ALFA

MANUEL D'UTILISATION

GUIDE RAPIDE

alfaforni.com

ENTRER ALPHA

Enregistrez votre produit

Si vous êtes ici, cela signifie que vous avez acheté un produit Alfa et nous vous en remercions. En choisissant l'un de nos produits, vous soutenez la recherche et le désir d'apporter la bonne et saine cuisine au feu dans la vie de chacun.

Enregistrez votre achat et vous pourrez télécharger une collection de conseils incontournables pour profiter au maximum de votre four.

STEP 1

12345678901234

Identifiez le numéro de série

STEP 2

SCAN ME

Scannez le QRcode
ou tapez le lien ci-dessous

STEP 3

Entrez dans le information

SCAN ME

ENREGISTRER LE PRODUIT
www.alfaforni.com/registration.php

MANUEL D'UTILISATION

Téléchargez le manuel d'utilisation complet

printreleaf | CERTIFIED PROFESSIONAL

Alfa Forni participates in the SAVE THE PLANET initiative;
that's why the manual has been printed only in English.
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 il lingua inglese.
Per scaricare le altre lingue scansionare 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 verfügbar. Um die anderen Sprachen herunterzuladen, scannen Sie den QR-Code oder geben Sie den Link hier unten ein

Alfa Forni participe à l'inititiative SAUVER LA PLANÈTE
et pour cela le manuel à été imprimé seulement en anglais.
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.
Para descargar los otros idiomas escanea el código QR o haz clic aquí.

Alfa Forni neemt deel aan het initiatief SAVE THE PLANET,
daarom is de handleiding uitsluitend in het Engels gedrukt.
Om andere talen te downloaden, scan de QR-code of voer de onderstaande link in.

SCAN ME

ENREGISTRER LE PRODUIT
www.alfaforni.com/user-manual-23.php

Sommaire

02 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

04 AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

06 ASSEMBLAGE

08 POSITIONNEMENT

10 ÉVACUATION DES FUMÉES

13 RÉSOLUTION DES ANOMALIES

14 ALLUMAGE

16 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

18 EXTRACTION DU BRÛLEUR:
MODERNO 2 ET 3 PIZZE - CLASSICO 2 ET 4 PIZZE

22 EXTRACTION DU BRÛLEUR:
MODERNO 1 ET 5 PIZZE - FUTURO 2 ET 4 PIZZE

26 BOUTON ÉLECTRONIQUE

28 RÉGULATEURS DE PRESSION

30 GARANTIE

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

AATTENTION : Un raccordement incorrect ainsi que toute modification ou un entretien inadéquat peuvent causer des dommages matériels aux objets ou aux personnes, voire entraîner la mort dans les cas extrêmes.
Lisez attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

IMPORTANTE : VOTRE FOUR ALFA EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE. UNE UTILISATION COMMERCIALE OU PROFESSIONNELLE DU FOUR PEUT COMPROMETTRE SON BON FONCTIONNEMENT ET ANNULE LA GARANTIE.

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

- La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est visiblement apposée sur l'appareil. La plaque ne doit jamais être retirée.
- Avant de mettre l'appareil en service, il est obligatoire de retirer tous les films de protection présents.
- **Évitez absolument l'utilisation d'éponges en acier et de grattoirs tranchants pour ne pas endommager les surfaces. Utilisez des produits classiques, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'outils en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou un tissu en microfibres.**
- N'utilisez pas de vaisselle ou de contenants fabriqués à partir de plastique. Les températures élevées atteintes à l'intérieur du four pourraient faire fondre ce matériau et endommager l'appareil.
- Utilisez des couverts et des ustensiles résistants à haute température.
- Placez le four sur une surface plane.
- **En raison de la température, la couleur des surfaces peut varier.**
- Ne colorez pas et n'appliquez aucun objet sur le four.
- L'installation du produit doit garantir un accès facile pour le nettoyage.
- Ne jamais insérer d'objets inflammables dans le four : s'ils sont accidentellement enflammés, cela pourrait provoquer un incendie.
- Les fours en acier inoxydable Alfa, bien qu'ils comprennent un matériau isolant entre les deux couches d'acier, peuvent devenir très chauds à l'extérieur.
- Manœuvrez la porte en tenant la poignée.
- Ne touchez pas les surfaces extérieures et la cheminée pendant l'utilisation.
- Tenez les câbles électriques et les tuyaux d'alimentation en carburant éloignés des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas le four en cas de fonctionnement anormal ou de suspicion de défaillance.
- Ne déplacez pas le four pendant son utilisation ou lorsqu'il est chaud.
- Ne vous appuyez pas et ne posez pas d'objets sur le four, cela pourrait compromettre sa stabilité.
- Ne jamais éteindre les flammes avec de l'eau.
- Si la graisse prend feu, coupez l'alimentation et laissez la porte fermée jusqu'à ce que le feu s'éteigne.
- Pendant l'utilisation du four, portez des gants de cuisine résistants à la chaleur.
- Les parties scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.
- Ne bloquez pas les ouvertures, les fentes de ventilation et d'évacuation de la chaleur.
- Ne soulevez pas le four par le rebord ou le devant.
- Les dimensions de la plaque de cuisson peuvent varier de quelques millimètres, cette tolérance est due à la fabrication artisanale du produit.

Continuer à la page suivante >>>

LIRE TOUJOURS LE MANUEL DE L'UTILISATEUR COMPLET.
Des copies supplémentaires de ce manuel sont disponibles sur le site www.alfaforni.com.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

- Ne pas installer l'appareil dans un endroit interdit.
- Ne jamais toucher la porte ou la cheminée pendant l'utilisation, car elles ne sont pas isolées et deviennent très chaudes pendant l'utilisation.
- Ne pas déposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.
- Maintenir la zone sous et autour de l'appareil libre de matériaux combustibles.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ.

UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES À GAZ.

