

ALFA

USER MANUAL
FORNO NAPOLI



INITIAL LIGHTINGS.....	2
WARNINGS.....	4
ASSEMBLY AND INSTALLATION.....	8
PLACEMENT.....	9
CONTROL UNIT ASSEMBLY.....	10
GAS BURNER ASSEMBLY.....	12
OVEN INSTALLATION.....	14
WOOD IGNITION.....	16
15 kW BURNER.....	18
34 kW BURNER.....	24
CARE AND MAINTENANCE.....	37
WARRANTY.....	38

BE CAREFUL WHEN FIRST TIME LIGHTING

WOOD

WARNING: Before turning on the oven, follow the instructions below.

- Do not use flammable liquids or other fuels to turn on the oven.
- Make sure that there are no flammable materials in the vicinity of the oven and that the minimum installation distances are respected.
- Care and attention during the initial lightings is aimed at preventing thermal shock that could damage the refractory stone.
- Read the following information carefully for the correct installation and optimal functioning of the oven.

INITIAL LIGHTINGS

After installation wait 3 days before turning on the oven. The initial days of ignition will serve to dry all parts of the oven from the humidity that is generated during production.

- **FIRST DAY**

Use the utmost caution on the first day of ignition. Do not exceed **100°C** and maintain this temperature for as long as possible (minimum 50/60 minutes). A flame obtained from twigs is recommended.

- **SECOND DAY**

Use the utmost caution on the second day of ignition. Do not exceed **100°C** and maintain this temperature for as long as possible (minimum 50/60 minutes). A flame obtained from twigs is recommended.

- **THIRD DAY**

Do not exceed **200°C** on the third day of ignition and maintain this temperature for as long as possible (minimum 50/60 minutes). The use of small-cut wood is recommended.

- **FOURTH DAY**

Reach a maximum temperature of **300°C** using small pieces of wood and maintain this temperature for as long as possible.

- **FIFTH DAY**

On the fifth day you can turn on the oven and start cooking the pizzas; the refractory material will have completely dried.



WARNING: DURING THE INITIAL DAYS OF IGNITION THERE MAY BE A SPILLAGE OF WATER FROM THE OVEN STRUCTURE; THIS IS NORMAL AND OCCURS DUE TO THE POSSIBLE PRESENCE OF MOISTURE INSIDE THE REFRACTORY STONE.



BE CAREFUL WHEN FIRST TIME LIGHTING

GAS

Before starting the burner, it is necessary to carry out the appropriate preliminary checks to avoid malfunctions or damage to the machine itself

- check that the mouth door is open;
- check that all the taps on the gas system are open;
- check the correct connection of all electrical conductors;
- check that the protective steel cap on top of the burner has been removed;
- check that there are no leaks in the gas system;
- check the gas pressure on the general outlet of the burner;

INITIAL LIGHTINGS

After installation wait 3 days before turning on the oven. The initial days of ignition will serve to dry all parts of the oven from the humidity that is generated during production.

- **FIRST DAY**

Use the utmost caution on the first day of ignition. Do not exceed **100°C** and maintain this temperature for as long as possible (minimum 50/60 minutes).

- **SECOND DAY**

Use the utmost caution on the second day of ignition. Do not exceed **100°C** and maintain this temperature for as long as possible (minimum 50/60 minutes).

- **THIRD DAY**

Do not exceed **200°C** on the third day of ignition and maintain this temperature for as long as possible (minimum 50/60 minutes).

- **FOURTH DAY**

Reach a maximum temperature of **300°C** using small pieces of wood and maintain this temperature for as long as possible.

- **FIFTH DAY**

On the fifth day you can turn on the oven and start cooking the pizzas; the refractory material will have completely dried.



WARNING: DURING THE INITIAL DAYS OF IGNITION THERE MAY BE A SPILLAGE OF WATER FROM THE OVEN STRUCTURE; THIS IS NORMAL AND OCCURS DUE TO THE POSSIBLE PRESENCE OF MOISTURE INSIDE THE REFRACTORY STONE.

WARNINGS

PLEASE KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

Online copies of this manual are available at www.alfaforni.com

PLEASE READ THE FOLLOWING INFORMATION CAREFULLY FOR CORRECT INSTALLATION AND USE OF THE OVEN. THIS APPLIANCE, IF NOT PROPERLY INSTALLED AND USED, CAN CAUSE FIRE. TO REDUCE FIRE HAZARDS, FOLLOW THE INSTRUCTIONS AND USE MATERIALS SPECIFICALLY DESIGNED TO WITHSTAND HIGH TEMPERATURES.

- Cracks inside and outside the oven refractory materials may occur as a result of thermal shock and don't compromise the functionality of the appliance.
- In case of long periods of inactivity, follow the instructions as if it were the first use.
- The oven door is an effective temperature regulator: by closing it and opening it you can manage the heat.
- During use, refractory ovens can get very hot
- Use high-temperature cutlery and tools.
- For safety reasons, keep the oven out of reach of children and pets.
- Put the oven on a flat surface and away from wind or strong draughts.
- Sparks may come out of the oven mouth: make sure not to put flammable liquids near it.
- Do not touch the flue and the door when the oven is operating to avoid burns.
- Do not use the oven in case of breakage or malfunctioning.
- Hold the door handle when opening and closing.
- The oven colour may change owing to the temperature.
- Do not use water to put out the fire.
- Do not use flammable liquids close to the oven.
- Do not colour the oven or stick objects on it.
- Do not use any fuel other than that recommended.
- Do not ignite the oven abruptly to avoid damage to refractory materials.
- At 100°C (212°F) water/humidity of the oven turns into steam. In this process, water increases its volume 30 times and can seriously damage the refractories if the ignition is not gradual.
- Do not bend over the oven during ignition: keep face and body away from the oven door.
- Do not leave the appliance unattended during cooking releasing fats and oils: they can catch fire.
- Do not obstruct ventilation openings.
- Wear heat resistant gloves when operating the oven.



WARNINGS

ONLY FOR WOOD-FIRED OR HYBRID OVENS

Do not throw logs on the fire but lay them on it

Do not make a big fire that comes out of the oven mouth

Do not use any fuel other than firewood



WARNINGS

ONLY FOR GAS-FIRED OVENS

GAS LEAKS CAN LEAD TO FIRES AND EXPLOSIONS AND CAN CAUSE SERIOUS PROPERTY DAMAGES, PERSONAL INJURIES AND DEATH.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

1. Turn off the gas supply
2. Extinguish any naked flame
3. Open the oven door
4. Call a gas service technician

WARNING: this oven may be converted from natural gas to LPG and vice versa by means of the kit supplied by Alfa Forni; conversion must be carried out by specialised technicians using Alfa material, otherwise, the warranty will no longer be valid.

The product must be installed by qualified personnel.

- If the gas-fired oven is not being used, switch off the gas supply.
- Follow the instructions to connect the gas regulator.
- If the oven is left inactive for a certain period, make sure there are no gas leaks and that the burners are not clogged.
- Keep power cables and supply pipes away from hot surfaces.
- No flammable materials may be kept within a 1-metre radius of the oven.
- In case of uncontrolled fire, move the food away from the flames until they are smothered.
- If the fat catches fire, shut off the gas valve and close the door until the fire goes out.
- LPG is not the same as natural gas. It's dangerous to convert or use natural gas with an oven powered by LPG. In this case, the warranty will be invalid.
- A rusty or damaged gas bottle may be dangerous and should be checked by the supplier. Do not use gas bottles with faulty valves.
- Do not place used gas bottles near the oven. Non-empty containers may still contain traces of combustible material.
- This appliance is intended for professional use by qualified persons. Do not allow children to come near the oven when in operation or to play with it.



ASSEMBLY AND INSTALLATION OF THE BASE

IF YOU ALSO BUY THE OVEN BASE, JUST PLACE THE OVEN ON IT AS SHOWN IN THE PICTURE.



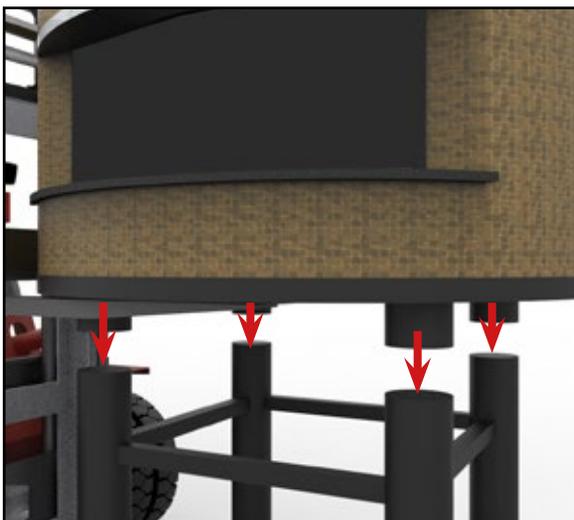
STEP 1

Lift the oven with the help of a forklift paying attention to its load capacity that usually ranges from 1 200 to 2 200 kg (2 600 to 5 000 lbs).



STEP 2

Lift the oven over the base and place it carefully on it.



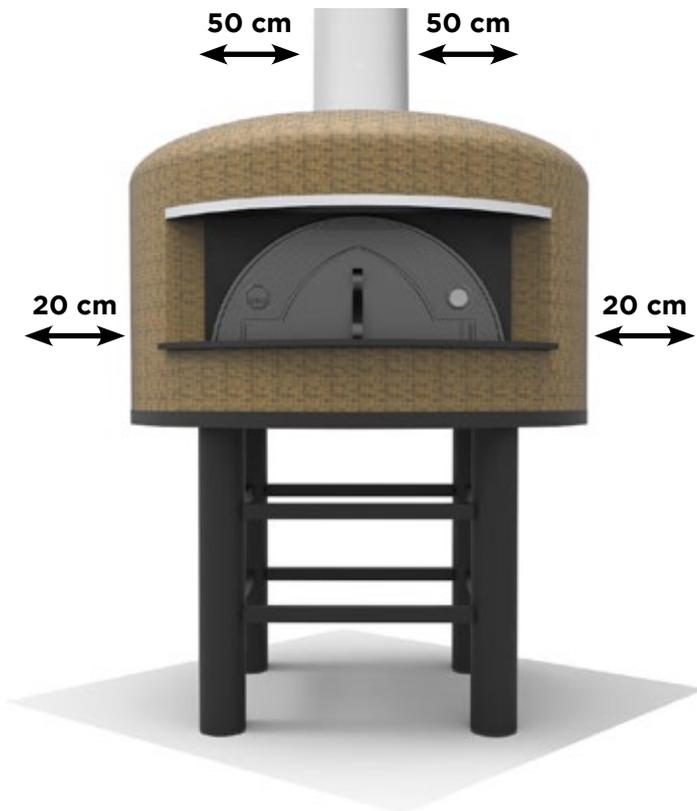
STEP 3

Fit the oven legs with the base structure.

PLACEMENT



WARNING: THE EXTERNAL 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: Put the oven away from wind or strong draughts.

The Napoli built-in oven is available. In gas-fired models, allow for a ventilation and inspection grid for the burner.

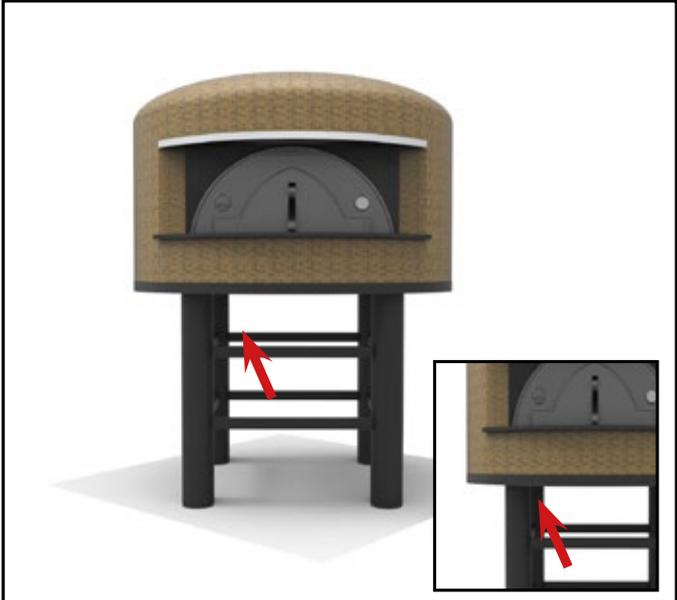
FOR YOUR SAFETY: Place the oven on a flat and stable surface. Involuntary movements during operation may result in personal injury and property damage.

Consider a minimum distance of 50 cm (20 in) to place the flue according to the model and insulation.

CAUTION: Place the oven at a minimum distance of 20 cm (8 in) from the wall or any other equipment.

Never place firewood or flammable materials on the oven landing.

CONTROL UNIT ASSEMBLY



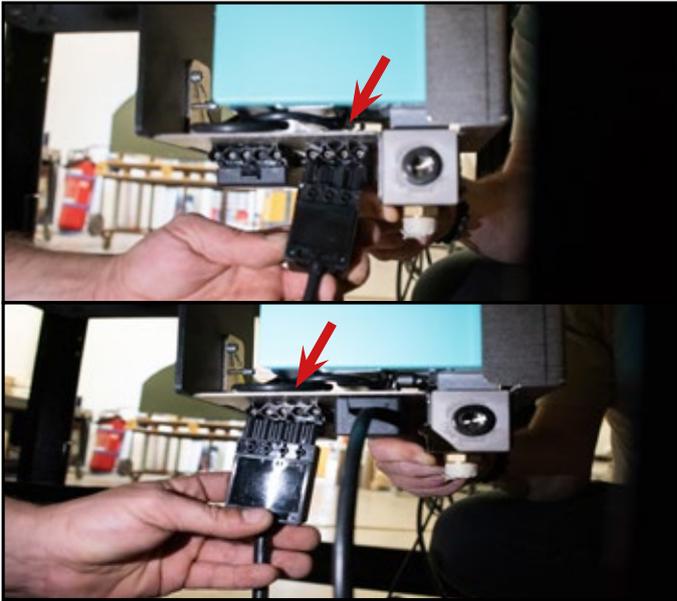
Control unit

- 1. 5-pin Multipolar connector
- 2. 4-Pin Multipolar connector
- 3. Electrical socket
- 4. Temperature probe

1 - Position the control unit at the prearranged point indicated by the arrow in the image.



2 - Once the burner is in place attach the control unit to the base crossbar using self-drilling screws or a drill



3 - Connect the two multipolar connectors into the sockets located on the back of the burner.



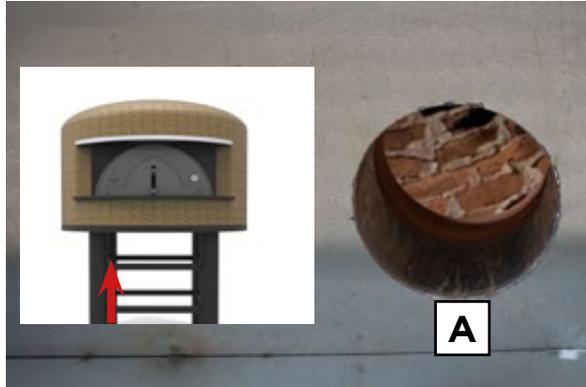
4 - Secure the probe lock bracket in the hole under the oven on the right side



5 - Insert the probe into the hole so that it protrudes 1cm on the refractory surface.

GAS BURNER ASSEMBLY

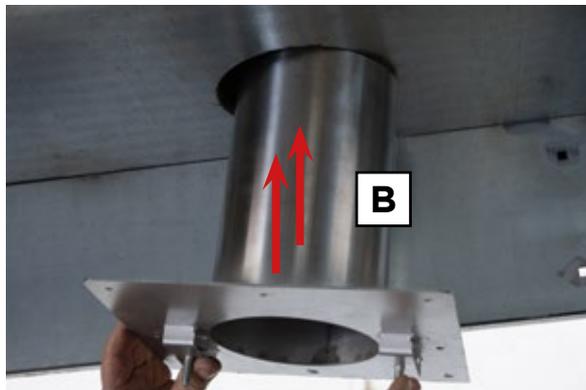
15kw -34kw



STEP 1

The refractory floor of the Napoli oven is already set up to house the burner.

