

ALFA

MANUAL DE USUARIO

Introduzca aquí los detalles de su producto:



Modelo de horno:

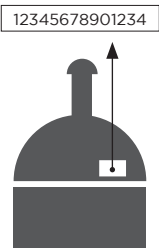
Número de serie:

Fecha de compra:

N.B. La etiqueta de identificación se encuentra en la parte trasera del producto.

Visite www.alfaforni.com y registre su horno hoy.


1



12345678901234


Identifica el número de serie, la etiqueta de identificación se encuentra en la parte posterior del producto.

2



Vaya al sitio www.alfaforni.com y haga clic en "Registrar su producto" o teclee "Alfa1977.it/product-registration/".

3



Introduzca sus datos y regístrese.





02 ADVERTENCIAS GENERALES

- GENERAL
- SEGURIDAD

06 GARANTÍA

07 POSICIONAMIENTO

08 CONEXIÓN DE GAS

12 CONVERSION DE GAS

14 USO DEL HORNO

- ENCENDIDO
- EXTINCIÓN
- TIPOS DE LEÑA

16 COCCIÓN

- CONSEJOS PARA COCINAR PIZZA
- OTRA COCINA
- PIRÓMETRO
- PUERTA

18 MANTENIMIENTO Y CUIDADO DEL PRODUCTO

- MANTENIMIENTO
- LIMPIEZA
- CONSERVACIÓN DEL HORNO

20 RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- HORNOS DE LEÑA
- HORNOS DE GAS

ADVERTENCIAS GENERALES

GUARDAR ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS

Ejemplares adicionales de este manual
están disponibles en el sitio www.alfaorni.com

ATENCIÓN: Una instalación defectuosa así como alteraciones del producto o un mantenimiento incorrecto podrían causar daños materiales, lesiones e incluso la muerte. Leer atentamente las instrucciones antes de instalar, usar o mantener este equipo.

LEER ATENTAMENTE EL PRESENTE MANUAL PARA UNA INSTALACIÓN CORRECTA Y UN USO ADECUADO DEL HORNO.

- La placa de identificación con los datos técnicos, el número de serie y el marcado CE se aplica al aparato y nunca debe ser retirada.
- Antes de usar el aparato, quitar todas las películas de protección.
- Evitar categóricamente el uso de cepillos de acero o rascadores que puedan dañar las superficies. Usar productos no abrasivos y, si cabe, herramientas de madera o de plástico. Enjuagar y secar con un paño suave o de microfibra.
- No utilizar platos o recipientes de plástico. Las altas temperaturas del horno podrían fundir estas herramientas y estropear el aparato.
- Usar cubertería y utensilios resistentes a las altas temperaturas.
- Poner el horno sobre una superficie lisa.
- Por efecto de la temperatura, las superficies podrían cambiar de color.
- No pintar el horno ni pegarle ningún objeto.
- Quitar la película de protección antes del encendido del horno. Para facilitar la operación, usar aire caliente (p.ej. un secador).
- El producto debe instalarse en un lugar de fácil acceso para el mantenimiento y la limpieza.
- Si lo hay, utilizar el bloque de ruedas para mantener estable el horno.
- Nunca introducir objetos inflamables en el horno; podrían provocar un incendio en caso de encendido accidental.
- No permitir que los niños se acerquen al horno durante el funcionamiento ni que jueguen con él.



- No poner objetos metálicos afilados (cubiertos o otros instrumentos) en las ranuras del aparato.
- Los hornos de acero inoxidable Alfa, aunque aislados, podrían sobrecalentarse en la superficie exterior.
- Asegurarse de que el horno esté ubicado lejos de objetos y materiales que puedan ser deteriorados por el calor. No poner materiales inflamables en el área frente al horno. Proteger de manera adecuada el suelo si está hecho de material inflamable.
- No almacenar materiales inflamables en el primer estante debajo de la cámara del horno.
- Manejar la puerta usando los tiradores.
- No cerrar la puerta cuando el horno está encendido con el fuego a tope.
- No tocar las superficies exteriores y el conducto de salida de humos durante el uso.
- No usar líquidos inflamables cerca del horno.
- Mantener los cables eléctricos y los tubos de alimentación del carburante lejos de superficies calientes.
- No usar el horno en caso de funcionamiento defectuoso o rotura.
- No mover el horno durante el uso.
- No apoyarse en el horno porque podría comprometer la estabilidad del aparato.
- Nunca intentar apagar las llamas con agua.
- No apagar el horno echando agua en el interior.
- No usar llamas desnudas cerca del horno.
- En caso de llamaradas incontroladas, alejar la comida hasta que el fuego se apague.
- Si la grasa se prende, apagar la alimentación y cerrar la puerta hasta la extinción del fuego.
- Usar guantes resistentes a las altas temperaturas durante el uso.
- No manipular las partes del horno precintadas por el fabricante.
- No dejar el horno desatendido durante las cocciones que liberan aceites y grasas que podrían incendiarse fácilmente.
- No obstruir las aberturas, las rejillas de ventilación y de evacuación del calor.
- No utilizar carbón vegetal, briquetas, roca lávica u otros combustibles que no estén indicados en la placa de identificación del horno.
- Durante el uso, en los hornos con base integrada, bloquear las ruedas por medio del freno.



MEDIDAS DE SEGURIDAD

**LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES
DE INSTALAR Y PONER EN MARCHA EL PRODUCTO.**

La inobservancia de estas medidas podría ocasionar daños y perjuicios a cosas y personas incluso la muerte. Contactar los órganos competentes sobre posibles restricciones de instalación.

**UNA DE LAS PRINCIPALES CAUSAS DE INCENDIO EN
EL HORNO SE DEBE AL INCUMPLIMIENTO DE LAS DISTANCIAS
MÍNIMAS DE SEGURIDAD DE MATERIALES COMBUSTIBLES
O A UNA INSTALACIÓN INCORRECTA. ES MUY
IMPORTANTE QUE ESTE HORNO SE INSTALE SEGÚN LAS
PRESCRIPCIONES DETALLADAS EN ESTAS INSTRUCCIONES.**

PARA SU SEGURIDAD: No acumular gasolina, vapores o líquidos inflamables en las proximidades de este aparato. Mantener el área debajo y alrededor del horno libre de materiales combustibles.

