

**ALFA**

**USER MANUAL**  
commercial 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](http://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](http://alfaforni.com/registration.php)"

**3**

Enter your information and register



**LINK DOWNLOAD**  
[alfaforni.com/user-manual-pro.php](http://alfaforni.com/user-manual-pro.php)





<b>2</b>	WARNINGS
<b>6</b>	WARRANTY
<b>8</b>	INSTALLATION
<b>10</b>	FLUE AND VENTILATION
<b>14</b>	LPG CONNECTION
<b>16</b>	NATURAL GAS CONNECTION
<b>18</b>	LPG-NATURAL GAS CONVERSION
<b>20</b>	FIRST TIME USE
<b>22</b>	IGNITION - WOOD
<b>26</b>	IGNITION - GAS
<b>28</b>	CARE AND MAINTENANCE
<b>30</b>	CLEANING WOOD-FIRED MODELS
<b>31</b>	CLEANING GAS-FIRED MODELS
<b>32</b>	TROUBLESHOOTING
<b>34</b>	SPECIFIC WARNINGS
	<i>WOOD-FIRED OVEN:</i>
	34 - QUATTRO PRO
	36 - OPERA
	38 - QUICK
	<i>GAS-FIRED OVEN:</i>
	40 - QUATTRO PRO
	42 - OPERA
	44 - QUICK

## WARNINGS

**PLEASE READ THE FOLLOWING INFORMATION BEFORE INSTALLING AND USING THE OVEN.**

**THIS APPLIANCE, IF NOT PROPERLY INSTALLED AND USED, CAN CAUSE FIRES; TO REDUCE THE FIRE RISK, FOLLOW THE INSTRUCTIONS AND USE MATERIALS SPECIFICALLY DESIGNED TO WITHSTAND HIGH TEMPERATURES.**

- The data plate with the serial number, the model number and the mark is visibly applied to the oven. The data plate must never be removed.
- Before use, remove all plastic film protecting the appliance, blowing hot air to make it easier (hairdryer).
- This appliance is intended for professional use by qualified persons.
- Never allow children to get near the appliance when it is operating or to play with it.
- Even though ALFA stainless-steel ovens include insulating materials between steel layers, they could overheat on the outside.
- Never use steel sponges or sharp scrapers which could damage the surfaces. Use common non-abrasive products and, if need be, wood or plastic tools. Rinse thoroughly and dry with a soft or microfibre cloth.
- Never use plastic dishes or containers. The oven high temperatures could melt the plastic and damage the appliance.
- Use tools and cutlery that are resistant to high temperatures.
- Place the oven on a level surface and make sure to keep it away from objects and materials that might be damaged by heat or sparks.
- Due to the high temperatures, the colours of the exterior surfaces might vary in time.
- Do not paint the oven or put objects on it.
- The installation of the oven must allow for easy access for cleaning.
- Lock the oven casters to make sure your oven stays in place before using it.
- Do not move the oven during use or when it is hot.
- Never store flammable objects into the oven.

- Never insert sharp metal objects (cutlery or tools) into the ventilation slots.
- Never obstruct the ventilation openings or heat dissipation slots.
- Never place sealed containers or boxes into the oven. They can build pressure during cooking and can end up exploding.
- Never put flammable materials on the upper third under the oven chamber.
- Hold the handle when opening and closing the door.
- Do not touch the exterior surfaces and the flue when the oven is running.
- Do not use flammable liquids near the oven.
- Keep any electrical wiring and fuel line away from hot surfaces.
- Do not use the oven in case of breakage or malfunctioning.
- Do not lean or rest objects on the oven: they might compromise its stability.
- Keep the oven clear of naked flames.
- In the event of unchecked flames, move the food away from the fire until it is extinguished.
- In case of grease fire, turn off the oven and leave the door closed until the fire goes out.
- Wear heat resistant gloves when operating the oven.
- The parts sealed by the manufacturer should not be altered by the user.
- Do not leave the appliance unattended during cooking that releases fats and oils: they can catch fire.
- Do not lift the oven from the shelf or the worktop.
- Make sure that the flames do not come out of the oven mouth.
- Never throw water into the oven to put out the fire.

**RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

## WARNINGS

**PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THE OVEN.**

Please read the entire instruction manual before installing this appliance.  
Failure to follow these instructions could result in personal and property damage or death.  
Please contact the local authorities for any restrictions on the installation.

**ONE OF THE MAIN CAUSES OF OVEN FIRE IS DUE TO THE NON-OBSERVANCE OF THE MINIMUM DISTANCE FROM FLAMMABLE MATERIALS OR IMPROPER INSTALLATION. IT IS OF THE UTMOST IMPORTANCE THAT THIS OVEN BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.**

**FOR YOUR SAFETY:** Do not store or use gasoline or other flammable vapours or liquids in the proximity of this or any other appliance. Always keep the area under and around this appliance free and clear of any combustible materials.

**WARNING:** Improper installation, adjustment, alteration or maintenance might cause personal and property damage and death.

**WARNING**  
**Do not lean over the oven to ignite it: keep face and body no less than 50 cm away from the mouth of the oven.**

## SAFETY WARNINGS

FOR WOOD-BURNING OVENS ONLY

- When using charcoal, only choose high-quality lump wood charcoal. Do not use briquettes, lava rock, liquid fuels or anything other than those expressly indicated.
- Do not use any fuel other than firewood.
- Place the logs in the oven, do not throw them in!

## SAFETY WARNINGS

FOR GAS-BURNING OVENS ONLY

**ATTENTION: Whenever you turn off the gas-fired oven, wait for the thermocouple to cool off to make sure the gas flow is interrupted. NEVER leave the knob in the minimum/maximum position before the probe has completely cooled down: this could create a gas leak and cause an explosion upon ignition.**

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

### IF YOU SMELL GAS:

1. Turn the gas off.
2. Put out any flames.
3. Open the door oven.
4. Contact a gas service technician.

- **The appliance must be installed by a qualified person.**
- If the oven is installed in a closed space, make sure there is enough ventilation to prevent gas concentrations.
- Follow the instructions to fit the gas regulator.
- Do not place used gas bottles near the oven.
- If the oven is left inactive for a certain period, make sure there are no gas leaks and that the burners are not clogged.
- The gas-fired oven may be converted from LPG to natural gas and vice versa using the Alfa Oven conversion kit (included). The conversion should only be done by qualified technicians and with ALFA material, otherwise the warranty will no longer be valid.
- A rusty or dented gas bottle might be dangerous and should be checked by your supplier. Do not use gas bottles with damaged valves.
- Even an apparently empty gas bottle can contain traces of gas, so transport it and store it accordingly.
- Replace the gas pipe every 2-3 years, check the expiration date.
- Do not twist the gas hose (not included).
- If the gas-fired oven is not being used, switch off the gas valve.
- If the gas-fired oven is stored in a closed space, disconnect the gas supply.
- If you smell gas or hear a hissing sound, air the oven for a few minutes before turning it on.

## 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



**THIS APPLIANCE CANNOT BE COATED WITH FLAMMABLE MATERIALS. USE ONLY NON-COMBUSTIBLE MATERIALS TO BUILD IN THE OVEN. THE TOP PART OF THE OVEN CANNOT BE BUILT IN AND IT MUST BE KEPT CLEAR OF FURNITURE THAT COULD COMPROMISE ADEQUATE VENTILATION.**

- **ATTENTION:** do not occupy the minimum safe distance with insulation or other materials.
- Improper installation of this oven can cause fire; to reduce this risk, carefully follow the instructions.
- Read the entire instruction manual before installing this appliance. Failure to follow these instructions could result in personal and property damage or death.
- Leave enough space around the burner for proper maintenance.

### 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.**

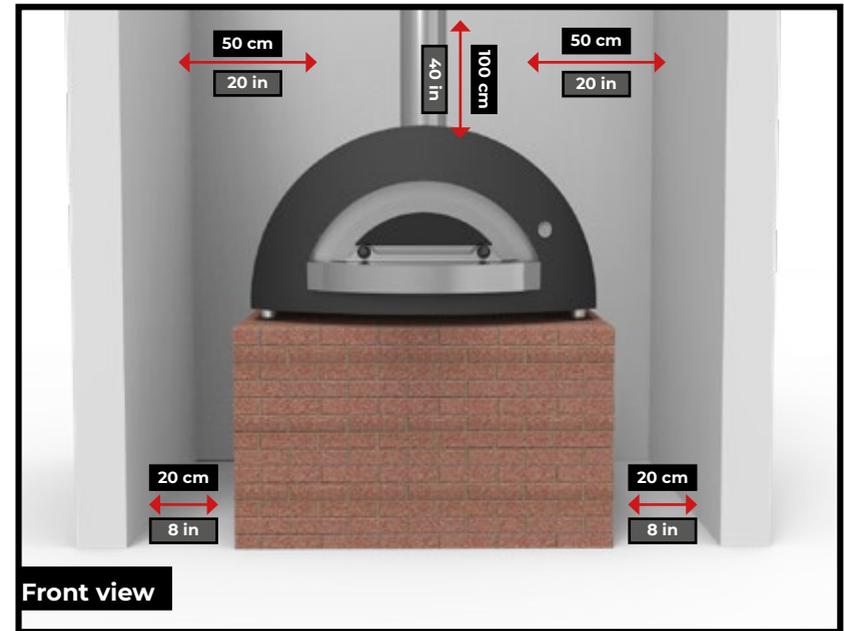
### FOR YOUR SAFETY

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

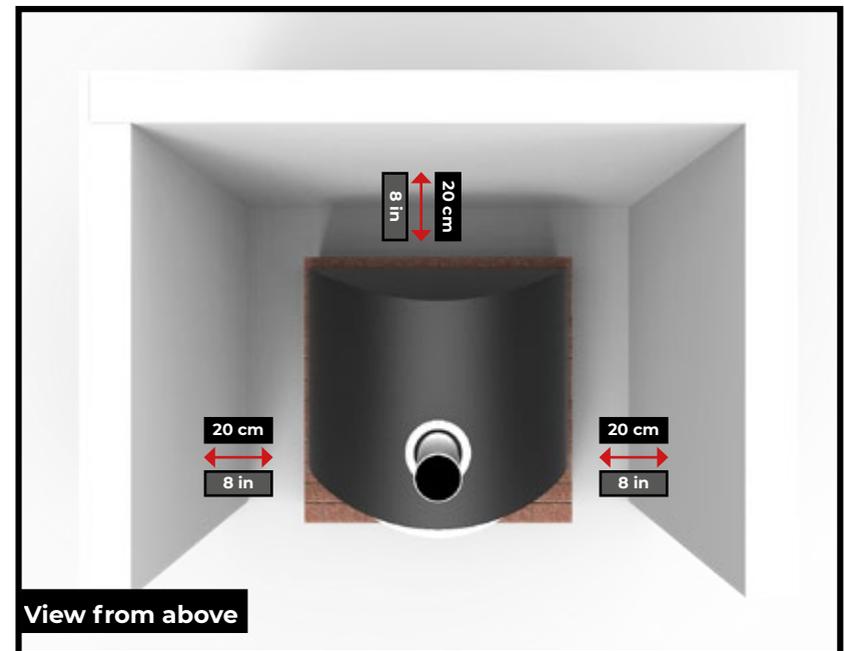
**CAUTION:** Place the oven at a minimum distance of 20 cm (8 in) from the wall or any other equipment. Increase the minimum distance to 50 cm around the flue and 1m from the top of the oven.

