

ALFA

MANUEL D'INSTRUCTION
GUIDE RAPIDE



ENTREZ EN ALFA

Enregistrez votre achat

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

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

STEP 1

12345678901234



**Identifiez
le numéro de série**

STEP 2



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

STEP 3



**Saisissez
vos données**



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

MANUEL D'INSTRUCTION

Téléchargez le manuel d'utilisation complet



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



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



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



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



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



TÉLÉCHARGER LE MANUEL D'UTILISATION
www.alfaforni.com/user-manual-23.php



Index

02	INFORMATIONS
04	DÉBALLAGE ET MONTAGE
06	POSITIONNEMENT
08	ÉVACUATION DES FUMÉES
12	ALLUMAGE - BOIS
14	ALLUMAGE - GAZ
18	CONVERSION GPL-GN
22	ENTRETIEN ET NETTOYAGE
24	RÉSOLUTION DES PROBLÈMES
26	GARANTIE

INFORMATIONS GÉNÉRALES

ATTENTION : Une installation défectueuse ainsi qu'une altération du produit ou un entretien insuffisant peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures, voire la mort.
Lisez attentivement ce manuel avant d'installer et utiliser l'appareil.

POUR UNE CORRECTE INSTALLATION ET UN BON FONCTIONNEMENT DU FOUR, RESPECTEZ SCRUPULEUSEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES.

- La plaque d'identification avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est apposée sur l'appareil. Ne retirez jamais cette étiquette.
- Avant de faire fonctionner l'appareil, veuillez retirer tous les films de protection.
- **N'utilisez jamais d'éponges en acier ni de grattoirs tranchants afin d'éviter d'endommager les surfaces. Utilisez plutôt des produits non-abrasifs en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou un tissu en microfibre.**
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique. Les températures très élevées de l'intérieur du four pourraient les faire fondre et endommager l'appareil.
- Utilisez des couverts et des outils résistants aux hautes températures.
- Placez le four sur un sol parfaitement plat.
- **La couleur du four peut varier à cause de la température.**
- Ne peignez pas le four ; n'y collez aucun objet dessus.
- L'installation du produit doit permettre un accès facile pour le nettoyage et l'entretien.
- Ne mettez jamais d'objets inflammables dans le four car ils peuvent prendre feu accidentellement et causer un incendie.
- Les fours en acier inox Alfa, même s'ils sont isolés, peuvent surchauffer à l'extérieur.
- Manipulez la porte en saisissant la poignée.
- Ne touchez pas les surfaces extérieures ni le conduit de cheminée pendant l'utilisation du four.
- Gardez les câbles électriques et les tuyaux d'alimentation éloignés des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas le four en cas de dysfonctionnement.
- Ne déplacez pas le four pendant l'utilisation ni lorsqu'il est encore chaud.
- Ne vous appuyez pas sur le four; ne placez pas d'objets dessus afin de ne pas compromettre sa stabilité.
- Ne jamais éteindre la flamme avec de l'eau
- Si la graisse de la nourriture prend feu, coupez l'alimentation et fermez la porte jusqu'à l'extinction des flammes.
- Pendant l'utilisation du four, mettez des gants de cuisine résistants à la chaleur.
- Les parties scellées par le fabricant ne doivent pas être altérées par l'utilisateur.
- N'obstruez jamais les fentes d'aération.
- Utilisez seulement du charbon de bois naturel de haute qualité.
- N'utilisez pas de brique, de pierre de lave, de combustibles liquides ou tout produit autre que ceux indiqués dans la plaque d'identification du four.
- Ne soulevez pas le four du rebord avant.
- Les dimensions de la sole peuvent varier de quelques millimètres; cette tolérance est due à la fabrication artisanale de l'appareil.



AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

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

Ne pas installer là où c'est interdit. Ne touchez jamais la porte métallique ou le conduit de fumée pendant l'utilisation car ils ne sont pas isolés et deviennent très chauds lorsqu'ils sont en marche.

POUR VOTRE SÉCURITÉ: Ne déposez pas ni n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides inflammables à proximité de cet appareil. Veillez à ce que la zone autour et en dessous de l'appareil soit libre de tout matériau combustible.

AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser de fours à bois dans une pièce fermée qui n'est pas correctement ventilée et qui n'est pas conforme aux dispositions et aux autorisations locales en matière de construction.



N'UTILISEZ JAMAIS TROP DE BOIS, CAR LES FLAMMES POURRAIENT S'ÉCHAPPER DU CHAPEAU DE LA CHEMINÉE. CELA POURRAIT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU LA MORT ET ANNULER LA GARANTIE.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ SEULEMENT POUR LES MODÈLES À GAZ

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

ATTENTION, SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

1. Coupez immédiatement l'arrivée de gaz.
2. Éteignez les éventuelles flammes nues.
3. Ouvrez la porte du four.
4. Appelez tout de suite un technicien qualifié.

ATTENZION: Le four au GN peut être converti au GPL et vice versa grâce au kit Alfa Forni. La conversion doit être effectuée par du personnel qualifié qui utilise des matériaux ALFA sous peine de non-application de la garantie.

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

ATTENTION: Ne mettez pas de bouteilles de gaz près du four.

TOUJOURS LIRE LE MANUEL DE L'UTILISATEUR COMPLET.
Des exemplaires supplémentaires du présent manuel sont disponibles sur le site www.alfaforni.com

DÉBALLAGE ET MONTAGE

1 - Retirer l'emballage du four.

Retirez tout simplement les bandes en plastique (A) et soulevez le capuchon supérieur (C).



2 - Videz la chambre de combustion

en retirant les pièces du four et la documentation se trouvant à l'intérieur de la chambre.



3 - Retirez le film de protection du laser

de toutes les pièces en acier inox: rebord, porte, conduit de fumée et cheminée. Utilisez un sèche-cheveux pour accélérer la procédure et retirer facilement le film du laser.



4 - Installer les 4 pieds.

Installez les pieds en les vissant dans les emplacements spécifiques dans la partie inférieure du four.



5 - Insérer la batterie fournie dans l'allumeur.

Dévissez le bouton de l'allumeur, insérez la batterie (E), puis revissez le bouton d'allumage. À présent, lorsque vous pressez le bouton, vous verrez et sentirez une petite étincelle.

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



6 - Installer le conduit de fumée et la cheminée.

Il suffira de visser la poignée en duroplast noire (H) qui la fixe avec le boulon approprié contenu dans l'emballage.



7 - Monter la porte.

Il suffira de visser la poignée en duroplast noire (H) qui la fixe avec le boulon approprié contenu dans l'emballage.



Lorsque vous déballez le four pour la première fois, en raison du transport, vous pouvez remarquer la présence de poudre réfractaire rouge sur la sole de cuisson.

Le cas échéant, vous devez brosser la poudre. Nous vous recommandons également de cuire et de jeter 2 ou 3 des boules de pâte à pizza pour vous assurer d'éliminer la poudre réfractaire avant de cuire et de manger votre première pizza.



POSITIONNEMENT

ATTENTION

Les parois extérieures du four peuvent atteindre des températures supérieures à 80°C. D'éventuels matériaux inflammables ne doivent pas être situés dans un rayon d'1 mètre autour du four.

IMPORTANT: Pendant l'utilisation, placez le four à une distance suffisante de matériaux inflammables ou sensibles à la chaleur.

IMPORTANT

Placez le four à l'abri du vent ou de forts courants d'air

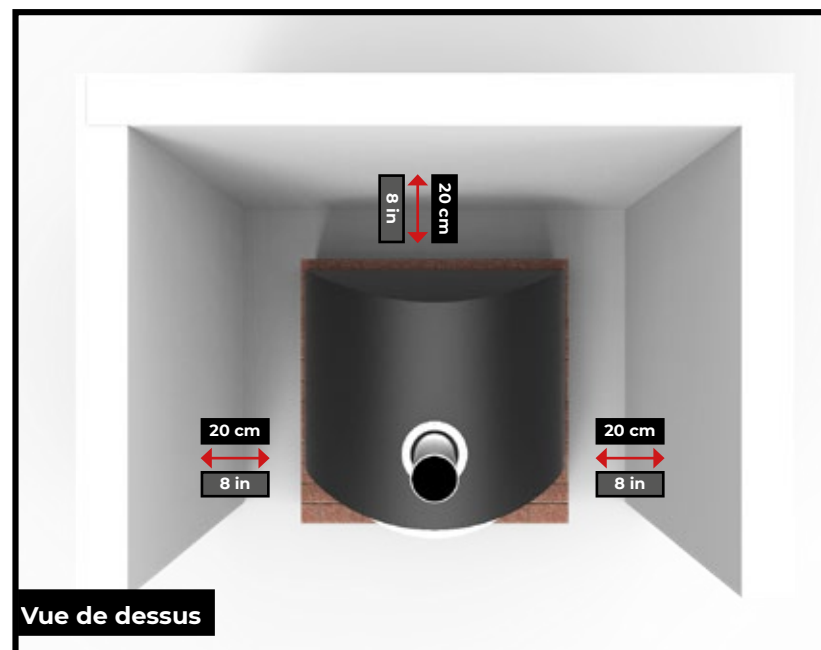
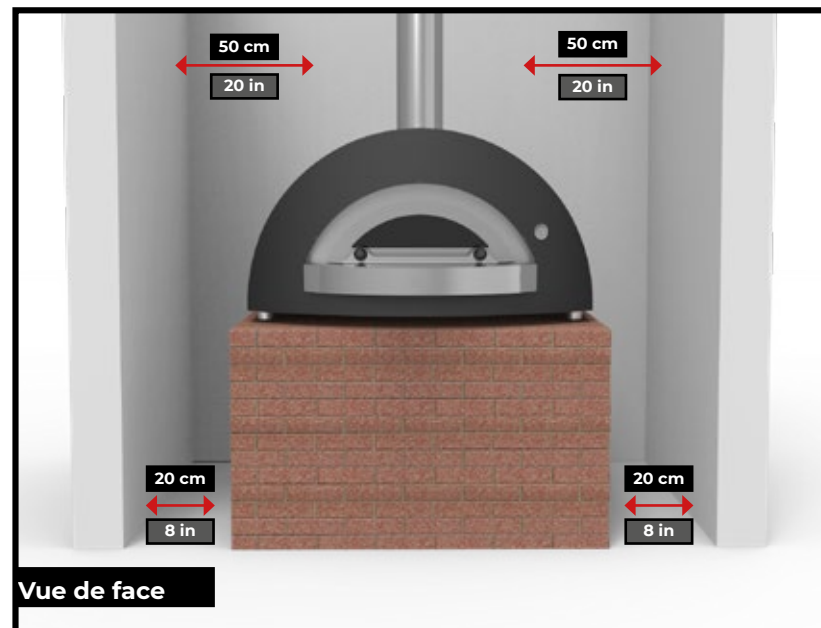
POUR VOTRE SÉCURITÉ

Placez le four sur un sol parfaitement plat et stable. Les mouvements du four pendant l'utilisation peuvent être très dangereux pour les choses et les personnes.

IMPORTANT: Placez le four à une distance de sécurité d'au moins 20 cm des murs ou de tout autre équipement. Augmentez cette distance à 50 cm du conduit de cheminée et à 1 m de la partie supérieure du four.

LES FOURS DOIVENT ÊTRE POSÉS SUR UNE TABLE, BASE, OU UNE AUTRE SURFACE IGNIFUGÉE AVEC UNE CAPACITÉ DE CHARGE SUFFISANTE (pour plus d'info, référez-vous à la fiche technique du produit jointe au manuel);
RÉGLEZ LES PIEDS (SI PRÉSENTS) POUR LA MISE À NIVEAU.

Pour l'installation sous un toit, voir page suivante.



