

ALFA

MANUALE D'USO
QUICK SERIES



Indice

AVVERTENZE.....	4
INSTALLAZIONE.....	8
BASE.....	10
MOVIMENTAZIONE FORNO.....	11
INSTALLAZIONE A PARETE.....	12
CANNA FUMARIA.....	14
VENTILAZIONE E AREAZIONE.....	15
COLLEGAMENTO GPL.....	18
COLLEGAMENTO METANO.....	20
SMONTAGGIO BRUCIATORE Q2-4P.....	22
CONVERSIONE BRUCIATORE Q2-4P.....	26
SMONTAGGIO BRUCIATORE Q6P.....	28
MONTAGGIO BRUCIATORE Q6P.....	30
SMONTAGGIO BRUCIATORE Q6P N. AMERICA.....	32
MONTAGGIO BRUCIATORE Q6P N. AMERICA.....	34
CONVERSIONE Q6P.....	36
CONVERSIONE Q6P NORD AMERICA.....	39
PRIMA DELL'UTILIZZO.....	42
ACCENSIONE LEGNA.....	43
ACCENSIONE Q2-4P GAS.....	45
ACCENSIONE Q6P GAS.....	47
CENTRALINA Q6P.....	48
ACCENSIONE CENTRALINA Q6P N. AMERICA.....	59
MANUTENZIONE E PULIZIA.....	69
RISOLUZIONE ANOMALIE.....	72
TABELLA PRESSIONE-PAESE.....	74
GARANZIA.....	76

AVVERTENZE GENERALI

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

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

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

- La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, n° matricola e la marcatura è visibilmente applicata all'apparecchio. La targhetta non deve mai essere rimossa.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non utilizzare il forno.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, è obbligatorio rimuovere tutti i film protettivi. Per facilitarne il distacco è consigliabile utilizzare aria calda (es. Asciugacapelli).
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale di persone qualificate.
- I forni pronti in acciaio inox Alfa Forni, pur comprendendo del materiale isolante tra i due strati di acciaio, potrebbe surriscaldarsi all'esterno.
- Nelle fasi di accensione è possibile che si verifichino dei piccoli rumori sordi, questo non deve destare preoccupazione, infatti si tratta solamente del materiale che si adatta al cambiamento di temperatura.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento o di farne oggetto di gioco.
- Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne in acciaio e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici. Usare normali prodotti non abrasivi, servendosi eventualmente di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con un panno morbido o in microfibra.
- Non utilizzare stoviglie o contenitori costruiti in materiale plastico. Le temperature elevate raggiunte all'interno del forno potrebbero fondere questo materiale e causare danni all'apparecchio.
- Usare posate ed attrezzi resistenti ad alte temperature.
- Posizionare il forno su una superficie piana e assicurarsi che sia distante da oggetti e materiali che possono essere danneggiati dal calore e dalle scintille.
- Per effetto della temperatura il colore delle superfici può variare.
- Non colorare o applicare nessun oggetto sul forno.
- L'installazione del prodotto deve garantire facile accesso per la pulizia.
- Ove presente, utilizzare l'apposito ferma-ruota in dotazione per bloccare il forno una volta posizionato e durante l'uso.
- Non spostare il forno durante l'utilizzo o quando è caldo.
- Mai immettere oggetti infiammabili nel forno.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non utilizzare scatolame o contenitori chiusi nell'apparecchio. Durante la cottura si possono



- generare delle sovrappressioni all'interno dei contenitori creando pericoli di scoppio.
- Non riporre materiale infiammabile nel primo ripiano sotto la camera del forno, ove presente.
 - Manovrare lo sportello impugnando i manici.
 - Non toccare le superfici esterne e la canna fumaria durante l'uso.
 - Non usare liquidi infiammabili vicino al forno.
 - Tenere eventuali cavi elettrici e tubi di alimentazione carburante lontano dalle superfici calde.
 - Non utilizzare il forno in caso di funzionamento anomalo o sospetto di rottura.
 - Non appoggiarsi né appoggiare oggetti al forno, potrebbe esserne compromessa la stabilità.
 - Non usare fiamme libere vicino al forno.
 - Nel caso di fiammate incontrollate, spostare il cibo lontano dalle fiamme fino al loro spegnimento.
 - Nel caso in cui del grasso prendesse fuoco, interrompere l'alimentazione e lasciare lo sportello chiuso fino a quando il fuoco si estingue.
 - Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utilizzatore.
 - Non lasciare incustodito l'apparecchio durante la cottura
 - Non sollevare il forno dal davanzale o dal frontale.
 - Non fare fuoco eccessivo che fuoriesce dalla bocca del forno.
 - Non spegnere il fuoco gettando acqua all'interno del forno.
- Qualsiasi modifica apportata all'apparecchio è potenzialmente pericolosa.**



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

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

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE E UTILIZZARE IL PRODOTTO

Leggere l'intero manuale prima di procedere con l'installazione. La mancata osservazione di queste procedure potrebbe causare danni a cose e persone ed eventualmente morte. Contattare le autorità competenti in merito a eventuali restrizioni sull'installazione.

UNA DELLE MAGGIORI CAUSE DI INCENDIO RELATIVE AL FORNO E' DOVUTA AL MANCATO RISPETTO DELLE DISTANZE MINIME DA MATERIALI COMBUSTIBILI O DA ERRATA INSTALLAZIONE. È OLTREMODO IMPORTANTE CHE QUESTO FORNO SIA INSTALLATO IN ACCORDO CON QUESTE ISTRUZIONI.

PER LA VOSTRA SICUREZZA: Non depositare o usare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o altri apparecchi. Mantenere l'area sottostante e circostante l'apparecchio libera da materiali combustibili.

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

ATTENZIONE

Non chinarsi sul forno durante l'accensione; tenersi con il viso ed il corpo ad una distanza non inferiore a 50cm dalla bocca del forno.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

AVVERTENZE SICUREZZA

SOLO PER MODELLI A LEGNA

- Non usare bricchette, pietra lavica, combustibili liquidi o qualsiasi altra cosa diversa da quella espressamente indicata.
- Non usare nessun combustibile oltre la legna.
- Non lanciare i ciocchi di legna nel forno ma appoggiarli.

NON USARE MAI TROPPIA LEGNA CHE FACCIAMO FUORIUSCIRE FIAMME DAL COMIGNOLO E DALLA BOCCA DEL FORNO. CIÒ PUÒ' CAUSARE DANNI AL PRODOTTO, LESIONI O MORTE E INVALIDARE LA GARANZIA.

AVVERTENZE SICUREZZA

SOLO PER MODELLI A GAS

ATTENZIONE: Ogni volta che si spegne il forno a gas bisogna attendere che la termocoppia si raffreddi completamente per essere sicuri che si chiuda il passaggio del gas.

Pertanto NON lasciare MAI la manopola al minimo o massimo prima che la sonda si sia raffreddata; questo potrebbe causare una fuoriuscita incontrollata del gas e al momento dell'accensione creare un'esplosione.

LE FUGHE DI GAS POSSONO PROVOCARE INCENDI O ESPLOSIONI E CAUSARE LESIONI PERSONALI GRAVI O MORTALI, O DANNI ALLE COSE.

ATTENZIONE SE SI AVVERTE ODORE DI GAS:

1. Chiudere immediatamente il gas.
2. Spegnerne eventuali fiamme libere.
3. Aprire lo sportello del forno.
4. Consultare un tecnico specializzato.

- **Il prodotto deve essere installato da persone qualificate.**
- Se il forno viene installato all'interno di un locale, assicurarsi che vi sia l'adeguata ventilazione per evitare concentrazioni di gas.
- Per l'allacciamento del regolatore seguire le istruzioni.
- Non riporre nelle vicinanze bombole di gas inutilizzate.
- Dopo un periodo di inattività verificare che non vi siano perdite di gas e che i bruciatori non siano ostruiti.
- Il forno può essere convertito da GPL a Metano e viceversa tramite l'apposito Kit fornito da Alfa Forni. La conversione deve essere fatta da personale specializzato e con solo materiale ALFA.
- Una bombola di gas arrugginita o ammaccata potrebbe essere pericolosa e deve essere controllata dal proprio fornitore di apparecchi a gas. Non utilizzare bombole di gas con valvola danneggiata.
- Anche una bombola di gas apparentemente vuota potrebbe contenere ancora gas. Questa andrà quindi trasportata e conservata tenendo conto di ciò.
- È consigliabile sostituire il tubo del gas ogni 2-3 anni (vedi data di scadenza).
- Non attorcigliare il tubo flessibile (non in dotazione).
- Se il forno non viene utilizzato chiudere la valvola di alimentazione del gas.
- Qualora sentiate rumori forti o odore di gas fate areare il forno per qualche minuto prima di accenderlo di nuovo.
- I piedini in dotazione devono sempre essere montati.

INSTALLAZIONE



**QUESTO APPARECCHIO NON PUÒ ESSERE RIVESTITO.
INCASSARE IL FORNO SOLO CON MATERIALI IGNIFUGHI.**

**LA PARTE SUPERIORE DEL FORNO NON PUÒ ESSERE
INCASSATA E DEVE RIMANERE LIBERA DA ARREDI CHE NE
POTREBBERO COMPROMETTERE LA CORRETTA VENTILAZIONE.**

**LASCIARE SPAZI ADEGUATI DI MANOVRA PER LA
MANUTENZIONE**

- **ATTENZIONE:** non riempire gli spazi di aria necessari con isolamento o altri materiali
- Quando questo forno non è correttamente installato, può provocare incendi. Per ridurre il rischio di incendio, seguire le istruzioni di installazione.
- Leggere questo manuale per intero prima di installare il forno. Il mancato rispetto di queste istruzioni può provocare danni, ferite, o anche morte.
- Lasciare libero il bruciatore anteriormente e posteriormente per una corretta manutenzione.
- Togliere i blocchi all'interno della camera del forno utilizzati per il trasporto.

ATTENZIONE

le pareti esterne del forno possono raggiungere temperature superiori ai 50°C eventuali materiali infiammabili non devono trovarsi nel raggio di 1 metro dal forno

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

IMPORTANTE

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

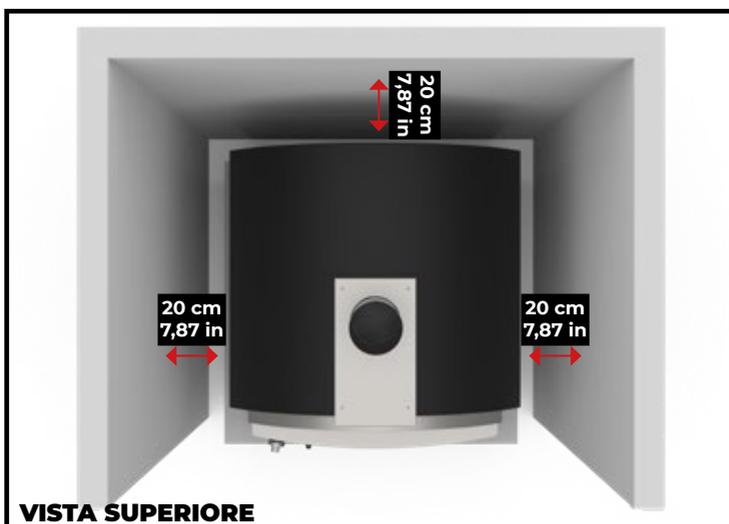
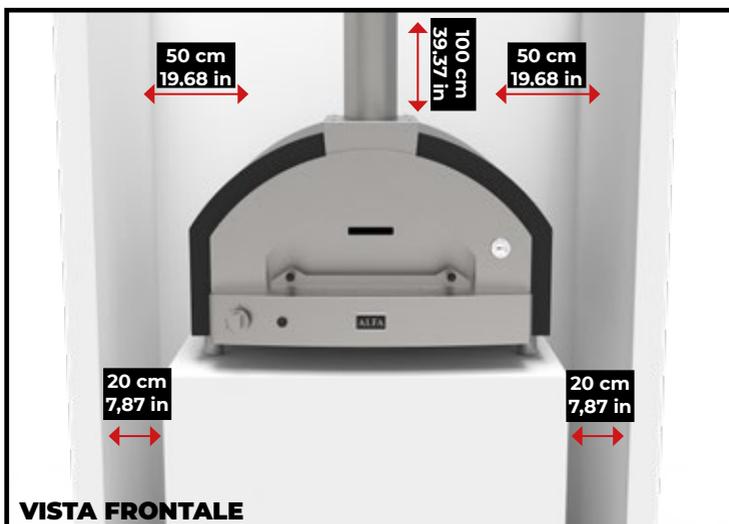
PER LA VOSTRA SICUREZZA

Posizionare il forno su una superficie piana e assicurarsi che sia perfettamente stabile. Movimenti involontari durante l'utilizzo possono risultare molto pericolosi per cose e persone

IMPORTANTE: Posizionare il forno ad una distanza minima di 20 cm dalle pareti e da eventuali altre apparecchiature. Aumentare la distanza minima a 50 cm attorno alla canna fumaria e a 1 m dalla parte superiore del forno.

