

ALFA

Benutzerhandbuch

Kurzanleitung



ALFA BETRETEN

Registrieren Sie Ihr Produkt

Wenn Sie hier sind, heißt es, dass Sie ein Alfa Produkt gekauft haben. Wir danken Ihnen dafür. Immer, wenn Sie sich für unsere Produkte entscheiden, unterstützen Sie die Forschung und unseren Wunsch, allen zu ermöglichen, gut und gesund mit der Flamme zu kochen.

Registrieren Sie Ihr Produkt und erhalten Sie zusätzlich wertvolle Tipps und Tricks für den richtigen Umgang mit Ihrem Backofen.



REGISTRIEREN SIE IHR PRODUKT
www.alfaforni.com/registration.php

BENUTZERHANDBUCH

Die vollständige Gebrauchsanleitung herunterladen



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 à été imprimé seulement en anglais. Pour télécharger les autres langues, flashez le code QR ou cliquez sur ce lien.



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



DIE GEBRAUCHSANLEITUNG HERUNTERLADEN
www.alfaforni.com/user-manual-23.php



Inhalt

- 02** SICHERHEITSHINWEISE
- 04** AUSPACKEN UND MONTAGE
- 06** AUFSTELLUNG
- 08** RAUCHABZUG
- 12** ZÜNDUNG - HOLZ
- 14** ZÜNDUNG - GAS
- 18** UMSTELLUNG LPG-METHAN
- 22** WARTUNG UND PFLEGE
- 24** FEHLERBEHEBUNG
- 26** GARANTIE

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG: Unsachgemäßer Anschluss, vorgenommene Änderungsmaßnahmen am Gerät oder eine unsachgemäße Wartung können zu Sach- und Personenschäden und im Extremfall zum Tod führen. Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren und das erste Mal in Betrieb nehmen.

LESEN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN SORGFÄLTIG DURCH, UM EINE ORDNUNGSGEMÄSSE INSTALLATION UND EINEN SICHEREN, REIBUNGSLOSEN BETRIEB DES OFENS ZU GEWÄHRLEISTEN.



- Das Typenschild mit den technischen Daten, Seriennummer und Kennzeichnung ist sichtbar auf dem Gerät angebracht. Entfernen Sie niemals dieses Etikett.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, entfernen Sie alle Schutzfolien.
- **Verwenden Sie niemals Stahlschwämme oder scharfe Schaber, es kann die Oberflächen beschädigen. Verwenden Sie handelsübliche, nicht scheuernde Produkte, bei Bedarf verwenden Sie Holz- oder Kunststoffutensilien. Spülen Sie die Oberfläche gründlich ab und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch oder Mikrofasertuch ab.**
- Verwenden Sie kein Geschirr und keine Backgefäße (Pfannen, Bräter, Bleche) aus Kunststoff. Die hohen Temperaturen, die im Inneren des Ofens erreicht werden, können das Material zum Schmelzen bringen und das Gerät beschädigen.
- Verwenden Sie hitzebeständige Kochwerkzeuge und -utensilien.
- Stellen Sie den Ofen auf eine standsichere ebene Fläche.
- **Aufgrund der Temperatureinwirkung kann sich die Farbe der Oberflächen im Laufe der Zeit ändern.**
- Streichen Sie den Ofen nicht und bringen Sie keine Gegenstände an den Ofenflächen an.
- Das Aufstellen des Ofens muss einen einfachen Zugang für die Reinigung gewährleisten.
- