

ALFA

USER MANUAL
domestic ovens

Write in this section the data of your product.



Oven Model:

Serial number:

Purchase date:

NB: The identification label is located on the back of the product.



Alfa Forni participates in the SAVE THE PLANET initiative; that's why the manual has been printed only in English and Italian. To download the other languages, scan the QR code or click the link below.



Alfa Forni partecipa all'iniziativa SAVE THE PLANET, per questo il manuale è stato stampato esclusivamente in lingua inglese e italiana. Per scaricare le altre lingue scansiona il QRcode oppure digita il link qui sotto.



Alfa Forni nimmt an der SAVE THE PLANET-Initiative teil. Die gedruckte Anleitung ist deswegen nur auf Englisch und Italienisch verfügbar. Um die anderen Sprachen herunterzuladen, scannen Sie den QR-Code oder geben Sie den Link hier unten ein.



Alfa Forni participe à l'initiative SAUVER LA PLANÈTE et pour cela le manuel a été imprimé seulement en anglais et en italien. Pour télécharger les autres langues, flashez le code QR ou cliquez sur ce lien.



Alfa Forni participa en la iniciativa SALVAR EL PLANETA, por eso el manual fue publicado solo en inglés y en italiano. Para descargar los otros idiomas escanea el código QR o haz clic aquí.

Visit www.alfaforni.com and register your oven today.

1

Identifies the serial number, the identification label is located on the back of the product.

2

Visit our web site and click on "register your product" or type "alfaforni.com/registration.php"

3

Enter your information and register



LINK DOWNLOAD
alfaforni.com/user-manual.php





02	WARNINGS
05	WARRANTY
06	INSTALLATION
08	LPG CONNECTION
10	NATURAL GAS CONNECTION
12	GAS CONVERSION
14	IGNITION - WOOD
16	IGNITION - GAS
20	CARE AND MAINTENANCE
22	CLEANING WOOD-FIRED MODELS
23	CLEANING GAS-FIRED MODELS
24	VENTING GUIDE
26	USING THE OVEN
32	SPECIFICHE TECHICHE
	<i>WOOD-FIRED OVEN:</i>
	<i>32 - ONE</i>
	<i>34 - CIAO</i>
	<i>34 - 5 MINUTI</i>
	<i>36 - 4 PIZZE</i>
	<i>38 - ALLEGRO</i>
	<i>GAS-FIRED OVEN:</i>
	<i>40 - ONE</i>
	<i>42 - BRIO</i>
	<i>42 - STONE OVEN</i>
	<i>44 - DOLCEVITA</i>
46	TROUBLESHOOTING

GENERAL WARNINGS

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE
Additional copies of this manual at www.alfaforni.com

WARNING: improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death.
Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

PLEASE READ THE FOLLOWING INFORMATION FOR PROPER INSTALLATION AND OPTIMUM PERFORMANCE OF THE OVEN.

- The identification plate, with technical data, lot number and brand name is visibly applied on the device. Do not remove this label
- Remove all protective film before putting the unit into operation. To facilitate the separation, use warm air (for example, a hairdryer)
- Never use steel sponges or sharp scrapers, it can damage the surfaces. Use ordinary non-abrasive products. If necessary, use wood or plastic tools. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth or microfiber cloth.
- Do not use dishes or containers made of plastic material. The high temperatures inside the oven could melt the plastic, damaging the appliance.
- Use tools and utensils that are resistant to high temperatures.
- Position the oven on a flat and level surface.
- Due to the temperature, the color of the surfaces may vary in time.
- Do not paint or apply objects to the oven.
- Installation of the product must allow for easy access for cleaning.
- Never store, use or put flammable liquids or objects in or near the oven.
- Alfa stainless steel ready-to-use ovens can become hot on the outside even with two layers of high quality insulation
- Always remove the oven door by gripping the handle and using gloves when hot.

- Do not touch the surfaces of the chimney flue during use.
- Keep any electrical wiring and fuel lines away from hot surfaces.
- Do not use the oven if it's not working properly or you suspect a fault in operation.
- Do not move the oven during use or when it is hot.
- Do not lean on or rest objects on the oven, this may compromise its stability.
- Never extinguish the flame with water.
- In the event that a grease fire occurs, turn off the gas and leave the door closed until the fire is extinguished.
- When using the oven wear heat resistant oven gloves.
- The parts that are sealed by the manufacturer should not be modified by the user.
- Do not block the openings and slots provided for ventilation and heat dissipation.
- When using charcoal, only use high quality natural lump wood charcoal. Do not use briquettes, lava rock, liquid fuels, accelerants or anything other than that expressly indicated.
- Do not lift the oven from the sill or shelf
- The measurements of the refractory cooking floor may vary by a few millimeters, this tolerance is due to the craftsmanship of the product.

SAFETY WARNINGS

FOR WOOD-BURNING OVENS ONLY

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THIS APPLIANCE

Please read this entire manual before you install the oven.
Contact your local building or fire officials about restrictions
and installation inspection in your area.

FOR YOUR SAFETY: Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance. Also, always keep the area under and around this appliance free and clear of any and all combustible materials.

WARNING: Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death.

SAFETY WARNINGS

FOR GAS-BURNING OVENS ONLY

GAS LEAKS MAY RESULT IN FIRE OR EXPLOSION AND CAUSE SERIOUS PERSONAL INJURY OR DEATH, OR PROPERTY DAMAGE.

IF YOU SMELL GAS:

1. Turn the gas off.
2. Put out any live fire or flames.
3. Open the door to the oven.
4. Consult a licensed gas professional

ATTENTION! The gas oven may be converted from LPG to natural gas and viceversa using the Alfa Ovens supplied conversion kit. Follow the supplied instructions or contact a qualified and licensed gas professional.

WARNING: If the gas oven is not used
close the gas supply valve.

WARNING: Do not store unused gas cylinders near the oven.

WARRANTY

In compliance with Italian and European regulations, ALFA ovens are covered by the legal guarantee, paid by the retailer, of 24 months from the date of purchase.

After the warranty period of 24 months, any repairs will be borne by the consumer.

YOU ARE REQUIRED TO KEEP THE RECEIPT OR PURCHASE INVOICE TO SHOW THE DEALER. WRITE BELOW THE SERIAL NUMBER INDICATED ON THE DATA PLATE.

ALFA also provides remote technical service by call from Monday to Friday from 8:00 to 17:00 (Italian Time).

Good maintenance and correct use can help extend the shelf life of the product.

We suggest that you store the oven indoors during winter to protect it from adverse conditions or that you put a breathable cover on it.

The warranty DOESN'T apply in the following cases:

- If the oven is not properly used or installed as described in the instruction manual.
- If the oven has been intentionally or unintentionally damaged.
- If the oven is not or is inadequately maintained. Burner problems due to food residues or to the use of different fuels are not covered by this warranty.
- If the oven has been altered in any manner and is no longer in the condition it was upon delivery.
- If the recommended fuel has NOT been used. Never use liquid charcoal for barbecue, chemicals or any other fuel.
- If the damage is due to the use of chemicals inside or outside the oven.
- This warranty does not cover the oven door.
- Damages due to exceeding the temperature limits of 450 °C/850 °F.
- If you use parts not manufactured or recommended by Alfa.
- If the damage is done to parts that are decorative or not functional that do not affect the normal use of the oven, including scratches or colour changes.
- If the data plate has been removed, altered or erased.
- Our firebricks are not covered by the warranty; however, our ovens include a spare one and further components can be purchased on demand.

INSTALLATION

ATTENTION

the outer sides of the oven can reach temperatures above 50°C (120°F). Any flammable materials must not be within 1-metre radius of the oven.

CAUTION: When being used, place the oven at a safe minimum distance from flammable materials or any other substance that can be damaged by heat.

CAUTION

Put the oven away from wind or strong draughts.

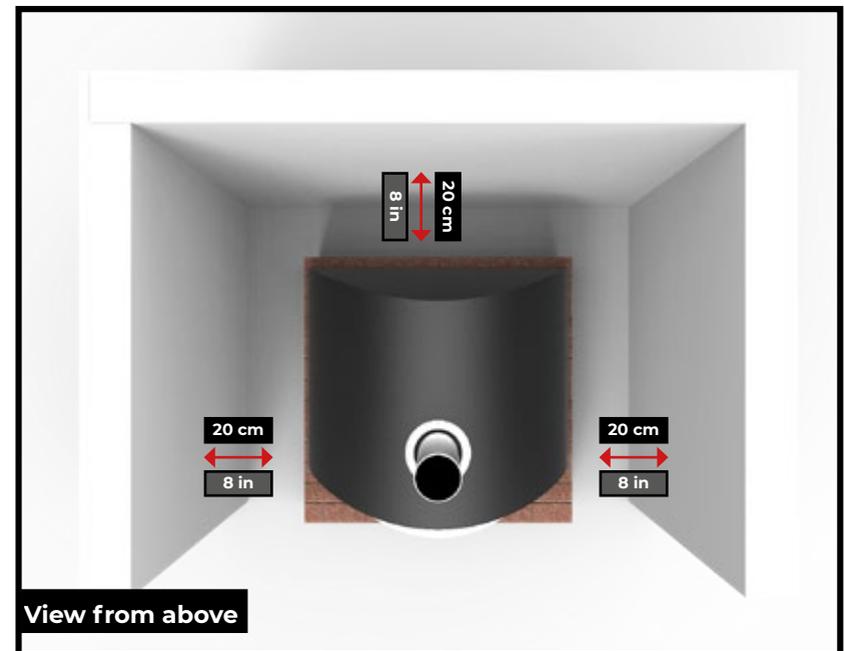
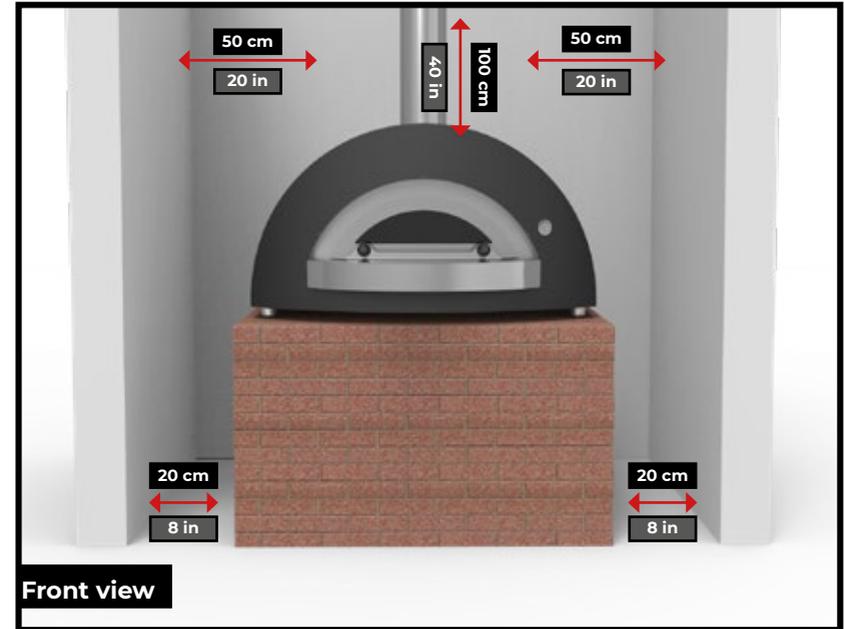
FOR YOUR SAFETY

Place the oven on a flat and stable surface. Involuntary movements during operation may result in personal injury and property damage.

CAUTION: Place the oven at a minimum distance of 20 cm (8 in) from the wall or any other equipment. Increase the minimum distance to 50 cm around the flue and 1m from the top of the oven.

THE TOP VERSION OVENS SHOULD BE PLACED ON TABLES OR OTHER FIREPROOF SURFACES WITH ENOUGH LOAD-BEARING CAPACITY (for the weight, refer to the product data sheet attached to the instruction manual), **ADJUST THE LEVELLING FEET TO HOLD THE OVEN STEADY.**

To move the oven more easily, remove the bricks inside the combustion chamber



CONNECTION

ONLY FOR LPG OVENS

CONNECT THE LPG BOTTLE

Connect the flexible hose to the back of the oven.

PRESSURE REGULATOR

(not included):

- Gas flow: 10 Kg/h
- Outlet pressure:
 1. Gas G 30 28-30 mbar
 2. Gas G 31 30-37 mbar



FLEXIBLE HOSE (not included):

- Diameter 1/2"
- Length 1,5 m

BOTTLE

- We recommend a bottle between 10 and 30 kg.

WARNING: Follow the advice for a proper use of a gas bottle.

- Use a standard G30/G31 pressure regulator (not included) and a DN 12 mm CE EN 14 800 hose.
- LPG is heavier than air so any gas loss may collect in low spots.
- The LPG bottle must always be installed, transported and stored in a vertical position: Handle with care and do not drop the bottle.
- Make sure that the gas bottle is placed in a ventilated room away from other objects.
- Never store a spare gas bottle near the oven.
- Do not leave or transport the LPG bottles to places where temperatures can reach 50°C (120°F) because they can get too hot to handle. (For example: never leave the gas bottle in the car on a hot day).
- Treat empty gas bottles as carefully as full ones. Even if there is no more liquid in the bottle, there is maybe some gas left. Always turn off the valve before disconnecting the bottle.
- Make sure that the LPG bottle or the regulator valve is shut off. Change the gas bottle away from heat source and with the oven off.
- Replace the gas pipe periodically, respecting the indicated deadline.
- Only use LPG bottles.
- Never twist the gas hose.
- Before using the oven, check that the hose does not have any marks, cracks, abrasions or cuts. If it is damaged, do not use the oven.
- Always check the gas connections before using the oven.



1. Insulate the oven gas connection with Teflon tape (A) and screw in the gas hose.



2. Screw the gas regulator into the bottle valve and turn the bolt counterclockwise. Use the gas bottle spanner to tighten and not to damage the gasket and the watertight seal.



3. Connect the flexible hose to the pressure regulator.



4. Screw the hose to the oven with the help of the right spanner to securely fasten it.

5. Apply some soapy water to the entire assembly. Turn on the valve without igniting the appliance; if there are no bubbles then you can proceed with the ignition. If a leak is detected, replace the part immediately.

6. Turn the bottle so that the valve opening faces the rear of the oven.



WATCH THE VIDEO TUTORIAL

Scan the qr-code or type alfaformi.com/kit-gas.php

CONNECTION

ONLY FOR NATURAL GAS OVENS

CONNECT TO THE GAS NETWORK

- The natural gas supply must be made with \varnothing 1/2" **galvanized pipe (A)** or **copper pipe (B)** to fit into the burner inlet hole. Alternatively, use a **(C) flexible connection pipe** between the oven and the wall power supply.
- Install the **gas tap (D)**
- Connect the hose to the back of the oven.

WARNING: Follow the advice for a proper use of the oven.

- Check all the gas connections before using the oven.
- Make sure the gas tap is turned off when the oven is not being used and during maintenance or cleaning.
- Replace the gas hose every 2/3 years.
- Never twist the gas hose.
- Before using the oven, check that the hose does not have any marks, cracks, abrasions or cuts. If it is damaged, do not use the oven.



1. Insulate the oven gas connection with Teflon tape (A) and screw in the gas hose.



2. We recommend installing a gas-tap between the wall power supply and the connection pipe to the oven



3. Connect the hose to the wall power supply



4. Screw the hose to the oven with the help of the right spanner to securely fasten it.

CONVERSION LPG-NATURAL GAS

ONLY FOR GAS OVENS

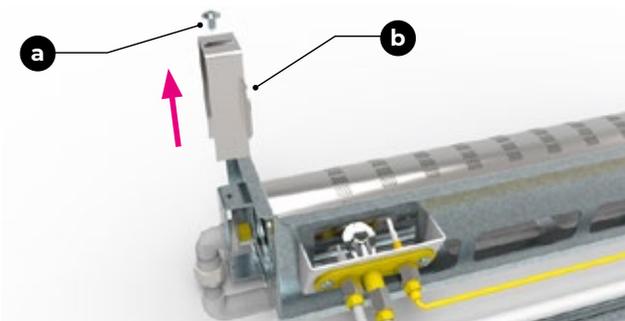
**ONLY USE THE COMPONENTS
AND PARTS SUPPLIED BY ALFA FORNI.**

WARNING: The conversion must be performed by qualified technicians when the oven has completely cooled down. Improper installation, adjustment or maintenance can cause property damage or personal injury.