**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



Front view

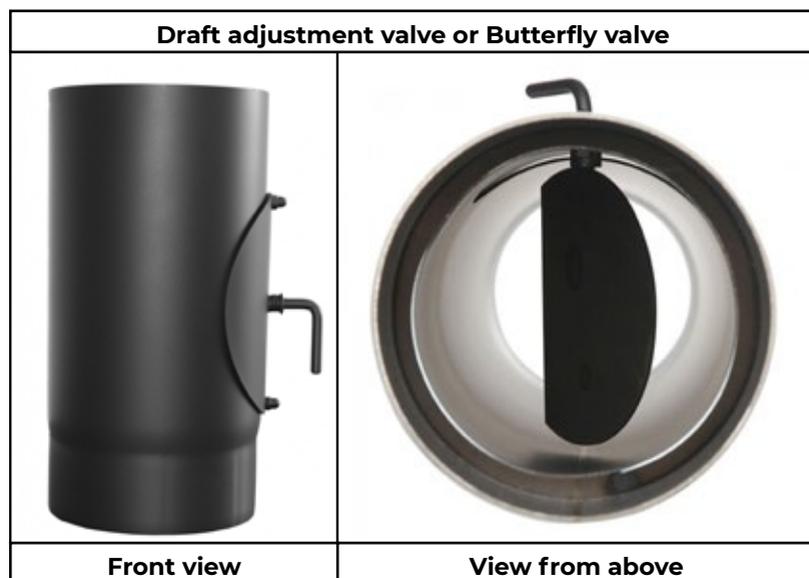


View from above

## FLUE

ONLY FOR WOOD-BURNING OVENS

- The oven must be connected to an airtight flue.
- The flue must serve only one appliance because connecting many ovens to the same one could compromise the normal clearance of smoke.
- The flue should avoid bends and offsets to have a proper smoke clearance. If a bend is necessary, a 45 degree one is the recommended maximum.
- In case of excessively strong draught, a butterfly valve can help slow it down, not included.



## VENTILATION AND AERATION OF THE INSTALLATION

ONLY FOR GAS-FIRED OVENS

### 1. VENTILATION

Gas appliances must be installed in well-ventilated areas to prevent concentration of substances hazardous to health in the room.

#### 1.1 NATURAL VENTILATION

Natural ventilation can be obtained by using one or more permanent openings on walls/windows/fixtures or through ventilation ducts. The net area of the ventilation openings must be no less than 300 cm<sup>2</sup>.

The ventilation slots may be made in the walls, on the doors or the window systems of the room or the combustion air room facing outwards; they can be obtained by increasing the gap between doors facing outwards and the floor of the room or the combustion air room or they can be realised on the fixtures facing outwards as long as the free air flow is guaranteed and the net cross section is measurable.

The room ventilation can also be implemented by an individual or collective ventilation duct, provided that this pipework is impermeable to smoke and gas and it does not have changes in direction or sharp edges.

In case of indirect ventilation of the room where the gas appliance is installed, the circulation of air between adjacent rooms may be ensured with several air flow openings as long as each of them has a net cross-section area of no less than 200 cm<sup>2</sup>. Such apertures can be made in the walls or in the doors of the common walls or can be obtained by increasing the gap between the inner doors and the floor of the premises as long as the free air flow is guaranteed and the net cross section is measurable.

**ATTENTION**  
Always contact a qualified technician.

## 1.2 FORCED VENTILATION

Forced ventilation can be obtained with systems equipped with electric fans. The actual flow rate must be no less than 1,72 m<sup>3</sup>/h per kW.

The air velocity near the installation must not disturb the operators and must have the following characteristics:

- The air velocity next to the exhaust hood must be between 0,25 m/s and 0,5 m/s.
- The make-up air velocity must be less than or equal to 0,15 m/s up to 2 metres from the walking surface.

The air flow vents in the premises, facing outwards, must have the following characteristics:

- To be conveniently located so as not to create a short circuit in the air flow.
- To be protected by grilles.
- For LPG installations, at least 1/5 of the natural ventilation surface with a minimum of 100 cm<sup>2</sup>, must be coming from the floor as LPG is heavier than air and tends to settle in the ground.

## 2. AERATION

The required aeration may be obtained through the implementation of one of the systems described in the following paragraphs.

### 2.1 FORCED AERATION SYSTEMS

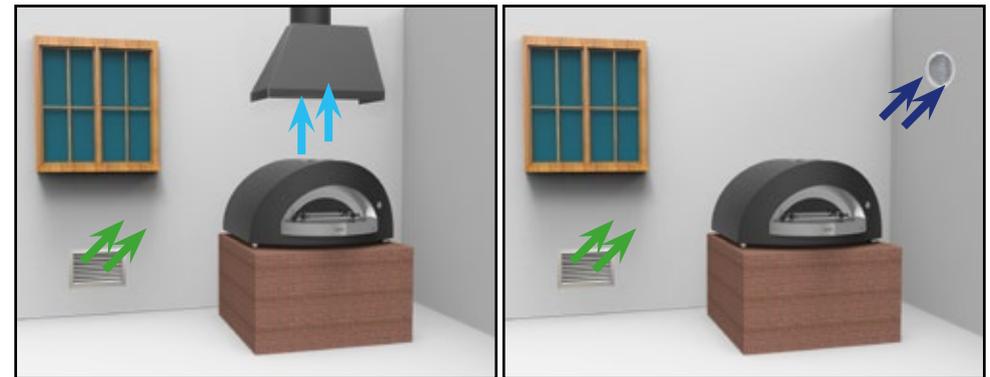
The hourly flow rate of the system must be at least 1,72 m<sup>3</sup> per kW referred to the total rated thermal output of the installation without compromising the possibility of supplying some fresh air in the room for other purposes not exclusively related to the safety of the appliances using gaseous fuels. The gas supply must be directed to the equipment and must be stopped in the event that the air flow rate should fall below the value specified above. In this case, the gas distribution should be allowed only manually.

**ATTENTION**  
Always contact a qualified technician.

## 2.2 NATURAL AERATION SYSTEMS

2.2.1 Total rated thermal output not exceeding 15 kW. Through permanent openings facing outwards in the room where the appliances are installed. The net area of the openings or the cross section must be no less than 100 cm<sup>2</sup>.

2.2.2 Total rated thermal output not exceeding 35 kW. Through exhaust hoods connected to the flue or duct with natural draught according to the UNI EN 13 384 guidelines.



➔ **NATURAL VENTILATION** - S=300cm<sup>2</sup>  
➔ **FORCED AERATION** - 1,72 m<sup>3</sup>/h x kW

➔ **NATURAL VENTILATION** - S=300cm<sup>2</sup>  
➔ **NATURAL AERATION** - S>100cm<sup>2</sup>



➔ **FORCED VENTILATION** - 1,72 m<sup>3</sup>/h x kW  
➔ **FORCED AERATION** - 1,72 m<sup>3</sup>/h x kW

➔ **FORCED VENTILATION** - 1,72 m<sup>3</sup>/h x kW  
➔ **NATURAL AERATION** - S>100cm<sup>2</sup>

## CONNECTION

ONLY FOR LPG OVENS

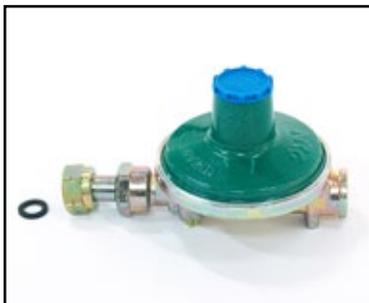
### CONNECT THE LPG BOTTLE

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 greater than 20kg

#### 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](http://alfaformi.com/kit-gas.php)

## CONNECTION

ONLY FOR NATURAL GAS OVENS

**ATTENTION**  
Always contact a qualified technician.

### 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.**

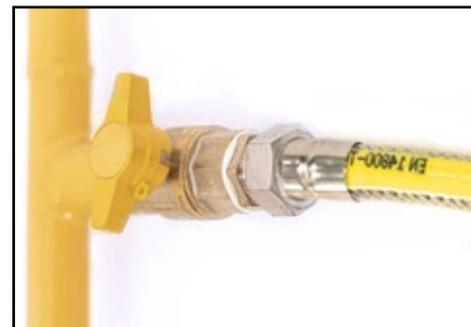
- Check all the gas connections before using the oven.
- Make sure the gas tap is turned off when the oven is not being used and during maintenance or cleaning.
- Replace the gas hose every 2/3 years.
- Never twist the gas hose.
- Before using the oven, check that the hose does not have any marks, cracks,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

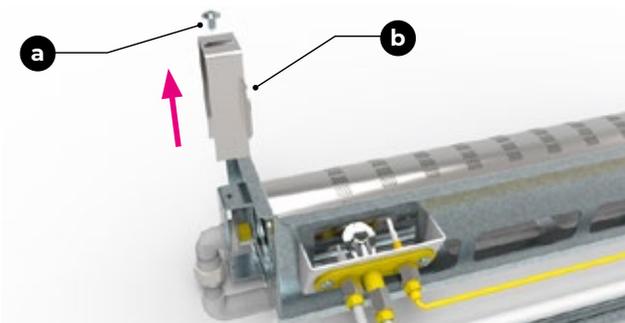
**ONLY USE THE COMPONENTS  
AND PARTS SUPPLIED BY ALFA FORNI.**

**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.**

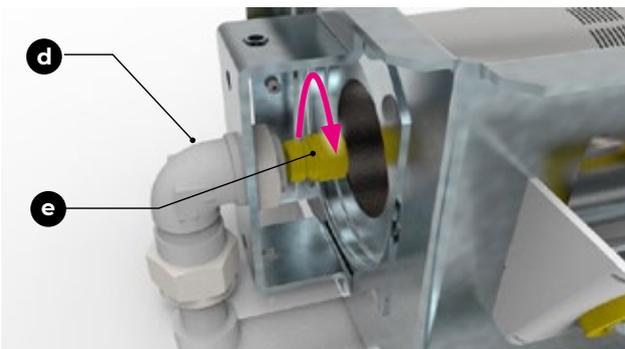
### 1 BURNER DISASSEMBLY

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



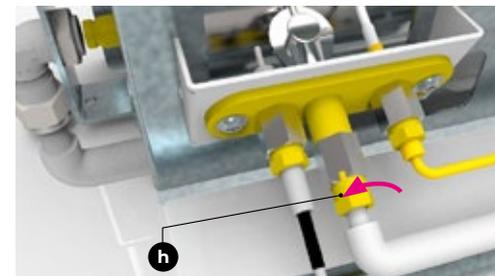
### 2 REPLACEMENT OF THE MAIN NOZZLE

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.



