

**ALFA**

# **Manuale d'uso**

Guida Rapida

## Portable



# ENTRA IN ALFA

Registra il tuo prodotto

Se sei qui, vuol dire che hai acquistato un prodotto Alfa e noi ti ringraziamo per questo. Scegliendo un nostro prodotto stai supportando la ricerca e la voglia di portare la buona e sana cucina alla fiamma nella vita di tutti.

**Registra il tuo acquisto e potrai scaricare una raccolta di imperdibili consigli per utilizzare al meglio il tuo forno.**

STEP 1

12345678901234



**Identifica il numero seriale**

STEP 2



**Scansiona il QRcode**  
oppure digita il link sotto

STEP 3



**inserisci le informazioni**



**REGISTRA IL PRODOTTO**  
[www.alfaforni.com/registration.php](http://www.alfaforni.com/registration.php)

# MANUALE D'USO

Scarica il manuale d'uso completo



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 in 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'initiative 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 se účastní iniciativy SAVE THE PLANET; proto byla příručka vytištěna pouze v angličtině. Chcete-li stáhnout další jazyky, naskenujte QR kód nebo klikněte na odkaz níže.



**SCARICA IL MANUALE D'USO**  
[www.alfaforni.com/user-manual-portable.php](http://www.alfaforni.com/user-manual-portable.php)



# Indice

<b>02</b>	AVVERTENZE
<b>04</b>	ASSEMBLAGGIO
<b>06</b>	POSIZIONAMENTO
<b>08</b>	SCARICO FUMI
<b>10</b>	ACCENSIONE
<b>12</b>	ACCENSIONE - NORD AMERICA
<b>14</b>	MANUTENZIONE E CURA
<b>16</b>	RISOLUZIONE ANOMALIE
<b>18</b>	GARANZIA

## AVVERTENZE GENERALI

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

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

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



- La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, 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.
- I forni pronti in acciaio inox Alfa, pur comprendendo del materiale isolante tra i due strati d'acciaio, potrebbero surriscaldarsi all'esterno.
- Manovrare lo sportello impugnando il manico.
- Non toccare le superfici esterne e la canna fumaria durante l'uso.
- 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 spegnere le fiamme utilizzando acqua.
- 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 ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- 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.

**LEGGERE SEMPRE IL MANUALE UTENTE COMPLETO.**

Ulteriori copie di questo manuale sono disponibili sul sito [www.alfaforni.com](http://www.alfaforni.com)

## AVVERTENZE SICUREZZA

**LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE E UTILIZZARE IL PRODOTTO**

Non installare dove è proibito. Non toccare mai la porta o la canna fumaria durante l'uso in quanto non sono isolati e diventano molto caldi durante l'uso.

**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.

**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:** 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.

# ASSEMBLAGGIO

## 1 - Rimuovi l'imballo del forno.

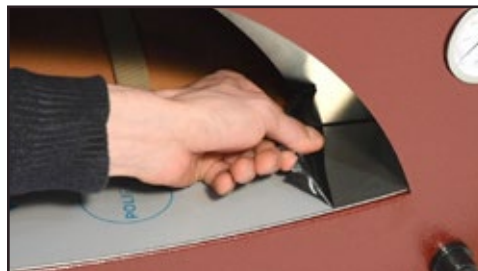
Sarà sufficiente rimuovere le reggette in plastica (A) e sollevare il tappo superiore (C).



**2 - Svuotare la camera di combustione** estraendo le parti e la documentazione allegata dal suo interno.



**3 - Rimuovere il laserfilm protettivo** da tutte le parti in acciaio inox, come ad esempio: davanzale, sportello, canna fumaria e comignolo. Utilizzare un phon per velocizzare la procedura e rimuovere facilmente il laserfilm.



