste.
- Wenn Sie die Aufheizzeit beschleunigen möchten, schließen Sie die Ofentür für 10 Minuten und warten Sie bis sich die Schamottesteine der Backfläche vollständig aufgeheizt haben.

Erhalten der Flamme

- Nach 40 Minuten Aufheizzeit entfernen Sie die Ofentür.
- Sie können nun mit dem Backen Ihrer Pizzen beginnen!
- Pizza muss bei lodernder Flamme garen, während Brot und Kuchen einen gut aufgeheizten Ofen und heiße Glut benötigen.
- Um den Ofen für die Zubereitung Ihrer ausgewählten Rezepte optimal zu nutzen, besuchen Sie unsere Website alfaforni.com oder erwerben Sie unser Rezeptbuch bei einem Händler Ihres Vertrauens.

Löschen

- Zum Löschen des Feuers schließen Sie den Ofen und warten bis sich Asche bildet.
- Wenn das Feuer erloschen und der Ofen vollständig abgekühlt ist, können Sie die Asche ausräumen.
- Legen Sie niemals glühende Kohlen oder Asche auf den Boden, die Terrasse oder in die Nähe von Pflanzen und Bäumen.

Fortsetzung nächste Seite >>

TECHNISCHE ANGABEN

Ofen CIAO und 5 MINUTI mit Holzbefeuerung

SICHERHEITSHINWEISE

- Beim Anheizen des Ofens oder beim Nachlegen eines Holzscheits kann es zu Rauchentwicklung kommen; dies ist völlig normal und wird nur durch den plötzlichen Wärmeunterschied verursacht.
- Überladen Sie niemals den Ofen CIAO und den 5 MINUTI mit Brennholz. Zum Aufheizen genügen 3-4 kleine Holzscheite, legen Sie dann alle 10 Minuten ein kleines Holzscheit nach, um die Temperatur zu erhalten.
- Reinigen Sie den Ofen erst, nachdem er ausgegangen und vollständig ausgekühlt ist.
- Reinigen Sie den Ofeninnenraum nicht mit chemischen oder giftigen Produkten. Warten Sie, bis der Ofen ausgekühlt ist, bevor Sie die Asche ausräumen und wischen Sie die Backfläche mit einem feuchten (nicht nassen) Tuch ab.
- Falls sich im Inneren des Ofens Ruß abgelagert hat, warten Sie, bis er vollständig ausgekühlt ist und reinigen Sie ihn mit einem in Wasser getränkten Tuch oder einem speziellen Produkt für die Reinigung von Ofenaußenflächen.
- Überschreiten Sie niemals die Temperaturgrenze von 500°C (1000°F).
- Die Backfläche besteht aus vier 3 cm dicken Schamottesteinen, d.h. geben Sie den Steinen Zeit, sich nach und nach vollständig aufzuheizen. Dadurch können sie anschließend die Wärme wieder gleichmäßig abgeben und so ein einwandfreies Garen ermöglichen.
- Die Art und Größe des Holzes sind entscheidend für ein gutes Feuer. Verwenden Sie trockenes Buchen- oder Eichenholz mit einem Durchmesser nicht größer als von 7 cm und legen Sie nie mehr als 3-4 Holzscheite gleichzeitig auf.
- Verwenden Sie immer den mitgelieferten Feuerständer. So vermeiden Sie eine Überladung des Ofens und können die Backfläche und garenden Speisen besser handhaben.

VORSICHT

- Begeben Sie sich bei Wind nicht in die Nähe des Bereichs vor der Ofenöffnung, da plötzlich Flammen und Rauch austreten können.
- Sollten durch Wind oder unsachgemäße Gebrauch (zu viel Holz oder ungeeignetes Holz) Flammen aus der Ofenöffnung austreten, schließen Sie sofort die Tür und warten Sie, bis die Flammen erloschen sind.
- Falls der Ofen fälschlicherweise mit zu viel Holz überladen wurde und daher eine Innentemperatur über 500°C (1000F) erreicht hat, berühren Sie nicht die Außenflächen des Ofens, berühren Sie weder das Rauchrohr noch die Schornsteinkappe und die Ofenfront, da diese unkontrollierte Temperaturen erreichen können.
- Demontieren Sie niemals den CIAO und den 5 MINUTI , da dies die zukünftige Nutzung des Ofens beeinträchtigen kann. Alfa Forni haftet nicht für Schäden am Ofen oder an Personen, die durch Manipulationen verursacht werden.
- Bewegen Sie den Ofen nicht, wenn er in Betrieb ist. Warten Sie, bis er vollständig ausgekühlt ist und heben sie ihn dann an, um ihn zu versetzen.
- Die Schwärzung an der oberen Vorderseite des Ofens nach dem Gebrauch ist eine normale Folge von Ruß, der beim Verbrennen von Holz entsteht.