ÉVACUATION DES FUMÉES

**NE RACCORDEZ PAS DEUX APPAREILS
AU MÊME CONDUIT DE FUMÉE**

L'une des questions les plus fréquentes des propriétaires de fours ALFA concerne la ventilation. De nombreux propriétaires ressentent le besoin de personnaliser le tuyau d'évent de base et le couvercle fournis avec leur four. Nous espérons que les informations ci-dessous vous aideront, qu'il s'agisse de rallonger le tuyau fourni, d'ajouter un coude au tuyau fourni ou pour des projets plus complexes qui nécessitent la conversion en cheminées à double paroi, ainsi que l'entrée dans des objets surélevés et des toits).

PROJETS RÉVISÉS

- Installation à l'extérieur sans obstacles en hauteur
- Installation à l'extérieur avec obstacles en hauteur
- Installation à l'intérieur - Approuvé pour ventilation verticale directe - Utilisation d'une cheminée à double paroi UL103HT OBLIGATOIRE
- Pour toute installation personnalisée au-delà du tuyau à paroi simple et du couvercle fournis, ALFA vous recommande vivement de contacter les responsables de la planification, de la construction et du zonage pour vous assurer que toutes les réglementations locales en matière de construction sont respectées et pour obtenir les permis nécessaires, le cas échéant.
- NE PAS RACCORDER À UN CONDUIT DE CHEMINÉE DESSERVANT UN AUTRE APPAREIL



DANS LE JARDIN

Pour l'installation du four ALFA dans un coin de votre jardin avec le système d'évacuation des fumées loin des toitures basses, le tuyau et le chapeau en acier inox haute qualité fournis par Alfa feront très bien l'affaire et aucune tuyauterie supplémentaire n'est nécessaire. Ces systèmes peuvent être personnalisés verticalement pour faciliter la configuration ou la conception de l'installation. ALFA ne propose pas de tuyaux ou de

cheminées sur mesure. Le conduit de fumée du poêle à bois à simple paroi fourni peut toujours être adapté à une cheminée à double paroi.

Continuer à la page suivante >>>

ATTENTION: La cause principale d'incendie associée à l'évacuation des fumées est le non-respect de la distance de sécurité par rapport aux matériaux inflammables.

REMARQUE: Les parois du four peuvent atteindre des températures supérieures à 80°C (176°F). Assurez-vous que le four n'est pas en contact avec le mur ou autres meubles et qu'il y a un écart d'au moins 20 cm.



EN LA TERRASSE OU SOUS UNE PERGOLA

- Pour les installations intérieures de ventilation de fours ALFA, ou les installations extérieures si le four à bois doit être installé sous une toiture, une pergola ou tout type d'auvent.
- La cheminée à double paroi peut être installée jusqu'à 18 mètres à la verticale et doit être à un minimum de 1 mètre au-dessus du toit ou de la structure dans laquelle elle pénètre.
- N'installez pas le four sous un toit ou une pergola. Si vous entrez par un objet surélevé OU UN TOIT, retirez le tuyau à simple paroi fourni et commencez PAR UN TUYAU ET UNE CHEMINÉE FABRIQUÉS PAR DES ENTREPRISES SPÉCIALISÉES.

Si vous pensez allonger la cheminée plus d'1 mètre, nous vous recommandons d'installer une vanne papillon pour réguler le débit d'air.



Continuer à la page suivante >>>

GUIDE DE VENTILATION POUR LES FOURS À BOIS ALFA

Guide de base pour les fours ALFA Distances du conduit de fumée et espaces libres

- Conduit de cheminée à simple paroi : Laissez un espace de 50 cm autour du tuyau
- Espace libre incombustible : Un minimum de 100 cm sous le plafond est requis.
- Cheminée à double paroi : Laissez un espace de 8 cm autour de la cheminée
- Les cheminées doivent dépasser d'au moins 100 cm le point le plus élevé où elles traversent un toit, et d'au moins 50 cm toute partie d'un bâtiment jusqu'à 3 mètres.
- Ne remplissez jamais l'espace libre requis avec de l'isolation ou d'autres matériaux.

INSTALLATION DU DÉVOIEMENT

- Évitez les coudes, si possible ; un conduit de cheminée droit est plus efficace.
- Le conduit de cheminée ne peut pas comporter plus de deux (2) dévoiements de 30° par rapport à la verticale.
- Ne combinez pas plusieurs coudes pour créer des angles plus prononcés et ne mettez jamais plus de 2 coudes dans un système de tuyaux ou une cheminée
- Par exemple : Il pourrait avoir un coude de 30 degrés avec un tuyau horizontal de 0-122 cm ou une cheminée, puis un autre coude de 30 degrés pour revenir à la position verticale.



JOINT COUDÉ

- Ne pas utiliser avec des appareils à courant d'air forcé et à pression positive.

AVERTISSEMENT : NE PAS UTILISER (2) COUDES À 30 DEGRÉS POUR CRÉER UN ANGLE DE 60 DEGRÉS !

CELA ANNULE TOUTES LES GARANTIES ET PRÉSENTE UN RISQUE D'INCENDIE DANS LE SYSTÈME DE TUYAUX OU DE CHEMINÉE.

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

ASSISTANCE ET ASSISTANCE À LA VENTILATION

AREA	CONTACTS
ITALY	PHONE: 800.77.77.30 NUMÉRO VERT E-MAIL: info@alfaforni.com
NORTH AMERICA United States & Canada	PHONE: +1 570 350 7939 E-MAIL: alfaventing@olympiachimney.com
ROW Rest of the World	PHONE: +39.0775.7821 E-MAIL: info@alfaforni.com

ALLUMER LE FOUR

UNIQUEMENT POUR LA VERSION À BOIS

ATTENTION : Suivez ces instructions avant d'allumer le four.
- N'utilisez jamais de liquides inflammables ou d'autres combustibles pour allumer le four.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de matériaux inflammables près du four et que les distances de sécurité sont respectées.

1 - Au centre du four ou légèrement à droite, faire un petit tas de bûchettes. Pour optimiser l'opération, utilisez un peu de paille «allumefeu».

2 - Allumez le feu. Pour optimiser l'opération, utilisez un allumeur piézoélectrique ou à gaz.

3 - Une fois que le feu a bien démarré, fermez la porte mais pas complètement pour faire passer l'air et favoriser une meilleure combustion. Cela vous permettra de garder le feu bien vif et de chauffer le four plus vite.

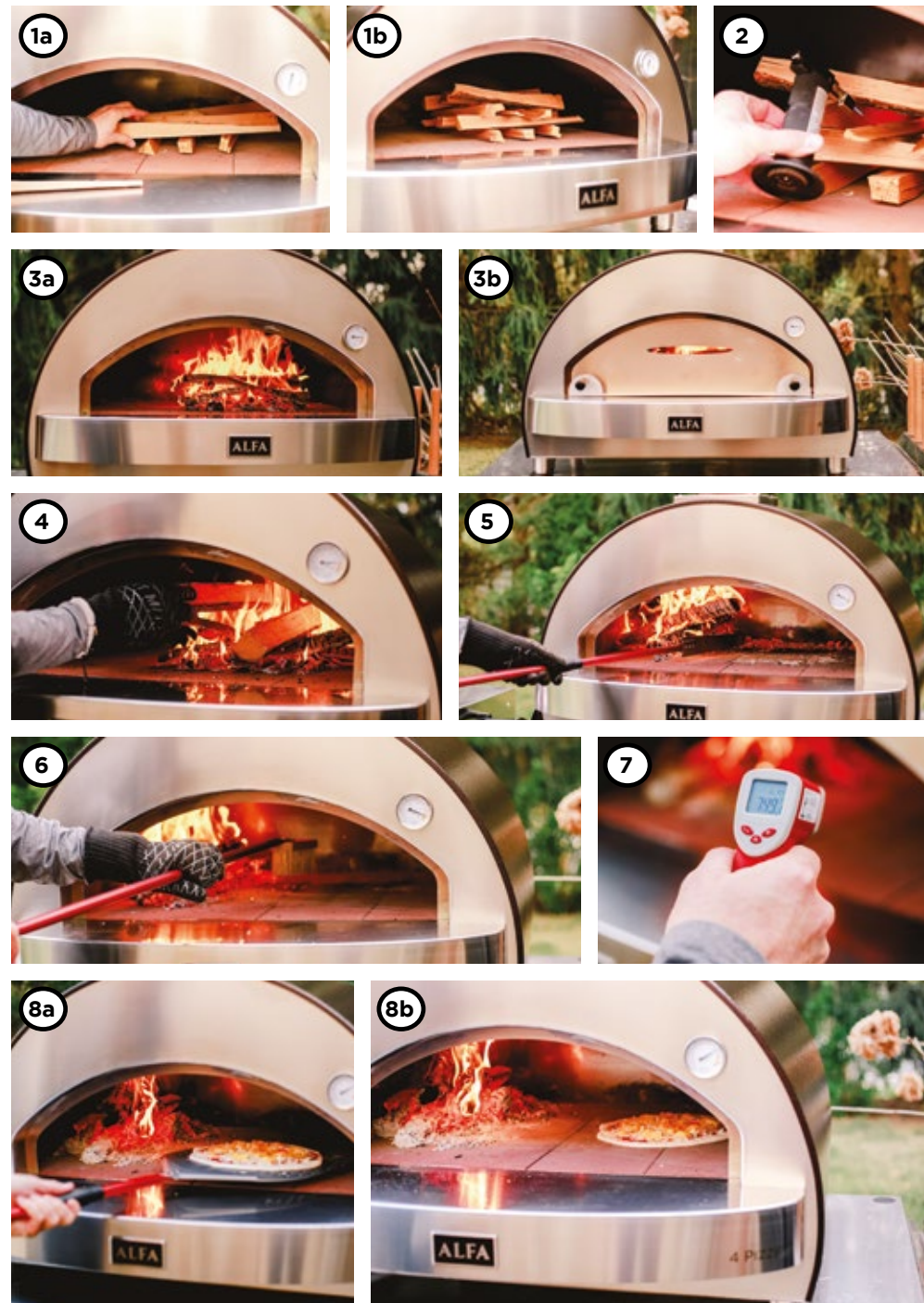
4 - Ajoutez progressivement des bûches plus grandes pour obtenir un feu plus intense pendant environ 20 minutes selon la taille de votre four. Ne mettez pas trop de bois en une seule fois et remplacez la porte comme indiqué dans la figure 3 pour garder une belle flamme à l'intérieur du four.

5 - Après avoir brûlé une bonne partie du bois et avoir donc obtenu un lit de braises incandescentes, poussez-les vers le côté gauche du four à l'aide du tisonnier ALFA. Le feu du côté opposé du thermomètre permet de mesurer correctement la température de la chambre.

6 - Nettoyez la sole réfractaire avec la brosse ALFA.

7 - Utilisez le thermomètre laser pour vérifier que la température de la sole réfractaire est la bonne.

8 - Lorsque la sole a atteint la température idéale, c'est parti pour une pizza party ! Faites-le sans la porte ou en l'entrouvrant de quelques centimètres pour laisser l'air circuler.



ALLUMER LE FOUR

SEULEMENT POUR LES MODÈLES À GAZ



ATTENTION !

SI VOUS HABITEZ EN AMÉRIQUE DU NORD,
VOIR LA PROCHAINE PAGE

AVERTISSEMENT : suivez les instructions avant d'allumer le four.

- Contrôlez tous les raccords afin de vous assurer de l'absence de fuites de gaz avant d'allumer votre four.
- Utilisez le ruban de gaz en PTFE approprié pour tous les raccords filetés.
- Ne vous penchez pas sur le four quand il est allumé. Gardez corps et visage à une distance de sécurité de la porte du four.
- Quand vous allumez le four, la porte de celui-ci doit être ouverte.
- La molette de commande du brûleur doit être en position d'arrêt avant de mettre en marche le robinet de la bouteille LGP.
- Interdiction de déplacer le four pendant son utilisation.

1 - Connecter à un réservoir de 10kg à l'aide flexible régulateur. Assurez-vous que le stabilisateur du brûleur est raccordé dans la direction correcte au brûleur du four.

2 - Appuyez le bouton d'allumage afin de déclencher une étincelle.

3 - Appuyez le bouton du brûleur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en direction du symbole représentant une flamme haute sur le panneau de commande.

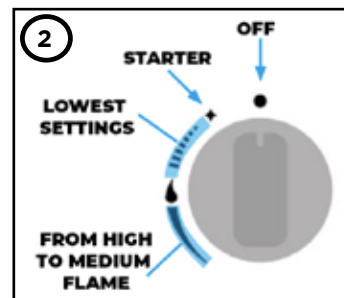
REMARQUE : allumer le brûleur pour la première fois ou après son refroidissement peut prendre un peu de temps et il pourrait falloir quelques tentatives. Cela est dû à l'air présent dans la conduite d'alimentation. Soyez patient et laissez le temps au gaz d'arriver à la flamme pilote.

4 - Une fois que le brûleur sera convenablement allumé, vous verrez une grande flamme dans le four. À présent, vous pouvez relâcher le bouton d'allumage MAIS vous devrez GARDEZ la molette du brûleur enfoncée pendant 10 secondes pour être sûr que le thermocouple soit assez chaud pour rester allumé. Le brûleur du four est maintenant bien allumé et vous pouvez commencer à préchauffer le four.

5 - Relâchez le bouton du brûleur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position «flamme haute» pour commencer à chauffer le four.

Le vent peut provoquer l'extinction de la flamme s'il est réglé très bas.

6 - Remettez la porte du four sur la tablette chauffante en laissant un espace de 2,5 cm à 5 cm tout autour de l'ouverture du four pour que l'air puisse entrer dans le four. Replacez la porte fermement autrement le manque d'air provoquera l'extinction de la flamme. Préchauffez le four pendant 30 minutes afin de permettre aux briques réfractaires d'atteindre la température idéale pour la pizza. À l'aide d'un thermomètre laser, vérifiez la température de la sole du four. La porte du four doit être à une température de 370°- 430°C (700°- 800°F) pour faire la pizza.



REGARDEZ LE TUTO

Scannez le code QR ou tapez alfaforni.com/kit-gas.php

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

- N'excédez pas la limite de température de 500°C / 950°F.
- Ne débranchez jamais le conduit du gaz ou d'autres raccords pendant que le four est en marche.



ALLUMER LE FOUR

SEULEMENT POUR LES MODÈLES À GAZ



INSTRUCTIONS POUR L'AMÉRIQUE DU NORD

AVERTISSEMENT : suivez les instructions avant d'allumer le four.

- Contrôlez tous les raccords afin de vous assurer de l'absence de fuites de gaz avant d'allumer votre four.
- Utilisez le ruban de gaz en PTFE approprié pour tous les raccords filetés.
- Ne vous penchez pas sur le four quand il est allumé. Gardez corps et visage à une distance de sécurité de la porte du four.
- Quand vous allumez le four, la porte de celui-ci doit être ouverte.
- La molette de commande du brûleur doit être en position d'arrêt avant de mettre en marche le robinet de la bouteille LGP.
- Interdiction de déplacer le four pendant son utilisation.

1 - Raccordez au réservoir de 20lb à l'aide du tube régulateur fourni ou raccordez directement à la source de gaz naturel. Assurez-vous que le stabilisateur du brûleur est raccordé dans la direction correcte au brûleur du four.

2 - Appuyez le bouton d'allumage afin de déclencher une étincelle.

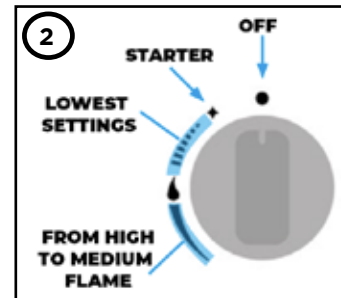
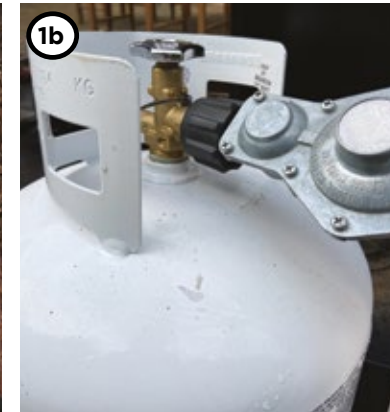
3 - Appuyez le bouton du brûleur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en direction du symbole représentant une flamme haute sur le panneau de commande.

REMARQUE : allumer le brûleur pour la première fois ou après son refroidissement peut prendre un peu de temps et il pourrait falloir quelques tentatives. Cela est dû à l'air présent dans la conduite d'alimentation. Soyez patient et laissez le temps au gaz d'arriver à la flamme pilote.

4 - Une fois que le brûleur sera convenablement allumé, vous verrez une grande flamme dans le four. À présent, vous pouvez relâcher le bouton d'allumage MAIS vous devrez GARDEZ la molette du brûleur enfoncée pendant 10 secondes pour être sûr que le thermocouple soit assez chaud pour rester allumé. Le brûleur du four est maintenant bien allumé et vous pouvez commencer à préchauffer le four.

5 - Relâchez le bouton du brûleur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position «flamme haute» pour commencer à chauffer le four.
Le vent peut provoquer l'extinction de la flamme s'il est réglé très bas.

6 - Remettez la porte du four sur la tablette chauffante en laissant un espace de 2,5 cm à 5 cm tout autour de l'ouverture du four pour que l'air puisse entrer dans le four. Remplacez la porte fermement autrement le manque d'air provoquera l'extinction de la flamme. Préchauffez le four pendant 30 minutes afin de permettre aux briques réfractaires d'atteindre la température idéale pour la pizza. À l'aide d'un thermomètre laser, vérifiez la température de la sole du four. La porte du four doit être à une température de 370°- 430°C (700°- 800°F) pour faire la pizza.