Looking under the oven, on the left side, you can locate the connection hole (A).



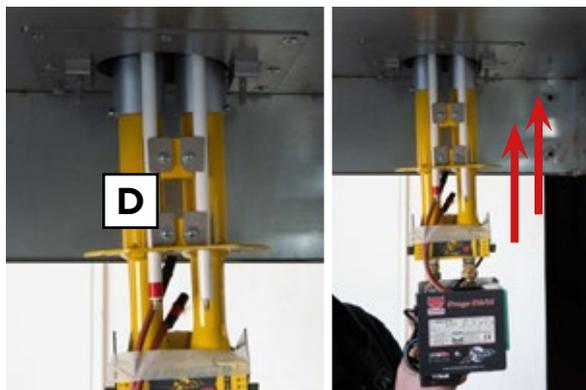
STEP 2

Insert the supplied sleeve (B) inside the hole, necessary to connect the burner.



STEP 3

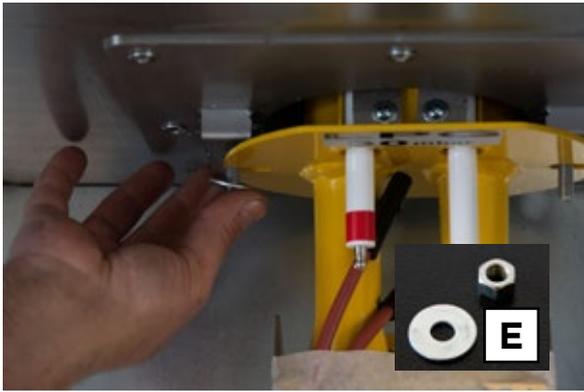
After positioning the sleeve, secure it to the structure using the the prearranged fastening.



STEP 4

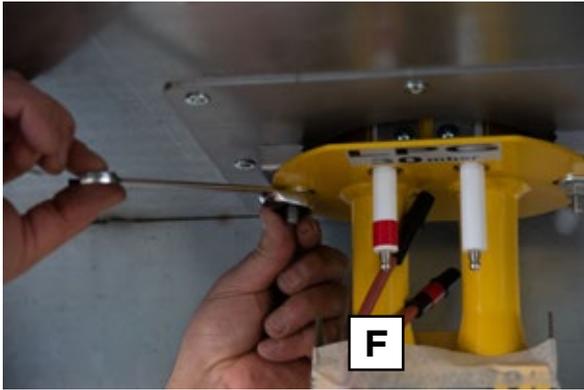
Insert the burner (D) into the sleeve just installed.

We recommend that you do this with 2 people.



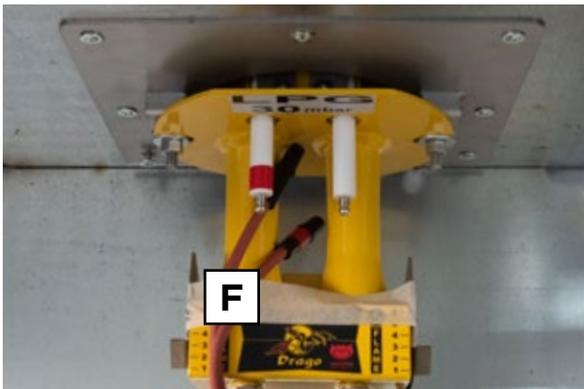
STEP 5

Use the nut and washer (E) supplied to secure the burner to the sleeve.



STEP 6

Use a size 13 wrench to tighten the nuts.



STEP 7

Once the two nuts with the relative washers have been tightened, the burner is fixed to the oven and the electric cables (F) can be connected to the control unit.

OVEN INSTALLATION

IN THE EYES OF THE LAW, THE FLUE MUST SERVE ONLY ONE APPLIANCE. CONNECTING MANY OVENS TO THE SAME FLUE COULD COMPROMISE A REGULAR EVACUATION OF SMOKE.

Contact local fire services to find out about any restrictions regarding flue installation or inspection of oven installation.

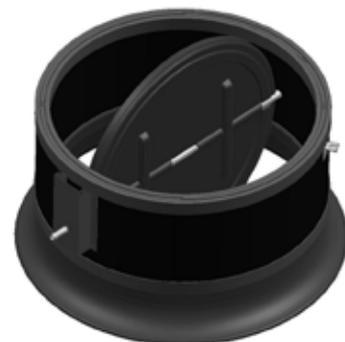
INDOOR FLUE CONNECTION

For the Napoli oven to function correctly, it needs a flue with a diameter of 250 mm (10 in) and at least 4 metres (13 ft) high.

1. For existing and insufficient flues, it is advisable to use stainless steel connecting pipes with right diameter and proper insulation.
2. Seal with materials resistant to high temperatures (450°C-840°F).
3. This connection must avoid as far as possible any bends or diversions that can prevent the smoke evacuation.
4. Any bend must be no greater than 45 degrees.
5. To prevent smoke from travelling back into your home, place the chimney pot in the highest part of the roof fully exposed to the wind (anti-downdraught chimney cowls).
6. Do not connect the flue with other ducts.
7. The flue must be thermally insulated to prevent heat loss and to allow the smoke to rise.
8. All installation work must be carried out by an authorized expert.
9. The following table shows the correct diameter (D) of the flue as its height varies.

H < 3 m	3 m < H < 5 m	H > 5 m
D 300 mm	D 250 mm	D 200 mm

N.B. A butterfly valve, not included, can improve the draught and smoke regulation.



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 cooking temperature. The Alfa Pro laser thermometer comes as an optional extra in the tool section of the website.

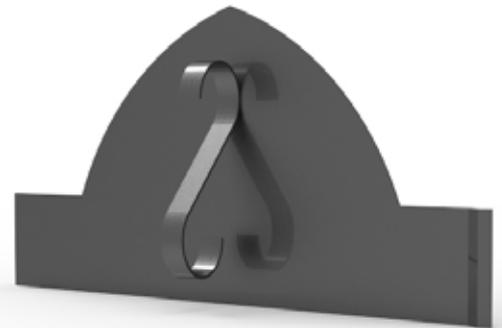


OVEN DOOR

- If the fire is too high and spills out of the oven mouth, use the door to adjust the flame.

WARNING: this product has not been tested for use with the door. To reduce the risk of fire and injuries, do not use the oven door.

Keep the oven door open when the fire is on.



PUTTING OUT THE FIRE

To extinguish the fire, close the oven door and wait for the ash to form. Make sure the oven is cold and remove the ash with the help of metal tools.

IGNITION

WOOD-FIRED OVENS

WARNING: Before firing the oven, follow the instructions.

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

IGNITION

1. Make a small pile of dry kindling in the centre of the oven.
2. When the fire gets going, add two large logs and move the fire to one side of the oven.
3. After a few minutes of continuous burning, the oven will reach the temperature of 400°C (750°F) burning soot. Now the oven is ready to cook.



PUTTING OUT THE FIRE

- To extinguish the fire, close the oven door and wait for ash to form
- After about 30 minutes, remove the ash.

DIFFERENT TYPES OF FIREWOOD

- Use small-sized dry wood for lighting the fire.
- Never use treated, resinous or scrap wood to make the fire.
- Wet or damp wood can pop due to the water trapped inside. It will produce a lot of smoke and less heat.

FOR YOUR SAFETY:

- **Do not leave the oven unattended while the fire gets going**
- **To keep constant temperature, throw in small amounts 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 could damage people or things.**





15 kW BURNER

NAPOLI OVEN MODEL M90

WARNING: Before firing the oven, follow the instructions.

- Check all gas connections before using the oven
- Do not lean over the oven when lighting. Keep your face and body at least 50 cm (20 in) away from the oven door.
- When lighting the oven, the door must be open.
- The gas knob must be in the "0" position.
- Do not move the oven when it is in use.

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.

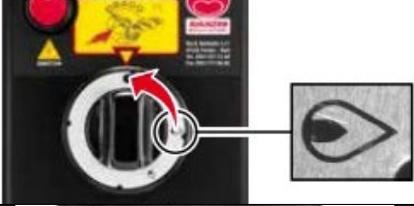
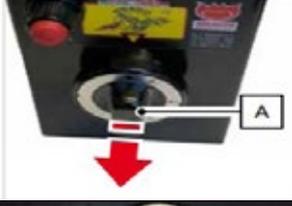
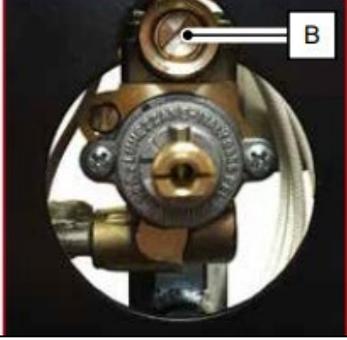
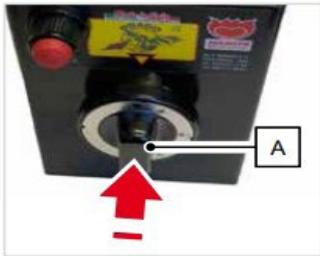
N.B. The ignition of the pilot light might need several attempts due to the air in the supply line, so be patient.

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

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



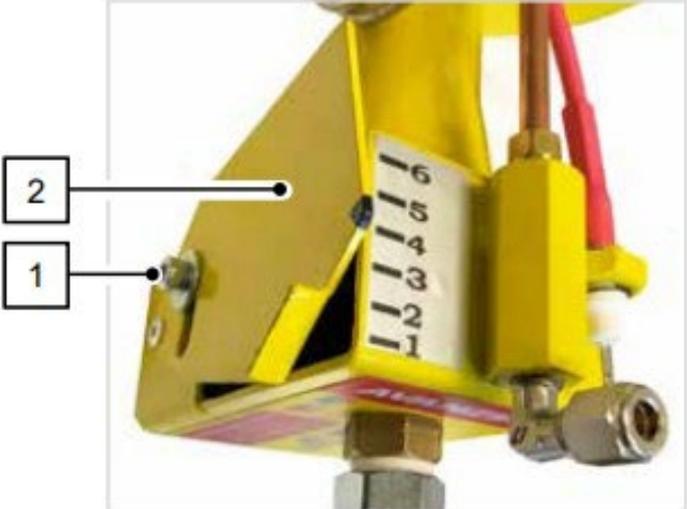
HIGH FLAME ADJUSTMENT

STEP	ACTION	PICTURE
1	Press and rotate the selection knob anti-clockwise.	
2	Set the selection knob on the "HIGH FLAME" symbol.	
3	Extract the knob "A" by grasping it with your fingers and pulling it firmly outwards.	
4	Adjust the height of the high flame by actuating the screw "B": <ul style="list-style-type: none"> • tighten to reduce the flame; The correct flow rate is obtained when the flame reaches the centre of the oven cupola.	
5	Check the flame colour in connection with the air flow. The flame must be soft, silent and yellow, but it must not colour the cupola of the oven: <ul style="list-style-type: none"> • Methane: open the damper to position 3.5/4. • LPG: open the damper to position 5.5/6. 	
6	Once the flame adjustment procedure is completed, refit the knob "A".	

LOW FLAME ADJUSTMENT

STEP	ACTION	PICTURE
1	Press and rotate the selection knob anti-clockwise	
2	Set the selection knob on the "LOW FLAME" symbol.	
3	Extract the knob "A" by grasping it with your fingers and pulling it firmly outwards.	
4	Adjust the height of the high flame by actuating the screw "C". The flow rate is correct when the flame touches the cupola and the empty oven does not increase in degrees.	
5	Check the flame colour in connection with the air flow. The flame must be soft, silent and yellow, but it must not colour the cupola of the oven: • Methane: open the damper to position 3.5/4. • LPG: open the damper to position 5.5/6.	
6	Once the flame adjustment procedure is completed, refit the knob "A".	

FLAME AIR JUSTMENT

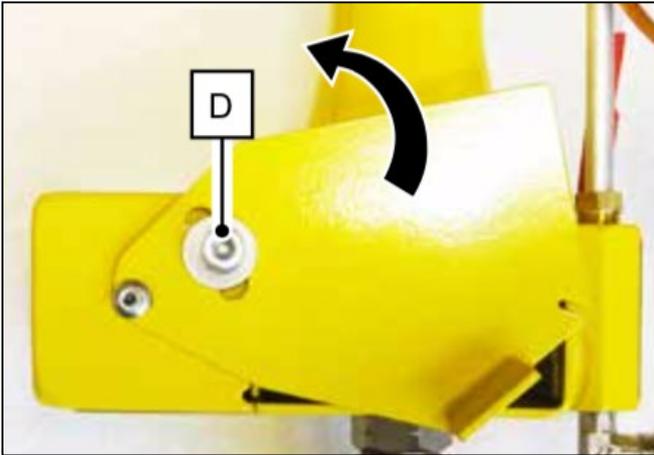
STEP	ACTION	PICTURE
1	The burner must be on	
2	Loosen the hex socket "1" on the air flow adjustment bulkhead of the flame	
3	Manually operate on partition "2" until the desired air flow is obtained.	
4	Check the flame colour in connection with the air flow. NOTE: the flame must be blue at the base and yellow at the tip, just enough to illuminate the oven, but without forming soot (flame too yellow).	

IMPORTANT!

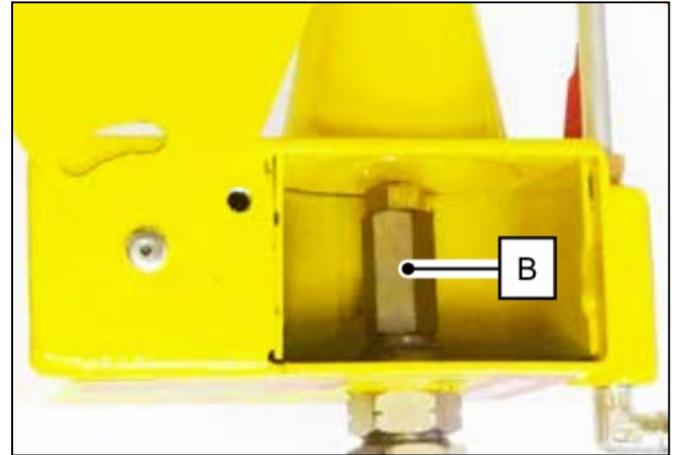
The colour of the flame indicates the air - gas mixing ratio. A light blue flame indicates that there is too much oxygen. A yellow flame indicates that there is not enough oxygen

LPG-NATURAL GAS CONVERSION

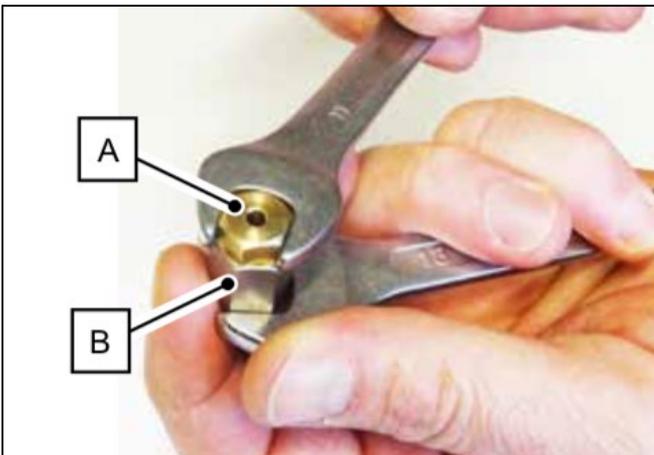
NAPOLI GAS BURNER 15KW



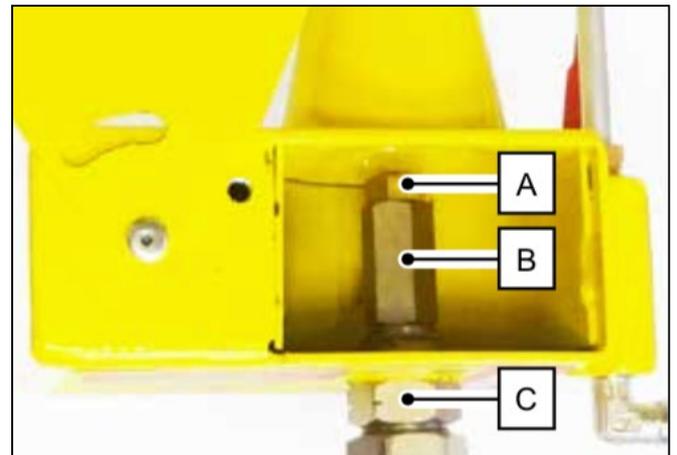
STEP 1 - Use a $\varnothing 4$ mm spanner to loosen and remove screw "D" to fully open the partition.