**EN CASO DE PÉRDIDA DE POTENCIA, NO INTENTAR
RESTAURAR EL FUNCIONAMIENTO DEL HORNO.**

El producto debe ser instalado por personal calificado.

**ATENCIÓN: Una instalación defectuosa así como alteraciones
del producto o un mantenimiento incorrecto podrían causar
daños materiales, lesiones e incluso la muerte.**



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

SOLO PARA HORNOS DE GAS



LAS FUGAS DE GAS PUEDEN PROVOCAR INCENDIOS O EXPLOSIONES Y CAUSAR LESIONES GRAVES O MORTALES A LAS PERSONAS O DAÑOS A LAS COSAS.

¿QUÉ HACER SI HUELE A GAS?

1. Cerrar la llave de paso del gas.
2. Apagar las llamas desnudas.
3. Abrir la puerta del horno.
4. Llamar a un técnico especializado.

ATENCIÓN: La puerta y el regulador de tiro son instrumentos para alcanzar y mantener la temperatura; en ningún caso podrán cerrarse simultáneamente y nunca podrán utilizarse cuando la temperatura del horno alcance los 400°C ya que el horno podría sobrecalentarse.

ATENCIÓN: El horno de gas natural puede convertirse a horno de GLP y viceversa gracias al kit de conversión suministrado por Alfa Forni; la operación debe ser realizada por personal calificado usando material Alfa, de lo contrario la garantía no tendrá su validez.

ATENCIÓN: Si el horno está instalado en un un local, asegurarse de que haya una ventilación adecuada para evitar concentraciones peligrosas de gas.

ATENCIÓN: Si no se usa el horno de gas, cerrar la válvula de suministro.

ATENCIÓN: Nunca poner bombonas de gas cerca del horno.



GARANTÍA

Los hornos Alfa cumplen con las normas italianas y europeas. La garantía es válida por un periodo de 2 (dos) años y un buen mantenimiento y un uso correcto pueden prolongar la vida útil del aparato.

La garantía cubre solo los componentes; los gastos de transporte y de montaje corren a cargo del cliente.

CONSERVAR EL TIQUE O LA FACTURA DE COMPRA. ANOTAR AQUÍ EL NÚMERO DE SERIE QUE ESTÁ EN LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN DEL HORNO.

La garantía no se aplica en los siguientes casos:

- Si el horno no se instala ni se usa conforme a las instrucciones de este manual.
- Si el horno ha sido manipulado ya sea intencionalmente o no.
- Si no se ha efectuado el mantenimiento programado. Esta garantía no cubre los daños al quemador debidos a los residuos de la cocción o al uso de combustibles no recomendados por el fabricante.
- Si por alguna razón el horno ha sido alterado y ya no está en la condición en que se encontraba al momento de la entrega.
- Si NO se ha utilizado el combustible recomendado. No emplear carbón líquido para barbacoas, productos químicos u otros combustibles.
- Si el daño ha sido provocado por el uso de productos químicos dentro o fuera del horno.
- Si las anomalías de funcionamiento dependen del desgaste normal del quemador, del termómetro, del encendido, de los cables, de los electrodos, del tubo del gas y de los ladrillos refractarios.
- La puerta no está incluida en la garantía.
- Si los daños se deben a una utilización con temperaturas superiores a los 450°C.
- Si se usan componentes que no están fabricados ni aconsejados por Alfa Forni.
- Si los daños afectan a partes no funcionales o decorativas del horno que no influyen en el uso normal, incluidos arañazos y cambios de color.
- Si se utiliza un horno para interior al exterior y viceversa.
- Si el horno ha sido empotrado sin respetar los parámetros de instalación.
- Si la placa de identificación ha sido eliminada, modificada o borrada.
- Quedan excluidos de la cobertura de la garantía los ladrillos refractarios pero los hornos se entregan con un ladrillo de repuesto. Recambios adicionales se pueden encargar.

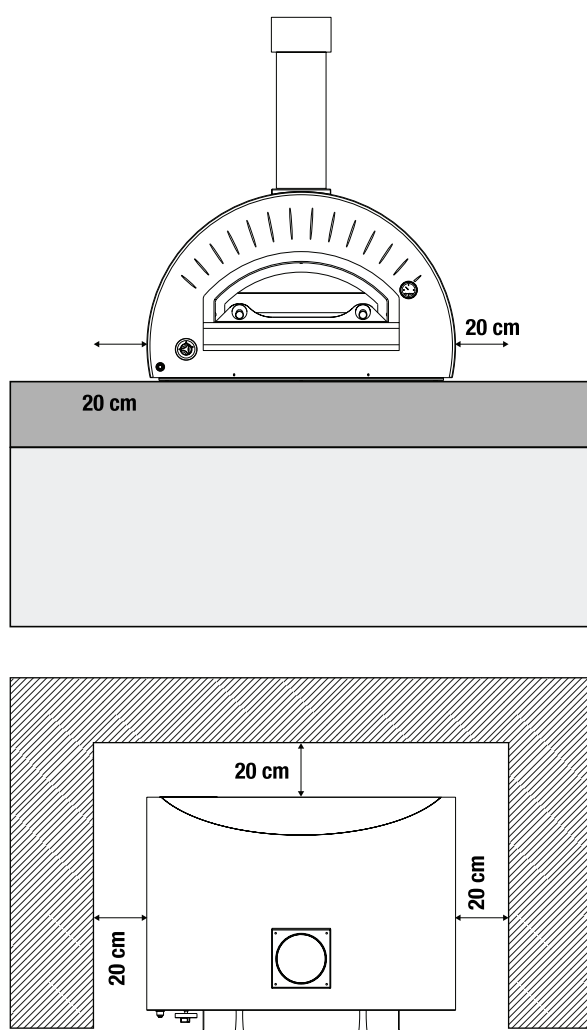
Utilizar únicamente recambios recomendados por Alfa Forni.



