ALFA

MANUEL D'UTILISATION
QUICK

www.alfaforni.com

Index

AVERTISSEMENTS.....3
INSTALLATION.....7
BASE.....9
MANUTENTION DU FOUR.....10
INSTALLATION DERRIÈRE UN MUR.....11
CONDUIT DE FUMÉE.....13
VENTILATION ET AÉRATION.....14
RACCORDEMENT GPL.....17
RACCORDEMENT MÉTHANE.....19
BRÛLEUR Q2-4P.....21
BRÛLEUR Q6P.....27
BRÛLEUR Q6P USA/CANADA.....29
CONVERSION DU BRÛLEUR Q6P.....31
CONVERSION DU BRÛLEUR Q6P USA/CA.....34
AVANT L'UTILISATION.....37
ALLUMAGE À BOIS.....38
ALLUMAGE GAS.....40
CENTRALE Q6P.....43
CENTRALE Q6P USA/CANADA.....53
MAINTENANCE ET NETTOYAGE.....62
RÉSOLUTION DES PROBLÈMES.....65
TABLE DE PRESSION-PAYS.....67
GARANTIE.....68

AVERTISSEMENTS

ATTENTION : Un mauvais branchement ainsi que toute altération ou entretien inadapté peuvent provoquer des dommages matériels aux choses ou aux personnes et même la mort dans des cas extrêmes.
Lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

LIRE ATTENTIVEMENT LES INFORMATIONS SUIVANTES POUR UNE INSTALLATION CORRECTE ET UN FONCTIONNEMENT OPTIMAL DU FOUR.

- La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est visiblement apposée sur l'appareil. La plaque ne doit jamais être retirée.
- Vérifiez l'appareil après l'avoir déballé. Si des dommages liés au transport sont survenus, n'utilisez pas le four.
- Avant de mettre l'appareil en service, il est obligatoire de retirer tous les films de protection. Pour faciliter le détachement, il est conseillé d'utiliser de l'air chaud (par exemple, un sèche-cheveux).
- L'appareil est destiné à une utilisation professionnelle par des personnes qualifiées.
- Les fours en acier inoxydable prêts à l'emploi d'Alfa Forni comprennent un matériau isolant entre les deux couches d'acier, mais peuvent surchauffer à l'extérieur.
- Lors des phases d'allumage il est possible que des petits bruits sourds surviennent, cela ne doit pas préoccuper, en effet il s'agit seulement du matériau qui s'adapte au changement de température.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil pendant le fonctionnement ou jouer avec l'appareil.
- Évitez absolument d'utiliser des éponges en acier et des grattoirs pointus afin de ne pas endommager les surfaces. Utilisez des produits normaux non abrasifs et, en cas de besoin, utilisez des instruments en bois ou en plastique. Rincez abondamment et séchez avec un chiffon doux ou un chiffon en microfibre.
- N'utilisez pas de vaisselle ou de récipients en plastique. Les températures élevées atteintes à l'intérieur du four pourraient faire fondre ce matériau et endommager l'appareil.
- Utilisez des couverts et des ustensiles résistant aux hautes températures.
- Placez le four sur une surface plane et veillez à ce qu'il soit éloigné des objets et matériaux susceptibles d'être endommagés par la chaleur et les étincelles.
- La couleur des surfaces peut varier en raison des effets de la température.
- Ne colorez pas le four et n'y appliquez aucun objet.
- L'installation du produit doit garantir un accès facile pour le nettoyage.
- Le cas échéant, utilisez le support de roue fourni pour fixer le four une fois en place et pendant son utilisation.
- Ne déplacez pas le four pendant son utilisation ou lorsqu'il est chaud.
- Ne mettez jamais d'objets inflammables dans le four.
- N'insérez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes de l'appareil.
- Veillez à ne pas obstruer les ouvertures et les rainures de ventilation et d'évacuation de la chaleur.

- N'utilisez pas de boîtes de conserve ou de récipients fermés dans l'appareil. Pendant la cuisson, une surpression peut être générée à l'intérieur des récipients et provoquer un risque d'éclatement.
- Ne stockez pas de matériaux inflammables dans la première étagère située sous la chambre du four, si elle est présente.
- Manipulez la porte en saisissant les poignées.
- Ne touchez pas les surfaces extérieures et le conduit de fumée pendant l'utilisation.
- N'utilisez pas de liquides inflammables à proximité du four.
- Tenez les câbles électriques et les conduites d'amenée du combustible à l'écart des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas le four en cas de fonctionnement anormal ou si vous soupçonnez une rupture.
- Ne vous appuyez pas et ne posez pas d'objets sur le four, sa stabilité pourrait être compromise.
- N'utilisez pas de flammes nues à proximité du four.
- En cas de flammes incontrôlées, éloignez les aliments des flammes jusqu'à ce qu'elles soient éteintes.
- Si la graisse prend feu, interrompez l'alimentation et laissez la porte fermée jusqu'à ce que le feu s'éteigne.
- Portez des gants de cuisine résistant à la chaleur lorsque vous utilisez le four.
- Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant une cuisson susceptible de libérer des graisses ou des huiles. Les graisses et les huiles peuvent prendre feu.
- Ne soulevez pas le four par le seuil ou le devant.
- Ne faites pas de feu excessif qui s'échapperait de la bouche du four.
- N'éteignez pas le feu en y jetant de l'eau.
- **Toute modification apportée à l'appareil est potentiellement dangereuse.**

SCAN ME

TÉLÉCHARGER LE MANUEL DE L'UTILISATEUR
www.alfaforni.com/user-manual-quick.php

LISEZ TOUJOURS LE MANUEL D'UTILISATION DANS SON INTÉGRALITÉ. D'autres exemplaires de ce manuel sont disponibles à l'adresse suivante : www.alfaforni.com.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER LE PRODUIT

Lisez l'intégralité du manuel avant de procéder à l'installation. Le non-respect de ces procédures peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles, voire la mort. Contactez les autorités compétentes concernant toute restriction d'installation.

L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE LIÉES AUX FOURS EST DUE AU NON-RESPECT DES DISTANCES MINIMALES PAR RAPPORT AUX MATÉRIAUX COMBUSTIBLES OU À UNE INSTALLATION INCORRECTE. IL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT QUE CE FOUR SOIT INSTALLÉ CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS.

POUR VOTRE SÉCURITÉ : Ne déposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres équipements. Maintenez la zone sous et autour de l'appareil exempte de matériaux combustibles.

ATTENTION : Un raccordement incorrect ainsi que toute modification ou maintenance inadéquate peuvent provoquer des dommages matériels ou corporels, voire la mort dans des cas extrêmes.

ATTENTION

Ne vous penchez pas vers le four pendant l'allumage ; maintenez votre visage et votre corps à une distance d'au moins 50 cm de la bouche du four.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES À BOIS

- Si vous utilisez du charbon de bois, n'utilisez que du charbon de bois naturel de haute qualité. N'utilisez pas de briquettes, de pierres de lave, de combustibles liquides ou autres que ceux expressément indiqués.
- N'utilisez pas d'autre combustible que le bois.
- Ne jetez pas les bûches dans le four, mais déposez-les.

NE JAMAIS METTRE TROP DE BOIS QUI PROVOQUE LA SORTIE DE FLAMMES HORS DE LA CHEMINÉE ET DE LA BOUCHE DU FOUR. CELA PEUT CAUSER DES DOMMAGES AU PRODUIT, DES BLESSURES OU LA MORT ET ANNULER LA GARANTIE.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES À GAZ

ATTENTION : Chaque fois que le four à gaz s'éteint, il est nécessaire d'attendre le refroidissement complet du thermocouple pour s'assurer que le passage du gaz est bien fermé.
Par conséquent, ne laissez JAMAIS le bouton au minimum ou au maximum avant que la sonde n'ait refroidi ; cela pourrait provoquer une libération incontrôlée de gaz et créer une explosion au moment de l'allumage.

LES FUITES DE GAZ PEUVENT PROVOQUER DES INCENDIES OU DES EXPLOSIONS, DES DOMMAGES MATÉRIELS OU ENCORE DES BLESSURES CORPORELLES GRAVES, VOIRE MORTELLES.

FAITES ATTENTION SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

1. Fermez immédiatement le gaz.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez la porte du four.
4. Consultez un technicien spécialisé.

- **Le produit doit être installé par des personnes qualifiées.**
- Si le four est installé à l'intérieur d'une pièce, assurez-vous que la ventilation est suffisante pour éviter les concentrations de gaz.
- Suivez les instructions pour le raccordement du régulateur.
- Ne stockez pas de bouteilles de gaz non utilisées à proximité.
- Après une période d'inactivité, vérifiez qu'il n'y a pas de fuite de gaz et que les brûleurs ne sont pas obstrués.
- Le four peut être converti du GPL au gaz naturel et vice versa à l'aide du kit spécifique fourni par Alfa Forni. La conversion doit être effectuée par du personnel spécialisé et avec du matériel ALFA uniquement, sinon la garantie ne sera plus valable.
- Une bouteille de gaz rouillée ou cabossée peut être dangereuse et doit être contrôlée par votre fournisseur de gaz. N'utilisez pas de bouteilles de gaz dont le robinet est endommagé.
- Même une bouteille de gaz apparemment vide peut encore contenir du gaz. Il faut donc la transporter et la stocker en tenant compte de cela.
- Il est conseillé de remplacer le tube à gaz tous les 2 ou 3 ans (voir la date de péremption).
- Ne pliez pas le tube flexible (non fourni).
- Si le four n'est pas utilisé, fermez le robinet d'alimentation du gaz.
- Si le four est entreposé dans un local fermé, débranchez l'alimentation en gaz.
- Si vous entendez des bruits forts ou s'il y a une odeur de gaz, ventilez le four pendant quelques minutes avant de le rallumer.
- Si vous entendez des bruits forts ou s'il y a une odeur de gaz, ventilez le four pendant quelques minutes avant de le rallumer.

INSTALLATION

CET APPAREIL NE PEUT PAS ÊTRE RECOUVERT.

ENCASTRER LE FOUR AVEC DES MATÉRIAUX IGNIFUGES UNIQUEMENT.

LA PARTIE SUPÉRIEURE DU FOUR NE PEUT PAS ÊTRE ENCASTRÉE ET DOIT ÊTRE MAINTENUE LIBRE DE TOUT MEUBLE SUSCEPTIBLE DE COMPROMETTRE LA BONNE VENTILATION.

- **ATTENTION : NE PAS REMPLIR LES ESPACES D'AIR REQUIS AVEC DE L'ISOLATION OU D'AUTRES MATÉRIAUX.**
- **LORSQUE CE FOUR N'EST PAS CORRECTEMENT INSTALLÉ, IL PEUT PROVOQUER DES INCENDIES. POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE, SUIVEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**
- **LISEZ ENTIÈREMENT CE MANUEL AVANT D'INSTALLER LE FOUR. LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES, DES BLESSURES OU MÊME LA MORT.**
- **LAISSEZ LE BRÛLEUR LIBRE À L'AVANT ET À L'ARRIÈRE POUR ASSURER UNE MAINTENANCE CORRECTE.**

ATTENTION
LES PAROIS EXTÉRIEURES DU FOUR PEUVENT ATTEINDRE DES TEMPÉRATURES SUPÉRIEURES À 50 °C TOUT MATÉRIAU INFLAMMABLE NE DOIT PAS SE TROUVER À MOINS D'UN MÈTRE DU FOUR.

IMPORTANT : IL EST RECOMMANDÉ DE PLACER LE FOUR À UNE DISTANCE SUFFISANTE DES MATÉRIAUX INFLAMMABLES OU POUVANT ÊTRE ENDOMMAGÉS PAR LA CHALEUR LORS DE SON UTILISATION.

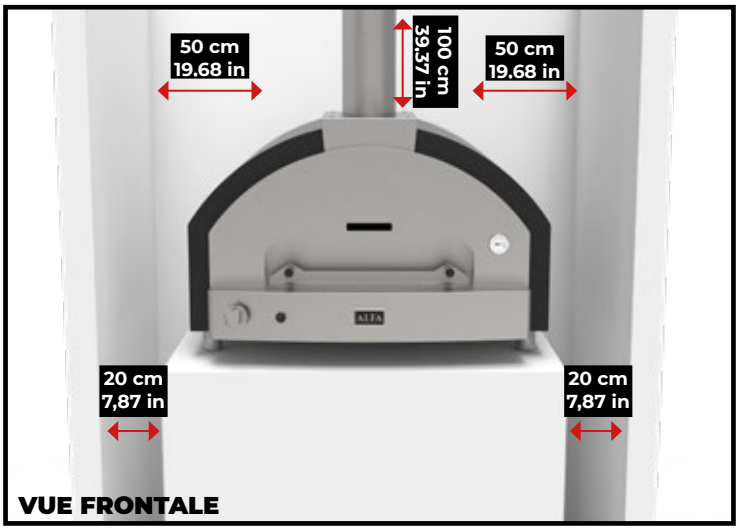
IMPORTANT
Placez le four l'abri du vent et des courants d'air forts.

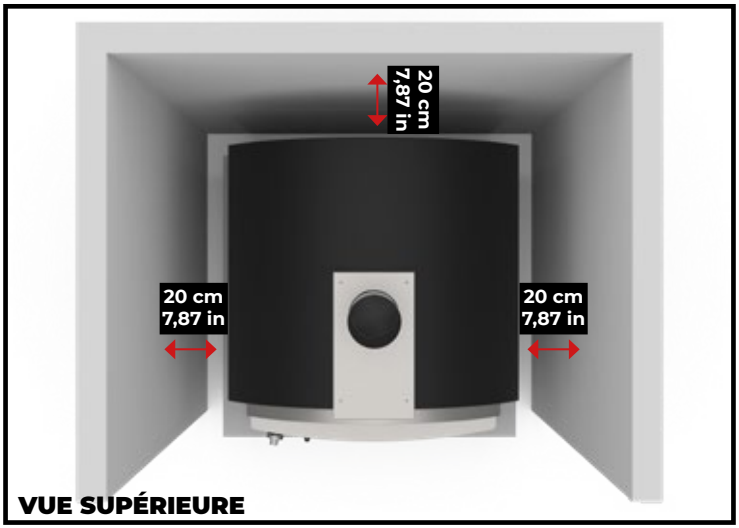
POUR VOTRE SÉCURITÉ
Placez le four sur une surface plane et assurez-vous qu'il est parfaitement stable. Des mouvements involontaires pendant l'utilisation peuvent être très dangereux les biens et les personnes

IMPORTANT: placez le four à une distance minimale de 20 cm des murs et de tout autre équipement. Augmentez la distance minimale à 50 cm autour du conduit de fumée et à 1 m du haut du four.

LES FOURS VERSION TOP DOIVENT ÊTRE POSÉS SUR DES TABLES OU AUTRES SURFACES IGNIFUGES AYANT UNE CAPACITÉ DE CHARGE ADÉQUATE (pour le poids, se référer à la fiche technique du produit jointe au manuel). S'ILS SONT PRÉSENTS, RÉGLER LES PIEDS POUR NIVELER LE FOUR SUR LE PLAN D'APPUI.

Pour faciliter la manipulation, il est recommandé d'enlever les dalles situées à l'intérieur de la chambre de combustion.





BASE

- Montage correct : Avant d'utiliser la base, vérifiez que toutes les vis et pièces sont bien serrées pour garantir la stabilité et la sécurité lors de l'utilisation.

- Capacité de charge : Respectez la limite de poids indiquée pour la base du four à roulettes. Ne surchargez pas la base, sinon cela pourrait endommager les roues ou faire basculer le four.

- Surface d'installation : Assurez-vous de placer la base du four sur une surface plane et stable. Évitez de le placer sur des surfaces glissantes ou instables qui pourraient faire basculer le four.

- Verrouillage des roues La base du four est équipée de roues avec freins, veillez à verrouiller les roues lorsque le four est en position pour éviter tout mouvement indésirable lors de l'utilisation. Vérifiez périodiquement l'état des roues, en vous assurant qu'elles sont en bon état et qu'elles roulent sans obstacles. Lubrifiez les pièces mobiles et nettoyez régulièrement la base du four pour éviter l'accumulation de poussière et de saleté.

- Utilisation en toute sécurité : Utilisez la base du four à roulettes uniquement pour l'usage auquel il est destiné, c'est-à-dire pour soutenir et faciliter le déplacement du four Ne l'utilisez pas comme échelle ou comme support pour d'autres objets lourds.

-À la base du four, il est possible d'appliquer un socle de protection des roues.
-Le socle est fourni démonté, il sera nécessaire de visser les 3 pièces les unes aux autres à l'aide des vis fournies.
- Une fois assemblé, il suffit de le glisser sous la base comme indiqué dans les images ci-dessous.

INSTALLATION DES ENJOLIVEURS DE ROUE

1x clé Allen de 4 mm

8x vis

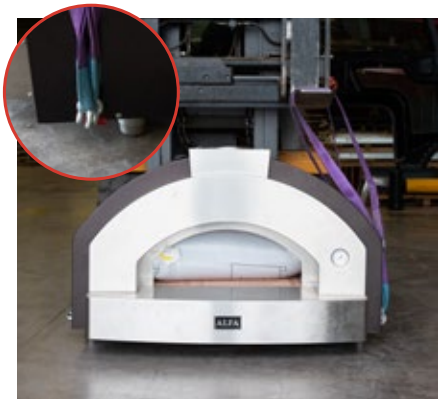
Fixer les supports latéraux à la façade à l'aide des vis fournies.

Une fois les 3 composants de l'enjoliveur de roue fixés, placez-le sous le four en le faisant glisser au sol.

MANUTENTION DU FOUR
POUR LE PASSAGE DANS DES ESPACES ÉTROITS

1. Avant de commencer l'opération de manutention, s'assurer que les anneaux de levage sont bien fixés et que le blocage des tables est correct.

2. Fixer les courroies fournies aux anneaux de levage situés sur le côté du four, en veillant à ce qu'elles soient bien accrochées. Ne le faire que sur un côté, comme illustré dans la photo.



3. À l'aide d'un chariot élévateur ou d'un équipement similaire, soulevez lentement le four pour commencer le processus de rotation. Il est important d'être au moins deux personnes à ce stade et d'être extrêmement prudent car le four peut commencer à osciller pendant la phase de rotation.

4. Placez le matériau (carton ou similaire) sur le sol du côté opposé à celui ancré pour protéger la peinture contre les rayures.

5. Une fois soulevé et tourné, il est possible de le transporter à l'endroit où il doit être placé.

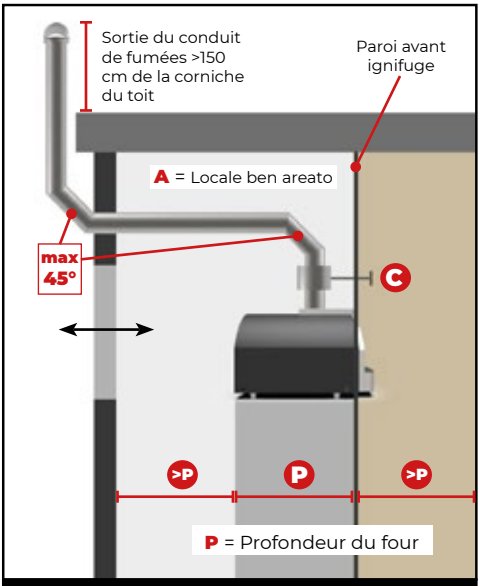
6. Pour le mettre à terre, vous devez effectuer, dans le sens inverse, toutes les opérations décrites précédemment, avec l'aide d'une personne qui contrôle le centre de gravité du four.

INSTALLATION
DERRIÈRE UN MUR

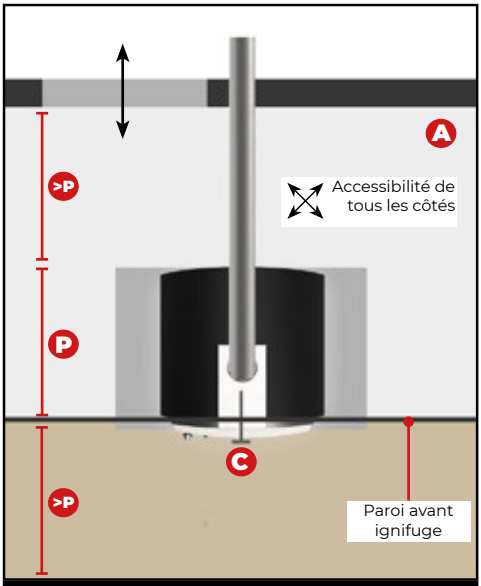
AVERTISSEMENT :
L'ENCASTREMENT ÉQUIVAUT À UNE INSTALLATION DERRIÈRE UN MUR

- Le four peut être installé derrière un mur ignifuge en laissant les côtés non visibles du four libres et accessibles. (voir img 3)
- Le brûleur peut être extrait par l'avant ou par l'arrière ; dans tous les cas, laissez un espace suffisant pour l'extraction. Voir les distances minimales dans les spécifications de votre four alfa. (voir img 2)
- Ne couvrez pas le four avec des matériaux qui provoqueraient une surchauffe excessive de l'extérieur du four, ce qui pourrait entraîner une détérioration de la peinture.
- Prévoyez au moins 2 cm d'air autour de la façade du four (voir img 1) pour permettre une extraction facile en cas de besoin.
- La pièce doit être bien ventilée et des prises d'air appropriées doivent être prévues.
- Voir la section sur la ventilation à la page 13. Une circulation d'air mauvaise ou insuffisante, notamment dans les fours à gaz, provoque des défaillances de fonctionnement.
- Utilisez des matériaux ignifuges pour la construction du mur. (voir img 1)
- Pour l'évacuation des fumées, veuillez vous reporter à la section sur l'évacuation à la page suivante. Prévoyez l'installation d'une vanne papillon avec possibilité d'ouverture et de fermeture à l'avant.
- Le conduit de fumée doit dépasser d'au moins 150 cm la partie la plus haute du toit pour éviter que les fumées n'envahissent les étages supérieurs.
- Installer le four sur un socle. Dans le cas d'une installation sur un sol, visser les pieds.

IMG 1 - Vue frontale



IMG 2 - Vue latérale



IMG 3 - Vue supérieure

CONDUIT DE FUMÉE

UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES À BOIS

- Le four doit être relié à un système d'évacuation des fumées ; le conduit d'évacuation doit être étanche.
- En règle générale, le conduit de fumée ne doit desservir qu'un seul appareil thermique ; le raccordement de plusieurs appareils à un même conduit de fumée pourrait compromettre la bonne évacuation des fumées.
- Un conduit de fumée bien conçu ne doit pas comporter trop de joints ou de coudes ; les coudes dont l'angle est supérieur à 45° sont à éviter à tout prix afin d'assurer une évacuation correcte des fumées.

VANNE PAPILLON

- En cas de tirage excessif dans le four, prévoir une vanne de régulation du tirage (accessoire ALFA).
- La vanne n'est pas fournie avec le four, pour plus d'informations visitez le site www.alfaforni.com
- La vanne peut être utilisée pour accélérer le réchauffement du four et maintenir une température constante à l'intérieur de la chambre de combustion.
- Ne fermez pas complètement la porte avec la vanne fermée, cela pourrait surchauffer le four au-delà de la limite autorisée et causer des dommages irréparables au produit
- **ATTENTION** : la surface de la valve peut devenir très chaude.
- **ATTENTION** : lors de l'ouverture et de la fermeture de la vanne, porter un gant car le bouton peut atteindre des températures élevées.
- Une utilisation incorrecte ou inappropriée de la vanne peut provoquer des dommages au four et/ou aux personnes et aux choses. Alfa n'est pas responsable des dommages liés à une mauvaise utilisation de la vanne.
- La valve en acier inoxydable 304 peut changer de couleur lorsqu'elle est soumise à des températures élevées, il s'agit d'une caractéristique intrinsèque du matériau.

Vanne de réglage du tirage ou vanne papillon		
		Ouvert **Fermé**
Vue de face	**Vue de dessus**	

VENTILATION ET AÉRATION DU SITE D'INSTALLATION

UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES À GAZ

1. VENTILATION

Les appareils à gaz doivent être installés dans des pièces suffisamment ventilées pour éviter la concentration de substances nocives pour la santé dans la pièce où l'appareil est installé.

1.1 VENTILATION NATURELLE

La ventilation naturelle peut être réalisée par une ou plusieurs ouvertures permanentes dans les murs/fenêtres/huisseries ou par des conduits de ventilation. la surface nette des ouvertures de ventilation doit être d'au moins 300 cm2.

Les ouvertures de ventilation peuvent être pratiquées dans la maçonnerie, sur les portes ou les fenêtres existant dans les murs du local d'installation ou de l'espace pour l'air comburant orientées vers l'extérieur. elles peuvent être pratiquées en augmentant l'espace entre les portes orientées vers l'extérieur et le plancher du local d'installation ou de l'espace pour l'air comburant, ou elles peuvent être pratiquées dans les ch ssis de fenêtre orientés vers l'extérieur, à condition que le libre passage de l'air soit garanti et que la section nette soit mesurable.

La ventilation du local d'installation peut également être assurée par un conduit de ventilation unique ou des conduits collectifs, à condition que ces conduits soient imperméables aux fumées et aux gaz et exempts de changements de direction à arêtes vives.

En cas de ventilation indirecte du local d'installation des appareils consommateurs de gaz, la circulation de l'air entre les pièces communicantes peut être assurée par plusieurs ouvertures de passage d'air dont la section nette ne doit pas être inférieure à 200 cm2.

Ces ouvertures peuvent être pratiquées dans la maçonnerie ou dans les portes des murs communs aux pièces concernées, ou encore en augmentant l'espace entre les portes intérieures et le plancher de ces pièces, à condition que le libre passage de l'air soit garanti et que la section nette soit mesurable.

ATTENTION

Adressez-vous toujours à un technicien qualifié.

1.2 VENTILATION FORCÉE

La ventilation forcée peut être réalisée au moyen de systèmes équipés d'un électroventilateur. Le débit effectif ne doit pas être inférieur à 1,72 m3/h par kw.
La vitesse de l'air à proximité des appareils installés ne doit pas gêner les opérateurs et doit notamment présenter les caractéristiques suivantes :

- la vitesse de l'air au niveau de la hotte doit être comprise entre 0,25 m/s et 0,50 m/s ;
- la vitesse de l'air d'appoint doit être inférieure ou égale à 0,15 m/s jusqu'à 2 m au-dessus de la surface de marche.

Les ouvertures d'air dans les pièces, faites vers l'extérieur, doivent avoir les caractéristiques suivantes :

- être positionnées de manière à ne pas créer de courts-circuits dans le flux d'air ;
- être protégées par des grilles ;
-

pour les installations gpl, au moins 1/5 de la surface de ventilation naturelle, avec un minimum de 100 cm2, doit être au niveau du sol car le gpl est un gaz lourd qui a tendance à se déposer sur le sol.

2. AÉRATION

L’aération nécessaire peut être obtenue en mettant en œuvre l'un des systèmes décrits dans les paragraphes suivants.

