

ALFA

MANUAL DE USUARIO
QUICK



Índice

ADVERTENCIAS.....	3
INSTALACIÓN.....	7
BASE.....	9
DESPLAZAMIENTO DEL HORNO.....	10
INSTALACIÓN A PARED.....	11
CONDUCTO DE HUMOS.....	13
VENTILACIÓN Y AIREACIÓN.....	14
CONEXIÓN GPL.....	18
CONEXIÓN METANO.....	20
DESMONTAJE QUEMADOR Q2-4P.....	22
CONVERSIÓN QUEMADOR Q2-4P.....	26
MONTAJE QUEMADOR Q6P.....	28
MONTAJE QUEMADOR Q6P NORTEAMÉRICA.....	30
CONVERSIÓN QUEMADOR Q6P.....	32
CONVERSIÓN QUEMADOR Q6P NORTEAMÉRICA.....	35
ANTES DEL USO.....	38
ENCENDIDO LEÑA.....	39
ENCENDIDO Q2-4P GAS.....	41
ENCENDIDO Q6P GAS.....	43
UNIDAD Q6P.....	44
UNIDAD Q6P NORTEAMÉRICA.....	54
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	64
SOLUCIÓN DE ANOMALÍAS.....	67
TABLA DE PRESIÓN-PAÍS.....	69
GARANTÍA.....	70

ADVERTENCIAS GENERALES

ATENCIÓN: Una mala conexión, así como cualquier alteración o mantenimiento inadecuado, pueden provocar daños materiales a cosas o personas e incluso la muerte en casos extremos.

Lee atentamente las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.

LEE ATENTAMENTE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN PARA UNA CORRECTA INSTALACIÓN Y UN FUNCIONAMIENTO ÓPTIMO DEL HORNO.



- La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y el marcado, está colocada de forma visible en el aparato. La placa nunca debe quitarse.
- Comprueba el aparato después de desembalarlo. Si se han producido daños durante el transporte, no utilices el horno.
- Antes de poner el aparato en funcionamiento, es obligatorio retirar todas las películas protectoras. Para facilitar la separación, es aconsejable utilizar aire caliente (por ejemplo, secador de pelo).
- El aparato está destinado al uso profesional por parte de personas cualificadas.
- Los hornos listos Alfa Forni en acero inoxidable, aunque incluyen material aislante entre las dos capas de acero, podrían sobrecalentarse en el exterior.
- Durante las fases de encendido es posible que se produzcan pequeños ruidos sordos, esto no debe ser motivo de preocupación, de hecho es solo del material que se adapta al cambio de temperatura.
- No permitas que los niños se acerquen al aparato durante su funcionamiento ni jueguen con él.
- Evita absolutamente el uso de esponjas de acero y raspadores afilados para no dañar las superficies. Utiliza productos normales no abrasivos, posiblemente utilizando herramientas de madera o material plástico. Enjuaga bien y seca con un paño suave o de microfibra.
- No utilices platos o recipientes de material plástico. Las altas temperaturas alcanzadas en el interior del horno podrían derretir este material y provocar daños en el aparato.
- Utiliza cubiertos y herramientas resistentes a altas temperaturas.
- Coloca el horno sobre una superficie plana y asegúrate de que esté alejado de objetos y materiales que puedan dañarse con el calor y las chispas.
- Debido a la temperatura, el color de las superficies puede variar.
- No pintes ni apliques ningún objeto sobre el horno.
- La instalación del producto debe garantizar un fácil acceso para su limpieza.
- Cuando exista, utiliza el tope de rueda correspondiente suministrado para bloquear el horno una vez colocado y durante su uso.
- No muevas el horno mientras esté en uso o cuando esté caliente.
- Nunca coloques objetos inflamables en el horno.
- No introduzcas objetos metálicos afilados (cubiertos o utensilios) en las ranuras del aparato.
- No bloquee las aberturas, las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No utilices productos enlatados ni contenedores cerrados en el aparato. Durante la cocción puedes
- generar sobrepresiones en el interior de los contenedores, generando riesgo de explosión.

- No coloques material inflamable en el primer estante debajo de la cámara del horno, si existe.
- Manipulas la puerta sujetando las asas.
- No toques las superficies externas ni el conducto de humos durante el uso.
- No utilices líquidos inflamables cerca del horno.
- Mantén los cables eléctricos y los tubos de suministro de combustible alejados de superficies calientes.
- No utilices el horno en caso de funcionamiento anormal o sospecha de rotura.
- No apoyes ni coloques objetos sobre el horno, ya que podría comprometer su estabilidad.
- No utilices llamas abiertas cerca del horno.
- En caso de llamas incontroladas, aleja los alimentos de las llamas hasta que se apaguen.
- Si la grasa prendiese fuego, corta la corriente y deja la puerta cerrada hasta que se apague el fuego.
- Las piezas precintadas por el fabricante no deben ser modificadas por el usuario.
- No dejes el aparato desatendido durante la cocción.
- No levantes el horno de la cornisa ni del frente.
- No dejes que salga calor excesivo por la boca del horno.
- No apagues el fuego echando agua dentro del horno.
- **Cualquier modificación realizada en el aparato es potencialmente peligrosa.**



DESCARGA EL MANUAL DE USUARIO
www.alfaforni.com/user-manual-quick.php

LEE SIEMPRE EL MANUAL DE USUARIO COMPLETO.
Están disponibles otras copias de este manual en la página
www.alfaforni.com

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE REALIZAR LA INSTALACIÓN Y UTILIZAR EL PRODUCTO

Lee el manual completo antes de continuar con la instalación. El incumplimiento de estos procedimientos podría causar daños a cosas y personas, y posiblemente la muerte. Ponte en contacto con las autoridades pertinentes para cualquier restricción de instalación.

UNA DE LAS PRINCIPALES CAUSAS DE INCENDIO DEL HORNO SE DEBE A NO RESPETAR LAS DISTANCIAS MÍNIMAS A MATERIALES COMBUSTIBLES O A UNA INSTALACIÓN INCORRECTA. ES MUY IMPORTANTE QUE ESTE HORNO SE INSTALE DE ACUERDO CON ESTAS INSTRUCCIONES.

POR TU SEGURIDAD: No almacenes ni utilices gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este u otros aparatos. Mantén el área debajo y alrededores del aparato libre de materiales combustibles.

ATENCIÓN: Una mala conexión, así como cualquier alteración o mantenimiento inadecuado, pueden provocar daños materiales a cosas o personas e incluso la muerte en casos extremos.

ATENCIÓN

No te inclines sobre el horno mientras lo enciendes; mantén la cara y el cuerpo a una distancia mínima de 50 cm de la boca del horno.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

SÓLO PARA MODELOS DE LEÑA

- No utilices briquetas, piedra de lava, combustibles líquidos ni cualquier otra cosa diferente a lo expresamente indicado.
- No utilices ningún otro combustible que no sea leña.
- No arrojes los troncos de leña al horno, apóyalos allí.

NUNCA USES DEMASIADA LEÑA QUE PROVOQUE QUE SALGAN LLAMAS DE LA CHIMENEA Y DE LA BOCA DEL HORNO. ESTO PUEDE CAUSAR DAÑOS AL PRODUCTO, LESIONES O MUERTE Y ANULAR LA GARANTÍA.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

SÓLO PARA MODELOS DE GAS

ATENCIÓN: Cada vez que apagues el horno de gas debes esperar a que el termopar se enfríe por completo para asegurarte de que el paso del gas esté cerrado.

Por lo tanto, NUNCA dejes el mando en mínimo o máximo antes de que la sonda se haya enfriado; esto podría provocar una liberación incontrolada de gas y crear una explosión al encenderse.

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

CUIDADO SI TE HUELE A GAS:

1. Cierra el gas inmediatamente.
2. Apaga cualquier llama abierta.
3. Abre la puerta del horno.
4. Consulta a un técnico especializado

- **El producto debe ser instalado por personas cualificadas.**
- Si el horno se instala dentro de un local, asegúrate de que haya una ventilación adecuada para evitar concentraciones de gases.
- Para conectar el regulador sigue las instrucciones.
- No almacenes cerca bombonas de gas sin utilizar.
- Después de un tiempo de inactividad, comprueba que no hay fugas de gas y que los quemadores no están obstruidos.
- El horno se puede convertir de GLP a Metano y viceversa mediante el kit correspondiente proporcionado por Alfa Forni. La conversión debe ser realizada por personal especializado y únicamente con material ALFA.
- Una bombona de gas oxidada o abollada podría ser peligrosa y debe ser revisada por tu proveedor de aparatos de gas. No utilices bombonas de gas con válvulas dañadas.
- Incluso una bombona de gas aparentemente vacía puede contener gas. Por lo tanto, debe transportarse y almacenarse teniendo esto en cuenta.
- Se aconseja sustituir el tubo de gas cada 2-3 años (ver fecha de caducidad).
- No retuerzas el tubo flexible (no suministrado).
- Si no se utiliza el horno, cierra la válvula de suministro de gas.
- Si escuchas ruidos fuertes o hueles a gas, ventila el horno unos minutos antes de volver a encenderlo.
- Siempre deben estar montadas las patas suministradas.

INSTALACIÓN



ESTE APARATO NO SE PUEDE RECUBRIR.

EMPOTRAR EL HORNO ÚNICAMENTE CON MATERIALES IGNÍFUGOS.

**LA PARTE SUPERIOR DEL HORNO NO PUEDE EMPOTRARSE Y DEBE ESTAR LIBRE DE MUEBLES QUE PODRÍAN COMPROMETER LA CORRECTA VENTILACIÓN.
DEJA ESPACIO DE MANIOBRA ADECUADO PARA EL MANTENIMIENTO.**

- **ATENCIÓN: no rellenes los espacios de aire requeridos con aislamiento u otros materiales**
- Cuando este horno no está correctamente instalado, puede provocar incendios. Para reducir el riesgo de incendio, sigue las instrucciones de instalación.
- Lee este manual por completo antes de instalar el horno. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar daños, lesiones o incluso la muerte.
- Deja libre el quemador por la parte delantera y trasera para un correcto mantenimiento.
- Retira los bloques del interior de la cámara del horno, utilizados para el transporte.

ATENCIÓN

LAS PAREDES EXTERIORES DEL HORNO PUEDEN ALCANZAR TEMPERATURAS SUPERIORES A 50°C NINGÚN MATERIAL INFLAMABLE DEBE ESTAR EN UN RADIO DE 1 METRO DEL HORNO

IMPORTANTE: SE RECOMIENDA COLOCAR EL HORNO DURANTE SU USO A UNA DISTANCIA SUFICIENTE DE MATERIALES INFLAMABLES O QUE PUEDAN DAÑARSE CON EL CALOR

IMPORTANTE

Coloca el horno alejado del viento o de fuertes corrientes de aire

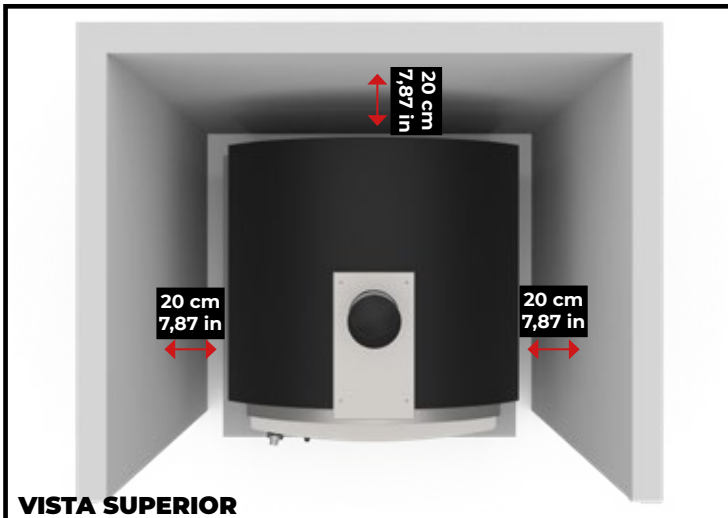
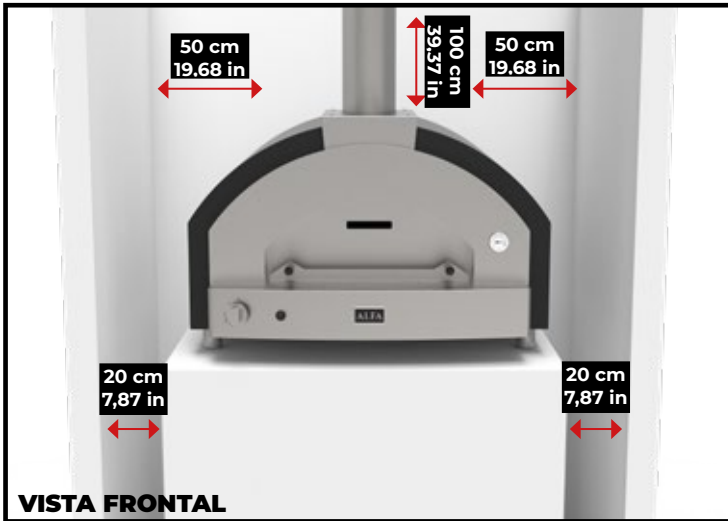
POR TU SEGURIDAD

Coloca el horno sobre una superficie plana y asegúrate de que esté perfectamente estable. Los movimientos involuntarios durante el uso pueden ser muy peligrosos para cosas y personas

IMPORTANTE: Coloca el horno a una distancia mínima de 20 cm de paredes y de cualquier otro aparato. Aumenta la distancia mínima a 50 cm alrededor del conducto de humos y a 1 m desde la parte superior del horno.