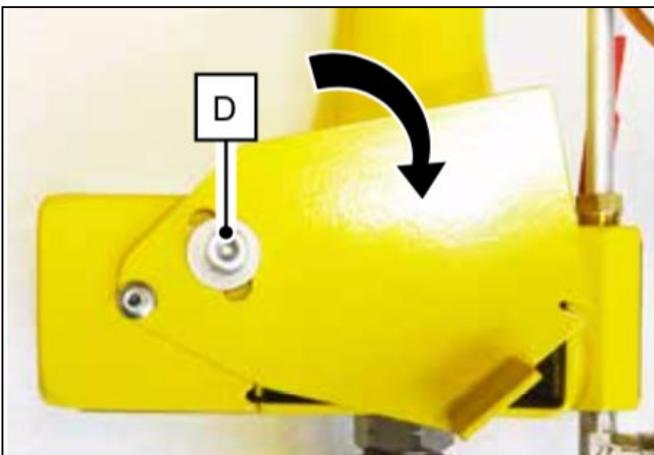
STEP 2 - Use a 13 mm spanner to dismantle the stud bolt "B" and remove it from the burner.



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.



NAPOLI gas burner 15KW

REPLACEMENT SWITCH-ON BATTERY

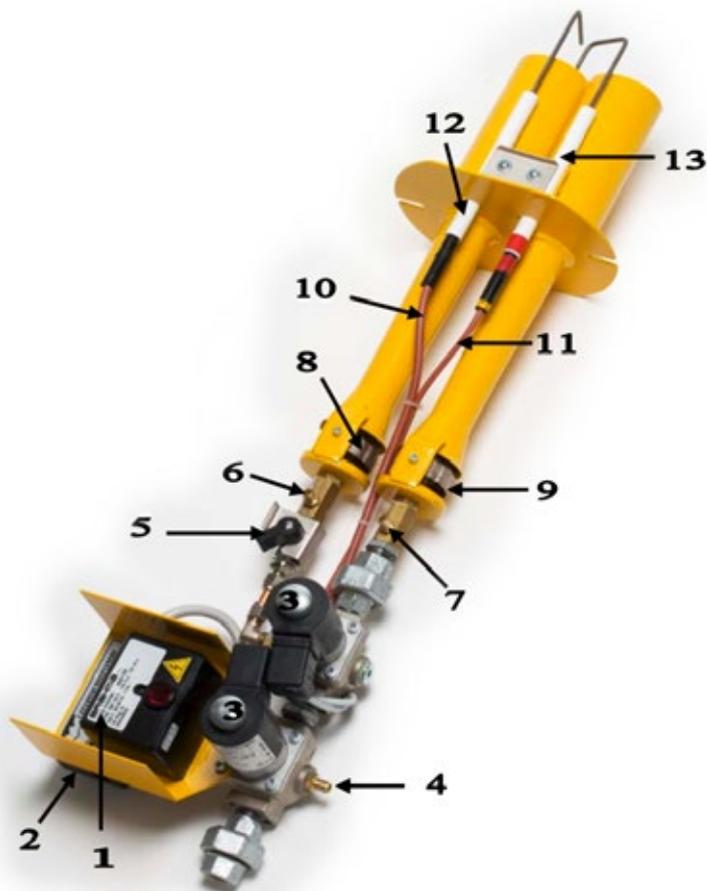
STEP	ACTION	PICTURE
1	Unscrew and remove the power button "A".	
2	Remove the old battery and insert a new battery in the compartment "B", complying with the polarity.	
3	Tighten the button "A".	
4	Dispose of the replaced battery correctly.	

34 kW BURNER

NAPOLI OVEN MODEL M120- M130- M150

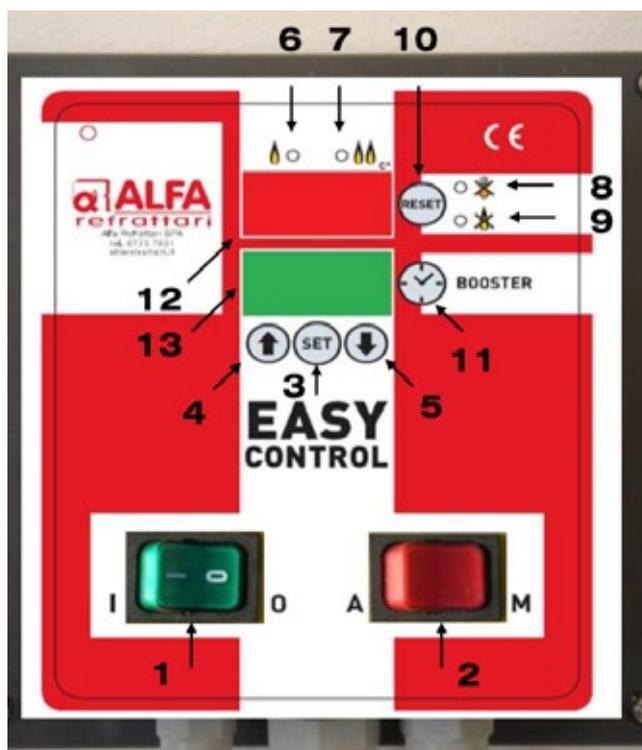
EASY BURNER COMPONENTS

1. Control equipment
2. Multiple 7-pin plug
3. Fuel solenoid valves
4. Pressure tap
5. First flame regulator
6. First flame pressure tap
7. Second flame pressure tap
8. First flame air regulator
9. Second flame air regulator
10. Flame ionization cable
11. Flame ignition cable
12. Flame ionization electrode
13. Flame ignition electrode



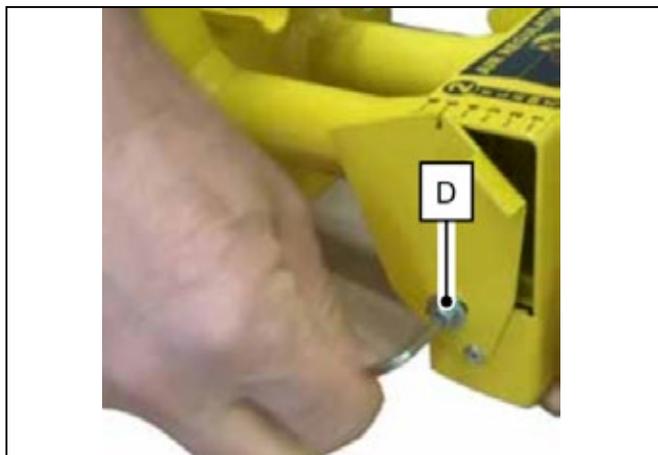
CONTROL UNIT FUNCTIONS LIST

1. Burner on Switch.
2. Button to increase the power of the second flame F2".
3. Button to reduce the power of the second flame F2.
4. Button to increase the set temperature.
5. Booster function enable/disable button. Button to turn off and on the second flame manually.
6. Button to decrease the set temperature.
7. First flame mode signal LED.
8. F2 second flame operation signal LED.
9. Faulty temperature probe signal LED.
10. Burner block warning LED.
11. Button to "Reset" (unlock) the burner.
12. Read-out (red) of the internal T° measured by the probe and error messages.
13. Read-out (green) of teh set baking T° and control unit information
14. Second flame (F2) power indicator.
15. Main switch.

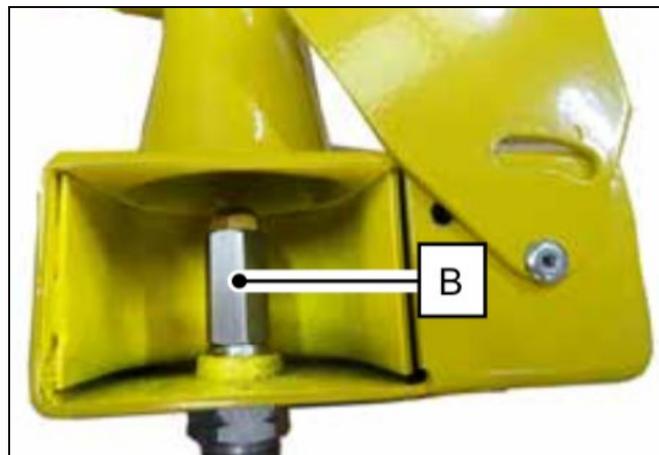


LPG-NATURAL GAS CONVERSION

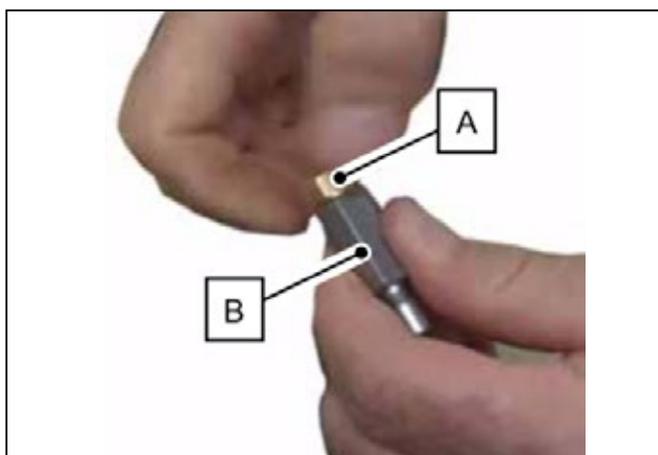
NAPOLI GAS BURNER 34kW



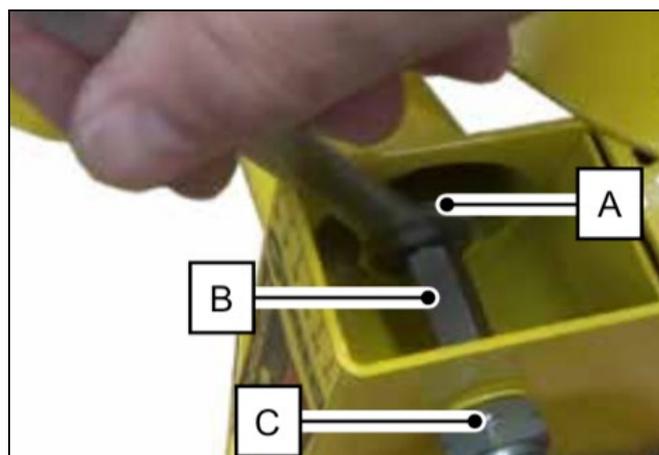
STEP 1 - Loosen and remove screw "D" to fully remove the partition.



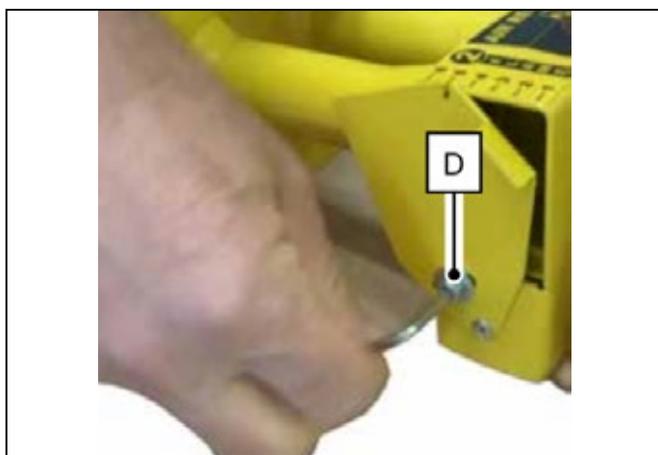
STEP 2 - Dismantle the stud bolt "B" and remove it from the burner.



STEP 3 - Unscrew nozzle "A" from stud bolt "B", replace the nozzle required for the type of gas. Always comply with the flame 1 and flame 2 specifications.



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



STEP 5 - Tighten screw "D" again to fasten the partition. The position of the bulkhead regulates the combustion air so be careful to reposition it correctly.



NAPOLI gas burner 34KW

IGNITION

GAS-FIRED OVENS

STEP	ACTION	PICTURE
1	Press the red “MAIN SWITCH” on the left side.	
-	On the green display “OFF” is displayed and the internal temperature of the oven is displayed on the red display.	
2	Press the red button to ignite the burner in “ON”. On the green display the set temperature or zero is displayed.	

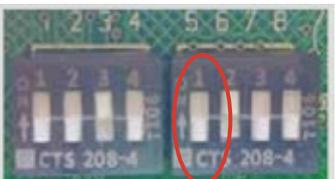
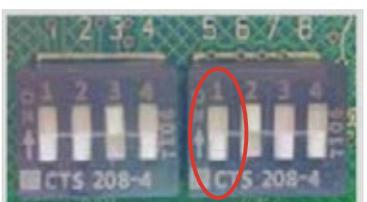
FOR YOUR SAFETY:

- Do not close the door when the oven is on with the flame at the maximum setting.
- Never exceed the temperature limit of 500°C (900°F).
- Never disconnect the gas pipe or other fittings when using the oven.



CHANGE UNIT OF MEASUREMENT

CELSIUS / FAHRENHEIT

STEP	ACTION	PICTURE
1	Disconnect the voltage to the control unit from the main switch inside the room.	
2	Undo the 4 screws to open the Drago Control Plus control panel.	
3	On the back of the control panel identify the terminal block.	
4	Acting on the NO 5 LEVER it is possible to change the degree measurement unit: <ul style="list-style-type: none">• Fahrenheit (°F) degrees are set with the lever in high position.• Celsius (°C) degrees are set with the lever in low position.	
5	Tighten the screws to fix the cover of the Drago Control Plus control panel back in place.	

IT IS STRICTLY FORBIDDEN TO MODIFY THE FUSES WITH WIRINGS OR OTHER CONNECTIONS..

TEMPERATURE AND FLAME ADJUSTMENT

THE MAXIMUM SETTABLE TEMPERATURE IS 450 °C

CAUTION!
THE SET COOKING TEMPERATURE F2 IS THE SAME AS THE OVEN OPERATING TEMPERATURE.

STEP	ACTION	PICTURE
1	Press the temperature up button until the temperature to be set shows on the green display. Note: it is rarely necessary to exceed 360°C as set temperature.	
2	When the desired temperature is reached, release the arrow key. The Drago Control Plus stores the set temperature, which flashes on the green display.	
3	The green display stops flashing and the led related to the operation of the second flame switches on igniting the 2nd flame.	

GAS ADJUSTMENT 1ST FLAME (F1)

Flame F1 is always on when the burner is working, and it carries out two functions only:

- cook pizzas in a preheated oven,
- light up the inside of the baking chamber.

Flame F1 DOES NOT have to heat up the oven, as it is a “maintenance” flame.

The oven working in F1 mode only does not have to raise the T°; instead, the temperature has to gradually decrease by 7°C so that the F2, if it is being used, switches on again, or maintain the same temperature if empty.

The flame F1 stays on, to be visually inspected; the flame forms a small mushroom that reaches the up to the beginning of the oven cupola.

The flame must be soft, silent, blue at the base and yellow at the tip: you need to try to obtain a flame as yellow and as bright as possible, however stop before soot deposits on the cupola.

Flame F1 has to switch off only in the case where:

- the oven operator switches off the burner using the  “ON/OFF” red button;
- the oven exceeds the limit T° (set in factory at 450°C).
- intervention of the safety thermostat, vacuum “unsuitable environment”.

The adjustment criteria of flame F1 are:

- increase in the T° (to be avoided); operate on the gas adjustment screw, reducing its flow;
- amount of light produced;
- soot (to be avoided).

FIRST IGNITION

BLOCK / UNBLOCK BURNER

**DURING THE FIRST IGNITION, THE BURNER MAY GO INTO LOCKOUT.
IN CASE OF BLOCK, THE SEQUENCE IS THE FOLLOWING:**

STEP	ACTION	PICTURE
1	The display shows the caption “bLoc” steady on. Note: the burner can attempt start-up 1 time before the “bLoc” caption appears on the green display.	
2	Then the burner block red led lights up.	