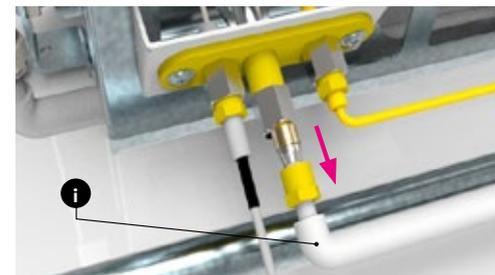
### 3.1 REPLACEMENT OF THE PILOT NOZZLE (only in case of maintenance)

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



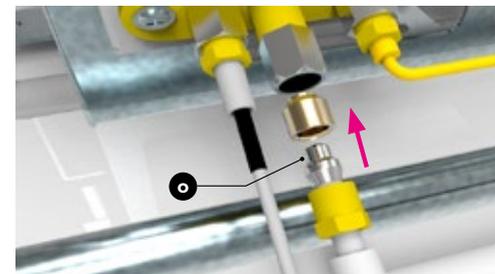
### 3.2

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.**

### ATTENTION

**Carry out maintenance on the burner periodically.  
SEE PAGE 31.**

## BEFORE USE

Remove all plastic film protecting the appliance, blowing hot air to make it easier (hairdryer). Never open with sharp objects.

## RECOMMENDATIONS FOR USE

- Any modification made to the appliance is potentially dangerous.
- 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.
- The oven can be used all year round: in the winter months, light the oven with a moderate fire to avoid thermal shock induced by humidity.

## OVEN DOOR

- The oven door is an effective temperature regulator.
- You can also bake pizza with the door closed, checking if it is cooking properly thanks to the light of the fire.
- Handle the door carefully.
- Do not touch the metal parts of the door: open and close with the handle.

## PYROMETER

The pyrometer detects the temperature at a given point inside the oven. The value gauged by the pyrometer is only indicative. With experience, you will better assess when the oven is ready for various types of cooking. Gradually, you will have command of your oven and become very adept at choosing the right cooking temperature. The ALFA laser thermometer comes as an optional extra (not included) in particular to measure the superficial temperature of the oven floor. Visit the cooking tools section of our website. >> [AlfaForni.com](http://AlfaForni.com)

## ELECTRONIC BUTTON

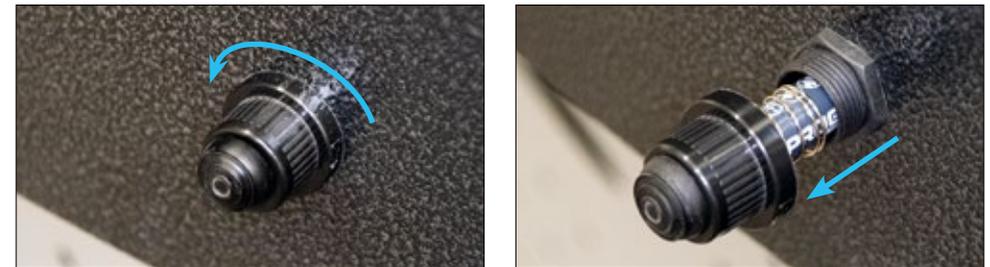
ONLY FOR GAS OVENS

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.



## WINTER STORAGE

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. Before putting the oven away, lightly lubricate the metal parts with Vaseline to prevent corrosion. Upon first use, inspect the oven for signs of malfunction.

## 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 39**

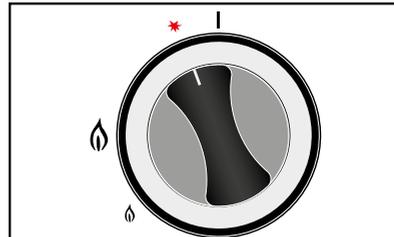
## IGNITION

FOR GAS-FIRED OVENS ONLY

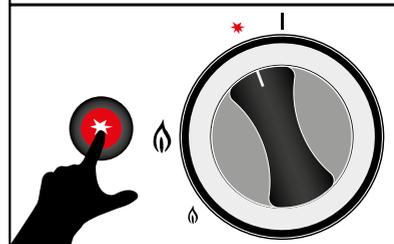
### WARNING: Before firing up the oven, follow the instructions.

- 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.

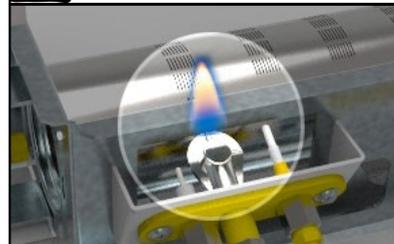
1. To ignite the pilot light, press and turn the knob to the spark symbol.



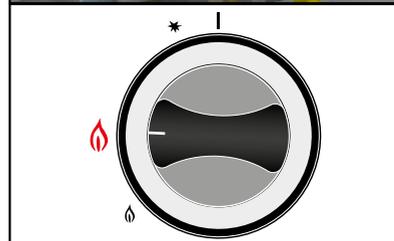
2. Press the gas knob and the ignition button at the same time to spark the pilot light.  
N.B. The ignition of the pilot light might need several attempts due to the air in the supply line, so be patient.



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 40 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

### 1. 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.



**2. 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.



**3. 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.



### 4. 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.



**5. 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.



### 6. 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.

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

**8. 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.



## 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.

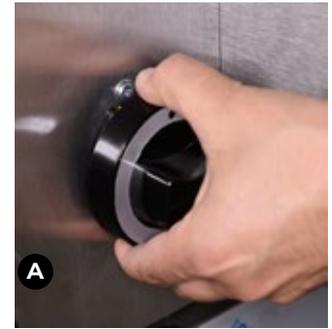
The gas burner should be cleaned periodically by carefully sucking up any food residue. When cleaning valves and burners, be careful not to damage the burner. Do not enlarge the burner holes (The openings where the gas escapes).

#### 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.



## TROUBLESHOOTING

### WOOD-FIRED OVENS

<b>THE OVEN SMOKES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check that the firewood is not too wet and the embers are not unburned.</li> <li>- Make sure that you start a fire with a strong and constant flame so as to achieve complete combustion.</li> <li>- 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.</li> </ul>
<b>THE OVEN DOES NOT HEAT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check that the fire is on one side of the oven and not near the mouth.</li> <li>- Heat up the oven with a strong fire for 20 minutes.</li> <li>- Do not stack firewood on top of the glowing embers.</li> <li>- Gradually add wood to the fire.</li> </ul>
<b>THE OVEN COOLS DOWN QUICKLY</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check that no moisture or water have seeped into the oven.</li> <li>- Maybe you are lighting the oven for the first time, or you are doing it after the oven stood idle for too long.</li> <li>- Refrain from making short-lived fires that would not heat the oven thoroughly.</li> </ul>
<b>THE FLAMES SPILL OUT OF THE OVEN OR OF THE CHIMNEY CAP</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Make sure the fire does not get too strong and put out the flames spilling out of the oven by leaving the door ajar.</li> </ul>
<b>THE OVEN DOES NOT COOK AS YOU WOULD LIKE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check that the oven is at the right temperature.</li> <li>- 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.</li> </ul>

## TROUBLESHOOTING

### GAS-FIRED OVENS

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

**For expert advice, contact us at [www.alfaforni.com](http://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](mailto:info@alfaforni.com) or call the number +39.0775.7821**

## QUATTRO PRO WOOD-FIRED OVEN



Rated charge	Smoke temperature	CO2 emissions	Average fuel consumption	Smoke flow	Weight
8,3 Kg/h	400°C 675°F	4444mg/Nm <sup>3</sup>	4,5 kg/h	49,6 g/s	195 kg - COUNTERTOP 240 kg - OVEN WITH BASE

### Assembly and installation

- For the "top" version, remove the bricks inside the chamber if you must move the oven to one side.
- In case of excessively strong draught, a butterfly valve can help slow it down, not included.

### Tips on the type of wood

- We recommend using dry, seasoned oak or beech wood or, as another option, compressed firewood logs that are very serviceable for cooking food and managing fire.

### Ignition

- Make a small stack of seasoned kindling in the centre of the oven.
- As soon as the wood catches fire, add some medium sized logs.
- 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 15 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.

### 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 QUATTRO PRO 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 QUATTRO PRO 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 5-cm thick firebricks; it takes a little time for them to gradually absorb and release heat and thus deliver impeccable cooking.

### 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 QUATTRO PRO 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.
- Wood-fired ovens can't be placed under a hood but must always be connected to the building chimney system.

- **READ THE ENTIRE USER MANUAL!**

## OPERA WOOD-FIRED OVEN



Rated charge	Smoke temperature	CO2 emissions	Average fuel consumption	Smoke flow	Weight
8,3 Kg/h	400°C 675°F	4444mg/Nm <sup>3</sup>	7,5 kg/h	49,6 g/s	355 kg - COUNTERTOP 450 kg - OVEN WITH BASE

### Assembly and installation

- If you also buy the oven base, just place the oven on it and fix it with the supplied bolts in the right position.
- We recommend removing the bricks inside the combustion chamber to reduce the weight when moving the oven.
- For the "top" version, remove the bricks inside the chamber if you must move the oven to one side.
- In case of excessively strong draught, a butterfly valve can help slow it down, not included.

### Tips on the type of wood

- We recommend using dry, seasoned oak or beech wood or, as another option, compressed firewood logs that are very serviceable for cooking food and managing fire.

### Ignition

- Make a small stack of seasoned kindling in the centre of the oven.
- As soon as the wood catches fire, add some medium sized logs.
- 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 15 minutes and wait for the refractory stones of the floor to get completely hot.

### Maintaining a large flame

- After about 50 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.

### 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 OPERA 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 OPERA oven with firewood; 3-4 logs are more than enough to heat it up and just add a small piece every 10 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 5-cm thick firebricks; it takes a little time for them to gradually absorb and release heat and thus deliver impeccable cooking.

### 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 OPERA 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.
- Wood-fired ovens can't be placed under a hood but must always be connected to the building chimney system.

- **READ THE ENTIRE USER MANUAL!**

## QUICK WOOD-FIRED OVEN



Rated charge	Smoke temperature	CO2 emissions	Average fuel consumption	Smoke flow	Weight
8,3 Kg/h	400°C 675°F	4444mg/Nm <sup>3</sup>	7 kg/h	49,6 g/s	320 kg - COUNTERTOP 370 kg - OVEN WITH BASE

### Assembly and installation

- We recommend removing the bricks inside the combustion chamber to reduce the weight when moving the oven.
- For the "top" version, remove the bricks inside the chamber if you must move the oven to one side.
- In case of excessively strong draught, a butterfly valve can help slow it down, not included.

### Tips on the type of wood

- We recommend using dry, seasoned oak or beech wood or, as another option, compressed firewood logs that are very serviceable for cooking food and managing fire.