**I FORNI IN VERSIONE TOP VANNO POSIZIONATI SU TAVOLI O ALTRE SUPERFICI
IGNIFUGHE DI ADEGUATA CAPACITÀ PORTANTE** (per il peso fare riferimento
alla scheda tecnica del prodotto allegata al manuale), **SE PRESENTI, REGOLARE I
PIEDINI PER LIVELLARE IL FORNO SUL PIANO DI APOGGIO.**

**Per agevolare la movimentazione, è consigliato rimuovere
le tavole poste all'interno della camera di combustione.**



BASE

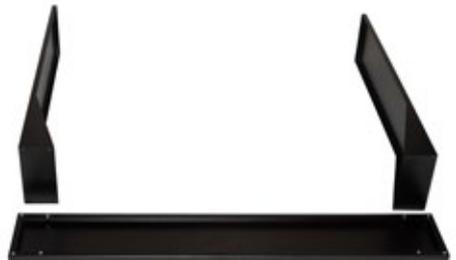
- Montaggio corretto: Prima di utilizzare la base, verificare che tutte le viti e le parti siano ben serrate per garantire la stabilità e la sicurezza durante l'uso.
- Capacità di carico: Rispettare il limite di peso indicato per la base per forno con ruote. Non sovraccaricare la base altrimenti potrebbe causare danni alle ruote o provocare il ribaltamento del forno.
- Superficie di posizionamento: Assicurarsi di posizionare la base per forno su una superficie piana e stabile. Evitare di collocarla su superfici scivolose o instabili che potrebbero causare il ribaltamento del forno.
- Bloccaggio delle ruote: La base per forno è dotata di ruote con freno, assicurarsi di bloccare le ruote quando il forno è in posizione per evitare spostamenti indesiderati durante l'utilizzo. Controllare periodicamente lo stato delle ruote, assicurandosi che siano in buone condizioni e che rotolino senza ostacoli. Lubrificare le parti mobili e pulire la base per forno regolarmente per evitare l'accumulo di polvere e sporco.
- Uso sicuro: Utilizzare la base per forno con ruote solo per lo scopo previsto, cioè per supportare e facilitare il movimento del forno. Non utilizzarla come scala o supporto per altri oggetti pesanti.
- Alla base del forno è possibile applicare uno zoccolo copri-ruote.
- Lo zoccolo viene fornito smontato, sarà necessario avvitare i 3 pezzi l'uno con l'altro mediante le viti in dotazione.
- Una volta assemblato basta semplicemente far scivolare lo stesso sotto la base come illustrato nelle immagini sotto.

MONTAGGIO COPRIRUOTE



1x chiave
brugola 4mm

8x viti





Fissare i supporti laterali al frontale mediante le viti in dotazione



Una volta fissate le 3 componenti del copriuote posizionarlo sotto il forno facendolo scivolare a terra.



MOVIMENTAZIONE FORNO

PER PASSAGGIO IN SPAZI STRETTI

1. Prima di iniziare l'operazione di movimentazione assicurarsi che i golfari siano accuratamente fissati e che il blocco delle tavole sia posizionato correttamente.
2. Fissare le cinghie in dotazione ai golfari presenti sul lato del forno, prestando attenzione affinché siano agganciate accuratamente. Fare questo solamente su un lato, come in foto.

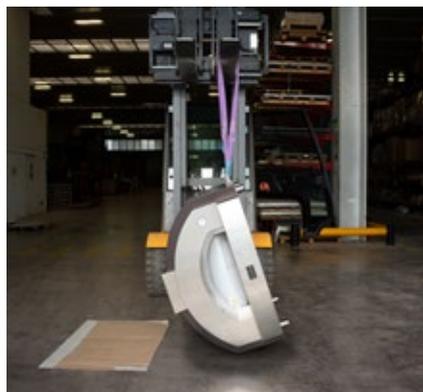


3. Con l'ausilio di un muletto o attrezzatura simile sollevare lentamente il forno per cominciare il processo di rotazione. In questa fase è importante essere almeno in due o più persone e prestare la massima attenzione poiché in forno durante la fase di rotazione potrebbe iniziare ad oscillare.

4. Posizionare del materiale (cartone o simile) a terra sul lato opposto a quello ancorato per proteggere la verniciatura da eventuali graffi.



5. Una volta sollevato e ruotato è possibile trasportarlo nel luogo nel quale lo si vuole collocare.
6. Per metterlo a terra occorre svolgere al contrario tutte le operazioni precedentemente descritte, aiutandoti con una persona che controlli il baricentro del forno



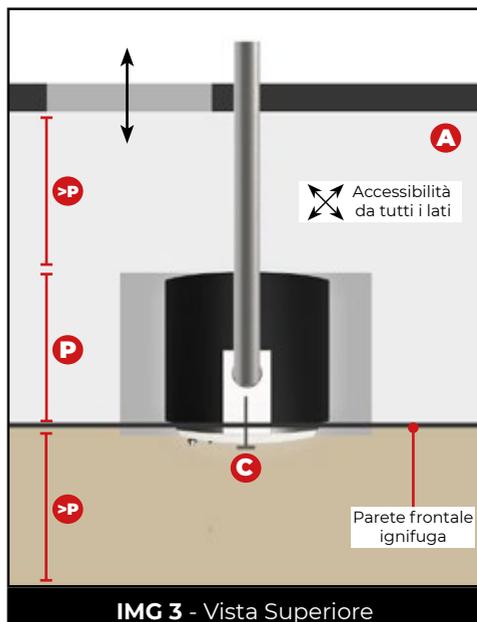
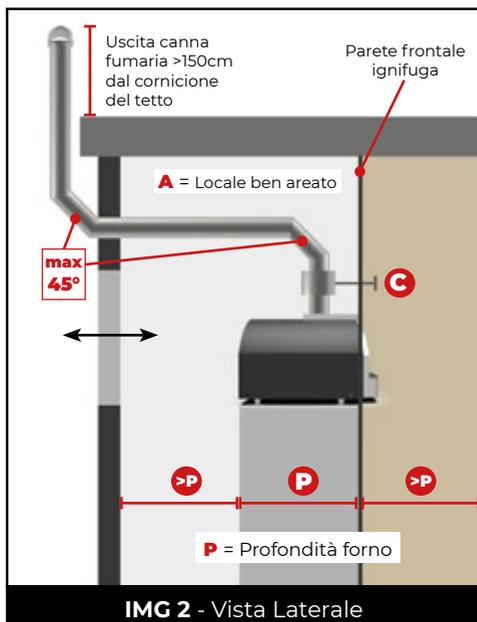
INSTALLAZIONE

DIETRO UNA PARETE



ATTENZIONE:
L'INCASSO È DA INTENDERSI COME
INSTALLAZIONE DIETRO UNA PARETE

- Il forno può essere installato dietro una parete ignifuga lasciando liberi e accessibili i lati non a vista del forno. (Vedi IMG 3)
- Il bruciatore può essere estratto dalla parte anteriore o posteriore quindi in ogni caso lasciare uno spazio adeguato all'estrazione. (Vedi IMG 2)
- Non coprire il forno con materiali che causerebbero un surriscaldamento eccessivo della parte esterna del forno con conseguente possibile deterioramento della vernice
- Prevedere almeno 2cm di aria intorno al forno nella parte frontale (Vedi IMG 1) per garantire una facile estrazione in caso di necessità.
- Il locale deve essere ben aerato predisponendo prese di aria idonee. Vedi sezione ventilazione a pag. 71 . La mancanza di ricircolo d'aria specie nei forni a gas causa malfunzionamenti
- Utilizzare materiali ignifughi per la realizzazione della parete. (Vedi IMG 1)
- Per l'uscita fumi fare riferimento alla sezione venting a pagina 73. Prevedere l'installazione di una valvola a farfalla con la possibilità di manovra
- La canna fumaria deve sporgere almeno 150cm dalla parte più alta del tetto per evitare che i fumi possano invadere i piani superiori
- Installare il forno su base. In caso di installazioni su un piano avvitare i piedini.



CANNA FUMARIA

SOLO PER MODELLI A LEGNA

- I modelli a legna devono essere collegati ad un sistema di evacuazione fumi, lo scarico deve essere a tenuta
- La canna fumaria per regola deve servire solo un forno, collegarne più di uno ad una sola canna potrebbe compromettere una regolare fuoriuscita dei fumi.
- Una canna fumaria ben fatta non deve contenere troppi snodi, le curve a gomito con angolo maggiore di 45° sono da evitare assolutamente ai fini della corretta fuoriuscita dei fumi.

VALVOLA A FARFALLA

- In caso di tiraggio eccessivo del forno prevedere una valvola di regolazione del tiraggio (Accessorio ALFA).
- La valvola non viene fornita in dotazione con il forno, per ulteriori informazioni visitare il sito www.alfaforni.com
- La valvola può essere utilizzata per accelerare il riscaldamento del forno e per il mantenimento costante della temperatura all'interno della camera di combustione.
- Non chiudere completamente lo sportello con la valvola chiusa, questo potrebbe surriscaldare oltre il limite consentito il forno causando danni irreparabili al prodotto.
- **ATTENZIONE:** la superficie della valvola può diventare molto calda.
- **ATTENZIONE:** per l'apertura e la chiusura della valvola dotarsi di un guanto in quanto la manopola può raggiungere temperature elevate.
- Un uso scorretto o inappropriato della valvola può causare danni al forno e/o a persone e cose. Alfa non risponde di danni legati al non corretto utilizzo della valvola.
- La valvola realizzata in acciaio inox 304 può variare il suo colore quando sottoposta ad alte temperature, si tratta di una caratteristica intrinseca del materiale.



VENTILAZIONE E AERAZIONE DEL LUOGO DI INSTALLAZIONE

SOLO PER MODELLI A GAS

1. VENTILAZIONE

Gli apparecchi a gas devono essere installati in locali sufficientemente ventilati per prevenire la concentrazione di sostanze nell'aria.

1.1 VENTILAZIONE NATURALE

La ventilazione naturale si può realizzare tramite una o più aperture permanenti su pareti/finestre/infissi o attraverso condotti di ventilazione. La superficie netta delle aperture di ventilazione deve essere almeno di 300 cm².

Le aperture di ventilazione possono essere realizzate nella muratura, sulle porte o sugli elementi finestrati di pareti del locale d'installazione o del locale per l'aria comburente rivolte verso l'esterno, possono essere ricavate maggiorando la fessura tra porte rivolte verso l'esterno e il pavimento del locale di installazione o del locale per l'aria comburente, oppure possono essere realizzate su serramenti rivolti verso l'esterno, purché sia garantito il libero passaggio dell'aria e la sezione netta sia misurabile.

La ventilazione del locale di installazione può essere altresì assicurata da un condotto di ventilazione singolo o condotti collettivi, purché tale canalizzazione sia impermeabile ai fumi e ai gas oltre che priva di cambi di direzione a spigoli vivi.

Nel caso di ventilazione indiretta del locale di installazione di apparecchi utilizzatori a gas, la circolazione dell'aria tra locali comunicanti può essere assicurata mediante più aperture di transito dell'aria, prevedere sezioni nette non minori di 200 cm².

Tali aperture possono essere realizzate nella muratura o nelle porte delle pareti comuni ai locali interessati, oppure possono essere ricavate maggiorando la fessura tra le porte interne e il pavimento dei locali medesimi, purché sia garantito il libero passaggio dell'aria e la sezione netta sia misurabile.

ATTENZIONE

Rivolgersi sempre ad un tecnico qualificato

1.2 VENTILAZIONE FORZATA

La ventilazione forzata può essere ottenuta tramite sistemi dotati di elettroventilatore. La portata effettiva deve essere non minore di 1,72 m³/h per ogni kW.