Ofen 4 PIZZE mit Holzbefeuerung

Aufheizen

- Bilden Sie einen kleinen Holzhaufen in der Mitte des Ofens mit kleinem, trockenem Holz.
- Sobald das Holz brennt, legen Sie kleine Holzscheite auf (Durchmesser max. 5cm)
- Schieben Sie dann das Feuer auf die gegenüberliegende Seite des Pyrometers und reinigen Sie die Backfläche mit der Ofenbürste.
- Wenn Sie die Aufheizzeit beschleunigen möchten, schließen Sie die Ofentür für 10 Minuten und warten Sie bis sich die Schamottesteine der Backfläche vollständig aufgeheizt haben.

Erhalten der Flamme

- Nach 40 Minuten Aufheizzeit entfernen Sie die Ofentür.
- Sie können nun mit dem Backen Ihrer Pizzen beginnen!
- Pizza muss bei lodernder Flamme garen, während Brot und Kuchen einen gut aufgeheizten Ofen und heiße Glut benötigen.
- Um den Ofen für die Zubereitung Ihrer ausgewählten Rezepte optimal zu nutzen, besuchen Sie unsere Website alfaforni.com oder erwerben Sie unser Rezeptbuch bei einem Händler Ihres Vertrauens.

Löschen

- Zum Löschen des Feuers schließen Sie den Ofen und warten bis sich Asche bildet.
- Wenn das Feuer erloschen und der Ofen vollständig abgekühlt ist, können Sie die Asche ausräumen.
- Legen Sie niemals glühende Kohlen oder Asche auf den Boden, die Terrasse oder in die Nähe von Pflanzen und Bäumen.

Fortsetzung nächste Seite >>

TECHNISCHE ANGABEN

Ofen 4 PIZZE mit Holzbefeuerung

SICHERHEITSHINWEISE

- Beim Anheizen des Ofens oder beim Nachlegen eines Holzscheits kann es zu Rauchentwicklung kommen; dies ist völlig normal und wird nur durch den plötzlichen Wärmeunterschied verursacht.
- Überladen Sie niemals den Ofen 4PIZZE mit Brennholz. Zum Aufheizen genügen 3-4 kleine Holzscheite, legen Sie dann alle 10 Minuten ein kleines Holzscheit nach, um die Temperatur zu erhalten.
- Reinigen Sie den Ofen erst, nachdem er ausgegangen und vollständig ausgekühlt ist.
- Reinigen Sie den Ofeninnenraum nicht mit chemischen oder giftigen Produkten. Warten Sie, bis der Ofen ausgekühlt ist, bevor Sie die Asche ausräumen und wischen Sie die Backfläche mit einem feuchten (nicht nassen) Tuch ab.
- Falls sich im Inneren des Ofens Ruß abgelagert hat, warten Sie, bis er vollständig ausgekühlt ist und reinigen Sie ihn mit einem in Wasser getränkten Tuch oder einem speziellen Produkt für die Reinigung von Ofenaußenflächen.
- Überschreiten Sie niemals die Temperaturgrenze von 500°C (1000°F).
- Die Backfläche besteht aus vier 3 cm dicken Schamottesteinen, d.h. geben Sie den Steinen Zeit, sich nach und nach vollständig aufzuheizen. Dadurch können sie anschließend die Wärme wieder gleichmäßig abgeben und so ein einwandfreies Garen ermöglichen.
- Die Art und Größe des Holzes sind entscheidend für ein gutes Feuer. Verwenden Sie trockenes Buchen- oder Eichenholz mit einem Durchmesser nicht größer als von 10 cm und legen Sie nie mehr als 3-4 Holzscheite gleichzeitig auf.
- Verwenden Sie immer den mitgelieferten Feuerständer. So vermeiden Sie eine Überladung des Ofens und können die Backfläche und garenden Speisen besser handhaben.

VORSICHT

- Begeben Sie sich bei Wind nicht in die Nähe des Bereichs vor der Ofenöffnung, da plötzlich Flammen und Rauch austreten können.
- Sollten durch Wind oder unsachgemäße Gebrauch (zu viel Holz oder ungeeignetes Holz) Flammen aus der Ofenöffnung austreten, schließen Sie sofort die Tür und warten Sie, bis die Flammen erloschen sind.
- Falls der Ofen fälschlicherweise mit zu viel Holz überladen wurde und daher eine Innentemperatur über 500°C (1000F) erreicht hat, berühren Sie nicht die Außenflächen des Ofens, berühren Sie weder das Rauchrohr noch die Schornsteinkappe und die Ofenfront, da diese unkontrollierte Temperaturen erreichen können.
- Demontieren Sie niemals den 4 PIZZE, da dies die zukünftige Nutzung des Ofens beeinträchtigen kann. Alfa Forni haftet nicht für Schäden am Ofen oder an Personen, die durch Manipulationen verursacht werden.
- Bewegen Sie den Ofen nicht, wenn er in Betrieb ist. Warten Sie, bis er vollständig ausgekühlt ist und heben sie ihn dann an, um ihn zu versetzen.
- Die Schwärzung an der oberen Vorderseite des Ofens nach dem Gebrauch ist eine normale Folge von Ruß, der beim Verbrennen von Holz entsteht.