### Ignition

- Make a small stack of seasoned kindling in the centre of the oven.
- As soon as the wood catches fire, add some medium sized logs.
- 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 15 minutes and wait for the refractory stones of the floor to get completely hot.

### Maintaining a large flame

- After about 50 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.

### 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 QUICK 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 QUICK oven with firewood; 3-4 logs are more than enough to heat it up and just add a small piece every 10 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 5-cm thick firebricks; it takes a little time for them to gradually absorb and release heat and thus deliver impeccable cooking.

### 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 QUICK 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.
- Wood-fired ovens can't be placed under a hood but must always be connected to the building chimney system.

- **READ THE ENTIRE USER MANUAL!**

## QUATTRO PRO GAS OVEN



	Operating pressure	Main Nozzle	Pilot Nozzle	Maximum fuel consumption	Heat capacity	Weight
LPG	30 mbar	255	41	2,68 kg/h	24 kW	195 kg - COUNTERTOP 240 kg - OVEN WITH BASE
NG	20 mbar	420	41	3,59 kg/h		

### Assembly and installation

- We recommend removing the bricks inside the combustion chamber to reduce the weight when moving the oven.
- Leave some free space in the back of the oven for removing and cleaning the burner.
- In case of excessively strong draught, a butterfly valve can help slow it down, not included.

### Ignition

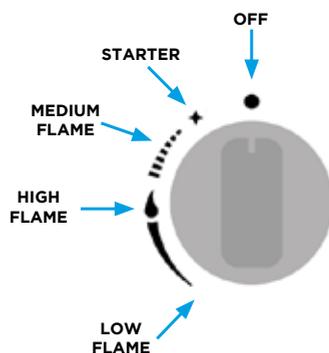
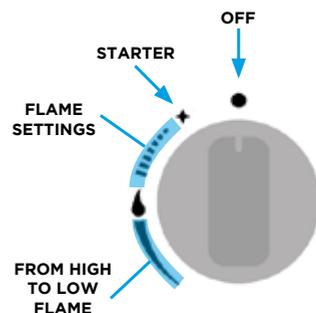
- Turn the knob anticlockwise and keep it pressed for about one minute to allow the gas to flow.
- Push the ignition button for a few seconds and wait until the oven pilot lights up while keeping the knob pressed. Turn the knob anticlockwise to maximum flame.
- Close the oven door and wait 30 minutes (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!
- In the event that the oven floor drops in temperature, keep the door closed. This way, the floor will quickly return to the previous temperature.

### 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

### QUATTRO PRO GAS OVEN

### WARNINGS

- 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 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 QUATTRO PRO 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.
- If you switch off the oven and switch it back on immediately, always light the pilot first. We suggest waiting some minutes for the thermocouple to be cold enough before repeating the process. If you don't follow this procedure, gas leaks can occur with flames shooting out of the oven mouth.
- If the QUATTRO PRO oven is placed under the hood, make sure you provide the adequate ventilation.

- **READ THE ENTIRE USER MANUAL!**

## OPERA GAS OVEN



	Operating pressure	Main Nozzle	Pilot Nozzle	Maximum fuel consumption	Heat capacity	Weight
LPG	30 mbar	335	41	2,68 kg/h	34 kW	355 kg - COUNTERTOP
NG	20 mbar	500	41	3,59 kg/h		450 kg - OVEN WITH BASE

### Assembly and installation

- If you also buy the oven base, just place the oven on it and fix it with the supplied bolts in the right position.
- We recommend removing the bricks inside the combustion chamber to reduce the weight when moving the oven.
- Leave some free space in the back of the oven for removing and cleaning the burner.
- In case of excessively strong draught, a butterfly valve can help slow it down, not included.

### Ignition

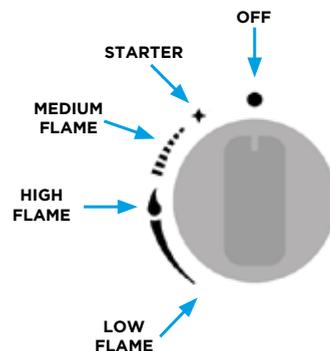
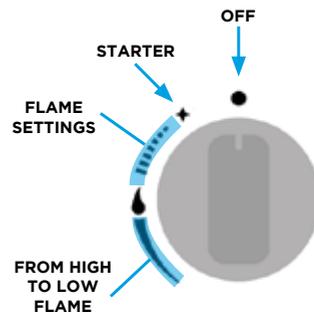
- Turn the knob anticlockwise and keep it pressed for about one minute to allow the gas to flow.
- Push the ignition button for a few seconds and wait until the oven pilot lights up while keeping the knob pressed. Turn the knob anticlockwise to maximum flame.
- Close the oven door and wait 40/50 minutes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

### Keeping the flame lit

- After 40/50 minutes open the door.
- Now you are ready to cook your delicious pizzas!
- In the event that the oven floor drops in temperature, keep the door closed. This way, the floor will quickly return to the previous temperature.

### 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

### OPERA GAS OVEN

### WARNINGS

- 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 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 QUATTRO PRO 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.
- If you switch off the oven and switch it back on immediately, always light the pilot first. We suggest waiting some minutes for the thermocouple to be cold enough before repeating the process. If you don't follow this procedure, gas leaks can occur with flames shooting out of the oven mouth.
- If the OPERA oven is placed under the hood, make sure you provide the adequate ventilation.

- **READ THE ENTIRE USER MANUAL!**

continue next page >>

## QUICK GAS OVEN



## TECHNICAL SPECIFICATIONS

### QUICK GAS OVEN

	Operating pressure	Main Nozzle	Pilot Nozzle	Maximum fuel consumption	Heat capacity	Weight
LPG	30 mbar	225	40	2,68 kg/h	15 kW	450 kg
NG	20 mbar	325	40	3,59 kg/h		

### Assembly and installation

- We recommend removing the bricks inside the combustion chamber to reduce the weight when moving the oven.
- Leave some free space in the lower part of the oven for removing and cleaning the burner. If you want to build a masonry base for the oven, allow for some space for inspection and maintenance of the burner.

### Ignition

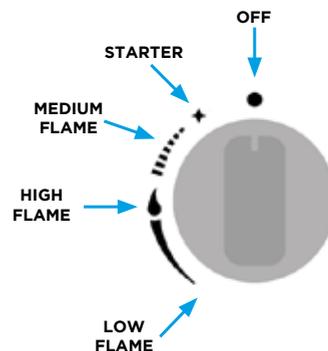
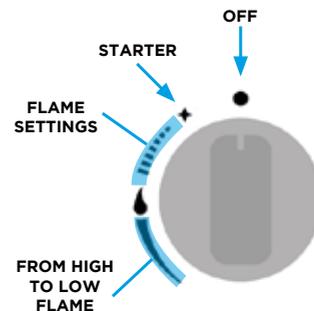
- Turn the knob anticlockwise and keep it pressed for about 20 seconds to allow the gas to flow.
- Push the ignition button for a few seconds and wait until the oven pilot lights up while keeping the knob pressed. Turn the knob anticlockwise to maximum flame.
- Close the oven door and wait 40 minutes (50 minutes at the most) for the refractory stone floor to heat up.

### Keeping the flame lit

- After 40/50 minutes open the door.
- Now you are ready to cook your delicious pizzas!
- In the event that the oven floor drops in temperature, keep the door closed. This way, the floor will quickly return to the previous temperature.

### 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.



### WARNINGS

- 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

- **NEVER COMPLETELY CLOSE THE DOOR of the Quick oven; if gas leaks occur into the combustion chamber, the accumulation of gas into the oven could be a source of potential danger.**
- 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 QUICK 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.
- If the QUICK oven is placed under the hood, make sure you provide the adequate ventilation.
- **READ THE ENTIRE USER MANUAL!**

continue next page >>

continue next page >>

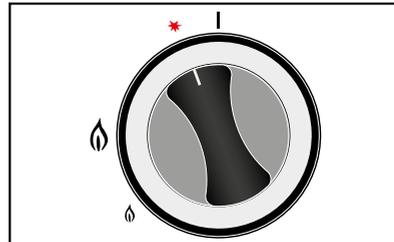
## TECHNICAL SPECIFICATIONS

### QUICK GAS OVEN

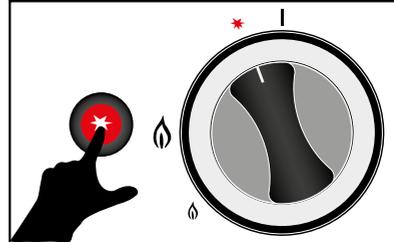
**WARNING: Before firing up the oven, follow the instructions.**

- 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.

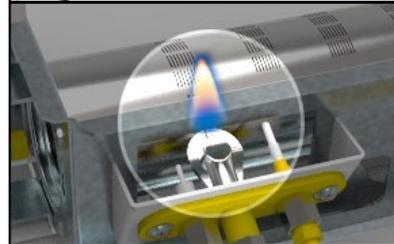
1. To ignite the pilot light, press and turn the knob to the spark symbol.



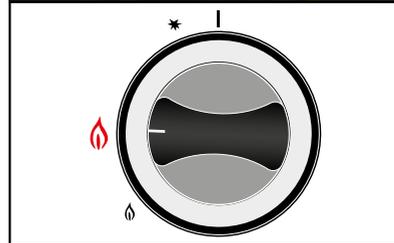
2. Press the gas knob and the ignition button at the same time to spark the pilot light. N.B. The ignition of the pilot light might need several attempts due to the air in the supply line, so be patient.



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.

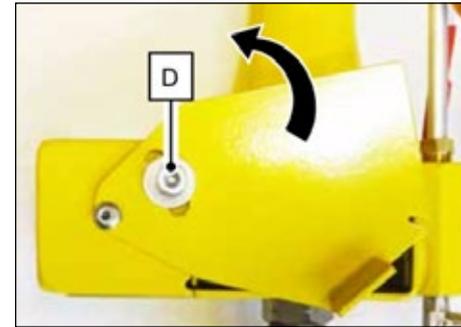


4. Release the gas knob and turn it counter-clockwise to high flame setting to heat up the oven.

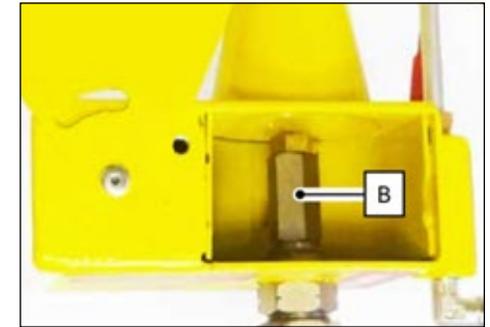


## LPG-NATURAL GAS CONVERSION

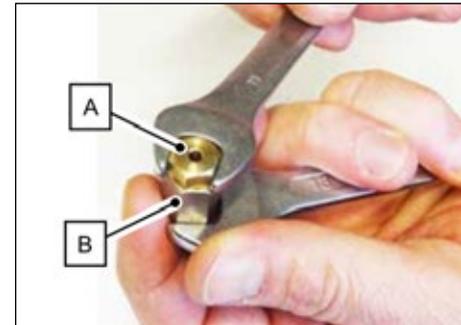
### QUICK GAS BURNER 15KW



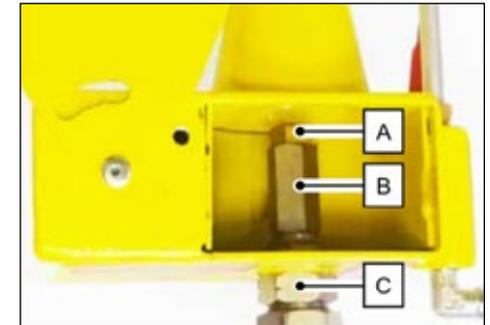
**STEP 1** - Use a  $\varnothing 4$  mm spanner to loosen and remove screw "D" to fully open the partition.