2.1 SYSTÈME D’AÉRATION FORCÉE

Le débit horaire du système doit être d'au moins 1,72 m3/h pour chaque kw par rapport au débit thermique nominal total des appareils utilisateurs dans le local d'installation, sans préjudice de la possibilité de dimensionner le renouvellement d'air du local d'installation à d'autres fins qui ne sont pas exclusivement liées à la sécurité des systèmes à combustible gazeux.
L'alimentation en gaz des appareils doit se faire directement sur les installations elles-mêmes et doit être interrompue si le débit d'air devient inférieur à la valeur prescrite ci-dessus. La réadmission des gaz ne doit être autorisée que manuellement.

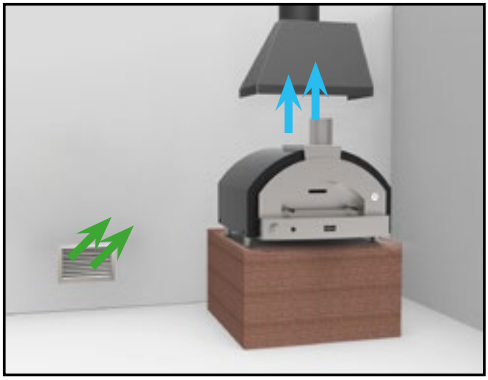
ATTENTION

Adressez-vous toujours à un technicien qualifié.

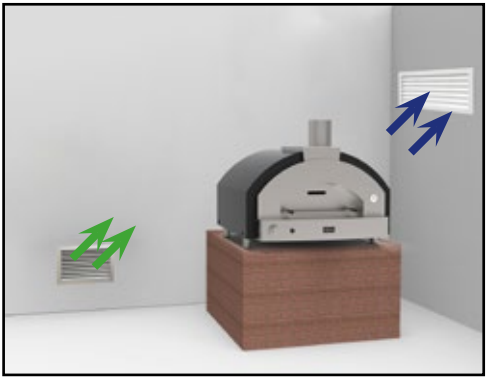
2.2 SYSTÈME D'AÉRATION NATURELLE

2.2.1 Débit thermique nominal total ne dépassant pas 15 kw par des ouvertures permanentes, orientées vers l'extérieur, dans la pièce où les appareils sont installés. La surface nette des ouvertures ou de la section ne doit pas être inférieure à 100 cm^2;

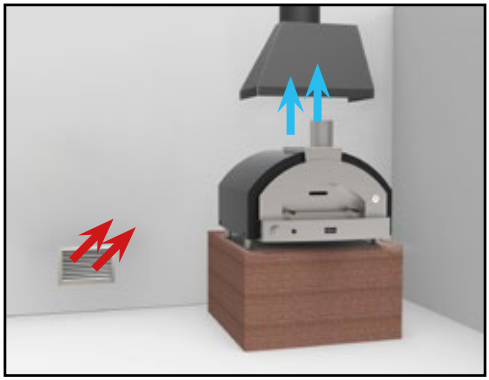
2.2.2 Débit thermique nominal total ne dépassant pas 35 kw par l'intermédiaire de hottes raccordées à une cheminée ou à un conduit intubé à tirage naturel, dimensionné conformément à la norme correspondante de la série uni en 13384



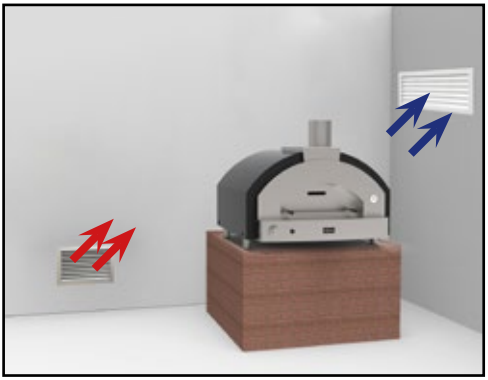
VENTILATION NATURELLE - S=300cm^2
AÉRATION FORCÉE - 1,72 m^3/h x kW



VENTILATION NATURELLE- S=300cm^2
AÉRATION NATURELLE - S>100cm^2



VENTILATION FORCÉE - 1,72 m^3/h x kW
AÉRATION FORCÉE - 1,72 m^3/h x kW



VENTILATION FORCÉE - 1,72 m^3/h x kW
AÉRATION NATURELLE - S>100cm^2

RACCORDEMENT

UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES À GPL

RACCORDER LA BOUTEILLE DE GPL

Raccordez le tube flexible à l'arrière de l'appareil

RÉGULATEUR DE PRESSION et TUYAU FLEXIBLE
(non fourni):
- Débit : 4Kg/h
- Diamètre 1/2"
- Longueur 1,5 m
- Pression de fonctionnement : **tableau page 68**

QUICK 2 - Il est recommandé d'utiliser une bonbonne d'au moins 62 kg à 20 kg. Cette bonbonne permet un débit de 1,7 kg/h, garantissant des performances optimales pour le four.

QUICK 4 - Une bonbonne d'une capacité minimale de 145 L est nécessaire pour garantir les performances adéquates du four. Cela permet un débit de 3,97 kg/h, assurant des performances optimales pour le four.

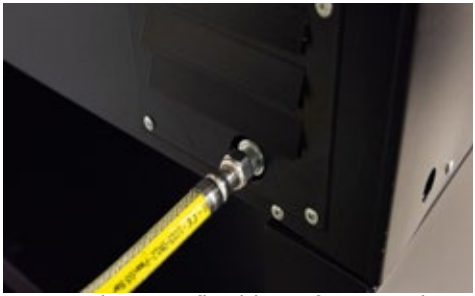
QUICK 6 - Une bonbonne d'une capacité minimale de 145 L est nécessaire pour garantir les performances adéquates du four. Cela permet un débit de 3,97 kg/h, assurant des performances optimales pour le four.

ATTENTION: Suivez ces conseils lorsque vous utilisez une bouteille de gaz gpl.
- Utilisez un régulateur de pression approprié (non fourni) fonctionnant selon les pressions et normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est recommandé de remplacer le tuyau flexible tous les 2 ans.
- Le GPL est plus lourd que l'air. Les fuites de GPL pourraient s'accumuler au sol, évitant ainsi toute dispersion.
- La bouteille de GPL doit toujours être installée, transportée et stockée en position verticale. Manipulez-la avec précaution et ne laissez pas tomber les bouteilles de GPL.
- Assurez-vous que la bouteille de gaz ou le réservoir de gaz est placé dans des espaces ventilés et éloigné des autres objets. Pour l'installation, référez-vous aux réglementations en vigueur dans le pays.
- Ne jamais garder une bouteille de gaz de rechange près du four à gaz.
- Ne laissez jamais ni ne transportez les bouteilles de GPL dans des endroits où la température peut atteindre 50°C (120°F) (trop chaud pour être manipulé).
- Traitez les bouteilles de GPL "vides" avec la même prudence que les pleines. Même si la bouteille n'a plus de liquide, il pourrait toujours rester du gaz sous pression. Fermez toujours la vanne de la bouteille avant de la débrancher.

- Assurez-vous que la vanne de la bouteille de GPL, du réservoir ou du régulateur est fermée. Le remplacement de la bouteille doit être effectué loin de toute source de chaleur et avec le four éteint.
- Il est recommandé de remplacer périodiquement le tuyau de gaz, en respectant la date limite indiquée.
- Utilisez uniquement des bouteilles de GPL.
- Remplissez le réservoir externe uniquement avec du GPL.
- Vérifiez la pression d'entrée du four lors de l'installation pour un fonctionnement correct et afin d'éviter d'endommager le brûleur.
- Ne tordez pas le tuyau flexible.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le tuyau flexible ne présente pas de bosses, de fissures, d'abrasions ou de coupures. Si le tuyau flexible est endommagé de quelque manière que ce soit, n'utilisez pas le four.
- Il est recommandé de raccorder tous les raccordements de gaz avant d'utiliser le four.

1. Vissez le régulateur de gaz dans le robinet de la bouteille et tournez manuellement le boulon dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Utilisez une clé spéciale pour régulateur de gaz pour un serrage parfait et pour éviter d'endommager le joint de la vanne, compromettant ainsi l'étanchéité.

2. Raccordez le tuyau flexible au régulateur de pression.

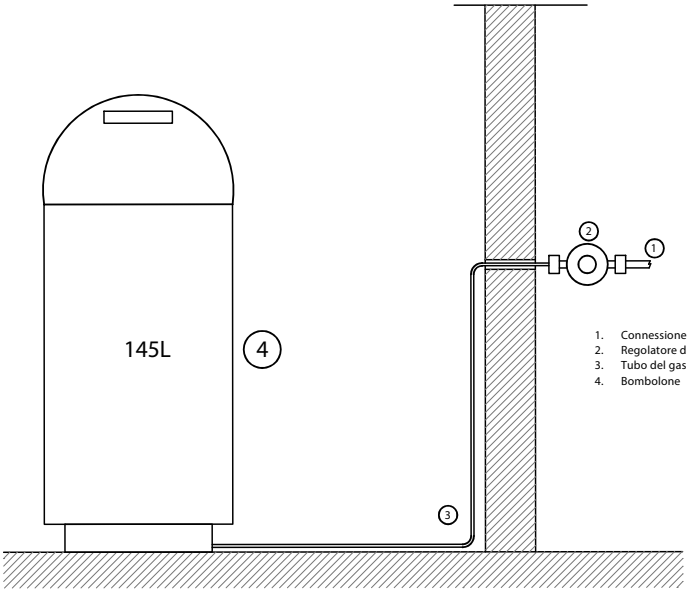


3. Vissez le tuyau flexible au four et utilisez une clé spéciale pour un serrage parfait.

4. Nous vous recommandons d'appliquer un peu de solution d'eau et de savon sur tous les points de raccordement. Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz, mais n'allumez pas encore l'appareil raccordé. Vérifiez qu'aucune bulle ne se forme à l'endroit où vous avez appliqué la solution d'eau et de savon, ce n'est qu'alors que vous pourrez allumer l'appareil.

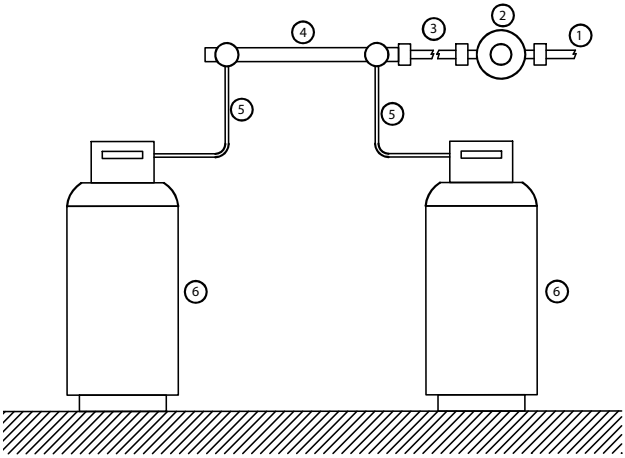
5. Si des fuites apparaissent, vous devez remplacer adéquatement l'élément concerné.

RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ EXTERNE



1. Connessione al forno
2. Regolatore di pressione
3. Tubo del gas
4. Bombolone

RACCORDEMENT DE LA DOUBLE BOUTEILLE DE GAZ



1. Connessione al forno
2. Regolatore di pressione
3. Tubo del gas flessibile
4. Centralina bombole
5. Tubo del gas flessibile/connessione tra bombole
6. Bombole

RACCORDEMENT

UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES À MÉTHANE

ATTENTION

Adressez-vous toujours a un technicien qualifie.

Faites pivoter la bouteille de GPL de manière à ce que l'ouverture de la vanne soit face à l'arrière du four.

ALIMENTATION

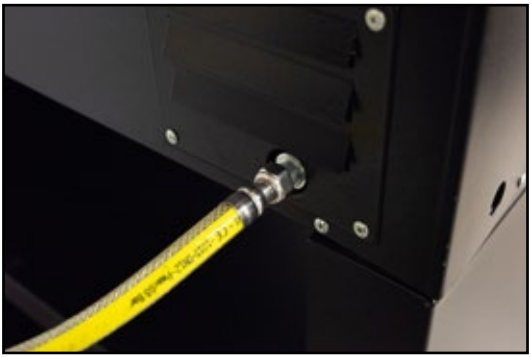
- L'alimentation en gaz methane doit etre realisee avec un tube galvanise ø 1/2'' (A) ou un tube en cuivre (B) equivalent, au niveau du trou d'entree du bruleur. Alternativement, utilisez un tube flexible de raccordement (C) entre le four et l'alimentation murale.
- Prevoyez d'installer le robinet d'arret du gaz (D) en amont dans une position appropriee.
- Branchez le tube a l'arriere de l'appareil

ATTENTION: Suivez ces conseils pour une utilisation correcte de votre four.

- Il est recommande de verifier tous les raccords de gaz avant d'utiliser le four.
- Assurez-vous que le robinet d'arret du gaz est ferme lorsqu'il n'est pas utilise et pendant le nettoyage et la maintenance.
- Il est conseille de remplacer le tube a gaz tous les 2 ou 3 ans.
- Ne pas plier le tube a gaz.
- Avant chaque utilisation, verifiez que le tube ne presente pas d'entailles, de fissures, d'abrasions ou de coupures. Si le tube est endommage de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le four.

1. Nous recommandons d'installer un robinet d'arrêt entre l'alimentation murale et le tuyau de raccordement du four.

2. Raccordez le tuyau flexible à l'alimentation électrique murale.



3. Vissez le tuyau flexible au four et utilisez une clé spéciale pour un serrage parfait.

DÉMONTAGE BRULEUR
GPL-METHANE

UNIQUEMENT POUR MODÈLES
QUICK 2 PIZZE ET **QUICK 4 PIZZE**

Le brûleur peut être démonté aussi bien par l'avant que par l'arrière.

DÉMONTAGE AVANT
Dans ce cas, il faudra retirer le seuil du four. Si le four est encastré et qu'il n'est pas possible de retirer le raccordement gaz à l'arrière (point 2), il sera nécessaire d'avoir installé un tuyau de gaz suffisamment long pour permettre le retrait complet du brûleur.