Ofen ALLEGRO mit Holzbefeuerung

Aufheizen

- Bilden Sie einen kleinen Holzhaufen in der Mitte des Ofens mit kleinem, trockenem Holz.
- Sobald das Holz brennt, legen Sie kleine Holzscheite auf (Durchmesser max. 5cm)
- Schieben Sie dann das Feuer auf die gegenüberliegende Seite des Pyrometers und reinigen Sie die Backfläche mit der Ofenbürste.
- Wenn Sie die Aufheizzeit beschleunigen möchten, schließen Sie die Ofentür für 10 Minuten und warten Sie bis sich die Schamottesteine der Backfläche vollständig aufgeheizt haben.

Erhalten der Flamme

- Nach 40 Minuten Aufheizzeit entfernen Sie die Ofentür.
- Sie können nun mit dem Backen Ihrer Pizzen beginnen!
- Pizza muss bei lodernder Flamme garen, während Brot und Kuchen einen gut aufgeheizten Ofen und heiße Glut benötigen.
- Um den Ofen für die Zubereitung Ihrer ausgewählten Rezepte optimal zu nutzen, besuchen Sie unsere Website alfaforni.com oder erwerben Sie unser Rezeptbuch bei einem Händler Ihres Vertrauens.

Löschen

- Zum Löschen des Feuers schließen Sie den Ofen und warten bis sich Asche bildet.
- Wenn das Feuer erloschen und der Ofen vollständig abgekühlt ist, können Sie die Asche ausräumen.
- Legen Sie niemals glühende Kohlen oder Asche auf den Boden, die Terrasse oder in die Nähe von Pflanzen und Bäumen.

Fortsetzung nächste Seite >>

TECHNISCHE ANGABEN

Ofen ALLEGRO mit Holzbefeuerung

SICHERHEITSHINWEISE

- Beim Anheizen des Ofens oder beim Nachlegen eines Holzscheits kann es zu Rauchentwicklung kommen; dies ist völlig normal und wird nur durch den plötzlichen Wärmeunterschied verursacht.
- Überladen Sie niemals den Ofen ALLEGRO mit Brennholz. Zum Aufheizen genügen 3-4 kleine Holzscheite, legen Sie dann alle 10 Minuten ein kleines Holzscheit nach, um die Temperatur zu erhalten.
- Reinigen Sie den Ofen erst, nachdem er ausgegangen und vollständig ausgekühlt ist.
- Reinigen Sie den Ofeninnenraum nicht mit chemischen oder giftigen Produkten. Warten Sie, bis der Ofen ausgekühlt ist, bevor Sie die Asche ausräumen und wischen Sie die Backfläche mit einem feuchten (nicht nassen) Tuch ab.
- Falls sich im Inneren des Ofens Ruß abgelagert hat, warten Sie, bis er vollständig ausgekühlt ist und reinigen Sie ihn mit einem in Wasser getränkten Tuch oder einem speziellen Produkt für die Reinigung von Ofenaußenflächen.
- Überschreiten Sie niemals die Temperaturgrenze von 500°C (1000°F).
- Die Backfläche besteht aus vier 3 cm dicken Schamottesteinen, d.h. geben Sie den Steinen Zeit, sich nach und nach vollständig aufzuheizen. Dadurch können sie anschließend die Wärme wieder gleichmäßig abgeben und so ein einwandfreies Garen ermöglichen.
- Die Art und Größe des Holzes sind entscheidend für ein gutes Feuer. Verwenden Sie trockenes Buchen- oder Eichenholz mit einem Durchmesser nicht größer als von 7/8 cm und legen Sie nie mehr als 3-4 Holzscheite gleichzeitig auf.
- Verwenden Sie immer den mitgelieferten Feuerständer. So vermeiden Sie eine Überladung des Ofens und können die Backfläche und garenden Speisen besser handhaben.