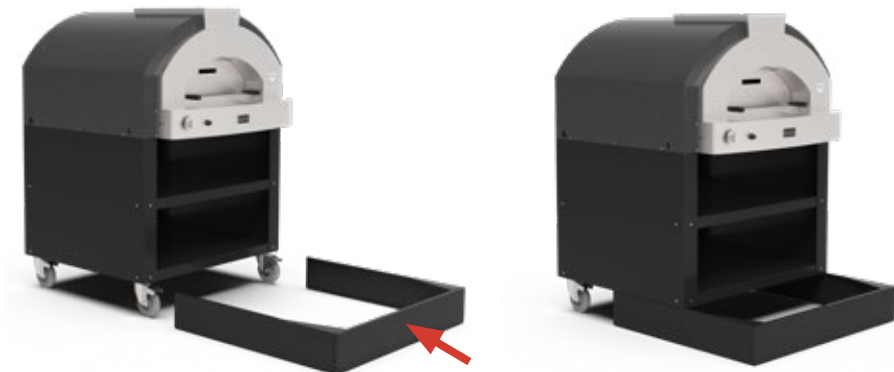
LOS HORNOS EN VERSIÓN TOP SE DEBEN COLOCAR SOBRE MESAS U OTRAS SUPERFICIES IGNÍFUGAS CON BUENA CAPACIDAD DE CARGA (para el peso consulta la ficha técnica del producto adjunta al manual), SI LAS HAY, AJUSTA LAS PATAS PARA NIVELAR EL HORNO SOBRE LA SUPERFICIE DE APOYO.

Para facilitar su manipulación, se recomienda retirar los ladrillos colocados dentro de la cámara de combustión.



BASE

- Montaje correcto: Antes de utilizar la base, comprueba que todos los tornillos y piezas estén bien apretadas para garantizar la estabilidad y seguridad durante el uso.
- Capacidad de carga: Respeta el límite de peso indicado para la base del horno con ruedas. No sobrecargues la base, de lo contrario podrías dañar las ruedas o hacer que el horno se vuelque.
- Superficie de posicionamiento: Asegúrate de colocar la base del horno sobre una superficie plana y estable. Evita colocarla sobre superficies resbaladizas o inestables que puedan provocar que el horno se vuelque.
- Bloqueo de las ruedas: La base del horno está equipada con ruedas con frenos, asegúrate de bloquear las ruedas cuando el horno esté en la posición adecuada para evitar movimientos no deseados durante el uso. Revisa periódicamente el estado de las ruedas, asegurándote de que estén en buen estado y que rueden sin obstáculos. Lubrica las piezas móviles y limpia la base del horno periódicamente para evitar la acumulación de polvo y suciedad.
- Uso seguro: Utiliza la base del horno con ruedas únicamente para el fin previsto, es decir, para soportar y facilitar el movimiento del horno. No lo utilices como escalera o soporte para otros objetos pesados.
- Wheel covers can be applied to the base of the oven.
- The cover is supplied disassembled, it will be necessary to screw the 3 pieces together using the screws provided.
- Once assembled, simply slide it under the base as illustrated in the images below.



DESPLAZAMIENTO DEL HORNO

PARA PASAR POR ESPACIOS ESTRECHOS

1. Antes de iniciar la operación de desplazamiento, asegúrate de que los cáncamos estén bien fijados y que el bloque de ladrillos esté colocado correctamente.
2. Fijar las correas suministradas a los cáncamos situadas al lado del horno, prestando atención de que estén enganchadas con precisión. Hacer esto sólo en un lado, como se muestra en la foto.



3. Utilizando una carretilla elevadora o un equipo similar, levante lentamente el horno para iniciar el proceso de rotación. En esta etapa, es importante ser al menos dos o más personas y prestar mucha atención ya que en el horno durante la fase de rotación puede comenzar a oscilar.

4. Colocar material (cartón o similar) en el suelo en el lado contrario al anclado para proteger la pintura de posibles arañazos.



5. Una vez levantado y girado, es posible transportarlo al lugar donde se desea colocar.
6. Para ponerlo en el suelo, es necesario realizar al contrario todas las operaciones anteriormente descritas, con la ayuda de una persona que controle el centro de gravedad del horno.



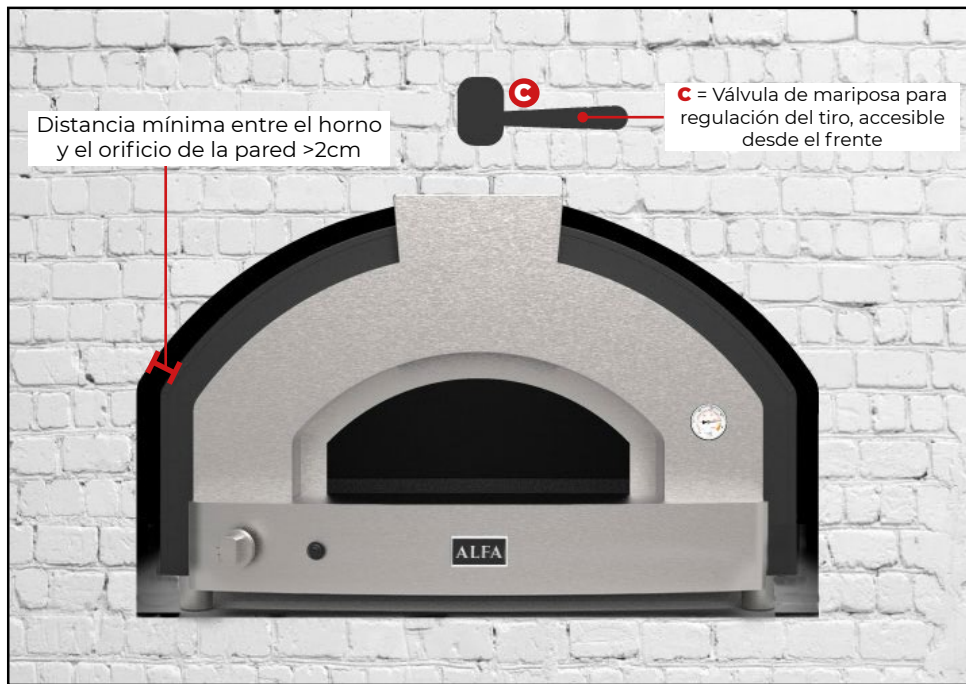
INSTALACIÓN

DETRÁS DE UNA PARED

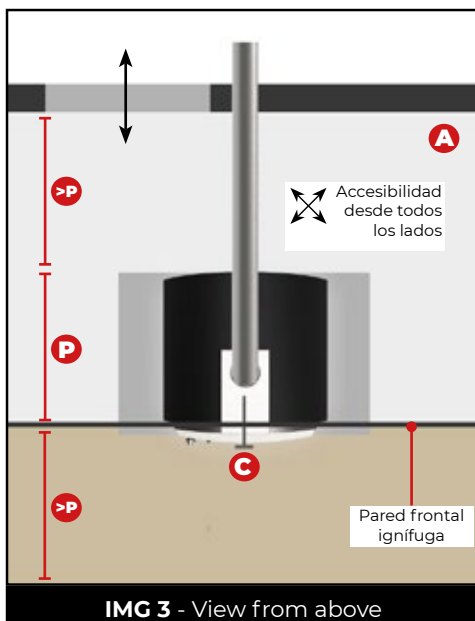
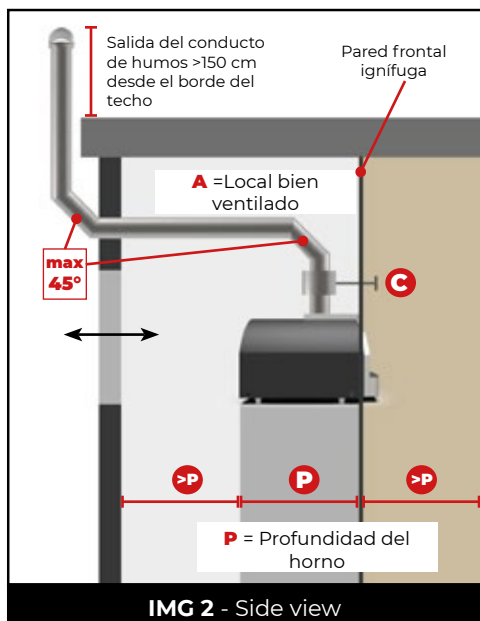


ATENCIÓN: **"EMPOTRAR" DEBE ENTENDERSE COMO INSTALACIÓN DETRÁS DE UNA PARED**

- El horno se puede instalar detrás de una pared ignífuga, dejando libres y accesibles los lados no visibles del horno. (Ver IMG 3)
- El quemador se puede extraer por la parte delantera o trasera por lo que en cualquier caso se deja espacio adecuado para la extracción. (Ver IMG 2)
- No cubrir el horno con materiales que provocarían un sobrecalentamiento excesivo de la parte externa del horno con el consiguiente posible deterioro de la pintura.
- Debe haber al menos 2 cm alrededor del horno en la parte delantera (Ver IMG 1) para asegurar una fácil extracción si es necesario.
- El local debe estar bien ventilado con salidas de aire adecuadas.
- Ver sección ventilación en la pág. 14. La falta de circulación de aire, especialmente en los hornos de gas, provoca averías
- Utiliza materiales ignífugos para construir las paredes. (Ver IMG 1)
- Para la salida de humos consulta el apartado de ventilación en la página 73. Prevé la instalación de una válvula de mariposa con posibilidad de maniobra
- El conducto de humos debe sobresalir al menos 150 cm de la parte más alta del techo para evitar que los humos invadan las plantas superiores
- Instala el horno en la base. En caso de instalaciones en superficie, atornilla las patas.



IMG 1 - Front view



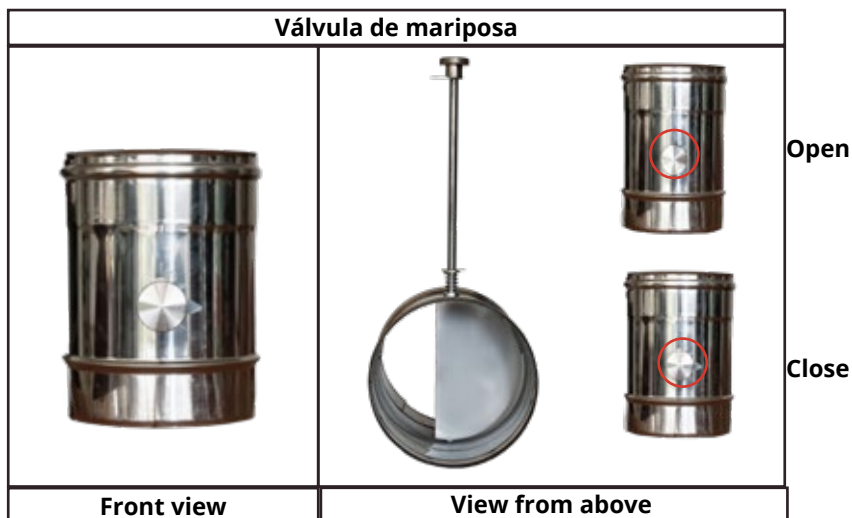
CONDUCTO DE HUMOS

SÓLO PARA MODELOS A LEÑA

- Los modelos a leña deben estar conectados a un sistema de evacuación de humos, la salida debe ser estanca
- El conducto de humos por regla general sólo ha de servir a un horno, conectar más de uno a un único conducto de humos podría comprometer la regular emisión de humos.
- Un conducto de humos bien realizado no debe tener demasiadas juntas, se deben evitar absolutamente uniones con un ángulo superior a 45° para una correcta salida de humos.