LES FUITES DE GAZ PEUVENT PROVOQUER DES INCENDIES OU DES EXPLOSIONS ET CAUSER DES BLESSURES GRAVES OU MORTELLES, AINSI QUE DES DÉGÂTS MATÉRIELS.

ATTENTION SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

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

ATTENTION : Si le four à gaz n'est pas utilisé, fermez la vanne d'alimentation en gaz.

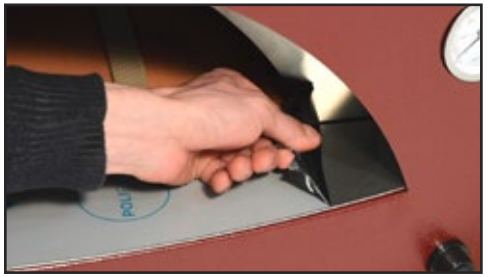
ATTENTION : Ne stockez pas de bouteilles de gaz inutilisées à proximité.

ASSEMBLÉE

1 - Retirez l'emballage du four.
Il suffit de retirer les sangles en plastique (A) et de soulever le couvercle supérieur (C).

2 - Vider la chambre de combustion en retirant les pièces et la documentation jointe de l'intérieur.

3 - Retirer le film de protection laser de toutes les parties en acier inoxydable, telles que : le rebord, la porte, la cheminée et le conduit de fumée.
Utiliser un sèche-cheveux pour accélérer la procédure et retirer facilement le film laser.

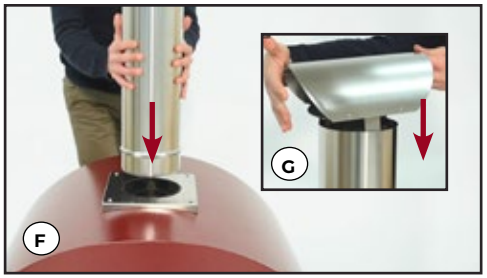


4 - Monter les 4 pieds.
Installer les pieds en les vissant dans les logements prévus à cet effet sous le four.

5 - Insérer la pile fournie dans l'allumeur.
Dévisser le bouton de l'allumeur, insérer la batterie (E), puis revisser l'allumeur. Maintenant, en appuyant sur le bouton, vous verrez et entendrez une petite étincelle.

- Respecter la polarité indiquée.
- Type de batterie : AA fournie.

6 - Installer la cheminée et le conduit de fumée. Insérer le conduit de fumée (F) dans le logement prévu (flasque), puis emboîter le conduit de fumée (G).



7 - Monter la porte.
Il suffit de visser la poignée en duroplast (H) en la fixant avec le boulon prévu dans l'emballage.

Lors de la première utilisation du four, en raison du transport, vous pourriez remarquer la présence de poussière réfractaire rouge sur la surface de cuisson. Dans ce cas, vous devez brosser la poussière. Nous vous conseillons également de cuire et de jeter 2 ou 3 boules de pâte à pizza pour vous assurer d'éliminer la poussière réfractaire avant de cuire et de manger votre première pizza. prima pizza.

Lors de la première mise en marche ou après une longue période d'inactivité, nous recommandons d'étendre la période de préchauffage du four de 30 minutes supplémentaires pour permettre d'éliminer l'humidité éventuelle accumulée par les briques réfractaires pendant le transport ou la longue période d'inactivité.

POSITIONNEMENT

ATTENTION

Les parois extérieures du four peuvent atteindre des températures supérieures à 80°C. Tout matériau inflammable ne doit pas se trouver à moins de 1 mètre du four.

Il est recommandé de positionner le four pendant son utilisation à une distance suffisante des matériaux inflammables ou de ceux qui pourraient être endommagés par la chaleur.

Placer le four à une distance minimale de 20 cm des murs et de tout autre équipement.

Augmenter la distance minimale à 50 cm autour du conduit de fumée et à 1 mètre au-dessus du four. Placer le four à l'abri du vent ou de fortes courants d'air.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

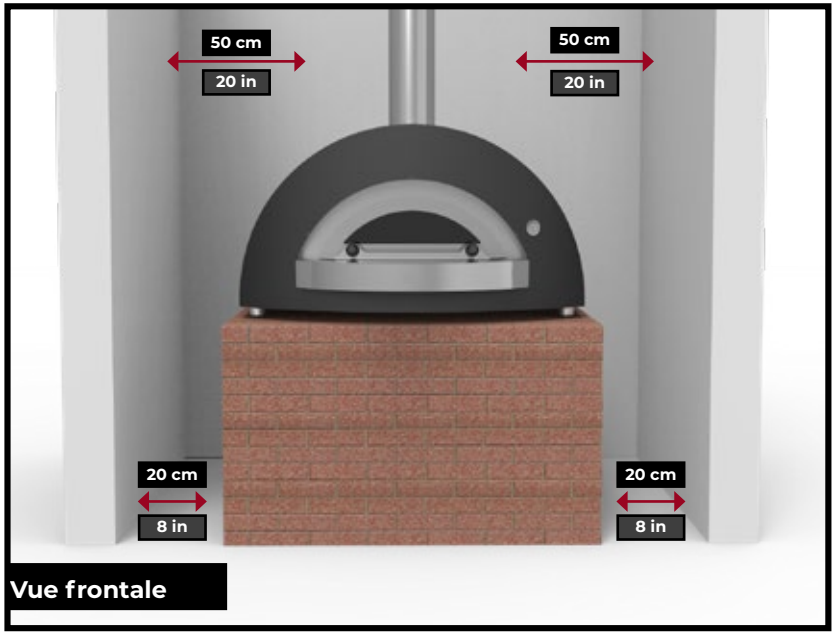
Placer le four sur une surface plane et s'assurer qu'il soit parfaitement stable.