**The oven is supplied with LPG or natural gas.
Follow the instruction for the conversion.
The LPG bottle is not included.**

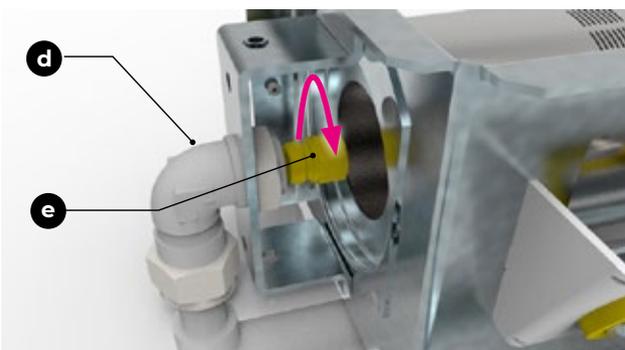
1 BURNER DISASSEMBLY

Remove the gas kit following the instructions contained in the manual.



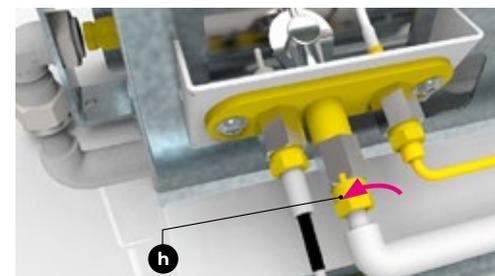
2 REPLACEMENT OF THE MAIN NOZZLE

Unscrew the fixing screw (a) and remove the plate (b). Unfasten the main nozzle (e) from the holder (d) by using a 11 mm spanner. Replace the nozzle and screw it back to the holder (d) without tightening too much. During these operations, lock the nozzle holder (d) to keep it from rotating.



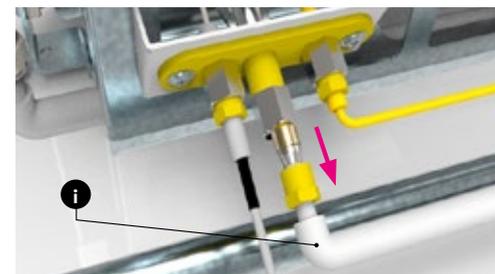
3.1 REPLACEMENT OF THE PILOT NOZZLE (only in case of maintenance)

Unscrew the fixing screw (h) from the pilot light pipe.



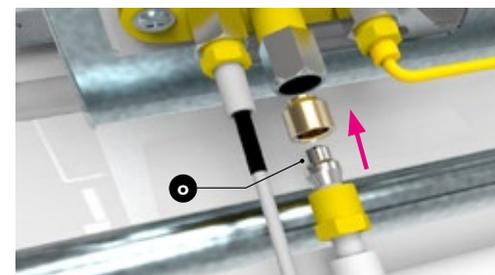
3.2

Remove the pipe (i).



3.3

Remove the pilot nozzle (j) from the cone-like support (o) and replace with the spare part included in the kit. Reassemble it proceeding in reverse order.



At the end of this operation, apply the new label on the product and make sure that the nozzle diameter corresponds to what is specified on the label.

LIGHTING THE OVEN

ONLY FOR WOOD VERSION

WARNING: Follow the instructions before turning on the oven.

- Do not use flammable liquids or other fuels to light the oven.
- Make sure that there are no flammable materials near the oven and that the minimum safety distance is respected.

1 - In the center of the oven or slightly right of center create a cross stacked pile of ALFA Wood using smaller pieces. Include 2-3 QwikWik brand or your favorite fire-starters to help start the fire quickly.

2 - Light the QwikWik firestarters to ignite your initial cross stacked wood pile in the oven

3 - After the wood is on fire, replace the oven door on the oven warming shelf leaving a small gap of 1-2 inches (3-5 cm) so air can enter the oven and to help keep the fire roaring. This helps keep the fire in the oven and heat the oven to your desired temperature faster.

4 - Slowly add larger wood logs to create a larger fire. Do this for about 15-20 minutes depending on the size of your oven. Larger ovens can take longer to heat up. Do not put too much wood in at one time and replace the door as noted in section 3 to help keep the flame inside the oven.

5 - After you've built a nice fire and hot bed of coals move them to the left side of the oven with the help of the ember mover. The fire should be on the opposite side of the thermometer for the most accurate oven chamber temp.

6 - Clean the refractory floor with the brush tool.

7 - Use an infrared thermometer (not included) to gauge the oven floor temperature

8 - When the oven floor is the right temperature you're ready to begin cooking your pizzas! Cook pizzas with the oven door off and feel free to replace the oven door with the same gap for air as mentioned in section 3 to keep heat and flame in the oven.



TURNING OFF

- To turn the oven off, close the oven door and wait for ash to form.
- When the fire is out and the oven has been completely shut down for 60 minutes or longer and you confirm the coals have cooled down, you can remove the ashes into a fire safe metal ash can.
- Never put hot coals or ashes on the ground, patio, deck or near plants or trees.

DIFFERENT TYPES OF WOOD

- Use small sized wood pieces that are very dry for lighting.
- Treated wood, pine, resin or scrap woods are strictly prohibited.
- Wet or damp wood can be difficult to start and can pop due to the increased volume of water. This will produce a lot of smoke and ash and less than optimal heat and performance.

FOR YOUR SAFETY:

- Do not exceed the temperature limit of 500°C (1 000°F).
- Do not leave the oven unattended when the fire is going.
- To keep constant temp, throw in small quantities of firewood at regular intervals; do not keep adding more logs to avoid a dangerous rise in temperature or flames spilling out of the oven that might damage people or property.

ATTENTION

**Follow the specific instructions for each model,
in this manual from page 34 to page 41**

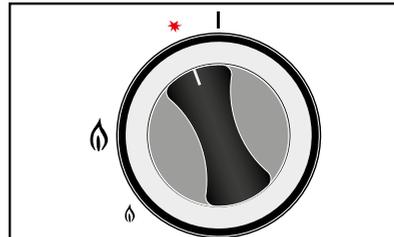
IGNITION

FOR GAS-FIRED OVENS ONLY

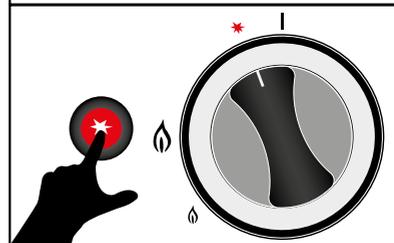
WARNING: Before firing up the oven, follow the instructions.

- Check all gas connections before using the oven.
- Do not lean over the oven when lighting it.
- Keep your face and your body at least 50 cm away from the oven door. There must be no door, when lighting the oven.
- The gas knob must be in the "0" position.

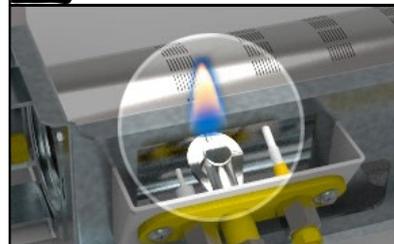
1. To ignite the pilot light, press and turn the knob to the spark symbol.



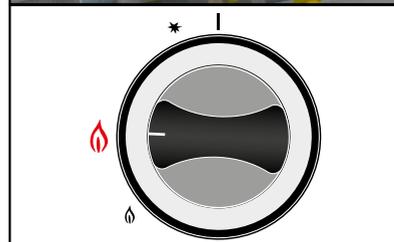
2. Press the gas knob and the ignition button at the same time to spark the pilot light.
N.B. The ignition of the pilot light might need several attempts due to the air in the supply line, so be patient.



3. Once the pilot light is on, release the ignition button but **KEEP PRESSING** the burner knob for about 15 seconds to allow the thermocouple to heat up enough.



4. Release the gas knob and turn it counter-clockwise to high flame setting to heat up the oven.



OTHER COMMANDS

- To extinguish the flame of the main burner and leave only the pilot light on, turn the knob to the star.
- To switch off the main burner and the pilot light, turn the knob to the "0" position.
- If the flame does not light, release the knob and turn it back to the "0" position, wait for about 3 minutes and repeat the procedure. If it takes several tries to ignite, keep the knob pressed in the ignition position (Fig. 1) for a few minutes in order to drain the gas inside the pipe.

FOR YOUR SAFETY:

- **Do not exceed the limit temperature of 450°C (840°F).**
- **Do not leave the oven unattended when the fire is going.**
- **Never run the oven full throttle for too long.**
- **Never disconnect the gas pipe or other fittings when the oven is in operation.**
- **Do not touch the external surfaces and the flue during use because they can get too hot.**
- **In case of naked flames, contact Alfa technical support.**

ATTENTION

Follow the specific instructions for each model, in this manual from page 42 to page 49

ELECTRONIC BUTTON

ONLY FOR GAS OVENS

The ignition button comes with AA battery included. To install it, follow this procedure.

1. Unscrew the button head.
2. Put in the battery.
3. Screw the button head.

Carry out these operations when the oven is off.
Remove the battery during long periods of inactivity.



CARE AND MAINTENANCE

CALENDARIO MANUTENZIONE		
	CLEANING	TIME SCHEDULE
1	Combustion chamber	Every use
2	Cooking floor	Every use
3	Oven outside	Weekly
4	Stainless-steel parts	Weekly
5	Steel protection	Monthly
6	Burner	Monthly
7	Nozzles	Yearly
8	Rust spots	Biennially

Clean the combustion chamber.

Pyrolysis 500°C (1 000°F). The Alfa ovens clean themselves thanks to a process called pyrolysis (pyro "fire" + lysis "separating"). It is a procedure that uses very high heat to decompose organic materials and to transform them into volatile compounds. To activate pyrolysis we suggest you keep the temperature at 500°C (1 000°F) for 2-3 minutes.

1. Clean the cooking floor. Once the pyrolysis is finished, wait for the oven to cool down and remove any food residues with the help of a brush and a damp cloth. You should clean your oven floor after each use.

2. Clean the oven outside. Like all 304 stainless and powder-coat products, Alfa ovens are built to withstand adverse weather conditions including salt air corrosion as long as punctual and effective maintenance is ensured. To clean stainless steel, use a soft cloth soaked in a solution of water and soap or alternatively with baking soda and dish detergent. Rub gently when the oven is completely cold. **IMPORTANT:** always check the certification of the product you use and that the components are those declared.

ATTENTION: Steels subjected to high temperatures and direct flames tend to change color on the surface.

This is an inherent feature of the material.



3. Clean the stainless-steel parts

ALFA ovens are made with 304 stainless-steel outside and 253 stainless-steel inside. To clean these parts, we recommend that you use a stainless-steel cleaner. Please carefully read the warnings and the instructions. Do not use detergents containing acids, white spirit or xylene. Rinse well after cleaning the oven.



4. Protect stainless steel. To better protect the stainless-steel parts, we suggest using Vaseline or olive oil or baby oil as substitutes. In the case of beach front installations, to avoid salty air corrosion and white thin layers, often clean the oven with fresh water.



5. Gas burner

The gas burner must be cleaned from time to time by removing food residues with the help of a brush. When cleaning valves and burners, be careful not to damage the burner and not to enlarge the holes.

6. Clean the nozzles at least once a year to prevent them from clogging thus reducing the gas flow (contact qualified persons).

7. Remove rust spots. Stainless steel is rust-proof but in some cases (humidity, salty air, sea spray..) some rust stains might appear. Use a rust remover to make your oven shiny and new once again.



COVER THE OVEN

- Do not forget to use the Alfa cover to protect your oven.
- Visit our dedicated page to find out some advice on how to maintain the ovens, to clean them and to extend their lifespan.



CARE AND MAINTENANCE

SPECIFICATIONS FOR WOOD-FIRED OVENS

- Before lighting the oven make sure that **the chimney flue is unobstructed** and that any previous ash has been removed.
- When the fire is out and the oven is cold, collect the ash from previous cooking with a wire brush and a shovel.
- The oven can be used all year round; in the winter months, heat the oven with a small fire to avoid thermal shock due to humidity.
- **Creosote** - Formation and need for removal. When the wood is burned slowly, it produces organic vapors which combine with moisture to form creosote. Creosote vapors condense in the flue and accumulate on the inner surface of the flue.
- The chimney should be **inspected** at least twice a year for creosote build-up. When you observe excessive creosote, it should be removed to reduce the risk of fire.
- **Remove and sweep the chimney flue** once a year: birds nesting in it or other obstructions can lead to hazardous blockages.

CARE AND MAINTENANCE

SPECIFICATIONS FOR GAS-FIRED OVENS

1. MAINTENANCE.

The gas burner should be cleaned periodically by carefully sucking up any food residue. When cleaning valves and burners, be careful not to damage the burner. Do not enlarge the burner holes (The openings where the gas escapes).

2. GAS BURNER DISASSEMBLY

- Before cleaning the gas burner, remove it from the oven by proceeding as follows:
- Remove the front knob **(A)**.
 - Unscrew the fixing screw **(B)**.
 - Unscrew the fixing screws and remove the protection casing **(C)**.
 - Remove the gas box **(D)** to expose the connection of the piezoelectric ignition cables **(E)**.
 - Disconnect the two piezoelectric ignition cables. If need be, remove the protection casing by unscrewing the screw **(F)** and pull the burner out.
 - Clean the burner.
 - To assemble the burner, repeat the procedure in reverse order.

3. OVEN STORAGE

- If the gas-fired oven is not used, shut off the supply valve of the gas bottle.
- If the gas-fired oven is stored in a closed space, disconnect the gas supply. The bottle must be left outside in a well-ventilated area.
- In the event that the gas bottle is not taken out of the oven, place the whole lot in a well-ventilated area.
- The gas bottles must be stored outdoors in a well-ventilated area and out of reach of any children. Unused bottles shouldn't be stored in a building, garage or other enclosed space.



VENTING GUIDE

FOR WOOD FIRED AND GAS OVENS

IN THE GARDEN

When installing the ALFA Oven in your outdoor cooking area with the venting away from any structures or low ceilings, the ALFA supplied high quality stainless steel pipe and cap are sufficient.

WARNING: Major causes of vent related fires is failure to maintain required clearances (air spaces) to combustible materials.

Note: The outer walls of oven may reach high temperatures, more than 50°C (125°F). Position the oven so it is not in contact with the wall or other furniture and make sure there is a gap of at least 8 inches (20cm).



ON THE TERRACE OR UNDER A PERGOLA

For indoor ALFA oven venting installations, or outdoor settings where your wood fired oven will be under a roof structures, pergolas, or terrace.

If you are penetrating through an object overhead, you must remove the single-walled pipe provided and start with the pipes and chimneys manufactured by specialized companies.

If a bend is needed to change the pipe or chimney direction to avoid an obstruction, you can use up to (2) 30-degree or less angles but NEVER together to form a 60-degree bend.



OFFSET ELBOW INSTALLATION:

- Avoid elbows if at all possible, as a vertical pipe or chimney is the most efficient
- Pipe or chimney systems may have a maximum of 2 offsets (two elbows total) of 30-degrees from vertical

DO NOT CONNECT THIS TO A CHIMNEY FLUE SERVING ANOTHER APPLIANCE

LIGHTING THE OVEN

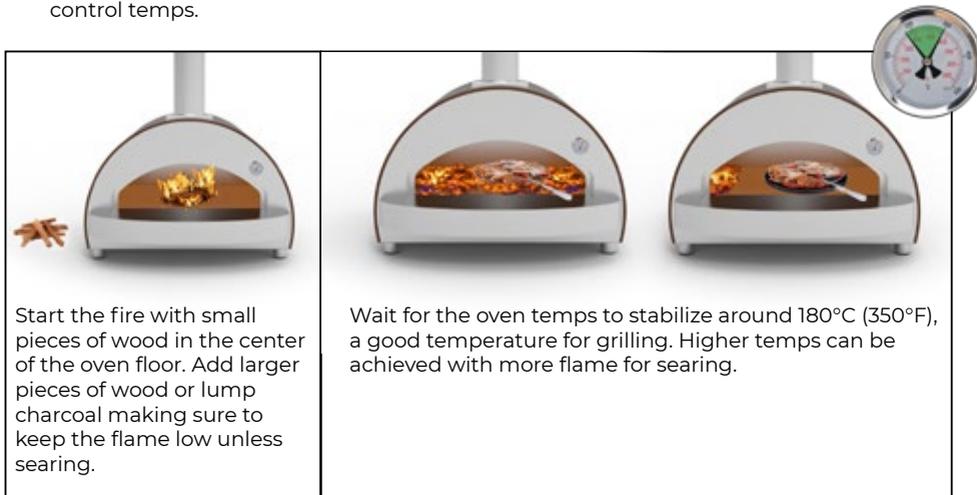
- 1.1 For Neapolitan pizza

Pizza needs both flame and very hot sustained temperature (floor and dome). Use small dry pieces of wood to start your fire and control your flame and temperature:



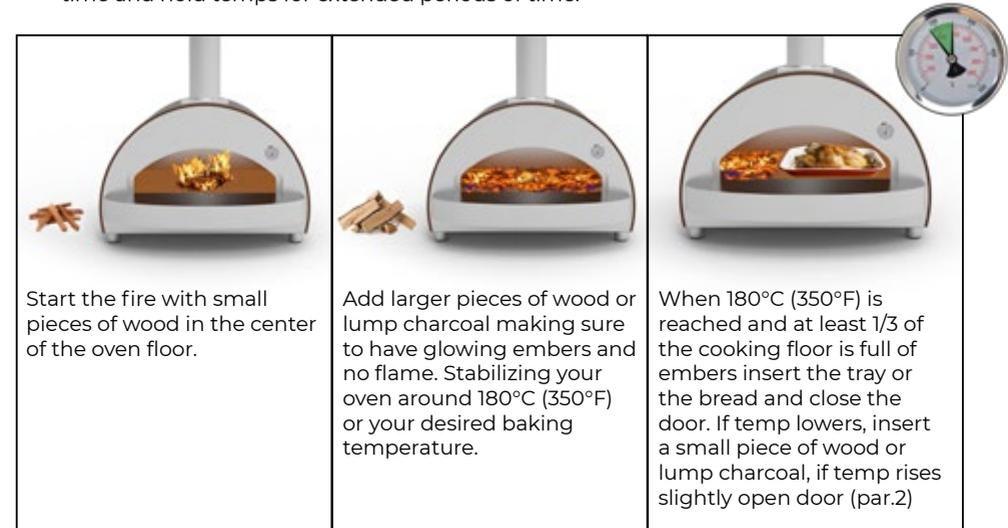
- 1.2 For grilling

Grilling uses more embers to get the smoke flavor in the oven and less flame to prevent burning. Larger pieces of wood or lump charcoal (not briquettes) can help control temps.