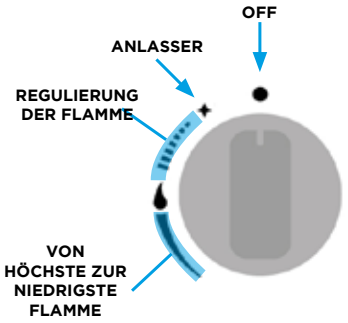
VORSICHT

- Begeben Sie sich bei Wind nicht in die Nähe des Bereichs vor der Ofenöffnung, da plötzlich Flammen und Rauch austreten können.
- Sollten durch Wind oder unsachgemäße Gebrauch (zu viel Holz oder ungeeignetes Holz) Flammen aus der Ofenöffnung austreten, schließen Sie sofort die Tür und warten Sie, bis die Flammen erloschen sind.
- Falls der Ofen fälschlicherweise mit zu viel Holz überladen wurde und daher eine Innentemperatur über 500°C (1000F) erreicht hat, berühren Sie nicht die Außenflächen des Ofens, berühren Sie weder das Rauchrohr noch die Schornsteinkappe und die Ofenfront, da diese unkontrollierte Temperaturen erreichen können.
- Demontieren Sie niemals den ALLEGRO, da dies die zukünftige Nutzung des Ofens beeinträchtigen kann. Alfa Forni haftet nicht für Schäden am Ofen oder an Personen, die durch Manipulationen verursacht werden.
- Bewegen Sie den Ofen nicht, wenn er in Betrieb ist. Warten Sie, bis er vollständig ausgekühlt ist und heben sie ihn dann an, um ihn zu versetzen.
- Die Schwärzung an der oberen Vorderseite des Ofens nach dem Gebrauch ist eine normale Folge von Ruß, der beim Verbrennen von Holz entsteht.

Ofen NANO mit Gasbetrieb

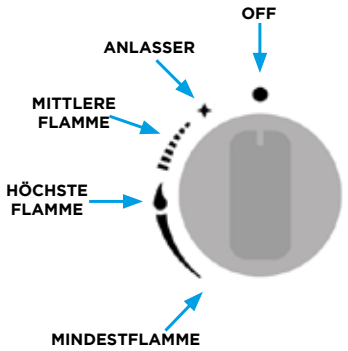
Zündung

- Drehen Sie den Brennerregler nach links und halten Sie ihn einige Sekunden gedrückt, damit das Gas in den Hahn strömen kann.
- Drücken Sie den Zündknopf ein paar Sekunden lang und warten Sie bis die Pilotflamme aufheizt, während Sie den Knopf in Richtung Ofen gedrückt halten. Drehen Sie den Regler bei maximaler Flamme gegen den Uhrzeigersinn.
- Schließen Sie die Tür 30 Minuten (maximal 40 Minuten), bis sich die Schamottesteine der Backfläche aufgeheizt haben.



Erhalten der Flamme im Betrieb

- Nach 30 Minuten (maximal 40 Minuten) öffnen Sie die Tür.
- Sie können nun mit dem Backen Ihrer Pizzen beginnen!
- Stellen Sie die Flamme ein, je nach dem, was Sie backen. Für Pizza benötigen Sie eine mittlere / hohe Flamme, während Sie sie für Brot und Kuchen die Flamme auf das Minimum reduzieren können.



Ausschalten

- Wenn Sie den Backbetrieb beenden, drehen Sie den Regler nach rechts, um den Ofen auszuschalten. Stellen Sie sicher, dass die Hauptflamme und die Pilotflamme aus sind.