## 4 - Montare i 4 piedini.

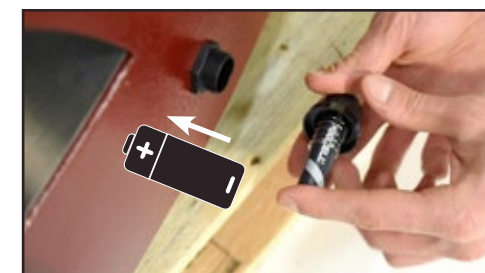
Installare i piedini avvitandoli negli appositi alloggi presenti nella parte inferiore del forno.



## 5 - Inserire la pila in dotazione nell'accenditore.

Svitare il pulsante accenditore, inserire la batteria (E), quindi riavvitare l'accenditore. Ora premendo il pulsante vedrai e sentirai una piccola scintilla.

- Rispettare la polarità indicata.
- Tipologia batteria: AA in dotazione



**6 - Installare canna fumaria e comignolo.** Inserire la canna fumaria (F) nell'apposito alloggiamento (flangia) e successivamente innestare il comignolo (G).



## 7 - Montare lo sportello.

Sarà sufficiente avvitare il manico in duroplast (H) bloccandolo con l'apposito bullone contenuto nell'imballo.



# POSIZIONAMENTO

## ATTENZIONE

le pareti esterne del forno possono raggiungere temperature superiori ai 80°C eventuali materiali infiammabili non devono trovarsi nel raggio di 1 metro dal forno.

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

## IMPORTANTE

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

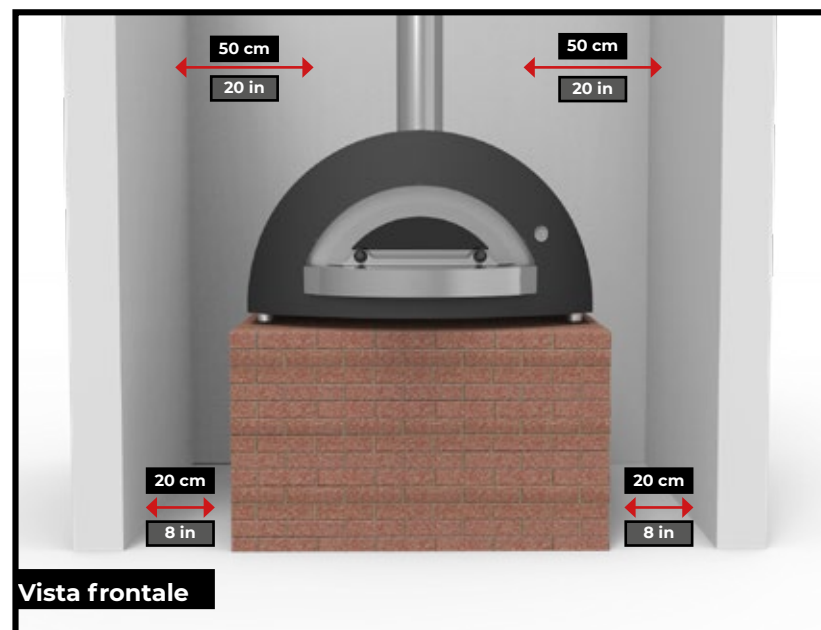
## PER LA VOSTRA SICUREZZA

Posizionare il forno su una superficie pianeggiante 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 VANNO POSIZIONATI SU TAVOLI , BASI 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 installazioni sotto un tetto, vedere la pagina successiva.**



# SCARICO FUMI

**NON COLLEGARE DUE APPARECCHI  
ALLA STESSA CANNA FUMARIA.**



## 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 80 °C (176 °F). Assicurarsi che il forno non sia a contatto con la parete o altri mobili e che visia unospaziodialmeno20cm.



## 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 si prevede di allungare la canna fumaria di oltre 1 metro, si consiglia l'installazione di una valvola a farfalla per regolare il flusso d'aria.