1.3 For baking / tray

The stainless steel ovens are made to light up and increase temperature in a short time and hold temps for extended periods of time.



- 2.1 Manage the smoke

Smoke can be desired for traditional barbeque but also can be too much for certain foods and for the people that you are entertaining – both taste wise and vision/smell wise

1. Use dry wood (wet wood doesn't burn well and makes smoke)
2. Try to keep the flame always on
3. If you have embers (no flame) insert a small piece of paper or starters and then put a small piece of wood, paying attention to let the air enter among embers and wood
4. To avoid the smoke do not use the door - more air enters, less smoke you'll have
5. Place the oven strategically so smoke is manipulated to flow away from your entertaining area – the wind can affect smoke as well especially on an abnormally breezy day

- 2.2 Looking for the smoke

For the people who want to cook with smoke we suggest to:

1. Try to close the door when the flame is on
2. Use big pieces of wood or lump charcoal
3. If the flame is high break the flame to produce embers (and then use the door or big pieces of wood)

USE THE DOOR AND SMALL PIECES OF WOOD TO STABILIZE

- 3.1 Stabilize the temperature

The wood fired oven is designed to let the user choose the right temperature depending on what they are cooking. Stabilizing the temperature is the biggest challenge for the user but with experience it becomes much easier. There are 3 elements designed to assist in Temperature stabilization:

 <p>The Door (use the door to control the internal temperature, open more to cool down and close more to raise it up). Completely Close to smother the fire for many minutes.</p>	 <p>The Fuel: once temperature is consistent and stable, add small pieces of lump coal or wood chunks to maintain the desired temperature and to avoid either temperatures that are too low or creating sudden jolts of high temperatures or flames)</p>	 <p>Rotation -Control and check distance of food from the flame and embers to prevent burning your meal (closest to flame/embers is the highest temperature) Rotation is a key technique</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- 3.2 Cool down the oven

The wood fired oven is a machine that can easily reach temps over 500°C (1000°F) but with no possibility to switch off (never use the water as it can cause the oven floor fire bricks to be damaged). We suggest doing these 3 actions:

 <p>Open the door. The longer the door is opened, the faster the oven cools down.</p>	 <p>Use the pizza turner or wood rake to break the fire and wood.</p>	 <p>Spread the embers over the cooking floor.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- 3.3 Raise the temperature up

The wood fired oven is a machine that can also raise the temperature quickly, with stainless steel dome oven, it's simply and easy to do.

 <p>FROM 150°C (300°F) TO 250°C (480°F) Insert 1 small piece of wood and close the door partially on the opposite side of the flame</p>	 <p>FROM 200°C (400°F) TO 300°C (570°F) Insert 2-3 small pieces of wood.</p>
 <p>FROM 200°C (400°F) TO 400°C (750°F) Insert 3-5 small pieces of wood, always keep the door closed.</p>	 <p>RAISE 50°C (100°F) Keep closed the door and check the temperature</p>

FLAME INTENSITY, COOKING FLOOR AND TEMPERATURE



- 4.1 Flame and cooking floor for Neapolitan pizza

The flame for the Neapolitan Pizza has to be strong. Use laser thermometer to measure the temperature of the oven floor. The ambient and oven floor temps should both be about 380-400°C (700-750°F). The flame must be very lively.



- 4.2 Flame for roman and focaccia pizza

The focaccia (also called roman pizza) needs lower temperature than the Neapolitan pizza. Reaching this temperature is easy: you need a lively flame.



- 4.3 Deep Dish Pizza/Detroit Style Pizza

Pizza in a tray/pan is made for more toppings and a thicker pan crust. Cast Iron, stainless steel or mixed-use heavy trays are recommended. The difficulty in cooking this kind of pizza is to cook the bottom of the pizza: we suggest covering the pizza with an aluminum foil with flame. After 10 minutes, check the bottom of pizza: if it is almost brown, you can remove the aluminum paper and leave the pizza to be cooked on top.



- 4.4 Big bread

If you want to cook a larger loaf of bread (at least 4 pizza dough, 1 Kg) you want to have lot of embers. With temperature approximately 200°C (400°F) and the cooking floor is around 200°C (400°F) you can insert the bread dough. We suggest closing the door and checking the temperature every 5-10 minutes. The oven should cool down to 160°C (325°F) in one hour and the bread should be ready (do not cut it till it's cold).

Find out the new Forni Alfa blog dedicated to the world of pizza, fine food and, most of all, good cooking.

www.alfaforni.com/en/blog-en/



SCAN ME

Want something fancy?

Here are many recipes and tips for grilling and cooking with the ALFA oven.

www.alfaforni.com/en/blog-en/recipes/



SCAN ME

How valuable can a good piece of advice be?

A little section that comes in handy with interesting tutorials on various topics such as cooking times.

www.alfaforni.com/en/blog-en/tutorial-oven/



SCAN ME

Pizza dough

Alfa presents the video recipe to prepare a perfect pizza dough.

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



SCAN ME

WRITE US

A member of our staff will contact you as soon as possible.

www.alfaforni.com/en/contact-us/



SCAN ME

ONE WOOD-FIRED OVEN



Ignition

- Make a small stack of seasoned kindling in the centre of the oven.
- As soon as the wood catches fire, add some small logs (3 cm diameter maximum).
- Then move the fire to the side opposite to the pyrometer and clean the floor with a brush.
- If you want to speed up the heating time, leave the door slightly open for 5 minutes and wait for the refractory stones of the floor to get completely hot.

Maintaining a large flame

- After about 30 minutes, remove the door.
- Now you are ready to cook your yummy pizzas!
- Pizza must be baked with a high flame while bread and cakes are baked with embers and a hot oven.
- To make the most of your oven, visit the alfafori.com website or buy the Alfa cookbook from your nearest dealer.

Extinguishing the fire

- To put out the fire, close the door and wait for the ash to form.
- When the oven has cooled off, remove the ash.
- Never put embers or ash on the ground, patio or near plants or trees.

TECHNICAL SPECS

ONE WOOD-FIRED OVEN

WARNINGS

- When firing the oven or adding a log to the fire, you might have smoke coming out of it; do not worry, this is completely normal and it is only due to thermal shock.
- NEVER overload the One oven with firewood; 3-4 logs are more than enough to heat it up and just add a small piece every 15 minutes to maintain the temperature.
- Clean only when the oven is off and has completely cooled.
- Do not clean the inside of the oven with chemical or toxic products. Wait till the oven has cooled off before removing the ash and wipe the floor with a damp (not wet) cloth.
- If there are traces of soot inside the oven, wait for it to cool completely and clean it with a cloth soaked in water or a specific product.
- NEVER exceed the limit temperature of 500 °C (1 000 °F).
- The oven floor is made up of four 3-cm thick firebricks: it takes a little time for them to gradually absorb and release heat and thus deliver impeccable cooking.
- The type and size of the firewood are key to build a great fire; use dry beech or oak wood with a diameter of no more than 5 cm and never place more than 4/5 logs at the same time.
- Always use the supplied wood rack so as not to overload the oven with logs and to better manage the food on the floor.

WARNINGS

- On windy days, do not go near the oven mouth; smoke and flames could suddenly spill out of it.
- If flames shoot out of the oven due to windy conditions or improper use (too many logs or wet wood), immediately close the door and wait for the fire to die down.
- If the oven has been loaded with too much firewood and is past the limit temperature of 500 °C (1 000 °F), do not touch the external surfaces, the flue, the chimney cap and the front. In any case, we advise against touching or putting your face near the oven even during normal usage.
- NEVER disassemble the One wood-fired oven; this could cause damage to the appliance and jeopardize future uses. Alfa Forni is not responsible for any damage to property or people due to tampering with the appliance.
- DO NOT move the oven when it is in operation; wait for it to cool completely before budging it.
- The blackening of the upper part of the oven is the logical consequence of the combustion and does not compromise the future use of the appliance.

CIAO AND 5 MINUTI WOOD-FIRED OVEN



Ignition

- Make a small stack of seasoned kindling in the centre of the oven.
- As soon as the wood catches fire, add some small logs (3 cm diameter maximum).
- Then move the fire to the side opposite to the pyrometer and clean the floor with a brush.
- If you want to speed up the heating time, leave the door slightly open for 5 minutes and wait for the refractory stones of the floor to get completely hot.

Maintaining a large flame

- After about 40 minutes, remove the door.
- Now you are ready to cook your yummy pizzas!
- Pizza must be baked with a high flame while bread and cakes are baked with embers and a hot oven.
- To make the most of your oven, visit the alfafori.com website or buy the Alfa cookbook from your nearest dealer.

Extinguishing the fire

- To put out the fire, close the door and wait for the ash to form.
- When the oven has cooled off, remove the ash.
- Never put embers or ash on the ground, patio or near plants or trees.

TECHNICAL SPECS CIAO AND 5 MINUTI WOOD-FIRED OVEN

WARNINGS

- When firing the oven or adding a log to the fire, you might have smoke coming out of it; do not worry, this is completely normal and it is only due to thermal shock.
- NEVER overload the CIAO oven or 5 MINUTI oven with firewood; 3-4 logs are more than enough to heat it up and just add a small piece every 15 minutes to maintain the temperature.
- Clean only when the oven is off and has completely cooled.
- Do not clean the inside of the oven with chemical or toxic products. Wait till the oven has cooled off before removing the ash and wipe the floor with a damp (not wet) cloth.
- If there are traces of soot inside the oven, wait for it to cool completely and clean it with a cloth soaked in water or a specific product.
- NEVER exceed the limit temperature of 500 °C (1 000 °F).
- The oven floor is made up of four 3-cm thick firebricks: it takes a little time for them to gradually absorb and release heat and thus deliver impeccable cooking.
- The type and size of the firewood are key to build a great fire; use dry beech or oak wood with a diameter of no more than 7 cm and never place more than 3/4 logs at the same time.
- Always use the supplied wood rack so as not to overload the oven with logs and to better manage the food on the floor.

WARNINGS

- On windy days, do not go near the oven mouth; smoke and flames could suddenly spill out of it.
- If flames shoot out of the oven due to windy conditions or improper use (too many logs or wet wood), immediately close the door and wait for the fire to die down.
- If the oven has been loaded with too much firewood and is past the limit temperature of 500 °C (1 000 °F), do not touch the external surfaces, the flue, the chimney cap and the front. In any case, we advise against touching or putting your face near the oven even during normal usage.
- NEVER disassemble the CIAO oven or 5 MINUTI oven; this could cause damage to the appliance and jeopardize future uses. Alfa Forni is not responsible for any damage to property or people due to tampering with the appliance.
- DO NOT move the oven when it is in operation; wait for it to cool completely before budging it.
- The blackening of the upper part of the oven is the logical consequence of the combustion and does not compromise the future use of the appliance.

4PIZZE WOOD-FIRED OVEN



Ignition

- Make a small stack of seasoned kindling in the centre of the oven.
- As soon as the wood catches fire, add some small logs (3 cm diameter maximum).
- Then move the fire to the side opposite to the pyrometer and clean the floor with a brush.
- If you want to speed up the heating time, leave the door slightly open for 5 minutes and wait for the refractory stones of the floor to get completely hot.

Maintaining a large flame

- After about 40 minutes, remove the door.
- Now you are ready to cook your yummy pizzas!
- Pizza must be baked with a high flame while bread and cakes are baked with embers and a hot oven.
- To make the most of your oven, visit the alfaforni.com website or buy the Alfa cookbook from your nearest dealer.

Extinguishing the fire

- To put out the fire, close the door and wait for the ash to form.
- When the oven has cooled off, remove the ash.
- Never put embers or ash on the ground, patio or near plants or trees.

TECHNICAL SPECS 4PIZZE WOOD-FIRED OVEN

WARNINGS

- When firing the oven or adding a log to the fire, you might have smoke coming out of it; do not worry, this is completely normal and it is only due to thermal shock.
- NEVER overload the 4PIZZE oven with firewood; 3-4 logs are more than enough to heat it up and just add a small piece every 15 minutes to maintain the temperature.
- Clean only when the oven is off and has completely cooled.
- Do not clean the inside of the oven with chemical or toxic products. Wait till the oven has cooled off before removing the ash and wipe the floor with a damp (not wet) cloth.
- If there are traces of soot inside the oven, wait for it to cool completely and clean it with a cloth soaked in water or a specific product.
- NEVER exceed the limit temperature of 500 °C (1 000 °F).
- The oven floor is made up of four 3-cm thick firebricks: it takes a little time for them to gradually absorb and release heat and thus deliver impeccable cooking.
- The type and size of the firewood are key to build a great fire; use dry beech or oak wood with a diameter of no more than 10 cm and never place more than 3/4 logs at the same time.
- Always use the supplied wood rack so as not to overload the oven with logs and to better manage the food on the floor.

WARNINGS

- On windy days, do not go near the oven mouth; smoke and flames could suddenly spill out of it.
- If flames shoot out of the oven due to windy conditions or improper use (too many logs or wet wood), immediately close the door and wait for the fire to die down.
- If the oven has been loaded with too much firewood and is past the limit temperature of 500 °C (1 000 °F), do not touch the external surfaces, the flue, the chimney cap and the front. In any case, we advise against touching or putting your face near the oven even during normal usage.
- NEVER disassemble the 4PIZZE wood-fired oven; this could cause damage to the appliance and jeopardize future uses. Alfa Forni is not responsible for any damage to property or people due to tampering with the appliance.
- DO NOT move the oven when it is in operation; wait for it to cool completely before budging it.
- The blackening of the upper part of the oven is the logical consequence of the combustion and does not compromise the future use of the appliance.

ALLEGRO WOOD-FIRED OVEN



Ignition

- Make a small stack of seasoned kindling in the centre of the oven.
- As soon as the wood catches fire, add some small logs (3 cm diameter maximum).
- Then move the fire to the side opposite to the pyrometer and clean the floor with a brush.
- If you want to speed up the heating time, leave the door slightly open for 5 minutes and wait for the refractory stones of the floor to get completely hot.

Maintaining a large flame

- After about 40 minutes, remove the door.
- Now you are ready to cook your yummy pizzas!
- Pizza must be baked with a high flame while bread and cakes are baked with embers and a hot oven.
- To make the most of your oven, visit the alfaforni.com website or buy the Alfa cookbook from your nearest dealer.

Extinguishing the fire

- To put out the fire, close the door and wait for the ash to form.
- When the oven has cooled off, remove the ash.
- Never put embers or ash on the ground, patio or near plants or trees.

TECHNICAL SPECS ALLEGRO WOOD-FIRED OVEN

WARNINGS

- When firing the oven or adding a log to the fire, you might have smoke coming out of it; do not worry, this is completely normal and it is only due to thermal shock.
- NEVER overload the ALLEGRO oven with firewood; 3-4 logs are more than enough to heat it up and just add a small piece every 15 minutes to maintain the temperature.
- Clean only when the oven is off and has completely cooled.
- Do not clean the inside of the oven with chemical or toxic products. Wait till the oven has cooled off before removing the ash and wipe the floor with a damp (not wet) cloth.
- If there are traces of soot inside the oven, wait for it to cool completely and clean it with a cloth soaked in water or a specific product.
- NEVER exceed the limit temperature of 500 °C (1 000 °F).
- The oven floor is made up of four 3-cm thick firebricks: it takes a little time for them to gradually absorb and release heat and thus deliver impeccable cooking.
- The type and size of the firewood are key to build a great fire; use dry beech or oak wood with a diameter of no more than 7/8 cm and never place more than 3/4 logs at the same time.
- Always use the supplied wood rack so as not to overload the oven with logs and to better manage the food on the floor.

WARNINGS

- On windy days, do not go near the oven mouth; smoke and flames could suddenly spill out of it.
- If flames shoot out of the oven due to windy conditions or improper use (too many logs or wet wood), immediately close the door and wait for the fire to die down.
- If the oven has been loaded with too much firewood and is past the limit temperature of 500 °C (1 000 °F), do not touch the external surfaces, the flue, the chimney cap and the front. In any case, we advise against touching or putting your face near the oven even during normal usage.
- NEVER disassemble the ALLEGRO wood-fired oven; this could cause damage to the appliance and jeopardize future uses. Alfa Forni is not responsible for any damage to property or people due to tampering with the appliance.
- DO NOT move the oven when it is in operation; wait for it to cool completely before budging it.
- The blackening of the upper part of the oven is the logical consequence of the combustion and does not compromise the future use of the appliance.

ONE GAS OVEN



Ignition

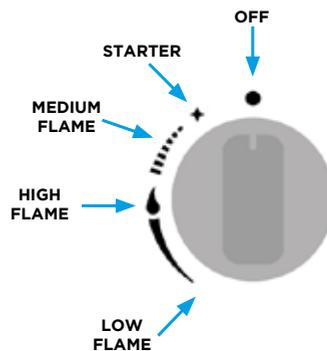
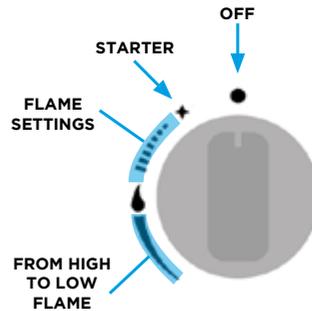
- Turn the knob anticlockwise and keep it pressed for about one minute to allow the gas to flow.
- Push the ignition button for a few seconds and wait until the oven pilot lights up while keeping the knob pressed. Turn the knob anticlockwise to maximum flame.
- Close the oven door and wait 30 minutes (40 minutes at the most) for the refractory stone floor to heat up.

Keeping the flame lit

- After 30 minutes (40 minutes at the most) open the door.
- Now you are ready to cook your delicious pizzas!
- Set the flame depending on what you bake: medium/high for pizza, low for bread and puddings.

Switching your gas-fired oven off

- When you have finished cooking, turn the knob clockwise to switch off the oven. Check that the main flame and the pilot are out.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

ONE GAS OVEN

WARNINGS

- NEVER set the ONE gas-fired oven temperature above 450 °C (840 °F). Heat it to full whack for no more than 40 minutes with the door closed, then open the door and start cooking.
- Clean the oven when it's cool.
- Do not clean the inside of the oven with chemicals or toxic agents. When the oven is cool, clean it with a damp (not wet) cloth.
- If there's soot the external part of the oven, let the oven cool and scrub it with a cloth soaked in water or a specific product.
- To avoid stressing the oven, NEVER exceed the temperature indicated on the thermometer supplied by more than 450°/500°C (840°/1000°F).
- The Alfa oven can be cleaned by the fire itself through a process called "pyrolysis" (CONSULT THE USER MANUAL)

CAUTION

- If the oven has remained at maximum flame and with the door closed for more than 40 minutes and has reached an internal temperature of more than 450°C (840°F), do not touch the external surface, the flue, the chimney cowl or the front parts of the oven. In any case, do not touch or keep your face near the oven when it is in use.
- NEVER disassemble the One oven so as not to compromise its use. The Alfa Forni company is not liable to damages to persons or property due to tampering or improper use of the oven.
- DO NOT handle the oven when it is running, wait for the oven to cool completely and then lift it to move it.
- External parts of the oven may turn black as a by-product of gas combustion. This is perfectly normal and does not undermine the performance of the oven.
- To replace the piezo igniter, never remove the cable from the housing, disconnect it and extract it from the rear of the igniter; then replace the piece and reconnect the cable.
- To clean/replace the burner, never remove the cable from its housing, remove it from the pilot light glow plug and reconnect it.
- If you need to replace the electric cable, disconnect it from the piezo igniter and from the pilot light, then before removing it, use a lanyard and tape it to one end of the cable to pull out the old one and thread it the new one in a hassle-free way.
- PLEASE READ THE USER MANUAL CAREFULLY!

BRIO AND STONE OVEN GAS OVEN



Ignition

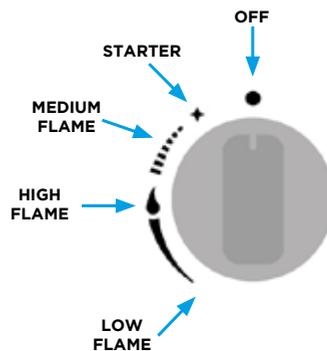
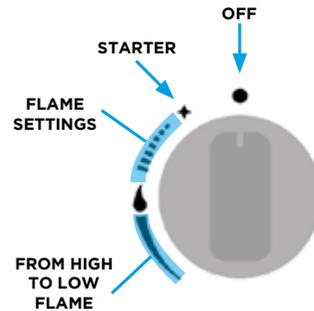
- Turn the knob counterclockwise and keep it pressed for about one minute to allow the gas to flow.
- Push the ignition button for a few seconds and wait until the oven pilot lights up while keeping the knob pressed. Turn the knob counterclockwise to maximum flame.
- Close the oven door and wait 40-50 minutes for the refractory stone floor to heat up.

Keeping the flame lit

- After 40-50 minutes open.
- Now you are ready to cook your delicious pizzas!
- For heating up the oven floor, keep the door closed for a couple of minutes after baking, this will allow the oven to regain the temperature lost with the previous batches.

Switching your gas-fired oven off

- When you have finished cooking, turn the knob clockwise to switch off the oven. Check that the main flame and the pilot are out.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

BRIO AND STONE OVEN GAS OVEN

WARNINGS

- NEVER set the BRIO and STONE OVEN temperature above 450°C (840°F). Heat it to full whack for no more than 50 minutes with the door closed, then open the door and start cooking.
- Clean the oven when it's cool.
- Do not clean the inside of the oven with chemicals or toxic agents. When the oven is cool, clean it with a damp (not wet) cloth.
- If there's soot the external part of the oven, let the oven cool and scrub it with a cloth soaked in water or a specific product.
- To avoid stressing the oven, NEVER exceed the temperature indicated on the thermometer supplied by more than 450°/500°C (840°/1000°F).
- The Alfa oven can be cleaned by the fire itself through a process called "pyrolysis" (see user manual)

CAUTION

- If the oven has remained at maximum flame and with the door closed for a longer time indicated by the manufacturer and has reached an internal temperature above 450°C (840°F), do not touch the external surface, the flue, the chimney cowl or the front parts of the oven. In any case, do not touch or keep your face near the oven when it is in use.
- NEVER disassemble the BRIO and STONE OVEN so as not to compromise its use. The Alfa Forni company is not liable to damages to persons or property due to tampering or improper use of the oven.
- DO NOT handle the oven when it is running, wait for the oven to cool completely and then lift it to move it.
- External parts of the oven may turn black as a by-product of gas combustion. This is perfectly normal and does not undermine the performance of the oven.
- To replace the piezo igniter, never remove the cable from the housing, disconnect it and extract it from the rear of the igniter; then replace the piece and reconnect the cable.
- To clean/replace the burner, never remove the cable from its housing, remove it from the pilot light glow plug and reconnect it.
- If you need to replace the electric cable, disconnect it from the piezo igniter and from the pilot light, then before removing it, use a lanyard and tape it to one end of the cable to pull out the old one and thread it the new one in a hassle-free way.
- PLEASE READ THE USER MANUAL CAREFULLY!

DOLCE VITA GAS OVEN



Ignition

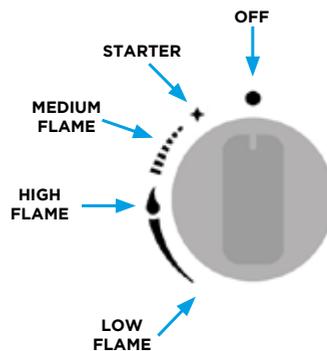
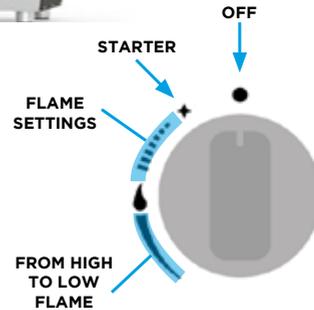
- Turn the knob counterclockwise and keep it pressed for about one minute to allow the gas to flow.
- Push the ignition button for a few seconds and wait until the oven pilot lights up while keeping the knob pressed. Turn the knob counterclockwise to maximum flame.
- Close the oven door and wait 40 minutes for the refractory stone floor to heat up.

Keeping the flame lit

- After 40 minutes open.
- Now you are ready to cook your delicious pizzas!
- For heating up the oven floor, keep the door closed for a couple of minutes after baking, this will allow the oven to regain the temperature lost with the previous batches.

Switching your gas-fired oven off

- When you have finished cooking, turn the knob clockwise to switch off the oven. Check that the main flame and the pilot are out.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

DOLCE VITA GAS OVEN

WARNINGS

- NEVER set the DolceVita oven temperature above 450°C (840°F). Heat it to full whack for no more than 40/50 minutes with the door closed, then open the door and start cooking.
- Clean the oven when it's cool.
- Do not clean the inside of the oven with chemicals or toxic agents. When the oven is cool, clean it with a damp (not wet) cloth.
- If there's soot the external part of the oven, let the oven cool and scrub it with a cloth soaked in water or a specific product.
- To avoid stressing the oven, NEVER exceed the temperature indicated on the thermometer supplied by more than 450°C (840°F).
- The Alfa oven can be cleaned by the fire itself through a process called "pyrolysis" (see user manual)

CAUTION

- If the oven has remained at maximum flame and with the door closed for a longer time indicated by the manufacturer and has reached an internal temperature above 450°C (840°F), do not touch the external surface, the flue, the chimney cowl or the front parts of the oven. In any case, do not touch or keep your face near the oven when it is in use.
- NEVER disassemble the Dolce Vita so as not to compromise its use. The Alfa Forni company is not liable to damages to persons or property due to tampering or improper use of the oven.
- DO NOT handle the oven when it is running, wait for the oven to cool completely and then lift it to move it.
- External parts of the oven may turn black as a by-product of gas combustion. This is perfectly normal and does not undermine the performance of the oven.
- PLEASE READ THE USER MANUAL CAREFULLY!

TROUBLESHOOTING

WOOD-FIRED OVENS

THE OVEN SMOKES	<ul style="list-style-type: none"> - Check that the firewood is not too wet and the embers are not unburned. - Make sure that you start a fire with a strong and constant flame so as to achieve complete combustion. - If the oven is installed indoors, check that the chimney flue is not clogged and that the bends are no greater than 45 degrees. Also verify that the air vents are working. Close the oven door when you are doing it.
THE OVEN DOES NOT HEAT	<ul style="list-style-type: none"> - Check that the fire is on one side of the oven and not near the mouth. - Heat up the oven with a strong fire for 20 minutes. - Do not stack firewood on top of the glowing embers. - Gradually add wood to the fire.
THE OVEN COOLS DOWN QUICKLY	<ul style="list-style-type: none"> - Check that no moisture or water have seeped into the oven. - Maybe you are lighting the oven for the first time, or you are doing it after the oven stood idle for too long. - Refrain from making short-lived fires that would not heat the oven thoroughly.
THE FLAMES SPILL OUT OF THE OVEN OR OF THE CHIMNEY CAP	<ul style="list-style-type: none"> - Make sure the fire does not get too strong and put out the flames spilling out of the oven by leaving the door ajar.
THE OVEN DOES NOT COOK AS YOU WOULD LIKE	<ul style="list-style-type: none"> - Check that the oven is at the right temperature. - Make sure that the oven maintains the ideal temperature throughout the cooking. Use the door as a temperature control; open or close it to raise or lower the heat.

TROUBLESHOOTING

GAS-FIRED OVENS

THE OVEN COOLS DOWN TOO EARLY	<ul style="list-style-type: none"> - Check that no moisture or water have seeped into the oven. - Maybe you are lighting the oven for the first time, or you are doing it after the oven stood idle for too long. - Refrain from making short-lived fires that would not heat the oven thoroughly. - Check that the gas burner is working and close the door.
THE OVEN DOES NOT COOK AS YOU WOULD LIKE	<ul style="list-style-type: none"> - Check that the oven is at the right temperature. - Heat up the oven with a strong fire for 10 minutes. - Make sure that the oven maintains the ideal temperature throughout the cooking. Use the door as a temperature control; open or close it to raise or lower the heat. - If the nozzles are clogged, contact a qualified gas technician.
THE NOZZLES ARE CLOGGED	<ul style="list-style-type: none"> - contact an expert maintenance technician
THE FLAME DOES NOT IGNITE	<ul style="list-style-type: none"> - Check that the thermocouple is intact and functioning. - Verify that the thermocouple is mounted near the pilot. - Check correct gas pressure. - Make sure you have fitted the correct pressure regulator.

For expert advice, contact us at www.alfaforni.com.

Alfa is not responsible for veins, scratches or hairline cracks in the oven floor as they are an intrinsic property of the material.

If you need any assistance, feel free to contact us at info@alfaforni.com or call the number +39.0775.7821



02	AVVERTENZE
05	GARANZIA
06	INSTALLAZIONE
08	COLLEGAMENTO GPL
10	COLLEGAMENTO METANO
12	CONVERSIONE GPL-METANO
14	ACCENSIONE MODELLO A LEGNA
18	ACCENSIONE MODELLO A GAS
20	MANUTENZIONE E CURA DEL PRODOTTO
22	PULIZIA MODELLI A LEGNA
23	PULIZIA MODELLI A GAS
24	SCARICO FUMI
26	UTILIZZO
32	SPECIFICHE TECHICHE <i>FORNI A LEGNA:</i> 32 - ONE 34 - CIAO 34 - 5 MINUTI 36 - 4 PIZZE 38 - ALLEGRO <i>FORNI A GAS:</i> 40 - ONE 42 - BRIO 42 - STONE OVEN 44 - DOLCEVITA
46	RISOLUZIONE ANOMALIE

AVVERTENZE GENERALI

CONSERVARE QUESTO MANUALE PER FUTURE CONSULTAZIONI
Ulteriori copie di questo manuale sono disponibili sul sito www.alfaforni.com

ATTENZIONE: Un allacciamento improprio nonché eventuali alterazioni o una manutenzione inadatta possono causare danni materiali a cose o persone e persino la morte nei casi estremi. Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed usare l'apparecchio.

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

- La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente applicata all'apparecchio. La targhetta non deve mai essere rimossa.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, è obbligatorio rimuovere tutti i film protettivi presenti.
- Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne in acciaio e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici. Usare i normali prodotti, non abrasivi, servendosi eventualmente di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.
- Non utilizzare stoviglie o contenitori costruiti con materiale plastico. Le temperature elevate raggiunte all'interno del forno potrebbero fondere questo materiale recando danni all'apparecchio.
- Usare posate ed attrezzi resistenti ad alte temperature.
- Posizionare il forno su una superficie piana.
- Per effetto della temperatura il colore delle superfici può variare.
- Non colorare o applicare nessun oggetto sul forno.
- L'installazione del prodotto deve garantire facile accesso per la pulizia.
- Mai immettere oggetti infiammabili nel forno: qualora venisse incidentalmente acceso potrebbe innescarsi un incendio.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento o di farne oggetto di gioco.

- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie dell'apparecchio.
- I forni pronti in acciaio inox Alfa, pur comprendendo del materiale isolante tra i due strati d'acciaio, potrebbero surriscaldarsi all'esterno.
- Assicurarsi che il forno sia posizionato distante da oggetti e materiali che possono essere danneggiati dal calore. Non posizionare materiali infiammabili nella zona del pavimento antistante il forno, proteggere con materiale ignifugo il pavimento se è costituito da materiale infiammabile.
- Non riporre materiale infiammabile nel primo ripiano sotto la camera del forno.
- Manovrare lo sportello impugnando il manico.
- Non toccare le superfici esterne e la canna fumaria durante l'uso.
- Non usare liquidi infiammabili vicino al forno.
- Tenere eventuali cavi elettrici e tubi di alimentazione carburante lontano dalle superfici calde.
- Non utilizzare il forno in caso di funzionamento anomalo o sospetto di rottura.
- Non spostare il forno durante l'utilizzo o quando è caldo.
- Non appoggiarsi né appoggiare oggetti al forno, potrebbe esserne compromessa la stabilità.
- Non usare fiamme libere vicino al forno.
- Nel caso di fiammate incontrollate, spostare il cibo lontano dalle fiamme fino al loro spegnimento.
- Nel caso in cui il grasso prendesse fuoco, interrompere l'alimentazione e lasciare lo sportello chiuso fino a quando il fuoco si estingue.
- Durante l'utilizzo del forno indossare guanti da cucina resistenti al calore.
- Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utilizzatore.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio durante le cotture che possono liberare grassi od oli. I grassi e gli oli possono incendiarsi.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Durante l'uso, per i forni con base integrata, ricordare di bloccare le ruote coll'apposito freno.
- Quando si utilizza carbone di legna, utilizzare solo carbone di legno naturale di alta qualità. Non usare bricchette, pietra lavica, combustibili liquidi o qualsiasi altra cosa diversa da quella espressamente indicata.
- Non sollevare il forno dal Davanzale o dal Frontale
- Le misure del piano cottura possono variare di alcuni millimetri, questa tolleranza è dovuta all'artigianalità del prodotto.

AVVERTENZE SICUREZZA

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE E UTILIZZARE IL PRODOTTO
Leggere l'intero manuale prima di procedere con l'installazione. La mancata osservanza di queste procedure potrebbe causare danni a cose e persone ed eventualmente morte. Contattare le autorità competenti in merito a eventuali restrizioni sull'installazione.

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

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

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

AVVERTENZE SICUREZZA

SOLO PER MODELLI A GAS

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

ATTENZIONE SE SI AVVERTE ODORE DI GAS:

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

ATTENZIONE: Il forno può essere convertito da Metano a GPL e viceversa tramite l'apposito kit fornito da Alfa Forni, la conversione deve essere effettuata da personale specializzato e con solo materiale ALFA, in caso contrario la garanzia non sarà più valida.

ATTENZIONE: Se il forno a gas non viene utilizzato chiudere la valvola di alimentazione del gas.

ATTENZIONE: Non riporre nelle vicinanze bombole di gas non utilizzate.

GARANZIA

In ottemperanza alle normative italiane ed europee i forni ALFA sono coperti dalla garanzia legale, a carico del rivenditore, di 24 mesi dalla data di acquisto. Trascorso il periodo di 24 mesi di garanzia ogni intervento di riparazione sarà a carico del consumatore.

SI RICHIEDE DI CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA D'ACQUISTO DA MOSTRARE AL RIVENDITORE. VI CONSIGLIAMO DI ANNOTARE QUI SOTTO IL NUMERO SERIALE PRESENTE SULLA TARGHETTA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO.

ALFA, in aggiunta, fornisce un servizio tecnico telefonico dal Lunedì al Venerdì dalle ore 8:00 alle ore 17:00.

Una buona manutenzione ed un uso corretto possono aiutare a prolungare la conservabilità del prodotto.

Si consiglia di riporre il forno al coperto nei mesi invernali per proteggerlo dagli agenti atmosferici. Altrimenti si consiglia di proteggere il forno con un telo impermeabile traspirante.

La garanzia NON viene applicata nelle seguenti opzioni:

- Nel caso in cui il forno sia NON propriamente utilizzato e installato come descritto nel presente manuale.
- Nel caso in cui il forno sia stato manomesso in qualsiasi modo, volontariamente o involontariamente.
- Nel caso in cui non sia stata effettuata adeguata manutenzione. Danni al bruciatore dovuti a residui di cottura o all'utilizzo di altri combustibili non sono coperti dalla garanzia.
- Nel caso in cui il forno, per qualsiasi causa, sia stato alterato e non sia più nella condizione riscontrata alla consegna del prodotto.
- Nel caso in cui NON si sia usato il solo combustibile raccomandato. Non usare carbone liquido per barbecue, prodotti chimici o altro combustibile.
- Nel caso in cui il danno sia il risultato dell'uso di prodotti chimici all'interno o all'esterno del forno.
- Lo sportello non è in garanzia.
- Danni dovuti al superamento della temperatura indicata del pirometro in dotazione. Oltre i 450°/500°C (840°/1000° F).
- Nel caso in cui si utilizzino componenti non prodotte o consigliate da Alfa Forni.
- Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso del forno, inclusi graffi e differenze di colore.
- Nel caso in cui la targhetta venga rimossa, alterata o cancellata
- Le tavole non sono coperte da garanzia, i nostri forni vengono comunque corredati da una tavola sostitutiva, ulteriori ricambi possono essere acquistati su richiesta.

INSTALLAZIONE

ATTENZIONE

le pareti esterne del forno possono raggiungere temperature superiori ai 50°C (120°F) eventuali materiali infiammabili non devono trovarsi nel raggio di 1 metro dal forno

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

IMPORTANTE

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

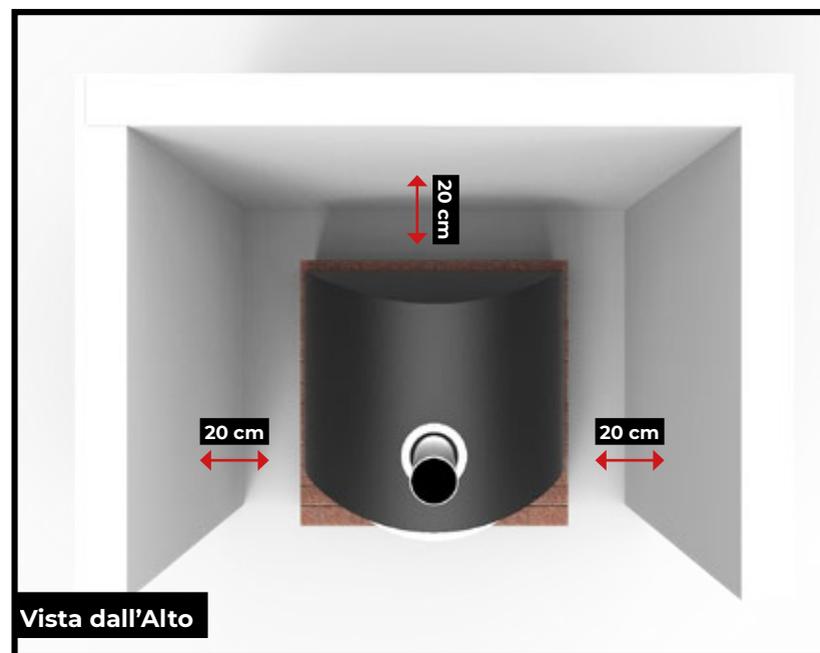
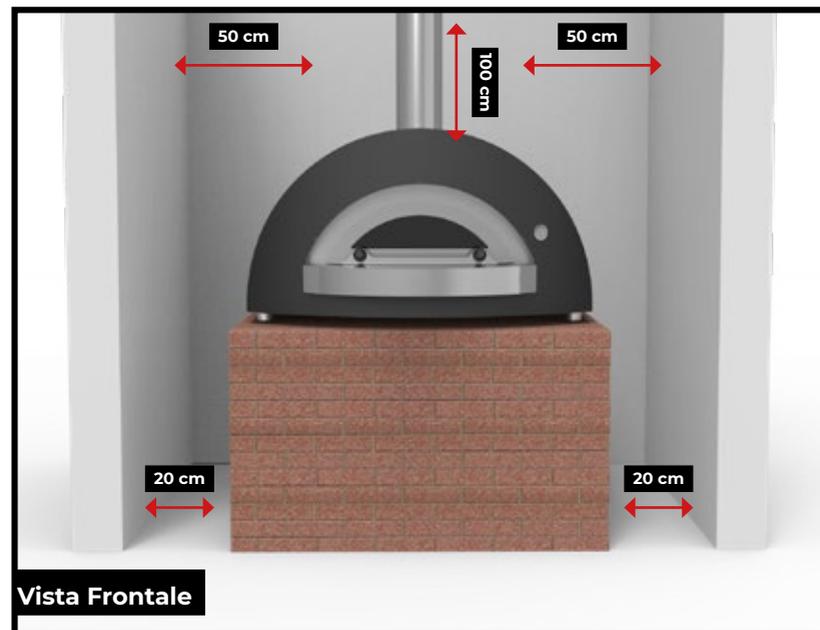
PER LA VOSTRA SICUREZZA

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

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

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

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



COLLEGAMENTO SOLO PER MODELLI GPL

COLLEGARE LA BOMBOLA DI GPL

Collegare il tubo flessibile sul retro del prodotto

REGOLATORE DI PRESSIONE

(non fornito in dotazione):

- Portata: 10Kg/h
- Pressione di uscita:
 1. Gas G30 tra 28 e 30 mbar
 2. Gas G31 tra 30 e 37 mbar



TUBO FLESSIBILE (non fornito in dotazione):

- Diametro 1/2"
- Lunghezza 1,5 metri

BOMBOLA

- Si consiglia di utilizzare una bombola tra i 10kg e i 30kg

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

- Utilizzare un regolatore di pressione adeguato (non fornito in dotazione) con funzionamento a G30/G31 di 28..30/37 mbar, e un tubo DN 12mm CE EN 14800
- Il GPL ha un peso superiore a quello dell'aria. Eventuali perdite di GPL potrebbero raccogliersi in basso evitandone la dispersione
- La bombola di GPL deve sempre essere installata, trasportata e riposta in posizione verticale. Maneggiare con attenzione e non lasciar cadere le bombole di GPL
- Assicurarsi che la bombola di gas sia posizionata in ambienti ventilati e che sia lontana da altri oggetti.
- Non tenere mai una bombola di gas di ricambio vicino al forno a gas
- Non lasciare né trasportare mai le bombole di GPL in luoghi in cui le temperature possono raggiungere i 50°C (120°F) (troppo calde da maneggiare. Ad esempio: non lasciare la bombola in auto in giornate molto calde).
- Trattare le bombole di GPL "vuote" con la stessa attenzione di quelle piene. Anche se nella bombola non c'è più liquido potrebbe sempre essere rimasto del gas in pressione. Chiudere sempre la valvola della bombola prima di scollegarla.
- Assicurarsi che la valvola della bombola di GPL o del regolatore sia chiusa. La sostituzione della bombola deve essere fatta lontano da fonti di calore e a forno spento
- È consigliabile sostituire il tubo del gas periodicamente, rispettando la scadenza indicata
- Utilizzare solo bombole GPL
- Non attorcigliare il tubo flessibile
- Prima di ogni utilizzo controllare che il tubo flessibile non presenti tacche, crepe, abrasioni o tagli. Se il tubo flessibile risulta in qualche modo danneggiato, non utilizzare il forno.
- Si raccomanda di collegare tutti gli allacciamenti del gas prima dell'utilizzo del forno.



1. Isolare con teflon l'attacco gas forno e evitare il connettore (A) di collegamento.



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



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



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

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

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

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



GUARDA IL VIDEO TUTORIAL

Scannerizza il qr code o digita alfafori.com/kit-gas.php

COLLEGAMENTO SOLO PER MODELLI METANO

ALIMENTAZIONE

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

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

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



1. Isolare con teflon l'attacco gas forno e avvitare il connettore (A) di collegamento.



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



3. Collegare il tubo flessibile all'alimentazione a muro



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

CONVERSIONE GPL - METANO

SOLO PER MODELLI A GAS

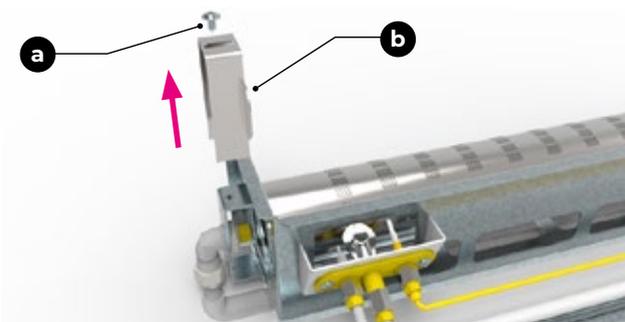
UTILIZZARE LA SOLA COMPONENTISTICA FORNITA DA ALFA

ATTENZIONE: L'operazione di conversione deve essere effettuata da un tecnico qualificato quando il forno è spento e completamente freddo. Un allacciamento improprio nonché eventuali alterazioni o una manutenzione inadatta possono causare danni materiali a cose e persone.

**Il tuo forno viene fornito in versione GPL o Metano.
Utilizzare le seguenti istruzioni per convertire.
La bombola GPL non è fornita con il forno.**

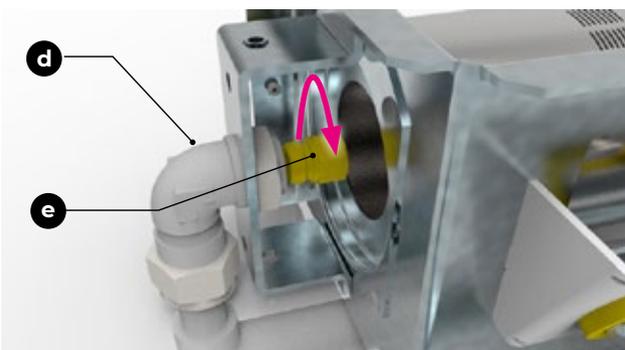
1 SMONTAGGIO BRUCIATORE

Smontare il kit gas attenendosi a quanto prescritto nelle istruzioni di montaggio.



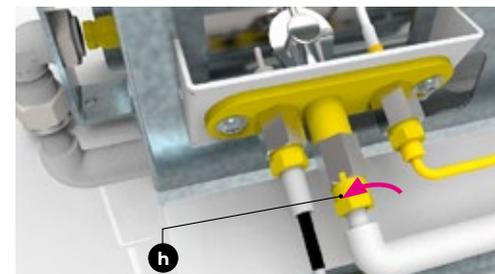
2 SOSTITUZIONE UGELLO PRIMARIO

Svitare la vite di fissaggio (a) e rimuovere la piastrina di copertura dell'ugello (b).
Svitare l'ugello primario (e) dal portaugello (d) utilizzando una chiave da 11 mm.
Sostituire l'ugello con il corrispondente fornito nel kit riavvitandolo al portaugello (d) senza serrare.
Durante tali operazioni occorre bloccare il portaugello (d) per evitarne la rotazione.



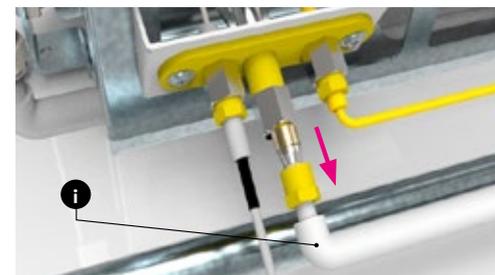
3.1 SOSTITUZIONE UGELLO PILOTA (solo in caso di manutenzione)

Svitare la vite di fissaggio (h) del tubo fiamma pilota.



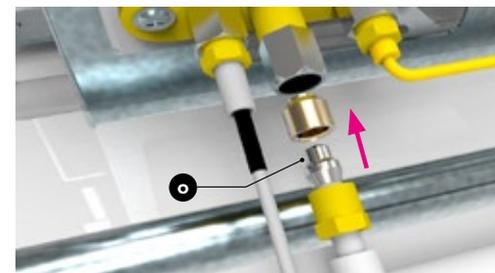
3.2

Estrarre il tubo (i) dalla sede.



3.3

Rimuovere l'ugello (l) pilota dal supporto conico (o) e sostituirlo col corrispondente fornito nel kit. Rimontare il tutto seguendo la procedura inversa.



Dopo aver effettuato la conversione applicare sul prodotto la nuova etichetta e accertarsi che il diametro dell'ugello corrisponda a quanto indicato sull'etichetta.

ACCENSIONE FORNO

VERSIONE A LEGNA

ATTENZIONE: seguire le istruzioni prima di accendere il forno.

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

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

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

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

4 - Aggiungi gradualmente ciocchi di legno più grandi per ottenere un fuoco più intenso. Fatelo per circa 15-20 minuti a seconda delle dimensioni del vostro forno. Forni più grandi possono richiedere più tempo per riscaldarsi. Non inserire troppa legna in una sola volta e riposizionare la porta come indicato nella sezione 3 per mantenere la fiamma all'interno del forno.

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

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

7 - Utilizza un termometro laser (non in dotazione) per controllare che la temperatura del piano cottura sia quella desiderata.

8 - Quando la temperatura del piano refrattario è corretta, sei pronto per iniziare a cuocere le tue pizze! Cuocere le pizze senza utilizzare lo sportello, ma sentiti libero socchiudere la bocca del forno lasciando sempre qualche centimetro di areazione, circa 5 cm.



SPEGNERE IL FUOCO

- Per spegnere il fuoco chiudere lo sportello del forno e attendere che si formi la cenere.
- Quando il fuoco è spento e il forno è completamente freddo (circa 60 minuti) è possibile rimuovere la cenere e spostarla in un contenitore di metallo resistente al fuoco.
- Non mettere mai carboni ardenti o ceneri sul terreno, sul patio o vicino a piante o alberi.

TIPOLOGIE DI LEGNA

- Usare legna di piccolo taglio e molto asciutta soprattutto per l'accensione.
- Ogni tipo di legna dona una fragranza ai cibi in modo diverso, per esempio se si usa legna di alberi da frutta si potrà donare ai cibi un aroma più gustoso. In modo simile, acero, noce e castagno andranno bene per altri cibi come la carne.
- Legna trattata, resinosa o avanzi di legna sono da escludere tassativamente
- La legna bagnata o leggermente umida potrà far scaturire scoppiettii che sono conseguenza dell'aumento del volume dell'acqua. Questo produrrà molto fumo e meno calore.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

- Non superare la temperatura limite di 450°/500°C (840°/1000° F)
- Non lasciare incustodito il forno quando la fiamma è accesa
- Per mantenere la temperatura è sufficiente inserire esigui quantitativi di legna di piccolo taglio ad intervalli regolari, l'uso di una quantità eccessiva di legna può provocare un pericoloso innalzamento della temperatura e una fuoriuscita di fiamme dalla bocca, con possibilità di danni a cose e persone.

ATTENZIONE

Seguire le istruzioni specifiche per ogni singolo modello, riportate su questo manuale da pagina 34 a pagina 41

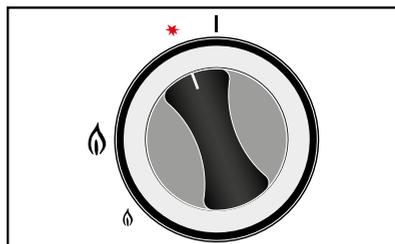
ACCENSIONE

SOLO PER MODELLI A GAS

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

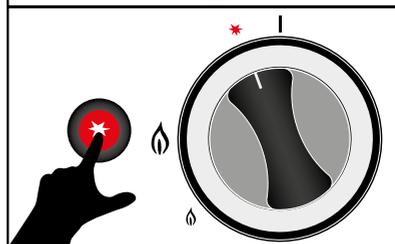
- Si raccomanda di controllare tutti gli allacci del gas prima dell'utilizzo del forno.
- Non chinarsi sul forno durante l'accensione del gas; tenersi con il viso ed il corpo ad una distanza non inferiore a 50 cm dalla bocca del forno.
- Al momento dell'accensione non deve esserci lo sportello
- La manopola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

1. Per accendere la fiamma pilota occorre pigiare e ruotare la manopola sul simbolo della scintilla.

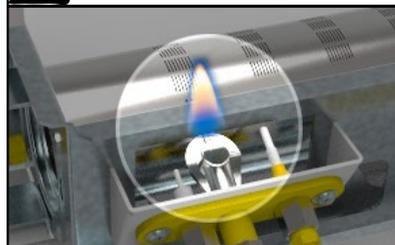


2. Mentre si tiene premuta la manopola del bruciatore, premere contemporaneamente il pulsante dell'accenditore per accendere la fiamma pilota.

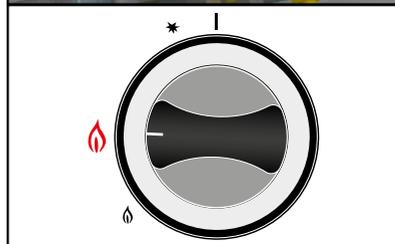
NOTA: L'accensione della fiamma pilota per la prima volta o dopo il suo raffreddamento potrebbe richiedere alcuni tentativi a causa dell'aria nella linea di alimentazione.



3. Una volta che la fiamma pilota è accesa vedrai una piccola fiamma. È quindi possibile rilasciare il pulsante di accensione MA sarà necessario MANTENERE la manopola del bruciatore premuta per qualche secondo. Ciò assicurerà che la termocoppia sia sufficientemente calda da consentire alla fiamma pilota di rimanere accesa.



4. Rilasciare la manopola del bruciatore e ruotarla in senso antiorario fino al simbolo più grande. Il bruciatore del forno è ora a fiamma alta e puoi iniziare a preriscaldare il forno.



ALTRI COMANDI

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

PER LA VOSTRA SICUREZZA:

- **Non superare la temperatura limite di 450°/500°C (840°/1000° F)**
- **Non lasciare incustodito il forno quando la fiamma è accesa**
- **Non tenere mai acceso a massimo per troppo tempo**
- **In nessun caso si dovrà tentare di scollegare il tubo del gas o altri raccordi durante l'utilizzo del forno**
- **Non toccare le superfici esterne e la canna fumaria durante l'uso.**
- **In caso di fiamme libere contattare il servizio tecnico ALFA**

ATTENZIONE

Seguire le istruzioni specifiche per ogni singolo modello, riportate su questo manuale da pagina 42 a pagina 47

PULSANTE ELETTRONICO

SOLO PER MODELLI A GAS

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

1. Svitare la testa del pulsante
2. Inserire la batteria
3. Avvitare la testa del pulsante

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



MANUTENZIONE e PULIZIA

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

1. Pulire la camera di combustione.

Pirolisi a 500°C (1 000°F). I forni Alfa Forni si puliscono da soli grazie alla pirolisi (Pyro-fuoco Lysis-Separazione). Si tratta di un processo che utilizza il calore molto elevato per decomporre i materiali organici carbonizzandoli in composti volatili. Per attivare la pirolisi, si raccomanda di mantenere una temperatura di 500°C (1 000°F) per 2-3 minuti.



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



3. Pulire l'esterno del forno. Come tutti i prodotti di acciaio inossidabile 304 verniciati a polvere, questi forni sono costruiti per resistere ad ogni tipo di aggressione ambientale incluso la salsedine purché sia assicurata una manutenzione puntuale ed efficace. Per la pulizia dell'acciaio inox utilizzare un panno morbido imbevuto in una soluzione d'acqua e sapone o in alternativa di bicarbonato di sodio e detersivo per piatti. Strofinare con delicatezza a forno completamente freddo
IMPORTANTE: controllate sempre la certificazione del prodotto che utilizzate e che i componenti siano quelli dichiarati.
ATTENZIONE: Gli acciai sottoposti ad alte temperature e fiamme dirette tendono a cambiare colore in superficie. Si tratta di una caratteristica intrinseca del materiale.



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



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



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

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

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



COPERTURA DEL FORNO

- Non dimenticare di coprire il forno con telo di protezione ALFA.
- Nella pagina dedicata del nostro sito AlfaForni.com, troverete tutti i consigli sulla manutenzione dei forni, a partire dalla pulizia, fino ad arrivare ai migliori metodi per allungare la vita al vostro modello.



MANUTENZIONE e PULIZIA

SOLO PER MODELLI A LEGNA

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

MANUTENZIONE e PULIZIA

SOLO PER MODELLI A GAS

1. MANUTENZIONE.

Il bruciatore a gas deve essere pulito aspirando periodicamente in modo accurato i residui di cottura. Durante la pulizia di valvole e bruciatori, fare attenzione a non danneggiare il bruciatore. Non allargare i fori del bruciatore (le aperture dove esce il gas).

2. SMONTAGGIO DEL BRUCIATORE

Prima di procedere alla pulizia occorre estrarre il bruciatore dal forno eseguendo la seguente procedura:

- Estrarre la manopola anteriore **(A)**.
- Svitare la vite di fissaggio **(B)**.
- Togliere il carter di protezione **(C)** svitando le viti di fissaggio.
- Estrarre la scatola gas **(D)** fino a scoprire il collegamento dei cavi di accensione piezoelettrica **(F)**.
- Scollegare i due cavi di accensione piezoelettrica. Se necessario rimuovere il carter di protezione svitando la vite **(E)**, e rimuovere quindi il bruciatore
- Procedere alla pulizia
- Per rimontare il bruciatore basta eseguire la procedura in senso inverso

3. CONSERVARE IL FORNO

Se il forno a gas non viene utilizzato chiudere la valvola di alimentazione della bombola di gas.

Se il forno a gas viene riposto in un locale chiuso, scollegare l'alimentazione del gas. La bombola del gas deve essere lasciata all'esterno in una zona ben ventilata.

Nel caso in cui la bombola non venga rimossa dal forno a gas, riporre l'intero dispositivo e la bombola in una zona esterna ben ventilata.

Le bombole a gas devono essere riposte all'esterno in posizione ben ventilata e fuori dalla portata dei bambini. Le bombole non utilizzate non devono essere riposte in edifici, garage o altri luoghi chiusi.



SCARICO FUMI PER FORNI A LEGNA E A GAS

IN GIARDINO

Se l'installazione del forno ALFA avviene in un angolo cottura all'aperto con l'impianto di scarico lontano da strutture o da soffitti bassi, il tubo e il comignolo in acciaio inossidabile di alta qualità forniti da ALFA sono sufficienti.

ATTENZIONE: La causa principale degli incendi legati all'impianto di scarico è dovuta al mancato rispetto delle distanze minime (spazio utile) dai materiali infiammabili.

Nota: le pareti esterne del forno possono raggiungere temperature elevate, più di 50 °C (125 °F). Assicurarsi che il forno non sia a contatto con la parete o altri mobili e che vi sia uno spazio di almeno 20 cm.



IN TERRAZZO O SOTTO UN PERGOLATO

Per impianti di scarico fumi in ambienti esterni dove il forno a legna è collocato sotto coperture, pergolati o terrazzi.

Se si attraversa un oggetto sopraelevato è necessario togliere la canna fumaria fornita e rivolgersi ad una azienda specializzata per ottenere i prodotti necessari ad esempio la canna fumaria coibentata.

Se per evitare un'ostruzione o cambiare la direzione della canna fumaria, è necessario un gomito, è possibile usarne fino a due (2) con angoli di non più di 30 gradi ma MAI assieme per formare un angolo pari a 60 gradi.



INSTALLAZIONE GIUNTO A GOMITO:

- Evitare i gomiti se possibile: una canna fumaria o condotto verticale è più efficace.
- La canna fumaria può avere al massimo 2 giunti (due gomiti in totale) di 30 gradi in verticale.

NON COLLEGARE DUE APPARECCHI ALLA STESSA CANNA FUMARIA.

UTILIZZO

- 1.1 Pizza napoletana

La cottura della pizza richiede una fiamma vivace e una temperatura elevata (platea e cielo). Usare piccoli pezzi di legna secca per accendere il fuoco e controllare la fiamma e la temperatura.



- 1.2 Grigliata

Per fare le grigliate, usare la brace per ottenere il gusto affumicato nel forno e meno fiamma per evitare un'eccessiva combustione. Usando pezzi di maggiore dimensione o la carbonella (non i bricchetti) si ottiene un maggior controllo della temperatura.



1.3 Cottura in teglia

I forni in acciaio inossidabile sono realizzati per un'accensione rapida e per mantenere a lungo la temperatura.



- 2.1 Gestione del fumo

Il fumo è un ospite gradito del barbecue tradizionale sia da un punto di vista spettacolare che gustativo ma occorre poterlo controllare perché non si trasformi in una seccatura.

1. Usare legna secca (quella umida brucia male e produce molto fumo).
2. Mantenere sempre la fiamma.
3. In caso di brace senza fiamma, aggiungere un pezzo di carta o usare uno starter e in seguito inserire un piccolo pezzo di legna, lasciando lo spazio necessario alla circolazione dell'aria.
4. Per evitare di far fumo, non usare lo sportello; più aria entra, meno fumo si ottiene.
5. Mettere il forno in una posizione tale che il fumo non penetri nell'area dedicata agli ospiti tenendo conto dell'azione del vento.

- 2.2 Per chi vuole il gusto affumicato

Per quelli che vogliono dare un sapore affumicato ai loro piatti suggeriamo di:

1. Chiudere lo sportello in presenza della fiamma.
2. Usare pezzi di legna grandi o carbonella.
3. Se la fiamma è troppo alta, ridurla per ottenere la brace e in seguito usare lo sportello o pezzi di legna di grande dimensione.

USARE LO SPORTELLO E DEI PICCOLI PEZZI DI LEGNA PER STABILIZZARE IL FORNO

- 3.1 Stabilizzare la temperatura

Il forno a legna è progettato per permettere all'utilizzatore di scegliere la temperatura più idonea in base a quello che vuole cucinare. Stabilizzare la temperatura è la maggiore sfida per l'utilizzatore: una sfida che potrà essere vinta con un po' di pratica. Ci sono tre elementi che aiutano a stabilizzare la temperatura.



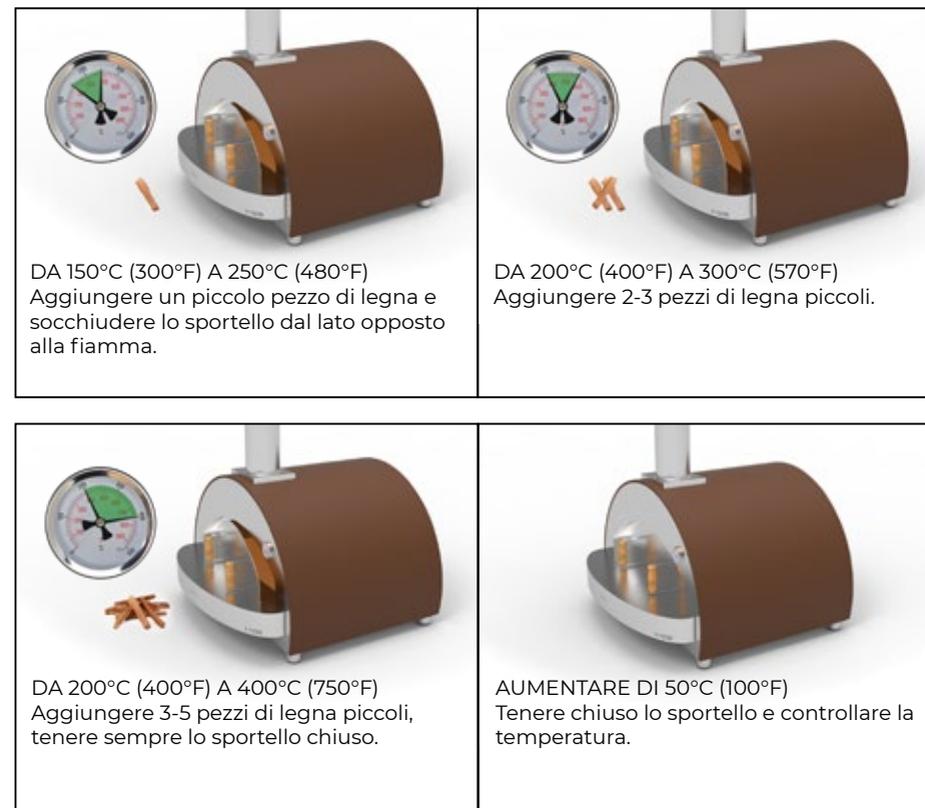
- 3.2 Raffreddare il forno

Il forno a legna può raggiungere facilmente temperature superiori ai 500°C (1000°F) ma non si può spegnere immediatamente (non usare acqua perché potrebbe danneggiare i mattoni refrattari del piano di cottura). Ecco tre consigli per raffreddare il forno:



- 3.3 Aumentare la temperatura

Il forno a legna può aumentare rapidamente la temperatura grazie alla sua cupola in acciaio inossidabile. È semplicissimo da fare.



INTENSITÀ DELLA FIAMMA, PIANO COTTURA E TEMPERATURA



- 4.1 Fiamma e piano di cottura per la pizza napoletana

Per cuocere la pizza napoletana serve una fiamma forte. Usare un termometro laser per misurare la temperatura del piano cottura. La temperatura dovrebbe essere sui 380-400°C (700-750°F). La fiamma deve essere molto vivace.



- 4.2 Fiamma per la focaccia e la pizza romana

La focaccia o la pizza romana cuociono a temperature inferiori rispetto alla pizza napoletana. Per raggiungere questa temperatura, è necessario che la fiamma sia vivace.



- 4.3 Pizza alta in teglia o Detroit-style

La pizza in teglia permette una farcitura importante e presenta una crosta più spessa. Raccomandiamo l'uso di teglie in ghisa o in acciaio inossidabile. La difficoltà in questo caso è cuocere bene la parte inferiore della pizza; un consiglio è quello di coprire la pizza con un foglio di alluminio vicino alla fiamma. Controllare la cottura dopo dieci minuti; se il fondo della pizza tende al bruno si può togliere il foglio di alluminio per cuocere la parte superiore.



- 4.4 Pagnotta.

Per cuocere una pagnotta di 1 kg (equivalente a 4 pizze) occorre produrre molta brace. Infornare la pagnotta quando si è raggiunta una temperatura di 200°C (400°F). Sugeriamo di chiudere lo sportello e controllare la temperatura ogni 5-10 minuti. Il forno dovrebbe arrivare a 160°C (325°F) in un'ora e cuocere perfettamente la pagnotta. Lasciare raffreddare il pane prima di tagliarlo.

Scopri il nuovo blog Alfa Forni, dedicato al mondo della pizza, della buona cucina e soprattutto della Buona Cottura!

www.alfaforni.com/it/blog-it/



SCAN ME

Voglia di qualcosa di sfizioso?

Qui troverete tante ricette su come cucinare con grill e forno a legna tutto quello che vi piace di più.

www.alfaforni.com/it/blog-it/ricette-al-forno/



SCAN ME

Quanto è prezioso un buon consiglio?

Ecco di seguito un utilissimo spazio dedicato a voi, con tutorial preziosi da seguire tutti d'un fiato.

www.alfaforni.com/it/blog-it/tutorial-forni/



SCAN ME

Impasto per la pizza

Alfa presenta la video ricetta per preparare un perfetto impasto per la pizza.

www.alfaforni.com/it/impasto-per-la-pizza/



SCAN ME

SCRIVICI

Un nostro referente ti contatterà appena possibile.

www.alfaforni.com/it/contattaci/



SCAN ME

FORNO ONE A LEGNA



Accensione

- Fai un piccolo cumulo di legna al centro del forno con legna di piccolo taglio e secca.
- Appena la legna ha preso bene, inserisci dei tronchetti di piccole dimensioni (max 3 cm di diametro)
- Poi sposta il fuoco dal lato opposto del pirometro e con la spazzola pulisci il piano cottura.
- Se vuoi accelerare il tempo di riscaldamento, socchiudi con lo sportello la bocca del forno per 5 minuti e attendi che le pietre refrattarie del piano cottura si scaldino in profondità.

Mantenimento della fiamma in esercizio

- Passati 30 minuti dall'accensione togli lo sportello.
- Adesso sei pronto per iniziare a cuocere le tue pizze!
- La pizza deve cuocere a fiamma viva mentre per il pane e i dolci utilizza solo la brace calda dopo aver preriscaldato bene il forno.
- Per utilizzare al meglio il forno rispetto alla ricetta che vuoi preparare visita il nostro sito alfaforni.com o acquista il nostro ricettario presso il tuo rivenditore di fiducia.

Spegnimento

- Per spegnere il forno chiudere lo sportello e attendere che si formi la cenere.
- Quando il forno è completamente spento si può togliere la cenere.
- Non mettere mai carboni ardenti o ceneri sul terreno, sul patio o vicino a piante o alberi.

SPECIFICHE TECNICHE

FORNO ONE A LEGNA

AVVERTENZE

- Nelle accensioni e quando inserisci un nuovo ciocco di legna si possono verificare piccole uscite di fumo dalla bocca, questo è normale ed è causato dallo shock dalla differenza termica.
- Non caricare MAI il forno One di troppa legna, bastano 3/4 ciocchi di legna di piccolo taglio per farlo scaldare e un ciocco di legna di piccolo taglio ogni 15 minuti per mantenere la temperatura in esercizio.
- Pulisci il forno solo dopo che si sia spento e solo dopo esserti assicurato che si sia raffreddato completamente.
- Non pulire il forno all'interno con agenti chimici o tossici. Consigliamo quindi di aspettare che si raffreddi, di levare la cenere rimasta e di pulire il piano con un panno umido (non bagnato).
- Nel caso in cui si sia depositata della fuliggine nella parte anteriore del forno ti consigliamo di aspettare che il forno si raffreddi completamente e di passare un panno imbevuto di acqua o di un prodotto specifico per la pulizia della superficie esterna del forno.
- NON superare mai la temperatura di più di 500°C (1000°F).
- Il piano cottura è formato da 4 tavole di spessore 3 cm, perciò dai tempo al mattone di scaldarsi fino in profondità. Questo permetterà in seguito un graduale rilascio di calore da parte del piano per una cottura impeccabile.
- Il tipo di legna e le dimensioni della legna sono elementi fondamentali per la riuscita di un fuoco ottimale, usa legna asciutta di faggio o di quercia di diametro mai superiore a 5 cm (non superare mai più di 3/4 ciocchi contemporaneamente).
- Utilizza sempre il paralegna in dotazione, questo ti permetterà di non caricare eccessivamente il forno di legna e ti aiuterà nella gestione del piano e del cibo in cottura.

ATTENZIONE

- In caso di vento non avvicinarti alla zona davanti la bocca del forno perché potrebbero verificarsi fuoriuscite di fiamme e fumo improvvise.
- Nel caso in cui dovessero uscire delle fiamme dalla bocca del forno a causa del vento o di un errato utilizzo (eccessiva legna o legna non idonea) chiudi immediatamente lo sportello e aspetta che la fiamma diminuisca.
- Se il forno è stato erroneamente caricato troppo di legna e quindi ha raggiunto delle temperature interne superiori a 500°C (1000°F), non toccare le superfici esterne del forno, non toccare la canna fumaria né il comignolo, né la parte anteriore del forno perché potrebbero raggiungere temperature non controllate. In ogni caso sconsigliamo assolutamente di toccare o avvicinare il viso al forno anche nel normale utilizzo.
- NON smontare mai il forno One, tale azione comprometterebbe in futuro l'utilizzo del forno. L'azienda Alfa Forni non è responsabile dei danni al forno o a persone causati a seguito di manomissioni.
- NON movimentare il forno quando è in funzione, aspetta che il forno si sia completamente raffreddato e poi solleva per spostarlo.
- L'annerimento nella parte frontale superiore del forno dopo l'utilizzo è una conseguenza normale causata dalla fuliggine che si crea con la combustione della legna, questo non compromette il futuro utilizzo del forno.

FORNO CIAO e 5MINUTI



Accensione

- Fai un piccolo cumulo di legna al centro del forno con legna di piccolo taglio e secca.
- Appena la legna ha preso bene, inserisci dei tronchetti di piccole dimensioni (max 5 cm di diametro)
- Poi sposta il fuoco dal lato opposto del pirometro e con la spazzola pulisci il piano cottura.
- Se vuoi accelerare il tempo di riscaldamento, socchiudi con lo sportello la bocca del forno per 10 minuti ed attendi che le pietre refrattarie del piano cottura si scaldino in profondità.

Mantenimento della fiamma in esercizio

- Passati 40 minuti dall'accensione togli lo sportello.
- Adesso sei pronto per iniziare a cuocere le tue pizze!
- La pizza deve cuocere a fiamma viva mentre per il pane e i dolci utilizza solo la brace calda dopo aver preriscaldato bene il forno.
- Per utilizzare al meglio il forno rispetto alla ricetta che vuoi preparare visita il nostro sito alfaforni.com o acquista il nostro ricettario presso il tuo rivenditore di fiducia.

Spegnimento

- Per spegnere il forno chiudere lo sportello e attendere che si formi la cenere.
- Quando il forno è completamente spento si può togliere la cenere.
- Non mettere mai carboni ardenti o ceneri sul terreno, sul patio o vicino a piante o alberi.

SPECIFICHE TECNICHE

FORNO CIAO e 5MINUTI

AVVERTENZE

- Nelle accensioni e quando inserisci un nuovo ciocco di legna si possono verificare piccole uscite di fumo dalla bocca, questo è normale ed è causato dallo shock termico.
- Non caricare MAI il forno CIAO e il forno 5 Minuti di troppa legna, bastano 3/4 ciocchi di legna di piccolo taglio per farlo scaldare e un ciocco di legna di media taglia ogni 10 minuti per mantenere la temperatura in esercizio assicurandoti che la fiamma avvolga gran parte della volta.
- Pulisci il forno solo dopo che si sia spento e solo dopo esserti assicurato che si sia raffreddato completamente.
- Non pulire il forno all'interno con agenti chimici o tossici. Consigliamo quindi di aspettare che si raffreddi, di levare la cenere rimasta e di pulire il piano con un panno umido (non bagnato).
- Nel caso in cui si sia depositata della fuliggine nella parte anteriore del forno ti consigliamo di aspettare che il forno si raffreddi completamente e di passare un panno imbevuto di acqua o di un prodotto specifico per la pulizia della superficie esterna del forno.
- NON superare mai la temperatura di più di 500 gradi.
- Il piano cottura è formato da tavole di spessore 3 cm, perciò dai tempo al mattone di scaldarsi fino in profondità. Questo permetterà in seguito un graduale rilascio di calore da parte del piano per una cottura impeccabile.
- Il tipo di legna e le dimensioni della legna sono elementi fondamentali per la riuscita di un fuoco ottimale, usa legna asciutta di faggio o di quercia di diametro non superiore a 7 cm (non superare mai più di 3/4 ciocchi contemporaneamente).

ATTENZIONE

- In caso di vento non avvicinarti alla zona davanti la bocca del forno perché potrebbero verificarsi fuoriuscite di fiamme e fumo improvvise.
- Nel caso in cui dovessero uscire delle fiamme dalla bocca del forno a causa del vento o di un errato utilizzo (eccessiva legna o legna non idonea) chiudi immediatamente lo sportello e aspetta che la fiamma diminuisca.
- Se il forno è stato erroneamente caricato troppo di legna e quindi ha raggiunto delle temperature interne superiori a 500 gradi, non toccare le superfici esterne del forno, non toccare la canna fumaria né il comignolo, né la parte anteriore del forno perché potrebbero raggiungere temperature non controllate. In ogni caso sconsigliamo assolutamente di toccare o avvicinare il viso al forno anche nel normale utilizzo.
- NON smontare mai il forno CIAO o il forno 5 Minuti, tale azione comprometterebbe in futuro l'utilizzo del forno.
- L'azienda Alfa Forni non è responsabile dei danni al forno o a persone causati a seguito di manomissioni.
- NON movimentare il forno quando è in funzione, aspetta che il forno si sia completamente raffreddato.
- L'annerimento nella parte frontale superiore del forno dopo l'utilizzo è una conseguenza normale causata dalla fuliggine che si crea con la combustione della legna, questo non compromette il futuro utilizzo del forno.

FORNO 4PIZZE A LEGNA



Accensione

- Fai un piccolo cumulo di legna al centro del forno con legna di piccolo taglio e secca.
- Appena la legna ha preso bene, inserisci dei tronchetti di piccole dimensioni (max 5 cm di diametro)
- Poi sposta il fuoco dal lato opposto del pirometro e con la spazzola pulisci il piano cottura.
- Se vuoi accelerare il tempo di riscaldamento, socchiudi con lo sportello la bocca del forno per 10 minuti a e attendi che le pietre refrattarie del piano cottura si scaldino in profondità.

Mantenimento della fiamma in esercizio

- Passati 40 minuti dall'accensione togli lo sportello.
- Adesso sei pronto per iniziare a cuocere le tue pizze!
- La pizza deve cuocere a fiamma viva mentre per il pane e i dolci utilizza solo la brace calda dopo aver preriscaldato bene il forno.
- Per utilizzare al meglio il forno rispetto alla ricetta che vuoi preparare visita il nostro sito alfaforni.com o acquista il nostro ricettario presso il tuo rivenditore di fiducia.

Spegnimento

- Per spegnere il forno chiudere lo sportello e attendere che si formi la cenere.
- Quando il forno è completamente spento si può togliere la cenere.
- Non mettere mai carboni ardenti o ceneri sul terreno, sul patio o vicino a piante o alberi.

SPECIFICHE TECNICHE

FORNO 4PIZZE A LEGNA

AVVERTENZE

- Nelle accensioni e quando inserisci un nuovo ciocco di legna si possono verificare piccole uscite di fumo dalla bocca, questo è normale ed è causato dallo shock termico.
- Non caricare MAI il forno 4 Pizze di troppa legna, bastano 3/4 ciocchi di legna di piccolo taglio per farlo scaldare e un ciocco di legna di media taglia ogni 10 minuti per mantenere la temperatura in esercizio assicurandoti che la fiamma avvolga gran parte della volta.
- Pulisci il forno solo dopo che si sia spento e solo dopo esserti assicurato che si sia raffreddato completamente.
- Non pulire il forno all'interno con agenti chimici o tossici. Consigliamo quindi di aspettare che si raffreddi, di levare la cenere rimasta e di pulire il piano con un panno umido (non bagnato).
- Nel caso in cui si sia depositata della fuliggine nella parte anteriore del forno ti consigliamo di aspettare che il forno si raffreddi completamente e di passare un panno imbevuto di acqua o di un prodotto specifico per la pulizia della superficie esterna del forno.
- NON superare mai la temperatura di più di 500°C (1000°F).
- Il piano cottura è formato da tavole di spessore 3 cm, perciò dai tempo al mattone di scaldarsi fino in profondità. Questo permetterà in seguito un graduale rilascio di calore da parte del piano per una cottura impeccabile.
- Il tipo di legna e le dimensioni della legna sono elementi fondamentali per la riuscita di un fuoco
- ottimale, usa legna asciutta di faggio o di quercia di diametro non superiore a 10 cm (non superare mai più di 3/4 ciocchi contemporaneamente).

ATTENZIONE

- In caso di vento non avvicinarti alla zona davanti la bocca del forno perché potrebbero verificarsi fuoriuscite di fiamme e fumo improvvise.
- Nel caso in cui dovessero uscire delle fiamme dalla bocca del forno a causa del vento o di un errato utilizzo (eccessiva legna o legna non idonea) chiudi immediatamente lo sportello e aspetta che la fiamma diminuisca.
- Se il forno è stato erroneamente caricato troppo di legna e quindi ha raggiunto delle temperature interne superiori a 500°C (1000°F), non toccare le superfici esterne del forno, non toccare la canna fumaria né il comignolo, né la parte anteriore del forno perché potrebbero raggiungere temperature non controllate. In ogni caso sconsigliamo assolutamente di toccare o avvicinare il viso al forno anche nel normale utilizzo.
- NON smontare mai il forno 4 Pizze, tale azione comprometterebbe in futuro l'utilizzo del forno.
- L'azienda Alfa Forni non è responsabile dei danni al forno o a persone causati a seguito di manomissioni.
- NON movimentare il forno quando è in funzione, aspetta che il forno si sia completamente raffreddato.
- L'annerimento nella parte frontale superiore del forno dopo l'utilizzo è una conseguenza normale causata dalla fuliggine che si crea con la combustione della legna, questo non compromette il futuro utilizzo del forno.

FORNO ALLEGRO A LEGNA



Accensione

- Fai un piccolo cumulo di legna al centro del forno con legna di piccolo taglio e secca.
- Appena la legna ha preso bene, inserisci dei tronchetti di piccole dimensioni (max 5 cm di diametro)
- Poi sposta il fuoco dal lato opposto del pirometro e con la spazzola pulisci il piano cottura.
- Se vuoi accelerare il tempo di riscaldamento, socchiudi con lo sportello la bocca del forno per 10 minuti e attendi che le pietre refrattarie del piano cottura si scaldino in profondità.

Mantenimento della fiamma in esercizio

- Passati 40 minuti dall'accensione togli lo sportello.
- Adesso sei pronto per iniziare a cuocere le tue pizze!
- La pizza deve cuocere a fiamma viva mentre per il pane e i dolci utilizza solo la brace calda dopo aver preriscaldato bene il forno.
- Per utilizzare al meglio il forno rispetto alla ricetta che vuoi preparare visita il nostro sito alfaforni.com o acquista il nostro ricettario presso il tuo rivenditore di fiducia.

Spegnimento

- Per spegnere il forno chiudere lo sportello e attendere che si formi la cenere.
- Quando il forno è completamente spento si può togliere la cenere.
- Non mettere mai carboni ardenti o ceneri sul terreno, sul patio o vicino a piante o alberi.