Fortsetzung nächste Seite >>

TECHNISCHE ANGABEN

Ofen NANO mit Gasbetrieb

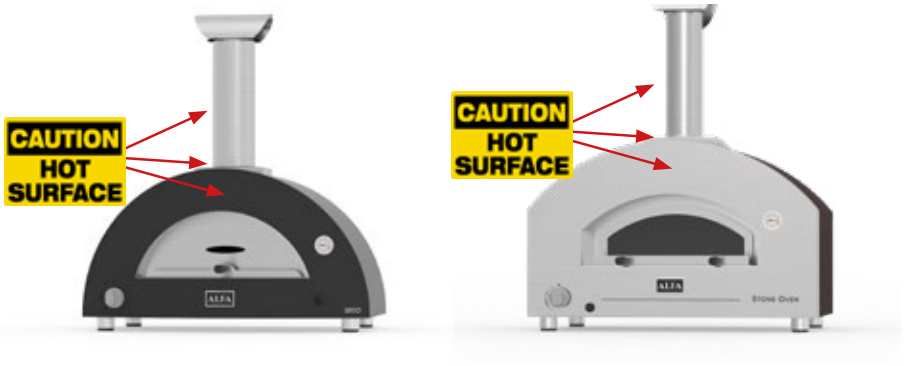
SICHERHEITSHINWEISE

- Stellen Sie die Temperatur des gasbetriebenen NANO niemals über 450°C (840°F) ein. Heizen Sie den Ofen bei maximaler Leistung für maximal 40 Minuten bei geschlossener Tür auf, öffnen Sie die dann Tür und beginnen Sie zu backen.
- Reinigen Sie den Ofen nur, wenn er vollständig ausgekühlt ist.
- Reinigen Sie den Offeninnenraum nicht mit chemischen und giftigen Produkten. Warten Sie, bis der Ofen ausgekühlt ist und wischen Sie den Boden mit einem feuchten (nicht nassen) Tuch ab.
- Falls Teile der Ofenaußenflächen verrußt sind, warten Sie, bis der Ofen vollständig ausgekühlt ist und reinigen Sie ihn mit einem in Wasser getränkten Tuch oder mit einem speziellen Produkt für die Reinigung von Ofenaußenflächen.
- Um eine Überlastung des Ofens zu vermeiden, darf die auf dem mitgelieferten Thermometer angegebene Temperatur von 450°/500°C NIEMALS (840°/1000°F) überschritten werden.
- Der Alfa-Ofen reinigt sich dank der Pyrolyse selbst (siehe Benutzerhandbuch).

VORSICHT

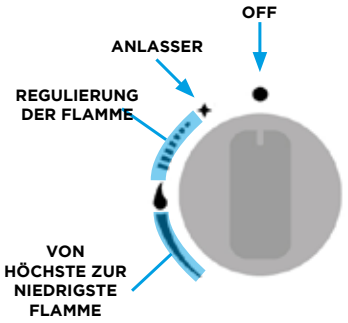
- Wenn der Ofen fälschlicherweise über die vom Hersteller angegebene Zeit hinaus bei maximaler Flamme und geschlossener Tür in Betrieb war und eine Innentemperatur von mehr als 450°C (840°F) erreicht hat, berühren Sie nicht die Außenflächen des Ofens, berühren Sie weder das Rauchrohr noch die Schornsteinkappe und die Ofenfront, da diese unkontrollierte Temperaturen erreichen können. Berühren Sie auf keinen Fall den Ofen und halten Sie Ihr Gesicht nicht in die Nähe der Ofenöffnung, auch bei ordnungsgemäßem Betrieb.
- Demontieren Sie niemals den gasbetriebenen NANO, da dies die zukünftige Nutzung des Ofens beeinträchtigen kann. Alfa Forni haftet nicht für Schäden am Ofen oder an Personen, die durch Manipulationen verursacht werden.
- Bewegen Sie den Ofen nicht, wenn er in Betrieb ist. Warten Sie bis er vollständig ausgekühlt ist und heben Sie ihn dann an, um ihn zu versetzen.
- Die Schwarzfärbung der Außenseiten des Ofens nach dem Gebrauch ist eine normale Folge der Gasverbrennung und beeinträchtigt die zukünftige Nutzung des Ofens nicht.
- Beim Austausch der Piezozündung darf das Kabel nie vollständig aus dem Gehäuse entfernt werden. Trennen Sie also das Kabel ab und ziehen Sie es aus der Rückseite der Piezozündung heraus, ersetzen Sie die Piezozündung und schließen Sie das Kabel wieder an.
- Bei der Reinigung bzw. beim Austausch des Brenners darf das Kabel nie komplett aus seinem Gehäuse entfernt werden, sondern muss von der Zündkerze der Zündeinheit herausgezogen und anschließend wieder angeschlossen werden.
- Wenn Sie das elektrische Kabel austauschen müssen, trennen Sie es vom Piezozünder und von der Zündflamme. Bevor Sie es entfernen, kleben Sie eine Schnur mit Klebeband an ein Ende des Kabels, um beim Herausziehen des alten Kabels eine Zugschnur für das neue Kabel zu erhalten, um dieses dann problemlos einzufädeln.
- LESEN SIE DAS BENUTZERHANDBUCH IMMER SORGFÄLTIG DURCH!

Ofen BRIO und STONE OVEN mit Gasbetrieb



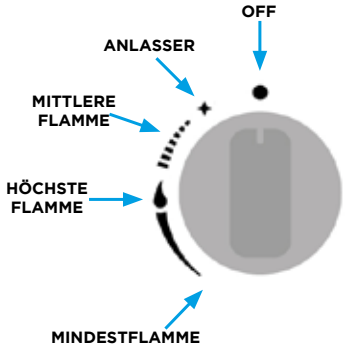
Zündung

- Drehen Sie den Brennerregler nach links und halten Sie ihn einige Sekunden gedrückt, damit das Gas in den Hahn strömen kann.
- Drücken Sie den Zündknopf ein paar Sekunden lang und warten Sie bis die Pilotflamme aufheizt, während Sie den Knopf in Richtung Ofen gedrückt halten. Drehen Sie den Regler bei maximaler Flamme gegen den Uhrzeigersinn.
- Schließen Sie die Tür 40-50 Minuten, bis sich die Schamottesteine der Backfläche aufgeheizt haben.



Erhalten der Flamme im Betrieb

- Nach 40-50 Minuten öffnen Sie die Tür.
- Sie können nun mit dem Backen Ihrer Pizzen beginnen!
- Stellen Sie die Flamme ein, je nach dem, was Sie backen. Für Pizza benötigen Sie eine mittlere / hohe Flamme, während Sie sie für Brot und Kuchen die Flamme auf das Minimum reduzieren können.