**VALVOLA A FARFALLA**

## 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. 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..



**GIUNTO A GOMITO**

# ACCENSIONE DEL FORNO



## ATTENZIONE PREGO!

SE VIVI IN NORD AMERICA, GUARDA LA PAGINA SUCCESSIVA

### ATTENZIONE: Seguire le istruzioni prima di accendere il forno.

- Controllare tutti i collegamenti del gas prima di avviare il forno.
- Per tutte le connessioni filettate, utilizza un nastro appropriato per tubazioni del gas in PTFE
- Non sporgersi verso il forno durante l'accensione. Mantieni il viso e il corpo a distanza di sicurezza dalla porta del forno.
- Quando si accende il forno, la porta del forno deve essere aperta.
- La manopola di controllo del bruciatore deve essere in posizione OFF prima di aprire la bombola GPL.
- Non spostare il forno mentre è in uso.

**1 - Collegare una bombola da 10 kg** e utilizzare il regolatore di pressione. Assicurarsi che lo stabilizzatore del bruciatore sia collegato nella direzione corretta al bruciatore del forno.

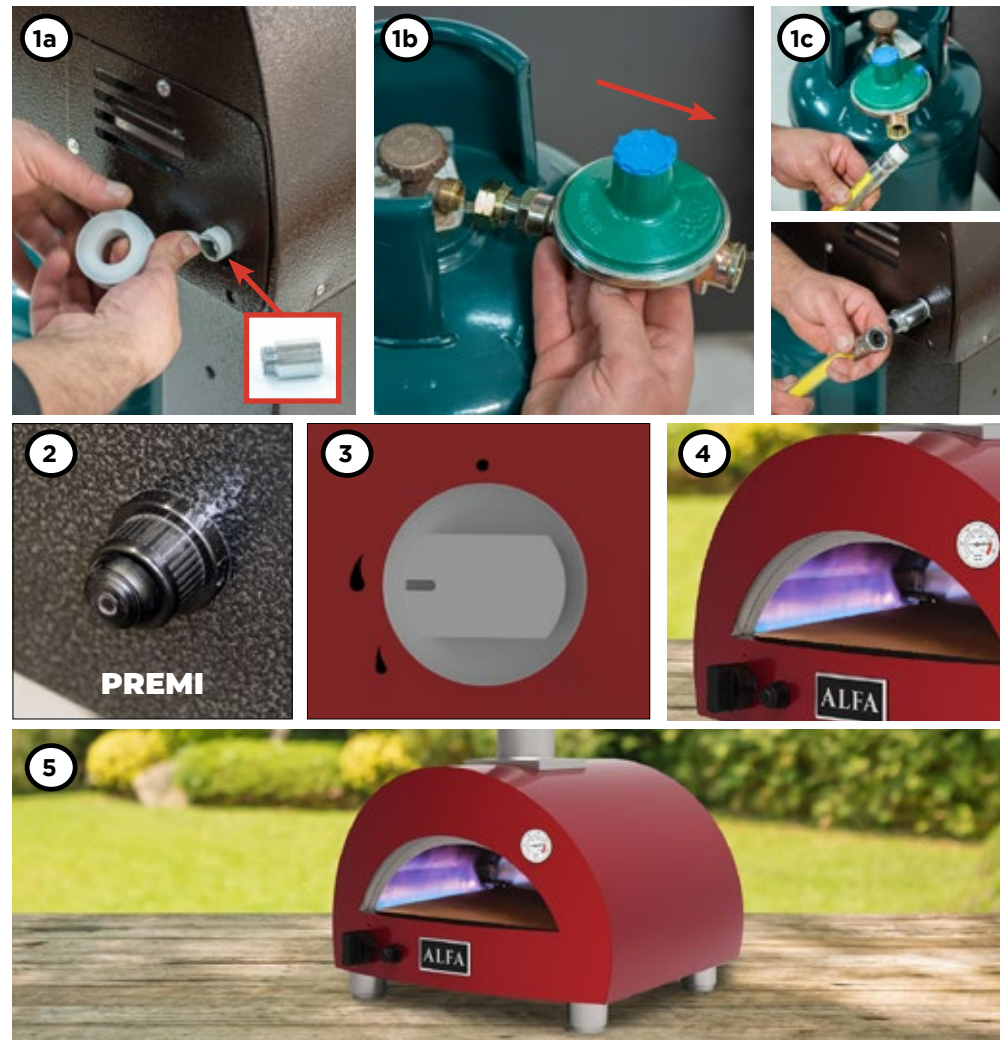
**2 - Premere il pulsante di accensione per fare la scintilla.**