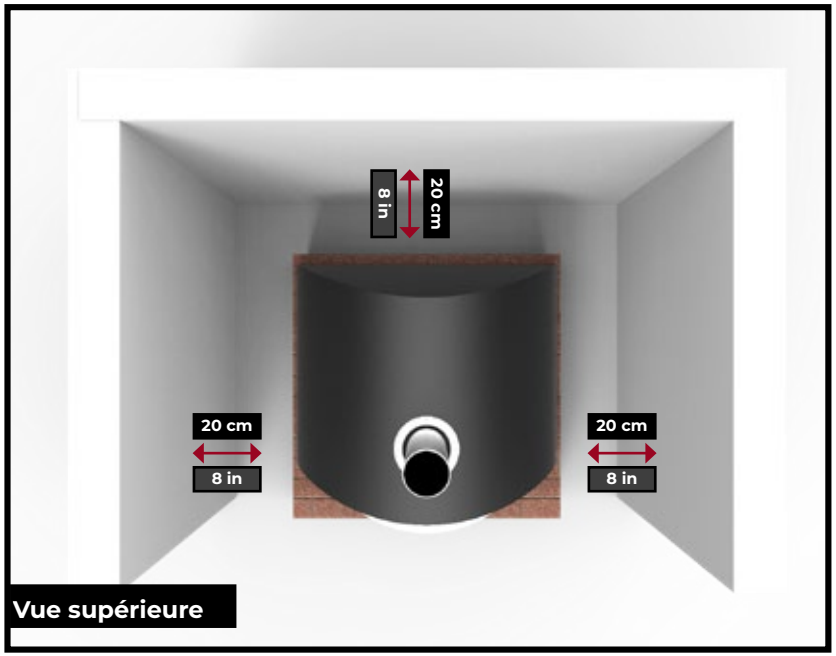
Les fours doivent être placés sur des tables, des bases ou des surfaces ignifuges d'une capacité portante adéquate. Se référer à la fiche technique du produit jointe au manuel. Si des pieds sont présents, les utiliser pour niveler le four sur la surface de support.

Les mouvements involontaires pendant l'utilisation peuvent être très dangereux pour les biens et les personnes.

IMPORTANT

LA CAPACITÉ MAXIMALE DU PLAN DE LA STATION DE CUISSON EST DE 200 KG





Pour les installations sous toiture, voir page suivante.

ÉVACUATION DES FUMÉES

NE PAS RACCORDER DEUX APPAREILS À LA MÊME CHIMINÉE.

L'une des questions les plus fréquentes des propriétaires de fours ALFA concerne la ventilation et l'évacuation des fumées. De nombreux utilisateurs ressentent le besoin de personnaliser le conduit de fumée et la cheminée fournis avec le four. Nous espérons que les informations suivantes pourront vous être utiles si vous cherchez à prolonger le conduit de fumée fourni, ajouter un coude ou concevoir des installations plus complexes nécessitant une cheminée à double paroi, ainsi qu'à percer des objets surélevés et des couvertures.

PROJETS RÉVISÉS

- Installation à l'extérieur sans obstacles surélevés
- Installation à l'extérieur avec obstacles surélevés
- Installation à l'intérieur – Évacuation des fumées directe verticale approuvée – DOIT utiliser une cheminée à double paroi UL103HT
- Pour toute installation personnalisée au-delà de la cheminée à paroi simple et du conduit de fumée fournis, ALFA recommande vivement de contacter des techniciens en conception, construction et zonage afin de garantir que toutes les réglementations locales en matière de construction soient respectées, ainsi que les permis nécessaires, le cas échéant.
- NE PAS CONNECTER LE FOUR À UN CONDUIT DE FUMÉE PARTAGÉ AVEC UN AUTRE APPAREIL.

DANS LE JARDIN

Si l'installation du four ALFA se fait dans un coin cuisine extérieur avec un système d'évacuation éloigné des structures ou des plafonds bas, la cheminée et le conduit de fumée en acier inoxydable de haute qualité fournis par ALFA sont suffisants et aucune tuyauterie supplémentaire n'est nécessaire. Il est possible de personnaliser ces systèmes verticalement pour faciliter la conception ou l'installation. ALFA ne propose pas de tuyaux ou de cheminées personnalisées. Le conduit de fumée fourni avec le four à paroi simple peut toujours être mis à niveau avec un conduit de fumée à double paroi.

Continue on the next page >>>

ATTENTION: La principale cause des incendies liés au système d'évacuation est le non-respect des distances minimales (espace libre) par rapport aux matériaux inflammables.

Note: les parois extérieures du four peuvent atteindre des températures élevées, supérieures à 80°C (176°F). Assurez-vous que le four ne soit pas en contact avec le mur ou d'autres meubles et qu'il y ait un espace d'au moins 20 cm.

SUR TERRASSE OU SOUS UN PERGOLA

- Pour les installations internes de l'évacuation des fumées du four ALFA dans des environnements extérieurs où le four est placé sous des couvertures, pergolas, terrasses ou tout type de plafond/toit.
- Le chapeau de cheminée à double paroi peut être installé jusqu'à une hauteur de 18 mètres et doit dépasser d'au moins un mètre au-dessus du toit ou de la structure à travers laquelle il pénètre.
- Ne pas installer le four sous un toit ou une pergola. Si une structure élevée OU UN TOIT est traversé, il est nécessaire de retirer la cheminée fournie et d'installer DES TUBES ET UNE CHEMINÉE FABRIQUÉS PAR DES ENTREPRISES SPÉCIALISÉES.

Si l'on prévoit d'allonger la cheminée de plus d'un mètre, il est conseillé d'installer une vanne papillon pour réguler le flux d'air.

Continue on the next page >>>

GUIDE À L'ÉVACUATION DES FUMÉES POUR LES FOYERS

Lignes directrices de base pour les autorisations concernant l'évacuation des fumées et les obstructions :

- Tubage de cheminée à simple paroi : laisser un espace libre de 50 cm autour du tuyau
- Espace libre NON combustible : un minimum de 100 cm sous le plafond est requis
- Cheminée à double paroi : laisser un espace libre de 8 cm autour de la cheminée
- Les cheminées doivent s'étendre d'au moins 100 cm au-dessus du point le plus élevé où elles traversent un toit et d'au moins 50 cm au-dessus de toute partie d'un bâtiment dans un rayon de 3 mètres.
- Ne jamais remplir l'espace requis avec du matériau isolant ou autre.

INSTALLATION D'UN COUDE

- Évitez les coudes si possible : un conduit ou une cheminée verticale est plus efficace.
- La cheminée peut avoir au maximum 2 coudes (deux coudes au total) de 30 degrés en position verticale.
- Ne combinez pas les coudes pour créer des angles plus raides et ne dépassez jamais les 2 coudes dans un tuyau ou un système de cheminée.
- Par exemple : vous pouvez avoir un coude de 30 degrés avec un tuyau/cheminée horizontal de 0 à 122 cm, puis un autre coude de 30 degrés à nouveau en position verticale.
- Ne pas utiliser avec des appareils à tirage forcé.

JOINT À COUDÉ

AVERTISSEMENT : NE PAS UTILISER DEUX COUDES DE 30 DEGRÉS POUR CRÉER UN ANGLE DE 60 DEGRÉS !

CELA ANNULE TOUTES LES GARANTIES ET PRÉSENTE UN RISQUE D'INCENDIE À L'INTÉRIEUR DU SYSTÈME DE TUYAUX OU DE LA CHEMINÉE.

Si vos exigences d'installation ne peuvent pas respecter les normes de base, assurez-vous de consulter un professionnel et d'obtenir les autorisations nécessaires à l'avance.

DÉPANNAGE

JE NE SUIS PAS CAPABLE POUR ALLUMER	- Vérifiez si en appuyant sur le bouton, vous frappez l'extérieur du four. Si c'est le cas, il est possible que le robinet de gaz ne s'ouvre pas correctement.
L'ALLUMEUR NE FONCTIONNE PAS	- Assurez-vous que la batterie soit neuve et que le circuit soit alimenté.
POUVEZ-VOUS PLACER LES FOURS DIRECTEMENT SUR LE PLAN DE TRAVAIL SANS UTILISER LES PIEDS FOURNIS ?	- Non, les pieds doivent être utilisés pour permettre à l'air de circuler entre le plan de support et le fond du four.

ZONE	CONTACTS
ITALIA	TÉLÉPHONE: 800.77.77.30 **NUMERO VERDE** E-MAIL: info@alfaforni.com
ROW Reste du monde	TÉLÉPHONE: +39.0775.7821 E-MAIL: info@alfaforni.com

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

ALLUMER LE FOUR

ATTENTION : Suivez les instructions avant d'allumer le four.

- Vérifiez toutes les connexions du gaz avant de démarrer le four.
- Pour toutes les connexions filetées, utilisez un ruban approprié pour les tuyaux de gaz en PTFE.
- Ne vous penchez pas vers le four lors de l'allumage. Gardez votre visage et votre corps à une distance de sécurité de la porte du four.
- Lors de l'allumage du four, la porte du four doit être ouverte.
- Le bouton de commande du brûleur doit être en position OFF avant d'ouvrir la bouteille de GPL.

1 - Connecter le four à l'alimentation. Si le four fonctionne au GPL, utilisez une bouteille d'au moins 20 livres en utilisant le tuyau régulateur fourni.
Si le four fonctionne au gaz naturel, cbranchez-le directement à une source de gaz naturel. Complétez l'installation en connectant le stabilisateur fourni au brûleur dans le bon sens.
2 - Appuyez sur le bouton d'allumage pour créer l'étincelle.

3 - Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de la flamme haute sur le panneau de commande.

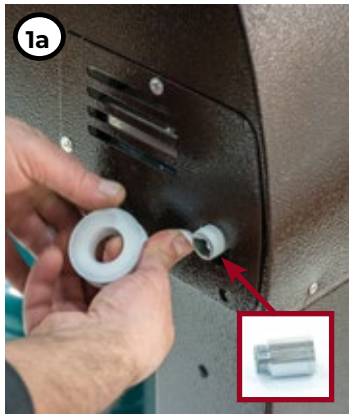
NOTE : L'allumage du brûleur pour la première fois ou après qu'il se soit refroidi peut prendre du temps et nécessiter plusieurs tentatives en raison de l'air dans la ligne d'alimentation. Soyez patient pendant que le gaz remplit complètement le brûleur.

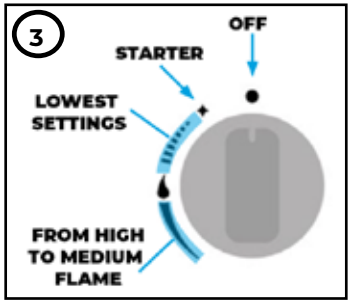
POUR VOTRE SÉCURITÉ
Si le brûleur ne s'allume pas ou si l'étincelle n'apparaît pas, coupez l'alimentation en gaz en plaçant le bouton sur la position OFF et contactez le service d'assistance.

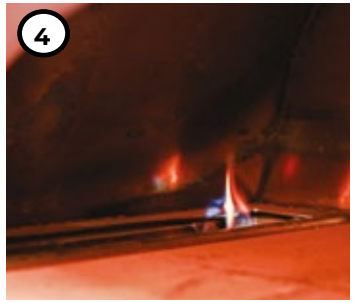
4 - Une fois que le brûleur est bien allumé, vous verrez une grande flamme à l'intérieur du four. Vous pouvez maintenant relâcher le bouton d'allumage MAIS vous devrez MAINTENIR le bouton du brûleur enfoncé pendant 10 secondes. Cela garantira que la thermocouple est suffisamment chaude pour que le brûleur reste allumé.
Le brûleur du four est maintenant à son maximum et vous pouvez commencer à préchauffer le four.

5 - Relâchez le bouton du brûleur et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de la flamme la plus grande. Le brûleur du four est maintenant à pleine flamme et vous pouvez commencer à préchauffer le four.
Note : le vent peut éteindre la flamme si celle-ci est réglée trop basse.

6 - Remettez la porte du four et laissez chauffer le plan de cuisson en laissant un espace de 4/5 cm pour permettre à l'air d'entrer dans le four. Le manque d'air pourrait éteindre le four. Préchauffez le four pendant au moins 30 minutes pour que les briques réfractaires atteignent la température de cuisson de la pizza. Utilisez un thermomètre laser pour vérifier la température du plan de cuisson. Pour une vraie pizza napolitaine, il est nécessaire que le plan de cuisson atteigne environ 370°- 430°C (700°- 800°F).







SCAN ME

REGARDEZ LE TUTORIEL VIDÉO
Scannez le QR code ou tapez alfaforni.com/kit-gas.php

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

- Ne dépassez pas la température limite de 500°C / 950°F.
- Ne débranchez jamais le tuyau de gaz ou d'autres raccords pendant l'utilisation du four.

ENTRETIEN et NETTOYAGE

CALENDRIER D'ENTRETIEN		
	NETTOYAGE	**FRÉQUENCE**
1	Chambre de combustion	Avant et après utilisation
2	Sole	Avant et après utilisation
3	Extérieur du four	Hebdomadaire
4	Nettoyage acier inox	Hebdomadaire
5	Protection acier inox	Mensuel
6	Brûleur	Mensuel
7	Buses du four	Mensuel
8	Protection oxydation	Biennal

Nettoyage de la chambre de combustion.
Pyrolyse à 500°C (1 000°F). Les fours Alfa Forni se nettoient automatiquement grâce à la pyrolyse (Pyro-feu Lysis-Séparation). Il s'agit d'un processus qui utilise une chaleur très élevée pour décomposer les matériaux organiques en les carbonisant en composés volatils. Pour activer la pyrolyse, il est recommandé de maintenir une température de 500°C (1 000°F) pendant 2-3 minutes.

Nettoyer la surface de cuisson. Une fois la pyrolyse terminée, attendez que le four refroidisse avant d'éliminer les résidus restants sur la surface à l'aide de la brosse et de passer délicatement un chiffon humide sur la surface après chaque utilisation.

Nettoyer l'extérieur du four. Comme tous les produits en acier inoxydable peints à la poudre, ces fours sont conçus pour résister à tous types d'agressions environnementales, y compris la salinité, à condition qu'une maintenance régulière et efficace soit assurée. Pour nettoyer l'acier inoxydable, utilisez un chiffon doux imbibé d'une solution d'eau et de savon ou, alternativement, de bicarbonate de soude et de détergent pour vaisselle. Frottez délicatement lorsque le four est complètement froid.

IMPORTANT : vérifiez toujours la certification du produit que vous utilisez et assurez-vous que les composants sont ceux déclarés.
ATTENTION : les aciers soumis à des températures élevées et des flammes directes ont tendance à changer de couleur à la surface. Il s'agit d'une caractéristique intrinsèque du matériau.

Nettoyer les parties en acier inoxydable
Les fours Alfa Forni sont construits en acier inoxydable à l'intérieur et à l'extérieur. Pour nettoyer ces parties, nous recommandons l'utilisation d'un nettoyant pour acier inoxydable. Il est également conseillé de lire attentivement les avertissements et les instructions d'utilisation indiqués sur l'emballage du produit de nettoyage. Ne pas utiliser de détergents contenant des acides, de l'essence minérale ou du xylène. Rincer soigneusement après avoir nettoyé le four.

Protéger l'acier inoxydable. Pour protéger au mieux les parties en acier inoxydable, il est recommandé d'utiliser de l'huile de vaseline ou d'autres solutions de nettoyage neutres (pH 7) ne contenant pas d'acides, de térébenthine minérale ou de xylène. Utiliser un chiffon doux et non abrasif pour l'application.
En cas d'installation dans des endroits proches de la mer, afin d'éviter la corrosion et l'encrassement, il est conseillé de nettoyer fréquemment le four avec de l'eau douce.

Protection contre l'oxydation. L'acier inoxydable résiste à l'oxydation, mais occasionnellement (humidité, salinité, etc.), des taches de rouille peuvent apparaître à la surface. Dans ce cas, utilisez un produit anti-rouille pour redonner au four son aspect neuf.

Nettoyage du brûleur à gaz. Celui-ci doit être nettoyé périodiquement. Nous recommandons un nettoyage minutieux après l'utilisation avec le kit hybride ou une utilisation intensive, en aspirant les résidus de cuisson avec une brosse douce, éventuellement en retirant le brûleur du four. Après une longue période d'inutilisation, pour un nettoyage plus approfondi de toutes les pièces, il est conseillé de retirer le brûleur du four. Pour les instructions de démontage du brûleur, référez-vous à la page dédiée. Ne tentez pas d'enlever les résidus carbonisés avec des produits ou des outils non appropriés qui pourraient endommager les parties du brûleur.

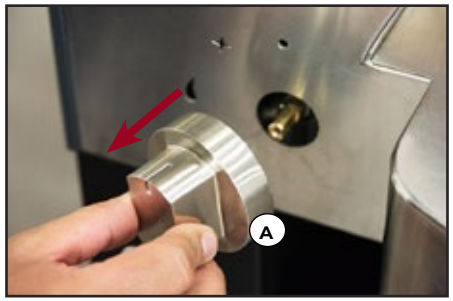
Nettoyage des buses. Celles-ci doivent être nettoyées au moins une fois par an pour éviter qu'elles ne se bouchent et limitent le passage du gaz. Cela nécessite le démontage du brûleur. En cas de doute, consultez un personnel spécialisé.

EXTRACTION DU BRÛLEUR

MODERNO 2 ET 3 PIZZE - CLASSICO 2 ET 4 PIZZE

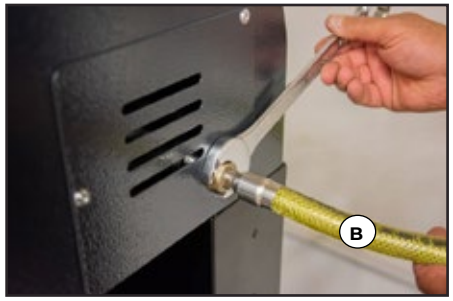
1 - Fermer le gaz

Avant de commencer, assurez-vous que le flux de gaz soit interrompu. Ensuite, fermez le robinet du réseau de gaz ou la bonbonne de GPL.



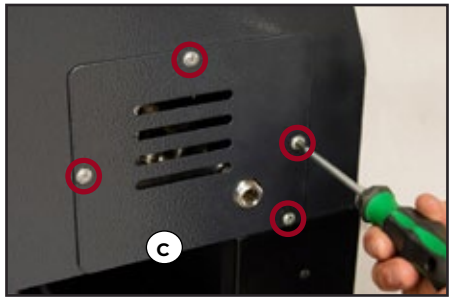
2 - Retirer le bouton du gaz

Pour retirer le bouton du gaz (A), il suffit de le tirer en appliquant une légère force. Suivez la direction de la flèche.



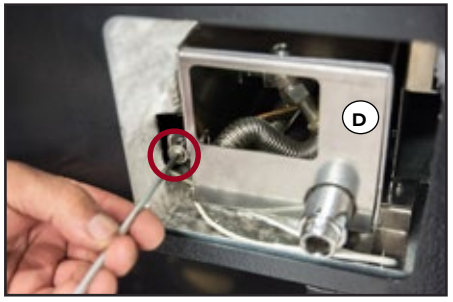
3 - Retirer le tuyau de gaz

Pour déconnecter le tuyau de gaz (B), vous pouvez utiliser une clé à molette de 24 ou une pince appropriée.



4 - Retirer le carter de protection

Pour retirer le carter de protection (C), il suffit de retirer les vis indiquées sur la photo qui le fixent au four.

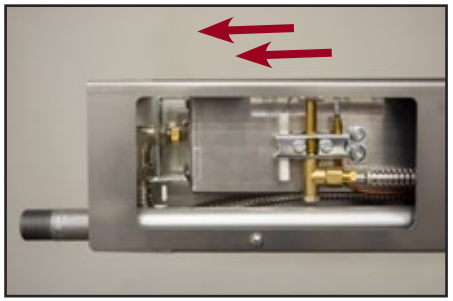


5. Retirer la vis de fixation du brûleur

Avec un tournevis cruciforme, dévissez la vis en bas à gauche qui fixe le brûleur au four.

6 - Débrancher le câble d'allumage

Retirez PARTIELLEMENT le brûleur pour pouvoir débrancher le câble d'allumage de la bougie SANS LE TIRER.



7. Retirer le brûleur

Complétez le retrait du brûleur en l'extrayant sur toute sa longueur.

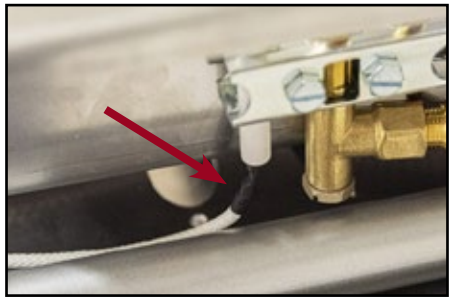
RESTAURATION DU BRÛLEUR

ASTUCE : Avant de remonter le brûleur et toutes ses pièces, vérifiez que le câble d'alimentation soit correctement connecté en actionnant le bouton situé à l'avant.

NOTE : Réinsérez le bouton de commande en faisant attention à l'axe du robinet. Appliquez une légère pression pour faire en sorte que le bouton se mette en place correctement.

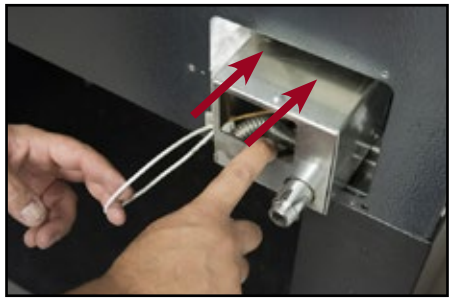
1 - Réinsérer partiellement le brûleur

Positionnez le brûleur de manière à le faire glisser dans le guide et, par l'ouverture inférieure avant, insérez le câble de l'allumeur. Réinsérez PARTIELLEMENT le brûleur tout en guidant le câble de l'allumeur à sa place.



2 - Reconnecter le câble de l'allumeur

Insérez le câble de l'allumeur dans l'allumeur, en veillant à ne pas endommager le câble ou la connexion.
ASTUCE : Avant de remonter le brûleur et ses composants, vérifiez que le câble d'alimentation est correctement connecté en appuyant sur le bouton avant.

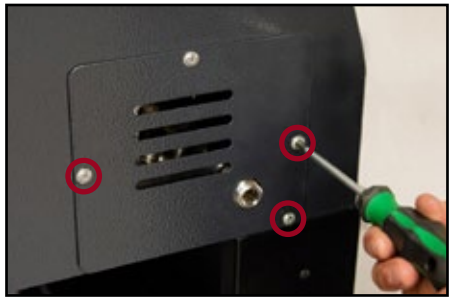


3 - Insérer complètement le brûleur

Faites glisser le brûleur dans le rail de guidage jusqu'à ce qu'il atteigne la position d'arrêt avant. Assurez-vous que le câble de l'allumeur ne s'emmêle pas.

4 - Fixer la vis de fixation du brûleur

Serrez la vis arrière pour maintenir fermement le brûleur en place.



5 - Fixer le couvercle de protection

Repositionnez le couvercle arrière du brûleur et serrez les vis de fixation à l'aide d'un tournevis cruciforme.