SPECIFICHE TECNICHE

FORNO ALLEGRO A LEGNA

AVVERTENZE

- Nelle accensioni e quando inserisci un nuovo ciocco di legna si possono verificare piccole uscite di fumo dalla bocca, questo è normale ed è causato dallo shock termico.
- Non caricare MAI il forno Allegro di troppa legna, bastano 3/4 ciocchi di legna di piccolo taglio per farlo scaldare e un ciocco di legna di media taglia ogni 10 minuti per mantenere la temperatura in esercizio assicurandoti che la fiamma sia sempre viva.
- Pulisci il forno solo dopo che si sia spento e solo dopo esserti assicurato che si sia raffreddato completamente.
- Non pulire il forno all'interno con agenti chimici o tossici. Consigliamo quindi di aspettare che si raffreddi, di levare la cenere rimasta e di pulire il piano con un panno umido (non bagnato).
- Nel caso in cui si sia depositata della fuliggine nella parte anteriore del forno ti consigliamo di aspettare che il forno si raffreddi completamente e di passare un panno imbevuto di acqua o di un prodotto specifico per la pulizia della superficie esterna del forno.
- NON superare mai la temperatura di più di 500°C (1000°F).
- Il piano cottura è formato da tavole di spessore 3 cm, perciò dai tempo al mattone di scaldarsi fino in profondità. Questo permetterà in seguito un graduale rilascio di calore da parte del piano per una cottura impeccabile.
- Il tipo di legna e le dimensioni della legna sono elementi fondamentali per la riuscita di un fuoco ottimale, usa legna asciutta di faggio o di quercia di diametro non superiore a 7/8 cm (non superare mai più di 3/4 ciocchi contemporaneamente).

ATTENZIONE

- In caso di vento non avvicinarti alla zona davanti la bocca del forno perché potrebbero verificarsi fuoriuscite di fiamme e fumo improvvise.
- Nel caso in cui dovessero uscire delle fiamme dalla bocca del forno a causa del vento o di un errato utilizzo (eccessiva legna o legna non idonea) chiudi immediatamente lo sportello e aspetta che la fiamma diminuisca.
- Se il forno è stato erroneamente caricato troppo di legna e quindi ha raggiunto delle temperature interne superiori a 500°C (1000°F), non toccare le superfici esterne del forno, non toccare la canna fumaria né il comignolo, né la parte anteriore del forno perché potrebbero raggiungere temperature non controllate. In ogni caso sconsigliamo assolutamente di toccare o avvicinare il viso al forno anche nel normale utilizzo.
- NON smontare mai il forno Allegro, tale azione comprometterebbe in futuro l'utilizzo del forno.
- L'azienda Alfa Forni non è responsabile dei danni al forno o a persone causati a seguito di manomissioni.
- NON movimentare il forno quando è in funzione, aspetta che il forno si sia completamente raffreddato.
- L'annerimento nella parte frontale superiore del forno dopo l'utilizzo è una conseguenza normale causata dalla fuliggine che si crea con la combustione della legna, questo non compromette il futuro utilizzo del forno.

FORNO ONE A GAS



Accensione

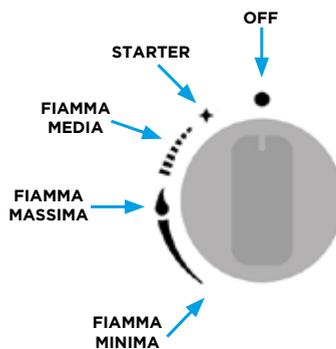
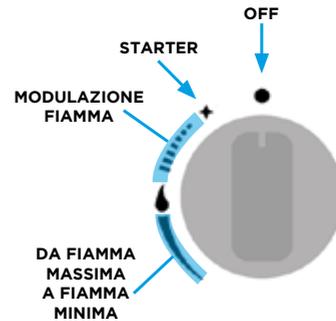
- Gira la manopola verso sinistra, poi tienila premuta attendendo qualche secondo (questa operazione consente l'arrivo del gas al rubinetto).
- Premi il pulsante di accensione per un paio di secondi e attendi che la fiamma pilota si scaldi tenendo sempre la manopola premuta verso il forno. Gira la manopola in senso antiorario a fiamma massima.
- Chiudi lo sportello e attendi 30 minuti (massimo 40 minuti) che le pietre refrattarie del piano cottura si scaldino.

Mantenimento della fiamma in esercizio

- Passati 30 minuti (massimo 40 minuti) apri lo sportello.
- Adesso sei pronto per iniziare a cuocere le tue pizze!
- Regola la fiamma in base al tipo di cottura che stai facendo, per la pizza avrai bisogno di una fiamma medio/alta, mentre per il pane e i dolci potrai abbassarla al minimo.

Spegnimento

- Quando hai terminato le cotture, gira la manopola verso destra per spegnere il forno. Controlla che la fiamma principale e la fiamma pilota siano spente.



SPECIFICHE TECNICHE

FORNO ONE A GAS

AVVERTENZE

- Non mandare MAI il forno One a gas a più di 450°C (840°F), riscaldare il forno alla massima potenza per un massimo di 40 minuti a sportello chiuso, poi aprire lo sportello e iniziare a cucinare.
- Pulisci il forno solo dopo esserti assicurato che si sia raffreddato completamente.
- Non pulire il forno all'interno con agenti chimici o tossici. Consigliamo quindi di aspettare che si raffreddi e di pulire il piano con un panno umido (non bagnato).
- Nel caso in cui si siano annerite alcune parti esterne del forno ti consigliamo di aspettare che il forno si raffreddi completamente e di passare un pezza imbevuta di acqua o un prodotto specifico per la pulizia della superficie esterna del forno.
- Per non stressare il forno, NON superare mai la temperatura indicata del pirometro in dotazione di più di 450°/500°C (840°/1000°F).
- Il forno Alfa si pulisce da solo grazie alla pirolisi (consultare il manuale d'uso).

ATTENZIONE

- Se il forno è stato erroneamente acceso a fiamma massima a sportello chiuso oltre il tempo indicato dall'azienda produttrice e quindi ha raggiunto delle temperature interne superiori a 450°C (840°F), non toccare le superfici esterne del forno, non toccare la canna fumaria né il comignolo, né la parte anteriore del forno perché potrebbero raggiungere temperature non controllate. In ogni caso sconsigliamo assolutamente di toccare o avvicinare il viso al forno anche nel normale utilizzo.
- NON smontare mai il forno ONE a gas, tale azione comprometterebbe in futuro l'utilizzo del forno. L'azienda Alfa Forni non è responsabile dei danni al forno o a persone causati a seguito di manomissioni.
- NON movimentare il forno quando è in funzione, aspetta che il forno si sia completamente raffreddato e poi sollevalo per spostarlo.
- L'annerimento delle parti esterne del forno dopo l'utilizzo è una conseguenza normale causata dalla combustione del gas, questo non compromette il futuro utilizzo del forno.
- Per la sostituzione del piezo il cavo non deve mai essere sfilato per intero dal suo alloggiamento, quindi scollegare il cavo ed estrarlo dalla parte posteriore del piezo, sostituire il piezo e poi collegare di nuovo il cavo.
- Per la pulizia e/o sostituzione del bruciatore il cavo non deve mai essere sfilato per intero dal suo alloggiamento, ma deve essere sfilato dalla candeletta del gruppo pilota e poi ricollegato.
- Se invece dobbiamo sostituire il cavo elettrico, scollegare il cavo dal piezo e dal gruppo pilota, prima di sfilare il cavo per la sostituzione utilizzare un cordino "pilota" da agganciare con del nastro ad un capo; questo permetterà di sfilare il vecchio non perdendo la "via" del cavo, e di sostituirlo con il nuovo senza problemi.
- CONSULTARE SEMPRE IL MANUALE D'USO!

FORNO BRIO E STONE OVEN A GAS



Accensione

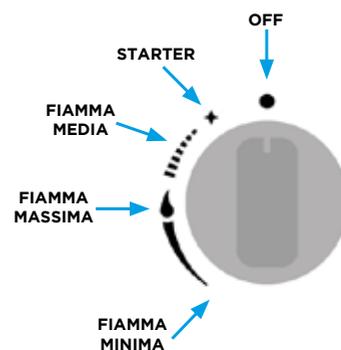
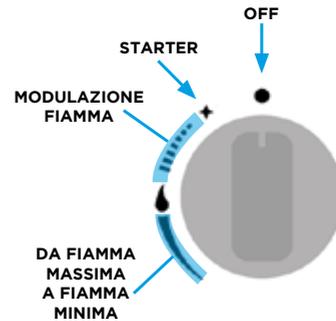
- Gira la manopola verso sinistra, poi tienila premuta attendendo qualche secondo (questa operazione consente l'arrivo del gas al rubinetto).
- Premi il pulsante di accensione per un paio di secondi e attendi che la fiamma pilota si scaldi tenendo sempre la manopola premuta verso il forno. Gira la manopola in senso antiorario a fiamma massima.
- Chiudi lo sportello a attendi 40/50 minuti che le pietre refrattarie del piano cottura si scaldino.

Mantenimento della fiamma in esercizio

- Passati 40/50 minuti apri lo sportello.
- Adesso sei pronto per iniziare a cuocere le tue pizze!
- Per un maggiore riscaldamento del piano cottura, tieni lo sportello chiuso un paio di minuti subito dopo aver infornato, questo permetterà al piano di riprendere velocemente la temperatura persa con la precedente infornata.

Spegnimento

- Quando hai terminato le cotture, gira la manopola verso destra per spegnere il forno. Controlla che la fiamma principale e la fiamma pilota siano spente.



SPECIFICHE TECNICHE FORNO BRIO E STONE OVEN A GAS

AVVERTENZE

- Non mandare MAI il forno BRIO e STONE OVEN a più di 450°C (840°F), riscaldare il forno alla massima potenza per un massimo di 50 minuti a sportello chiuso, poi aprire lo sportello e iniziare a cuocere le pizze.
- Pulisci il forno solo dopo esserti assicurato che si sia raffreddato completamente.
- Non pulire il forno all'interno con agenti chimici o tossici. Consigliamo quindi di aspettare che si raffreddi e di pulire il piano con un panno umido (non bagnato).
- Nel caso in cui si siano annerite alcune parti esterne del forno ti consigliamo di aspettare che il forno si raffreddi completamente e di passare un pezza imbevuta di acqua o un prodotto specifico per la pulizia della superficie esterna del forno.
- Per non stressare il forno, NON superare mai la temperatura indicata del pirometro in dotazione di più di 450°/500°C (840°/1000°F).
- Il forno Alfa si pulisce da solo grazie alla pirolisi (consultare il manuale d'uso).

ATTENZIONE

- Se il forno è stato erroneamente acceso a fiamma massima a sportello chiuso oltre il tempo indicato dall'azienda produttrice e quindi ha raggiunto delle temperature interne superiori a 450°C (840°F), non toccare le superfici esterne del forno, non toccare la canna fumaria né il comignolo, né la parte anteriore del forno perchè potrebbero raggiungere temperature non controllate. In ogni caso sconsigliamo assolutamente di toccare o avvicinare il viso al forno anche nel normale utilizzo.
- NON smontare mai il forno BRIO e STONE OVEN, tale azione comprometterebbe in futuro l'utilizzo del forno. L'azienda Alfa Forni non è responsabile dei danni al forno o a persone causati a seguito di manomissioni.
- NON movimentare il forno quando è in funzione, aspetta che il forno si sia completamente raffreddato e poi sollevalo per spostarlo.
- L'annerimento delle parti esterne del forno dopo l'utilizzo è una conseguenza normale causata dalla combustione del gas, questo non compromette il futuro utilizzo del forno.
- Per la sostituzione del piezo il cavo non deve mai essere sfilato per intero dal suo alloggiamento, quindi scollegare il cavo ed estrarlo dalla parte posteriore del piezo, sostituire il piezo e poi collegare di nuovo il cavo.
- Per la pulizia e/o sostituzione del bruciatore il cavo non deve mai essere sfilato per intero dal suo alloggiamento, ma deve essere sfilato dalla candeletta del gruppo pilota e poi ricollegato.
- Se invece dobbiamo sostituire il cavo elettrico, scollegare il cavo dal piezo e dal gruppo pilota, prima di sfilare il cavo per la sostituzione utilizzare un cordino "pilota" da agganciare con del nastro ad un capo; questo permetterà di sfilare il vecchio non perdendo la "via" del cavo, e di sostituirlo con il nuovo senza problemi.
- CONSULTARE SEMPRE IL MANUALE D'USO!

FORNO DOLCE VITA A GAS



Accensione

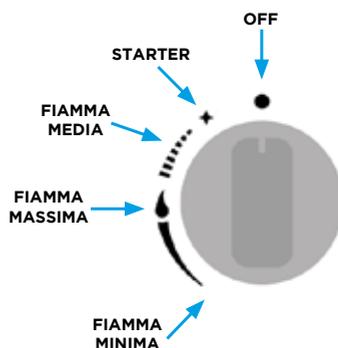
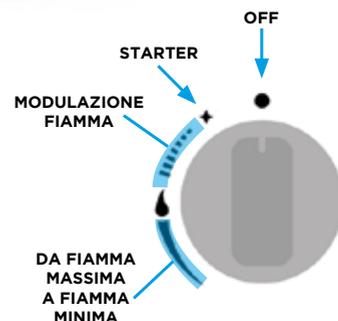
- Gira la manopola verso sinistra, poi tienila premuta attendendo qualche secondo (questa operazione consente l'arrivo del gas al rubinetto).
- Premi il pulsante di accensione per un paio di secondi e attendi che la fiamma pilota si scaldi tenendo sempre la manopola premuta verso il forno. Gira la manopola in senso antiorario a fiamma massima.
- Chiudi lo sportello e attendi 40 minuti che le pietre refrattarie del piano cottura si scaldino.

Mantenimento della fiamma in esercizio

- Passati 40 minuti apri lo sportello.
- Adesso sei pronto per iniziare a cuocere le tue pizze!
- Per un maggiore riscaldamento del piano cottura, tieni lo sportello chiuso un paio di minuti subito dopo aver infornato, questo permetterà al piano di riprendere velocemente la temperatura persa con la precedente infornata.

Spegnimento

- Quando hai terminato le cotture, gira la manopola verso destra per spegnere il forno. Controlla che la fiamma principale e la fiamma pilota siano spente.



SPECIFICHE TECNICHE

FORNO DOLCE VITA A GAS

AVVERTENZE

- Non mandare MAI il forno DolceVita a più di 450°C (840°F), riscaldare il forno alla massima potenza per un massimo di 40/50 minuti a sportello chiuso, poi aprire lo sportello, posizionare la manopola a fiamma media e iniziare a cuocere le pizze.
- Pulisci il forno solo dopo esserti assicurato che si sia raffreddato completamente.
- Non pulire il forno all'interno con agenti chimici o tossici. Consigliamo quindi di aspettare che si raffreddi e di pulire il piano con un panno umido (non bagnato).
- Nel caso in cui si siano annerite alcune parti esterne del forno ti consigliamo di aspettare che il forno si raffreddi completamente e di passare un pezza imbevuta di acqua o un prodotto specifico per la pulizia della superficie esterna del forno.
- NON superare mai la temperatura di più di 450°C (840°F).
- Il forno Alfa si pulisce da solo grazie alla pirolisi (consultare il manuale d'uso).

ATTENZIONE

- Se il forno è stato erroneamente acceso a fiamma massima a sportello chiuso oltre il tempo indicato dall'azienda produttrice e quindi ha raggiunto delle temperature interne superiori a 450°C (840°F), non toccare le superfici esterne del forno, non toccare la canna fumaria né il comignolo, né la parte anteriore del forno perché potrebbero raggiungere temperature non controllate. In ogni caso sconsigliamo assolutamente di toccare o avvicinare il viso al forno anche nel normale utilizzo.
- NON smontare mai il forno Dolce Vita, tale azione comprometterebbe in futuro l'utilizzo del forno. L'azienda Alfa Forni non è responsabile dei danni al forno o a persone causati a seguito di manomissioni.
- NON movimentare il forno quando è in funzione, aspetta che il forno si sia completamente raffreddato e poi sollevalo per spostarlo.
- L'annerimento delle parti esterne del forno dopo l'utilizzo è una conseguenza normale causata dalla combustione del gas, questo non compromette il futuro utilizzo del forno.
- CONSULTARE SEMPRE IL MANUALE D'USO!

RISOLUZIONE ANOMALIE

SOLO PER MODELLI A LEGNA

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

RISOLUZIONE ANOMALIE

SOLO PER MODELLI A GAS

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

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

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

Per contatti e assistenza contattare il customer care alla mail info@alfaforni.com o il numero verde 800.77.77.30