La velocità dell'aria in prossimità degli apparecchi installati non deve recare disturbo agli operatori ed in particolare deve avere le seguenti caratteristiche:

- velocità dell'aria a bordo cappa deve essere compresa tra 0,25 m/s e 0,50 m/s;
- velocità dell'aria di reintegro minore o uguale a 0,15 m/s fino a 2 m dal piano di calpestio.

Le aperture per afflusso dell'aria nei locali, ricavate verso l'esterno, devono avere le caratteristiche seguenti:

- essere situate in posizione tale da non creare cortocircuiti nel flusso d'aria;
- essere protette con griglie;
- per gli impianti GPL, almeno 1/5 della superficie d'aerazione naturale, con un minimo di 100 cm², deve essere ricavato a quota pavimento dato che il GPL è un gas pesante che tende a depositare a terra

2. AERAZIONE

L'aerazione necessaria può essere ottenuta mediante la realizzazione di uno dei sistemi descritti ai paragrafi successivi.

2.1 SISTEMA DI AERAZIONE FORZATA

La portata oraria del sistema deve essere almeno pari a 1,72 m³/h per ogni kW riferito alla portata termica nominale complessiva degli apparecchi utilizzatori presenti nel locale di installazione, ferma restando la possibilità di dimensionare il ricambio di aria del locale di installazione per altri fini non esclusivamente legati alla sicurezza degli impianti alimentati a combustibile gassoso.

L'erogazione del gas alle apparecchiature deve essere direttamente asservita ai sistemi stessi e deve interrompersi nel caso in cui la portata di aria scenda al di sotto del valore sopra prescritto. La riammissione del gas deve essere consentita solo manualmente.

ATTENZIONE

Rivolgersi sempre ad un tecnico qualificato

2.2 SISTEMA DI AERAZIONE NATURALE

2.2.1 Portata termica nominale complessiva non maggiore di 15 kW tramite aperture permanenti, rivolte verso l'esterno, nel locale d'installazione degli apparecchi. La superficie netta delle aperture o della sezione non minore di 100 cm²;

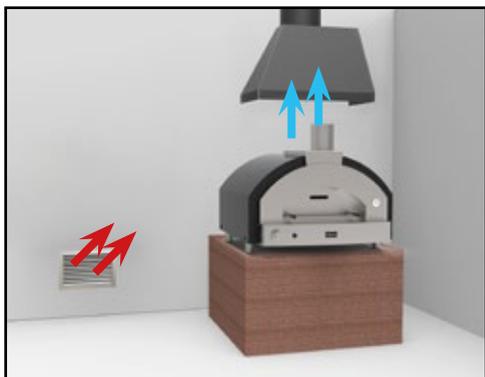
2.2.2 Portata termica nominale complessiva non maggiore di 35 kW tramite cappe collegate ad apposito camino o condotto intubato a tiraggio naturale opportunamente dimensionata secondo la norma vigente nel paese di installazione.



➔ VENTILAZIONE NATURALE - $S=300\text{cm}^2$
➔ AERAZIONE FORZATA - $1,72\text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$



➔ VENTILAZIONE NATURALE - $S=300\text{cm}^2$
➔ AERAZIONE NATURALE - $S>100\text{cm}^2$



➔ VENTILAZIONE FORZATA - $1,72\text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$
➔ AERAZIONE FORZATA - $1,72\text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$



➔ VENTILAZIONE FORZATA - $1,72\text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$
➔ AERAZIONE NATURALE - $S>100\text{cm}^2$

COLLEGAMENTO

SOLO PER MODELLI GPL

COLLEGARE LA BOMBOLA DI GPL

Collegare il tubo flessibile sul retro del prodotto

REGOLATORE DI PRESSIONE e TUBO FLESSIBILE

(non fornito in dotazione):

- Portata consigliata: 4Kg/h
- Diametro 1/2"
- Lunghezza 1,5 metri
- Pressione di esercizio: **tabella pagina 110**

BOMBOLA

- Si consiglia di utilizzare una bombola superiore ai 20kg

ATTENZIONE: Seguire questi consigli per l'utilizzo di una bombola a gas GPL.

- Utilizzare un regolatore di pressione adeguato (non fornito in dotazione) con funzionamento a seconda delle pressioni e delle norme vigenti nel paese di installazione. Si consiglia di sostituire il tubo flessibile ogni 2 anni.
- Il GPL ha un peso superiore a quello dell'aria. Eventuali perdite di GPL potrebbero raccogliersi in basso evitandone la dispersione
- La bombola di GPL deve sempre essere installata, trasportata e riposta in posizione verticale. Maneggiare con attenzione e non lasciar cadere le bombole di GPL
- Assicurarsi che la bombola di gas sia posizionata in ambienti ventilati e che sia lontana da altri oggetti.
- Non tenere mai una bombola di gas di ricambio vicino al forno a gas
- Non lasciare né trasportare mai le bombole di GPL in luoghi in cui le temperature possono raggiungere i 50°C (120°F) (troppo calde da maneggiare. Ad esempio: non lasciare la bombola in auto in giornate molto calde).
- Trattare le bombole di GPL "vuote" con la stessa attenzione di quelle piene. Anche se nella bombola non c'è più liquido potrebbe sempre essere rimasto del gas in pressione. Chiudere sempre la valvola della bombola prima di scollegarla.
- Assicurarsi che la valvola della bombola di GPL o del regolatore sia chiusa. La sostituzione della bombola deve essere fatta lontano da fonti di calore e a forno spento
- È consigliabile sostituire il tubo del gas periodicamente, rispettando la scadenza indicata
- Utilizzare solo bombole GPL.
- Nel caso di collegamento del forno al serbatoio esterno verificare la pressione in



ingresso al forno per un corretto funzionamento e al fine di evitare danneggiamenti al bruciatore.

- Non attorcigliare il tubo flessibile.
- Prima di ogni utilizzo controllare che il tubo flessibile non presenti tacche, crepe, abrasioni o tagli. Se il tubo flessibile risulta in qualche modo danneggiato, non utilizzare il forno.
- Si raccomanda di collegare tutti gli allacciamenti del gas prima dell'utilizzo del forno.



1. Avvitare il regolatore del gas nella valvola della bombola e, a mano, girare in verso antiorario il bullone. Aiutarsi con una chiave apposita per regolatore del gas per il perfetto serraggio e per evitare di danneggiare la guarnizione della valvola compromettendo la tenuta stagna.



2. Collegare il tubo flessibile con il regolatore di pressione.



3. Avvitare il tubo flessibile al forno e aiutarsi con una chiave apposita per il perfetto serraggio.

4. Si consiglia di applicare su tutti i punti di raccordo un po' di soluzione acqua e sapone. Aprire la valvola della bombola del gas, senza però accendere ancora l'apparecchio collegato. Controllare che non si formino bollicine nel punto in cui avete applicato la soluzione acqua e sapone, solo dopo potete accendere l'apparecchio.

Se si evidenziasse delle perdite, dovete sostituire adeguatamente l'elemento interessato.

5. Ruotare la bombola di GPL in modo che l'apertura della valvola sia rivolta verso la parte posteriore del forno.

COLLEGAMENTO

SOLO PER MODELLI A METANO

ATTENZIONE

Rivolgersi sempre ad un tecnico qualificato

Assicurarsi che il forno abbia una linea metano dedicata e che la pressione sia adeguata al funzionamento del forno.

ALIMENTAZIONE

- L'alimentazione del gas metano deve essere effettuata con **(A) tubo zincato Ø 1/2"** o **(B) tubo rame** equivalente, in corrispondenza del foro d'ingresso bruciatore. In alternativa utilizzare un **(C) tubo flessibile** di connessione tra forno e alimentazione a muro.
- Prevedere d'installare a monte in posizione adeguata il **(D) rubinetto di intercettazione gas**
- Collegare il tubo sul retro del prodotto



ATTENZIONE: Seguire questi consigli per l'utilizzo corretto del vostro forno.

- Si raccomanda di controllare tutti gli allacciamenti del gas prima dell'utilizzo del forno.
- Assicurarsi che il rubinetto di intercettazione gas sia chiuso nei momenti di inutilizzo e durante le fasi di pulizia e manutenzione.
- È consigliabile sostituire il tubo del gas ogni 2-3 anni.
- Non attorcigliare il tubo del gas.
- Prima di ogni utilizzo controllare che il tubo non presenti tacche, crepe, abrasioni o tagli. Se il tubo risulta in qualche modo danneggiato, non utilizzare il forno.



1. Consigliamo di installare un rubinetto di intercettazione tra l'alimentazione a muro e il tubo di connessione al forno.



2. Collegare il tubo flessibile all'alimentazione a muro.



3. Avvitare il tubo flessibile al forno e aiutarsi con una chiave apposita per il perfetto serraggio.

SMONTAGGIO BRUCIATORE

GPL-METANO

SOLO PER MODELLI
QUICK 2 PIZZE E **QUICK 4 PIZZE**

Si può procedere allo smontaggio del bruciatore sia dalla parte frontale che della parte posteriore.

SMONTAGGIO FRONTALE

In questo caso sarà necessario rimuovere il davanzale del forno. Se il forno è stato incassato e non si ha la possibilità di rimuovere la connessione gas presente nella parte posteriore (punto 2), sarà necessario aver installato un tubo del gas abbastanza lungo che consenta di sfilare completamente il bruciatore.

SMONTAGGIO POSTERIORE

Per procedere allo smontaggio del bruciatore dalla parte posteriore del forno, seguire le istruzioni a pagina 92.

PROCEDURA SMONTAGGIO BRUCIATORE FRONTALE

SOLO PER MODELLI **QUICK 2 PIZZE** E **QUICK 4 PIZZE**

ATTENZIONE

Rivolgersi sempre ad un tecnico qualificato



1 - Chiudere il gas

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



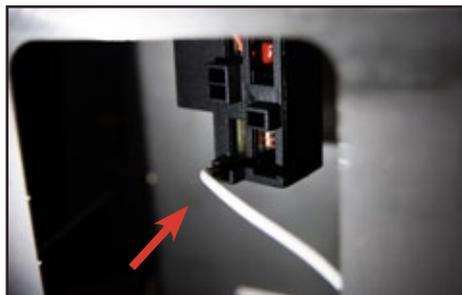
2 - Svitare e rimuovere il tubo del Gas

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



3 - Rimuovere manopola e vite di blocco

Per rimuovere la manopola del gas sarà sufficiente tirarla applicando una leggera forza. Dopodiché rimuovere con un cacciavite la vite di blocco situata a sinistra della manopola.



4 - Rimuovere cavo dall'accenditore

Da un'apertura presente sotto il davanzale del forno è possibile rimuovere il cavo dall'accenditore tramite l'applicazione di una leggera forza.



5 - Rimuovere una vite da sotto il davanzale

Rimuovete la vite presente nel fermo sotto il davanzale, dopodiché allentate l'altra e ruotate il blocco come nell'immagine.



6 - Rimuovere le 4 viti attraverso i 4 fori presenti sotto il davanzale

Da sotto il davanzale del forno è possibile accedere mediante 4 aperture a 4 viti di fissaggio che vanno rimosse.



7 - Sfilare il davanzale

Dopo aver rimosso tutte le viti ed i fermi è possibile rimuovere il davanzale dal forno tirando nella direzione indicata dalle frecce.



8 - Rimuovere il bruciatore

A questo punto sfilare il bruciatore situato sulla sinistra del forno tirando a se.

PROCEDURA SMONTAGGIO BRUCIATORE POSTERIORE

SOLO PER MODELLI QUICK 2 PIZZE E QUICK 4 PIZZE

ATTENZIONE

Rivolgersi sempre ad un tecnico qualificato



1 - Chiudere il gas

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



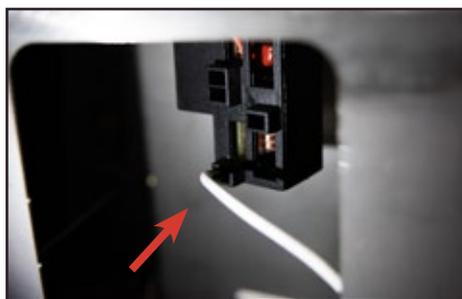
2 - Svitare e rimuovere il tubo del Gas

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



3 - Rimuovere manopola e vite di blocco

Per rimuovere la manopola del gas sarà sufficiente tirarla applicando una leggera forza. Dopodiché rimuovere con un cacciavite la vite di blocco situata a sinistra della manopola.



4 - Rimuovere cavo dall'accenditore

Da un'apertura presente sotto il davanzale del forno è possibile rimuovere il cavo dall'accenditore tramite l'applicazione di una leggera forza.