6 - Remonter le bouton de commande du gaz

Réinsérez le bouton en veillant à ce qu'il s'aligne correctement avec la tige de la vanne. Appliquez une légère pression pour bien fixer le bouton. Assurez-vous que le bouton est en position « éteint ».

7 - Reconnecter le tuyau d'alimentation en gaz

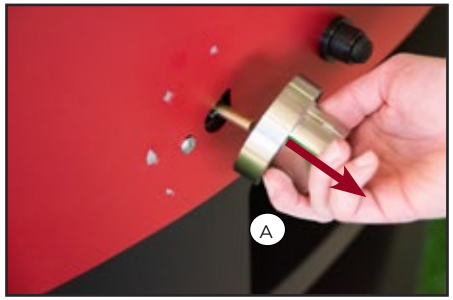
Rebranchez le tuyau d'alimentation au collecteur arrière du brûleur. Vous pouvez maintenant rouvrir le circuit de gaz naturel ou la bouteille de GPL.

EXTRACTION DU BRÛLEUR

MODERNO 1 ET 5 PIZZE - FUTURO 2 ET 4 PIZZE

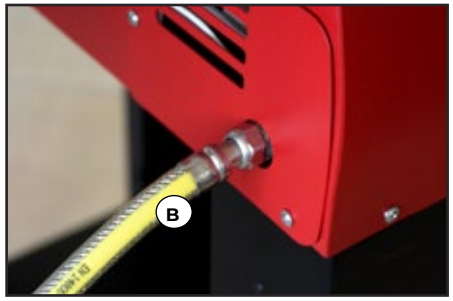
1 - Fermer le gaz

Avant de commencer, assurez-vous que le flux de gaz soit interrompu. Ensuite, fermez le robinet du réseau de gaz ou la bonbonne de GPL.



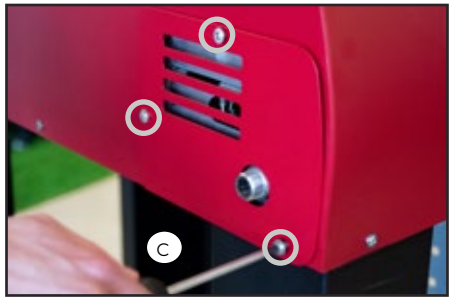
2 - Retirer le bouton du gaz

Pour retirer le bouton du gaz (A), il suffit de le tirer en appliquant une légère force. Suivez la direction de la flèche.



3 - Retirer le tuyau de gaz

Pour déconnecter le tuyau de gaz (B), vous pouvez utiliser une clé à molette de 24 ou une pince appropriée.



4 - Retirer le carter de protection

Pour retirer le carter de protection (C), il suffit de retirer les vis indiquées sur la photo qui le fixent au four.

5. Retirer la vis de fixation du brûleur

À l'aide d'un tournevis, dévisser la vis de fixation frontale du brûleur. La position de la vis et sa forme peuvent varier selon le modèle de four.

6 - Débrancher le câble d'allumage

Retirez PARTIELLEMENT le brûleur pour pouvoir débrancher le câble d'allumage de la bougie SANS LE TIRER.

7. Remove the burner

Complete the removal of the burner by pulling it out completely.

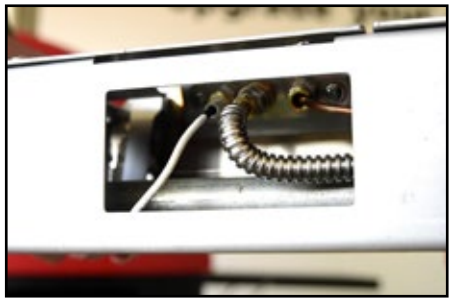
RESTAURATION DU BRÛLEUR

ASTUCE : Avant de remonter le brûleur et toutes ses pièces, vérifiez que le câble d'alimentation soit correctement connecté en actionnant le bouton situé à l'avant.

NOTE : Réinsérez le bouton de commande en faisant attention à l'axe du robinet. Appliquez une légère pression pour faire en sorte que le bouton se mette en place correctement.

1 - Réinsérer partiellement le brûleur

Par l'ouverture inférieure avant, insérez le câble de l'allumeur. Réinsérez PARTIELLEMENT le brûleur en le guidant pour permettre au câble de l'allumeur de glisser sans encombre.



2 - Reconnecter le câble de l'allumeur

Connectez le câble d'allumage à l'allumeur en veillant à ne pas endommager le câble ou la connexion.
ASTUCE : Avant de remonter le brûleur et tous ses composants, vérifiez que le câble d'alimentation est correctement connecté en appuyant sur le bouton avant.

3 - Insérer complètement le brûleur

Faites glisser le brûleur dans le guide jusqu'à ce qu'il atteigne la butée avant. Assurez-vous que le câble de l'allumeur ne s'emmêle pas.

4 - Fixer la vis de fixation du brûleur

À l'avant, près de la position du bouton, serrez la vis pour maintenir le brûleur fermement en place.

5 - Fixer le couvercle de protection

Repositionnez le couvercle arrière du brûleur et serrez les vis de fixation à l'aide d'un tournevis cruciforme.

6 - Remonter le bouton de commande du gaz

Réinsérez le bouton en vous assurant qu'il s'aligne correctement avec la tige de la vanne. Appliquez une légère pression pour bien l'enclencher. Assurez-vous que le bouton est en position « éteint ».

7 - Reconnecter le tuyau d'alimentation en gaz

Rebranchez le tuyau d'alimentation au collecteur arrière du brûleur. Vous pouvez maintenant rouvrir le circuit de gaz naturel ou la bouteille de GPL.