BURNER RELEASE VIA “RESET” BUTTON

STEP	ACTION	PICTURE
1	Check that the green light of the ON-OFF button is on.	
2	Press the “RESET” button. Wait approximately 1 minute for the cycle to restart.	
3	If the problem persists, vent the gas pipe and then repeat the unlock procedure. If the problem is not solved, contact the technical service.	

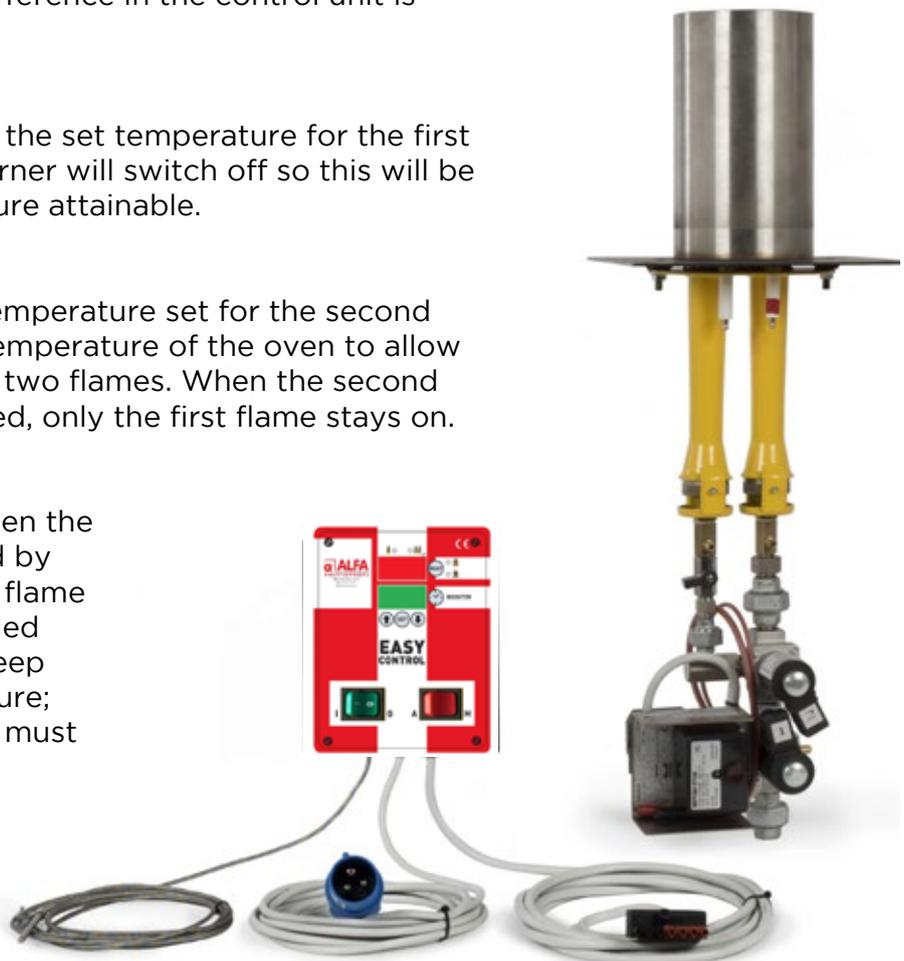
BURNER RELEASE WITH “MAIN SWITCH” SIDE BUTTON

STEP	ACTION	PICTURE
1	Press the red “MAIN SWITCH” button (located on the left side) to cut off power to the burner.	
2	Press the red “MAIN SWITCH” button again (located on the left side) to return power to the burner. The burner will restart automatically.	
3	If the problem persists, vent the gas pipe and then repeat the unlock procedure. If the problem is not solved, contact the technical service	

34 kW BURNER

INSTRUCTIONS FOR USING THE CONTROL UNIT

- Switch on the Easy Control unit by inserting the blue plug into an IEC 220 V, 16 A, 50 HZ socket. The displays light up; the red one indicates the oven internal temp while the green one indicates the set temperature. If it's the first ignition, 0°C appears on the display. To light the burner in the first flame setting, keep the SET button (N°3) pressed for 3 seconds. The green display flashes and shows 10°C; pressing the (N°4) button you can bump the first flame temperature up to the chosen one; if you release it, the temperature will be saved. Now, the display will automatically show the second flame temp, which will be 0°C at the first ignition. To light the burner, push the switch button (N°1); after a few seconds, the spark will trigger the lighting of the first flame and the corresponding LED (N°6).
- In the case of first ignition, the burner might lock out; then the LED is on (N°9). To unlock it, press the RESET button (N°10). The selector must be in the A (automatic) setting to prevent unwanted ignition of the second flame. To automatically light up the second flame, just push the (N°4) button and the desired temperature will appear on the green display and will be memorised. When the LED lights up (N°7) the second flame is on.
- Keep in mind that the first flame temperature must always be higher than the second flame one; the preset difference in the control unit is 10°C.
- Keep in mind that when the set temperature for the first flame is reached, the burner will switch off so this will be the maximum temperature attainable.
- Keep in mind that the temperature set for the second flame is the operating temperature of the oven to allow the burner to work with two flames. When the second flame set temp is reached, only the first flame stays on.
- This situation occurs when the amount of heat supplied by the burner with the first flame is the same as that needed by the empty oven to keep the first flame temperature; briefly, the temperature must neither rise nor fall.



INSTRUCTIONS FOR USING THE BOOSTER BUTTON

The “Booster” function activates the operation of the 2nd flame F2, at the moment when the oven has reached the set temperature and then switched off.

Once the time programmed in the “Booster” function has expired, the 2nd flame F2 starts to operate again in automatic mode.

The Booster function can only be activated once the oven has reached the set temperature and turned off the 2nd flame F2.

The 2nd flame F2 will not restart until the oven temperature drops to 7°C; in this 7°C range the Booster function can be activated.

The following procedure is used to program the duration of the “Booster” function:

STEP	ACTION	PICTURE
1	Press the “Booster” button.	
2	The programmable time for the Booster function appears on the green display.	
3	Press the “+” and “-” buttons to increase or decrease the “Booster” function duration with multiple times of 30 seconds.	
3A	Once the function is engaged, you can adjust the power of Flame F2 from 1 to 6 with the “-” and “+” buttons according to your needs. Once the flame power has been set, it will remain in memory for subsequent times.	
4	If necessary, turn off the Booster function by holding down the “Booster” button for a few seconds.	

BURNER OPERATION WITH DAMAGED PROBE

EMERGENCY PROCEDURE

IMPORTANT!

The emergency procedure must remain active only until the temperature probe has been replaced; then, the normal burner operation must be restored.

In the emergency condition, being the temperature probe damaged or not working, it will not detect the temperature inside the oven.

Proceed as follows to operate the burner with the probe damaged:

EMERGENCY PROCEDURE		
STEP	ACTION	PICTURE
1	Press the red "ON/OFF" button to ignite the burner in "ON" (the green "ON" LED lights up).	
2	Press and HOLD the "Booster" button.	
3	Press the "down arrow" button ONCE (always keeping the "Booster" button pressed).	
4	Press the "-" button ONCE. (always keeping the "Booster" button pressed).	
5	Press the "up arrow" button ONCE. (always keeping the "Booster" button pressed).	
6	Press the "+" button ONCE. (always keeping the "Booster" button pressed).	
-	The writing "SOS" appears on the red display.	
7	Release the "Booster" button.	

BURNER IGNITION (with emergency procedure active)

STEP	ACTION	PICTURE
8	Press the "+" button ONCE..	
9	The low flame (within 5/10 seconds) and the corresponding LED light up.	
10	Press the "Booster" button.	
11	The high flame and related LED light up.	



12	Bring the oven to the desired temperature.	
10	Press the “Booster” button to turn off the high flame.	
11	The high flame and related LED go out.	
BURNER SWITCH-OFF (with emergency procedure active)		
STEP	ACTION	PICTURE
12	Press the “+” button ONCE to turn off the burner.	
-	CAUTION! DO NOT SWITCH OFF THE BURNER USING THE RED SWITCH “MAIN SWITCH” (on the left), OTHERWISE IT WILL BE NECESSARY TO REPEAT THE ENTIRE EMERGENCY PROCEDURE.	

ERROR MESSAGES

COMMUNICATION	PICTURE
BLOC: burner locked	
AL01: probe fault	
CC01: Drago Control Plus control panel /modulating valve on burner fault	
Err1: the Drago Control Plus control panel plugs are not connected correctly	

COMMUNICATION	PICTURE
---- (4 LINES): probe fault	

CARE E MAINTENANCE

Chimney flue

Before lighting the fire, make sure that the chimney flue is unobstructed (it should be inspected and cleaned once a year).



Cleaning ash

Remove the ash from previous cooking with a brush and a dustpan.



Cleaning the oven floor

When the oven is cold, clean the floor with a brush and wipe it with a damp cloth.



No chemicals

Never use chemical products to clean the oven.



Never clean the oven when the floor is hot

Do not wipe the oven floor with a damp cloth as it might cause it to crack.



WARRANTY



ALFA professional ovens are covered by a legally-required 12-month warranty against conformity defects. Good maintenance and proper use of the product will contribute to extending its lifespan.

The time limit for reporting defects is 8 days from their discovery.

For legal warranty regulations, please refer to the provisions of the individual national legislation of reference.

YOU ARE REQUESTED TO KEEP THE PURCHASE RECEIPT OR INVOICE TO SHOW TO THE RETAILER. WE ADVISE YOU TO WRITE DOWN BELOW THE SERIAL NUMBER YOU WILL FIND ON THE IDENTIFICATION LABEL ON THE BACK OF THE PRODUCT.

In case of any warranty claims, please contact your dealer only. Under the Warranty, ALFA undertakes to remedy any faults and malfunctions which are demonstrably related to material or manufacturing defects. ALFA shall be entitled to decide, on a case-by-case basis, whether to repair the product, to replace it or to substitute defective parts, without prejudice to business agreements and national legislation of reference.

We recommend the exclusive use of ALFA branded spare parts



The warranty does not cover the following:

Damage caused by the carrier in the event of such damage not being indicated immediately on the transport document by marking the product "accepted with reservation" upon receipt and immediately contacting the seller for further clarification;

The case of the oven not being properly used and installed as described in this manual. In particular, in the event of the oven needing to be recessed at the time of installation, please follow the correct procedures indicated in this manual under penalty of invalidating the warranty;

The case of the oven being tampered with in any way, whether intentionally or unintentionally, or altered so it is no longer in the condition it was when the product was delivered;

The case of damage to the product due to obstruction of all smoke/fume outlets;

Failure to observe the proper product maintenance and cleaning instructions as set out in the manual;

Damage to the burner due to cooking residues or damage in cases where fuel other than that recommended has been used, e.g. use of liquid barbecue charcoal, chemicals or other fuel;

The case of components being used which have not been manufactured or recommended by Alfa;

The case of damage being the result of the use of chemicals inside or outside the oven;

Damage due to exceeding the temperature indicated by the pyrometer provided, over 500°C (932° F), due to improper use of wood fuel;

The case of the label on the back of the product being removed, altered or erased;

The case of normal wear and tear of the product due to professional use;

Possible oxidation of the steel due to exposure to saline environments or near the sea.

Alfa specifies that possible oxidation is not due to quality defects in the product, but to intrinsic chemical-physical characteristics of steel in the event of prolonged exposure near saline environments;

Possible deterioration of the paint due to prolonged contact with flames;

Small surface imperfections on painted or aesthetic parts that do not affect the normal use of the product;

Accessory parts supplied with the product, such as the door;

Floors and underfloor insulation are not covered by the warranty. Alfa ovens are however supplied with a replacement floor;

As regards electrically powered products, the warranty does not cover light bulbs and any damage due to over voltage or the use of a power supply with inadequate power output and/or voltage;

The cost of the labour required to carry out the work under warranty.



PRIME ACCENSIONI.....	2
AVVERTENZE.....	4
MONTAGGIO E INSTALLAZIONE.....	8
POSIZIONAMENTO.....	9
MONTAGGIO CENTRALINA E SONDA.....	10
MONTAGGIO BRUCIATORE.....	12
INSTALLAZIONE FORNO.....	14
ACCENSIONE A LEGNA.....	16
BRUCIATORE 15 KW.....	18
BRUCIATORE 34 KW.....	24
PULIZIA E MANUTENZIONE.....	37
GARANZIA.....	38

ATTENZIONE ALLE PRIME ACCENSIONI

MODELLI A LEGNA

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

- Non utilizzare liquidi infiammabili o altri combustibili per l'accensione del forno
- Assicurarsi che nelle vicinanze del forno non vi siano materiali infiammabili e che le distanze minime di installazione siano rispettate.
- La cura e l'attenzione nelle prime accensioni è atta a prevenire lo shock termico che potrebbe danneggiare la pietra refrattaria
- Leggere attentamente le seguenti informazioni per una corretta installazione ed un funzionamento ottimale del forno

PRIME ACCENSIONI

Dopo l'installazione attendere 3 giorni per effettuare la prima accensione. I primi giorni di accensione serviranno ad asciugare tutte le parti del forno dall'umidità che si genera in fase di produzione.

- PRIMO GIORNO

Il primo giorno di accensione usare molta cautela. Non superare i **100°C** e mantenerli il più a lungo possibile (minimo 50/60 minuti). Si consiglia una fiamma ottenuta da rametti.

- SECONDO GIORNO

Il secondo giorno di accensione usare molta cautela. Non superare i **100°C** e mantenerli il più a lungo possibile (minimo 50/60 minuti). Si consiglia una fiamma ottenuta da rametti.

- TERZO GIORNO

Il terzo giorno di accensione non superare i **200°C** e mantenerli il più a lungo possibile (minimo 50/60 minuti). È consigliato l'uso di legna di piccolo taglio.

- QUARTO GIORNO

Il quarto giorno arrivare a una temperatura massima di **300°C** usando legnetti di piccolo taglio e mantenerla il più a lungo possibile.

- QUINTO GIORNO:

Il quinto giorno si potrà accendere il forno e iniziare a cuocere le pizze poiché il materiale refrattario presente si sarà completamente asciugato.



ATTENZIONE: DURANTE I PRIMI GIORNI DI ACCENSIONE SI POTREBBE VERIFICARE UNA FUORISCITA DI ACQUA DALLA STRUTTURA DEL FORNO, CIÒ È NORMALE E AVVIENE PER L'EVENTUALE PRESENZA DI UMIDITÀ ALL'INTERNO DELLA PIETRA REFRATTARIA.



ATTENZIONE ALLE PRIME ACCENSIONI

MODELLI A GAS

Prima dell'avviamento del bruciatore è necessario eseguire i controlli preliminari adeguati per evitare malfunzionamenti o danni alla macchina stessa

- controllare che la porta della bocca sia aperta ;
- controllare che tutti i rubinetti presenti sull'impianto del gas siano aperti;
- controllare il corretto collegamento di tutti i conduttori elettrici;
- controllare che sia stato rimosso il tappo protettivo in acciaio sopra il bruciatore;
- verificare che non vi siano perdite nell'impianto del gas;
- verificare la pressione del gas sulla presa generale del bruciatore;

PRIME ACCENSIONI

Dopo l'installazione attendere 3 giorni per effettuare la prima accensione. I primi giorni di accensione serviranno ad asciugare tutte le parti del forno dall'umidità che si genera in fase di produzione.

- PRIMO GIORNO

Il primo giorno di accensione usare molta cautela. Non superare i **100°C** e mantenerli il più a lungo possibile (minimo 50/60 minuti).

- SECONDO GIORNO

Il secondo giorno di accensione usare molta cautela. Non superare i **100°C** e mantenerli il più a lungo possibile (minimo 50/60 minuti).

- TERZO GIORNO

Il terzo giorno di accensione non superare i **200°C** e mantenerli il più a lungo possibile (minimo 50/60 minuti).

- QUARTO GIORNO

Il quarto giorno arrivare a una temperatura massima di **300°C** e mantenerla il più a lungo possibile.