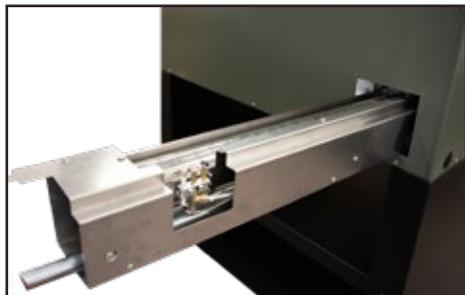
5 - Svitare e rimuovere il carter gas posteriore

Svitare le 4 viti presenti sul carter gas posteriore tramite l'ausilio di un cacciavite.



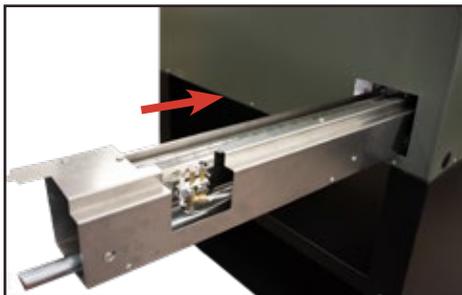
6 - Rimuovere il bruciatore

Per rimuovere il bruciatore ora basterà tirare a se lo stesso facendolo uscire dal suo alloggio.



7 - Operare sul bruciatore

Una volta rimosso il bruciatore è possibile operare comodamente sulle componenti dello stesso.



8 - Rimontare il bruciatore

Procedere a ritroso dal punto dal punto 6 al punto 1.

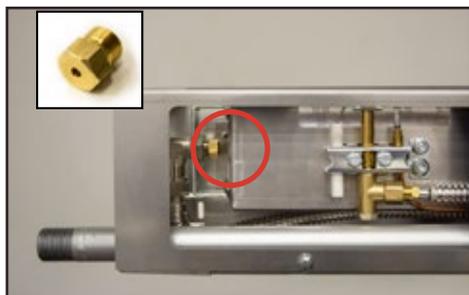
CONVERSIONE BRUCIATORE

SOLO PER MODELLI **QUICK 2 PIZZE** E **QUICK 4 PIZZE**

Dopo aver smontato il bruciatore (vedi pagine 90-93) procede alla sostituzione dell'ugello principale del bruciatore.

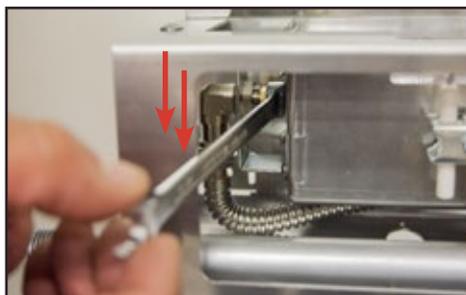
ATTENZIONE

Rivolgersi sempre ad un tecnico qualificato



1 - Individua l'ugello da sostituire

Una volta sfilato il bruciatore avrai la possibilità di individuare l'ugello dorato che dovrà essere sostituito.



2 - Sostituire l'ugello

Per rimuovere l'ugello utilizza una chiave inglese da 11 svitando l'ugello come fosse un normale dado (Ruota la chiave inglese dall'alto verso il basso). Quindi installare (avvitare) il nuovo ugello.



3 - Ripristino del bruciatore

Non resta che installare (avvitare) il nuovo ugello e procedere all'installazione del bruciatore. **Alla prima accensione verifica la presenza di eventuali perdite.**

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

SMONTAGGIO BRUCIATORE

GPL-METANO

SOLO PER MODELLI **QUICK 6 PIZZE**

DATI ELETTRICI		
220-240V	50/60Hz	30W

ATTENZIONE

Rivolgersi sempre ad un tecnico qualificato
Prima di ogni operazione **scollegare il tubo del gas**

È consigliabile eseguire l'operazione in 2 persone



1 - Rimuovere il pannello situato sul lato sx della base del forno

Rimuovere il pannello laterale svitando le quattro viti poste agli angoli, per fare ciò avvalersi di una chiave a brugola da 4.



2 - Una volta rimosso il pannello si ha accesso al bruciatore



3 - Sganciare i due spinotti

Sganciare i due spinotti posizionati nella zona inferiore del bruciatore applicando una leggera pressione sul retro degli stessi.



4 - Smontare i bulloni di fissaggio del bruciatore

Svitare i bulloni con una chiave da 13, nello sganciare il bruciatore dai suoi supporti prestare attenzione a sorreggere lo stesso con l'altra mano.



5 - Sfilare il bruciatore dal suo alloggio



6 - Rimuovere il bruciatore dal vano
Mettere il bruciatore in orizzontale per favorirne l'estrazione.

MONTAGGIO BRUCIATORE

GPL-METANO

SOLO PER MODELLI **QUICK 6 PIZZE**

DATI ELETTRICI		
220-240V	50/60Hz	30W

ATTENZIONE

Rivolgersi sempre ad un tecnico qualificato
Prima di ogni operazione **scollegare il tubo del gas**
È consigliabile eseguire l'operazione in 2 persone



1 - Inserire il bruciatore nel vano apposito del forno

Mettere il bruciatore in orizzontale per favorirne l'inserimento.



2 - Infilare il bruciatore nel suo alloggiamento cilindrico



3 - Serrare i bulloni di fissaggio del bruciatore

Serrare i bulloni con una chiave da 13, nel farlo prestare attenzione a sorreggere lo stesso con l'altra mano.



4 - Agganciare i due spinotti

Agganciare i due spinotti posizionati nella zona inferiore del bruciatore.



5 - Chiudere il pannello situato sul lato sx della base del forno

Chiudere il pannello laterale avvitando le quattro viti poste agli angoli dello stesso, per fare ciò avvalersi di una chiave a brugola da 4.



SMONTAGGIO BRUCIATORE

GPL-METANO



SOLO PER MODELLI **QUICK 6 PIZZE**

ISTRUZIONI SOLO PER IL NORD AMERICA

DATI ELETTRICI		
120V	60Hz	30W

ATTENZIONE

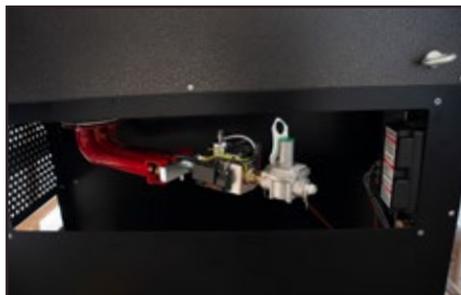
Rivolgersi sempre ad un tecnico qualificato
Prima di ogni operazione **scollegare il tubo del gas**

È consigliabile eseguire l'operazione in 2 persone

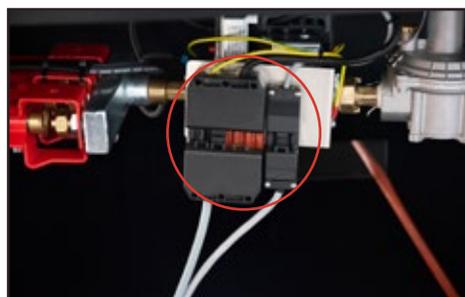


1 - Rimuovere il pannello situato sul lato sx della base del forno

Rimuovere il pannello laterale svitando le quattro viti poste agli angoli, per fare ciò avvalersi di una chiave a brugola da 4.



2 - Una volta rimosso il pannello si ha accesso al bruciatore



3 - Sganciare i due spinotti

Sganciare i due spinotti posizionati nella zona inferiore del bruciatore applicando una leggera pressione sul retro degli stessi.



4 - Smontare il bullone di fissaggio del bruciatore

Svitare il bullone con una chiave da 17, nello sganciare il bruciatore dai suoi supporti prestare attenzione a sorreggere lo stesso con l'altra mano.



Valido solamente per USA/CANADA



5 - Sfilare il bruciatore dal suo alloggio



6 - Rimuovere il bruciatore dal vano
Mettere il bruciatore in orizzontale per favorirne l'estrazione.



MONTAGGIO BRUCIATORE

GPL-METANO



SOLO PER MODELLI **QUICK 6 PIZZE**

ISTRUZIONI SOLO PER IL NORD AMERICA

DATI ELETTRICI		
120V	60Hz	30W

ATTENZIONE

Rivolgersi sempre ad un tecnico qualificato
Prima di ogni operazione **scogliere il tubo del gas**
È consigliabile eseguire l'operazione in 2 persone



1 - Inserire il bruciatore nel vano apposito del forno

Mettere il bruciatore in orizzontale per favorire l'inserimento.

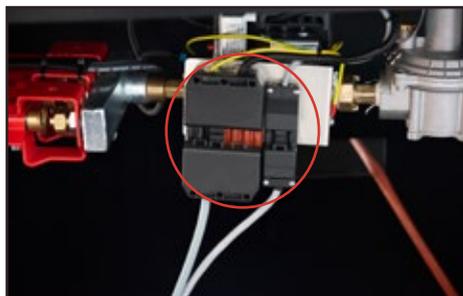


2 - Inserire il bruciatore nel suo alloggio cilindrico



3 - Avvitare il bullone di fissaggio del bruciatore

Avvitare il bullone con una chiave da 17, nel farlo prestare attenzione a sorreggere lo stesso con l'altra mano.



4 - Agganciare i due spinotti

Agganciare i due spinotti posizionati nella zona inferiore del bruciatore applicando una leggera pressione.



5 - Chiudere il pannello situato sul lato sx della base del forno

Chiudere il pannello laterale avvitando le quattro viti poste agli angoli dello stesso, per fare ciò avvalersi di una chiave a brugola da 4.

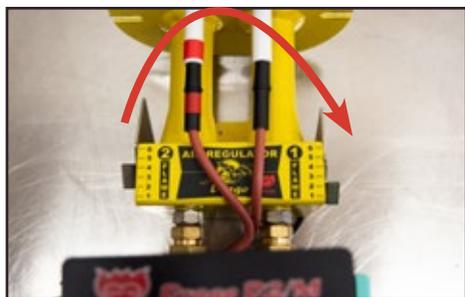
CONVERSIONE BRUCIATORE

SOLO PER MODELLI **QUICK 6 PIZZE**

Dopo aver smontato il bruciatore (vedi pagina 96) procedere alla conversione.

ATTENZIONE

Rivolgersi sempre ad un tecnico qualificato
Prima di ogni operazione **scollegare il tubo del gas**
È consigliabile eseguire l'operazione in 2 persone



1 - Posizionare il bruciatore su un piano e ruotarlo di lato



2 - Rimuovere la vite posta sul regolatore d'aria

Per fare ciò avvalersi di una chiave a brugola da 4.



3 - Spostare il regolatore d'aria

Spostare con le mani il regolatore d'aria facendolo ruotare sul suo perno, avendo così accesso all'ugello.



4 - Allentare l'ugello

Per fare questo avvalersi di una chiave da 11.



5 - Rimuovere l'ugello

Completare la rimozione dell'ugello con le mani.



6 - Sostituire l'ugello con quello in dotazione

Fissare e serrare l'ugello dapprima con le mani poi con la chiave da 11.



7 - Richiudere il regolatore d'aria

Ripetere la sequenza dal punto 2 al punto 7 per entrambi i lati.



8 - Posizionare il regolatore d'aria

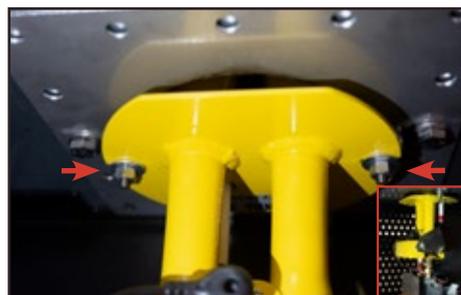
Facendo riferimento alla tacchetta, posizionare il regolatore d'aria a seconda ai valori riportati in tabella a seconda delle necessità, dopodiché fissarlo con la vite.



9 - Prestare attenzione alla regolazione

Seguire le indicazioni prestando attenzione alla distinzione FLAME 1 e FLAME 2.

Tabella pagina 88



10 - Procedere a rimontare il bruciatore

In fase di aggancio avere cura che i fermi presenti sul collare e i bulloni siano correttamente centrati.