DÉMONTAGE ARRIERE
Pour retirer le brûleur de la partie arrière du four, suivez les instructions de la page 23.

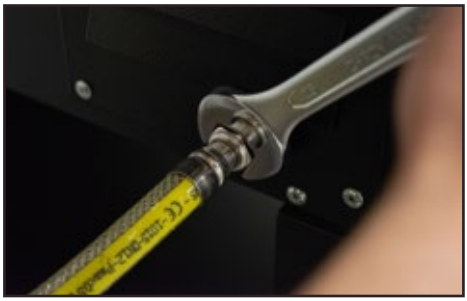
PROCÉDURE DE DÉMONTAGE DU BRÛLEUR AVANT

UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES **QUICK 2 PIZZE** ET
QUICK 4 PIZZE

ATTENTION
Contactez toujours un technicien qualifié

1 - Fermez le gaz

Avant de commencer, assurez-vous que le flux de gaz est arrêté. Fermez ensuite le robinet principal de gaz ou la bouteille de GPL.

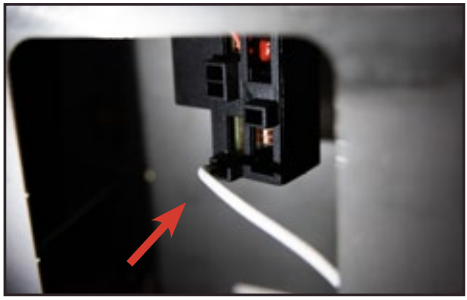


2 - Dévissez et retirez le tuyau de gaz

Pour débrancher le tuyau de gaz vous pouvez utiliser une clé anglaise de 24 ou une pince adaptée.

3 - Retirez le bouton et la vis de blocage

Pour retirer le bouton de gaz, tirez-le simplement et forcez légèrement. Retirez ensuite la vis de verrouillage située à gauche du bouton à l'aide d'un tournevis

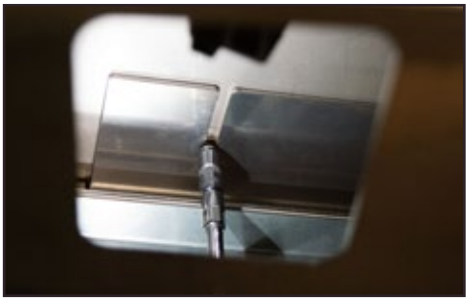


4 - Retirer le câble de l'allumeur

Par une ouverture sous le seuil du four, il est possible de retirer le câble de l'allumeur en forçant légèrement.

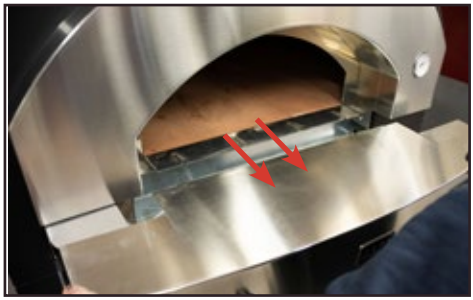
5 - Retirez une vis sous le seuil

Retirez la vis de la butée sous le seuil, puis desserrez l'autre et faites pivoter le bloc comme illustré dans l'image.



6 - Retirez les 4 vis à travers les 4 trous sous le seuil

Sous le seuil du four, il est possible d'accéder par 4 ouvertures à 4 vis de fixation, lesquelles doivent être retirées.



7 - Retirez le seuil

Après avoir retiré toutes les vis et attaches, il est possible de retirer le seuil du four en tirant dans le sens indiqué par les flèches.

8 - Retirez le bruleur

À ce stade, retirez le brûleur situé à gauche du four en le tirant vers vous.

PROCÉDURE DE DÉMONTAGE DU BRÛLEUR ARRIÈRE

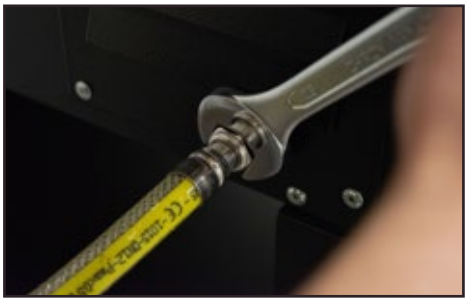
UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES **QUICK 2 PIZZE** ET **QUICK 4 PIZZE**

ATTENTION

Contactez toujours un technicien qualifié

1 - Fermez le gaz

Avant de commencer, assurez-vous que le flux de gaz est arrêté. Fermez ensuite le robinet principal de gaz ou la bouteille de GPL

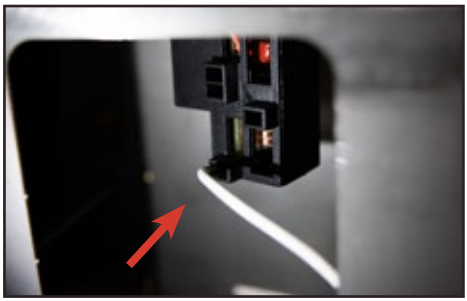


2 - Dévissez et retirez le tuyau de gaz

Pour débrancher le tuyau de gaz vous pouvez utiliser une clé anglaise de 24 ou une pince adaptée

3 - Retirez le bouton et la vis de blocage

Pour retirer le bouton de gaz, tirez-le simplement et forcez légèrement. Retirez ensuite la vis de blocage située à gauche du bouton à l'aide d'un tournevis.

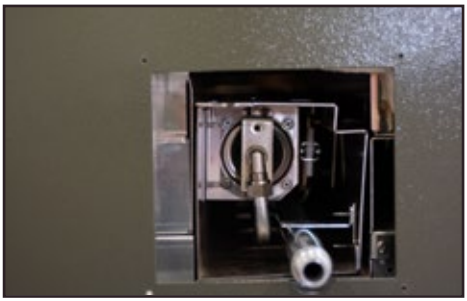


4 - Retirez le câble de l'allumeur

Par une ouverture sous le seuil du four, il est possible de retirer le câble de l'allumeur en forçant légèrement

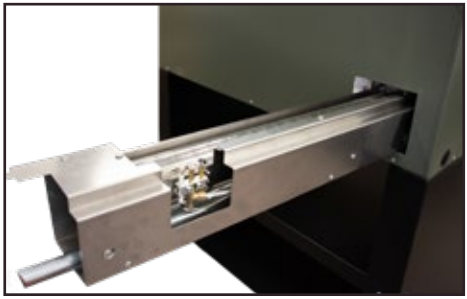
5 - Dévissez et enlevez le carter gaz arrière

Dévissez les 4 vis présentes sur le carter gaz arrière à l'aide d'un tournevis.



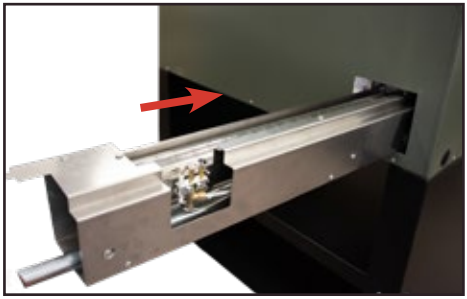
6 - Retirez le bruleur

Pour retirer le brûleur, il suffit de le tirer vers vous et de le retirer de son logement.



7 - Agissez sur le bruleur

Une fois le brûleur retiré, il est possible d'opérer confortablement sur ses composants.



8 - Remontez e brûleur

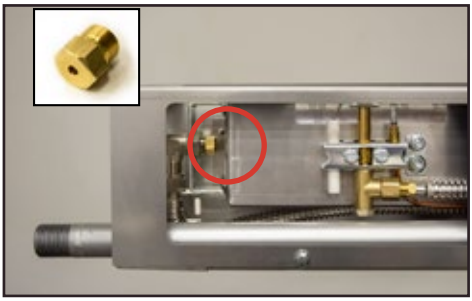
Travaillez à rebours du point 6 au point 1.

CONVERSION DU BRÛLEUR

UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES **QUICK 2 PIZZE** ET **QUICK 4 PIZZE**

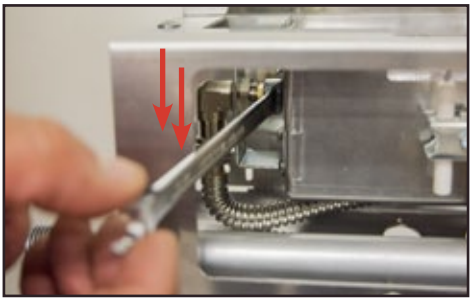
Après avoir démonté le brûleur (voir pages 21-23), procédez au remplacement de la buse principale du brûleur.

ATTENTION
Contactez toujours un technicien qualifié



1 - Identifiez la buse à remplacer

Une fois le brûleur retiré vous pourrez localiser la buse dorée qui devra être remplacée.



2 - Remplacez la buse

Pour retirer la buse, utilisez une clé de 11 mm en dévissant la buse comme un écrou normal (tournez la clé de haut en bas). Ensuite, installez (vissez) la nouvelle buse. Ensuite, installez (vissez) la nouvelle buse.

3 - Ré-initialisation du brûleur

Il ne reste plus qu'à installer (visser) la nouvelle buse et procéder à l'installation du brûleur. **Lors du premier allumage, vérifiez s'il y a des fuites.**

FOUR	kW	CE GPL 30mbar	CE GPL 50mbar	CE MÉTHANE 20mbar
QUICK 2 PIZZE	24	2,55	2,10	3,80
QUICK 4 PIZZE	30	3,10	2,55	4,50
FOUR	kW	UL GPL 27,5mbar	UL MÉTHANE 10mbar	
QUICK 2 PIZZE	24	2,70	4,90	
QUICK 4 PIZZE	30	3,25	5,50	

MONTAGE BRULEUR

GPL-METHANE

UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES **QUICK 6 PIZZE**

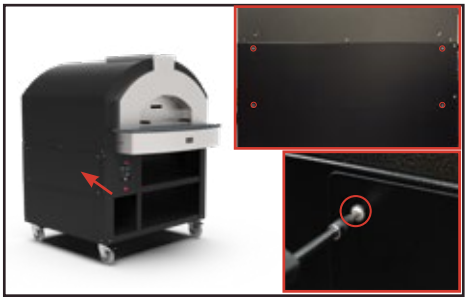
DONNÉES ÉLECTRIQUES		
220-240V	50/60Hz	30W

ATTENTION

Contactez toujours un technicien qualifié

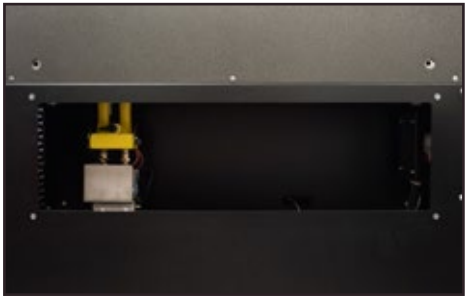
Avant chaque opération, **débrancher le tuyau de gaz**

Il est conseillé d'effectuer l'opération à 2



1 - Retirez le panneau situé sur le côté gauche de la base du four

Retirez le panneau latéral en dévissant les quatre vis situées aux coins, pour cela utilisez une clé Allen de 4.



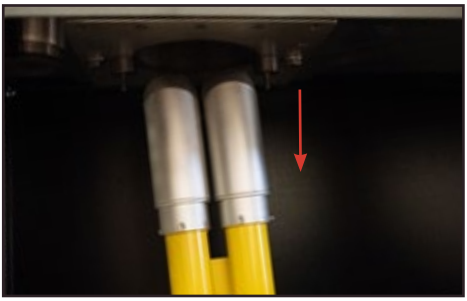
2 - Une fois le panneau retiré vous avez accès au brûleur

3 - Décrochez les deux goujons

Décrochez les deux goujons positionnés dans la zone inférieure du brûleur en appliquant une légère pression à l'arrière de ceux-ci.

4 - Retirez les boulons de fixation du brûleur

Dévissez les boulons avec une clé de 13. Lors du décrochage du brûleur de ses supports, veillez à le soutenir avec l'autre main.



5 - Dégagez le brûleur de son logement

6 - Retirez le brûleur du compartiment

Placez le brûleur horizontalement pour faciliter son extraction.

7 - Pour l'assemblage, suivre les instructions données en sens inverse

DÉMONTAGE DU BRÛLEUR

GPL-MÉTHANE

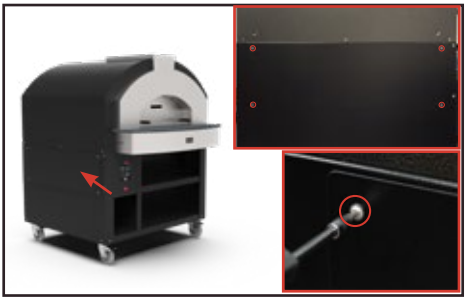
UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES **QUICK 6 PIZZAS**

DONNÉES ÉLECTRIQUES		
220-240V	50/60Hz	30W

ATTENTION

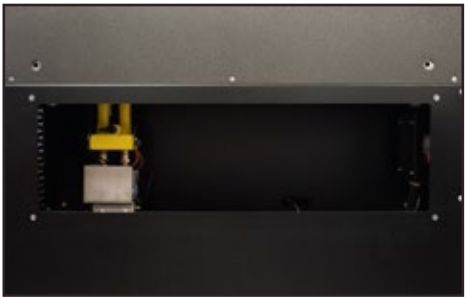
Toujours faire appel à un technicien qualifié
Avant chaque opération, déconnectez l**e tuyau de gaz**

Il est recommandé de réaliser l'opération à deux personnes



1 - Retirez le panneau situé sur le côté gauche de la base du four.