POSICIONAMIENTO



ATENCIÓN: LAS PAREDES EXTERNAS DEL HORNO PUEDEN ALCANZAR TEMPERATURAS SUPERIORES A LOS 50°C. LOS MATERIALES INFLAMABLES NO DEBEN ESTAR EN UN RADIO DE UN METRO DEL HORNO.



IMPORTANTE: Durante el funcionamiento del horno, asegurarse de que el horno esté posicionado a una distancia suficiente de materiales inflamables o que puedan estropearse con el calor.

ATENCIÓN: No encender el fuego cerca de ramas secas, hojas o árboles.

**¡ATENCIÓN !
¡No empotrar el horno !**

ATENCIÓN: Colocar el horno en un lugar protegido del viento o fuertes corrientes de aire.

PARA SU SEGURIDAD: Poner el horno sobre una superficie llana y asegurarse de que esté perfectamente estable. Movimientos involuntarios durante el uso del horno pueden causar perjuicio a cosas y personas.

ATENCIÓN: Poner el horno a una distancia mínima de 20 cm de las paredes o de cualquier otro equipo.

LOS HORNOS TOP (SIN BASE) DEBEN PONERSE EN UNA MESA U OTRAS SUPERFICIES LISAS Y IGNÍFUGAS CON SUFICIENTE CAPACIDAD DE CARGA. SI LAS HAY, AJUSTAR LAS PATAS PARA NIVELAR EL HORNO.



CONEXIÓN SOLO PARA HORNOS DE GLP

Conectar la bombona de GLP (solo para hornos de GLP).

Conectar el tubo flexible a la parte trasera del horno.

REGULADOR DE PRESIÓN:

- Capacidad 10 kg/h
- Presión de salida:
 - G 30 entre 28 y 30 mbar,
 - G 31 entre 30 y 37 mbar.

TUBO FLEXIBLE:

- 1/2" de diámetro
- 1,5 m de largo

BOMBONA: al menos 30 kg.



El tubo flexible y el regulador no están incluidos.

ATENCIÓN: Seguir estas recomendaciones antes de usar una bombona de GLP.

- Usar un regulador de presión y un tubo flexible que estén en conformidad con la normativa vigente.
- El GLP es más denso que el aire y en caso de fugas tiende a depositarse en lugares bajos.
- La bombona de GLP debe siempre instalarse, transportarse y almacenarse en posición vertical. Manejar con cuidado y no dejar caer las bombonas.
- Asegurarse de que la bombona esté en un lugar bien ventilado y lejos de todos otros objetos.
- No almacenar bombonas de repuesto cerca del horno.
- No transportar y no dejar la bombona de GLP en lugares donde las temperaturas puedan alcanzar los 50°C (p.ej. no dejar el envase en el coche en días de calor intenso).
- Manejar las bombonas de gas vacías con el mismo cuidado que las llenas. Incluso si no hay más líquido en el envase, siempre puede haber gas a presión. Siempre cerrar la válvula de la bombona antes de desconectarla.
- Controlar todas las conexiones de gas antes de utilizar el horno.
- Asegurarse de que la válvula del envase o del regulador esté cerrada. La sustitución de la bombona debe realizarse lejos de todas fuentes de calor e ignición.
- Reemplazar el tubo cada 2 o 3 años.
- Utilizar exclusivamente bombonas de GLP.
- No doblar el tubo flexible.
- Antes de cada uso, comprobar que el tubo flexible no tenga fisuras, abrasiones o cortes. Si es así, no utilizar el horno.



INSTALACIÓN PARA EL USO EN AMÉRICA DEL NORTE SOLO PARA HORNOS DE GLP

CONSEJOS PARA USAR BOMBONAS DE GLP.

- El GLP es más denso que el aire y, por ello, en caso de fugas tiende a depositarse en lugares bajos.
- La bombona de GLP debe siempre instalarse, transportarse y almacenarse en posición vertical. Manejar con cuidado y no dejar caer las bombonas.
- Nunca almacenar bombonas de repuesto cerca del horno.
- Asegurarse de que la bombona esté en un lugar bien ventilado y lejos de todos otros objetos.
- No transportar y no dejar la bombona de GLP en lugares donde las temperaturas puedan alcanzar los 50°C (p.ej. no dejar el envase en el coche en días de calor intenso).
- Manejar las bombonas de gas vacías con el mismo cuidado que las llenas. Incluso si no hay más líquido en el envase, siempre puede haber gas a presión.
- Siempre cerrar la válvula de la bombona antes de desconectarla.
- Asegurarse de que el regulador esté montado con el orificio hacia abajo para que no recoja agua.
- Verificar todas las conexiones de gas antes de usar el horno
- Asegurarse de que la válvula del envase o del regulador esté cerrada. La sustitución de la bombona debe realizarse lejos de todas fuentes de calor e ignición.

Conexión de la bombona de GLP.

Esta operación debe ser realizada por personal calificado.