SOSTITUZIONE SPACCAFIAMMA

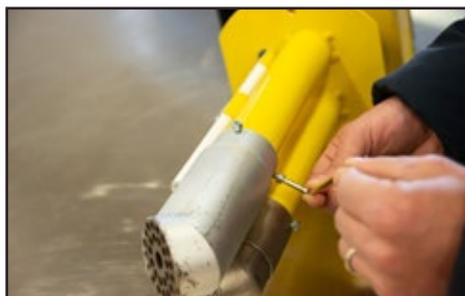
1 - Smontare bruciatore dal forno



2 - Ruotare gli elettrodi verso l'esterno, in modo da rendere agevole l'estrazione dello spaccafiamma.



3 - Allentare le brugole (4mm) poste ai lati dello spaccafiamma, prendendo nota della loro posizione per il successivo fissaggio dei nuovi spaccafiamma.



4 - Rimuovere lo spaccafiamma sfilandolo.

5 - Eseguire il rimontaggio degli spaccafiamma, eseguendo le operazioni in sequenza contraria facendo molta attenzione a riposizionare l'elettrodo di accensione/rivelazione.



GPL
Ø 50



METANO
Ø 60

TABELLA REGOLAZIONE FIAMMA 1 E FIAMMA 2

FORNO	GPL 30mbar		METANO 20mbar	
	F1	F2	F1	F2
UGELLI	2,00	2,00	2,75	3,00
ARIA	4 5	6	2 3	5 6



CONVERSIONE BRUCIATORE



SOLO PER MODELLI **QUICK 6 PIZZE**

ISTRUZIONI SOLO PER IL NORD AMERICA

ATTENZIONE

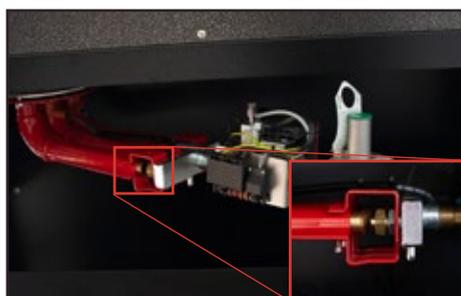
Rivolgersi sempre ad un tecnico qualificato
Prima di ogni operazione **scollegare il tubo del gas**

È consigliabile eseguire l'operazione in 2 persone



1 - Rimuovere il pannello situato sul lato sx della base del forno

Rimuovere il pannello laterale svitando le quattro viti poste agli angoli, per fare ciò avvalersi di una chiave a brugola da 4.



2 - Una volta avuto accesso al bruciatore è possibile operare sugli ugelli

Indicati in foto, per maggiore comodità scollegare gli spinotti e allentare il bullone di fermo in modo da ruotare il bruciatore verso l'esterno.



3 - Spostare il regolatore d'aria

Svitando il bullone posto al disotto del regolatore d'aria con una chiave a brugola da 4. In questo caso può essere utile fare un segno sul regolatore per facilitare la fase di riassettaggio, in ogni caso per le distanze da tenere fare fede alla tabella a pagina 106



4 - Allentare l'ugello

Per fare questo avvalersi di una chiave da 23.





5 - Rimuovere l'ugello

Completare la rimozione dell'ugello con le mani.



6 - Sostituire l'ugello con quello in dotazione

Fissare e serrare l'ugello dapprima con le mani poi con la chiave da 23.



7 - Posizionare e richiudere il regolatore d'aria

Ripetere la sequenza dal punto 2 al punto 7 per tutti e 3 gli ugelli. Fare sempre fede alla tabella a pagina 106.



8 - Riposizionare il bruciatore all'interno dell'alloggio

Serrare il bullone di fermo, dopodiché ricollegare gli spinotti e il tubo del gas.

TABELLA REGOLAZIONE FIAMMA 1, FIAMMA 2, FIAMMA 3

FORNO	GPL 27,5mbar			METANO 10mbar		
	F1	F2	F3	F1	F2	F3
UGELLO	2,10	2,10	2,10	3,10	3,10	3,10
ARIA	8mm 0,43 in					

PRIMA DELL'UTILIZZO

Rimuovere la pellicola protettiva prima dell'accensione, per facilitarne il distacco, utilizzare aria calda (es. asciugacapelli), non utilizzare oggetti taglienti.

DAVANZALE

Nei modelli dotati di davanzale in pietra lavica non utilizzare prodotti aggressivi per la pulizia. È consigliato utilizzare in una soluzione di acqua e alcool puro al 30%: alcool scioglierà il grasso presente sulle pietre e l'acqua lo catturerà. Ricordiamo di non utilizzare alcun detersivo o sgrassatore, poiché le pietre assorbono i liquidi.

Nei modelli con davanzale in inox utilizzare usare detersivi neutri e non aggressivi. Per una manutenzione ordinaria delle superfici o per rimuovere le macchie da cibo o le inevitabili "ditate" dall'acciaio inox, è sufficiente utilizzare alcol etilico (o una soluzione di acqua e alcol). Il liquido si può spruzzare o vaporizzare direttamente sulla superficie e poi asciugare con un panno morbido e asciutto.

Per lo sporco più ostinato è, invece, molto efficace il bicarbonato di sodio miscelato con un po' di acqua calda. Il risultato è una crema densa da spargere sull'acciaio che deve essere lasciata agire per qualche minuto e poi risciacquata, asciugando bene con un panno in microfibra. Inoltre, per una pulizia straordinaria dell'acciaio esistono in commercio prodotti specifici. Leggere sempre l'etichetta del prodotto e verificare che non contenga agenti aggressivi che potrebbero danneggiare l'acciaio inox.

SPORTELLO

- Lo sportello è un regolatore di cottura molto efficace.
- Si può cuocere a sportello chiuso anche la pizza, sorvegliando la cottura con la luce della fiamma.
- Manovrare lo sportello con cautela.
- Non toccare le parti in metallo dello sportello: limitarsi ad aprirlo tramite le apposite maniglie.
- In caso di utilizzo di una valvola a farfalla per la regolazione dell'uscita fumi non chiudere completamente lo sportello. Un errato utilizzo potrebbe causare danni al prodotto.

PIROMETRO

SOLO PER QUICK 2 PIZZE E QUICK 4 PIZZE

Il pirometro rileva la temperatura in un punto del forno Il valore rilevato dal pirometro è quindi indicativo. Per la rivelazione della temperatura sulla superficie del piano cottura visita il sito www.AlfaForni.com, nella sezione accessori troverai il termometro laser uno strumento utile venduto separatamente.

ACCENSIONE DEL FORNO

SOLO PER LA VERSIONE A LEGNA

ATTENZIONE: seguire le istruzioni prima di accendere il forno:

- **Non utilizzare liquidi infiammabili o altri combustibili per accendere il forno.**
- **Assicurarsi che non ci siano materiali infiammabili vicino al forno e che sia rispettata la distanza minima di sicurezza.**

PRIMA ACCENSIONE

Nella prima accensione, è importante controllare attentamente la temperatura del forno. Durante la prima accensione potrebbe formarsi della condensa sulle parti laterali dell'acciaio ciò è dovuto all'evaporazione dell'umidità contenuta nelle tavole del piano refrattario. Durante la prima accensione lasciare che il forno si riscaldi gradualmente per dare modo alle tavole di disperdere l'umidità in eccesso. Il tempo necessario dipenderà dalle dimensioni del forno e dal tipo di legna utilizzata.

1 - Al centro del forno o leggermente a destra creare un castelletto di legna utilizzando piccoli ciocchi. Per ottimizzare l'accensione utilizzare qualche paglietta "accendifuoco".

2 - Accendi il fuoco. Per ottimizzare l'accensione utilizzare un accenditore elettrico o a gas.

3 - Dopo aver acceso il fuoco e aver ottenuto una fiamma vivace, chiudere lo sportello lasciando qualche centimetro per areare la camera e facilitare la combustione. Questo aiuta a mantenere il fuoco vivo e a riscaldare il forno alla temperatura desiderata più velocemente

4 - Aggiungere gradualmente ciocchi di legno più grandi per ottenere un fuoco più intenso. Farlo per circa 30-40 minuti a seconda delle dimensioni del vostro forno. Forni più grandi possono richiedere più tempo per riscaldarsi. Non inserire troppa legna in una sola volta e riposizionare la porta come indicato nella sezione 3 per mantenere la fiamma all'interno del forno.

5 - Dopo aver consumato parte della legna e ottenuto un letto caldo di carboni, spostarli sul lato sinistro del forno con l'aiuto dei muovi bracci ALFA. Il fuoco dovrebbe essere sul lato opposto del termometro così da rilevare correttamente la temperatura della camera.

6 - Pulire il piano cottura in refrattario con la spazzola ALFA.

7 - Utilizzare un termometro laser (non in dotazione) per controllare che la temperatura del piano cottura sia quella desiderata. La temperatura ottimale è intorno ai 370°- 430°C (700°- 800°F).

8 - Quando la temperatura del piano refrattario è corretta, è possibile iniziare a cuocere le pizze!

SPEGNERE IL FUOCO

- Per spegnere il fuoco chiudere lo sportello del forno e attendere che si formi la cenere.
- Quando il fuoco è spento e il forno è completamente freddo è possibile rimuovere la cenere e spolarla in un contenitore di metallo resistente al fuoco.

TIPOLOGIE DI LEGNA

- Usare legna di piccolo taglio e molto asciutta soprattutto per l'accensione.
- Legna trattata, resinosa o avanzi di legna sono da escludere tassativamente
- La legna bagnata o leggermente umida potrà far scaturire scoppiettii che sono conseguenza dell'aumento del volume dell'acqua. Questo produrrà molto fumo e meno calore.
- Il forno Inox non richiede quantitativi eccessivi di legna.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

- Non superare la temperatura limite di 450°/500°C (840°/932° F)
- Non lasciare incustodito il forno quando la fiamma è accesa
- Per mantenere la temperatura è sufficiente inserire esigui quantitativi di legna di piccolo taglio ad intervalli regolari, l'uso di una quantità eccessiva di legna può provocare un pericoloso innalzamento della temperatura e una fuoriuscita di fiamme dalla bocca, con possibilità di danni a cose e persone.

ACCENSIONE

SOLO PER MODELLI QUICK 2 PIZZE E QUICK 4 PIZZE GAS

ATTENZIONE: Prima di accendere il forno attenersi alle seguenti indicazioni.

- Si raccomanda di controllare tutti gli allacci del gas prima dell'utilizzo del forno.
- Non chinarsi sul forno durante l'accensione del gas; tenersi con il viso ed il corpo ad una distanza non inferiore a 50 cm dalla bocca del forno.
- Al momento dell'accensione non deve esserci lo sportello
- La manopola di controllo del gas deve essere in posizione di zero

PRIMA ACCENSIONE

Nella prima accensione, è importante controllare attentamente la temperatura del forno. Durante la prima accensione potrebbe formarsi della condensa sulle parti laterali dell'acciaio ciò è dovuto all'evaporazione dell'umidità contenuta nelle tavole del piano refrattario. Al momento della prima accensione lasciare che il forno si riscaldi gradualmente per dare modo alle tavole di disperdere l'umidità in eccesso. Il tempo necessario dipenderà dalle dimensioni del forno e dal tipo di legna utilizzata.

1. Per accendere la fiamma pilota occorre pigiare e ruotare la manopola sul simbolo della scintilla.
2. Mentre si tiene premuta la manopola del bruciatore, premere contemporaneamente il pulsante dell'accenditore per accendere la fiamma pilota.
NOTA: L'accensione della fiamma pilota per la prima volta o dopo il suo raffreddamento potrebbe richiedere alcuni tentativi a causa dell'aria nella linea di alimentazione.
3. Una volta che la fiamma pilota è si vedrà una piccola fiamma. È quindi possibile rilasciare il pulsante di accensione MA sarà necessario MANTENERE la manopola del bruciatore premuta per qualche secondo. Ciò assicurerà che la termocoppia sia sufficientemente calda da consentire alla fiamma pilota di rimanere accesa.
4. Rilasciare la manopola del bruciatore e ruotarla in senso antiorario fino al simbolo più grande. Il bruciatore del forno è ora a fiamma alta e puoi iniziare a preriscaldare il forno.



ALTRI COMANDI

- Per spegnere la fiamma del bruciatore principale e lasciare acceso solo il pilota occorre posizionare la manopola sulla stella
- Per spegnere completamente il bruciatore principale e la fiamma pilota occorre posizionare la manopola alla posizione di zero
- Se la fiamma non si accende, rilasciare la manopola riportandola in "posizione di zero", attendere circa 3 minuti e ripetere la procedura di accensione. Nelle prime accensioni può essere necessario mantenere pigiata la manopola in posizione di accensione (Fig.1) per alcuni secondi al fine di far defluire il gas all'interno dei tubi.