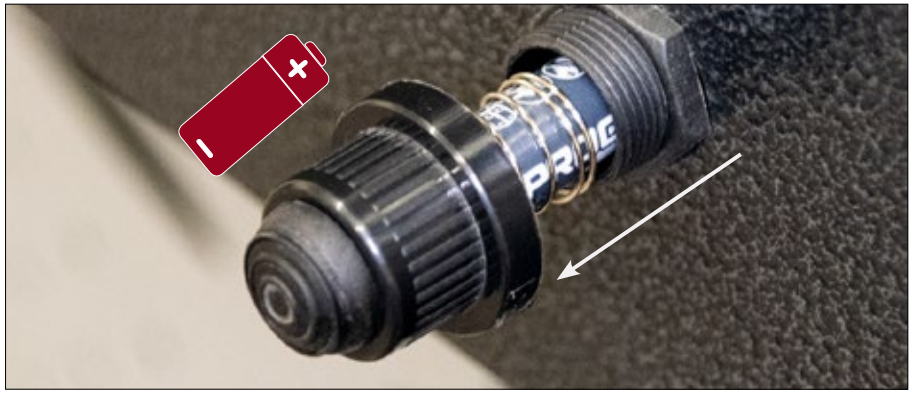
BOUTON ÉLECTRONIQUE

Le bouton d'allumage est équipé d'une pile AA à l'intérieur. Pour l'insérer, suivez cette procédure :

1. Dévisser la tête du bouton.
2. Insérer la pile.
3. Revisser la tête du bouton.

Effectuer cette procédure lorsque le four est éteint.

Pour des périodes d'inutilisation prolongée, retirez la pile.



RÉGULATEURS DE PRESSION

In case it is necessary to replace the pressure regulator connected to the oven, to choose the most suitable model, refer to the table below which provides the required flow rate and the permissible pressure for the appliance.

The pressure regulator can be either fixed or adjustable. If you choose to use an adjustable pressure regulator, consult a technician to verify the correct setting.

	DÉBIT RÉGULATEUR RECOMMANDÉ (GPL et PROPANE uniquement)			
	MODERNO 1P / MODERNO 2P / CLASSICO 2P / FUTURO 2P			1,5 kg/h
	MODERNO 3P / CLASSICO 4P / FUTURO 4P / MODERNO 5P			4,0 kg/h
	FAMILLE GAZ			**RÉGULATEUR DE PRESSION DE RACCORDEMENT DE BOUTEILLE GPL**
	2°	3°		
	GROUPE GAZ			
	H = MÉTHANE	B/P = GPL	P = PROPANE	
	PRESSION D'ALIMENTATION À L'ENTRÉE DE L'ÉQUIPEMENT (mbar)			
AUSTRIA	20	50	50	G13
BELGIUM	20	28..30	37	G2
BULGARIA	20	30..50	/	G56
CYPRUS	/	30	30	G56
CROATIA	22	30	37	G2
DENMARK	20	30	/	G56
ESTONIA	20	30	/	G56
FRANCE	20	28..30	37	G2
GERMANY	20	50	50	G12
GREECE	20	30	37	G1
IRELAND	20	30	37	G56
ITALY	20	28..30	37	G1
LATVIA	20	30	/	G56
LITHUANIA	21..30	/	/	G56
LUXEMBOURG	20	/	/	G2
MALTA	/	30	/	G54
NETHERLANDS	**réseau H**: voir fournisseur **réseau G/G+**: 20..25 **réseau E (dal 2030)**: 20	30	30..50	G2
POLAND	20	/	/	G12
PORTUGAL	20	30	37	G56/G54/G52
UNITED KINGDOM	20	29	37	G7/G59
REP. CZECH	20	30	/	G2
ROMANIA		30		G2
SLOVAKIA	20	30	37	G2
SLOVENIA	20	30	37	G2
SPAIN	20	28..30	28..30	G56
SWEDEN	20	30	30	G2
SWISS	20	50	50	G1
HUNGARY	25	30	30	G2

Si votre pays ne figure pas dans cette liste, vous pouvez vous adresser à votre revendeur de confiance ou écrire à info@alfaforni.com.

GARANTIE

Les fours ALFA bénéficient d'une garantie légale de 24 mois contre les défauts de conformité à la charge du revendeur: un bon entretien et une utilisation correcte du produit peuvent contribuer à en prolonger la durée de vie.

Pour la réglementation de la garantie légale, veuillez vous référer aux dispositions des différentes réglementations nationales de référence.

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

Pour toute demande de garantie, veuillez toujours contacter votre revendeur.

Conditions d'exclusion de garantie:

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

Dans le cas où le four n'est pas utilisé et installé correctement comme indiqué dans ce manuel;

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

En cas de dommages causés au produit dus à l'obstruction de tous les trous de sortie des fumées;

Non-respect des instructions relatives à l'entretien et au nettoyage corrects du produit qui figurent dans le manuel;

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

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

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

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

En cas d'usure normale du produit due à l'utilisation par le consommateur;

Dommages dus au dépassement de la température indiquée par le pyromètre fourni, au-dessus de 450/500°C (840/950 ° F), en raison d'une utilisation incorrecte du combustible bois;

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

Détérioration possible de la peinture en cas de contact prolongé avec la flamme,

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

Les pièces accessoires du produit telles que les portes et les vitres,

Les planches ne sont pas couvertes par la garantie ; les fours Alfa sont cependant fournis avec une planche de remplacement.

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

ENTREZ EN ALFA

Enregistrez votre achat

Si vous êtes ici, c'est que vous avez acheté un produit Alfa, ce dont nous vous remercions. En vous offrant l'un de nos produits, vous faites le choix d'amener les saveurs de la cuisine à la flamme dans la vie de tout un chacun.

Enregistrez votre achat et téléchargez une série de conseils incontournables pour profiter au maximum de votre four.

STEP 1

12345678901234

Identifiez le numéro de série

STEP 2

SCAN ME

Scannez le code QR
ou cliquez sur le lien ci-dessous

STEP 3

Saisissez vos données

SCAN ME

ENREGISTREZ VOTRE ACHAT
www.alfaforni.com/registration.php

V.20250626

ALFA FORNI

THE Original

ALFA

alfaforni.com