Retirez le panneau latéral en dévissant les quatre vis situées aux coins. Pour ce faire, utilisez une clé hexagonale de 4 mm.



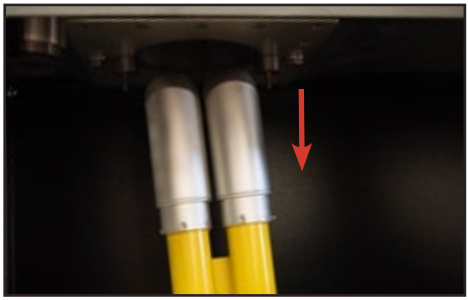
2 - Une fois le panneau retiré, vous avez accès au brûleur.

3 - Déconnectez les deux fiches.

Débranchez les deux connecteurs situés dans la partie inférieure du brûleur en appliquant une légère pression à l'arrière de ces derniers.

4 - Démonter les boulons de fixation du brûleur

Dévissez les boulons à l'aide d'une clé de 13. Lorsque vous dégagez le brûleur de ses supports, veillez à le soutenir avec l'autre main.



5 - Retirez le brûleur de son logement.

6 - Retirez le brûleur de la cavité.

Mettez le brûleur à l'horizontale pour faciliter son extraction.

MONTAGE BRULEUR

GPL-METHANE

UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES **QUICK 6 PIZZE**
INSTRUCTIONS UNIQUEMENT POUR L'AMÉRIQUE DU NORD

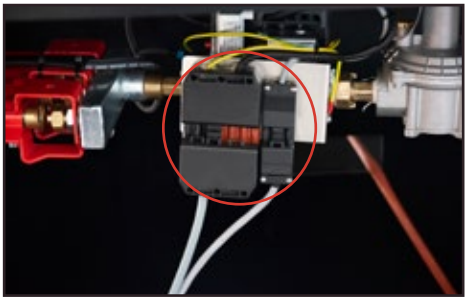
DONNÉES ÉLECTRIQUES		
120V	60Hz	30W

ATTENTION

Contactez toujours un technicien qualifié
Avant chaque opération, **débrancher le tuyau de gaz**
Il est conseillé d'effectuer l'opération à 2

1 - Retirez le panneau situé sur le côté gauche de la base du four
Retirez le panneau latéral en dévissant les quatre vis situées aux coins, pour cela utilisez une clé Allen de 4.

2 - Une fois le panneau retiré vous avez accès au brûleur



3 - Décrochez les deux goujons
Décrochez les deux goujons positionnés dans la zone inférieure du brûleur en appliquant une légère pression à l'arrière de ceux-ci.

4 - Démonter le dispositif de fixation du brûleur
Dévisser le boulon avec une clé de 17, en décrochant le brûleur de ses supports, faites attention à le soutenir avec l'autre main.

5 - Dégagez le brûleur de son logement

6 - Retirez le brûleur du compartiment

Placez le brûleur horizontalement pour faciliter son extraction.

7 - Pour l'assemblage, suivre les instructions données en sens inverse

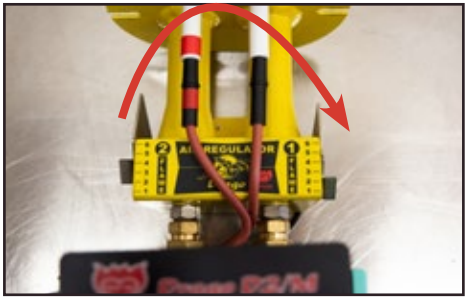
CONVERSION DU BRÛLEUR

UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES **QUICK 6 PIZZE**

Après avoir démonté le brûleur (voir page 26), procédez à la conversion.

ATTENTION

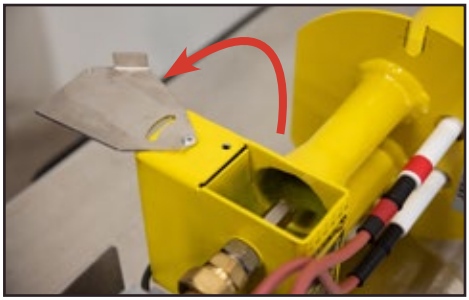
Contactez toujours un technicien qualifié
Avant chaque opération, **débrancher le tuyau de gaz**
Il est conseillé d'effectuer l'opération à 2



1 - Placez le brûleur sur une surface et tournez-le sur le côté

2 - Retirez la vis située sur le régulateur d'air

Pour ce faire, utilisez une clé Allen de 4 mm.



3 - Déplacez le régulateur d'air

Déplacez le régulateur d'air à la main en le faisant tourner sur son axe, en accédant ainsi à la buse.

4 - Desserrez la buse

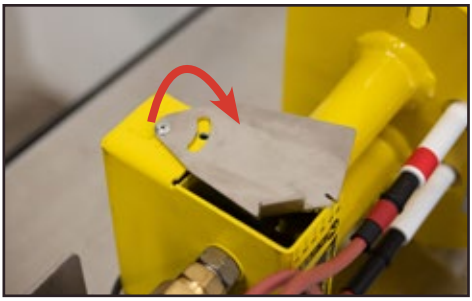
Pour ce faire, utilisez une clé de 11.

5 - Retirez la buse

Terminez le retrait de la buse à la main.

6 - Remplacez la buse par celle fournie

Fixez et serrez la buse d'abord à la main puis avec la clé de 11



7 - Refermez le régulateur d'air

Répétez la séquence du point 2 au point 7 pour les deux côtés.

8 - Positionnez le régulateur d'air

En vous référant au cran, positionnez le régulateur d'air selon les valeurs indiquées dans le tableau selon les besoins, puis fixez-le avec la vis.

9 - Faites attention au réglage

Suivez les instructions en faisant attention à la distinction FLAME 1 et FLAME 2.

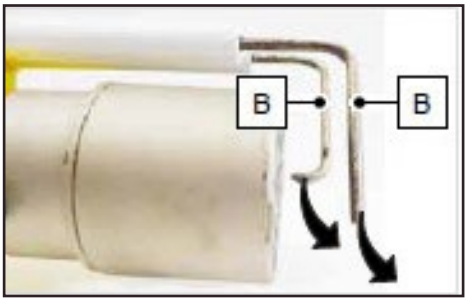
Tableau page 31

10 - Procédez au remontage du brûleur

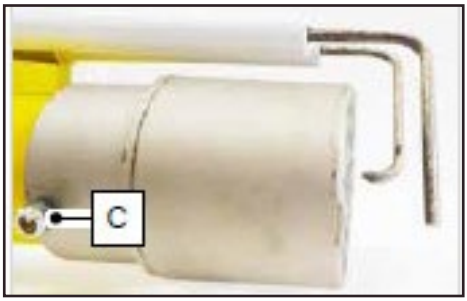
Lors de la fixation, assurez-vous que les butées sur le collier et les boulons sont correctement centrés.

REMPLACEMENT DU BRÛLEUR

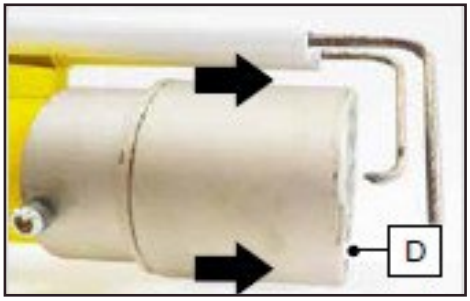
1 - Démonter le brûleur du four.



2 - Tournez les électrodes vers l'extérieur, afin de faciliter l'extraction du brûleur.

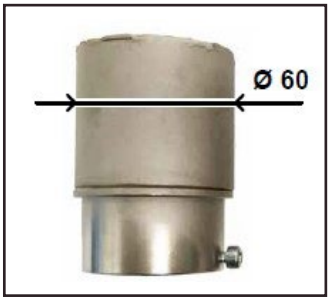


3 - Desserrez les vis (4 mm) situées sur les côtés du brûleur, En prenant note de leur position pour le futur montage des nouveaux brûleurs.



4 - Retirez la flamme en la tirant.

5 - Procédez au remontage des brûleurs, en effectuant les opérations dans l'ordre inverse, en veillant à replacer soigneusement l'électrode d'allumage/détection.



GPL
Ø 50

METHANE
Ø 60

TABLEAU DE RÉGLAGE FLAMME 1 ET FLAMME 2

FOUR	**GPL 30mbar**		**MÉTHANE 20mbar**	
	F1	F2	F1	F2
BUSES	2,25	2,25	2,75	3,00
AIR	6	6	2 3	5 6

CONVERSION DU BRÛLEUR

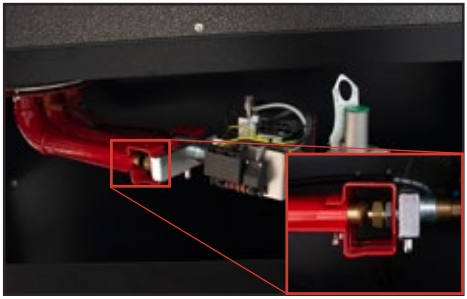
UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES **QUICK 6 PIZZE**

INSTRUCTIONS UNIQUEMENT POUR L'AMÉRIQUE DU NORD

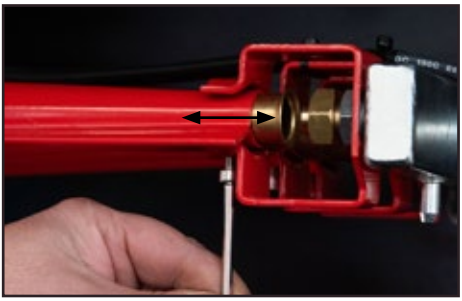
ATTENTION

Contactez toujours un technicien qualifié
Avant chaque opération, **débrancher le tuyau de gaz**
Il est conseillé d'effectuer l'opération à 2

1 - Retirez le panneau situé sur le côté gauche de la base du four
Retirez le panneau latéral en dévissant les quatre vis situées aux coins, pour cela utilisez une clé Allen de 4.

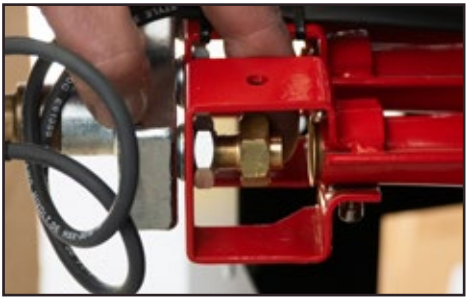


2 - Une fois que vous avez accès au brûleur, il est possible d'agir sur les buses
Comme indiqué sur la photo, pour plus de commodité, débrancher les fiches et desserrer le boulon d'arrêt afin de faire pivoter le brûleur vers l'extérieur.



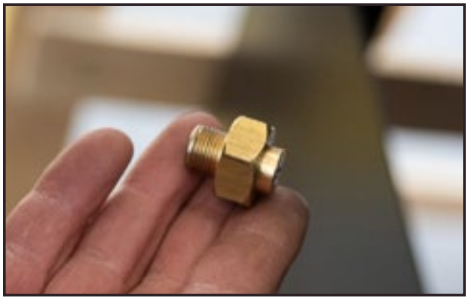
3 - Déplacer le régulateur d'air
En dévissant le boulon placé sous le régulateur d'air avec une clé Allen de 4. Dans ce cas, il peut être utile de faire un signe sur le régulateur pour faciliter la phase de ré-assemblage, dans tous les cas pour les distances à respecter, consulter le tableau à la page 36

4 - Desserrez la buse
Pour ce faire, utilisez une clé de 23.



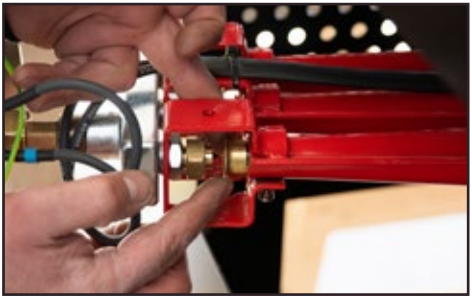
5 - Retirez la buse

Terminez le retrait de la buse à la main.



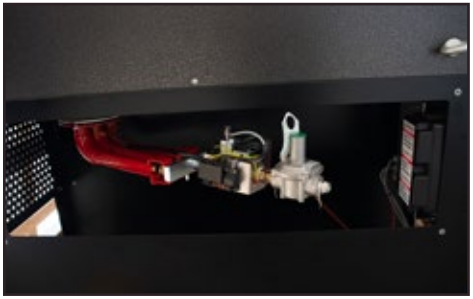
6 - Remplacez la buse par celle fournie

Fixez et serrez la buse d'abord à la main puis avec la clé de 23.



7 - Positionner et refermer le régulateur d'air

Répéter la séquence du point 2 au point 7 pour les 3 buses. Toujours faire référence au tableau à la page 36.



8 - Replacer le brûleur à l'intérieur du logement

Serrer le boulon d'arrêt, puis rebrancher les fiches et le tuyau de gaz.

TABLEAU DE RÉGLAGE FLAMME 1, FLAMME 2, FLAME 3

FOUR	GPL 27,5mbar			METANO 10mbar		
	F1	F2	F3	F1	F2	F3
BUSES	2,10	2,10	2,10	3,10	3,10	3,10
AIR	8mm 0,43 in	8mm 0,43 in	8mm 0,43 in	8mm 0,43 in	8mm 0,43 in	8mm 0,43 in

AVANT L'UTILISATION

Retirez la pellicule de protection avant l'allumage ; pour faciliter le détachement, utilisez de l'air chaud (par exemple un sèche-cheveux), n'utilisez pas d'objets coupants.