PER LA VOSTRA SICUREZZA:

- **Non superare la temperatura limite di 450°/500°C (840°/932° F)**
- **Non lasciare incustodito il forno quando la fiamma è accesa**
- **Non tenere mai acceso a massimo per troppo tempo**
- **In nessun caso si dovrà tentare di scollegare il tubo del gas o altri raccordi durante l'utilizzo del forno**
- **Non toccare le superfici esterne e la canna fumaria durante l'uso.**

PULSANTE A PILA

SOLO PER MODELLI **QUICK 2 PIZZE** E **QUICK 4 PIZZE GAS**

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

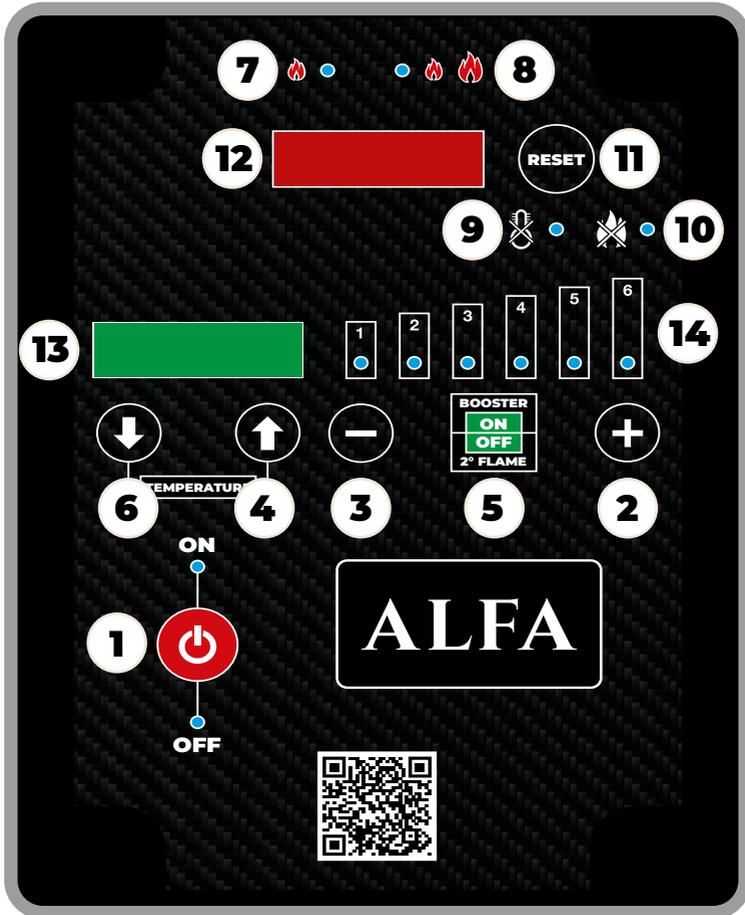
1. Svitare la testa del pulsante
2. Inserire la batteria facendo attenzione alla polarità corretta
3. Avvitare la testa del pulsante

Eseguire la procedura a forno spento
Per periodi di lunga inattività togliere la batteria



ACCENSIONE

SOLO PER MODELLI QUICK 6 PIZZE GAS



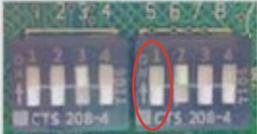
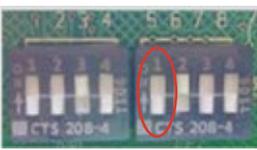
ELENCO FUNZIONI CENTRALINA

SOLO PER MODELLI QUICK 6 PIZZE GAS

1		Interruttore generale.
2		Pulsante per aumentare la potenza della seconda fiamma F2.
3		Pulsante per diminuire la potenza della seconda fiamma F2.
4		Pulsante per aumentare la temperatura impostata.
5		Pulsante per attivare/disattivare la funzione booster. Pulsante per spegnere ed accendere la seconda fiamma manualmente.
6		Pulsante per diminuire la temperatura impostata.
7		LED di segnalazione del funzionamento prima fiamma.
8		LED di segnalazione del funzionamento seconda fiamma F2.
9		LED di segnalazione di un guasto alla sonda di temperatura.
10		LED di segnalazione blocco bruciatore.
11		Pulsante per eseguire il "Reset" (sblocco) del bruciatore.
12		Display (rosso) di visualizzazione della T° interna rilevata dalla sonda e messaggi di errore
13		Display (verde) di visualizzazione della T° di cottura impostata e delle informazioni della centralina
14		Indicatore potenza seconda fiamma F2.
15		Interruttore generale.

CAMBIO UNITÀ DI MISURA

GRADI CENTIGRADI / FAHRENHEIT

PASSO	IMMAGINE	AZIONE
1		Togliere tensione alla centralina dall'interruttore generale posto all'interno del locale.
2		Svitare le 4 viti al fine di aprire il quadro di comando Drago Control Plus.
3		Sul retro del quadro di comando individuare la morsettiera.
4		Agendo sulla LEVA N°5 si modifica l'unità di misura dei gradi: <ul style="list-style-type: none">• con la leva in posizione alta, si impostano i gradi Fahrenheit (°F).• con la leva in posizione bassa, si impostano i gradi Centigradi (°C)
5		Riavvitare le viti per fissare il coperchio del quadro di comando Drago Control Plus nella sua sede.

È ASSOLUTAMENTE VIETATO MANOMETTERE I FUSIBILI CON FILI O ALTRI COLLEGAMENTI.

PRIMA ACCENSIONE

BLOCCO / SBLOCCO BRUCIATORE

PASSO	IMMAGINE	AZIONE
1		Premere l'interruttore generale rosso "MAIN SWITCH".
-		Sul display verde appare la scritta "OFF" e la temperatura interna del forno sul display rosso.
2		Premere il pulsante rosso per effettuare l'accensione del bruciatore in "ON". Sul display verde apparirà la temperatura impostata o zero.

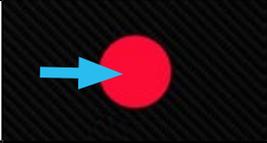
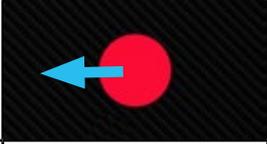
È POSSIBILE CHE DURANTE LA PRIMA ACCENSIONE IL BRUCIATORE VADA IN BLOCCO. IN CASO DI BLOCCO LA SEQUENZA È LA SEGUENTE AD PRA

PASSO	IMMAGINE	AZIONE
1		Sul display verde compare la scritta "bLoc" fissa. Nota: il bruciatore può tentare l'accensione per 1 volta prima di far comparire la scritta "bLoc" sul display verde.
2		Successivamente si accende il led rosso di blocco bruciatore.

SBLOCCO BRUCIATORE CON PULSANTE RESET

PASSO	IMMAGINE	AZIONE
1		Controllare che la spia verde del tasto ON-OFF sia accesa.
2		Premere il pulsante "RESET". Attendere circa 1 minuto per la ripartenza del ciclo.
3		Se il problema persiste, sfiatare la tubazione del gas quindi ripetere la procedura di sblocco. Se il problema non si risolve, contattare il servizio tecnico.

SBLOCCO BRUCIATORE CON "INTERRUTTORE GENERALE" MAIN SWITCH

PASSO	IMMAGINE	AZIONE
1		Premere l'interruttore rosso "MAIN SWITCH" (posto sul lato sinistro) per togliere alimentazione al bruciatore.
2		Premere nuovamente l'interruttore rosso "MAIN SWITCH" (posto sotto la centralina) per riattivare l'alimentazione del bruciatore. Il bruciatore ripartirà automaticamente.
3		Se il problema persiste, sfiatare la tubazione del gas quindi ripetere la procedura di sblocco. Se il problema non si risolve, contattare il servizio tecnico.

TEMPERATURE E REGOLAZIONE FIAMMA

LA TEMPERATURA MASSIMA IMPOSTABILE È DI 450 °C

ATTENZIONE!
LA TEMPERATURA DI COTTURA F2 IMPOSTATA COINCIDE CON LA TEMPERATURA DI LAVORO DEL FORNO.

PASSO	IMMAGINE	AZIONE
1		Premere il pulsante di aumento della temperatura fino a che sul display verde non appare la temperatura da impostare. Nota: difficilmente è necessario oltrepassare i 360°C come temperatura impostata.
2		Una volta raggiunta la temperatura desiderata, rilasciare il tasto freccia. Il Drago Control Plus memorizza la temperatura impostata che lampeggia sul display verde
3		Il display verde smette di lampeggiare e il led relativo al funzionamento della seconda fiamma si accende facendo partire la 2ª fiamma.

REGOLAZIONE GAS 1ª FIAMMA (F1)

La fiamma F1 è sempre accesa quando il bruciatore è in funzione, e ha esclusivamente due funzioni:

- cuocere le pizze in un forno già in temperatura,
- illuminare dentro alla camera di cottura.

La fiamma F1 NON deve riscaldare il forno, è una fiamma “di mantenimento”.

Il forno che funziona solo in F1 non deve aumentare di T°, ma anzi deve gradualmente scendere di 7°C per poi riaccendere F2 se in uso, oppure rimanere in temperatura se vuoto.

È accesa solo la fiamma F1, da osservare visivamente: la fiamma forma un piccolo fungo, che arriva sino all'inizio della cupola del forno.

Deve essere morbida, silenziosa, di colore blu alla base e gialla sulla punta: si cercherà

di ottenere una fiamma il più gialla e luminosa possibile, ma fermandosi prima che crei fuliggine sulla cupola.

La fiamma F1 si deve spegnere solo nel caso in cui:

- l'operatore del forno spenga il bruciatore con il pulsante rosso  "ON/OFF";
- il forno superi la T° limite (impostata in fabbrica a 450°C).
- intervenga il termostato di sicurezza, vuoto d'aria "ambiente non idoneo".

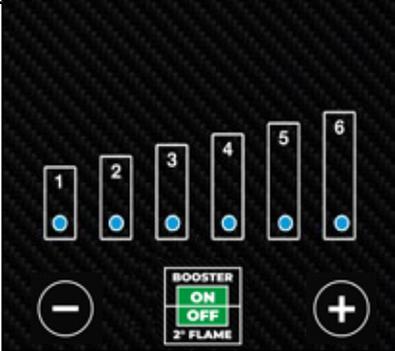
I criteri di regolazione della fiamma F1 sono:

- aumento di T° (da evitare); si regola vite di regolazione gas diminuendone l'afflusso;
- quantità di luce prodotta;
- fuliggine (da evitare).

REGOLAZIONE POTENZA 2ª FIAMMA (F2)

La 2a fiamma F2 è regolabile in 6 posizioni di potenza in modo manuale, agendo sui pulsanti + e - posti sul quadro di comando.

Questa regolazione ha la funzione di abbassare la potenza della 2a fiamma durante la cottura del prodotto, in modo tale da evitare che si bruci nella parte superiore.

PASSO	IMMAGINE	AZIONE
1		In fase di riscaldamento del forno, premere il pulsante "+" fino a selezionare la posizione "6" sull'indicatore, in modo da raggiungere rapidamente la temperatura di lavoro.
2		Una volta raggiunta la temperatura di lavoro, l'alta fiamma si spegne, il forno scende di temperatura (7°C) e poi riaccende l'alta fiamma. Regolare, se necessario, la potenza dell'alta fiamma tramite i pulsanti "+" e "-" in base alle esigenze di lavoro. L'automatismo dello spegnimento della seconda fiamma, una volta raggiunta la temperatura impostata rimane attivo, ma quando ripartirà per ritornare in temperatura, la seconda fiamma ripartirà con l'impostazione fatta precedentemente

FUNZIONE BOOSTER

La funzione "Booster" attiva il funzionamento della 2° fiamma F2, nel momento in cui il forno ha raggiunto la temperatura impostata e quindi si è spenta.

Una volta terminato il tempo programmato nella funzione "booster", la 2° fiamma F2 ricomincia a funzionare in modo automatico.

La funzione Booster può essere attivata solo ed esclusivamente una volta che il forno ha raggiunto la temperatura impostata e spento la 2° fiamma F2.