POUR VOTRE SÉCURITÉ :

- N'excédez pas la limite de température de 500°C / 950°F.
- Ne débranchez jamais le conduit du gaz ou d'autres raccords pendant que le four est en marche.

CONVERSION GPL-GN

SEULEMENT POUR LES MODÈLES À GAZ

ATTENTION: La conversion doit être réalisée par un professionnel qualifié lorsque le four est éteint et complètement froid. Une installation défectueuse ainsi qu'une altération du produit ou un entretien insuffisant peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.

UTILISEZ EXCLUSIVEMENT LES COMPOSANTS ALFA
 Votre four est disponible au GPL ou au GN. Suivez les instructions pour faire la conversion. La bouteille GPL n'est pas fournie.



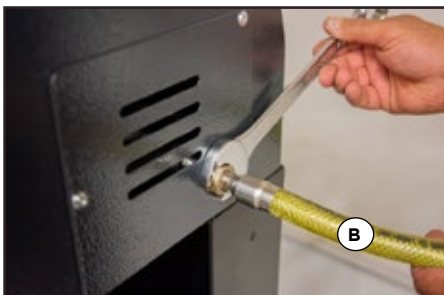
1 - Couper le gaz

Avant de commencer, assurez-vous que le débit de gaz soit coupé. Fermez ensuite le robinet du réseau de gaz ou la bouteille de GPL.



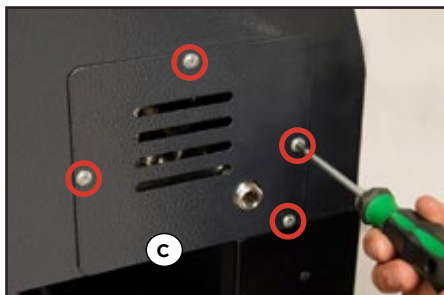
2 - Retirer la manette du gaz

Pour ôter la manette du gaz (A), il suffit de la tirer avec une légère force. Suivez le sens de la flèche.



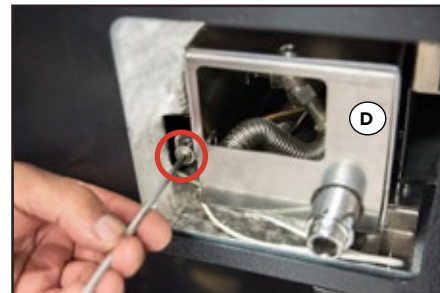
3 - Retirer le tuyau de gaz

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



4 - Retirez le carter de protection

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



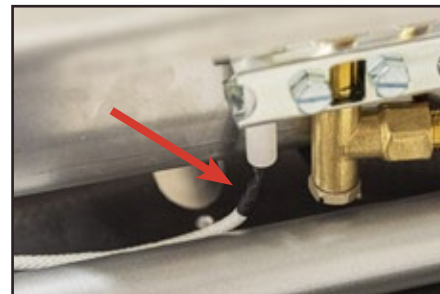
5 - Déverrouillez le brûleur

Pour déverrouiller le brûleur (D), il suffit de retirer la vis indiquée dans le cercle rouge. Utilisez une clé hexagonale de 4".



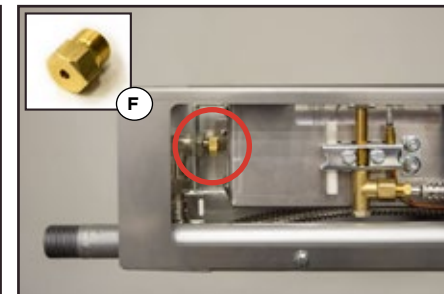
6 - Retirez le brûleur

Retirez maintenant le brûleur à moitié en faisant attention de ne pas endommager le câble d'allumage. (E)



7 - Débranchez le câble d'allumage

À ce stade, en regardant latéralement, vous aurez accès au groupe pilote et vous pourrez débrancher le câble d'allumage blanc. Vous pouvez vous aider d'une pincette en agrippant la gaine noire.



8 - Identifiez la buse à remplacer

Une fois le brûleur retiré, vous aurez la possibilité d'identifier le gicleur doré (F) qu'il devra être remplacé.



9 - Retirer la buse

Pour retirer la buse, utilisez une clé anglaise de 11 en dévissant la buse comme s'il s'agissait d'un écrou normal. Tournez la clé de haut en bas.



10 - Remise en service du brûleur

Il ne reste plus qu'à installer (visser) la nouvelle buse et procéder en sens inverse du point 7 au point 2. **Au premier démarrage, vérifiez l'absence de fuites.**

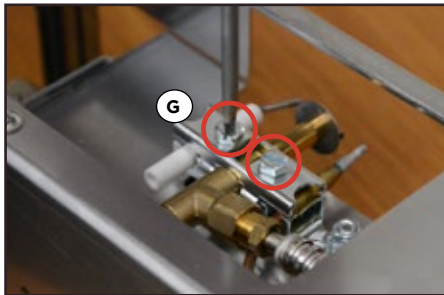
Si vous êtes en Amérique du Nord, passez au point 11 sur la page suivante >>>



CONVERSION GPL - MÉTHANE

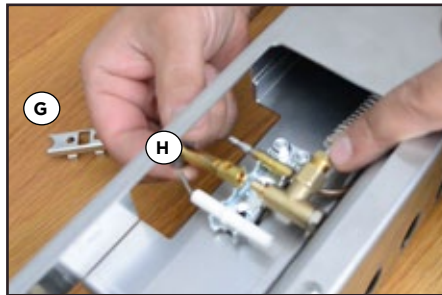
POUR LES MODÈLES À GAZ UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR L'AMÉRIQUE DU NORD



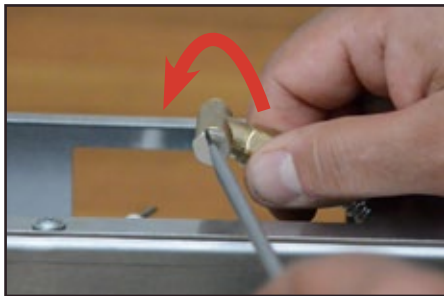
11 - Déverrouillage le groupe veilleuse

Retirer le bouchon de la veilleuse (G) pour régler la veilleuse. Il suffit de dévisser les deux vis entourées en rouge.