VÁLVULA DE MARIPOSA

- En caso de tiro excesivo del horno, es necesario prever una válvula de regulación del tiro (Accesorio ALFA).
- La válvula no se suministra con el horno, para más información visita la web www.alfaforni.com
- La válvula se puede utilizar para acelerar el calentamiento del horno y mantener una temperatura constante dentro de la cámara de combustión.
- No cerrar completamente la puerta con la válvula cerrada, esto podría sobrecalentar el horno más del límite permitido provocando daños irreparables al producto.
- **ATENCIÓN:** la superficie de la válvula puede calentarse mucho.
- **ATENCIÓN:** al abrir y cerrar la válvula utilizar guantes ya que el asa puede alcanzar altas temperaturas.
- El uso incorrecto o inadecuado de la válvula puede provocar daños al horno y/o a personas, y cosas. Alfa no se hace responsable de los daños relacionados con el uso incorrecto de la válvula.
- La válvula fabricada en acero inoxidable 304 puede cambiar de color al ser sometida a altas temperaturas, esta es una característica intrínseca del material.



VENTILACIÓN Y AIREACIÓN DEL LUGAR DE LA INSTALACIÓN

SÓLO PARA MODELOS DE GAS

1. VENTILACIÓN

Los aparatos de gas deben estar instalados en locales suficientemente ventilados para evitar la concentración de sustancias en el aire.

1.1 VENTILACIÓN NATURAL

La ventilación natural se puede lograr a través de una o más aberturas permanentes en paredes/ventanas/marcos o mediante conductos de ventilación. La superficie neta de las aberturas de ventilación debe ser de al menos 300 cm².

Las aberturas de ventilación se pueden realizar en la pared, en las puertas o en las ventanas de las paredes del local de instalación o del local por el aire de combustión orientado hacia el exterior, se pueden obtener aumentando el espacio entre las puertas orientadas hacia el exterior y el suelo del local de instalación o del local por el aire de combustión, o podrán realizarse en ventanas orientadas al exterior, siempre que se garantice el libre paso del aire y la sección neta se pueda medir.

La ventilación del local de instalación también puede garantizarse mediante un conducto de ventilación único o conductos colectivos, siempre que dicha canalización sea impermeable a los humos y a los gases y no presenten cambios de dirección con bordes cortantes.

En el caso de ventilación indirecta del local de instalación de aparatos que utilizan gas, la circulación del aire entre locales comunicantes podrá garantizarse mediante múltiples aberturas de paso de aire, previendo secciones netas no inferiores a 200 cm².

Estas aberturas pueden realizarse en la pared o en las puertas de las paredes comunes a los locales involucrados, o pueden obtenerse aumentando el espacio entre las puertas internas y el suelo de los locales, siempre que se garantice el libre paso del aire y la sección neta se pueda medir.

ATENCIÓN

Ponte en contacto siempre con un técnico calificado

1.2 VENTILACIÓN FORZADA

La ventilación forzada se puede conseguir mediante sistemas equipados con un ventilador eléctrico. El caudal efectivo no deberá ser inferior a 1,72 m³/h por cada kW. La velocidad del aire cerca de los dispositivos instalados no debe molestar a los operadores y, en particular, debe tener las siguientes características:

- la velocidad del aire en la campana debe estar comprendida entre 0,25 m/s y 0,50 m/s;
- velocidad de reposición del aire inferior o igual a 0,15 m/s hasta 2 m de la superficie de paso.

Las aberturas para la circulación del aire en los locales, realizadas hacia el exterior, deberán tener las siguientes características:

- estar situadas en una posición tal que no se creen cortocircuitos en el flujo de aire;
- estar protegidas con rejillas;
- para sistemas de GLP, al menos 1/5 de la superficie de aireación natural, con un mínimo de 100 cm², debe ubicarse a nivel del suelo dado que el GLP es un gas pesado que tiende a depositarse en el suelo.

2. AIREACIÓN

La aireación necesaria se puede obtener creando uno de los sistemas descritos en los siguientes párrafos.

2.1 SISTEMA DE AIREACIÓN FORZADA

El caudal por hora del sistema debe ser al menos igual a 1,72 m³/h por cada kW referido a la capacidad térmica nominal global de los dispositivos que se utilizan en el local de instalación, sin perjuicio de la posibilidad de dimensionar el intercambio de aire del local de instalación para otros fines no exclusivamente vinculados a la seguridad de los sistemas alimentados por combustible gaseoso.

El suministro de gas al equipo debe estar conectado directamente a los propios sistemas y debe interrumpirse si el caudal de aire cae por debajo del valor prescrito anteriormente. La readmisión del gas sólo debe permitirse manualmente.

ATENCIÓN

Ponte en contacto siempre con un técnico calificado

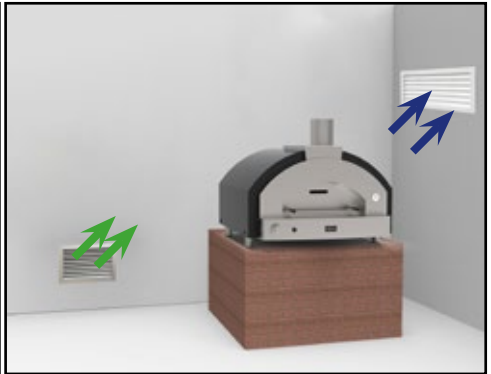
2.2 SISTEMA DE AIREACIÓN NATURAL

2.2.1 Caudal térmico nominal total no superior a 15 kW a través de aberturas permanentes, orientadas al exterior, en el local donde se instalen los aparatos. La superficie neta de las aberturas o de la sección no será inferior a 100 cm²;

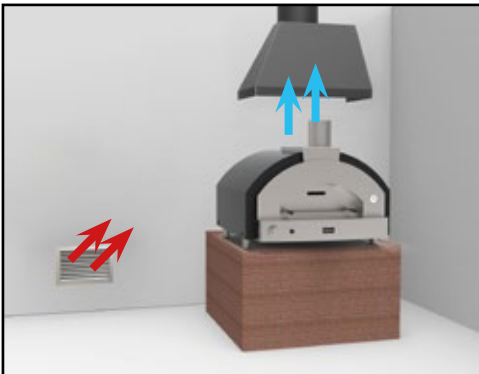
2.2.2 Caudal térmico nominal total no superior a 35 kW mediante campanas conectadas a una chimenea especial o conducto de tiro natural canalizado de dimensiones adecuadas según la normativa vigente en el país de instalación.



➔ VENTILACIÓN NATURAL - $S=300\text{cm}^2$
➔ AIREACIÓN FORZADA - $1,72\text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$



➔ VENTILACIÓN NATURAL - $S=300\text{cm}^2$
➔ AIREACIÓN NATURAL - $S>100\text{cm}^2$



➔ VENTILACIÓN FORZADA - $1,72\text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$
➔ AIREACIÓN FORZADA - $1,72\text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$



➔ VENTILACIÓN FORZADA - $1,72\text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$
➔ VENTILACIÓN NATURAL - $S>100\text{cm}^2$

CONEXIÓN

SÓLO PARA MODELOS GLP

CONECTAR LA BOMBONA DE GLP

Conectar el tubo flexible a la parte posterior del producto

REGULADOR DE PRESIÓN y TUBO FLEXIBLE

(no incluido):

- Caudal recomendado: 4Kg/h
- Diámetro 1/2"
- Longitud 1,5 metros
- Presión de funcionamiento: tabla en la página 53

BOMBONA

- Recomendamos utilizar una bombona que pese más de 20kg.

ATENCIÓN: Sigue estos consejos para utilizar una bombona de gas GLP.

- Utiliza un regulador de presión adecuado (no suministrado) que funcione según las presiones y normativas vigentes en el país de instalación. Se recomienda reemplazar el tubo flexible cada 2 años.
- El GLP pesa más que el aire. Cualquier fuga de GLP podría acumularse en el fondo impidiendo su dispersión
- La bombona de GLP debe instalarse, transportarse y almacenarse siempre en posición vertical. Manipula con cuidado y no deje caer las bombonas de GLP.
- Asegúrate de que la bombona de gas esté colocada en un lugar ventilado y alejado de otros objetos.
- Nunca guardes una bombona de gas de repuesto cerca del horno de gas
- Nunca dejes ni transportes bombonas de GLP en lugares donde las temperaturas puedan alcanzar los 50°C (120°F) (demasiado calor para manipularlas). Por ejemplo: no dejes la bombona en el coche en días de mucho calor).
- Trata las bombonas de GLP "vacías" con la misma atención que las llenas. Incluso si ya no hay líquido en la bombona, es posible que todavía quede algo de gas a presión. Cierra siempre la válvula de la bombona antes de desconectarla.
- Asegúrate de que la válvula de la bombona o del regulador de GLP esté cerrada. La sustitución de la bombona debe realizarse lejos de fuentes de calor y con el horno apagado
- Es aconsejable sustituir el tubo del gas periódicamente, respetando el plazo indicado
- Utiliza únicamente bombonas de GLP.
- En caso de conectar el horno al tanque externo, comprueba la presión de entrada del horno para su correcto funcionamiento y evita dañar el quemador.
- No retuerzas el tubo flexible.



- Antes de cada uso, comprueba el tubo flexible en busca de muescas, grietas, abrasiones o cortes. Si el tubo flexible está dañado de algún modo, no utilices el horno.
- Se recomienda conectar todas las conexiones de gas antes de utilizar el horno.



1. Enrosca el regulador de gas en la válvula de la bombona y, con la mano, gira el perno en el sentido contrario a las agujas del reloj. Utiliza una llave específica para reguladores de gas para un perfecto apriete y para evitar dañar la junta de la válvula, comprometiendo la estanqueidad.



2. Conecta el tubo flexible al regulador de presión.



3. Atornilla el tubo flexible al horno y utiliza una llave especial para un perfecto apriete.

4. Recomendamos aplicar un poco de solución de agua y jabón en todos los puntos de conexión. Abre la válvula de la bombona de gas, pero no enciendas todavía el aparato conectado. Comprueba que no se formen burbujas donde aplicaste la solución de agua y jabón, sólo entonces podrás encender el aparato. Si se encuentra alguna fuga, se debe reemplazar adecuadamente el elemento afectado.

5. Gira la bombona de GLP de modo que la abertura de la válvula mire hacia la parte trasera del horno.

CONEXIÓN

SÓLO PARA MODELOS CON METANO

ATENCIÓN

Ponte en contacto siempre con un técnico calificado

Asegúrate de que el horno tenga una línea de metano dedicada y que la presión sea adecuada para el funcionamiento del horno.

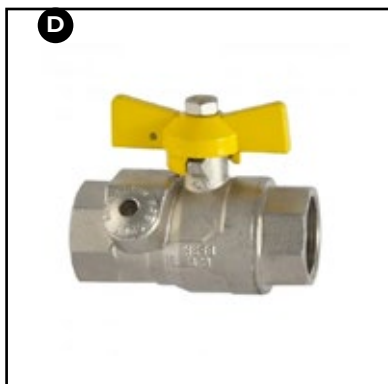
ALIMENTACIÓN

-El suministro de gas metano debe realizarse con (A) tubo galvanizado de \varnothing 1/2" o (B) tubo de cobre equivalente, en correspondencia con el orificio de entrada del quemador. Alternativamente, usa un (C) tubo de conexión flexible entre el horno y el suministro de pared.

- Asegúrate de instalar la válvula de cierre de gas (D) aguas arriba en una posición adecuada
- Conecta el tubo a la parte posterior del producto

ATENCIÓN: Sigue estos consejos para el uso correcto de tu horno.

- Se recomienda revisar todas las conexiones de gas antes de utilizar el horno.
- Asegúrate de que la válvula de cierre de gas esté cerrada cuando no esté en uso y durante las fases de limpieza y mantenimiento.
- Es recomendable sustituir el tubo de gas cada 2-3 años.
- No retuerzas el tubo de gas.
- Antes de cada uso, comprueba el tubo en busca de muescas, grietas, abrasiones o cortes. Si el tubo está dañado de alguna manera, no utilices el horno.





1. Recomendamos instalar un grifo de cierre entre la fuente de alimentación de pared y el tubo de conexión del horno.



2. Conecta el tubo flexible a la fuente de alimentación de la pared.



3. Atornilla el tubo flexible al horno y utiliza una llave especial para un perfecto apriete.

DESMONTAJE DEL QUEMADOR

GPL-METANO

SÓLO PARA MODELOS QUICK 2 PIZZE Y QUICK 4 PIZZE

El quemador se puede desmontar tanto por delante como por detrás.

DESMONTAJE FRONTAL

En este caso será necesario quitar la cornisa del horno. Si el horno está empotrado y no es posible quitar la conexión de gas de la parte trasera (punto 2), será necesario haber instalado un tubo de gas lo suficientemente largo para permitir retirar completamente el quemador.

DESMONTAJE TRASERO

Para retirar el quemador de la parte trasera del horno, sigue las instrucciones de la 23.

PROCEDIMIENTO DE DESMONTAJE DEL QUEMADOR FRONTAL

SÓLO PARA MODELOS QUICK 2 PIZZE Y QUICK 4 PIZZE

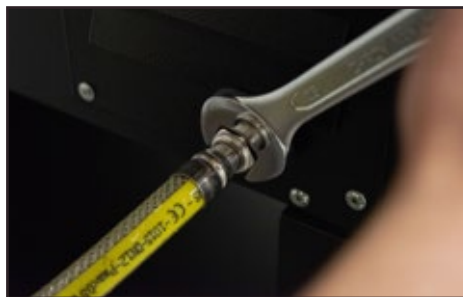
ATENCIÓN

Ponte en contacto siempre con un técnico calificado



1 - Cerrar el gas

Antes de empezar, hay que asegurarse de que el flujo de gas se haya interrumpido. Luego, cerrar la llave de gas o la bombona de gpl.



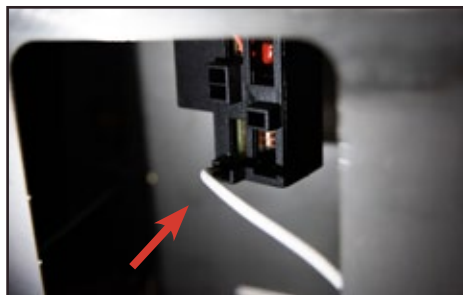
2 - Desenroscar y quitar el tubo de gas

Para desconectar el tubo del gas se puede utilizar una llave inglesa de 24 o unos alicates adecuados.



3 - Retirar el puño y el tornillo de bloqueo

Para quitar el puño del gas, simplemente tira de él y aplica una ligera fuerza. Luego retira el tornillo de bloqueo situado a la izquierda del puño con un destornillador.



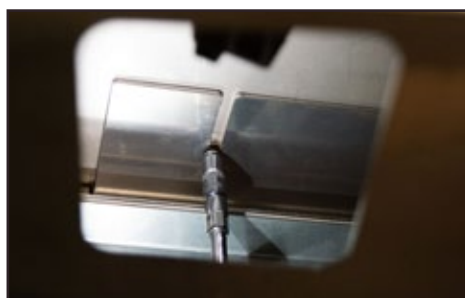
4 - Retirar el cable del encendedor

Desde una abertura debajo de la cornisa del horno es posible retirar el cable del encendedor aplicando una ligera fuerza.



5 - Quitar un tornillo de debajo de la cornisa

Retira el tornillo del tope debajo de la cornisa, luego afloja el otro y gira el bloque como en la imagen.



6 - Retirar los 4 tornillos a través de los 4 orificios debajo de la cornisa

Desde debajo de la cornisa del horno es posible acceder a 4 tornillos de fijación que deben retirarse a través de 4 aberturas.



7 - Quitar la cornisa

Después de quitar todos los tornillos, puedes quitar la cornisa del horno tirando en la dirección indicada por las flechas.



8 - Retirar el quemador

En este punto, retira el quemador situado a la izquierda del horno tirando de él hacia ti.

PROCEDIMIENTO DE DESMONTAJE DEL QUEMADOR TRASERO

SÓLO PARA MODELOS QUICK 2 PIZZE Y QUICK 4 PIZZE

ATENCIÓN

Ponte en contacto siempre con un técnico calificado



1 - Cerrar el gas

Antes de empezar, hay que asegurarse de que el flujo de gas se haya interrumpido. Luego, cerrar la llave de gas o la bombona de gpl.



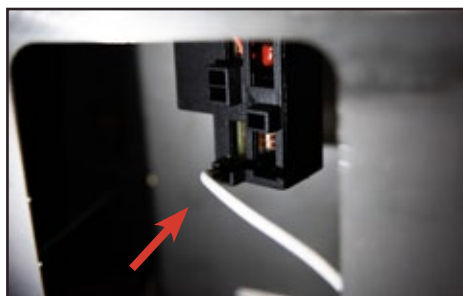
2 - Desenrosca y quita el tubo de gas

Para desconectar el tubo del gas se puede utilizar una llave inglesa de 24 o unos alicates adecuados.



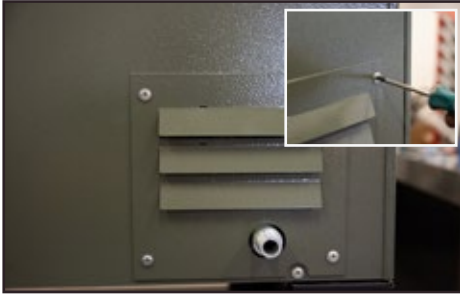
3 - Retira el puño y el tornillo de bloqueo

Para quitar el puño de gas será suficiente con tirar de él ejerciendo una ligera fuerza. Luego retira el tornillo de bloqueo situado a la izquierda del puño con un destornillador.



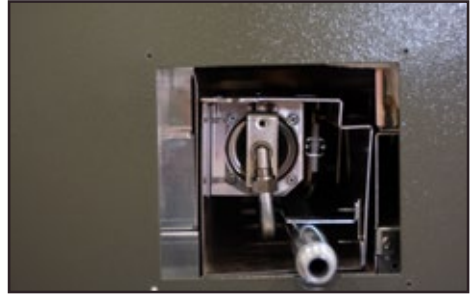
4 - Retira el cable del encendedor

Desde una abertura debajo de la cornisa del horno es posible retirar el cable del encendedor aplicando una ligera fuerza.



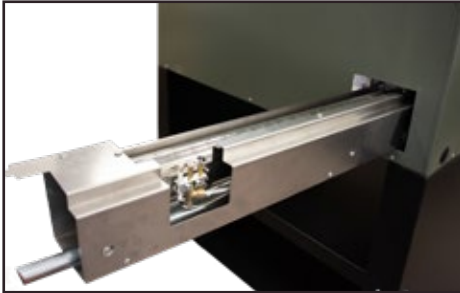
5 - Desenroscar y quitar el cárter de gas trasero

Desatornilla los 4 tornillos del cárter de gas trasero con un destornillador.



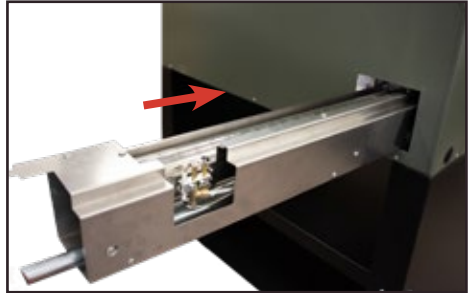
6 - Retirar el quemador

Para retirar el quemador, simplemente tira de él hacia ti y sácalo de su sitio..



7 - Operar en el quemador

Una vez retirado el quemador, es posible operar cómodamente en sus componentes.



8 - Volver a montar el quemador

Repite los pasos pero a la inversa desde el paso 6 al 1.

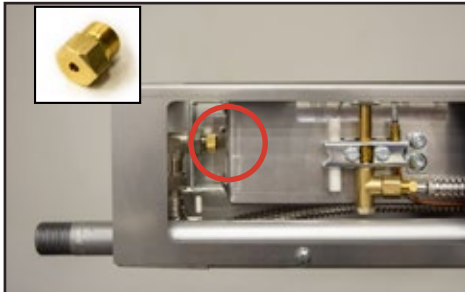
CONVERSIÓN DEL QUEMADOR

SÓLO PARA MODELOS QUICK 2 PIZZE Y QUICK 4 PIZZE

Después de desmontar el quemador (ver páginas 21-23) sustituye la boquilla del quemador principal.

ATENCIÓN

Ponte en contacto siempre con un técnico calificado



1 - Identificar la boquilla a reemplazar

Una vez que se haya retirado el quemador, se podrá identificar la boquilla dorada que deberá reemplazarse.



2 - Sustituir la boquilla

Para quitar la boquilla, se debe usar una llave inglesa de 11 desenroscando la boquilla como si fuera una tuerca normal (Gira la llave de arriba a abajo). Luego instala (atornilla) la nueva boquilla.



3 - Reinicio del quemador

Ya sólo queda instalar (atornillar) la nueva boquilla e instalar el quemador. En la primera puesta en marcha, se debe comprobar que no haya fugas.

HORNO	kW	GPL 30mbar	METANO 20mbar
QUICK 2 PIZZE	24	2,55	3,80
QUICK 4 PIZZE	30	3,10	4,50

MONTAJE DEL QUEMADOR

GPL-METANO

SÓLO PARA MODELOS QUICK 6 PIZZE

DATOS ELÉCTRICOS

220-240V

50/60Hz

30W

ATENCIÓN

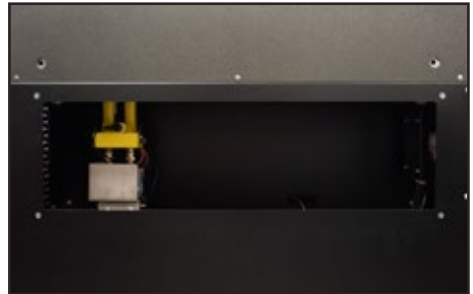
Ponte en contacto siempre con un técnico calificado

Antes de cada operación **desconectar el tubo del gas**
Se recomienda que la operación la realicen 2 personas



1 - Retirar el panel ubicado en el lado izquierdo de la base del horno

Retira el panel lateral desatornillando los cuatro tornillos ubicados en las esquinas, para ello utiliza una llave Allen del número 4.

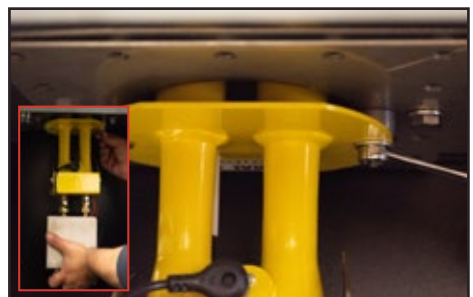


2 - Una vez retirado el panel tienes acceso al quemador



3 - Desenganchar los dos pasadores

Desengancha los dos pasadores colocados en la zona inferior del quemador aplicando una ligera presión en la parte posterior de los mismos.



4 - Quitar los tornillos de fijación del quemador

Desenrosca los tornillos con una llave del 13. Al desenganchar el quemador de sus soportes, ten cuidado de sujetarlo con la otra mano.



5 - Retirar el quemador de su sitio



6 - Retirar el quemador del compartimento

Coloque el quemador en posición horizontal para facilitar su extracción



MONTAJE DEL QUEMADOR

GPL-METANO



SÓLO PARA MODELOS **QUICK 6 PIZZE**
INSTRUCCIONES SÓLO PARA NORTEAMÉRICA

DATOS ELÉCTRICOS

120V

60Hz

30W

ATENCIÓN

Ponte en contacto siempre con un técnico calificado

Antes de cada operación **desconectar el tubo del gas**
Se recomienda que la operación la realicen 2 personas

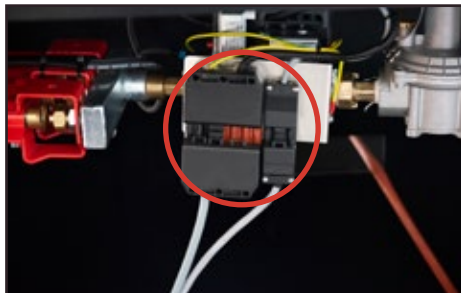


1 - Retirar el panel ubicado en el lado izquierdo de la base del horno

Retira el panel lateral desatornillando los cuatro tornillos ubicados en las esquinas, para ello utiliza una llave Allen del número 4.



2 - Una vez retirado el panel tienes acceso al quemador



3 - Desenganchar los dos pasadores

Desengancha los dos pasadores colocados en la zona inferior del quemador aplicando una ligera presión en la parte posterior de los mismos.



4 - Desmontar el de fijación del quemador

Desenrosca el perno con una llave de 17, al desenganchar el quemador de sus soportes, prestar atención a sujetarlo con la otra mano.



5 - Retirar el quemador de su sitio



6 - Retirar el quemador del compartimento

Coloque el quemador en posición horizontal para facilitar su extracción

CONVERSIÓN DEL QUEMADOR

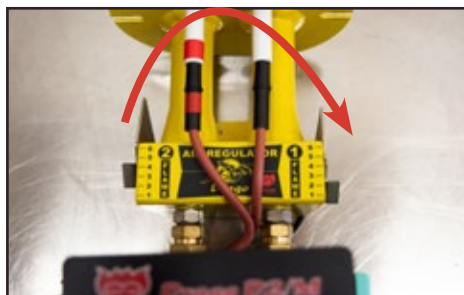
SÓLO PARA MODELOS QUICK 6 PIZZE

Después de desmontar el quemador (ver página 28) realiza la conversión.

ATENCIÓN

Ponte en contacto siempre con un técnico calificado

Antes de cada operación **desconectar el tubo del gas**
Se recomienda que la operación la realicen 2 personas



1 - Colocar el quemador sobre una superficie y girarlo hacia un lado



2 - Quitar el tornillo ubicado en el regulador de aire

Para ello utiliza una llave Allen del 4



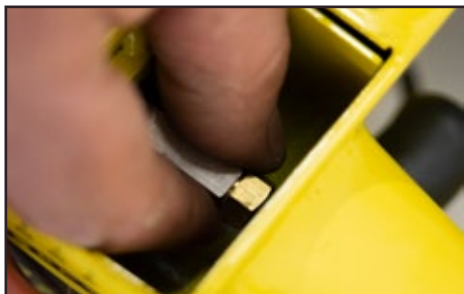
3 - Mover el regulador de aire

Mueve el regulador de aire con las manos girándolo sobre su perno, teniendo así acceso a la boquilla.



4 - Aflojar la boquilla

Para hacer esto, usa una llave del 11.



5 - Retirar la boquilla

Completa la extracción de la boquilla con las manos.



6 - Sustituir la boquilla por la suministrada

Befestigen Fija y aprieta la boquilla primero con las manos y luego con la llave del 11.



7 - Cerrar el regulador de aire

Repite la secuencia desde el punto 2 al punto 7 para ambos lados.



8 - Colocar el regulador de aire

Haciendo referencia a la abrazadera, coloca el regulador de aire según los valores que se muestran en la tabla según sea necesario, luego asegúralo con el tornillo.



9 - Presta atención al ajuste

Sigue las instrucciones prestando atención a la distinción FLAME 1 y FLAME 2.

Tabla en la página 31



10 - Proceder a volver a montar el quemador

En la fase de enganche, asegúrate de que los toques de la abrazadera y los pernos estén correctamente centrados.

TABLA DE AJUSTE PARA LLAMA 1 Y LLAMA 2

HORNO	GPL 30mbar		METANO 20mbar	
	F1	F2	F1	F2
BOQUILLAS	2,00	2,00	2,75	3,00
AIRE	4 5	6	2 3	5 6



CONVERSIÓN DEL QUEMADOR



SÓLO PARA MODELOS **QUICK 6 PIZZE**
INSTRUCCIONES SÓLO PARA NORTEAMÉRICA

After disassembling the burner (page 30) proceeds to conversion.

ATENCIÓN

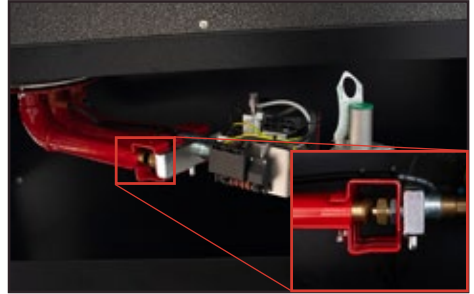
Ponte en contacto siempre con un técnico calificado

Antes de cada operación **desconectar el tubo del gas**
Se recomienda que la operación la realicen 2 personas



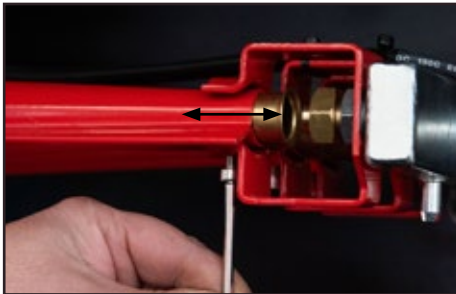
1 - Retirar el panel ubicado en el lado izquierdo de la base del horno

Retira el panel lateral desatornillando los cuatro tornillos ubicados en las esquinas, para ello utiliza una llave Allen del número 4.



2 - Una vez que se ha accedido al quemador, es posible operar en las boquillas

Indicadas en la foto, para mayor comodidad, desconectar los pasadores y aflojar el perno de bloqueo para girar el quemador hacia el exterior.



3 - Mover el regulador de aire

Unscrew the bolt located underneath the air regulator with a 4 Allen key. It may be useful to make a mark on the regulator to facilitate the reassembly phase, in any case to maintain the distances in accordance with the table on page 37



4 - Aflojar la boquilla

Para hacer esto, usa una llave del 23



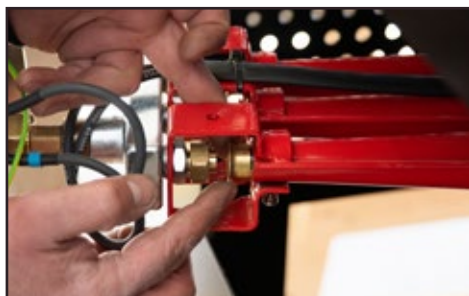
5 - Retirar la boquilla

Completa la extracción de la boquilla con las manos.



6 - Sustituir la boquilla por la suministrada

Befestigen Fija y aprieta la boquilla primero con las manos y luego con la llave del 23.



7 - Colocar y cerrar el regulador de aire

Repetir la secuencia, del punto 2 al punto 7, para las 3 boquillas. Ser fiel siempre a la tabla de la página 37.



8 - Volver a colocar el quemador dentro del alojamiento

Apretar el perno de bloqueo, después volver a conectar las clavijas y el tubo del gas.

TABLA DE AJUSTE PARA LLAMA 1, LLAMA 2 Y LLAMA 3

HORNO	GPL 27,5mbar			METANO 10mbar		
	F1	F2	F3	F1	F2	F3
BOQUILLAS	2,10	2,10	2,10	3,10	3,10	3,10
AIRE	8mm 0,43 in	8mm 0,43 in	8mm 0,43 in	8mm 0,43 in	8mm 0,43 in	8mm 0,43 in

ANTES DEL USO

Retira la película protectora antes del encendido, para facilitar el despegue, utiliza aire caliente (por ejemplo, un secador de pelo), no utilices objetos punzantes.

CORNISA

En los modelos equipados con cornisa de piedra de lava, no utilices productos de limpieza agresivos. Se recomienda utilizar en una solución de agua y alcohol puro al 30%: el alcohol disolverá la grasa presente en las piedras y el agua la capturará. Recuerda no utilizar ningún detergente ni desengrasante, ya que las piedras absorben líquidos.

En modelos con cornisa de acero inoxidable utilizar detergentes neutros y no agresivos. Para el mantenimiento rutinario de superficies o para eliminar manchas de comida o las inevitables "huellas dactilares" del acero inoxidable, basta con utilizar alcohol etílico (o una solución de agua y alcohol). El líquido se puede rociar o vaporizar directamente sobre la superficie y luego secar con un paño suave y seco.

Para la suciedad más rebelde, el bicarbonato de sodio mezclado con un poco de agua caliente es muy eficaz. El resultado es una crema espesa que se extiende sobre el acero y que se deja actuar unos minutos y luego, se enjuaga y se seca bien con un paño de microfibra. Además, existen en el mercado productos específicos para una limpieza extraordinaria del acero. Lee siempre la etiqueta del producto y comprueba que no contiene agentes agresivos que puedan dañar el acero inoxidable.

PUERTA

- La puerta es un regulador de la cocción muy eficaz.
- La pizza también se puede cocinar con la puerta cerrada, controlando la cocción con la luz de la llama.
- Utiliza la puerta con precaución.
- No tocar las partes metálicas de la puerta: basta con abrirla por las asas correspondientes.
- En caso de utilizar válvula de mariposa para regular la salida de humos, no cerrar la puerta del todo. El uso incorrecto podría causar daños al producto.

PIRÓMETRO

SÓLO PARA QUICK 2 PIZZE Y QUICK 4 PIZZE

El pirómetro detecta la temperatura en un punto del horno, por lo que el valor detectado por el pirómetro es indicativo. Para detectar la temperatura en la superficie de cocción visita la página web www.AlfaForni.com, en la sección de accesorios encontrarás el termómetro láser, una herramienta útil que se vende por separado.

ENCENDIDO DEL HORNO

SÓLO PARA LA VERSIÓN A LEÑA

ATENCIÓN: sigue las instrucciones antes de encender el horno:

- No utilices líquidos inflamables u otros combustibles para encender el horno.
- Asegúrate de que no haya materiales inflamables cerca del horno y de que se respete la distancia mínima de seguridad.

PRIMER ENCENDIDO

Al encenderlo por primera vez, es importante comprobar cuidadosamente la temperatura del horno. Durante el primer encendido se pueden formar condensaciones en las parte lateral del acero, esto se debe a la evaporación de la humedad contenida en los ladrillos de la superficie refractaria. Al encenderlo por primera vez, deja que el horno se caliente gradualmente para permitir que los ladrillos dispersen el exceso de humedad. El tiempo necesario dependerá del tamaño del horno y del tipo de leña utilizada.

1 - En el centro del horno o ligeramente hacia la derecha, crea una torre de leña con pequeños troncos. Para optimizar el encendido puedes utilizar un poco de lana "encendedor".

2 - Enciende el fuego. Para optimizar el encendido se puede utilizar un encendedor eléctrico o de gas.

3 - Después de encender el fuego y obtener una llama viva, cierra la puerta dejando unos centímetros para airear la cámara y facilitar la combustión. Esto ayuda a mantener el fuego encendido y calienta el horno a la temperatura deseada más rápido

4 - Añade poco a poco troncos de leña más grandes para conseguir un fuego más intenso. Haz esto durante unos 30-40 minutos dependiendo del tamaño del horno. Los hornos más grandes pueden tardar más en calentarse. No introduzcas demasiada leña a la vez y vuelve a colocar la puerta como se indica en la sección 3 para mantener la llama dentro del horno.

5 - Después de haber consumido parte de la leña y obtenido un lecho de brasas calientes, muévelas hacia el lado izquierdo del horno con la ayuda del quitabrasas ALFA. El fuego debe estar en el lado opuesto del termómetro para poder leer correctamente la temperatura de la cámara.

6 - Limpia la superficie de cocción refractaria con el cepillo ALFA.

7 - Utiliza un termómetro láser (no incluido) para comprobar que la temperatura de la superficie de cocción sea la deseada. La temperatura óptima es de alrededor de 370°- 430°C (700°- 800°F).

8 - Cuando la temperatura de la superficie refractaria sea la correcta, ¡estarás listo para empezar a cocinar tus pizzas! Cocina las pizzas sin utilizar la puerta, pero siéntete libre de dejar la boca del horno entreabierta, dejando siempre unos centímetros de aireación, unos 5 cm.

APAGAR EL FUEGO

- Para apagar el fuego, cierra la puerta del horno y espera a que se forme la ceniza.
- Cuando el fuego se apague y el horno esté completamente frío se pueden retirar las cenizas y pasarlas a un recipiente metálico resistente al fuego.

TIPOS DE LEÑA

- Utiliza leña de corte pequeño y muy seca, especialmente para el encendido.
- Debe excluirse estrictamente la leña tratada, resinosa o los restos de leña.
- La leña mojada o ligeramente húmeda puede provocar ruidos de estallido que son consecuencia del aumento del volumen de agua. Esto producirá mucho humo y menos calor.
- El horno de acero inoxidable no requiere cantidades excesivas de leña.

POR TU SEGURIDAD

- No se debe exceder el límite de temperatura de 450°/500°C (840°/932° F)
- No dejar el horno desatendido cuando la llama esté encendida.
- Para mantener la temperatura basta con introducir pequeñas cantidades de leña cortada a intervalos regulares; el uso de una cantidad excesiva de madera puede provocar un aumento peligroso de temperatura y llamas que salen de la boca, con posibilidad de provocar daños materiales y a personas.

ENCENDIDO

SÓLO PARA MODELOS QUICK 2 PIZZE Y QUICK 4 PIZZE GAS

ATENCIÓN: Antes de encender el horno, sigue las instrucciones siguientes.

- Se recomienda comprobar todas las conexiones de gas antes de utilizar el horno.
- No te inclines sobre el horno mientras enciende el gas; mantén la cara y el cuerpo a una distancia mínima de 50 cm de la boca del horno.
- La puerta no debe estar presente en el momento del encendido
- El mando de control de gas debe estar en la posición cero

PRIMER ENCENDIDO

Al encenderlo por primera vez, es importante comprobar cuidadosamente la temperatura del horno. Durante el primer encendido se pueden formar condensaciones en las parte lateral del acero, esto se debe a la evaporación de la humedad contenida en los ladrillos de la superficie refractaria. Al encenderlo por primera vez, deja que el horno se caliente gradualmente para permitir que los ladrillos dispersen el exceso de humedad. El tiempo necesario dependerá del tamaño del horno y del tipo de leña utilizada.

1. Para encender la llama piloto, presiona y gira el mando hasta el símbolo de chispa.

2. Mientras mantienes presionado el mando del quemador, presiona simultáneamente el botón de encendido para encender la llama piloto. **NOTA:** El encendido de la llama piloto por primera vez o después de que se haya enfriado puede requerir varios intentos debido a la presencia de aire en la línea de alimentación.

3. Una vez encendida la llama piloto, verá una pequeña llama. Luego puedes soltar el botón de encendido **PERO** será necesario **MANTENER** presionado el mando del quemador durante unos segundos. Esto asegurará que el termopar esté lo suficientemente caliente como para que la luz piloto permanezca encendida.

4. Suelta el mando del quemador y gíralo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el símbolo más grande. El quemador del horno ahora está a fuego alto y puedes empezar a precalentar el horno.