- QUINTO GIORNO:

Il quinto giorno si potrà accendere il forno e iniziare a cuocere le pizze poiché il materiale refrattario presente si sarà completamente asciugato.



ATTENZIONE: DURANTE I PRIMI GIORNI DI ACCENSIONE SI POTREBBE VERIFICARE UNA FUORISCITA DI ACQUA DALLA STRUTTURA DEL FORNO, CIÒ È NORMALE E AVVIENE PER L'EVENTUALE PRESENZA DI UMIDITÀ ALL'INTERNO DELLA PIETRA REFRAATTARIA.



AVVERTENZE

CONSERVARE QUESTO MANUALE PER FUTURE CONSULTAZIONI

Ulteriori copie di questo manuale sono disponibili sul sito www.alfaforni.com

LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI INFORMAZIONI PER UNA CORRETTA INSTALLAZIONE ED UN FUNZIONAMENTO OTTIMALE DEL FORNO. QUESTO FORNO, SE NON PROPRIAMENTE USATO ED INSTALLATO, PUÒ CAUSARE INCENDI; PER RIDURRE IL RISCHIO, SEGUIRE LE ISTRUZIONI ED USARE MATERIALI STUDIATI APPOSITAMENTE PER LE ALTE TEMPERATURE.

- Eventuali venature nel refrattario sia all'interno che all'esterno sono utili alla dilatazione termica e non né compromettono il buon funzionamento.
- Dopo un periodo di inattività si consiglia di usare la stessa cautela delle prime accensioni.
- Lo sportello è un regolatore di potenza molto efficace: chiudendolo e aprendolo si può gestire al meglio la temperatura.
- I forni in materiale refrattario potrebbero surriscaldarsi all'esterno.
- Usare posate ed attrezzi resistenti ad alte temperature.
- Per motivi di sicurezza tenere fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- Posizionare il forno su una superficie piana e lontana da forti raffiche di vento.
- Le scintille potrebbero fuoriuscire dalla bocca del forno; assicurarsi di non posizionare liquidi infiammabili vicino ad essa.
- Non toccare lo scarico dei fumi e lo sportello durante il funzionamento, provocherebbe ustioni.
- Non utilizzare il forno in caso di funzionamento anomalo o sospetto di rottura.
- Manovrare lo sportello impugnando i manici.
- Per effetto della temperatura il colore delle superfici può variare.
- Non spegnere il forno gettando acqua all'interno.
- Non usare liquidi infiammabili vicino al forno.
- Non colorare o applicare nessun oggetto sul forno.
- Non usare nessun combustibile oltre quelli indicati.
- Non accendere il forno repentinamente: provocherebbe danni al refrattario.
- Alla temperatura di 100°C l'acqua e/o l'umidità residua del refrattario diventa vapore. In questo processo fisico l'acqua aumenta il suo volume di 30 volte causando forti lesioni nel refrattario se l'accensione non è graduale.
- Non chinarsi sul forno durante l'accensione; tenersi con il viso ed il corpo ad una distanza non inferiore a 50 cm dallo sportello del forno.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio durante le cotture che possono liberare grassi od oli. I grassi e gli oli possono incendiarsi.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utilizzatore.
- Durante l'utilizzo del forno indossare o guanti da cucina resistenti al calore.



AVVERTENZE

SOLO PER MODELLI A LEGNA O IBRIDI

Non gettare i ciocchi di legna nel forno ma appoggiarli.

Non fare fuoco eccessivo che fuoriesce dalla bocca del forno.

Non usare nessun combustibile oltre la legna.



AVVERTENZE

SOLO PER MODELLI A GAS

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

ATTENZIONE SE SI AVVERTE ODORE DI GAS:

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

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

Il prodotto deve essere installato da persone qualificate.

- Se il forno a gas non viene utilizzato chiudere la valvola di alimentazione del gas.
- Per l'allacciamento del regolatore, seguire le istruzioni.
- Dopo un periodo di inattività verificare che non vi siano perdite di gas e che i bruciatori non siano ostruiti.
- Tenere eventuali cavi elettrici e tubi di alimentazione carburante lontano dalle superfici calde.
- Eventuali materiali infiammabili non devono trovarsi nel raggio di 100 cm dal forno.
- Nel caso di fiammate incontrollate, spostare il cibo lontano dalle fiamme fino al loro spegnimento.
- Nel caso in cui il grasso prendesse fuoco, spegnere il gas e lasciare lo sportello chiuso fino a quando il fuoco si estingue.
- Il gas propano liquido (GPL) non è metano. È pericoloso convertire o cercare di utilizzare il metano in unità alimentate a gas propano liquido. In tal caso 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.
- Non riporre nelle vicinanze bombole di gas non utilizzate. Anche una bombola di gas apparentemente vuota potrebbe contenere ancora gas. Questa andrà quindi trasportata e conservata tenendo conto di ciò.
- 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.





MONTAGGIO E INSTALLAZIONE BASE

NEL CASO IN CUI VENGA ACQUISTATO ANCHE LA BASE DEL FORNO, PER IL MONTAGGIO, BASTA POGGIARE IL FORNO SU DI ESSA COME MOSTRATO IN FIGURA.



STEP 1

Solleverre il forno, è consigliato aiutarsi con l'utilizzo di un muletto.

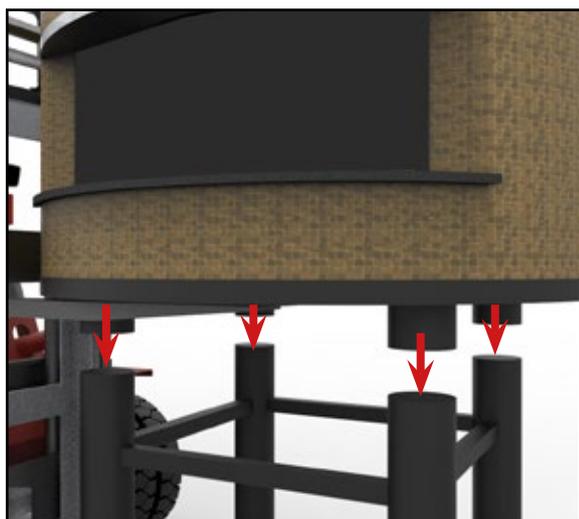
ATTENZIONE AL CARICO MASSIMO SOSTENTUTO DAL MULETTO. A

seconda del modello il peso varia da 1200 kg a 2200 Kg



STEP 2

Posizionare il forno sulle base e avvicinare lentamente le due parti



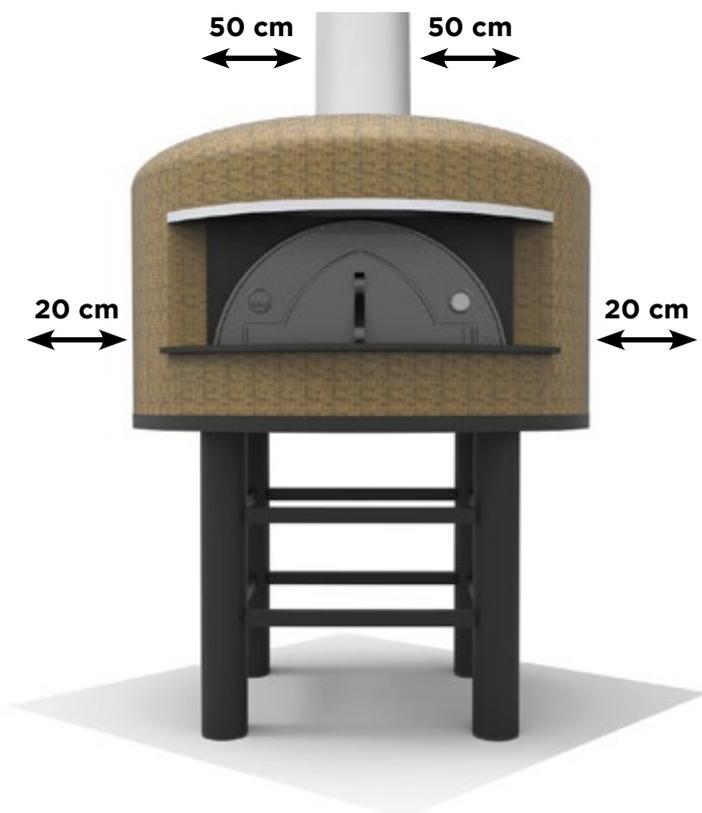
STEP 3

Far combaciare i piedini del forno con la struttura della base

POSIZIONAMENTO



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

Il forno Napoli può essere incassato. Nei modelli a gas prevedere una griglia di aerazione e di ispezione per il bruciatore.

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

Considerate una distanza minima di 50 cm anche per il posizionamento della cannafumaria a seconda del modello e della coibentazione.

IMPORTANTE: Posizionare il forno ad una distanza minima di 20 cm dalle pareti e da eventuali altre apparecchiature.

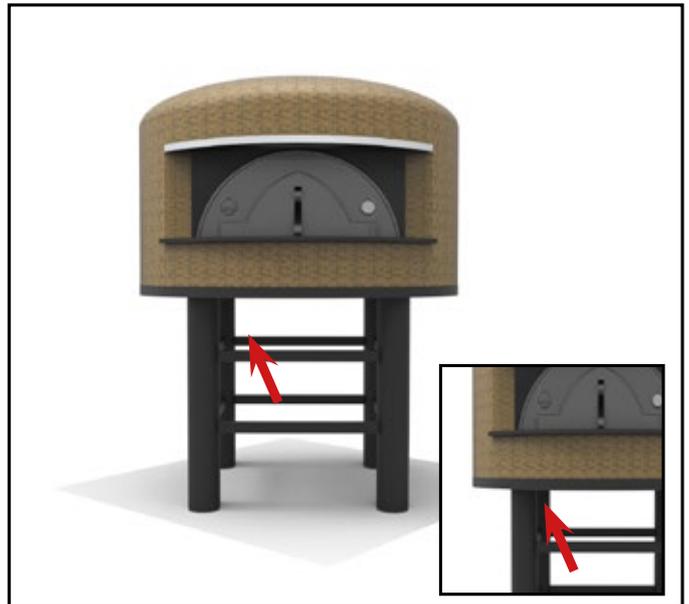
Non posizionare mai legna o materiale infiammabile sul davanzale del forno.

MONTAGGIO CENTRALINA E SONDA



Centralina

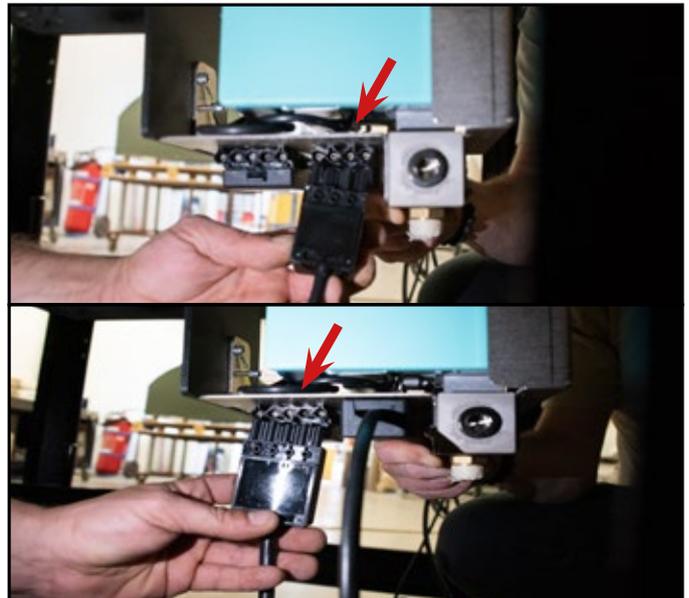
1. Connettore multipolare a 5 pin
2. Connettore multipolare a 4 pin
3. Presa elettrica
4. Sonda temperatura



- 1 - Posizionare la centralina nel punto predisposto indicato dalla freccia nell'immagine



- 2 - Una volta posizionato il bruciatore fissare la centralina alla traversa della base con l'ausilio di viti autoforanti o di un trapano



- 3 - Collegare i due connettori multipolari nelle prese situate sul retro del bruciatore



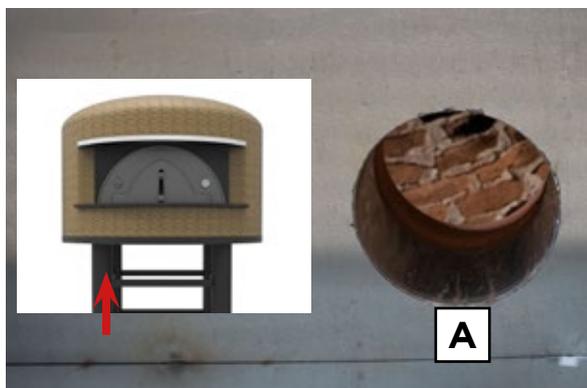
4 - Fissare la staffa per il blocco sonda in corrispondenza del foro presente sotto il forno sul lato destro



5 - Inserire la sonda nel foro in modo che sporga 1cm sul piano refrattario

MONTAGGIO BRUCIATORE GAS

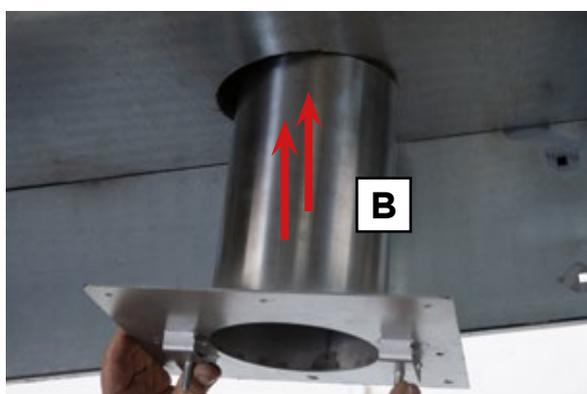
15kw -34kw



STEP 1

Il piano in refrattario del forno Napoli è già predisposto ad accogliere il bruciatore.

Guardando sotto il forno, lato sinistro, puoi individuare il foro di connessione (A).



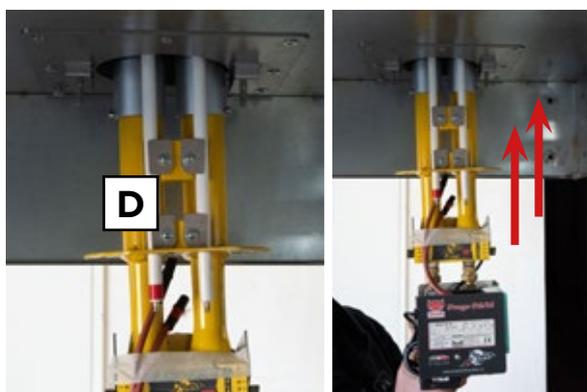
STEP 2

Inserire all'interno del foro il canotto in dotazione (B), necessario a fissare il bruciatore.



STEP 3

Dopo aver posizionato il canotto, fissarlo alla struttura utilizzando il fissaggio predisposto.



STEP 4

Inserire il bruciatore (D) nel canotto appena installato.

Ti consigliamo di eseguire questa operazione in 2 persone.



STEP 5

Utilizzare dado e rondella (E) in dotazione per fissare il bruciatore al canotto.



STEP 6

Utilizza una chiave inglese da 13 per serrare i dadi.



STEP 7

Una volta serrati i due dadi con le relative rondelle il bruciatore è fissato al forno e puoi procedere con il collegamento dei cavi elettrici (F) alla centralina.

INSTALLAZIONE FORNO

LA CANNA FUMARIA PER REGOLA DEVE SERVIRE UN SOLO APPARECCHIO TERMICO, E COLLEGARNE PIÙ DI UNO AD UNA SOLA CANNA POTREBBE COMPROMETTERE UNA REGOLARE FUORIUSCITA DEI FUMI.

Contattare gli uffici dei vigili del fuoco per quanto concerne qualsiasi restrizione di installazione o il bisogno di ispezione sull'installazione del forno.