SEUIL

Dans les modèles équipés d'un seuil en pierre de lave, n'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs. Il est recommandé de l'utiliser dans une solution d'eau et d'alcool pur à 30% : l'alcool va dissoudre la graisse présente sur les pierres et l'eau la capturera. N'oubliez pas de ne pas utiliser de détergent ou de dégraissant, car les pierres absorbent les liquides.
Dans les modèles avec seuil en acier inoxydable, utilisez des détergents neutres et non agressifs. Pour l'entretien ordinaire des surfaces ou pour éliminer les taches de nourriture ou les inévitables « traces de doigt » de l'acier inoxydable, utilisez simplement de l'alcool éthylique (ou une solution d'eau et d'alcool). Le liquide peut être pulvérisé ou vaporisé directement sur la surface puis séché avec un chiffon doux et sec.
Pour la saleté plus tenace, le mélange de bicarbonate de soude et d'eau chaude est très efficace. Le résultat est une crème épaisse à étaler sur l'acier qu'il faut laisser agir quelques minutes puis rincer en séchant bien avec un chiffon en microfibre. Il existe par ailleurs sur le marché des produits spécifiques pour un nettoyage extraordinaire de l'acier. Lisez toujours l'étiquette du produit et vérifiez qu'elle ne contient pas d'agents agressifs qui pourraient endommager l'acier inoxydable.

PORTE

- La porte est un régulateur de cuisson très efficace.
- La pizza peut également être cuite avec la porte fermée, en surveillant la cuisson avec la lumière de la flamme.
- Manipulez la porte avec précaution.
- Ne touchez pas les parties métalliques de la porte : ouvrez-la simplement à l'aide des poignées prévues à cet effet.

PYROMÈTRE

UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES **QUICK 2 PIZZE** ET **QUICK 4 PIZZE**

Le pyromètre mesure la température en un point du four. La valeur mesurée par le pyromètre est donc indicative. Avec l'expérience, il sera facile de mieux apprécier quand le four est prêt pour les différents types de cuisson. Vous aurez alors le contrôle total du four et deviendrez très habile dans le choix de la température de cuisson. Alfa Forni propose le thermomètre laser en option (non fourni avec le four), notamment pour mesurer la température de surface du plan de cuisson. Visitez la section instruments du site AlfaForni.com.

ALLUMAGE DU FOUR
VERSION À BOIS

ATTENTION : Suivre les instructions avant d'allumer le four:
- N'utilisez pas de liquides inflammables ou d'autres combustibles pour allumer le four.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de matériaux inflammables à proximité du four et que la distance de sécurité minimale est respectée.

PREMIER ALLUMAGE

Lors de la première utilisation, il est important de vérifier soigneusement la température du four. Lors du premier allumage, de la condensation peut se former sur les parties latérales de l'acier, ceci est dû à l'évaporation de l'humidité contenue dans les carreaux de la surface réfractaire. Lors de la première mise en marche, laissez le four chauffer progressivement pour permettre aux dalles d'éliminer l'excès d'humidité. Le temps nécessaire dépendra de la taille du four et du type de bois utilisé.

1 - Au centre du four ou légèrement à droite, créez un monticule avec de petites bûches. Pour optimiser l'allumage, vous pouvez utiliser des pailles « allume-feu ».

2 - Allumer le feu. Pour optimiser l'allumage, vous pouvez utiliser un allumeur électrique ou à gaz.

3 - Après avoir allumé le feu et obtenu une flamme vive, fermez la porte en laissant quelques centimètres pour aérer la chambre et faciliter la combustion. Cela permet d'entretenir le feu et de chauffer plus rapidement le four à la température souhaitée.

4 - Ajoutez progressivement des bûches de bois plus grosses pour obtenir un feu plus intense. Faites cela pendant environ 15 à 20 minutes selon la taille de votre four. Les fours plus grands peuvent mettre plus de temps à chauffer. Ne mettez pas trop de bois à la fois et repositionnez la porte comme indiqué dans la section 3 pour maintenir la flamme à l'intérieur du four.

5 - Après avoir consommé une partie du bois et obtenu un lit de braises chaudes, déplacez-les vers le côté gauche du four à l'aide de l'outil pour déplacer les braises ALFA. Le feu doit se trouver du côté opposé au thermomètre afin que la température de la chambre puisse être mesurée correctement.

6 - Nettoyez le plan de cuisson réfractaire avec la brosse ALFA.

7 - Utilisez un thermomètre laser (non fourni) pour vérifier que la température de la plaque de cuisson est celle souhaitée. La temperatura ottimale è intorno ai 370°- 430°C (700°- 800°F).

8 - Lorsque la température de la plaque réfractaire est correcte, vous êtes prêt à commencer la cuisson de vos pizzas !

ÉTEINDRE LE FEU

- Pour éteindre le feu, fermez la porte du four et attendez que des cendres se forment.
- Lorsque le feu est éteint et que le four est complètement froid, les cendres peuvent être retirées et placées dans un récipient métallique résistant au feu.

TYPES DE BOIS

- Utilisez du bois petit et très sec, surtout pour allumer le feu.
- Le bois traité, résineux ou résiduel est à exclure absolument.
- Le bois humide ou légèrement humide peut donner lieu à des craquements, qui sont la conséquence de l'augmentation du volume d'eau. Ce type de bois produira beaucoup de fumée et moins de chaleur.
- Le four Inox ne nécessite pas de quantités excessives de bois.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

- Ne pas dépasser la température limite de 450°/500 °C (840°/932°F)
- Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque la flamme est allumée.
- Pour maintenir la température, il suffit d'insérer de petites quantités de petit bois à intervalles réguliers. L'utilisation d'une quantité excessive de bois peut provoquer une augmentation dangereuse de la température et des flammes s'échappant de la bouche, avec le risque conséquent de dommages matériels et corporels.

ALLUMAGE

UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES **QUICK 2 PIZZE** ET **QUICK 4 PIZZE**

ATTENTION : Avant de mettre le four en marche, veuillez suivre les instructions suivantes.

- Il est recommandé de vérifier tous les raccords de gaz avant d'utiliser le four.
- Ne vous penchez pas vers le four lors de l'allumage du gaz ; maintenez votre visage et votre corps à une distance d'au moins 50 cm de la bouche du four.
- Au moment de l'allumage, la porte ne doit pas être là.
- Le bouton de réglage du gaz doit être dans la position zéro.

PREMIER ALLUMAGE

Lors de la première utilisation, il est important de vérifier soigneusement la température du four. Lors du premier allumage, de la condensation peut se former sur les parties latérales de l'acier, ceci est dû à l'évaporation de l'humidité contenue dans les carreaux de la surface réfractaire. Lors de la première mise en marche, laissez le four chauffer progressivement pour permettre aux dalles d'éliminer l'excès d'humidité. Le temps nécessaire dépendra de la taille du four et du type de bois utilisé.

1. Pour allumer la flamme veilleuse, enfoncez le bouton et tournez-le sur le symbole de l'étincelle.

2. Tout en maintenant le bouton du brûleur enfoncé, appuyez simultanément sur le bouton de l'allumeur pour allumer la flamme veilleuse. NOTE : L'allumage de la flamme veilleuse pour la première fois ou après son refroidissement peut nécessiter plusieurs tentatives en raison de la présence d'air dans la conduite d'alimentation.

3. Une fois que la flamme veilleuse est allumée, vous verrez une petite flamme. Vous pouvez alors relâcher le bouton d'allumage, MAIS vous devrez MAINTENIR le bouton du brûleur enfoncé pendant quelques secondes. Cela permettra de s'assurer que le thermocouple est suffisamment chaud pour que la flamme veilleuse reste allumée.

4. Relâchez le bouton du brûleur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole plus grand. Le brûleur du four est maintenant allumé et vous pouvez commencer à préchauffer le four.

AUTRES COMMANDES

- Pour éteindre la flamme du brûleur principal et ne laisser que la veilleuse allumée, vous devez placer le bouton sur l'étoile.

- Pour éteindre complètement le brûleur principal et la flamme veilleuse, le bouton doit être réglé sur la position zéro.

- Si la flamme ne s'allume pas, relâchez le bouton en le ramenant en position zéro, attendez environ 3 minutes et répétez la procédure d'allumage. Lors des premiers allumages, il peut être nécessaire de maintenir le bouton enfoncé en position d'allumage (Fig. 1) pendant quelques secondes afin de laisser le gaz circuler dans les tubes.

POUR VOTRE SÉCURITÉ :
•Ne pas dépasser la température limite de 450°/500 °C (840°/932°F)
•Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque la flamme est allumée.
•Ne laissez jamais le four allumé à la puissance maximale pendant trop longtemps
•Il ne faut en aucun cas tenter de débrancher le tube du gaz ou d'autres raccords alors que le four est en cours d'utilisation.
•Ne touchez pas les surfaces extérieures et le conduit de fumée pendant l'utilisation.
•En cas de flammes nues, contactez le service technique d'ALFA.

BOUTON ÉLECTRONIQUE

UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES **QUICK 2 PIZZE** ET **QUICK 4 PIZZE**

Le bouton d'allumage contient une pile AA. Pour l'insérer, procédez de la manière suivante.

1. Dévisser la tête du bouton
2. Insérer la batterie
3. Visser la tête du bouton

La procédure doit être exécutée four éteint
Pour les longues périodes d'inactivité, retirer la batterie

ALLUMAGE

UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES **QUICK 6 PIZZE GAS**

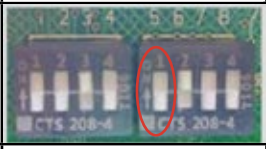
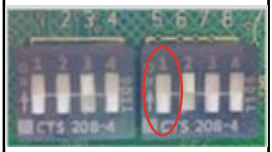
LISTE DES FONCTIONS DE LA CENTRALE

UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES **QUICK 6 PIZZE GAS**

1		Interrupteur général.
2		Bouton pour augmenter la puissance de la deuxième flamme F2.
3		Bouton pour diminuer la puissance de la deuxième flamme F2.
4		Bouton pour augmenter la température réglée.
5		Bouton pour activer/désactiver la fonction booster. Bouton pour éteindre et allumer manuellement la deuxième flamme.
6		Bouton pour diminuer la température réglée.
7		LED indiquant le premier fonctionnement de la flamme.
8		LED indiquant le fonctionnement de la deuxième flamme F2
9		LED indiquant un défaut de sonde de température.
10		LED de signalisation du bloc brûleur.
11		Bouton pour effectuer le « Reset » (déverrouillage) du brûleur.
12		Afficheur (rouge) affichant la T° interne détectée par la sonde et les messages d'erreur
13		Afficheur (vert) affichant la T° de cuisson réglée et les informations de la centrale.
14		Indicateur puissance selon flamme F2.
15		Interrupteur général.

CHANGEMENT UNITE DE MESURE

DEGRÉS CENTIGRADES / FAHRENHEIT

ÉTAPE	IMAGE	ACTION
1		Couper la tension de la centrale à l'aide de l'interrupteur général à l'intérieur de l'établissement.
2		Dévissez les 4 vis pour ouvrir le panneau de commande Drago Control Plus.
3		À l'arrière du panneau de commande, localisez le bornier.
4		En agissant sur le LEVIER N°5 on change l'unité de mesure du degré : • avec le levier en position haute, on règle les degrés Fahrenheit (°F). • avec le levier en position basse, on règle les degrés centigrades (°C)
5		Revissez les vis pour fixer le couvercle du panneau de commande Drago Control Plus dans son logement.

IL EST STRICTEMENT INTERDIT DE MODIFIER LES FUSIBLES AVEC DES FILS OU AUTRES RACCORDEMENTS.

PREMIER ALLUMAGE

BLOCAGE / DÉBLOCAGE DU BRULEUR

ÉTAPE	IMAGE	ACTION
1		Appuyez sur l'interrupteur principal rouge « MAIN SWITCH ».
-	OFF	L'inscription « OFF » apparaît sur l'afficheur vert et la température interne du four apparaît sur l'afficheur rouge.
2		Appuyez sur le bouton rouge pour allumer le brûleur sur « ON ». La température réglée ou zéro apparaîtra sur l'afficheur vert.

IL EST POSSIBLE QUE PENDANT LE PREMIER ALLUMAGE LE BRULEUR SE BLOQUE. EN CAS DE BLOCAGE LA SEQUENCE EST LA SUIVANTE

ÉTAPE	IMAGE	ACTION
1	bLoc	L'inscription « bLoc » apparaît fixement sur l'afficheur vert. **Note:** le bruleur peut tenter l'allumage 1 fois avant que ne s'affiche l'inscription "bLoc" sur l'afficheur vert
2		Ensuite, la led rouge de blocage du brûleur s'allume.

DEBLOCAGE DU BRULEUR AVEC LE BOUTON DE REINITIALISATION

ÉTAPE	IMAGE	ACTION
1		Vérifiez que le voyant vert du bouton ON-OFF est allumé.
2	RESET	Appuyez sur le bouton « RÉINITIALISER ». Attendez environ 1 minute pour que le cycle redémarre.
3		Si le problème persiste, purgez la conduite de gaz puis répétez la procédure de déblocage. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.

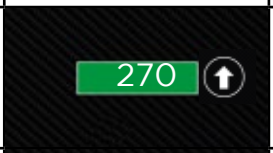
DÉBLOCAGE DU BRÛLEUR AVEC « INTERRUPTEUR PRINCIPAL » MAIN SWITCH.

ÉTAPE	IMAGE	ACTION
1		Appuyez sur l'interrupteur rouge « MAIN SWITCH » (situé sur le côté gauche) pour couper l'alimentation du brûleur.
2		Appuyez à nouveau sur l'interrupteur rouge « MAIN SWITCH » (situé sous la centrale) pour réactiver l'alimentation électrique du brûleur. Le brûleur redémarrera automatiquement.
3		Si le problème persiste, purgez la conduite de gaz puis répétez la procédure de débouchage. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.