OTROS COMANDOS

- Para apagar la llama del quemador principal y dejar solo el piloto encendido, coloca el mando en la estrella.
- Para apagar completamente el quemador principal y la llama piloto, coloca el mando en la posición cero.
- Si la llama no se enciende, suelta el mando devolviéndolo a la "posición cero", espera aproximadamente 3 minutos y repite el procedimiento de encendido. Durante los primeros encendidos puede ser necesario mantener presionado el mando en posición de encendido (Fig.1) durante algunos segundos para dejar fluir el gas en el interior de los tubos.

POR TU SEGURIDAD:

- No se debe exceder el límite de temperatura de 450°/500°C (840°/932° F)
- No dejar el horno desatendido cuando la llama esté encendida.
- Nunca lo mantengas encendido al máximo por mucho tiempo
- Bajo ninguna circunstancia intentes desconectar el tubo de gas u otros accesorios mientras utilizas el horno.
- No toques las superficies externas ni el conducto de humos durante el uso.

BOTÓN DE PILA

SÓLO PARA MODELOS QUICK 2 PIZZE Y QUICK 4 PIZZE GAS

El botón de encendido tiene en su interior una pila AA, para introducirla sigue este procedimiento.

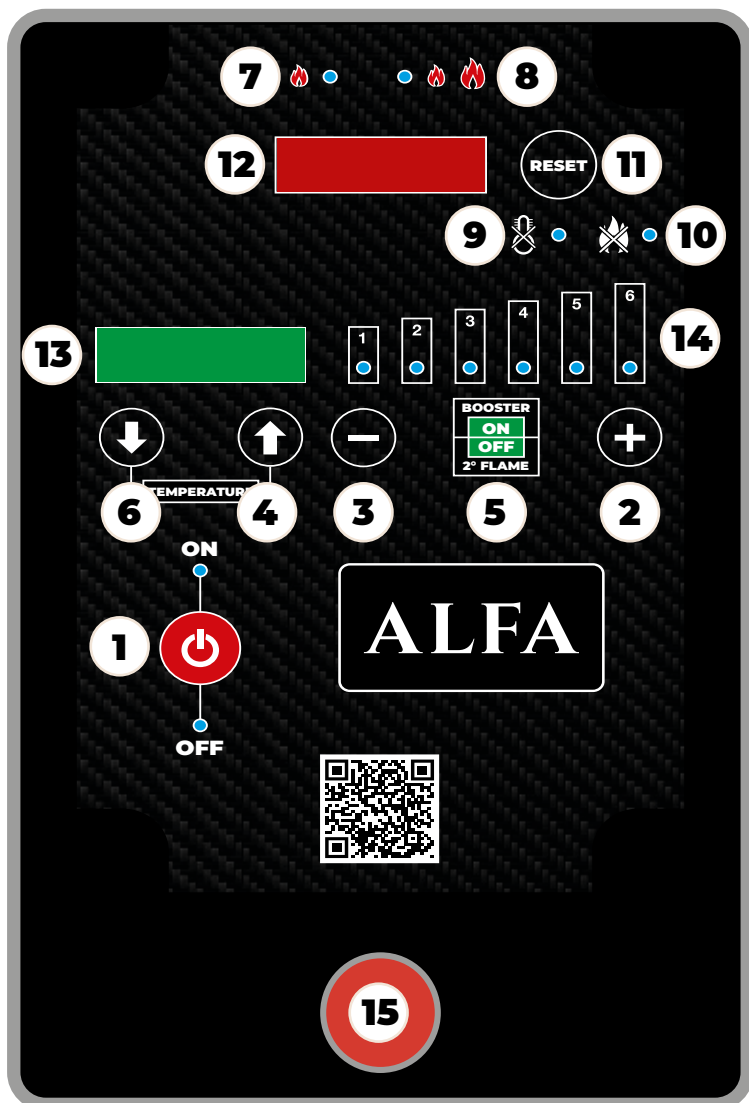
- 1.Desatornilla la cabeza del botón
- 2.Inserta la pila prestando atención a la polaridad correcta
3. Atornilla la cabeza del botón

Realiza el procedimiento con el horno apagado durante largos períodos de inactividad, retira la pila.
















ENCENDIDO

SÓLO PARA MODELOS QUICK 6 PIZZE GAS




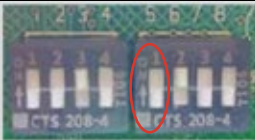
LISTA DE FUNCIONES DE LA UNIDAD

SÓLO PARA MODELOS QUICK 6 PIZZE GAS

1		Interruptor general.
2		Botón para aumentar la potencia de la segunda llama F2.
3		Botón para disminuir la potencia de la segunda llama F2.
4		Botón para aumentar la temperatura establecida.
5		Botón para activar/desactivar la función booster. Botón para apagar y encender la segunda llama manualmente.
6		Botón para disminuir la temperatura establecida.
7		LED que indica el funcionamiento de la primera llama.
8		LED que indica el funcionamiento de la segunda llama F2.
9		LED que indica una avería en la sonda de la temperatura.
10		LED de señalización del bloque del quemador.
11		Botón para realizar el "Reset" (desbloqueo) del quemador.
12		Pantalla (rojo) que muestra la T° interna detectada por la sonda y mensajes de error
13		Pantalla (verde) que muestra la T° de cocción configurada y la información de la unidad de control
14		Indicador de potencia de la segunda llama F2.
15		Interruptor general.

CAMBIO DE UNIDAD DE MEDIDA




GRADOS CENTÍGRADOS / FAHRENHEIT

PASO	IMAGEN	ACCIÓN
1		Desconecte la unidad de control del interruptor general situado en el interior del local.
2		Desatornilla los 4 tornillos para abrir el panel de control Drago Control Plus.
3		En la parte posterior del panel de control, localiza el bloque de terminales.
4		Actuando sobre la PALANCA N°5 se cambia la unidad de medida en grados: <ul style="list-style-type: none">• con la palanca en la posición alta, se configuran los grados Fahrenheit (°F).• con la palanca en posición baja, se configuran los grados centígrados (°C)
5		Aprieta los tornillos para fijar la cubierta del panel de control Drago Control Plus en su sitio.



QUEDA TOTALMENTE PROHIBIDO MANIPULAR LOS FUSIBLES CON CABLES U OTRAS CONEXIONES.

PRIMER ENCENDIDO

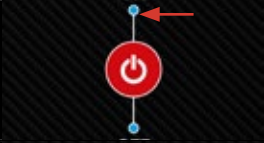

BLOQUEAR/DESBLOQUEAR QUEMADORES

PASO	IMAGEN	ACCIÓN
1		Presiona el interruptor principal rojo "MAIN SWITCH".
-		La palabra "OFF" aparece en la pantalla verde y la temperatura interna del horno aparece en la pantalla roja.
2		Presiona el botón rojo para encender el quemador en "ON". La temperatura establecida o cero aparecerá en la pantalla verde.



ES POSIBLE QUE EL QUEMADOR SE BLOQUEE DURANTE EL PRIMER ENCENDIDO. EN CASO DE BLOQUEO LA SECUENCIA ES LA SIGUIENTE

PASO	IMAGEN	ACCIÓN
1		En la pantalla verde aparece el texto fijo "bLoc". Nota: el quemador puede intentar encenderse 1 vez antes de que aparezca la palabra "bLoc" en la pantalla verde.
2		A continuación se enciende el led rojo de bloqueo del quemador.

DESBLOQUEO DEL QUEMADOR CON BOTÓN DE RESET

PASO	IMAGEN	ACCIÓN
1		Comprueba que la luz verde de la tecla ON-OFF esté encendida.
2		Presiona el botón "RESET". Espera aproximadamente 1 minuto para que se reinicie el ciclo.
3		Si el problema persiste, purga el tubo de gas y luego repite el procedimiento de desbloqueo. Si el problema no se soluciona, ponte en contacto con el servicio técnico.




DESBLOQUEO DEL QUEMADOR CON EL "INTERRUPTOR PRINCIPAL" MAIN SWITCH

PASO	IMAGEN	ACCIÓN
1		Presiona el interruptor rojo "MAIN SWITCH" (colocado en el lado izquierdo) para cortar la alimentación al quemador.
2		Presiona nuevamente el interruptor rojo "MAIN SWITCH" (colocado debajo de la unidad de control) para reactivar la fuente de alimentación del quemador. El quemador se reiniciará automáticamente.
3		Si el problema persiste, purga el tubo de gas y luego repite el procedimiento de desbloqueo. Si el problema no se soluciona, ponte en contacto con el servicio técnico.

TEMPERATURAS Y AJUSTE DE LA LLAMA

LA TEMPERATURA MÁXIMA QUE SE PUEDE AJUSTAR ES 450 °C

¡ATENCIÓN!
LA TEMPERATURA DE COCCIÓN F2 CONFIGURADA COINCIDE CON LA TEMPERATURA DE TRABAJO DEL HORNO.

PASO	IMAGEN	ACCIÓN
1		Presiona el botón de aumento de temperatura hasta que la temperatura a configurar aparezca en la pantalla verde. Nota: es poco probable que sea necesario superar los 360°C como temperatura establecida.
2		Una vez alcanzada la temperatura deseada, suelta la tecla de flecha. El Drago Control Plus memoriza la temperatura configurada que parpadea en la pantalla verde
3		La pantalla verde deja de parpadear y el led correspondiente al funcionamiento de la segunda llama se enciende, iniciando la 2ª llama.

AJUSTE DEL GAS 1ª LLAMA (F1)

La llama F1 está siempre encendida cuando el quemador está en funcionamiento, y tiene exclusivamente dos funciones:

- cocinar las pizzas en el horno ya a la temperatura adecuada,
- iluminar el interior de la cámara de cocción.

La llama F1 NO debe calentar el horno, es una llama de "mantenimiento".

El horno que funciona sólo en F1 no debe aumentar su Tº, sino que debe disminuir gradualmente de 7°C y luego volver a encender F2 si está en uso, o permanecer a esa temperatura si está vacío.

Sólo está encendida la llama F1, que se debe observar visualmente: la llama forma un pequeño hongo que llega hasta el inicio de la cúpula del horno.

Debe ser suave, silenciosa, de color azul en la base y amarillo en la punta: se intentará

obtener una llama lo más amarilla y brillante posible, pero deteniéndose antes de que genere hollín en la cúpula.

La llama F1 debe apagarse sólo si:

- el operador del horno apaga el quemador con el botón rojo "ON/OFF";
- el horno supera el límite de T° (programado en fábrica a 450°C).
- interviene el termostato de seguridad, vacío de aire "ambiente inadecuado".



Los criterios de ajuste de llama F1 son:

- aumento de la T° (a evitar); ajustar el tornillo de regulación del gas, disminuyendo el caudal;
- cantidad de luz producida;
- hollín (a evitar).

AJUSTE DE LA POTENCIA 2ª LLAMA (F2)

La segunda llama F2 se puede ajustar manualmente a 6 posiciones de potencia usando los botones + y - en el panel de control.

Esta regulación tiene la función de reducir la potencia de la 2ª llama durante la cocción del producto, para evitar que se queme en la parte superior.

PASO	IMAGEN	ACCIÓN
1		Al calentar el horno, presiona el botón "+" hasta seleccionar la posición "6" en el indicador, para alcanzar rápidamente la temperatura de trabajo.
2		<p>Una vez alcanzada la temperatura de trabajo, la llama alta se apaga, el horno baja la temperatura (7°C) y luego se vuelve a encender la llama alta.</p> <p>Regula, si es necesario, la potencia de la llama alta mediante los botones "+" y "-" según tus necesidades de trabajo. El apagado automático de la segunda llama, una vez alcanzada la temperatura configurada, permanece activo, pero cuando se reinicie para volver a la temperatura, la segunda llama se reiniciará con la configuración realizada anteriormente.</p>





FUNCIÓN BOOSTER

La función "Booster" activa el funcionamiento de la 2ª llama F2, cuando el horno ha alcanzado la temperatura programada y luego se apaga.

Una vez transcurrido el tiempo programado en la función "booster", la 2ª llama F2 vuelve a funcionar automáticamente.

La función Booster se puede activar única y exclusivamente una vez que el horno haya alcanzado la temperatura programada y se haya apagado la 2ª llama F2.

En este momento la 2.ª llama F2 no se enciende hasta que la temperatura del horno haya bajado de 7°C; en este intervalo de 7°C se puede activar la función Booster. Para programar la duración de la función "Booster", el procedimiento es el siguiente:

PASO	IMAGEN	ACCIÓN
1		Presiona el botón "Booster".
2		El tiempo programable para la función Booster aparece en la pantalla verde.
3		Presiona los botones de la figura para aumentar o disminuir la duración de la función "Booster" con tiempos en múltiplos de 30 segundos.
3A		Una vez introducida la función, es posible ajustar la potencia de la llama F2 de 1 a 6 con los botones "+" y "-" según tus necesidades.
4		Una vez configurada la potencia de la llama quedará en la memoria para posteriores ocasiones. Si es necesario, apaga la función Booster manteniendo presionado el botón "Booster" durante unos segundos.