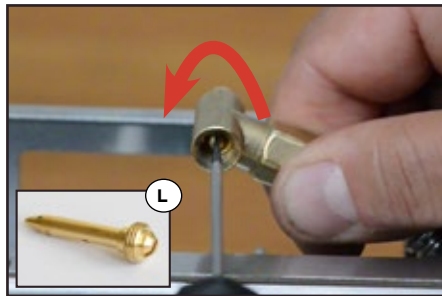
12 - Retirer la veilleuse

Une fois le dispositif de retenue (G) ôté, retirez la tête de la veilleuse (H).



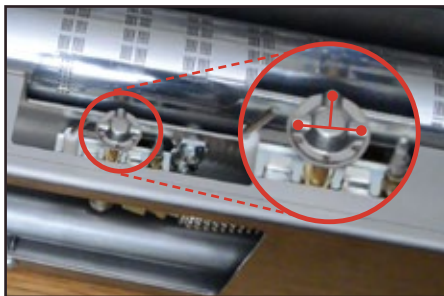
13 - On atteint la buse

On augmente la veilleuse et on dévisse le capuchon pour atteindre la veilleuse (L).



14 - Remplacer le gicleur de la veilleuse

À l'aide d'un tournevis approprié, dévissez la buse de veilleuse (L) et remplacez-la par la nouvelle buse.



15 - Rétablir la veilleuse

Repositionner la tête de veilleuse comme indiqué sur la photo agrandie. Vérifier que le T créé par les ouvertures respecte la position indiquée.



16 - On restaure le groupe veilleuse

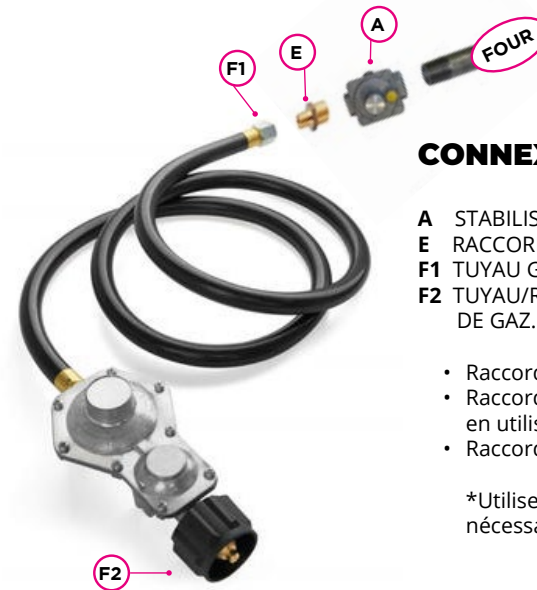
À ce stade, rétablir le groupe veilleuse en repositionnant le bloc (G) précédemment retiré. Puis procéder en sens inverse du point 7 au point 2 de la page précédente.



CONVERSION GPL - MÉTHANE

POUR LES MODÈLES À GAZ UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR L'AMÉRIQUE DU NORD



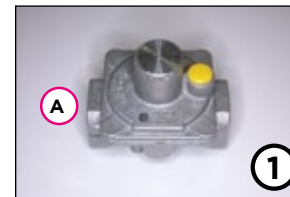
CONNEXION GPL

- A STABILISATEUR À RACCORDER AU FOUR (FOURNI)
- E RACCORD GAZ MÂLE - E 1/2" MÂLE - 3/8" (FOURNI)
- F1 TUYAU GPL F1 À RACCORDER AU FOUR (FOURNI)
- F2 TUYAU/RÉGULATEUR GPL RACCORDÉ À LA BOUTEILLE DE GAZ. (FOURNI)

- Raccorder le régulateur (A) au four.
- Raccorder le tuyau de gaz (F1) au régulateur (A) en utilisant le raccord (E)
- Raccorder le tuyau /régulateur à la bouteille de gaz

*Utilisez du ruban PTFE ou du mastic pour filetage si nécessaire

INSTRUCTIONS DE CONVERSION DU STABILISATEUR GPL / MÉTHANE



1 - CONVERTIR LE STABILISATEUR DE GPL EN NATURAL GAS VICE VERSA (H)



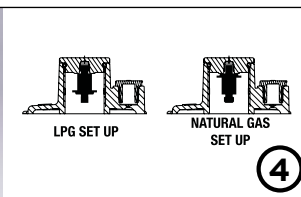
2 - DÉVISSEZ LE BOUCHON POUR ACCÉDER AU RÉGLAGE DU RÉGULATEUR.



3 - L'ADAPTATEUR EN PLASTIQUE DOIT ÊTRE RETOURNÉ SELON LE TYPE D'ALIMENTATION EN GAZ.



4 - CONVERSION DU RÉGULATEUR



5 - REMONTER LE BOUCHON.

ENTRETIEN et NETTOYAGE

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

1. Nettoyer la chambre de combustion. Pyrolyse à 500°C. Les fours Alfa se nettoient tout seuls grâce à la pyrolyse (Pyro-feu, Lyse-dissolution), un processus qui utilise une forte chaleur pour décomposer des matériaux organiques et les transformer en composés volatils. Cette opération est réalisée à une température de 500°C pendant 2/3 minutes.



2. Nettoyer la sole. Une fois la pyrolyse terminée, attendez que le four refroidisse et ensuite éliminez les résidus à l'aide d'une brosse et d'un chiffon humide.



3. Nettoyer l'extérieur du four. Comme tous les produits en acier inox thermolaqués, ces fours sont très résistants à tout type d'agression environnementale y compris le sel marin pourvu qu'un entretien ponctuel et efficace soit assuré. Pour nettoyer l'acier inox, passez un chiffon doux trempé dans de l'eau savonneuse ou alternativement du bicarbonate de soude et liquide vaisselle. Frottez délicatement avec le four éteint. **IMPORTANT :** Vérifiez toujours la certification du produit utilisé et que les composants sont ceux qui sont déclarés. **ATTENTION :** Les aciers soumis à des températures très élevées et à des flammes directes peuvent changer de couleur. Ne vous inquiétez pas, c'est une caractéristique intrinsèque du matériau.