A questo punto la 2° fiamma F2 non riparte fino a quando la temperatura del forno non è diminuita di 7°C; in questo intervallo di 7°C è attivabile la funzione Booster. Per programmare la durata della funzione "Booster", la procedura è la seguente:

PASSO	IMMAGINE	AZIONE
1		Premere il pulsante "Booster".
2		Sul display verde compare il tempo programmabile per la funzione Booster.
3		Premere i pulsanti in figura per aumentare o diminuire la durata della funzione "Booster" con tempi multipli di 30 secondi.
3A		Una volta inserita la funzione è possibile regolare la potenza di Fiamma F2 da 1 a 6 con i pulsanti "+" e "-" in base alle proprie necessità. Una volta impostata la potenza della fiamma questa resterà in memoria per le volte successive.
4		Se occorre, spegnere la funzione Booster tenendo premuto per alcuni secondi il pulsante "Booster".

FUNZIONAMENTO DEL BRUCIATORE CON SONDA DANNEGGIATA

PROCEDURA EMERGENZA

IMPORTANTE!

La procedura di emergenza deve rimanere attiva solo fino a quando la sonda di temperatura non sarà stata sostituita; successivamente dovrà essere ripristinato il normale utilizzo del bruciatore.

Nella condizione di emergenza la sonda di temperatura, essendo danneggiata o non funzionante non rileverà la temperatura all'interno del forno.

Per fare funzionare il bruciatore con la sonda danneggiata, la procedura è la seguente:

PROCEDURA EMERGENZA		
PASSO	IMMAGINE	AZIONE
1		Premere il pulsante rosso "ON/OFF" per effettuare l'accensione del bruciatore in "ON" (si illumina il led verde "ON").
2		Premere e MANTENERE premuto il pulsante "Booster".
3		Premere UNA VOLTA il pulsante "freccia giu" (sempre mantenendo premuto il pulsante "Booster").
4		Premere UNA VOLTA il pulsante "-". (sempre mantenendo premuto il pulsante "Booster").
5		Premere UNA VOLTA il pulsante "freccia su". (sempre mantenendo premuto il pulsante "Booster").
6		Premere UNA VOLTA il pulsante "+". (sempre mantenendo premuto il pulsante "Booster").
-		Sul display rosso compare la scritta "SOS".
7		Rilasciare il pulsante "Booster".

ACCENSIONE BRUCIATORE (procedura emergenza attiva)

PASSO	IMMAGINE	AZIONE
8		Premere UNA VOLTA il pulsante "+".
9		9 Si accende la bassa fiamma (entro 5/10 secondi) e il led relativo.
10		Premere il pulsante "Booster".
11		Si accende la alta fiamma e il led relativo.
12		Portare il forno alla temperatura desiderata.
10		Premere il pulsante "Booster" per spegnere la alta fiamma.
11		Sul display rosso compare la scritta "SOS".

SPEGNIMENTO BRUCIATORE (procedura emergenza attiva)

12		Premere UNA VOLTA il pulsante "+" per spegnere il bruciatore.
-		ATTENZIONE! NON SPEGNERE IL BRUCIATORE UTILIZZANDO L'INTERRUTTORE ROSSO "MAIN SWITCH" (in basso), ALTRIMENTI SARÀ NECESSARIO RIPETERE TUTTA LA PROCEDURA DI EMERGENZA..

MESSAGGI DI ERRORE

COMUNICAZIONE	IMMAGINE
BLOC : blocco bruciatore	 A green rectangular box with a white border containing the text "bLoc" in white.
AL01: guasto sonda	 A green rectangular box with a white border containing the text "AL01" in white.
CC01: guasto quadro di comando Drago Control Plus / valvola modulante sul bruciatore	 A green rectangular box with a white border containing the text "CC01" in white.
Err1: le spine del quadro di comando Drago Control Plus non sono collegate correttamente	 A green rectangular box with a white border containing the text "Err1" in white.
---- (4 LINEE): guasto sonda	 A red rectangular box with a white border containing four white dashes "----".

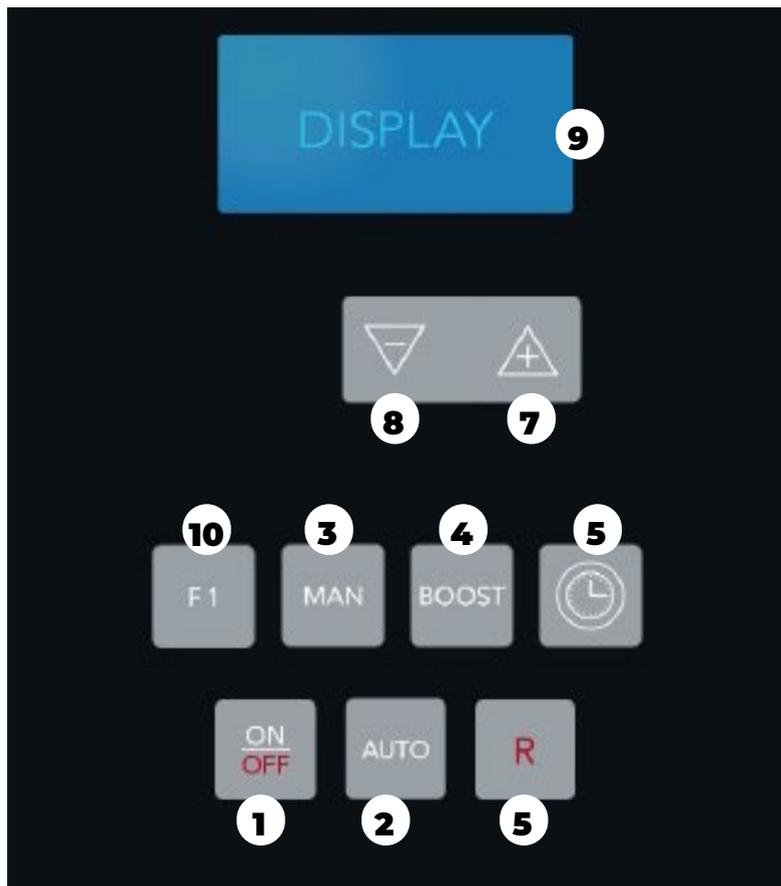


ACCENSIONE

SOLO PER MODELLI QUICK 6 PIZZE GAS



ISTRUZIONI SOLO PER IL NORD AMERICA



11



ELENCO FUNZIONI CENTRALINA



SOLO PER MODELLI **QUICK 6 PIZZE GAS**

ISTRUZIONI SOLO PER IL NORD AMERICA

1		Accensione bruciatore
2		Utilizzo del bruciatore in modalità auto con controllo soglia T°
3		Funzione controllo fiamma manuale
4		Boost massima potenza temporizzata
5		Reset blocco bruciatore
6		Inserimento partenza automatica programmata
7		Incrementa valore display
8		Decrementa valore display
9		Faulty temperature probe signal LED.
10		Accesso alla programmazione avanzata
11		Interruttore principale



CAMBIO UNITÀ DI MISURA

GRADI CENTIGRADI / FAHRENHEIT



ISTRUZIONI SOLO PER IL NORD AMERICA

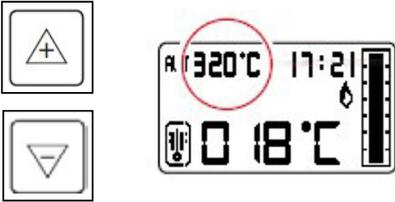
PASSO	IMMAGINE	AZIONE
1		Premere F1 per 5 secondi e rilasciare il tasto.
2		Premere nuovamente F1 e verrà mostrato 0000 . Premere la freccia + fino a comparire 271 .
3		Ora sei nel menù.
4		Selezionare la scala usando la freccia, poi premere F1 per modificare il valore da Celsius a Fahrenheit.
5		Premere il tasto ON/OFF per uscire.



ACCENSIONE BRUCIATORE MODALITÀ AUTOMATICA



ISTRUZIONI SOLO PER IL NORD AMERICA

PASSO	IMMAGINE	AZIONE
1		Premere il pulsante ON/OFF per accendere il bruciatore.
2		Premere il pulsante AUTO e attendere l'innesco della fiamma.
3		Regolare la temperatura di lavoro del forno con i pulsanti (+/-).
4		La temperatura del forno sarà quella visualizzata nel monitor.



FUNZIONE BOOST



ISTRUZIONI SOLO PER IL NORD AMERICA

PASSO	IMMAGINE	AZIONE
1		Premere il pulsante BOOST per attivarlo.
2		Premendo il pulsante BOOST si attiva la massima potenza del bruciatore con relativa accensione della scritta "Boost" sul display.
3		Premere i pulsanti (+/-) per impostare il tempo di durata del BOOST .



SPEGNERE IL BRUCIATORE

ISTRUZIONI SOLO PER IL NORD AMERICA



PASSO	IMMAGINE	AZIONE
1		Premere il pulsante ON/OFF , attendere lo spegnimento e verificare sul display l'icona nel passo 2,
2		

PARTENZA AUTOMATICA PROGRAMMATA

LA TEMPERATURA MASSIMA IMPOSTABILE È 450 °C

PASSO	IMMAGINE	AZIONE
1	 	Con il bruciatore spento, impostare l'ora corrente premendo i pulsanti (+/-) verificando sul display.
2	 	Premendo il pulsante con il simbolo dell'orologio si visualizza l'icona.
3		Agendo sui pulsanti (+/-) si imposta il tempo di attesa prima che parta il bruciatore



SOSTITUZIONE SONDA TEMPERATURA

ISTRUZIONI SOLO PER IL NORD AMERICA



Prestare particolare attenzione durante le operazioni di sostituzione della sonda , accertarsi che il bruciatore sia spento e che la temperatura del forno non sia superiore a 40°C.

1. Togliere l'eventuale isolamento in prossimità della sonda
2. Sfilare il bulbo termostatico nella cupola del forno
3. Smontare il bulbo dalla valvola
4. Infilare il nuovo bulbo nella cupola
5. Ripristinare l'eventuale isolamento

Se i dispositivi di accensione e controllo dovessero presentare difficoltà nella manovrabilità, contattate immediatamente il produttore che provvederà alla manutenzione.

Occorre fare controllare l'apparecchiatura almeno una volta l'anno e per questo motivo si consiglia di sottoscrivere un contratto di assistenza. È necessario far controllare che gli orifizi delle fiamme siano sempre puliti.

Tutte le operazioni di manutenzione e di riparazione devono essere effettuate da personale autorizzato e qualificato.





MESSAGGI DI ERRORE

ISTRUZIONI SOLO PER IL NORD AMERICA



IMMAGINI	AZIONE
	Il bruciatore è in blocco: spingere il tasto R per sbloccarlo e ATTENDERE 5 sec. E TENERE PREMUTO IL PULSANTE PER ALMENO 5 sec.
	Sonda temperatura in corto: SOSTITUIRE LA SONDA
	Sonda interrotta: CONTROLLARE che la spina di connessione non sia staccata.

ATTENZIONE

Con il verificarsi dell'allarme 1 e 2 il bruciatore passa automaticamente in modalità MANUALE.

RISOLUZIONE PROBLEMI BRUCIATORE

Se il quadro di comando non si accende:

- Controllare che il fusibile sull'interruttore del filtro non sia interrotto.
- Controllare che il fusibile all'interno del pannello operatore non sia interrotto.

Se il bruciatore va in blocco:

- Controllare che la bocca del bruciatore non sia ostruita.
- Controllare che il gas arrivi correttamente.
- Controllare che non ci siano delle correnti d'aria che possano disturbare il corretto funzionamento del bruciatore.
- Controllare che le bocchette di regolazione dell'aria non siano completamente chiuse.
- Controllare che la valvola sia in posizione verticale.
- Verificare il funzionamento del tiraggio del camino.

Se non si accende il bruciatore:

- Verificare che non sia intervenuto il sensore fumi, dovuto al mal funzionamento della canna fumaria.

• Potrebbe essere caduto dello sporco (fuliggine, farina, pasta della pizza ecc.) in prossimità dei dispositivi di accensione e di rilevazione fiamma per pulirlo proseguire come segue:

1. Chiudere il rubinetto del gas.
2. Da sotto al bruciatore svitare i bulloni che fissano il bruciatore alla base del bruciatore.
3. Sfilare il bruciatore verso il basso (facendo attenzione a non piegare o rompere i dispositivi di accensione e di rilevazione fiamma) ed estrarlo dal foro.
4. Rimuovere l'eventuale sporco dal bruciatore (consigliamo di soffiare con aria compressa)
5. Controllare che la distanza degli elettrodi rispetto i collettori dei bruciatori sia corretta
6. Reinserire il bruciatore nella posizione precedente e fissarlo correttamente.