FUNCIONAMIENTO DEL QUEMADOR CON SONDA DAÑADA









PROCEDIMIENTO DE EMERGENCIA

¡IMPORTANTE!







El procedimiento de emergencia debe permanecer activo sólo hasta que se haya sustituido la sonda de temperatura; posteriormente se deberá restablecer el uso normal del quemador.

En situación de emergencia, la sonda de temperatura, al estar dañada o no funcionar, no detectará la temperatura dentro del horno.



Para que funcione el quemador con la sonda dañada el procedimiento es el siguiente:

PROCEDIMIENTO DE EMERGENCIA		
PASO	IMAGEN	ACCIÓN
1		Presiona el botón rojo "ON/OFF" para encender el quemador en "ON" (el LED verde "ON" se enciende).
2		Presiona y MANTÉN presionado el botón "Booster".
3		Presiona el botón "flecha hacia abajo" UNA VEZ (siempre manteniendo presionado el botón "Booster").
4		Presiona el botón "-" UNA VEZ. (siempre manteniendo presionado el botón "Booster").
5		Presiona el botón "flecha hacia arriba" UNA VEZ. (siempre manteniendo presionado el botón "Booster").
6		Presiona el botón "+" UNA VEZ. (siempre manteniendo presionado el botón "Booster").
-		La palabra "SOS" aparece en la pantalla roja
7		Suelta el botón "Booster".






ENCENDIDO DEL QUEMADOR (PROCEDIMIENTO DE EMERGENCIA ACTIVO)

PASO	IMAGEN	ACCIÓN
8		Presiona el botón “+” UNA VEZ.
9		Se enciende la llama baja (en 5/10 segundos) y el led correspondiente.
10		Presiona el botón “Booster”.
11		Se enciende la llama alta y el led correspondiente.
12		Lleva el horno a la temperatura deseada.
10		Presiona el botón "Booster" para apagar la llama alta.
11		La palabra “SOS” aparece en la pantalla roja.

APAGADO DEL QUEMADOR (PROCEDIMIENTO DE EMERGENCIA ACTIVO)

12		Presiona el botón “+” UNA VEZ para apagar el quemador.
-		¡ATENCIÓN! NO APAGUES EL QUEMADOR USANDO EL INTERRUPTOR PRINCIPAL ROJO “MAIN SWITCH” (colocado en el lado izquierdo), DE LO CONTRARIO SERÁ NECESARIO REPETIR TODO EL PROCEDIMIENTO DE EMERGENCIA.

MENSAJES DE ERROR

COMMUNICATION	IMAGE
BLOC: bloqueo del quemador	 A green rectangular box with a white border containing the text "bLoc" in white.
AL01: avería en la sonda	 A green rectangular box with a white border containing the text "AL01" in white.
CC01: avería en el panel de control de Drago Control Plus / válvula moduladora en el quemador	 A green rectangular box with a white border containing the text "CC01" in white.
Err1: los enchufes del panel de control de Drago Control Plus no está conectado correctamente	 A green rectangular box with a white border containing the text "Err1" in white.
---- (4 LÍNEAS): avería en la sonda	 A red rectangular box with a white border containing four white dashes "----".

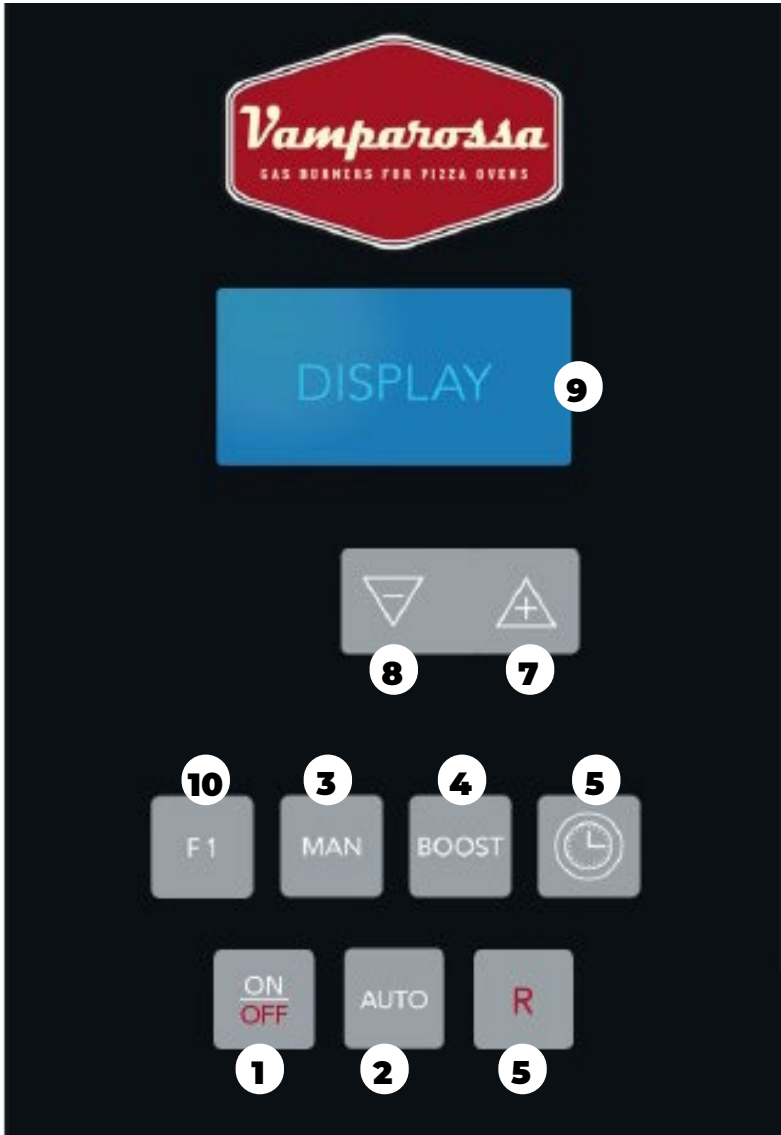


IGNITION

ONLY FOR QUICK 6 PIZZE GAS OVENS



INSTRUCTIONS FOR NORTH AMERICA ONLY











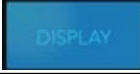



CONTROL UNIT FUNCTIONS LIST

ONLY FOR QUICK 6 PIZZE GAS



INSTRUCTIONS FOR NORTH AMERICA ONLY

1		Burner ignition
2		Using the burner in auto mode with T° threshold control
3		Manual flame control function
4		Timed maximum boost power
5		Burner block reset
6		Programmed auto start activation
7		Increase display value
8		Decrease display value
9		Faulty temperature probe signal LED.
10		Advanced program access





CHANGE OF MEASUREMENT

CELSIUS / FAHRENHEIT

INSTRUCTIONS FOR NORTH AMERICA ONLY







STEP	PICTURE	ACTION
1		Press F1 for 5 seconds. Than release the button
2		Press again F1 and will be showed 00000 Press arrow + till compose 271
3		Now you are in the menù
4		Select scale by using the arrow. Than press F1 to change the value from Celsius to fahrenheit.
5		Press the ON/OFF button to escape



BURNER IGNITION AND USE IN AUTOMATIC MODE

INSTRUCTIONS FOR NORTH AMERICA ONLY



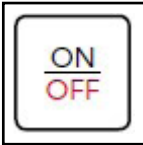

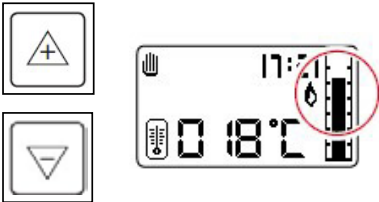

STEP	PICTURE	ACTION
1		Press the ON/OFF button to ignite the burner.
2		Press the AUTO button and wait for the flame to ignite.
3		Adjust the oven operating temperature using the buttons (+/-).
4		The oven temperature is that set on screen.



BURNER IGNITION MANUAL MODE

INSTRUCTIONS FOR NORTH AMERICA ONLY






STEP	PICTURE	ACTION
1		Press the ON/OFF button to ignite the burner.
2		Press MAN button and wait for the flame to ignite.
3		Adjust the oven temperature using the button +/-
4		The oven temperature is that set on the screen. Wait until the temperature shown reaches the one set.



BOOST FUNCTION

INSTRUCTIONS FOR NORTH AMERICA ONLY



STEP	PICTURE	ACTION
1		Press the BOOST button to activate it
2		The BOOST button activates maximum burner power with relative signal "Boost" on the display.
3		Press buttons (+/-) to set the duration of the BOOST function.



TURN OFF THE BURNER

INSTRUCTIONS FOR NORTH AMERICA ONLY



STEP	PICTURE	ACTION
1		Press the ON/OFF button and wait for the burner to turn off, confirmed by the relative icon on display.
2		

PROGRAMMED AUTO START

THE MAXIMUM SETTABLE TEMPERATURE IS 450 °C

STEP	PICTURE	ACTION
1		With the burner off, set the current time using the buttons (+/-) checking the correct setting on display.
2		When the button with the clock symbol is pressed, the relative icon is displayed.
3		The buttons (+/-) can be used to set the wait time before starting up the burner.



TEMPERATURE SENSOR REPLACEMENT



INSTRUCTIONS FOR NORTH AMERICA ONLY

Pay special attention during sensor replacement, ensuring that the burner is turned off and that the oven temperature is below 40°C.

1. Remove any insulation close to the sensor
2. Extract the thermostat bulb in the oven dome
3. Disassemble the bulb from the valve
4. Insert the new bulb in the oven dome
5. Fit the new bulb in the operator panel
6. Restore any removed insulation

If the ignition and control devices are difficult to handle, contact the manufacturer immediately for appropriate maintenance. Check the equipment at least once a year. For this procedure the manufacturer recommends stipulating a services contract. Check that all flame orifices are clean at all times.

All maintenance and repair operations must be performed by authorised and qualified personnel.








ALARMS

INSTRUCTIONS FOR NORTH AMERICA ONLY



PICTURE	ACTION
	The burner has been blocked: press button R to release and WAIT 5 sec. AND KEEP BUTTON PRESSED FOR AT LEAST 5 sec.
	Temperature sensor short circuit: REPLACE SENSOR
	Sensor disconnected: CHECK THAT the connector plug has not been detached.

CAUTION on activation of alarm 1 and 2 the burner switches automatically to MANUAL mode

BURNER TROUBLESHOOTING

If the control panel does not turn on:

- Check that the fuse on the filter switch, has not blown.
- Check that the fuse inside the operator panel has not blown

If the burner blocks:

- Check that the burner outlet is not blocked
- Check that gas is delivered correctly.
- Check that there are no air draughts that could impair burner efficiency
- Check that the air flow adjuster nuts are not completely closed.
- Check that the valve is in the vertical position.
- Check efficiency of the flue draught.

If the burner does not ignite:

- Check that the flue gas sensor has not tripped, due to malfunction of the flue.
- Some dirt (soot, flour, pizza dough, etc.) may have fallen around the ignition or flame detection devices. To clean, proceed as follows:

1. Close the gas valve.
2. Loosen the bolts under the burner securing the burner to the base.
3. Gently pull the burner downwards (taking care not to bend or break the ignition and flame detection devices) and remove from the hole.
4. Remove any dirt from the burner (the use of compressed air is recommended)
5. Check that the distance of the electrodes from the burner manifolds is correct
6. Refit the burner in its position and secure in place. **If problems persist, contact the assistance centre.**

If the flame is too low:

- Ensure that the burner is configured for the correct type of fuel supply.
- Natural gas supply - nozzles and primary air for natural gas.
- LPG supply - nozzles and primary air for LPG.

If the flame is too yellow:

- Check that the primary air setting is correct according to the type of fuel and configuration of the burner.
- If necessary, slightly increase distance H where only the tip of the flame is yellow.

If the flame is too blue:

- Check that the primary air setting is correct according to the type of fuel and configuration of the burner.
- If necessary, slightly increase distance H where only the tip of the flame is yellow.



MANTENIMIENTO y LIMPIEZA

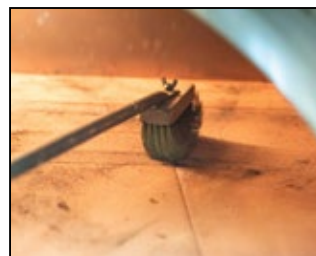
CALENDRIER DE MAINTENANCE		
	LIMPIEZA	INTERVALO DE TIEMPO
1	Cámara de combustión	antes y después de cada uso
2	Superficie de cocinado	antes y después de cada uso
3	Exterior del horno	Semanal
4	Limpieza del acero inoxidable	Semanal
5	Proteger del acero inoxidable	Mensual
6	Quemador	Mensual
7	Boquillas del horno	Anual
8	Protección de la oxidación	Cada dos años

1. Limpiar la cámara de combustión.

Pirólisis a 500°C (932°F). Los hornos Alfa Forni se limpian solos gracias a la pirólisis (Pyro-fuego Lysis-Separación). Este es un proceso que utiliza calor muy alto para descomponer materiales orgánicos carbonizándolos en compuestos volátiles. Para activar la pirólisis, se recomienda mantener una temperatura de 500°C (932°F).