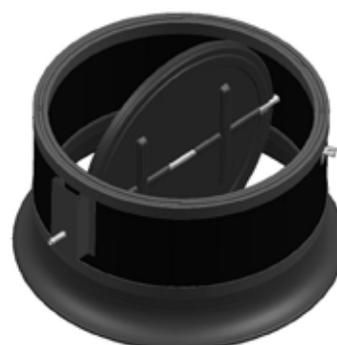
ALLACCIO CANNA FUMARIA IN AMBIENTI INTERNI

Per il corretto funzionamento, il forno Napoli necessita di una canna fumaria di 250 mm di diametro e almeno 4 metri di altezza.

1. Per canne fumarie esistenti o di dimensioni non appropriate è consigliabile l'utilizzo di tubi di raccordo in acciaio inox di opportuno diametro e adeguata coibentazione.
2. Eseguire le sigillature necessarie con materiali resistenti ad alta temperatura (450°C).
3. Evitare la presenza di spigoli, deviazioni e strozzature all'interno della canna fumaria, in modo che i fumi caldi non incontrino impedimenti nella loro ascesa.
4. Eventuali curve della canna fumaria dovranno essere inferiori a 45°.
5. Per evitare il ritorno del fumo dalla canna fumaria, si consiglia di far sporgere il comignolo dalla parte più alta del tetto e in posizione di pieno vento (comignoli antivento).
6. Non collegare alla canna fumaria del forno, altri dotti per il coinvolgimento di aria e fumi.
7. L'intera canna fumaria dovrà risultare ben isolata per evitare dispersioni di calore, che frenano la naturale risalita dei fumi.
8. L'installazione deve essere eseguita da personale specializzato.
9. Nella tabella seguente è riportato il diametro corretto (D) della canna fumaria al variare dell'altezza (H).

H < 3 m	3 m < H < 5 m	H > 5 m
D 300 mm	D 250 mm	D 200 mm

NOTA : L'uso di una valvola a farfalla, non inclusa, può migliorare il tiraggio e la regolazione dei fumi.



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 Pro offre il Termometro Laser come optional (non in dotazione con il forno), visitare la sezione strumenti del sito.

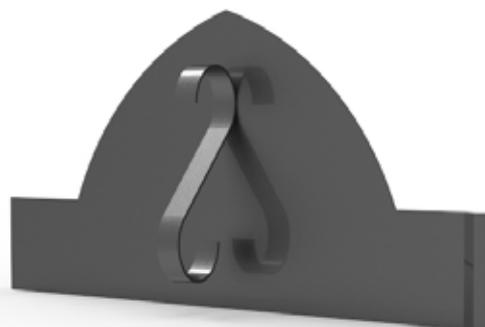


SPORTELLO

- In caso di fuoco eccessivo che fuoriesce dalla bocca del forno, utilizzare lo sportello per regolare la fiamma.

ATTENZIONE: questo forno non è stato testato per l'uso con sportello, per ridurre il rischio di incendio e infortuni, non usare lo sportello.

Tenere lo sportello aperto quando la fiamma è accesa.



SPEGNIMENTO

Si effettua chiudendo lo sportello ed attendendo la formazione della cenere a seguito dello spegnimento delle braci. Si consiglia l'uso di utensili metallici per togliere la cenere, appena il forno è freddo.

ACCENSIONE

MODELLI A LEGNA

ACCENSIONE

1. Fare un piccolo cumulo di legna al centro del forno con legna di piccolo taglio e secca.
2. Appena la legna ha preso bene, inserire tronchetti di dimensioni più grandi e spostare il fuoco da un lato.
3. Dopo pochi minuti di fuoco continuo, mai eccessivo, il forno raggiungerà la temperatura di 400°C, bruciando la fuliggine scura. È questo il momento in cui il forno è pronto per essere utilizzato.



SPEGNIMENTO

- Per spegnere il forno chiudere lo sportello e attendere che si formi la cenere.
- Quando il forno è completamente spento da 60 minuti si può togliere la cenere.

DIFFERENTI TIPI DI LEGNA

- Usare legna di piccolo taglio e molto asciutta soprattutto per l'accensione.
- 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 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.**



BRUCIATORE 15 kW

FORNO NAPOLI MODELLO M90

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

- Si raccomanda di controllare tutti gli allacciamenti 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 dallo sportello del forno.
- Al momento dell'accensione la bocca del forno deve essere aperta.
- La manopola di controllo del gas deve essere in posizione di zero.
- Non muovere il forno durante l'uso.

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 del pilota.

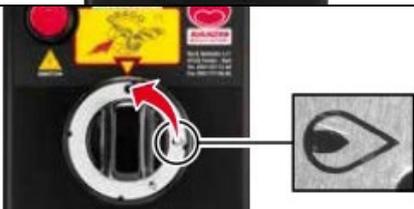
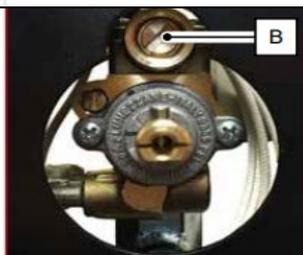
NOTA: l'accensione della fiamma pilota per la prima volta o dopo il suo raffreddamento potrebbe richiedere alcuni tentativi a causa dell'aria nella linea di alimentazione. Sii paziente.

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 15 secondi. Ciò assicurerà che la termocoppia sia sufficientemente calda da consentire alla fiamma pilota di rimanere accesa.

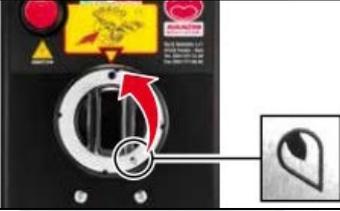
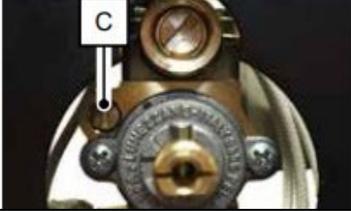
4. Rilasciare la manopola del bruciatore e ruotarla in senso antiorario fino al simbolo più grande. Il bruciatore del forno è ora a fiamma alta e puoi iniziare a preriscaldare il forno.



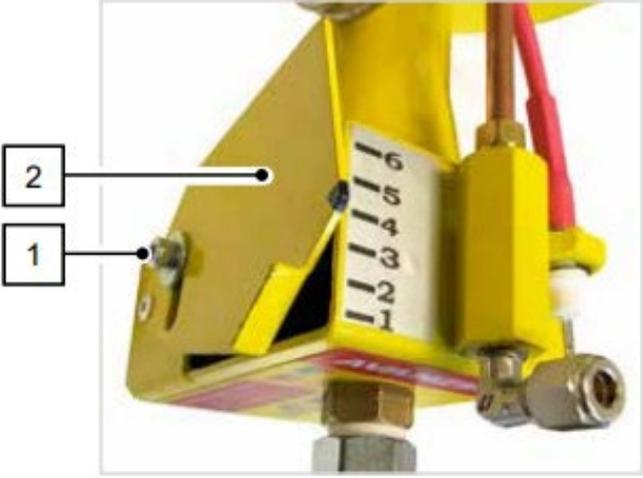
REGOLAZIONE FIAMMA ALTA

PASSO	AZIONE	IMMAGINE
1	Pigiare e ruotare la manopola di selezione in senso antiorario..	
2	Posizionare la manopola di selezione sul simbolo "ALTA FIAMMA".	
3	Estrarre la manopola "A" afferrandola con le dita e tirando con decisione verso l'esterno.	
4	Regolare l'altezza della fiamma alta agendo sulla vite "B": <ul style="list-style-type: none"> • avvitare per diminuire la fiamma; La portata corretta si ottiene quando la fiamma arriva al centro della cupola del forno.	
5	Verificare la colorazione fiamma in relazione al flusso di aria. La fiamma deve essere morbida, silenziosa e di colore giallo, ma non deve tingere la cupola del forno: <ul style="list-style-type: none"> • Metano: aprire la serranda in posizione 3.5/4. • GPL: aprire la serranda in posizione 5.5/6. 	
6	Terminata la regolazione fiamma rimontare la manopola "A".	

REGOLAZIONE BASSA FIAMMA

PASSO	AZIONE	IMMAGINE
1	Pigiare e ruotare la manopola di selezione in senso antiorario.	
2	Posizionare la manopola di selezione sul simbolo "BASSA FIAMMA".	
3	Estrarre la manopola "A" afferrandola con le dita e tirando con decisione verso l'esterno.	
4	Regolare l'altezza della fiamma bassa agendo sulla vite "C". La portata è corretta si ottiene quando la fiamma sfiora la cupola ed il forno vuoto non aumenta di gradazione.	
5	Verificare la colorazione fiamma in relazione al flusso di aria. La fiamma deve essere morbida, silenziosa e di colore giallo, ma non deve tingere la cupola del forno: • Metano: aprire la serranda in posizione 3.5/4. • GPL: aprire la serranda in posizione 5.5/6.	
6	Terminata la regolazione fiamma rimontare la manopola "A".	

REGOLAZIONE ARIA FIAMMA

PASSO	AZIONE	IMMAGINE
1	Il bruciatore deve essere in funzione.	
2	Allentare la brugola "1" sulla paratia di regolazione del flusso di aria della fiamma	
3	Intervenire manualmente sulla paratia "2" fino ad ottenere il flusso di aria desiderato.	
4	Verificare la colorazione della fiamma in relazione al flusso di aria. NOTA: la fiamma deve essere blu alla base e gialla sulla punta quanto basta per illuminare il forno, ma senza raggiungere la formazione di fuliggine (fiamma troppo gialla).	

IMPORTANT!

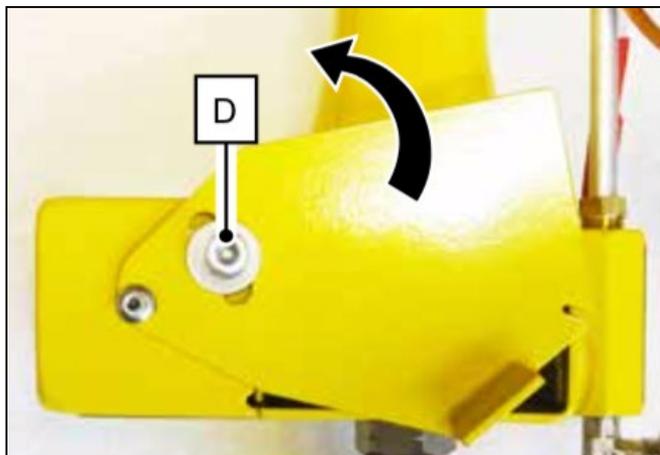
La colorazione della fiamma è un indicatore del rapporto di miscelazione aria - gas.

Una fiamma azzurra indica un eccesso di ossigeno.

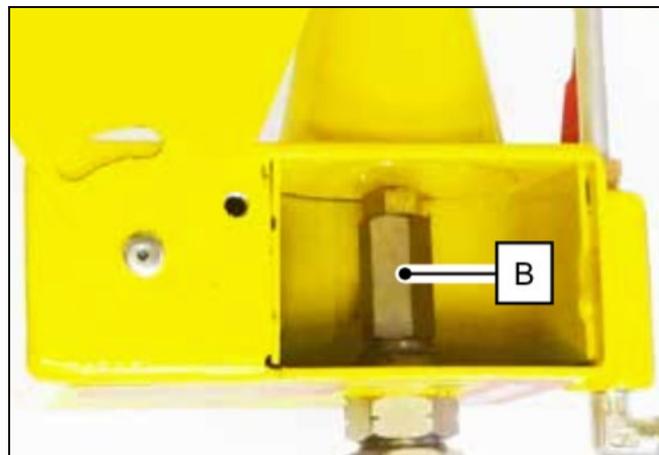
Una fiamma gialla indica un difetto di ossigeno.

CONVERSIONE GPL-METANO

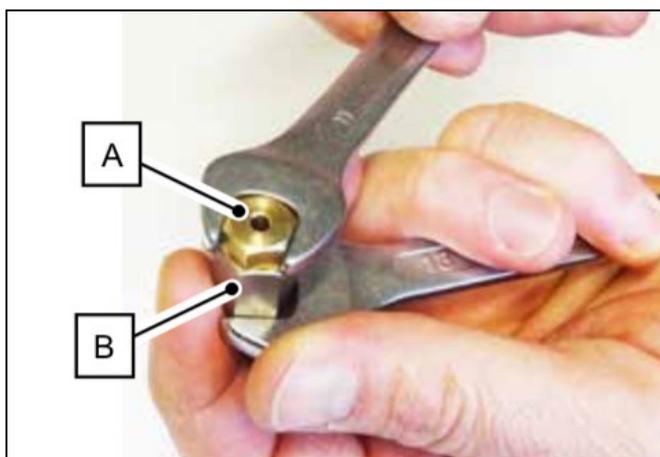
BRUCIATORE NAPOLI 15kW



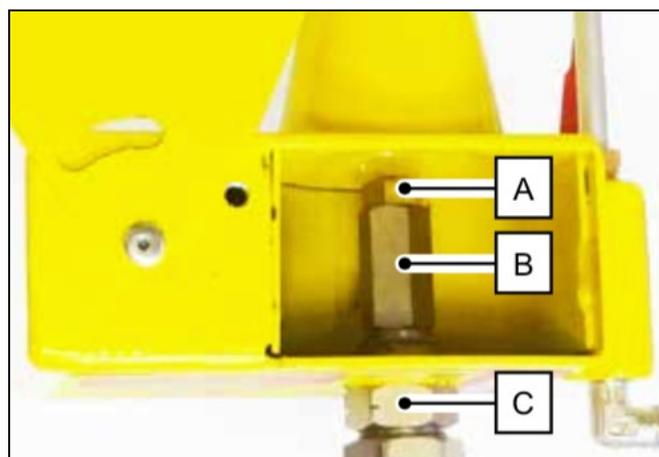
PASSO 1 - Con chiave a brugola $\varnothing 4$ mm svitare e rimuovere la vite "D" per consentire la completa apertura della paratia.



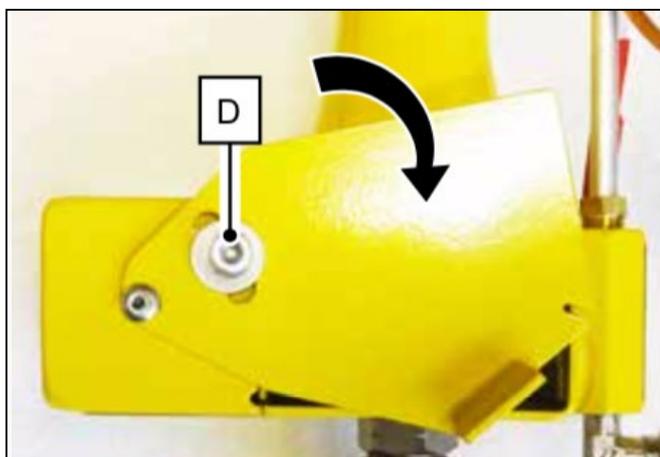
PASSO 2 - Con chiave inglese da 13mm smontare la colonnetta "B" e rimuoverla dal bruciatore



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 NAPOLI 15KW

SOSTITUZIONE BATTERIA ACCENSIONE

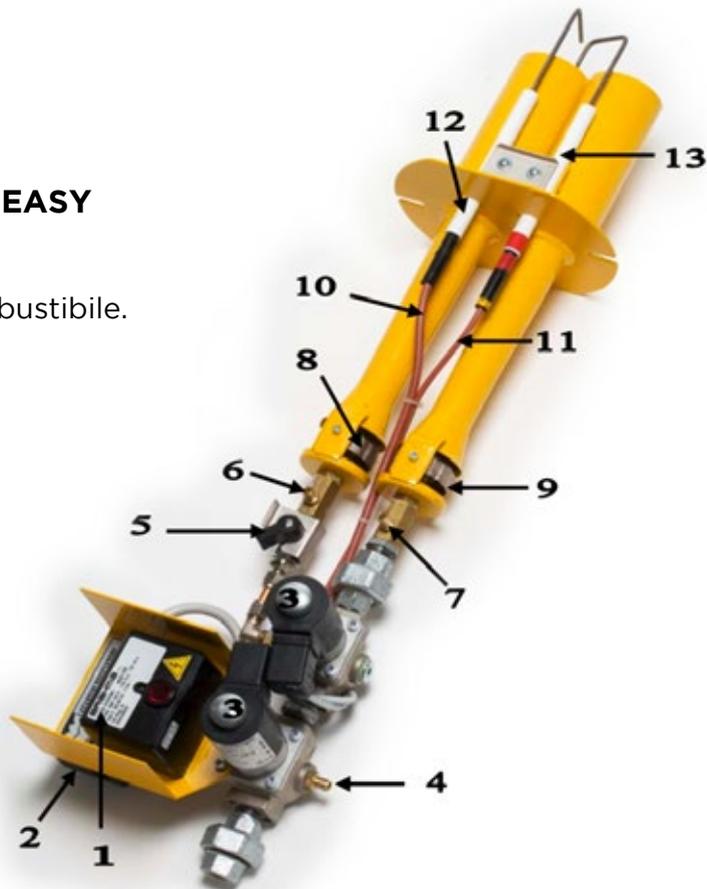
PASSO	AZIONE	IMMAGINE
1	Svitare e rimuovere il pulsante di accensione "A".	
2	Rimuovere la vecchia batteria e inserire nel vano "B" una nuova batteria, rispettando la polarità.	
3	Avvitare il pulsante "A".	
4	Smaltire correttamente la batteria sostituita.	