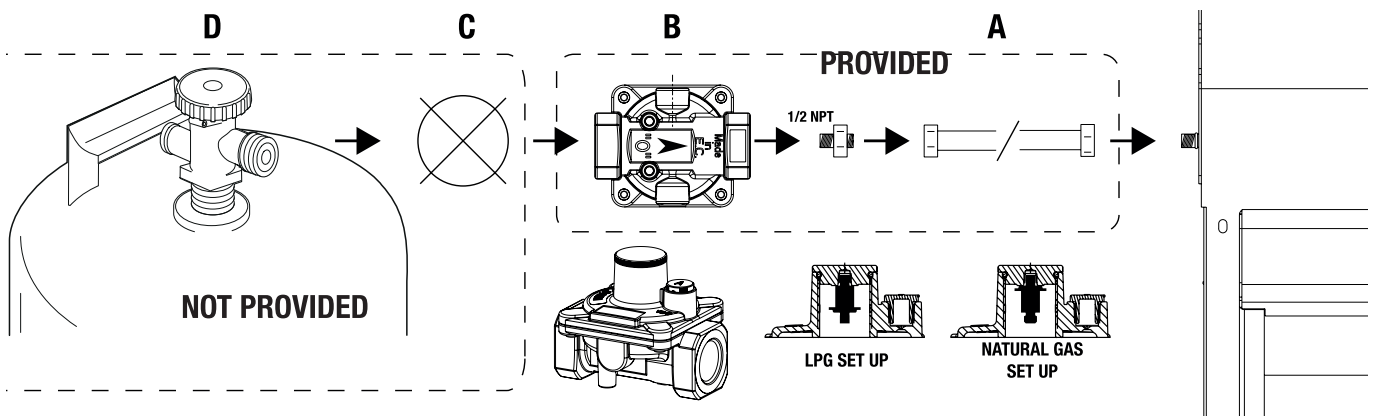
A) Conectar al horno el tubo incluido.

B) Empalmar el regulador de gas incluido con el tubo.

- Este regulador funciona a una presión de entrada de 1/2 psi, diámetro 1/2" NPTF.
- Regulador - 1/2 psi 97 9 (L) (F). Entrada y salida 1/2" producido por Cavagna group.

C) Conectar un regulador NO INCLUIDO para mantener una presión de 1/2 psi.

D) Enchufar la bombona a la tubería.



- Sustituir el tubo de gas cada 2-3 años.
- No torcer el tubo de gas.



CONEXIÓN

SOLO POR HORNOS DE GAS NATURAL

ALIMENTACIÓN

- El suministro de gas natural se debe efectuar con una tubería de acero zincado o cobre Ø 1/2" en correspondencia con el orificio de entrada del quemador.
- Instalar la entrada de gas en un lugar adecuado.
- Conectar el tubo de gas en la parte trasera del horno.



ATENCIÓN: Seguir estas recomendaciones para un uso adecuado del horno.

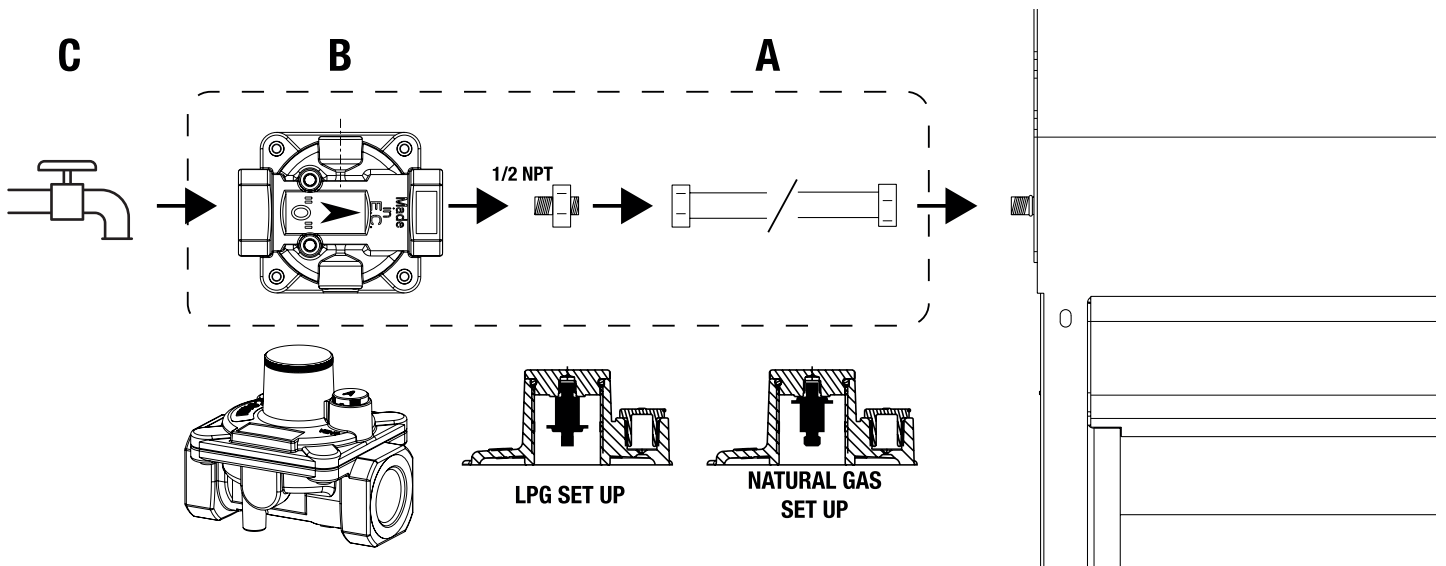
- Controlar todas las conexiones de gas antes de utilizar el horno.
- Asegurarse de que la llave del gas esté cerrada cuando el horno no esté en marcha o durante operaciones de mantenimiento o de limpieza.
- Reemplazar el tubo cada 2 o 3 años.
- No doblar el tubo flexible.
- Antes de cada uso, comprobar que el tubo flexible no tenga fisuras, abrasiones o cortes. Si es así, no utilizar el horno.



INSTALACIÓN PARA EL USO EN AMÉRICA DEL NORTE SOLO PARA HORNOS DE GAS NATURAL.

Esta operación debe ser realizada por personal calificado.

- A) Conectar al horno el tubo incluido.
- B) Empalmar el regulador de gas incluido con el tubo. Este regulador funciona a una presión de entrada de 1/2 psi, diámetro 1/2" NPTF. Regulador - 1/2 psi 97 9 (L) (F). Entrada y salida 1/2" producido por Cavagna group.
- C) Conectar a la red de gas.