4. Nettoyer les pièces en acier inox. Les fours Alfa sont construits avec de l'acier inox à l'extérieur et de l'acier inox à l'intérieur. Pour nettoyer ces surfaces, nous recommandons un produit adapté à ce type d'acier. Nous vous recommandons également de lire attentivement les instructions et le mode d'emploi du produit en question. N'utilisez jamais des nettoyants contenant de l'acide, du xylène ou du white spirit. Rincez bien après avoir nettoyé le four.



5. Protection de l'acier inox. Pour protéger au mieux les pièces en acier inox, il est recommandé d'utiliser de l'huile de vaseline ou d'autres solutions détergentes neutres (pH 7) ne contenant pas d'acides, de white spirit ou de xylène. Utilisez un chiffon doux et non abrasif pour l'application. En cas d'installation dans des lieux en bord de mer, afin d'éviter la corrosion et les incrustations, il est conseillé de nettoyer souvent le four à l'eau douce.



6. Le brûleur à gaz doit être nettoyé en retirant périodiquement les résidus de cuisson avec une brosse. Lors du nettoyage, veillez à ne pas abîmer les trous du brûleur.

7. Nettoyer les buses au moins une fois par an pour éviter qu'elles se bouchent et limitent le passage de gaz (contactez du personnel qualifié).

8. Protection contre l'oxydation. L'acier inox résiste à l'oxydation mais peut parfois montrer des traces de rouille à sa surface à cause de l'humidité, du sel marin, etc. Dans ce cas, traitez-les avec un antirouille pour remettre à neuf votre four.



COUVERTURE DU FOUR

- Couvrez votre four avec la housse de protection ALFA.
- Sur la page dédiée de notre site internet AlfaForni.com, vous trouverez tous les conseils pour bien entretenir et nettoyer votre four et quelques astuces pour prolonger sa durée de vie.



RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

FOUR À BOIS

GASBETON OU BRIQUE RÉFRACTAIRE FISSURÉE	<ul style="list-style-type: none"> - Les briques réfractaires peuvent se fissurer et ne causent aucun problème ou perte de performance lors de la cuisson dans votre four ALFA. - La brique isolante Gasbeton est intrinsèquement fragile et est souvent découpée dans des morceaux plus grands uniquement pour entrer dans la bouche du four et être placée sous la brique réfractaire lors du montage. C'est tout à fait normal. - Si vous remarquez une cavité dans l'une des briques, vous pouvez la retourner et utiliser l'autre côté ou la remplacer. - Tous les fours sont livrés avec une brique réfractaire supplémentaire au cas où il faudrait en remplacer une. - Si vous estimez que l'une des briques est trop endommagée pour être utilisée, veuillez contacter le service clientèle.
LE FOUR FUME	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez que le bois n'est pas trop humide ou que les braises ne sont pas complètement brûlées. - Assurez-vous que le feu est assez vif afin d'éviter une combustion incomplète. - En cas d'installation à l'intérieur de la maison, vérifiez que la cheminée n'est pas bouchée, que l'angle du tuyau n'excède pas 45° et que les entrées d'air de la pièce fonctionnent bien. Entrouvrez la porte du four.
LE FOUR NE CHAUFFE PAS	<ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous que le feu est sur un côté du four et loin de la bouche. - Faites un feu vif pendant 20 minutes. - N'empilez pas les bûches sur les braises. - Ajoutez du bois sur le feu graduellement.
LE FOUR REFROIDIT TROP VITE	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez qu'il n'y a pas d'infiltrations d'eau dans le four. - Cela peut être normal s'il s'agit du premier allumage ou après une longue période d'inactivité. - Ne faites pas un feu puissant mais de courte durée qui ne chauffera suffisamment le four.
LES FLAMMES SORTENT PAR LA BOUCHE DU FOUR OU PAR LE CHAPEAU	<ul style="list-style-type: none"> - Ne faites pas un feu trop puissant, étouffez tout de suite les flammes en fermant la porte et laissez une petite ouverture de 2/3 centimètres.

Contactez-nous pour profiter de nos conseils sur le site www.alfaforni.com

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

FOUR À GAZ

PAS DE FLAMME	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez que la molette ne va pas trop loin et ne cogne pas contre le four empêchant le robinet de gaz de lancer l'allumage.
L'ALLUMAGE NE FONCTIONNE PAS	<ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous que la batterie est neuve et qu'elle est alimentée.
PEUT-ON METTRE LES FOURS DIRECTEMENT SUR LE PLAN DE TRAVAIL SANS UTILISER LES PIEDS FOURNIS ?	<ul style="list-style-type: none"> - Non, les pieds doivent être utilisés pour permettre à l'air de circuler sous la sole du four.

BOUTON ÉLECTRONIQUE

Le bouton d'allumage a une pile AA à l'intérieur; voilà comment l'insérer.

1. Dévissez la tête du bouton
2. Insérez la pile
3. Vissez la tête du bouton

Exécutez la procédure avec le four éteint

Retirez la pile si l'appareil reste inutilisé pendant longtemps



AREA	CONTACTS SUPPORT
ITALY	PHONE: 800.77.77.30 NUMERO VERDE E-MAIL: info@alfaforni.com
NORTH AMERICA United States & Canada	PHONE: +1 630-238-1280 E-MAIL: ALFAinfo@LVDistributes.com
ROW Rest of the world	PHONE: +39.0775.7821 E-MAIL: info@alfaforni.com

Contactez-nous pour profiter de nos conseils sur le site www.alfaforni.com

GARANTIE



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

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

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

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

Conditions d'exclusion de garantie:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ENTREZ EN ALFA

Enregistrez votre achat

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

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



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