BRUCIATORE 34kW

FORNO NAPOLI MODELLO M120 - M130 - M150

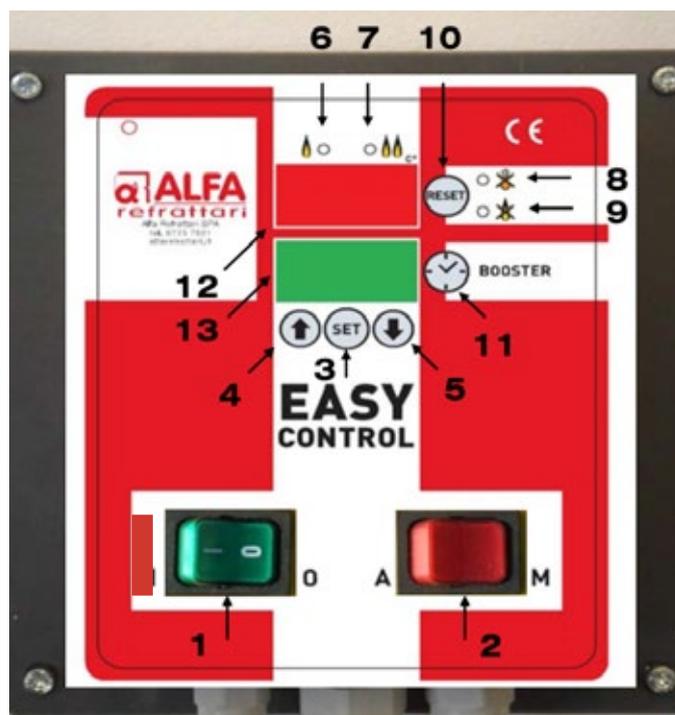
ELENCO COMPONENTI DIFFUSORE EASY

1. Apparecchiatura di comando.
2. Spina multipla a 7 poli.
3. Elettrovalvole di intercettazione combustibile.
4. Presa di pressione generale.
5. Rubinetto di regolazione 1ª fiamma.
6. Presa di pressione 1ª fiamma.
7. Presa di pressione 2ª fiamma.
8. Regolatore aria primaria 1ª fiamma.
9. Regolatore aria primaria 2ª fiamma.
10. Cavo di ionizzazione fiamma.
11. Cavo di accensione fiamma.
12. Elettrodo di ionizzazione fiamma.
13. Elettrodo di accensione fiamma.



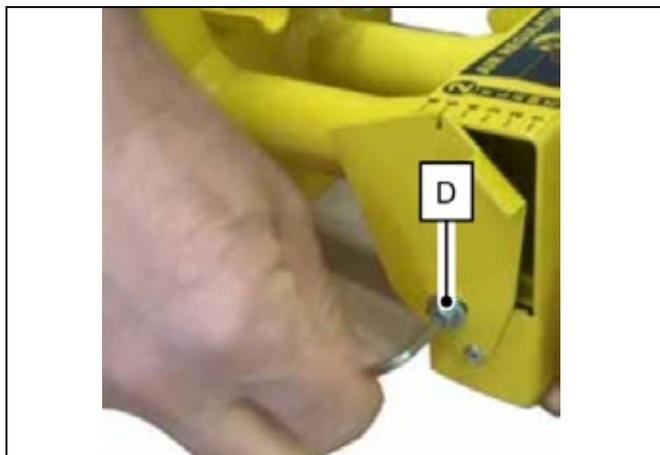
ELENCO FUNZIONI DELLA CENTRALINA

1. Interruttore generale.
2. Selettore di 2ª fiamma per uso manuale.
3. Pulsante per aumentare la temperatura.
4. Pulsante SET.
5. Pulsante per diminuire la temperatura.
6. Led funzionamento in 1ª fiamma.
7. Led funzionamento in 2ª fiamma.
8. Led guasto alla sonda.
9. Led blocco diffusore.
10. Pulsante di sblocco diffusore.
11. Pulsante per funzionamento 2ª fiamma temporizzato.
12. Display rosso temperatura interna forno.
13. Display verde temperatura impostata.
14. Sonda di rivelazione temperatura.
15. Cavo completo di spina 7 poli di alimentazione diffusore.

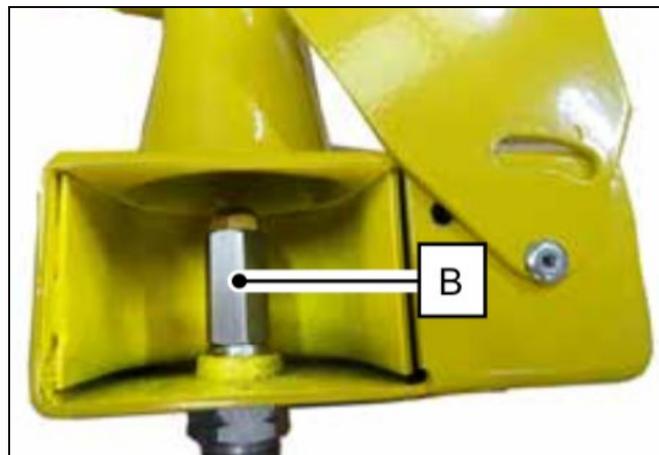


CONVERSIONE GPL-METANO

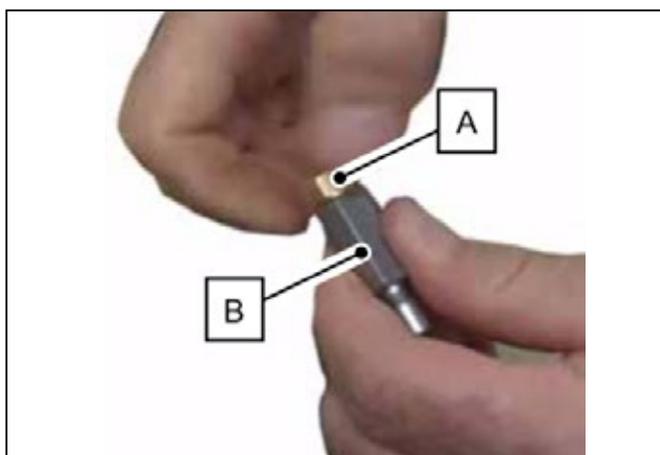
BRUCIATORE NAPOLI 34KW



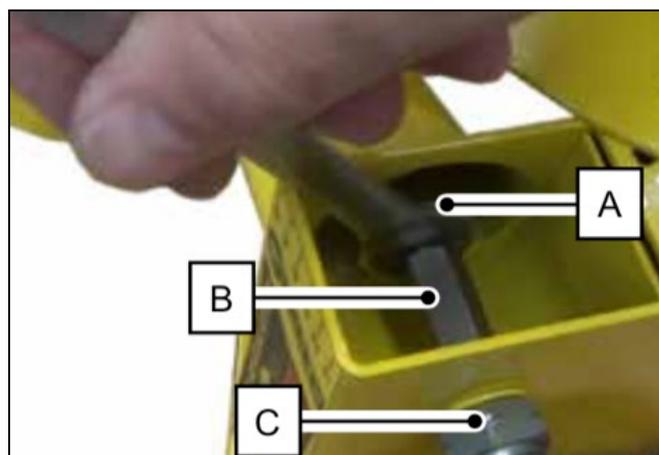
PASSO 1 - Svitare e rimuovere completamente la vite "D" per consentire la completa apertura della paratia



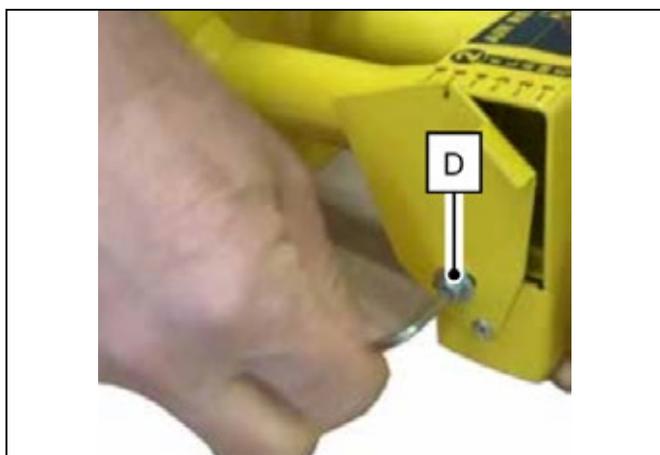
PASSO 2 - Smontare la colonnetta "B" e rimuoverla dal bruciatore



PASSO 3 - Svitare l'ugello "A" dalla colonnetta "B", sostituire l'ugello richiesto dal tipo di gas. Rispettare sempre le specifiche ugelli di fiamma 1 e fiamma 2



PASSO 4 - Avvitare la colonnetta "B" e l'ugello "A" al raccordo "C" avendo cura di serrare il tutto correttamente



PASSO 5 - Riavvitare la vite "D" per il fissaggio della paratia. La posizione della paratia regola l'aria comburente quindi fare attenzione a riposizionarla nel modo corretto



Bruciatore NAPOLI 34KW

ACCENSIONE

MODELLI A GAS

PASSO	AZIONE	IMMAGINE
1	Premere l'interruttore generale rosso "MAIN SWITCH", posto sul lato sinistro.	
-	Sul display verde appare la scritta "OFF" e la temperatura interna del forno sul display rosso.	
2	Premere il pulsante rosso per effettuare l'accensione del bruciatore in "ON". Sul display verde apparirà la temperatura impostata o zero.	

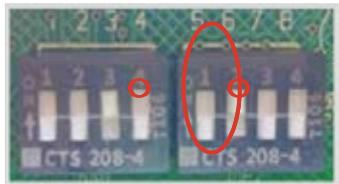
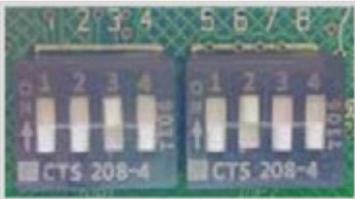
PER LA VOSTRA SICUREZZA:

- **Non chiudere lo sportello quando il forno è acceso con la fiamma nella posizione massima.**
- **Non superare la temperatura limite di 500°C**
- **In nessun caso si dovrà tentare di scollegare il tubo del gas o altri raccordi durante l'utilizzo del forno.**



CAMBIO UNITÀ DI MISURA

GRADI CENTRIGRADI / FAHRENHEIT

PASSO	AZIONE	IMMAGINE
1	Togliere tensione alla centralina dall'interruttore generale posto all'interno del locale.	
2	Svitare le 4 viti al fine di aprire il quadro di comando Drago Control Plus.	
3	Sul retro del quadro di comando individuare la morsettiera.	
4	Agendo sulla LEVA N°5 si modifica l'unità di misura dei gradi: <ul style="list-style-type: none">• con la leva in posizione alta, si impostano i gradi Fahrenheit (°F).• con la leva in posizione bassa, si impostano i gradi Centigradi (°C)	
5	Riavvitare le viti per fissare il coperchio del quadro di comando Drago Control Plus nella sua sede.	

È ASSOLUTAMENTE VIETATO MANOMETTERE I FUSIBILI CON FILI O ALTRI COLLEGAMENTI.

TEMPERATURE E REGOLAZIONE FIAMMA

LA TEMPERATURA MASSIMA IMPOSTABILE È DI 450 °C

ATTENZIONE!

LA TEMPERATURA DI COTTURA F2 IMPOSTATA COINCIDE
CON LA TEMPERATURA DI LAVORO DEL FORNO.

PASSO	AZIONE	IMMAGINE
1	Premere il pulsante di aumento della temperatura fino a che sul display verde non appare la temperatura da impostare. Nota: difficilmente è necessario oltrepassare i 360°C come temperatura impostata.	
2	Una volta raggiunta la temperatura desiderata, rilasciare il tasto freccia. Il Drago Control Plus memorizza la temperatura impostata che lampeggia sul display verde	
3	Il display verde smette di lampeggiare e il led relativo al funzionamento della seconda fiamma si accende facendo partire la 2ª fiamma.	

REGOLAZIONE GAS 1A FIAMMA (F1)

La fiamma F1 è sempre accesa quando il bruciatore è in funzione, e ha esclusivamente due funzioni:

- cuocere le pizze in un forno già in temperatura,
- illuminare dentro alla camera di cottura.

La fiamma F1 NON deve riscaldare il forno, è una fiamma “di mantenimento”.

Il forno che funziona solo in F1 non deve aumentare di T°, ma anzi deve gradualmente scendere di 7°C per poi riaccendere F2 se in uso, oppure rimanere in temperatura se vuoto.

È accesa solo la fiamma F1, da osservare visivamente: la fiamma forma un piccolo fungo, che arriva sino all’inizio della cupola del forno.

Deve essere morbida, silenziosa, di colore blu alla base e gialla sulla punta: si cercherà di



ottenere una fiamma il più gialla e luminosa possibile, ma fermandosi prima che crei fuliggine sulla cupola.

La fiamma F1 si deve spegnere solo nel caso in cui:

- l'operatore del forno spenga il bruciatore con il pulsante rosso  "ON/OFF" ;
- il forno superi la T° limite (impostata in fabbrica a 450°C).
- intervenga il termostato di sicurezza, vuoto d'aria "ambiente non idoneo".

I criteri di regolazione della fiamma F1 sono:

- aumento di T° (da evitare); si regola vite di regolazione gas diminuendone l'afflusso;
- quantità di luce prodotta;
- fuliggine (da evitare).

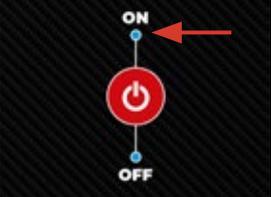
PRIMA ACCENSIONE GAS

BLOCCO / SBLOCCO BRUCIATORE

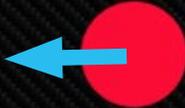
È POSSIBILE CHE DURANTE LA PRIMA ACCENSIONE IL BRUCIATORE VADA IN BLOCCO. IN CASO DI BLOCCO LA SEQUENZA È LA SEGUENTE AD PRA

PASSO	AZIONE	IMMAGINE
1	Sul display verde compare la scritta "bLoc" fissa. Nota: il bruciatore può tentare l'accensione per 1 volta prima di far comparire la scritta "bLoc" sul display verde.	
2	Successivamente si accende il led rosso di blocco bruciatore.	

SBLOCCO BRUCIATORE CON PULSANTE RESET

PASSO	AZIONE	IMMAGINE
1	Controllare che la spia verde del tasto ON-OFF sia accesa.	
2	Premere il pulsante "RESET". Attendere circa 1 minuto per la ripartenza del ciclo.	
3	Se il problema persiste, sfiatare la tubazione del gas quindi ripetere la procedura di sblocco. Se il problema non si risolve, contattare il servizio tecnico.	