TEMPERATURE ET REGLAGE FLAMME

LA TEMPERATURE MAXIMUM CONFIGURABLE EST DE 450 °C

ATTENTION !
LA TEMPÉRATURE DE CUISSON F2 CONFIGURÉE COINCIDE AVEC LA TEMPÉRATURE DE TRAVAIL DU FOUR.

ÉTAPE	IMAGE	ACTION
1		Appuyez sur le bouton d'augmentation de la température jusqu'à ce que la température à régler apparaisse sur l'afficheur vert. **Nota: il est peu probable qu'il soit nécessaire de dépasser 360 °C comme température de réglage.**
2		Une fois la température souhaitée atteinte, relâchez la touche fléchée. Le Drago Control Plus mémorise la température réglée qui clignote sur l'afficheur vert
3		L'afficheur vert arrête de clignoter et la LED relative au fonctionnement de la deuxième flamme s'allume, démarrant la 2ème flamme.

RÉGLAGE GAZ 1 FLAMME (F1)

La flamme F1 est toujours allumée lorsque le brûleur est en fonctionnement et a exclusivement deux fonctions :
• cuire les pizzas dans un four déjà à température,
• éclairer l'intérieur de la chambre de cuisson.
La flamme F1 NE ne doit PAS chauffer le four, c'est une flamme "d'entretien".
Le four qui fonctionne uniquement en F1 ne doit pas augmenter en température, mais plutôt diminuer progressivement de 7°C puis rallumer F2 s'il est utilisé, ou rester à la température s'il est vide.

Seule la flamme F1 est allumée, ce qui doit être observé visuellement : la flamme forme un petit champignon, qui s'étend jusqu'à la voûte du four.
Elle doit être douce, silencieuse, bleue à la base et jaune à la pointe : on essaiera d'ob-

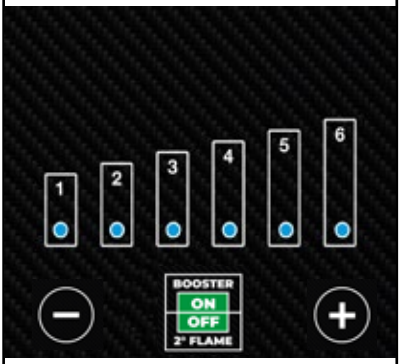
tenir une flamme la plus jaune et brillante possible, mais en s'arrêtant avant qu'elle ne crée de la suie sur la coupole.

La flamme F1 ne doit s'éteindre que si :
• l'opérateur du four éteint le brûleur avec le bouton rouge « ON/OFF » ;
• le four dépasse la limite de T° (réglée en usine à 450°C).
• le thermostat de sécurité intervient, vide d'air "milieu inadapté".

Les critères de réglage de la flamme F1 sont :
• augmentation de la T° (à éviter) ; régler la vis de réglage du gaz en diminuant le débit ;
• quantité de lumière produite ;
• suie (à éviter).

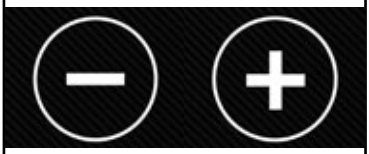
RÉGLAGE DE PUISSANCE 2 FLAMME (F2)

La 2ème flamme F2 peut être réglée manuellement sur 6 positions de puissance en utilisant les boutons + et - du panneau de commande.
Ce réglage a pour fonction de baisser la puissance de la 2ème flamme lors de la cuisson du produit, de manière à éviter qu'il ne brûle en partie supérieure.

ÉTAPE	IMAGE	ACTION
1		Lors du chauffage du four, appuyez sur le bouton « + » jusqu'à ce que la position « 6 » soit sélectionnée sur l'indicateur, afin d'atteindre rapidement la température de travail.
2		Une fois la température de travail atteinte, la grande flamme s'éteint, le four descend en température (7°C) puis rallume la grande flamme. Réglez, si nécessaire, la puissance de la flamme vive à l'aide des boutons « + » et « - » selon les besoins de la cuisson. L'extinction automatique de la deuxième flamme, une fois la température réglée atteinte, reste active, mais lorsqu'elle redémarre pour revenir à température, la deuxième flamme redémarrera avec le réglage effectué précédemment.

FONCTION BOOSTER

La fonction « Booster » active le fonctionnement de la 2ème flamme F2, lorsque le four a atteint la température réglée puis s'éteint.
Une fois le temps programmé dans la fonction "booster" écoulé, la 2ème flamme F2 recommence à fonctionner automatiquement.
La fonction Booster ne peut être activée qu'une fois que le four a atteint la température programmée et que la 2ème flamme F2 est éteinte.
A ce stade, la 2ème flamme F2 ne redémarre que lorsque la température du four a diminué de 7°C ; dans cet intervalle de 7°C, la fonction Booster peut-être activée. Pour programmer la durée de la fonction « Booster », la procédure est la suivante :

ÉTAPE	IMAGE	ACTION
1		Appuyez sur le bouton « Booster ».
2		La durée programmable de la fonction Booster apparaît sur l'afficheur vert.
3		Appuyez sur les boutons de la figure pour augmenter ou diminuer la durée de la fonction « Booster » avec des temps en multiples de 30 secondes.
3A		Une fois la fonction saisie, il est possible de régler la puissance de Flamme F2 de 1 à 6 avec les boutons « + » et « - » selon vos besoins. Une fois la puissance de la flamme réglée, elle restera en mémoire pour les fois suivantes
4		Si nécessaire, désactivez la fonction Booster en maintenant enfoncé le bouton « Booster » pendant quelques secondes.

FONCTIONNEMENT DU BRÛLEUR AVEC SONDE ENDOMMAGÉE

PROCÉDURE D'URGENCE

IMPORTANT!
La procédure d'urgence doit rester active seulement jusqu'au remplacement de la sonde de température ; successivement, l'utilisation normale du brûleur doit être rétablie.
En cas d'urgence, la sonde de température, endommagée ou ne fonctionnant pas, ne détectera pas la température à l'intérieur du four.

Pour faire fonctionner le brûleur avec la sonde endommagée, la procédure est la suivante :

PROCEDURE D'URGENCE		
ÉTAPE	**IMAGE**	**ACTION**
1		Appuyez sur le bouton rouge « ON/OFF » pour allumer le brûleur sur « ON » (la LED verte « ON » s'allume).
2		Appuyez et MAINTENEZ enfoncé le bouton « Booster ».
3		Appuyez UNE FOIS sur le bouton « flèche vers le bas » (en maintenant toujours enfoncé le bouton « Booster »).
4		Appuyez UNE FOIS sur le bouton « - » (en maintenant toujours enfoncé le bouton « Booster »).
5		Appuyez UNE FOIS sur le bouton « flèche vers le haut ». (en maintenant toujours enfoncé le bouton « Booster »).
6		Appuyez UNE FOIS sur le bouton « + ». (en maintenant toujours enfoncé le bouton « Booster »).
-		L'inscription « SOS » apparaît sur l'afficheur rouge.
7		Relâchez le bouton « Booster ».

EXTINCTION BRULEUR (PROCÉDURE D'URGENCE ACTIVE)		
ÉTAPE	**IMAGE**	**ACTION**
8		Appuyez UNE FOIS sur le bouton « + ».
9		La petite flamme (dans un laps de 5/10 secondes) et la LED correspondante s'allument.
10	BOOSTER ON OFF 2° FLAME	Appuyez sur le bouton « Booster ».
11		La grande flamme et la LED correspondante s'allument.
12		Portez le four à la température souhaitée.
10	BOOSTER ON OFF 2° FLAME	Appuyez sur le bouton « Booster » pour éteindre la flamme vive
11		L'inscription « SOS » apparaît sur l'afficheur rouge.
EXTINCTION BRULEUR (PROCÉDURE D'URGENCE ACTIVE)		
12		Appuyez UNE FOIS sur le bouton «+» pour éteindre le brûleur.
-		ATTENTION! N'ÉTEIGNEZ PAS LE BRÛLEUR À L'AIDE DE « L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL » ROUGE (situé sur le côté gauche), SINON VOUS DEVREZ RÉPÉTER TOUTE LA PROCÉDURE D'URGENCE

MESSAGES D'ERREUR

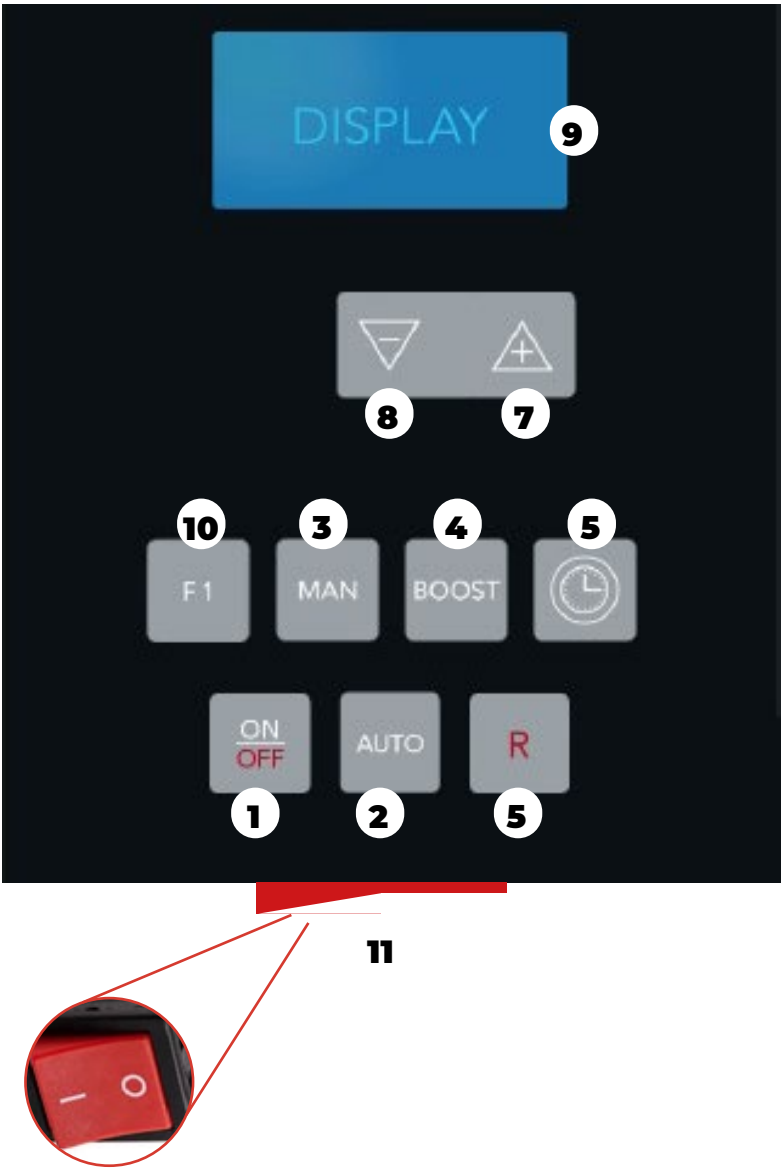
MESSAGE	IMAGE
BLOC : Blocage du brûleur ; le brûleur ne s'allume pas après trois tentatives.	bLoc
• Vérifiez que tous les robinets de gaz sur la conduite sont complètement ouverts. • Vérifiez que le câble d'allumage est connecté à la fois au dispositif de commande du brûleur Sit et à l'électrode d'allumage et de détection située sur le brûleur. • Vérifiez l'intégrité et la position de l'électrode d'allumage et de détection du brûleur et remplacez-la si nécessaire. • Inversez la phase et le neutre sur la prise bleue de commande du panneau de contrôle Dragon Control Plus si l'installation n'est pas mise à la terre.	
AL01 : Défaut de sonde	AL01
• Vérifiez que la sonde est correctement insérée dans le trou approprié. • Remplacez la sonde de température de type "J" (0° à +550°). • Procédure d'urgence.	
CC01 : Défaillance du panneau de commande Drago Control Plus / valve modulante sur le brûleur	CC01
• Remplacer le composant	
Err1 : Les broches du panneau de commande Drago Control Plus ne sont pas correctement connectées	Err1
• Vérifiez que les broches ont été correctement insérées. • Les deux broches (une broche à 4 pôles et l'autre à 5 pôles) qui partent du panneau de commande Drago Control Plus et se connectent au brûleur ne sont pas correctement insérées ; débranchez-les et reconnectez-les correctement.	

- - - - (4 LIGNES) : Défaillance de la sonde	
• Remplacer la sonde de température	

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	ON OFF	Burner ignition
2	AUTO	Using the burner in auto mode with T° threshold control
3	MAN	Manual flame control function
4	BOOST	Timed maximum boost power
5	R	Burner block reset
6		Programmed auto start activation
7		Increase display value
8		Decrease display value
9	DISPLAY	Faulty temperature probe signal LED.
10	F1	Advanced program access
11		Main switch

CHANGE OF MEASUREMENT

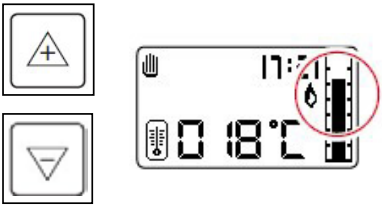
CELSIUS / FAHRENHEIT

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 Celsios to farenheit.
5		Press the ON/OFF button to escape

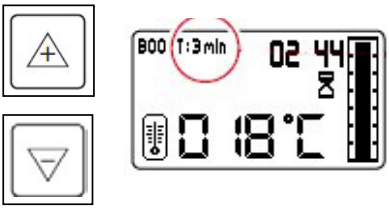
BURNER IGNITION MANUAL MODE

INSTRUCTIONS FOR NORTH AMERICA ONLY

STEP	PICTURE	ACTION
1		Press the **ON/OFF** button to ignite the burner.
2		Press **MAN** button and wiat for tha flame to ignite
3		Adjust the oven temperautre using the button **+/-**
4		The oven temperature is that set on the screen. Wait until the temperature showed reach the one setted.