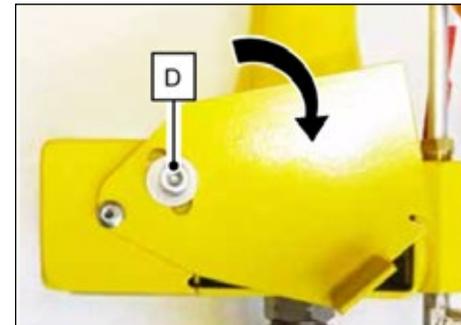
**STEP 2** - Use a 13 mm spanner to dismantle the stud bolt "B" and remove it from the burner.



**STEP 3** - Use an 11 mm spanner to unscrew nozzle "A" from stud bolt "B", and replace the nozzle required for the type of gas.



**STEP 4** - Fasten stud bolt "B" and nozzle "A" to fitting "C".



**STEP 5** - Tighten screw "D" again to fasten the partition.



**QUICK gas burner 15KW**



<b>2</b>	AVVERTENZE
<b>6</b>	GARANZIA
<b>8</b>	INSTALLAZIONE
<b>10</b>	CANNA FUMARIA E VENTILAZIONE
<b>14</b>	COLLEGAMENTO GPL
<b>16</b>	COLLEGAMENTO METANO
<b>18</b>	CONVERSIONE GPL-METANO
<b>20</b>	PRIMO UTILIZZO
<b>22</b>	ACCENSIONE MODELLO A LEGNA
<b>26</b>	ACCENSIONE MODELLO A GAS
<b>28</b>	MANUTENZIONE E CURA DEL PRODOTTO
<b>30</b>	PULIZIA MODELLI A LEGNA
<b>31</b>	PULIZIA MODELLI A GAS
<b>32</b>	RISOLUZIONE ANOMALIE
<b>34</b>	AVVERTENZE SPECIFICHE
	<i>FORNI A LEGNA:</i>
	34 - QUATTRO PRO
	36 - OPERA
	38 - QUICK
	<i>FORNI A GAS:</i>
	40 - QUATTRO PRO
	42 - OPERA
	44 - QUICK

## AVVERTENZE

**LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE E USARE L'APPARECCHIO**

**QUESTO FORNO, SE NON PROPRIAMENTE USATO ED INSTALLATO, PUO' CAUSARE INCENDI; PER RIDURRE IL RISCHIO, SEGUIRE LE ISTRUZIONI ED USARE MATERIALI STUDIATI APPPOSITAMENTE PER LE ALTE TEMPERATURE.**

- La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, n° matricola e la marcatura è visibilmente applicata all'apparecchio. La targhetta non deve mai essere rimossa.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, è obbligatorio rimuovere tutti i film protettivi. Per facilitarne il distacco è consigliabile utilizzare aria calda (es. Asciugacapelli).
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale di persone qualificate.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento o di farne oggetto di gioco.
- I forni pronti in acciaio inox Alfa Forni, pur comprendendo del materiale isolante tra i due strati di acciaio, potrebbe surriscaldarsi all'esterno.
- Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne in acciaio e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici. Usare normali prodotti non abrasivi, servendosi eventualmente di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con un panno morbido o in microfibra.
- Non utilizzare stoviglie o contenitori costruiti in materiale plastico. Le temperature elevate raggiunte all'interno del forno potrebbero fondere questo materiale e causare danni all'apparecchio.
- Usare posate ed attrezzi resistenti ad alte temperature.
- Posizionare il forno su una superficie piana e assicurarsi che sia distante da oggetti e materiali che possono essere danneggiati dal calore e dalle scintille.
- Per effetto della temperatura il colore delle superfici può variare.
- Non colorare o applicare nessun oggetto sul forno.
- L'installazione del prodotto deve garantire facile accesso per la pulizia.
- Ove presente, utilizzare l'apposito ferma-ruota in dotazione per

- bloccare il forno una volta posizionato e durante l'uso.
- Non spostare il forno durante l'utilizzo o quando è caldo.
- Mai immettere oggetti infiammabili nel forno.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore
- Non utilizzare scatolame o contenitori chiusi nell'apparecchio. Durante la cottura si possono generare delle sovrappressioni all'interno dei contenitori creando pericoli di scoppio.
- Non riporre materiale infiammabile nel primo ripiano sotto la camera del forno, ove presente.
- Manovrare lo sportello impugnando i manici.
- Non toccare le superfici esterne e la canna fumaria durante l'uso.
- Non usare liquidi infiammabili vicino al forno.
- Tenere eventuali cavi elettrici e tubi di alimentazione carburante lontano dalle superfici calde.
- Non utilizzare il forno in caso di funzionamento anomalo o sospetto di rottura.
- Non appoggiarsi né appoggiare oggetti al forno, potrebbe esserne compromessa la stabilità.
- Non usare fiamme libere vicino al forno.
- Nel caso di fiammate incontrollate, spostare il cibo lontano dalle fiamme fino al loro spegnimento.
- Nel caso in cui 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 sollevare il forno dal davanzale o dal frontale.
- Non fare fuoco eccessivo che fuoriesce dalla bocca del forno.
- Non spegnere il fuoco gettando acqua all'interno.

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**

## 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 osservazione di queste procedure potrebbe causare danni a cose e persone ed eventualmente morte. Contattare le autorità competenti in merito a eventuali restrizioni sull'installazione.

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

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

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

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

## AVVERTENZE SICUREZZA

SOLO PER MODELLI A LEGNA

- Quando si utilizza carbone, 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 usare nessun combustibile oltre la legna.
- Non gettare i ciocchi di legna nel forno ma appoggiarli.

continua pagina seguente >>

## AVVERTENZE SICUREZZA

SOLO PER MODELLI A GAS

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

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

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

### ATTENZIONE SE SI AVVERTE ODORE DI GAS:

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

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

## 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 tavelle non sono coperte da garanzia, i nostri forni vengono comunque corredati da una tavella sostitutiva, ulteriori ricambi possono essere acquistati su richiesta.

## INSTALLAZIONE



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

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

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

### ATTENZIONE

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

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

### IMPORTANTE

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

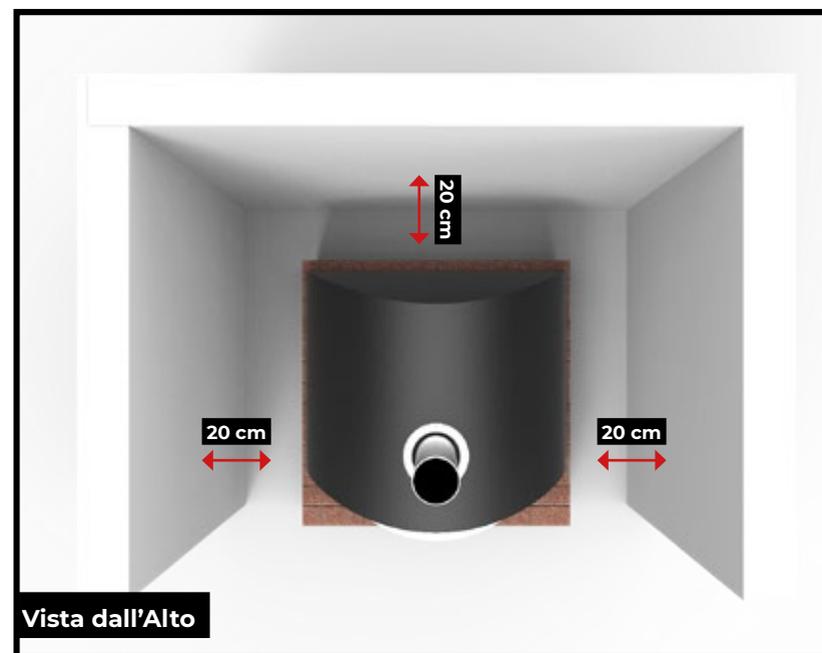
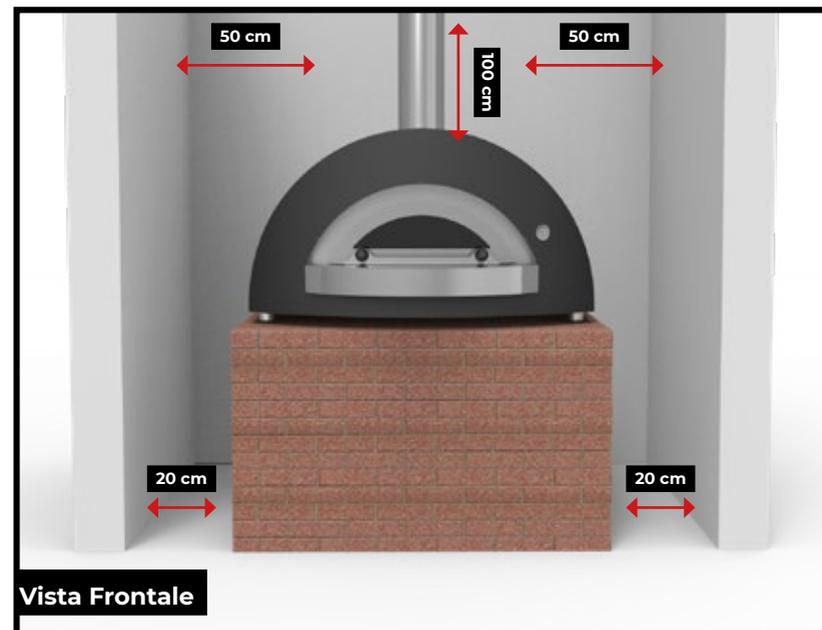
### PER LA VOSTRA SICUREZZA

**Posizionare il forno su una superficie 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 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.



## CANNA FUMARIA SOLO PER MODELLI A LEGNA

- Il forno deve essere collegato ad un sistema di evacuazione fumi, lo scarico deve essere a tenuta
- La canna fumaria per regola deve servire solo un apparecchio termico, e collegarne più di uno ad una sola canna potrebbe compromettere una regolare fuoriuscita dei fumi.
- Una canna fumaria ben fatta non deve contenere troppi snodi o curve; curve a gomito con angolo maggiore di 45° sono da evitare assolutamente ai fini della corretta fuoriuscita dei fumi.
- In caso di tiraggio eccessivo del forno prevedere una valvola di regolazione del tiraggio (non in dotazione).