Ausschalten

- Wenn Sie den Backbetrieb beenden, drehen Sie den Regler nach rechts, um den Ofen auszuschalten. Stellen Sie sicher, dass die Hauptflamme und die Pilotflamme aus sind.

Fortsetzung nächste Seite >>

TECHNISCHE ANGABEN

Ofen BRIO und STONE OVEN mit Gasbetrieb

SICHERHEITSHINWEISE

- Stellen Sie die Temperatur des gasbetriebenen Ofen BRIO und den STONE OVEN niemals über 450°C (840°F) ein. Heizen Sie den Ofen bei maximaler Leistung für maximal 50 Minuten bei geschlossener Tür auf, öffnen Sie die dann Tür und beginnen Sie zu backen.
- Reinigen Sie den Ofen nur, wenn er vollständig ausgekühlt ist.
- Reinigen Sie den Offeninnenraum nicht mit chemischen und giftigen Produkten. Warten Sie, bis der Ofen ausgekühlt ist und wischen Sie den Boden mit einem feuchten (nicht nassen) Tuch ab.
- Falls Teile der Ofenaußenflächen verrußt sind, warten Sie, bis der Ofen vollständig ausgekühlt ist und reinigen Sie ihn mit einem in Wasser getränkten Tuch oder mit einem speziellen Produkt für die Reinigung von Ofenaußenflächen.
- Um eine Überlastung des Ofens zu vermeiden, darf die auf dem mitgelieferten Thermometer angegebene Temperatur von 450°/500°C NIEMALS (840°/1000°F) überschritten werden.
- Der Alfa-Ofen reinigt sich dank der Pyrolyse selbst (siehe Benutzerhandbuch).

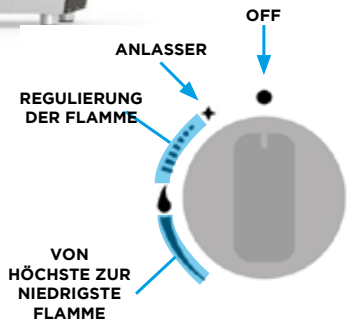
VORSICHT

- Wenn der Ofen fälschlicherweise über die vom Hersteller angegebene Zeit hinaus bei maximaler Flamme und geschlossener Tür in Betrieb war und eine Innentemperatur von mehr als 450°C (840°F) erreicht hat, berühren Sie nicht die Außenflächen des Ofens, berühren Sie weder das Rauchrohr noch die Schornsteinkappe und die Ofenfront, da diese unkontrollierte Temperaturen erreichen können. Berühren Sie auf keinen Fall den Ofen und halten Sie Ihr Gesicht nicht in die Nähe der Ofenöffnung, auch bei ordnungsgemäßem Betrieb.
- Demontieren Sie niemals den gasbetriebenen Ofen BRIO und den STONE OVEN, da dies die zukünftige Nutzung des Ofens beeinträchtigen kann. Alfa Forni haftet nicht für Schäden am Ofen oder an Personen, die durch Manipulationen verursacht werden.
- Bewegen Sie den Ofen nicht, wenn er in Betrieb ist. Warten Sie bis er vollständig ausgekühlt ist und heben Sie ihn dann an, um ihn zu versetzen.
- Die Schwarzfärbung der Außenseiten des Ofens nach dem Gebrauch ist eine normale Folge der Gasverbrennung und beeinträchtigt die zukünftige Nutzung des Ofens nicht.
- Beim Austausch der Piezozündung darf das Kabel nie vollständig aus dem Gehäuse entfernt werden. Trennen Sie also das Kabel ab und ziehen Sie es aus der Rückseite der Piezozündung heraus, ersetzen Sie die Piezozündung und schließen Sie das Kabel wieder an.
- Bei der Reinigung bzw. beim Austausch des Brenners darf das Kabel nie komplett aus seinem Gehäuse entfernt werden, sondern muss von der Zündkerze der Zündeinheit herausgezogen und anschließend wieder angeschlossen werden.
- Wenn Sie das elektrische Kabel austauschen müssen, trennen Sie es vom Piezozünder und von der Zündflamme. Bevor Sie es entfernen, kleben Sie eine Schnur mit Klebeband an ein Ende des Kabels, um beim Herausziehen des alten Kabels eine Zugschnur für das neue Kabel zu erhalten, um dieses dann problemlos einzufädeln.
- LESEN SIE DAS BENUTZERHANDBUCH IMMER SORGFÄLTIG DURCH!