**3 - Premere la manopola del bruciatore e ruotarla in senso antiorario fino al simbolo di alta fiamma presente sul pannello comandi.**

*NOTA: L'accensione del bruciatore per la prima volta o dopo che si è raffreddato potrebbe richiedere del tempo ed eventualmente qualche tentativo a causa dell'aria nella linea di mandata. Sii paziente mentre il gas riempie completamente il bruciatore.*

**4 - Una volta che il bruciatore è ben acceso vedrete una grande fiamma all'interno del forno.** Ora puoi rilasciare il pulsante di accensione MA dovrai MANTENERE la manopola del bruciatore premuta per 10 secondi. Ciò garantirà che la termocoppia sia abbastanza calda da consentire al bruciatore di rimanere acceso. Il bruciatore del forno è ora al massimo e puoi iniziare a preriscaldare il forno.

**5 - Riposiziona la porta del forno e lascia che il piano cottura si riscaldi lasciando uno spazio di 4/5 cm in modo che l'aria possa entrare nel forno.** La mancanza d'aria potrebbe causare lo spegnimento del forno. Preriscaldare il forno per almeno 30 minuti in modo che i mattoni refrattari raggiungano la temperatura di cottura della pizza. Utilizzando un termometro laser per controllare la temperatura del piano cottura. Per una vera pizza Napoletana è necessario che il piano cottura raggiunga circa 370°- 430°C (700°- 800°F).



### PER LA TUA SICUREZZA:

- Non superare il limite di temperatura di 500°C / 1000°F.
- Non scollegare mai il tubo del gas o altri raccordi durante l'utilizzo del forno.