2. Limpiar la superficie de cocinado. Una vez finalizada la pirólisis, espera a que el horno se enfríe para eliminar los residuos que hayan quedado en la superficie con el cepillo y limpia delicadamente la superficie con un paño húmedo después de cada uso.



3. Limpiar el exterior del horno. Como todos los productos con recubrimiento en polvo, estos hornos están contruidos para resistir cualquier tipo de agente atmosférico, incluida la sal, siempre que se garantice un mantenimiento puntual y eficaz. Para limpiar el acero inoxidable, utiliza un paño suave empapado en una solución de agua y jabón o, alternativamente, bicarbonato de sodio y líquido para lavavajillas. Frota suavemente con el horno completamente frío.

IMPORTANTE: comprueba siempre la certificación del producto que utilizas y que los componentes sean los declarados.

ATENCIÓN: El acero sometido a altas temperaturas y las llamas directas tienden a cambiar de color en la superficie. Esta es una característica intrínseca del material.



Limpiar las piezas de acero inoxidable.

Los hornos Alfa Forni están contruidos con acero inoxidable 304 por fuera y 253 por dentro. Para limpiar estas piezas, recomendamos un limpiador de acero inoxidable. También se recomienda leer atentamente las advertencias e instrucciones de uso que aparecen en el envase del producto detergente. No utilices detergentes que contengan ácidos. Enjuaga bien después de limpiar el horno.



4. Proteger el acero inoxidable. Para una mejor protección de las piezas de acero inoxidable, recomendamos utilizar aceite de vaselina. En caso de instalación en lugares junto al mar, para evitar la corrosión e incrustaciones, se recomienda limpiar el horno frecuentemente con agua dulce.



5. El quemador de gas debe limpiarse aspirando periódicamente y con cuidado los restos del cocinado. Al limpiar válvulas y quemadores, ten cuidado de no dañar el quemador y no agrandar los orificios del quemador.

6. Limpiar las boquillas al menos una vez al año para evitar que se obstruyan y limiten el paso del gas (contactar con personal especializado)

7. Protección contra la oxidación.

El acero inoxidable resiste la oxidación pero ocasionalmente (humedad, salinidad, etc.) pueden aparecer manchas de óxido en la superficie. En este caso, utiliza un producto para eliminar óxido para que el horno vuelva a lucir como nuevo.



MANTENIMIENTO y LIMPIEZA

SÓLO PARA MODELOS DE LEÑA

- Para un correcto mantenimiento del horno, asegúrate antes de encenderlo de que el conducto de humos está libre de objetos y de que se han retirado las cenizas de cocinados anteriores.
- Cuando el fuego esté apagado y el horno esté frío, recoge las cenizas del cocinado anterior con un cepillo metálico y la pala.
- El horno se puede utilizar durante todo el año; en los meses de invierno, enciende el horno a fuego moderado para evitar un choque térmico debido a la humedad.
- Cuando la leña se quema lentamente, produce vapores orgánicos que se combinan con la humedad para formar creosota. Los vapores de creosota se condensan en el conducto de humos y se acumulan en la superficie interior del conducto de humos. El conducto de humos del horno se debe inspeccionar al menos dos veces al año para determinar la cantidad de acumulación de creosota. Cuando la creosota se haya acumulado, se debe eliminar para reducir el riesgo de incendio.
- Cada año retira y limpia el conducto de humos; podrían anidar animales y/o cenizas y obstruir el paso regular de los humos.

SOLUCIÓN DE ANOMALÍAS

SÓLO PARA MODELOS DE LEÑA

EL HORNO HECHA HUMO	<ul style="list-style-type: none">- Comprueba que la leña no esté excesivamente húmeda y las brasas no estén sin quemar.- Asegúrate de que el fuego se haya iniciado con llama viva, de forma gradual pero constante, para evitar una combustión incompleta.- En caso de instalación interior, comprueba que no haya obstrucciones en el conducto de humos y ni el tubo esté retorcido (ángulo superior a 45°) y el posible funcionamiento de las salidas de aire del interior del local. Es recomendable acercar la puerta.
EL HORNO NO SE CALIENTA	<ul style="list-style-type: none">- Comprueba que el fuego se haga en un lateral del horno, no cerca de la boca.- Haz fuego durante 20 minutos a fuego alto.- No amontones leña encima de las brasas.- Añade leña al fuego poco a poco.
EL HORNO SE ENFRÍA PRONTO	<ul style="list-style-type: none">- Comprueba que la humedad y el agua no se infiltran en el horno.- Puede ser la primera vez que se enciende o se enciende después de un largo período de inactividad.- Evita realizar un fuego repentino a corto plazo, que no calentaría completamente el horno.
LAS LLAMAS SALEN DE LA BOCA O DE LA CHIMENEA	<ul style="list-style-type: none">- Evita hacer un fuego excesivo y apagar inmediatamente la llama que sale colocando la puerta en la boca del horno y dejando sólo un espacio de 2 o 3 cm abierto.
EL HORNO NO COCINA	<ul style="list-style-type: none">- Asegúrate de que el horno esté a la temperatura adecuada.- Asegúrate de que el horno mantenga la temperatura elegida durante todo el cocinado; utiliza la puerta como regulador de potencia: ábrela y ciérrala para determinar el aumento o la disminución de la temperatura.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SÓLO PARA MODELOS DE GAS

EL HORNO SE ENFRIA RÁPIDO	<ul style="list-style-type: none">- Comprueba que la humedad y el agua no se infiltran en el horno.- Puede ser la primera vez que se enciende o se enciende después de un largo período de inactividad.- Evita realizar un fuego repentino a corto plazo, que no calentaría completamente el horno.- Comprueba que el quemador esté funcionando y luego cierra la puerta.
EL HORNO NO COCINA	<ul style="list-style-type: none">- Asegúrate de que el horno esté a la temperatura adecuada.- Haz fuego alto durante unos 10 minutos.- Asegúrate de que el horno mantenga la temperatura elegida durante todo el cocinado; utiliza la puerta como regulador de potencia además del regulador de llama: abre y cierra para determinar el aumento o disminución de la temperatura.
LAS BOQUILLAS SE OBSTRUYEN	<ul style="list-style-type: none">- Ponte en contacto con un técnico experto en mantenimiento
LA LLAMA NO SE ENCIENDE	<ul style="list-style-type: none">- Comprueba que el termopar esté intacto y funcionando.- Comprueba que el termopar esté montado cerca del piloto.- Comprueba la presión de gas correcta.- Asegúrate de haber instalado el regulador de presión correcto.

Contáctanos para aprovechar los consejos de nuestros expertos en el sitio www.alfaforni.com

Alfa no se hace responsable de vetas, grietas o grietas en la placa de cocción, ya que es una característica inherente del material.

Para contacto y asistencia, comuníquese con el servicio de atención al cliente en info@alfaforni.com o al número gratuito 800.77.77.30. o +39 0775.7821

País	Presión
Albania	30 mbar
Andorra	30 mbar
Armenia	30 mbar
Austria	50 mbar
Azerbaijan	30 mbar
Belgium	30 mbar
Belarus	30 mbar
Bosnia and Herz.	30 mbar
Bulgaria	30 mbar
Cyprus	30 mbar
Vatican City	30 mbar
Croatia	30 mbar
Denmark	30 mbar
Estonia	30 mbar
Finland	30 mbar
France	30 mbar
Georgia	30 mbar
Germany	50 mbar
Greece	30 mbar
Ireland	30 mbar
Iceland	30 mbar
Italy	30 mbar
Kazakhstan	30 mbar
Latvia	30 mbar
Liechtenstein	50 mbar
Lithuania	37 mbar
Luxembourg	30 mbar
Macedonia	30 mbar
Malta	30 mbar
Moldova	30 mbar
Monaco	30 mbar

País	Presión
Montenegro	30 mbar
Norway	30 mbar
Netherlands	30 mbar
Poland	37 mbar
Portugal	30 mbar
UK	37 mbar
Czech Rep.	30 mbar
Romania	30 mbar
Russia	30 mbar
Serbia	30 mbar
Slovakia	30 mbar
Slovenia	30 mbar
Spain	30 mbar
Sweden	30-37-50 mbar
Switzerland	50 Mbar
Turkey	30-37 mbar
Ukraine	30 mbar
Hungary	30 mbar
USA	27,5 mbar
Canada	27,5 mbar
South Africa	28 mbar
Australia	27,5 mbar
New zealand	27,5 mbar
Israel	30 mbar
Mexico	30 mbar
Brazil	28 mbar
Costa Rica	30 mbar
Venezuela	30 mbar
Peru	30 mbar
Singapore	30 mbar

GARANTÍA



Los hornos profesionales ALFA están cubiertos por una garantía legal de 12 meses, a cargo del distribuidor, contra defectos de conformidad: un buen mantenimiento y un uso correcto del producto pueden contribuir a prolongar su vida útil en el tiempo.

El plazo para comunicar defectos es de 8 días desde su descubrimiento. Para la regulación de la garantía legal, consulta lo dispuesto en las distintas disposiciones nacionales de referencia.

ES NECESARIO QUE CONSERVES TU RECIBO O LA FACTURA DE COMPRA PARA MOSTRARLO AL DISTRIBUIDOR. TE RECOMENDAMOS QUE ANOTES A CONTINUACIÓN EL NÚMERO DE SERIE PRESENTE EN LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN UBICADA EN LA PARTE POSTERIOR DEL PRODUCTO.

Para cualquier reclamo de garantía, comuníquese exclusivamente con tu distribuidor de confianza. Mientras la Garantía esté vigente, ALFA subsanará las averías y mal funcionamiento cuya vinculación con defectos de material o de fabricación sea demostrable. ALFA podrá decidir, en base a cada caso específico, si reparar el producto, reemplazarlo completamente o las piezas defectuosas, sin perjuicio de los acuerdos comerciales y disposiciones nacionales de referencia.

Recomendamos el uso exclusivo de repuestos marca ALFA.

Condiciones de exclusión de garantía:

Los daños causados por el transportista en caso de que no sean notificados inmediatamente en el documento de transporte colocando, al recibir el producto, las palabras "aceptación con reserva" y contactando inmediatamente al vendedor para obtener más información;

En caso de que el horno no se utilice e instale correctamente como se describe en este manual. En particular, si es necesario empotrar el horno en el momento de la instalación, sigue los procedimientos correctos indicados en este manual, de lo contrario la garantía quedará anulada;

En el caso de que el horno haya sido manipulado de cualquier forma, voluntaria o involuntariamente o alterado, no encontrándose ya en las condiciones en que se encontraba en el momento de la entrega del producto;

En caso de daño del producto por obstrucción de todos los orificios de salida de humos;

No seguir las instrucciones para el correcto mantenimiento y limpieza del producto según lo informado en el manual;

Por daños en el quemador debidos a residuos de cocinado o daños encontrados en el caso en que se haya utilizado sólo el combustible recomendado, por ejemplo, no utilices carbón líquido para barbacoas, productos químicos u otros combustibles;

En el caso de que se utilicen componentes no producidos ni recomendados por Alfa;

En el caso de que el daño sea producto

del uso de productos químicos dentro o fuera del horno;

Daños por exceder la temperatura indicada por el pirómetro suministrado, superior a 500°C (932° F), por uso inadecuado de la leña;

En el caso de que la etiqueta ubicada en la parte posterior del producto sea removida, alterada o borrada;

En caso de desgaste normal del producto debido al uso por parte del profesional;

Posibles puntos de oxidación del acero por exposición a ambientes salinos o cercanos al mar. Alfa especifica que la posible oxidación no se debe a defectos cualitativos del producto, sino a características químico-físicas intrínsecas de los aceros en caso de exposición prolongada cerca de ambientes salinos;

Posible deterioro de la pintura por contacto prolongado con las llamas;

Pequeñas imperfecciones superficiales presentes en piezas pintadas o estéticas que no afectan al uso normal del producto;

Accesorios suministrados con el producto, como la puerta;

Los ladrillos y el aislamiento bajo la superficie no están cubiertos por la garantía, pero los hornos Alfa se suministran con un ladrillo de repuesto;

Para productos accionados eléctricamente, quedan excluidos de la garantía las bombillas y cualquier daño debido a sobretensión o al uso de electricidad con potencia y/o voltaje inadecuados;

El coste de la mano de obra necesaria para realizar el trabajo en garantía.

NOTE