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.

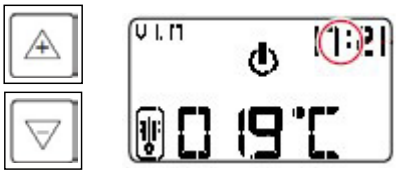
TURN OFF THE BURNER

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 automaticallyto 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.

MAINTENANCE et NETTOYAGE

CALENDRIER DE MAINTENANCE		
	NETTOYAGE	**INTERVALLE DE TEMPS**
1	Chambre de combustion	Avant et après chaque utilisation
2	Plan de cuisson	Avant et après chaque utilisation
3	Extérieur du four	Hebdomadaire
4	Nettoyage de l'acier inoxy-dable	Hebdomadaire
5	Protéger l'acier inoxydable	Mensuel
6	Brûleur	Mensuel
7	Buses de four	Annuel
8	Protection contre l'oxydation	Semestriel

1. **Nettoyer la chambre de combustion.**
   Pyrolyse à 500 °C (932°F). Les fours Alfa se nettoient par pyrolyse (Pyro-feu Lysis-séparation). Il s'agit d'un procédé qui utilise une chaleur très élevée pour décomposer les matières organiques en les carbonisant en composés volatils. Pour activer la pyrolyse, il est recommandé de maintenir une température de 500 °C (932°F) pendant 2 à 3 minutes.

2. **Nettoyer le plan de cuisson.** Une fois la pyrolyse terminée, attendez que le four refroidisse pour enlever les résidus restant sur le plan du four avec la brosse, et essuyez délicatement la sole du four avec un chiffon humide après chaque utilisation.

3. **Nettoyer l'extérieur du four.** Comme tous les produits en acier inoxydable 304 peint en poudre, ces fours sont construits pour résister à tous les types d'agression environnementale, y compris le brouillard salin, à condition qu'une maintenance efficace et ponctuelle soit assurée. Pour nettoyer l'acier inoxydable, utilisez un chiffon doux imbibé d'une solution d'eau et de savon ou, à défaut, de bicarbonate de soude et de liquide vaisselle. Frottez doucement lorsque le four est complètement froid
   IMPORTANT: Vérifiez toujours la certification du produit que vous utilisez et que les composants sont tels que déclarés.
   ATTENTION: Les aciers soumis à des températures élevées et à des flammes directes ont tendance à changer de couleur en surface.
   Il s'agit d'une caractéristique intrinsèque du matériau.

4. **Nettoyer les pièces en acier inoxydable**
   Les fours Alfa sont fabriqués en acier inoxydable 304 à l'extérieur et en acier inoxydable 253 à l'intérieur. Pour nettoyer ces pièces, nous recommandons un nettoyant pour acier inoxydable. Il est également recommandé de lire attentivement les avertissements et les instructions d'utilisation figurant sur l'emballage du produit de nettoyage. N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant de l'acide, de la térébenthine ou du xylol. Rincez à fond après avoir nettoyé le four

5. **Protéger l'acier inoxydable.** Pour une meilleure protection des pièces en acier inoxydable, nous recommandons l'utilisation d'huile de vaseline (ou de l'huile d'olive ou pour bébés comme alternative). Afin d'éviter la corrosion et l'entartrage en cas d'installation en bord de mer, il est recommandé de nettoyer fréquemment le four à l'eau douce.

6. **Le brûleur à gaz** doit être nettoyé en aspirant périodiquement les résidus de cuisson avec une brosse. Lors du nettoyage des valves et des brûleurs, veillez à ne pas endommager le brûleur et à ne pas agrandir les trous du brûleur.

7. **Nettoyer les buses** au moins une fois par an pour éviter qu'elles ne se bouchent, ce qui limiterait le débit de gaz (consulter un spécialiste).

8. **Protection contre l'oxydation.** L'acier inoxydable résiste à l'oxydation mais, occasionnellement (humidité, salinité, etc.), des taches de rouille peuvent apparaître en surface. Dans ce cas, utilisez un produit antirouille pour remettre le four à l'état neuf.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES À BOIS

- Pour une bonne maintenance du four, assurez-vous, avant de l'allumer, que le conduit de fumée est dégagé et que les cendres des cuissons précédentes ont été enlevées.
- Lorsque le feu est éteint et le four froid, ramassez les cendres de la cuisson précédente avec une brosse métallique et une pelle.
- Le four peut être utilisé toute l'année ; en hiver, allumez le feu avec un feu modéré pour éviter les chocs thermiques dus à l'humidité.
- Créosote - Formation et nécessité de l'éliminer. Lorsque le bois brûle lentement, il produit des vapeurs organiques qui se combinent à l'humidité pour former de la créosote. Les vapeurs de créosote se condensent dans le conduit de fumée et s'accumulent sur sa surface intérieure.
- Le conduit de fumée du four doit être inspecté au moins deux fois par an pour déterminer la quantité de créosote accumulée. Lorsque la créosote s'est accumulée, il faut l'enlever pour réduire le risque d'incendie.
- Retirez et nettoyez le conduit de fumée une fois par ans ; des animaux et/ou des cendres pourraient s'y loger et obstruer le bon passage de la fumée.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES À BOIS

LE FOUR FAIT DE LA FUMÉE	- Vérifiez qu'il n'y a pas de bois excessivement humide et de braises non brûlées. - Veillez à ce qu'un feu soit allumé avec une flamme vive, progressive mais constante, pour éviter une combustion incomplète. - En cas d'installation à l'intérieur, vérifiez que le conduit de fumée n'est pas obstrué et le tube étranglé (angle supérieur à 45°) et que les prises d'air à l'intérieur de la pièce fonctionnent. Il est conseillé d'entrefermer la porte.
LE FOUR NE CHAUFFE PAS	- Vérifiez que le feu est fait sur un côté du four, et non près de la bouche. - Faites cuire pendant 20 minutes à feu vif. - N'empilez pas le bois sur les braises. - Ajoutez progressivement du bois au feu.
LE FOUR REFROIDIT RAPIDEMENT	- Vérifiez que l'humidité et l'eau ne s'infiltrent pas dans le four. - Il peut s'agir d'un premier allumage ou d'un allumage après une longue période d'inactivité. - Évitez d'allumer un feu de manière brusque qui ne chaufferait pas complètement le four.
DES FLAMMES SORTENT DE LA BOUCHE OU DE LA CALOTTE	- Évitez de faire un feu excessif et atténuez immédiatement la flamme qui s'échappe en appuyant la porte sur la bouche du four et en ne laissant qu'une ouverture de 2 ou 3 cm.
LE FOUR NE CUIT PAS COMME VOUS LE SOUHAITEZ	- Assurez-vous que le four est à la bonne température. - Veillez à ce que le four maintienne la température choisie pendant toute la durée de la cuisson ; utilisez la porte comme un régulateur de puissance : ouvrez et fermez-la pour déterminer si la température augmente ou diminue.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES À GAZ

LE FOUR REFROIDIT RAPIDEMENT	- Vérifiez que l'humidité et l'eau ne s'infiltrent pas dans le four. - Il peut s'agir d'un premier allumage ou d'un allumage après une longue période d'inactivité. - Évitez d'allumer un feu de manière brusque qui ne chaufferait pas complètement le four. - Vérifiez que le brûleur fonctionne, puis fermez la porte.
LE FOUR NE CUIT PAS COMME VOUS LE SOUHAITEZ	- Assurez-vous que le four est à la bonne température. - Brûlez pendant environ 10 minutes à feu vif. - Assurez-vous que le four maintient la température choisie pendant toute la durée de la cuisson ; utilisez la porte comme régulateur de puissance en plus du régulateur de flamme : ouvrez et fermez pour déterminer si la température augmente ou diminue.
LES BUSES SE BOUCHENT	- Contactez un technicien de maintenance expérimenté.
LA FLAMME NE S'ALLUME PAS	- Vérifiez que le thermocouple est intact et fonctionne. - Vérifiez que le thermocouple est monté à proximité de la veilleuse. - Vérifiez la pression de gaz correcte. - Assurez-vous que le régulateur de pression correct est monté.

ENTRETIEN et NETTOYAGE

UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES À BOIS

- Pour un entretien correct du four, assurez-vous avant de l'allumer que le conduit de fumée soit dégagé de tout objet et que les cendres de la cuisson précédente aient été enlevées.
- Lorsque le feu est éteint et que le four est froid, ramassez les cendres de la cuisson précédente avec une brosse métallique et une pelle.
- Le four peut être utilisé toute l'année ; pendant les mois d'hiver, allumez le four avec un feu modéré pour éviter les chocs thermiques dus à l'humidité.
- Lorsque le bois est brûlé lentement, il produit des vapeurs organiques qui se combinent avec l'humidité pour former de la créosote. Les vapeurs de créosote se condensent dans le conduit de fumée et s'accumulent à la surface interne. Le conduit de fumée du four doit être inspecté au moins deux fois par an pour déterminer la quantité de créosote accumulée. Lorsque la créosote s'est accumulée, elle doit être retirée pour réduire le risque d'incendie.
- Chaque année, retirez et nettoyez le conduit de fumée ; des animaux et/ou des cendres pourraient s'y loger et obstruer le passage régulier des fumées.

Contactez-nous directement pour obtenir des conseils d'experts sur le site www.alfaforni.com.

Alfa n'est pas responsable des veines, fissures, craquelures du plan de cuisson, car il s'agit d'une caractéristique inhérente au matériau.

Pour tout contact et toute assistance, veuillez contacter le service clientèle à l'adresse info@alfaforni.com ou au numéro gratuit 800.77.77.30. ou +39 0775.7821

Pays	Pression
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

Pays	Pression
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

GARANTIE

Les fours professionnels ALFA bénéficient d'une garantie légale de 12 mois contre les défauts de conformité à la charge du revendeur : une bonne maintenance et une utilisation correcte du produit peuvent contribuer à en prolonger la durée de vie.

Le délai pour signaler les défauts est de 8 jours à compter de leur découverte. Pour la réglementation de la garantie légale, veuillez vous référer aux dispositions des différentes réglementations nationales de référence.

VEUILLEZ CONSERVER VOTRE TICKET DE VENTE OU VOTRE FACTURE POUR LE MONTRER À VOTRE REVENDEUR. NOUS VOUS RECOMMANDONS DE NOTER CI-DESSOUS LE NUMÉRO DE SÉRIE QUI SE TROUVE SUR L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION SITUÉE À L'ARRIÈRE DU PRODUIT.

Pour toute demande de garantie, veuillez contacter exclusivement votre revendeur de confiance. Au titre de la garantie, ALFA remédie aux pannes et dysfonctionnements qui sont liés à des défauts démontrables de matériel ou de fabrication. ALFA peut décider, au cas par cas, de réparer le produit, de le remplacer ou de remplacer les pièces défectueuses, sous réserve des accords commerciaux et des dispositions nationales de référence.

Nous recommandons l'utilisation exclusive de pièces de rechange de la marque ALFA.

Conditions d'exclusion de la garantie :

Les dommages causés par le transporteur dans le cas où ceux-ci ne sont pas immédiatement notifiés sur le document de transport par l'apposition de la mention « acceptation sous réserve » à la réception du produit et en contactant immédiatement le vendeur pour d'ultérieures précisions.

Dans le cas où le four n'est pas utilisé et installé correctement comme indiqué dans ce manuel. En particulier, en cas d'installation encastrée, veuillez suivre les procédures correctes indiquées dans ce manuel au moment de l'installation, sous peine d'annulation de la garantie.

Dans le cas où le four a été altéré de quelque manière que ce soit, intentionnellement ou non, ou modifié, de telle sorte qu'il n'est plus dans l'état constaté lors de la livraison du produit.

En cas d'endommagement du produit dû à l'obstruction de tous les orifices de sortie de fumée.

Non-respect des instructions relatives à la maintenance et au nettoyage corrects du produit qui figurent dans le manuel.

Dommages causés au brûleur par des résidus de cuisson ou dommages dans les cas où un combustible autre que celui recommandé a été utilisé ; par exemple, n'utilisez pas de charbon de bois liquide pour barbecue, de produits chimiques ou autre combustible.

En cas d'utilisation de composants non fabriqués ou recommandés par Alfa.

Lorsque les dommages résultent de l'utilisation de produits chimiques à l'intérieur ou à l'extérieur du four.

Dommages dus au dépassement de la température indiquée par le pyromètre fourni, au-dessus de 500 °C (932 ° F), en raison d'une utilisation incorrecte du combustible à bois.

Dans le cas où l'étiquette située à l'arrière du produit est retirée, modifiée ou effacée.

En cas d'usure normale du produit due à l'utilisation par le professionnel.

Oxydation possible de l'acier en raison de l'exposition à des environnements salins ou à proximité de la mer. Alfa précise que l'oxydation éventuelle n'est pas due à des défauts de qualité du produit, mais aux caractéristiques physico-chimiques intrinsèques de l'acier en cas d'exposition prolongée à des environnements salins.

Détérioration possible de la peinture à cause du contact prolongé avec les flammes.

Petites imperfections de surface sur les parties peintes ou esthétiques qui n'affectent pas l'utilisation normale du produit.

Pièces accessoires fournies avec le produit, telles que la porte.

Les dalles et l'isolant sous-plan ne sont pas couverts par la garantie ; les fours Alfa sont cependant fournis avec une dalle de remplacement.

Pour les produits alimentés sur secteur, les ampoules et tout dommage dû à une surtension ou à l'utilisation d'une puissance et/ou d'une tension inadéquates sont exclus de la garantie.

Le coût de la main-d'œuvre nécessaire à l'exécution des travaux au titre de la garantie.

NOTE

NOTE

V.20240520

www.alfaforni.com