CONVERSION LPG - METHANE

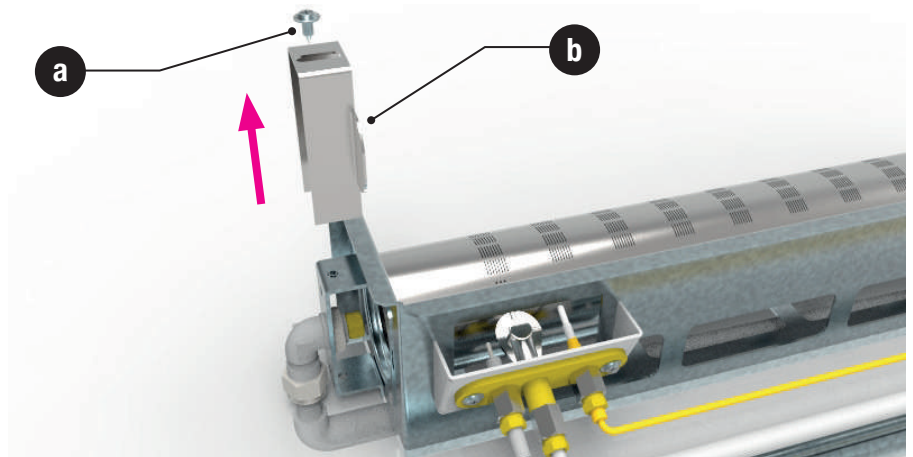
USAR EXCLUSIVAMENTE PIEZAS PROVISTAS POR ALFA

ATENCIÓN: Esta conversión debe ser realizada por un profesional autorizado cuando el horno esté apagado y completamente frío.

Una instalación defectuosa así como alteraciones del producto o un mantenimiento incorrecto podrían causar daños materiales y lesiones.

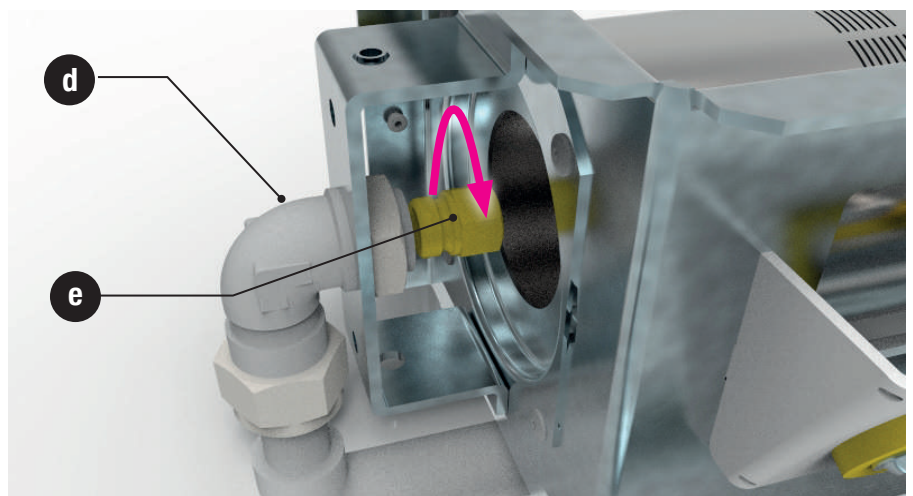
1 DESMONTAJE DEL QUEMADOR

Desmontar el kit gas siguiendo el procedimiento indicado en las instrucciones.



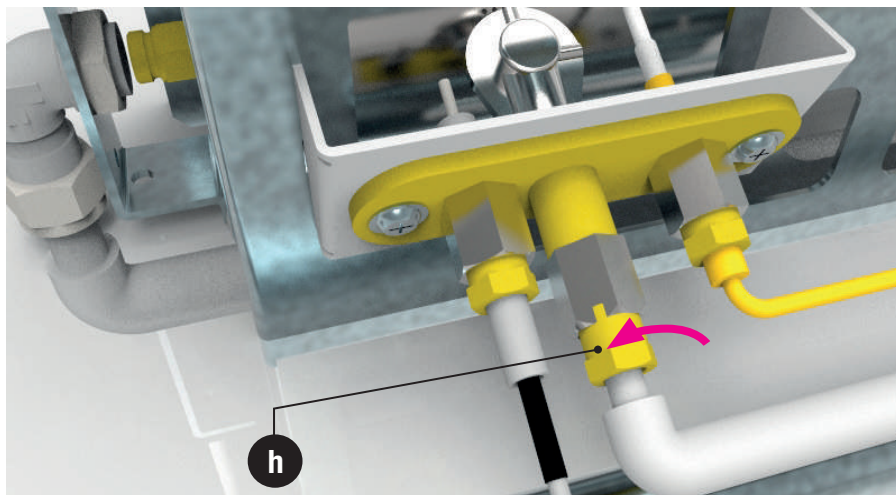
2 REEMPLAZO DEL CHICLÉ PRINCIPAL

Destornillar el tornillo de fijación (a) y desmontar la placa de cobertura del chiclé (b). Desmontar el chiclé principal (e) de su soporte (d) con una llave tubular 11 m. Reemplazar el chiclé con el suministrado en el kit, apretandolo al soporte (d) sin cerrar. Durante la operación, bloquear el soporte (d) para evitar que gire.