SBLOCCO BRUCIATORE CON “INTERRUTTORE GENERALE” MAIN SWITCH

PASSO	AZIONE	IMMAGINE
1	Premere l'interruttore rosso “MAIN SWITCH” (posto sul lato sinistro) per togliere alimentazione al bruciatore.	
2	Premere nuovamente l'interruttore rosso “MAIN SWITCH” (posto sotto la centralina) per riattivare l'alimentazione del bruciatore. Il bruciatore ripartirà automaticamente.	
3	Se il problema persiste, sfiatare la tubazione del gas quindi ripetere la procedura di sblocco. Se il problema non si risolve, contattare il servizio tecnico.	

BRUCIATORE 34kW

ISTRUZIONI PER L'USO DELLA CENTRALINA

- Dare tensione alla centralina Easy Control inserendo la spina blu in dotazione ad una presa CEI 220V. 16A. 50HZ.
I display si accendono, quello rosso visualizza la temperatura interna del forno, mentre quello verde indica la temperatura impostata, se è la prima accensione compare lo 0°.
Per fare accendere il diffusore in 1ª fiamma occorre tenere premuto per circa 3 secondi il tasto SET (N. 3), il display verde lampeggia e visualizza 10°C, premendo sul tasto ↑ (N. 4) si aumenta la temperatura di 1ª fiamma fino ad arrivare alla temperatura prescelta, lasciando il pulsante la stessa rimane memorizzata.
A questo punto il display automaticamente tornerà a far comparire la temperatura di 2ª fiamma che alla prima accensione visualizzerà 0°.
Per far accendere il diffusore occorre premere l'interruttore generale (N. 1) dopo alcuni secondi scoccherà la scintilla e si accenderà la 1ª fiamma insieme al led (N. 6).
- Nel caso di prima accensione il diffusore potrebbe andare in blocco ciò viene segnalato dal led (N. 9) per sbloccare occorre pigiare il pulsante RESET (N. 10).
Fare attenzione alla posizione del selettore (N. 2) che deve essere in posizione "A" (automatico) onde evitare la partenza indesiderata della 2ª fiamma.
Per l'accensione automatica della 2ª fiamma basta premere sul tasto ↑ (N. 4) e sul display verde leggerete la temperatura che volete impostare e che rimarrà memorizzata; l'accensione del led (N. 7) segnerà il funzionamento della 2ª fiamma.
- Tenere presente che la temperatura di 1ª fiamma deve essere sempre più alta rispetto alla temperatura di 2ª fiamma infatti il distacco minimo già impostato in fabbrica nella centralina è bloccato a +10°C.
- Tenere presente che al raggiungimento della temperatura impostata come 1ª fiamma il diffusore si spegnerà completamente, e quindi questa sarà la temperatura massima che il diffusore potrà raggiungere.
- Tenere presente che la temperatura di 2ª fiamma impostata sarà la temperatura di lavoro del forno, ciò permetterà il funzionamento a due fiamme del diffusore, infatti al raggiungimento della temperatura impostata come 2ª fiamma, la stessa si spegnerà e rimarrà accesa solo la 1ª fiamma, la quale in teoria non dovrebbe mai arrivare a spegnersi al fine di garantire la luce all'interno del forno.
- Questa situazione si verifica quando le calorie erogate dal diffusore in 1ª fiamma sono le stesse calorie che occorrono al forno vuoto per mantenere la temperatura di 1ª fiamma, in pratica la temperatura non deve ne salire ne scendere.



BRUCIATORE 34kW

ISTRUZIONI PER L'USO DEL TASTO BOOSTER

La funzione "Booster" attiva il funzionamento della 2° fiamma F2, nel momento in cui il forno ha raggiunto la temperatura impostata e quindi si è spenta.

Una volta terminato il tempo programmato nella funzione "booster", la 2° fiamma F2 ricomincia a funzionare in modo automatico.

La funzione Booster può essere attivata solo ed esclusivamente una volta che il forno ha raggiunto la temperatura impostata e spento la 2° fiamma F2.

A questo punto la 2° fiamma F2 non riparte fino a quando la temperatura del forno non è diminuita di 7°C; in questo intervallo di 7°C è attivabile la funzione Booster. Per programmare la durata della funzione "Booster", la procedura è la seguente:

PASSO	AZIONE	IMMAGINE
1	Premere il pulsante "Booster".	
2	Sul display verde compare il tempo programmabile per la funzione Booster.	
3	Premere i pulsanti in figura per aumentare o diminuire la durata della funzione "Booster" con tempi multipli di 30 secondi.	
3A	Una volta inserita la funzione è possibile regolare la potenza di Fiamma F2 da 1 a 6 con i pulsanti "+" e "-" in base alle proprie necessità. Una volta impostata la potenza della fiamma questa resterà in memoria per le volte successive.	
4	Se occorre, spegnere la funzione Booster tenendo premuto per alcuni secondi il pulsante "Booster".	

FUNZIONAMENTO DEL BRUCIATORE CON SONDA DANNEGGIATA

PROCEDURA EMERGENZA

IMPORTANTE!

La procedura di emergenza deve rimanere attiva solo fino a quando la sonda di temperatura non sarà stata sostituita; successivamente dovrà essere ripristinato il normale utilizzo del bruciatore.

Nella condizione di emergenza la sonda di temperatura, essendo danneggiata o non funzionante non rileverà la temperatura all'interno del forno.

Per fare funzionare il bruciatore con la sonda danneggiata, la procedura è la seguente:

PROCEDURA EMERGENZA		
PASSO	AZIONE	IMMAGINE
1	Premere il pulsante rosso "ON/OFF" per effettuare l'accensione del bruciatore "ON" (si illumina il led verde "ON").	
2	Premere e MANTENERE premuto il pulsante "Booster"	
3	Premere UNA VOLTA il pulsante "freccia giù" (sempre mantenendo premuto il pulsante "Booster")	
4	Premere UNA VOLTA il pulsante "-". (sempre mantenendo premuto il pulsante "Booster").	
5	Premere UNA VOLTA il pulsante "freccia su". (sempre mantenendo premuto il pulsante "Booster")	
6	Premere UNA VOLTA il pulsante "+". (sempre mantenendo premuto il pulsante "Booster")	
-	Sul display rosso compare la scritta "SOS"	
7	Rilasciare il pulsante "Booster".	
ACCENSIONE BRUCIATORE (con procedura emergenza attiva)		
PASSO	AZIONE	IMMAGINE
8	Premere UNA VOLTA il pulsante "+".	
9	9 Si accende la bassa fiamma (entro 5/10 secondi) e il led relativo	
10	10 Premere il pulsante "Booster"	
11	11 Si accende la alta fiamma e il led relativo	

12	Portare il forno alla temperatura desiderata	
10	Premere il pulsante “Booster” per spegnere la alta fiamma	
11	Si spegne la alta fiamma e il led relativo	
SPEGNIMENTO BRUCIATORE (con procedura emergenza attiva)		
PASSO	AZIONE	IMMAGINE
12	Premere UNA VOLTA il pulsante “+” per spegnere il bruciatore.	
-	ATTENZIONE! NON SPEGNERE IL BRUCIATORE UTILIZZANDO L'INTERRUTTORE ROSSO “MAIN SWITCH” (posto sul lato sinistro), ALTRIMENTI SARÀ NECESSARIO RIPETERE TUTTA LA PROCEDURA DI EMERGENZA.	

MESSAGGI DI ERRORE

COMUNICAZIONE	IMMAGINE
BLOC : blocco bruciatore	
AL01 : guasto sonda	
CC01 : guasto quadro di comando Drago Control Plus / valvola modulante sul bruciatore	
Err1 : le spine del quadro di comando Drago Control Plus non sono collegate correttamente	

COMUNICAZIONE	IMMAGINE
- - - - (4 LINEE) : guasto sonda	

BRUCIATORE 34kW

SCHEMA DEL CIRCUITO ELETTRICO

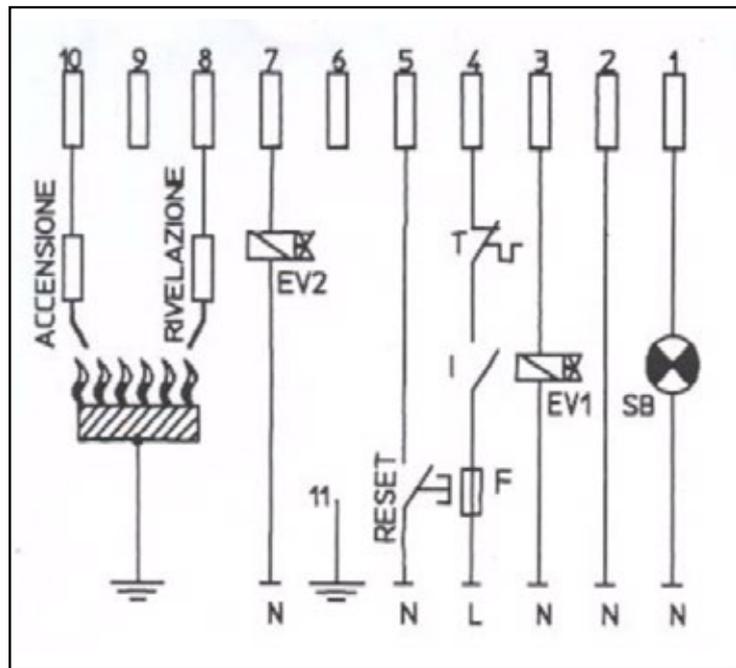
COLLEGAMENTO ELETTRICO

La linea di alimentazione deve essere interrotta tramite INTERRUTTORE GENERALE BIPOLARE da 10A con fusibile da 2 A.

I cavi di allacciamento alla spina multipla del diffusore devono avere una sezione di almeno 1,5 mm e l'isolamento deve rispondere alla normativa CEI 20- 22.

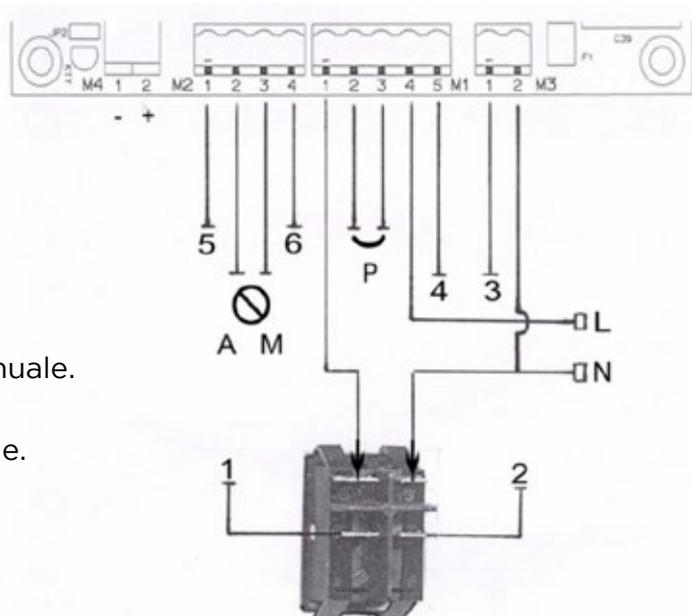
Il diffusore deve essere collegato a terra secondo le normative in vigore.
Non scambiare la fase con il neutro.

Le linee elettriche devono essere opportunamente distanziata dalle parti calde del forno.



SCHEMA CENTRALINA EASY CONTROL

- L** = Fase.
- N** = Neutro.
- 1** = Fase diffusore.
- 2** = Neutro diffusore.
- 3** = Reset.
- 4** = Segnale di blocco.
- 5** = Fase EV di 2ª fiamma.
- 6** = Ritorno di EV 2ª fiamma.
- P** = Ponte per funzionamento manuale.
- / +** = Sonda termostato.
- ⊗** = Selettore automatico/manuale.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Canna fumaria

Ogni volta che si riaccende il forno, bisogna accertarsi che la canna fumaria sia libera (almeno una volta all'anno andrebbe smontata e pulita)



Residui delle precedenti cotture

Verificare che la cenere della cottura precedente sia stata tolta con spazzola metallica e paletta.



Pulizia del piano cottura

A forno freddo si deve pulire il piano con una spazzola e passare il piano con un panno umido.



Vietato utilizzare prodotti chimici

Non bisogna usare prodotti chimici per pulire il forno



A forno caldo

Non pulire il piano cottura quando il forno è acceso e né passare panni umidi sul piano ancora caldo perché tale procedura potrebbe causare crêpe.



GARANZIA



I forni professionali ALFA sono coperti dalla garanzia legale, a carico del rivenditore, di 12 mesi avverso i difetti di conformità: una buona manutenzione ed un corretto uso del prodotto possono contribuire ad una sua maggior durata nel tempo.

Il termine di decadenza per la denuncia dei difetti è di 8 giorni dalla loro scoperta. Per la disciplina della garanzia legale si rimanda a quanto statuito dalle singole disposizioni nazionali di riferimento.

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 SULL'ETICHETTA IDENTIFICATIVA SITUATA NELLA PARTE POSTERIORE DEL PRODOTTO.

Per qualsiasi reclamo in garanzia si prega di contattare esclusivamente il proprio rivenditore di fiducia. In vigenza della Garanzia, ALFA pone rimedio a guasti e malfunzionamenti il cui legame con difetti di materiale o fabbricazione sia dimostrabile. ALFA potrà decidere, in base al singolo caso concreto, se riparare il prodotto, sostituire il prodotto o sostituire le parti difettose, fermi restando accordi commerciali e disposizioni nazionali di riferimento.

Si consiglia l'utilizzo esclusivo di ricambi a marchio ALFA



Condizioni di esclusione della garanzia:

Danni causati dal trasportatore nel caso in cui gli stessi non vengano notificati immediatamente sul documento di trasporto tramite l'apposizione, al momento della ricezione del prodotto, della dicitura "accettazione con riserva" e contattando immediatamente il venditore per ulteriori chiarimenti;

Nel caso in cui il forno sia non propriamente utilizzato e installato come descritto nel presente manuale. In particolare in caso di necessità di incasso del forno al momento della installazione si prega di seguire le corrette procedure indicate in questo manuale a pena di decadenza della garanzia;

Nel caso in cui il forno sia stato manomesso in qualsiasi modo, volontariamente o involontariamente o alterato non essendo più nella condizione riscontrata alla consegna del prodotto;

Nel caso di danni al prodotto dovuti all'ostruzione di tutti i fori di uscita dei fumi;

Mancata osservanza delle istruzioni per la corretta manutenzione e pulizia del prodotto come riportato nel manuale;

Danni al bruciatore dovuti a residui di cottura o danni riscontrati nei casi in cui non sia stato usato il solo combustibile raccomandato, ad es. non usare carbone liquido per barbecue, prodotti chimici o altro combustibile;

Nel caso in cui si utilizzino componenti non prodotti o consigliati da Alfa;

Nel caso in cui il danno sia il risultato dell'uso di prodotti chimici all'interno o all'esterno del forno;

Danni dovuti al superamento della temperatura indicata dal pirometro in dotazione, oltre i 500°C (932° F), a causa di un improprio utilizzo del combustibile a legna;

Nel caso in cui l'etichetta situata nella parte posteriore del prodotto venga rimossa, alterata o cancellata;

Nel caso di normale usura del prodotto dovuta all'utilizzo da parte del professionista;

Possibili punti di ossidazione dell'acciaio dovuti ad un'esposizione ad ambienti salini o in prossimità del mare. Alfa precisa che la possibile ossidazione non è dovuta a vizi qualitativi del prodotto, ma a caratteristiche chimico-fisiche intrinseche degli acciai in caso di esposizione prolungata in prossimità degli ambienti salini;

Possibile deterioramento della vernice a causa di prolungato contatto con fiamme;

Piccole imperfezioni della superficie presenti sulle parti verniciate o estetiche che non incidono sull'uso normale del prodotto;

Parti accessorie in dotazione al prodotto, come lo sportello;

Le tavelle e l'isolante sottopiano non sono coperti da garanzia, i forni Alfa vengono comunque corredati da una tavella sostitutiva;

Per i prodotti ad alimentazione elettrica sono esclusi dalla garanzia le lampadine e qualsivoglia danno dovuto a sovratensione o all'utilizzo di corrente con potenza e/o tensioni inadeguate;

Il costo per la manodopera necessaria all'esecuzione dell'intervento in garanzia.