## VENTILAZIONE E AERAZIONE DEL LUOGO DI INSTALLAZIONE SOLO PER MODELLI A GAS

### 1. VENTILAZIONE

Gli apparecchi a gas devono essere installati in locali sufficientemente ventilati per prevenire la concentrazione di sostanze dannose per la salute nella stanza in cui è installato l'apparecchio.

#### 1.1 VENTILAZIONE NATURALE

La ventilazione naturale si può realizzare tramite una o più aperture permanenti su pareti/finestre/infissi o attraverso condotti di ventilazione. La superficie netta delle aperture di ventilazione deve essere almeno di 300 cm<sup>2</sup>.

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

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

Nel caso di ventilazione indiretta del locale di installazione di apparecchi utilizzatori a gas, la circolazione dell'aria tra locali comunicanti può essere assicurata mediante più aperture di transito dell'aria, prevedere sezioni nette non minori di 200 cm<sup>2</sup>.

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

**ATTENZIONE**  
Rivolgersi sempre ad un tecnico qualificato.

## 1.2 VENTILAZIONE FORZATA

La ventilazione forzata può essere ottenuta tramite sistemi dotati di elettroventilatore. La portata effettiva deve essere non minore di 1,72 m<sup>3</sup>/h per ogni kW.

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

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

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

- essere situate in posizione tale da non creare cortocircuiti nel flusso d'aria;
- essere protette con griglie;
- per gli impianti GPL, almeno 1/5 della superficie d'aerazione naturale, con un minimo di 100 cm<sup>2</sup>, deve essere ricavato a quota pavimento dato che il GPL è un gas pesante che tende a depositare a terra

## 2. AERAZIONE

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

### 2.1 SISTEMA DI AERAZIONE FORZATA

La portata oraria del sistema deve essere almeno pari a 1,72 m<sup>3</sup>/h per ogni kW riferito alla portata termica nominale complessiva degli apparecchi utilizzatori presenti nel locale di installazione, ferma restando la possibilità di dimensionare il ricambio di aria del locale di installazione per altri fini non esclusivamente legati alla sicurezza degli impianti alimentati a combustibile gassoso. L'erogazione del gas alle apparecchiature deve essere direttamente asservita ai sistemi stessi e deve interrompersi nel caso in cui la portata di aria scenda al di sotto del valore sopra prescritto. La riammissione del gas deve essere consentita solo manualmente.

**ATTENZIONE**  
Rivolgersi sempre ad un tecnico qualificato.

## 2.2 SISTEMA DI AERAZIONE NATURALE

2.2.1 Portata termica nominale complessiva non maggiore di 15 kW tramite aperture permanenti, rivolte verso l'esterno, nel locale d'installazione degli apparecchi. La superficie netta delle aperture o della sezione non minore di 100 cm<sup>2</sup>;

2.2.2 Portata termica nominale complessiva non maggiore di 35 kW tramite cappe collegate ad apposito camino o condotto intubato a tiraggio naturale opportunamente dimensionata secondo la norma pertinente della serie UNI EN 13384.



➔ VENTILAZIONE NATURALE - S=300cm<sup>2</sup>  
➔ AERAZIONE FORZATA - 1,72 m<sup>3</sup>/h x kW

➔ VENTILAZIONE NATURALE - S=300cm<sup>2</sup>  
➔ AERAZIONE NATURALE - S>100cm<sup>2</sup>



➔ VENTILAZIONE FORZATA - 1,72 m<sup>3</sup>/h x kW  
➔ AERAZIONE FORZATA - 1,72 m<sup>3</sup>/h x kW

➔ VENTILAZIONE FORZATA - 1,72 m<sup>3</sup>/h x kW  
➔ AERAZIONE NATURALE - S>100cm<sup>2</sup>

## 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 superiore ai 20kg

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

- Utilizzare un regolatore di pressione adeguato (non fornito in dotazione) con funzionamento a 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 [alfaforri.com/kit-gas.php](http://alfaforri.com/kit-gas.php)

## COLLEGAMENTO

SOLO PER MODELLI METANO

**ATTENZIONE**  
Rivolgersi sempre ad un tecnico qualificato.

### 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

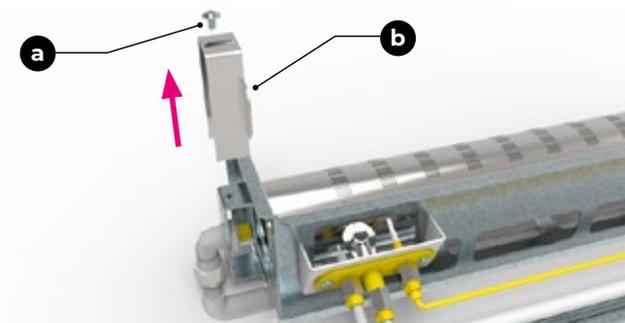
UTILIZZARE LA SOLA COMPONENTISTICA FORNITA DA ALFA

**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.**

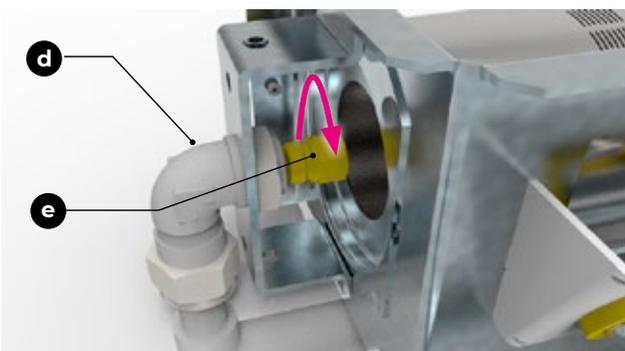
### 1 SMONTAGGIO BRUCIATORE

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



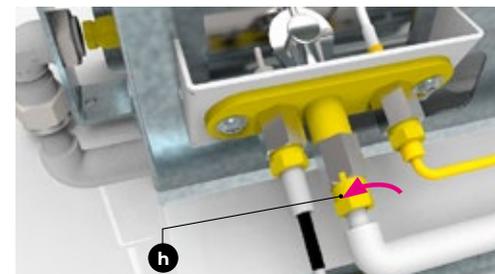
### 2 SOSTITUZIONE UGELLO PRIMARIO

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.



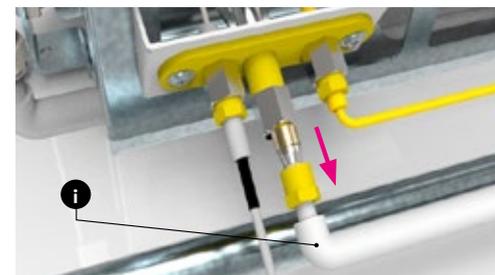
### 3.1 SOSTITUZIONE UGELLO PILOTA (solo in caso di manutenzione)

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



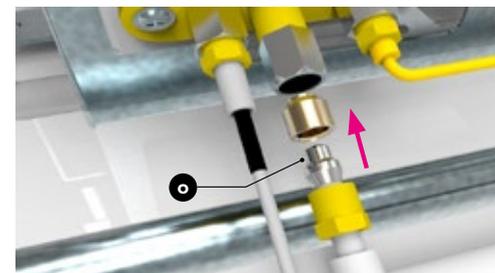
### 3.2

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.

### ATTENZIONE

Esegui periodicamente la manutenzione del bruciatore.  
LEGGI A PAGINA 31.

## PRIMA DELL'UTILIZZO

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

## CONSIGLI PER L'USO

- Qualsiasi modifica apportata all'apparecchio è potenzialmente pericolosa.
- Il forno si può utilizzare tutto l'anno; nei mesi invernali quando il forno è all'esterno accenderlo con un fuoco moderato per evitare shock termici dovuti all'umidità

## SPORTELLO

- Lo sportello è un regolatore di cottura molto efficace.
- Si può cuocere a sportello chiuso anche la pizza, sorvegliando la cottura con la luce della fiamma.
- Manovrare lo sportello con cautela.
- Non toccare le parti in metallo dello sportello: limitarsi ad aprirlo tramite le apposite maniglie.

## PIROMETRO

Il pirometro rileva la temperatura in un punto del forno. Il valore rilevato dal pirometro è quindi indicativo. Con l'esperienza sarà facile valutare meglio quando il forno è pronto per i vari tipi di cottura. Si acquisirà, quindi, il completo controllo del forno e si diventerà molto abili nella scelta della temperatura di cottura. Alfa Forni offre il Termometro Laser come optional (non in dotazione con il forno) in particolare per la rilevazione della temperatura superficiale del piano di cottura, visitare la sezione strumenti del sito [AlfaForni.com](http://AlfaForni.com)

## COPERTURA E RICOVERO

Se il forno è all'esterno e non viene utilizzato per diverso tempo, si consiglia di riporre il forno al coperto e all'asciutto per proteggerlo dagli agenti atmosferici. Altrimenti è consigliato un telo impermeabile traspirante. Prima di riporre il forno si consiglia inoltre di ingrassare leggermente le parti metalliche con olio di vaselina per evitare che si corrodano. Al primo riutilizzo verificare che non vi siano anomalie nel funzionamento.

## 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 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 39**

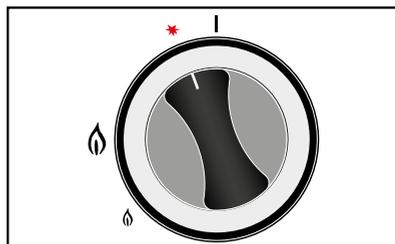
## ACCENSIONE

SOLO PER MODELLI A GAS

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

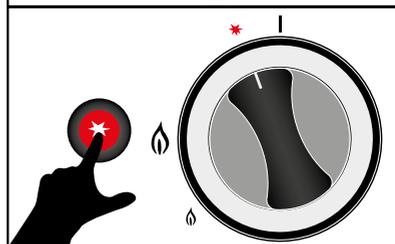
- Si raccomanda di controllare tutti gli allacci del gas prima dell'utilizzo del forno.
- Non chinarsi sul forno durante l'accensione del gas; tenersi con il viso ed il corpo ad una distanza non inferiore a 50 cm dalla bocca del forno.
- Al momento dell'accensione non deve esserci lo sportello
- La manopola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

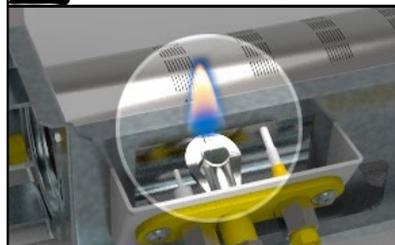


2. Mentre si tiene premuta la manopola del bruciatore, premere contemporaneamente il pulsante dell'accenditore per accendere la fiamma pilota.