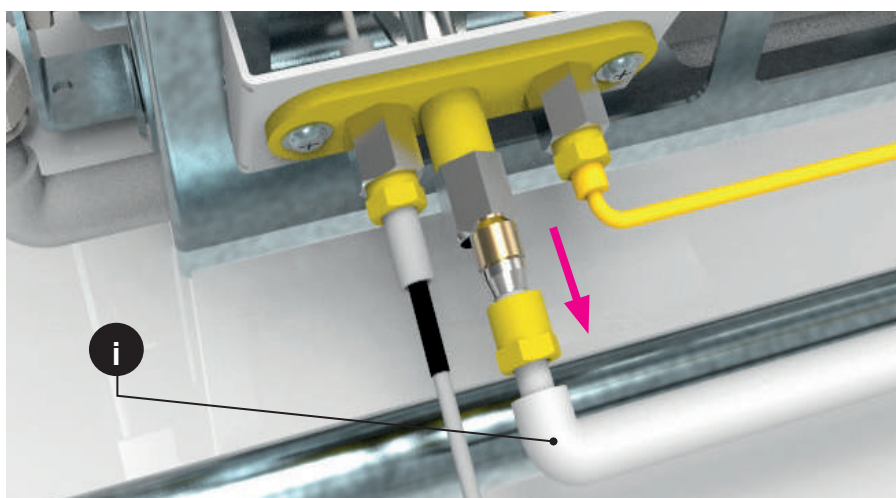
3.1 REEMPLAZO DEL CHICLÉ DEL PILOTO

Aflojar el tornillo de fijación (h) del tubo del piloto.



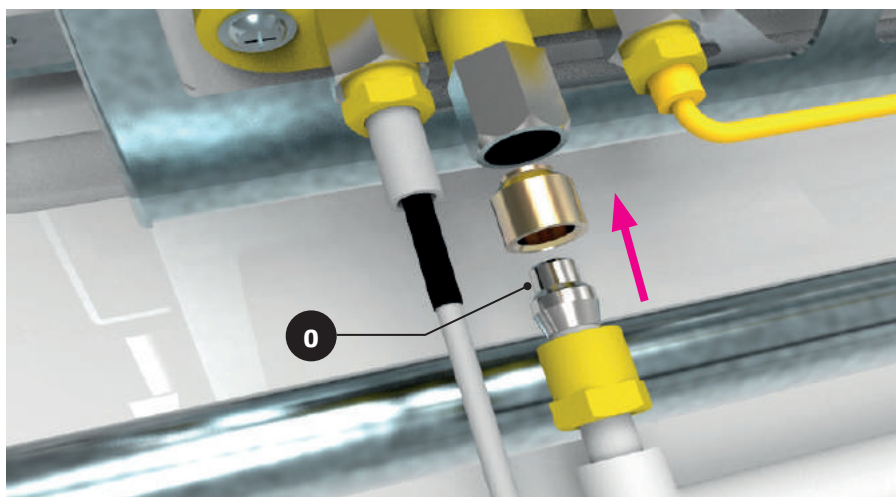
3.2

Retirar el tubo (i)



3.3

Desmontar el chiclé (l) del piloto de su soporte (o) y sustituirlo con el suministrado en el kit. Montar todo por orden inverso.



Tras la conversión, aplicar la nueva etiqueta al aparato y verificar que el orificio corresponda a lo que está indicado en la misma etiqueta.

USO DEL HORNO

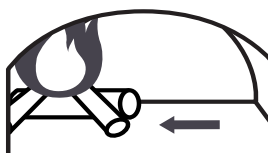
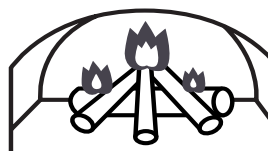
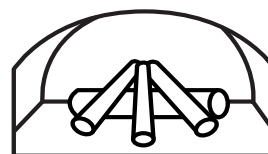
HORNOS DE LEÑA

ATENCIÓN: Antes de encender el horno, leer atentamente estas instrucciones.

- No usar líquidos inflamables u otros combustibles para encender el horno.
- Asegurarse de que no haya material inflamable cerca del horno y de que se respeten las distancias mínimas de seguridad.

ENCENDIDO

1. Hacer una pila pequeña de leña en el centro del horno con astillas y ramitas secas dejando huecos para que el fuego no se ahogue y se oxigene.
2. Una vez que la leña está encendida, añadir troncos más gordos y arrimar el fuego al lado del horno.
3. Después de unos minutos de fuego continuo pero no excesivo, el horno alcanzará una temperatura de 250°C. Ya todo está listo para usar el horno.



EXTINCIÓN

- Para apagar el horno, cerrar la puerta y esperar a que se formen las cenizas.
- Cuando el horno se haya completamente apagado durante 30 minutos, quitar las cenizas.

LOS DIFERENTES TIPOS DE LEÑA

- Utilizar leña pequeña y muy seca especialmente para encender el horno
- Cada tipo de leña aporta un sabor diferente a la comida, p.ej. si se usa leña de árboles frutales los alimentos tendrán un aroma más rico. Paralelamente el arce, el nogal y el castaño son la monda para cocinar la carne.
- Es mejor evitar el uso de leña tratada, resinosa o barnizada.
- La leña mojada o ligeramente húmeda podrá crepitar a causa del contenido en agua y, por ende, producirá mucho humo y menos calor.

PARA SU SEGURIDAD:

- **No exceder la temperatura límite de 450°C.**
- **Para mantener la temperatura, añadir leña de pequeño tamaño a intervalos regulares; una cantidad desmesurada de leña puede ocasionar un aumento peligroso de la temperatura con llamas saliendo de la boca del horno que podrían poner en riesgo cosas y personas.**

USO DEL HORNO

HORNOS DE GAS



ATENCIÓN: Antes de encender el horno, leer atentamente estas instrucciones.

- • Controlar todas las conexiones de gas antes de usar el horno.
- • No agacharse hacia el horno durante el encendido; mantener la cara y el cuerpo a una distancia de al menos 50 cm de la puerta del horno.
- • Al encender el horno la puerta debe estar abierta.
- • El botón de control del gas debe estar en la posición “cero”.
- • No mover el horno durante el uso.

1. Para encender el piloto, apretar y girar el botón y presionar el pulsador para que salga la chispa. Asimismo para apagar la llama del quemador principal y dejar solo el piloto encendido, poner el botón en esta posición. Si la llama no se enciende, soltar el botón y volver a ponerlo en la posición “cero”, esperar unos 3 minutos y repetir el procedimiento.