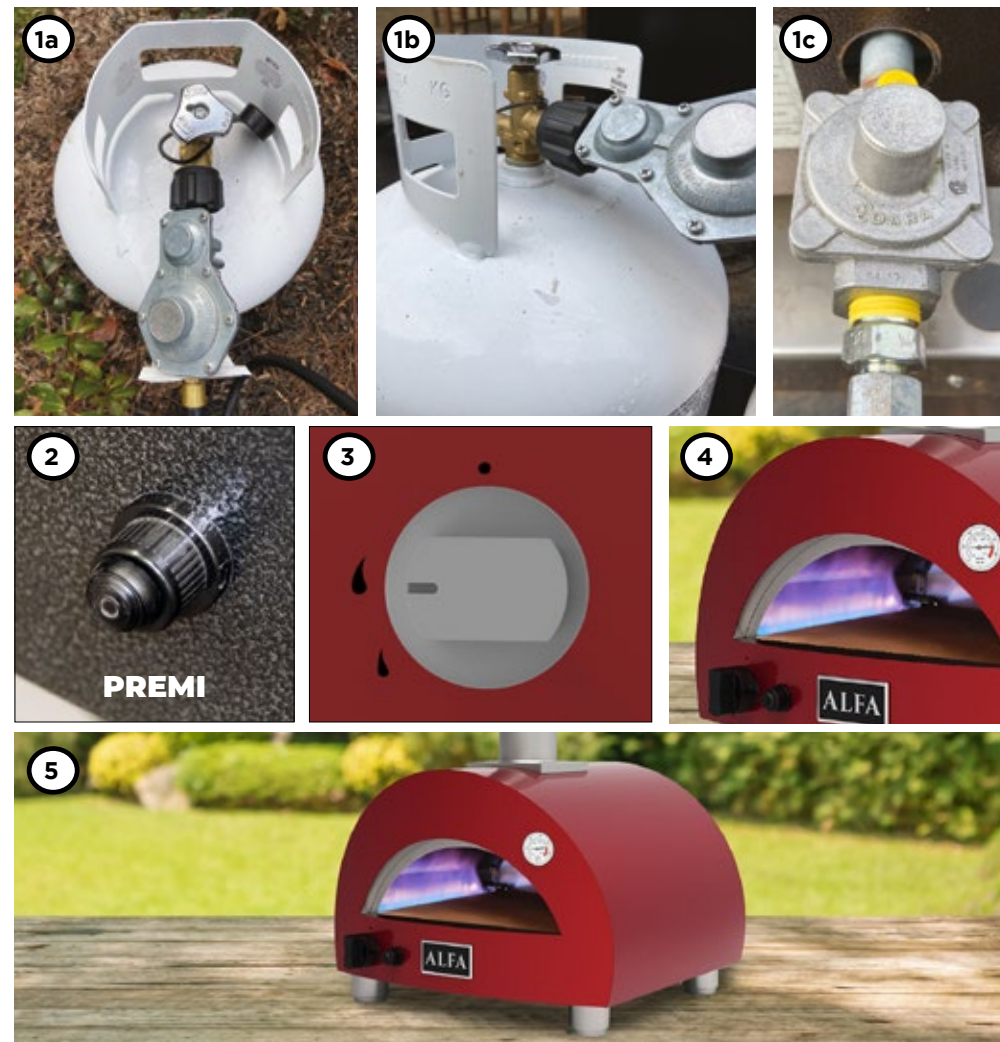
# ACCENSIONE DEL FORNO



ISTRUZIONI PER IL NORD AMERICA

## ATTENZIONE: Seguire le istruzioni prima di accendere il forno.

- Controllare tutti i collegamenti del gas prima di avviare il forno.
- Per tutte le connessioni filettate, utilizza un nastro appropriato per tubazioni del gas in PTFE
- Non sporgersi verso il forno durante l'accensione. Mantieni il viso e il corpo a distanza di sicurezza dalla porta del forno.
- Quando si accende il forno, la porta del forno deve essere aperta.
- La manopola di controllo del bruciatore deve essere in posizione OFF prima di aprire la bombola GPL.
- Non spostare il forno mentre è in uso.



**1 - Collegare una bombola da 10 kg** e utilizzare il regolatore di pressione incluso. Assicurarsi che lo stabilizzatore del bruciatore sia collegato nella direzione corretta al bruciatore del forno.

**2 - Premere il pulsante di accensione per fare la scintilla.**

**3 - Premere la manopola del bruciatore e ruotarla in senso antiorario fino al simbolo di alta fiamma presente sul pannello comandi.**

*NOTA: L'accensione del bruciatore per la prima volta o dopo che si è raffreddato potrebbe richiedere del tempo ed eventualmente qualche tentativo a causa dell'aria nella linea di mandata. Sii paziente mentre il gas riempie completamente il bruciatore.*

**4 - Una volta che il bruciatore è ben acceso vedrete una grande fiamma all'interno del forno.** Ora puoi rilasciare il pulsante di accensione MA dovrai MANTENERE la manopola del bruciatore premuta per 10 secondi. Ciò garantirà che la termocoppia sia abbastanza calda da consentire al bruciatore di rimanere acceso. Il bruciatore del forno è ora al massimo e puoi iniziare a preriscaldare il forno.

**5 - Riposiziona la porta del forno e lascia che il piano cottura si riscaldi lasciando uno spazio di 4/5 cm in modo che l'aria possa entrare nel forno.** La mancanza d'aria potrebbe causare lo spegnimento del forno. Preriscaldare il forno per almeno 30 minuti in modo che i mattoni refrattari raggiungano la temperatura di cottura della pizza. Utilizzando un termometro laser per controllare la temperatura del piano cottura. Per una vera pizza Napoletana è necessario che il piano cottura raggiunga circa 370°- 430°C (700°- 800°F).