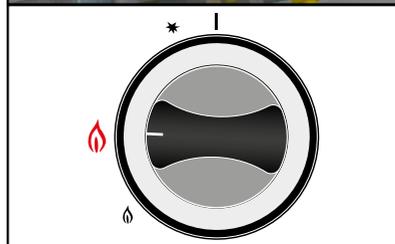
NOTA: L'accensione della fiamma pilota per la prima volta o dopo il suo raffreddamento potrebbe richiedere alcuni tentativi a causa dell'aria nella linea di alimentazione.



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 40 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.



## 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.



## RISOLUZIONE ANOMALIE

SOLO PER MODELLI A LEGNA

<b>IL FORNO FA FUMO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Controllare che la legna non sia eccessivamente umida e le braci incombuste.</li><li>- Accertarsi che sia stato avviato un fuoco con fiamma viva, graduale ma costante, al fine di evitare una combustione incompleta.</li><li>- 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.</li></ul>
<b>IL FORNO NON SI SCALDA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Controllare che il fuoco sia fatto da un lato del forno, non vicino alla bocca.</li><li>- Fare fuoco per 20 minuti con fiamma viva.</li><li>- Non ammassare la legna sopra la brace.</li><li>- Aggiungere legna sul fuoco gradatamente.</li></ul>
<b>IL FORNO SI RAFFREDDA PRESTO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Verificare che nel forno non si infiltri umidità e acqua</li><li>- Potrebbe trattarsi di prima accensione o accensione dopo lunga inattività.</li><li>- Evitare di fare un fuoco repentino a breve, che non scalderebbe a fondo il forno.</li></ul>
<b>LE FIAMME ESCONO DALLA BOCCA O DAL COMIGNOLO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li></ul>
<b>IL FORNO NON CUOCE COME VOI DESIDERATE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Assicuratevi che il forno sia alla temperatura giusta.</li><li>- 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.</li></ul>

## RISOLUZIONE ANOMALIE

SOLO PER MODELLI A GAS

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

**Contattateci direttamente per un consiglio di un esperto sul sito [www.alfaforni.com](http://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](mailto:info@alfaforni.com) o il numero verde 800.77.77.30**

## QUATTRO PRO A LEGNA



Carica Nominale	Temperatura Fumi	Emissioni CO2	Consumo Medio	Flusso Fumi	Peso
8,3 Kg/h	400°C 675°F	4444mg/Nm <sup>3</sup>	4,5 kg/h	49,6 g/s	195 kg - VERSIONE TOP 240 kg - VERSIONE CON BASE

### Montaggio e installazione

- Per la versione top rimuovere le tavole all'interno della camera nel caso in cui la movimentazione del forno preveda la rotazione su un lato.
- In caso di tiraggio eccessivo del forno prevedere una valvola di regolazione del tiraggio (non in dotazione).

### Consigli sul tipo di legna

- Ti consigliamo legna asciutta di quercia o faggio, oppure in commercio esistono tronchetti di legna pressata per uso alimentare molto utili nella cottura e nella gestione del forno 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 medie dimensioni.
- 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 15 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.

### 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, per terra, o vicino a piante o alberi.

## SPECIFICHE TECNICHE

### QUATTRO PRO 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 QUATTRO PRO 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 una pezza imbevuta 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 5 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.

### 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 QUATTRO PRO, 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.
  - I forni a legna non possono stare sotto cappa, ma devono essere collegati sempre alla canna fumaria dell'edificio dove viene installato.
- **LEGGERE TUTTO IL MANUALE D'USO!**

## OPERA A LEGNA



Carica Nominale	Temperatura Fumi	Emissioni CO2	Consumo Medio	Flusso Fumi	Peso
8,3 Kg/h	400°C 675°F	4444mg/Nm <sup>3</sup>	7,5 kg/h	49,6 g/s	355 kg - VERSIONE TOP 450 kg - VERSIONE CON BASE

### Montaggio e installazione

- Nel caso in cui venga acquistata anche la base del forno, per il montaggio, basta poggare il forno su di essa utilizzando gli appositi bulloni di centraggio per la corretta posizione.
- È consigliato rimuovere le tavole poste all'interno della camera di combustione per facilitare la movimentazione diminuendone consistentemente il peso.
- Per la versione top rimuovere le tavole all'interno della camera nel caso in cui la movimentazione del forno preveda la rotazione su un lato.
- In caso di tiraggio eccessivo del forno prevedere una valvola di regolazione del tiraggio (non in dotazione).

### Consigli sul tipo di legna

- Ti consigliamo legna asciutta di quercia o faggio, oppure in commercio esistono tronchetti di legna pressata per uso alimentare molto utili nella cottura e nella gestione del forno 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 medie dimensioni.
- 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 15 minuti ed attendi che le pietre refrattarie del piano cottura si scaldino in profondità.

### Mantenimento della fiamma in esercizio

- Passati 50 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.

### 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, per terra, o vicino a piante o alberi.

## SPECIFICHE TECNICHE

### OPERA 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 OPERA 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 pezzo 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 5 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.

### ATTENZIONE

- In caso di vento non avvicinarti alla zona davanti la bocca del forno perché potrebbero verificarsi fuoriuscite di fiamme e fumo improvvisi.
- 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 OPERA, 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.
- I forni a legna non possono stare sotto cappa, ma devono essere collegati sempre alla canna fumaria dell'edificio dove viene installato.

- **LEGGERE TUTTO IL MANUALE D'USO!**

## QUICK A LEGNA



Carica Nominale	Temperatura Fumi	Emissioni CO2	Consumo Medio	Flusso Fumi	Peso
8,3 Kg/h	400°C 675°F	4444mg/Nm <sup>3</sup>	7 kg/h	49,6 g/s	320 kg - VERSIONE TOP 370 kg - VERSIONE CON BASE

### Montaggio e installazione

- È consigliato rimuovere le tavelle poste all'interno della camera di combustione per facilitare la movimentazione diminuendone consistentemente il peso.
- Per la versione top rimuovere le tavelle all'interno della camera nel caso in cui la movimentazione del forno preveda la rotazione su un lato.
- In caso di tiraggio eccessivo del forno prevedere una valvola di regolazione del tiraggio (non in dotazione).

### Consigli sul tipo di legna

- Ti consigliamo legna asciutta di quercia o faggio, oppure in commercio esistono tronchetti di legna pressata per uso alimentare molto utili nella cottura e nella gestione del forno 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 medie dimensioni.
- 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 15 minuti ed attendi che le pietre refrattarie del piano cottura si scaldino in profondità.

### Mantenimento della fiamma in esercizio

- Passati 50 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.

### 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 cenere, per terra, o vicino a piante o alberi.

## SPECIFICHE TECNICHE

### QUICK 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 QUICK 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 pezzo 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 tavelle di spessore 5 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.

### ATTENZIONE

- In caso di vento non avvicinarti alla zona davanti la bocca del forno perché potrebbero verificarsi fuoriuscite di fiamme e fumo improvvisi.
  - 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 QUICK, 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.
  - I forni a legna non possono stare sotto cappa, ma devono essere collegati sempre alla canna fumaria dell'edificio dove viene installato.
- **LEGGERE TUTTO IL MANUALE D'USO!**

## QUATTRO PRO A GAS



	Pressione Esercizio	Ugello Principale	Ugello Pilota	Consumo MAX	Potenza Bruciatore	Peso
GPL	30 mbar	255	41	2,68 kg/h	24 kW	195 kg - VERSIONE TOP
METANO	20 mbar	420	41	3,59 kg/h		240 kg - VERSIONE CON BASE

### Montaggio e installazione

- È consigliato rimuovere le tavole poste all'interno della camera di combustione per facilitare la movimentazione diminuendone consistentemente il peso.
- Lasciare spazio libero nella parte posteriore del forno per lo smontaggio e la pulizia del bruciatore.
- In caso di tiraggio eccessivo del forno prevedere una valvola di regolazione del tiraggio (non in dotazione).

### Accensione

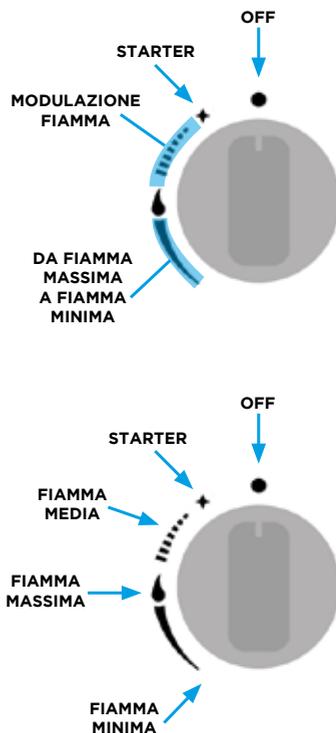
- Gira la manopola e tienila premuta attendendo qualche secondo (questa operazione consente l'arrivo del gas al rubinetto).
- Premi il pulsante di accensione per un paio di secondi e attendi che la fiamma pilota si scaldi tenendo sempre la manopola premuta verso il forno. Gira la manopola a fiamma massima.
- Chiudi lo sportello a attendi 30 minuti (massimo 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!
- Nel caso in cui il piano cottura dovesse scendere di temperatura, tieni lo sportello chiuso. Questo permetterà al piano di riprendere velocemente la temperatura persa con le precedenti informate.

### Spegnimento

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



## SPECIFICHE TECNICHE

### QUATTRO PRO A GAS

### AVVERTENZE

- 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 pezzo imbevuto di acqua o un prodotto specifico per la pulizia della superficie esterna del forno.
- NON superare mai la temperatura indicata del pirometro in dotazione di più di 450°C (840°F).
- Il forno Alfa si pulisce da solo grazie alla pirolisi (leggere tutto 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 QUATTRO PRO, 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 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.
  - In caso di spegnimento del forno a caldo e successiva immediata riaccensione, questa deve essere sempre fatta passando per la fiamma pilota. È consigliabile quindi aspettare qualche minuto che la termocoppia sia sufficientemente fredda per rifare la procedura di accensione, se non si esegue questa procedura potrebbe esserci una fuoriuscita incontrollata di gas con possibile fiammata dalla bocca.
  - In caso di utilizzo del forno QUATTRO PRO sotto cappa dimensionare correttamente la ventilazione
- **LEGGERE TUTTO IL MANUALE D'USO!**

## OPERA A GAS

## SPECIFICHE TECNICHE

OPERA A GAS



	Pressione Esercizio	Ugello Principale	Ugello Pilota	Consumo MAX	Potenza Bruciatore	Peso
GPL	30 mbar	335	41	2,68 kg/h	34 kW	355 kg - VERSIONE TOP
METANO	20 mbar	500	41	3,59 kg/h		450 kg - VERSIONE CON BASE

### Montaggio e installazione

- Nel caso in cui venga acquistata anche la base del forno, per il montaggio, basta poggare il forno su di essa utilizzando gli appositi bulloni di centraggio per la corretta posizione.
- È consigliato rimuovere le tavole poste all'interno della camera di combustione per facilitare la movimentazione diminuendone consistentemente il peso.
- Lasciare spazio libero nella parte posteriore del forno per lo smontaggio e la pulizia del bruciatore.
- In caso di tiraggio eccessivo del forno prevedere una valvola di regolazione del tiraggio (non in dotazione).