2. Apretar y girar el botón en sentido antihorario y ponerlo en la posición “llama alta”.



3. Apretar y girar el botón y ponerlo en la posición “llama baja”.



4. Para apagar por completo el quemador principal y el piloto, girar el botón en el punto negro.



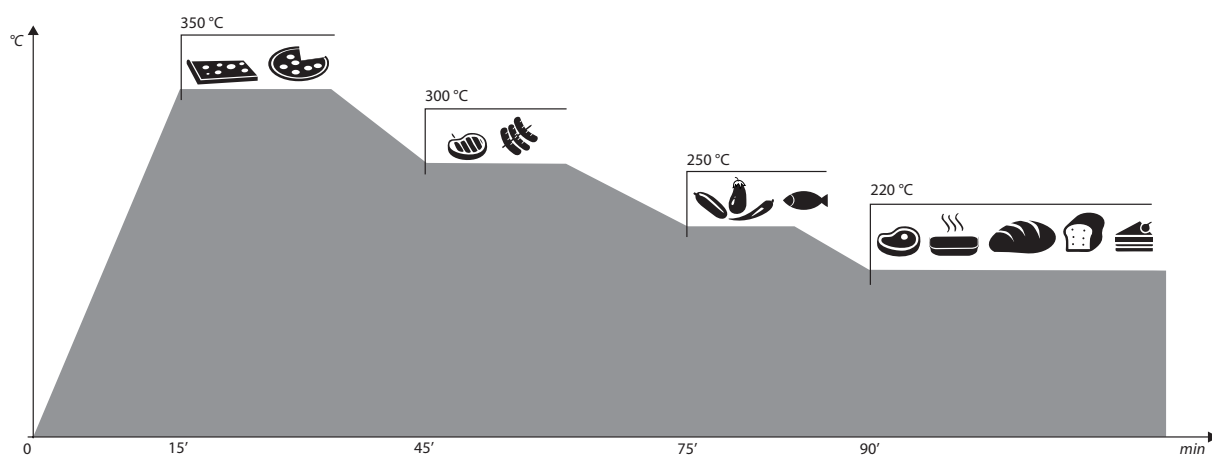
El primer encendido puede resultar difícil ya que la salida completa del aire contenido en el tubo requiere un poquito de tiempo. Pues mantener el pulsador presionado durante unos minutos para que el gas fluya hacia los tubos.

PARA SU SEGURIDAD:

- **Nunca mantener el horno encendido a tope durante más de 40 minutos.**
- **No cerrar la puerta cuando el horno esté encendido con llamas al máximo.**
- **No exceder la temperatura límite de 450°C**
- **En ningún caso intentar desconectar el tubo del gas u otros racores durante el funcionamiento del horno.**

COCCIÓN

- Antes de cocinar, precalentar el horno durante 10 minutos o hasta que el termómetro alcance una temperatura de 350-400°C; en cuanto se alcance la temperatura, esperar unos minutos a que se estabilice de manera que la solera se caliente adecuadamente.
- Calcular un tiempo de cocción mayor en los días fríos o ventilados o en gran altitud. Calcular un tiempo de cocción menor si la temperatura exterior es muy alta.
- Los tiempos de cocción varían según las condiciones atmosféricas y la cantidad, el tamaño y las formas de los alimentos.



CONSEJOS PARA COCINAR PIZZA

- Transcurridos 15 minutos desde el encendido del horno, se alcanza la temperatura para cocinar una pizza napolitana de antología (con mayor tasa de humedad):
 - Temperatura del aire 400°C
 - Temperatura de la solera 350°C.
- Una vez alcanzada la temperatura adecuada
 - **PARA LOS HORNOS DE LEÑA:** añadir trozos de leña pequeña cada 3-5 minutos para mantener la temperatura constante y hornear pizzas en rápida sucesión,
 - **PARA LOS HORNOS DE GAS:** ajustar la llama para mantener la temperatura constante y hornear pizzas en rápida sucesión.
- Comprobar que no haya residuos de grasa y, si los hay, eliminarlos para evitar que prenda fuego.
- No inclinarse hacia el horno y no tocar la parte frontal.
- Durante la cocción el horno alcanza temperaturas muy altas, por eso no dejarlo desatendido y no moverlo.

PIRÓMETRO

- El pirómetro mide la temperatura en un punto del horno así que el valor es indicativo. Pero a través de la experiencia será más fácil aprender cuándo el horno esté listo para cocinar los varios alimentos y dominar el arte de la cocción.

PUERTA

- La puerta es un formidable regulador de potencia; cerrándola y abriéndola puedes ajustar la temperatura a gusto.
- **SOLO PARA HORNOS DE LEÑA:** En caso de que salgan llamaradas de la boca del horno, cerrar la puerta para ahogar el fuego.



MANTENIMIENTO Y CUIDADO DEL HORNO

MANTENIMIENTO

- Para un mantenimiento correcto del horno, asegurarse, antes de encenderlo, de que la salida de humos esté libre de cualquier objeto y de que los residuos de la cocción precedente se hayan eliminado.
- El horno puede ser usado durante todo el año pero durante los meses más fríos, encender el horno con un fuego moderado para evitar choques térmicos debidos a la humedad.
- Proteger con aceite de vaselina las partes metálicas para evitar la corrosión.
- Encargar el mantenimiento regular del horno a un profesional.
- Limpiar el termómetro con agua caliente y jabón.
- Partes de acero inoxidable- Lavar con agua y jabón y secar con un paño suave. Fregar en el sentido de las vetas de acero y no usar detergentes que contengan ácidos, aguarrás o otros disolventes. Enjuagar bien después de limpiar el horno.