Ofen DOLCE VITA mit Gasbetrieb

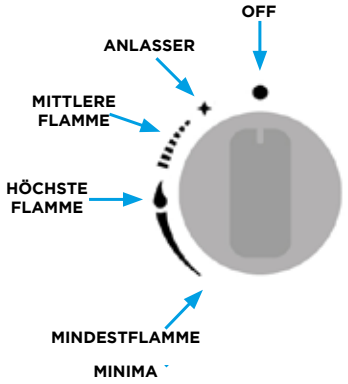
Zündung

- Drehen Sie den Brennerregler nach links und halten Sie ihn einige Sekunden gedrückt, damit das Gas in den Hahn strömen kann.
- Drücken Sie den Zündknopf ein paar Sekunden lang und warten Sie bis die Pilotflamme aufheizt, während Sie den Knopf in Richtung Ofen gedrückt halten. Drehen Sie den Regler bei maximaler Flamme gegen den Uhrzeigersinn.
- Schließen Sie die Tür 40 Minuten, bis sich die Schamottesteine der Backfläche aufgeheizt haben.



Erhalten der Flamme im Betrieb

- Nach 40 Minuten öffnen Sie die Tür.
- Sie können nun mit dem Backen Ihrer Pizzen beginnen!
- Stellen Sie die Flamme ein, je nach dem, was Sie backen. Für Pizza benötigen Sie eine mittlere / hohe Flamme, während Sie sie für Brot und Kuchen die Flamme auf das Minimum reduzieren können.



Ausschalten

- Wenn Sie den Backbetrieb beenden, drehen Sie den Regler nach rechts, um den Ofen auszuschalten. Stellen Sie sicher, dass die Hauptflamme und die Pilotflamme aus sind.

Fortsetzung nächste Seite >>

TECHNISCHE ANGABEN

Ofen DOLCE VITA mit Gasbetrieb

SICHERHEITSHINWEISE

- Stellen Sie die Temperatur des gasbetriebenen DOLCE VITA niemals über 450°C (840°F) ein. Heizen Sie den Ofen bei maximaler Leistung für maximal 40/50 Minuten bei geschlossener Tür auf, öffnen Sie die dann Tür und beginnen Sie zu backen.
- Reinigen Sie den Ofen nur, wenn er vollständig ausgekühlt ist.
- Reinigen Sie den Offeninnenraum nicht mit chemischen und giftigen Produkten. Warten Sie, bis der Ofen ausgekühlt ist und wischen Sie den Boden mit einem feuchten (nicht nassen) Tuch ab.
- Falls Teile der Ofenaußenflächen verrußt sind, warten Sie, bis der Ofen vollständig ausgekühlt ist und reinigen Sie ihn mit einem in Wasser getränkten Tuch oder mit einem speziellen Produkt für die Reinigung von Ofenaußenflächen.
- Um eine Überlastung des Ofens zu vermeiden, darf die auf dem mitgelieferten Thermometer angegebene Temperatur von 450°/500°C NIEMALS (840°/1000°F) überschritten werden.
- Der Alfa-Ofen reinigt sich dank der Pyrolyse selbst (siehe Benutzerhandbuch).

VORSICHT

- Wenn der Ofen fälschlicherweise über die vom Hersteller angegebene Zeit hinaus bei maximaler Flamme und geschlossener Tür in Betrieb war und eine Innentemperatur von mehr als 450°C (840°F) erreicht hat, berühren Sie nicht die Außenflächen des Ofens, berühren Sie weder das Rauchrohr noch die Schornsteinkappe und die Ofenfront, da diese unkontrollierte Temperaturen erreichen können. Berühren Sie auf keinen Fall den Ofen und halten Sie Ihr Gesicht nicht in die Nähe der Ofenöffnung, auch bei ordnungsgemäßem Betrieb.
- Demontieren Sie niemals den gasbetriebenen DOLCE VITA, da dies die zukünftige Nutzung des Ofens beeinträchtigen kann. Alfa Forni haftet nicht für Schäden am Ofen oder an Personen, die durch Manipulationen verursacht werden.
- Bewegen Sie den Ofen nicht, wenn er in Betrieb ist. Warten Sie bis er vollständig ausgekühlt ist und heben Sie ihn dann an, um ihn zu versetzen.
- Die Schwarzfärbung der Außenseiten des Ofens nach dem Gebrauch ist eine normale Folge der Gasverbrennung und beeinträchtigt die zukünftige Nutzung des Ofens nicht.
- Beim Austausch der Piezozündung darf das Kabel nie vollständig aus dem Gehäuse entfernt werden. Trennen Sie also das Kabel ab und ziehen Sie es aus der Rückseite der Piezozündung heraus, ersetzen Sie die Piezozündung und schließen Sie das Kabel wieder an.
- Bei der Reinigung bzw. beim Austausch des Brenners darf das Kabel nie komplett aus seinem Gehäuse entfernt werden, sondern muss von der Zündkerze der Zündeinheit herausgezogen und anschließend wieder angeschlossen werden.
- Wenn Sie das elektrische Kabel austauschen müssen, trennen Sie es vom Piezozünder und von der Zündflamme. Bevor Sie es entfernen, kleben Sie eine Schnur mit Klebeband an ein Ende des Kabels, um beim Herausziehen des alten Kabels eine Zugschnur für das neue Kabel zu erhalten, um dieses dann problemlos einzufädeln.
- LESEN SIE DAS BENUTZERHANDBUCH IMMER SORGFÄLTIG DURCH!