### Accensione

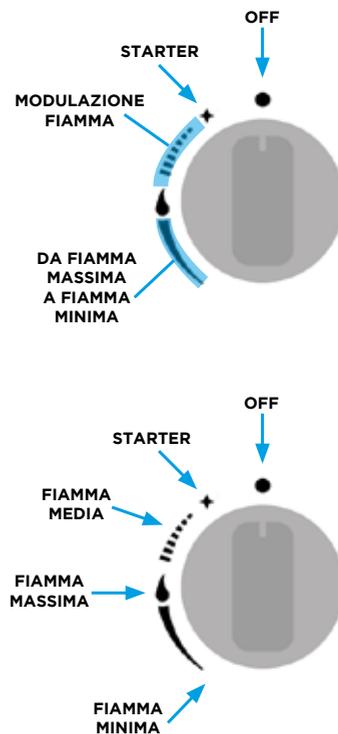
- Gira la manopola e tienila premuta attendendo qualche secondo (questa operazione consente l'arrivo del gas al rubinetto).
- Premi il pulsante di accensione per un paio di secondi e attendi che la fiamma pilota si scaldi tenendo sempre la manopola premuta verso il forno. Gira la manopola a fiamma massima.
- 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!
- Nel caso in cui il piano cottura dovesse scendere di temperatura, tieni lo sportello chiuso. Questo permetterà al piano di riprendere velocemente la temperatura persa con le precedenti infornate.

### Spegnimento

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



### AVVERTENZE

- 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 indicata del pirometro in dotazione di più di 450-500°C (840-1000°F).
- Il forno Alfa si pulisce da solo grazie alla pirolisi (leggere tutto 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 OPERA, 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 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.
  - In caso di spegnimento del forno a caldo e successiva immediata riaccensione, questa deve essere sempre fatta passando per la fiamma pilota. È consigliabile quindi aspettare qualche minuto che la termocoppia sia sufficientemente fredda per rifare la procedura di accensione, se non si esegue questa procedura potrebbe esserci una fuoriuscita incontrollata di gas con possibile fiammata dalla bocca.
  - In caso di utilizzo del forno OPERA sotto cappa dimensionare correttamente la ventilazione
- **LEGGERE TUTTO IL MANUALE D'USO!**

continua pagina seguente >>

## QUICK A GAS



## SPECIFICHE TECNICHE

QUICK A GAS

	Pressione Esercizio	Ugello Principale	Ugello Pilota	Consumo MAX	Potenza Bruciatore	Peso
GPL	30 mbar	225	40	2,68 kg/h	15 kW	450 kg
METANO	20 mbar	325	40	3,59 kg/h		

### Montaggio e installazione

- È consigliato rimuovere le tavole poste all'interno della camera di combustione per facilitare la movimentazione diminuendone consistentemente il peso.
- Lasciare libera l'area nella parte inferiore del forno per lo smontaggio e la pulizia del bruciatore. Nel caso si decide di fare una struttura in muratura da utilizzare come base prevedere uno spazio per ispezione e manutenzione del bruciatore.

### Accensione

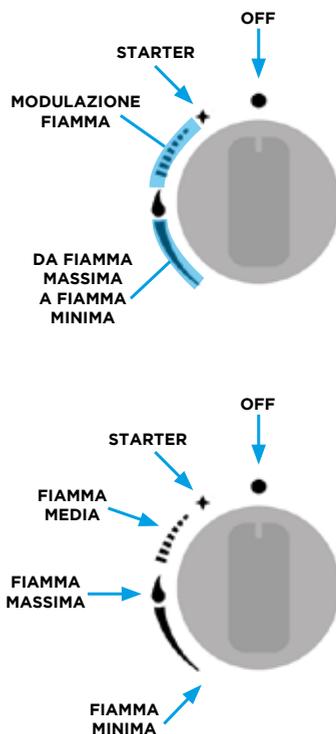
- Gira la manopola e tienila premuta attendendo circa 20 secondo (questa operazione consente l'arrivo del gas al rubinetto).
- Premi il pulsante di accensione per un paio di secondi e attendi che la fiamma pilota si scaldi tenendo sempre la manopola premuta verso il forno. Gira la manopola a fiamma massima.
- Chiudi lo sportello a attendi 40 minuti (massimo 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!
- Nel caso in cui il piano cottura dovesse scendere di temperatura, tieni lo sportello chiuso. Questo permetterà al piano di riprendere velocemente la temperatura persa con le precedenti infornate.

### Spegnimento

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



### AVVERTENZE

- 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 indicata del pirometro in dotazione di più di 450-500°C (840-1000°F).
- Il forno Alfa si pulisce da solo grazie alla pirolisi (leggere tutto il manuale d'uso).

### ATTENZIONE

- **NON CHIUDERE MAI COMPLETAMENTE LO SPORTELLLO del forno Quick: nel caso di fughe di gas improvvise e non controllate all'interno della camera di combustione si potrebbe riempire il forno di gas con conseguenze molto pericolose.**
- Se il forno è stato erroneamente acceso a fiamma massima a sportello socchiuso 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 QUICK, 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 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.
- In caso di utilizzo del forno QUICK sotto cappa dimensionare correttamente la ventilazione

- **LEGGERE TUTTO IL MANUALE D'USO!**

continua pagina seguente >>

continua pagina seguente >>

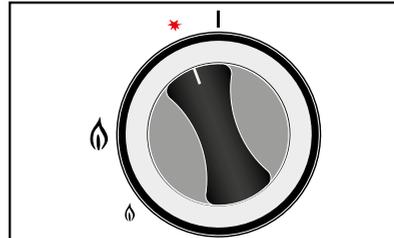
## SPECIFICHE TECNICHE

### QUICK A GAS

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

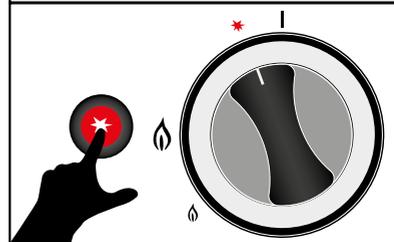
- Si raccomanda di controllare tutti gli allacci del gas prima dell'utilizzo del forno.
- Non chinarsi sul forno durante l'accensione del gas; tenersi con il viso ed il corpo ad una distanza non inferiore a 50 cm dalla bocca del forno.
- Al momento dell'accensione non deve esserci lo sportello
- La manopola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

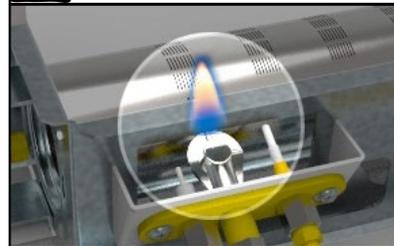


2. Mentre si tiene premuta la manopola del bruciatore, premere contemporaneamente il pulsante dell'accenditore per accendere la fiamma pilota.

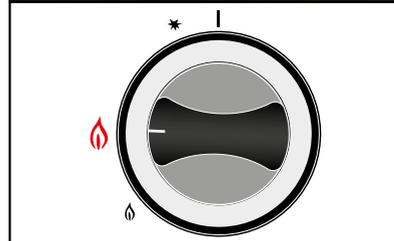
NOTA: L'accensione della fiamma pilota per la prima volta o dopo il suo raffreddamento potrebbe richiedere alcuni tentativi a causa dell'aria nella linea di alimentazione.



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.

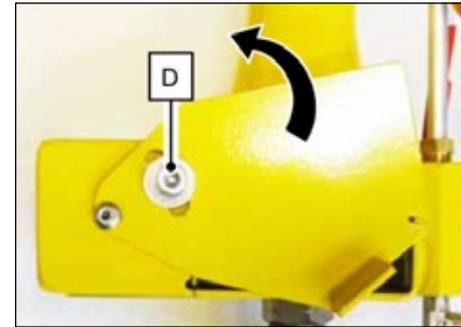


4. Rilasciare la manopola del bruciatore e ruotarla in senso antiorario fino al simbolo più grande. Il bruciatore del forno è ora a fiamma alta e puoi iniziare a preriscaldare il forno.

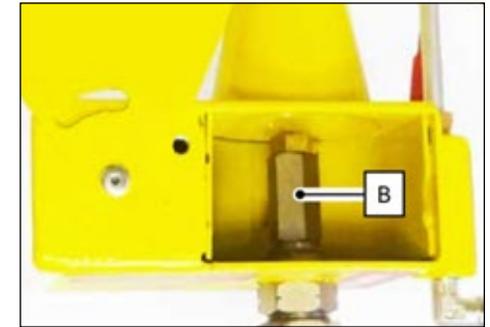


## CONVERSIONE GPL-NG

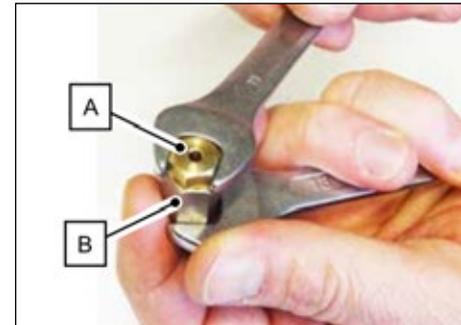
### BRUCIATORE QUICK 15KW



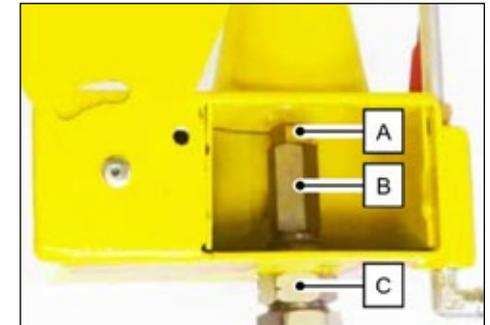
**PASSO 1** - Con chiave a brugola  $\varnothing 4$  mm svitare e rimuovere la vite "D" per consentire la completa apertura della paratia.



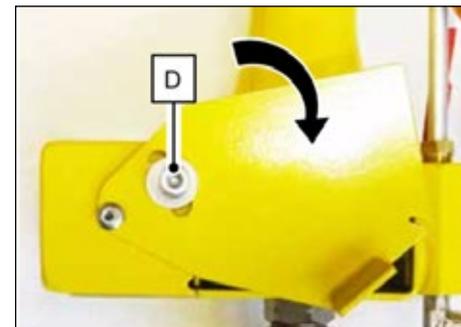
**PASSO 2** - Con chiave inglese da 13mm smontare la colonnetta "B" e rimuoverla dal bruciatore



**PASSO 3** - Con chiave inglese da 11mm svitare l'ugello "A" dalla colonnetta "B", sostituire l'ugello in dotazione per la conversione



**PASSO 4** - Avvitare la colonnetta "B" e l'ugello "A" al raccordo "C"



**PASSO 5** - Riavvitare la vite "D" per il fissaggio della paratia



**Bruciatore QUICK 15KW**