LIMPIEZA

- Limpiar la solera (con el horno en frío) con un cepillo y un paño humedo después de cada uso del horno.
- Para limpiar las partes externas en acero, usar un paño empapado de agua.
- Aplicar una capa fina de aceite de vaselina para darle brillo al metal del horno.
- Retirar y deshollar la chimenea al menos una vez al año para eliminar todo lo que obstruya la salida de humos.
- Si hay manchas de óxido, pasar con un cepillo y un poquito de polish y recubrir con una capa fina de aceite de vaselina.
- No usar productos químicos, detergentes o esponjas de alambre para limpiar el horno.
- No limpiar el horno durante el uso.
- Si el horno está expuesto a la sal marina, limpiarlo frecuentemente con agua fresca a fin de evitar la corrosión.

CONSERVACIÓN DEL HORNO

- Durante el paro estacional, limpiar cuidadosamente el horno y guardarlo en un lugar seco y cubierto para protegerlo de los agentes atmosféricos. Aplicar una capa de aceite de vaselina en las partes metálicas y cubrir el horno con la funda provista por Alfa.
- Al reutilizar el horno, comprobar que no haya anomalías en el funcionamiento.



ESPECIFICACIONES PARA LOS HORNOS DE LEÑA

LIMPIEZA

- Cuando las brasas están apagadas, eliminar las cenizas.
- Cuando el fuego está apagado y el horno está frío, recoger las cenizas con el cepillo y la pala.



ESPECIFICACIONES PARA HORNOS DE GAS



MANTENIMIENTO

- Limpiar el quemador de gas aspirando periódicamente los residuos de alimentos.
- Al limpiar el horno, asegurarse de no estropear el quemador.
- Retirar cualquier residuo del horno por medio de un cepillo.
- No agrandar los orificios de los quemadores.

LIMPIEZA Y DESMONTAJE DEL QUEMADOR

- Limpiar el quemador de gas aspirando periódicamente los residuos de alimentos.
- Al limpiar el horno, asegurarse de no estropear el quemador.
- Antes de limpiar el horno, extraer el quemador de su lugar siguiendo el procedimiento indicado en las instrucciones.

CONSERVAR EL HORNO

- Si no se usa el horno de gas, cerrar la válvula de suministro de la bombona de gas.
- Si el horno de gas está guardado en un local, cerrar la llave de paso del gas. La bombona de gas debe estar en exterior en un lugar bien ventilado.
- Si la bombona no se saca del horno, colocar todo el equipo en exterior en un lugar bien ventilado.
- Las bombonas de gas deben estar en el exterior en lugares bien ventilados y fuera del alcance de los niños. Los envases no utilizados no deben almacenarse en edificios, garajes o otros espacios cerrados.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS HORNOS DE LEÑA

Contactar al soporte técnico de Alfa en el sitio www.alfaforni.com

ALFA REFRATTARI S.R.L.
via Osteria della Fontana 63,
03012 Anagni (FR), ITALY

TEL +39 0775.7821
FAX +39 0775.782218

E-MAIL info@alfaforni.com
WEB SITE alfaforni.com

EL HORNO EMITE HUMO	<ul style="list-style-type: none"> - Controlar que la leña no esté demasiado húmeda y las brasas sin quemar. - Asegurarse de que se haya encendido un fuego con llama viva, gradual pero constante a fin de evitar una combustión incompleta. - En caso de instalación en interiores, controlar el conducto de salida de humos y el funcionamiento de las tomas de aire del local. - Cerrar la puerta.
EL HORNO NO CALIENTA	<ul style="list-style-type: none"> - Controlar que el fuego esté en un lado del horno alejado de la boca. - Alimentar el fuego durante 20 minutos con llama viva. - No amontonar leña encima de las brasas. - Añadir gradualmente leña al fuego.
EL HORNO SE ENFRÍA PRONTO	<ul style="list-style-type: none"> - Comprobar que no haya infiltraciones de humedad y agua. - Puede ser normal si es el primer encendido o si ocurre después de un largo período de paro. - No hacer un fuego que dure poco tiempo ya que no podría calentar adecuadamente el horno.
LAS LLAMAS SALEN DE LA BOCA DEL HORNO O DEL SOMBRERETE	<ul style="list-style-type: none"> - No hacer un fuego demasiado potente y ahogar de inmediato las llamas que salen, acercando la puerta a la boca del horno y dejando un resquicio de 2-3 cm.
EL HORNO NO COCINA COMO DEBERÍA	<ul style="list-style-type: none"> - Asegurarse de que el horno esté a la temperatura correcta. - Comprobar que el horno mantenga la temperatura durante toda la cocción; abrir o cerrar la puerta para aumentar o disminuir la temperatura.

Alfa Forni no responde de fisuras o grietas de la solera ya que son parte integrante del material.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

HORNOS DE GAS



Contactar al soporte técnico de Alfa en el sitio www.alfaforni.com

ALFA REFRATTARI S.R.L.
via Osteria della Fontana 63,
03012 Anagni (FR), ITALY

TEL +39 0775.7821
FAX +39 0775.782218

E-MAIL info@alfaforni.com
WEB SITE alfaforni.com

EL HORNO SE ENFRÍA PRONTO	<ul style="list-style-type: none">- Comprobar que no haya infiltraciones de humedad y agua.- Puede ser normal si es el primer encendido o si ocurre después de un largo período de paro.- No hacer un fuego que dure poco tiempo ya que no podría calentar adecuadamente el horno.- Verificar que el quemador funcione correctamente y cerrar la puerta.
EL HORNO NO COCINA COMO DEBERÍA	<ul style="list-style-type: none">- Asegurarse de que el horno esté a la temperatura correcta.- Mantener la llama viva durante 10 minutos.- Comprobar que el horno mantenga la temperatura durante toda la cocción; abrir o cerrar la puerta para aumentar o disminuir la temperatura.

Alfa Forni no responde de fisuras o grietas de la solera ya que son parte integrante del material.



ALFA REFRATTARI S.R.L.

via Osteria della Fontana 63, 03012 Anagni (FR), Italy

**web site: www.alfaforni.com
web site: www.alfaovens.com**

e-mail: info@alfaforni.com

tel: +39 0775.7821 - fax: +39 0775.782218