FEHLERBEHEBUNG
NUR FÜR HOLZBEFEUERTE MODELLE

RAUCHAUSTRITT	- Überprüfen Sie, ob das Brennholz nicht zu feucht ist und die Glut nicht vollständig verbrannt ist. - Stellen Sie sicher, dass Sie ein Feuer mit einer starken, aber konstanten Flamme entfachen, um eine vollständige Verbrennung zu erreichen. - Prüfen Sie bei der Aufstellung des Ofens im Innenbereich, ob das Rauchrohr nicht verstopft ist und ob der Bogenwinkel nicht größer als 45° ist. Prüfen Sie auch, ob die Lufteinlässe im Raum funktionieren. Schließen Sie dabei die Ofentür.
DER OFEN HEIZT SICH NICHT AUF	- Stellen Sie sicher, dass das Feuer an einer Seite des Ofens gemacht wird, nicht in der Nähe der Öffnung. - Heizen Sie den Ofen bei starkem Feuer 20 Minuten auf. - Stapeln Sie kein Holz auf die heiße Glut. - Legen Sie nur nach und nach Holz auf das Feuer.
DER OFEN KÜHLT SCHNELL AUS	- Überprüfen Sie, ob Feuchtigkeit oder Wasser in den Ofen eindringt. - Vielleicht heizen Sie den Ofen das erste Mal oder nach einer langen Nichtnutzung an. - Vermeiden Sie ein schnelles, kurzes Feuer, das den Ofen nicht gründlich aufheizt.
FLAMMEN SCHLAGEN AUS DER OFENÖFFNUNG ODER DER SCHORNSTEINKAPPE	- Vermeiden Sie ein übermäßiges Feuer und dämpfen Sie die austretende Flamme sofort, indem Sie die Tür auf die Öffnung des Ofens setzen und nur einen Spalt von 2 oder 3 cm offen lassen.
DER OFEN GART NICHT WIE GEWÜNSCHT	- Stellen Sie sicher, dass der Ofen die richtige Temperatur hat. - Stellen Sie sicher, dass der Backofen während des gesamten Garvorgangs die ideale Temperatur beibehält. Verwenden Sie die Tür als Temperaturregler; öffnen oder schließen Sie sie, um die Temperatur zu erhöhen oder zu senken.

FEHLERBEHEBUNG
NUR FÜR GASBETRIEBENE MODELLE

DER OFEN KÜHLT SCHNELL AUS	- Überprüfen Sie, ob Feuchtigkeit oder Wasser in den Ofen eindringt. - Vielleicht heizen Sie den Ofen das erste Mal oder nach einer langen Nichtnutzung an. - Vermeiden Sie ein kurzes, starkes Feuer, das den Ofen nicht gründlich aufheizt. - Überprüfen Sie, ob der Brenner funktioniert und schließen Sie die Tür.
DER OFEN GART NICHT WIE GEWÜNSCHT	- Stellen Sie sicher, dass der Ofen die richtige Temperatur hat. - Heizen Sie den Ofen bei starkem Feuer 10 Minuten auf. - Stellen Sie sicher, dass der Backofen während des gesamten Garvorgangs die ideale Temperatur beibehält. Verwenden Sie die Tür als Temperaturregler; öffnen oder schließen Sie sie, um die Temperatur zu erhöhen oder zu senken.
DIE BRENNERDÜSEN SIND VERSTOPFT	- Wenden Sie sich an einen erfahrenen Wartungstechniker
DIE FLAMME ZÜNDET NICHT	- Prüfen Sie, ob das Thermoelement intakt und funktionstüchtig ist. - Prüfen Sie, ob das Thermoelement in der Nähe der Zündflamme montiert ist. - Prüfen Sie den korrekten Gasdruck. - Stellen Sie sicher, dass der richtige Druckregler installiert ist

Für fachliche Beratung kontaktieren Sie uns unter www.alfaforni.com

Alfa ist nicht verantwortlich für Adern, Kratzer oder Haarrisse im Ofenboden, da sie eine intrinsische Eigenschaft des Materials sind.

Wenn Sie Fragen haben oder weitere Unterstützung benötigen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice per Mail an info@alfaforni.com oder an unseren telefonischen Support unter 800.77.77.30

NOTE

NOTE

V.20220111