Se i problemi persistono contattare il centro assistenza.

Se la fiamma è troppo bassa:

- Verificare che il bruciatore sia configurato con il tipo di alimentazione corretta.
- Alimentazione a metano – ugelli e regolazione aria primaria per il metano.
- Alimentazione a GPL – ugelli e regolazione aria primaria per il gpl.

Se la fiamma è troppo gialla:

- Verificare che la regolazione dell'aria primaria sia corretta in relazione al tipo di alimentazione e configurazione del bruciatore.
- Eventualmente incrementare leggermente la distanza H sino ad ottenere una fiamma Ideale in cui solo la parte superiore della fiamma è gialla.

Se la fiamma è troppo blu:

- Verificare che la regolazione dell'aria primaria sia corretta in relazione al tipo di alimentazione e configurazione del bruciatore
- Eventualmente abbassare leggermente la distanza H sino ad ottenere una fiamma Ideale.



MANUTENZIONE e PULIZIA

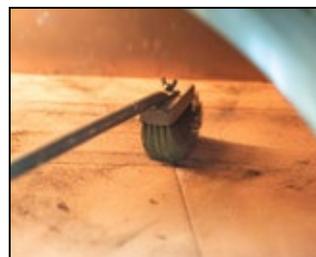
CALENDARIO MANUTENZIONE		
	PULIZIA	INTERVALLO DI TEMPO
1	Camera di combustione	prima e dopo ogni uso
2	Piano Cottura	prima e dopo ogni uso
3	Esterno forno	Settimanale
4	Pulizia acciaio inox	Settimanale
5	Proteggere acciaio inox	Mensile
6	Brucciatore	Mensile
7	Ugelli forno	Annuale
8	Protezione da ossidazione	Biennale

1. Pulire la camera di combustione.

Pirolisi a 500°C (932°F). I forni Alfa Forni si puliscono da soli grazie alla pirolisi (Pyro-fuoco Lysis-Separazione). Si tratta di un processo che utilizza il calore molto elevato per decomporre i materiali organici carbonizzandoli in composti volatili. Per attivare la pirolisi, si raccomanda di mantenere una temperatura di 500°C (932°F).



2. Pulire il piano cottura. Una volta terminata la pirolisi, attendere che il forno si raffreddi per eliminare residui rimasti sul piano con l'utilizzo della spazzola e passare delicatamente sul piano con un panno umido dopo ogni utilizzo.



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

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

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



4. Pulire le parti in acciaio inossidabile

I forni Alfa Forni sono costruiti con acciaio inossidabile 304 all'esterno e 253 all'interno. Per pulire queste parti, raccomandiamo un pulitore per acciaio inossidabile. Si raccomanda inoltre di leggere attentamente le avvertenze e le modalità d'uso riportate sulla confezione del prodotto detergente. Non utilizzare detersivi contenenti acidi. Risciacquare bene dopo aver pulito il forno.



5. Proteggere l'acciaio inossidabile. Per una migliore protezione delle parti in acciaio inossidabile, consigliamo l'uso di olio di vaselina. Nel caso di installazione in luoghi di mare, al fine di evitare corrosione e incrostazioni, si consiglia di pulire spesso il forno con acqua dolce.



6. Il bruciatore a gas deve essere pulito aspirando periodicamente in modo accurato i residui di cottura. Durante la pulizia di valvole e bruciatori, fare attenzione a non danneggiare il bruciatore e non allargare i fori sul bruciatore.

7. Pulire gli ugelli almeno una volta l'anno per evitare che questi si ostruiscano limitando il passaggio del gas (rivolgiti a personale specializzato)



8. Protezione da ossidazione. L'acciaio inossidabile resiste all'ossidazione ma occasionalmente (umidità, salsedine, etc.) delle macchie di ruggine possono apparire sulla superficie. In questo caso, usare un prodotto per eliminare la ruggine per rimettere il forno a nuovo.

MANUTENZIONE e PULIZIA

SOLO PER MODELLI A LEGNA

- Per una corretta manutenzione del forno, assicurarsi prima di accenderlo che la **canna fumaria** sia libera da qualsiasi oggetto e che la cenere della cottura precedente sia stata asportata.
- Quando il fuoco è spento ed il forno freddo, raccogliere la cenere della cottura precedente con una spazzola metallica e la paletta.
- Il forno si può utilizzare tutto l'anno; nei mesi invernali accendere il forno con un fuoco moderato per evitare shock termici dovuti all'umidità
- Quando il legno viene bruciato lentamente, produce vapori organici che si combinano con l'umidità formando creosoto. I vapori di creosoto si condensano nella canna fumaria e si accumulano sulla superficie interna della canna fumaria. La **canna fumaria** del forno deve essere **ispezionata** almeno due volte l'anno per determinare la quantità di accumulo del creosoto. Quando il creosoto si è accumulato, dovrebbe essere rimosso per ridurre il rischio di incendio.
- Ogni anno togliere e **pulire la canna fumaria**; potrebbero annidarsi animali e/o cenere ed ostruire il regolare passaggio dei fumi.

RISOLUZIONE ANOMALIE

SOLO PER MODELLI A LEGNA

IL FORNO FA FUMO	<ul style="list-style-type: none">- Controllare che la legna non sia eccessivamente umida e le braci incombuste.- Accertarsi che sia stato avviato un fuoco con fiamma viva, graduale ma costante, al fine di evitare una combustione incompleta.- In caso d'installazione all'interno, controllare che la canna fumaria sia intasata e il tubo strozzato (angolo maggiore di 45°) e l'eventuale funzionamento delle prese d'aria presenti all'interno del locale. Si consiglia di accostare lo sportello.
IL FORNO NON SI SCALDA	<ul style="list-style-type: none">- Controllare che il fuoco sia fatto da un lato del forno, non vicino alla bocca.- Fare fuoco per 20 minuti con fiamma viva.- Non ammassare la legna sopra la brace.- Aggiungere legna sul fuoco gradatamente.
IL FORNO SI RAFFREDDA PRESTO	<ul style="list-style-type: none">- Verificare che nel forno non si infiltri umidità e acqua- Potrebbe trattarsi di prima accensione o accensione dopo lunga inattività.- Evitare di fare un fuoco repentino a breve, che non scalderebbe a fondo il forno.
LE FIAMME ESCONO DALLA BOCCA O DAL COMIGNOLO	<ul style="list-style-type: none">- Evitare di fare un fuoco eccessivo e smorzare subito la fiamma che fuoriesce poggiando lo sportello sulla bocca del forno e lasciando aperto solo uno spiraglio di 2 o 3 cm.
IL FORNO NON CUOCE	<ul style="list-style-type: none">- Assicuratevi che il forno sia alla temperatura giusta.- Assicuratevi che il forno mantenga la temperatura scelta per tutta la durata della cottura; usate lo sportello come regolatore di potenza: aprire e chiudere per determinare l'aumento o l'abbassamento della temperatura.

RISOLUZIONE ANOMALIE

SOLO PER MODELLI A GAS

IL FORNO SI RAFFREDDA VELOCEMENTE	<ul style="list-style-type: none">- Verificare che nel forno non si infiltri umidità e acqua- Potrebbe trattarsi di prima accensione o accensione dopo lunga inattività.- Evitare di fare un fuoco repentino a breve, che non scalderebbe a fondo il forno.- Verificare che il bruciatore sia funzionante e chiudere quindi lo sportello.
IL FORNO NON CUOCE	<ul style="list-style-type: none">- Assicuratevi che il forno sia alla temperatura giusta.- Fare fuoco per circa 10 minuti con fiamma alta- Assicuratevi che il forno mantenga la temperatura scelta per tutta la durata della cottura; usate lo sportello come regolatore di potenza oltre al regolatore di fiamma: aprire e chiudere per determinare l'aumento o l'abbassamento della temperatura.
GLI UGELLI SI OSTRUISCONO	<ul style="list-style-type: none">- Contattare un manutentore esperto
LA FIAMMA NON SI ACCENDE	<ul style="list-style-type: none">- Controllare che la termocoppia sia integra e funzionante.- Verificare che la termocoppia sia montata vicino alla pilota.- Verificare pressione corretta gas.- Assicurarvi di aver montato il corretto regolatore di pressione.

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

Alfa non risponde per venature, crepe, cavillature del piano, perché caratteristica intrinseca di tale materiale.

Per info e assistenza contattare il customer care alla mail info@alfaforni.com o il numero verde 800.77.77.30 oppure +39 0775.7821

Paese	Pressione
Albania	30 mbar
Andorra	30 mbar
Armenia	30 mbar
Austria	50 mbar
Azerbaijan	30 mbar
Belgio	30 mbar
Bielorussia	30 mbar
Bosnia ed Erz.	30 mbar
Bulgaria	30 mbar
Cipro	30 mbar
Città del Vaticano	30 mbar
Croazia	30 mbar
Danimarca	30 mbar
Estonia	30 mbar
Finlandia	30 mbar
Francia	30 mbar
Georgia	30 mbar
Germania	50 mbar
Grecia	30 mbar
Irlanda	30 mbar
Islanda	30 mbar
Italia	30 mbar
Kazakistan	30 mbar
Lettonia	30 mbar
Liechtenstein	50 mbar
Lituania	37 mbar
Lussemburgo	30 mbar
Macedonia	30 mbar
Malta	30 mbar
Moldavia	30 mbar
Monaco	30 mbar

Paese	Pressione
Montenegro	30 mbar
Norvegia	30 mbar
Paesi Bassi	30 mbar
Polonia	37 mbar
Portogallo	30 mbar
Regno Unito	37 mbar
Rep. Ceca	30 mbar
Romania	30 mbar
Russia	30 mbar
Serbia	30 mbar
Slovacchia	30 mbar
Slovenia	30 mbar
Spagna	30 mbar
Svezia	30-37-50 mbar
Svizzera	50 Mbar
Turchia	30-37 mbar
Ucraina	30 mbar
Ungheria	30 mbar
USA	27,5 mbar
Canada	27,5 mbar
Sud Africa	28 mbar
Australia	27,5 mbar
Nuova zeland- da	27,5 mbar
Israele	30 mbar
Messico	30 mbar
Brasile	28 mbar
Costa rica	30 mbar
Venezuela	30 mbar
Peru	30 mbar
Singapore	30 mbar

GARANZIA



I forni professionali ALFA sono coperti dalla garanzia legale, a carico del rivenditore, di 12 mesi avverso i difetti di conformità: una buona manutenzione ed un corretto uso del prodotto possono contribuire ad una sua maggior durata nel tempo.

Il termine di decadenza per la denuncia dei difetti è di 8 giorni dalla loro scoperta. Per la disciplina della garanzia legale si rimanda a quanto statuito dalle singole disposizioni nazionali di riferimento.

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

Per qualsiasi reclamo in garanzia si prega di contattare esclusivamente il proprio rivenditore di fiducia. In vigenza della Garanzia, ALFA pone rimedio a guasti e malfunzionamenti il cui legame con difetti di materiale o fabbricazione sia dimostrabile. ALFA potrà decidere, in base al singolo caso concreto, se riparare il prodotto, sostituire il prodotto o sostituire le parti difettose, fermi restando accordi commerciali e disposizioni nazionali di riferimento.

Si consiglia l'utilizzo esclusivo di ricambi a marchio ALFA

Condizioni di esclusione della garanzia:

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

Nel caso in cui il forno sia non propriamente utilizzato e installato come descritto nel presente manuale. In particolare in caso di necessità di incasso del forno al momento della installazione si prega di seguire le corrette procedure indicate in questo manuale a pena di decadenza della garanzia;

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

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

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

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

Nel caso in cui si utilizzino componenti non prodotti o consigliati da Alfa;

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

Danni dovuti al superamento della

temperatura indicata dal pirometro in dotazione, oltre i 500°C (932° F), a causa di un improprio utilizzo del combustibile a legna;

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

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

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

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

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

Parti accessorie in dotazione al prodotto, come lo sportello;

Le tavelle e l'isolante sottopiano non sono coperti da garanzia, i forni Alfa vengono comunque corredati da una tavella sostitutiva;

Per i prodotti ad alimentazione elettrica sono esclusi dalla garanzia le lampadine e qualsivoglia danno dovuto a sovratensione o all'utilizzo di corrente con potenza e/o tensioni inadeguate;

Il costo per la manodopera necessaria all'esecuzione dell'intervento in garanzia.