## PER LA TUA SICUREZZA:

- Non superare il limite di temperatura di 500°C / 1000°F.
- Non scollegare mai il tubo del gas o altri raccordi durante l'utilizzo del forno.

# 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 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 all'esterno e 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](http://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.



# RISOLUZIONE ANOMALIE

<p><b>NON RIESCO AD ACCENDERE</b></p>	<p>- Verificare che la manopola non vada troppo in profondità e colpisca il forno impedendo al rubinetto del gas di consentire l'apertura del gas.</p>
<p><b>L'ACCENDITORE NON FUNZIONA</b></p>	<p>- Assicurati che la batteria sia nuova e sia alimentata</p>
<p><b>PUOI METTERE I FORNI DIRETTAMENTE SUL PIANO DI LAVORO SENZA USARE I PIEDINI IN DOTAZIONE?</b></p>	<p>- No, i piedini devono essere utilizzati per consentire all'aria di fluire sotto il fondo del pavimento del forno</p>

## PULSANTE ELETTRONICO

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

Eeguire la procedura a forno spento

Per periodi di lunga inattività togliere la batteria



## NOTE

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

**Contattateci direttamente per un consiglio di un esperto sul sito [www.alfaforni.com](http://www.alfaforni.com)**

# 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.**

## 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 si utilizzino componenti non prodotte o consigliate da Alfa Forni.
- Nel caso in cui il danno sia il risultato dell'uso di prodotti chimici all'interno o all'esterno del forno.
- Nel caso in cui NON si sia usato il solo combustibile raccomandato. Non usare carbone liquido per barbecue, prodotti chimici o altro combustibile.
- Danni dovuti al superamento della temperatura indicata del pirometro in dotazione. Oltre i 450°/500°C (840°/1000° F).
- Nel caso in cui la targhetta venga rimossa, alterata o cancellata
- Verniciatura non coperta da garanzia
- L'acciaio inossidabile spazzolato è un materiale delicato. Possono essere possibili piccoli graffi o imperfezioni della superficie. Non coperto da garanzia.

**Si consiglia l'utilizzo esclusivo di ricambi a marchio ALFA**

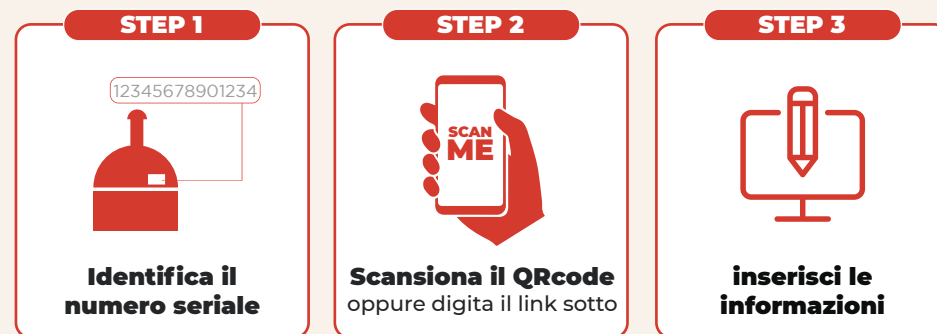


# ENTRA IN ALFA

Registra il tuo prodotto

Se sei qui, vuol dire che hai acquistato un prodotto Alfa e noi ti ringraziamo per questo. Scegliendo un nostro prodotto stai supportando la ricerca e la voglia di portare la buona e sana cucina alla fiamma nella vita di tutti.

**Registra il tuo acquisto e potrai scaricare una raccolta di imperdibili consigli per utilizzare al meglio il tuo forno.**



**REGISTRA IL PRODOTTO**  
[www.alfaforni.com/registration.php](http://www.alfaforni.com/registration.php)

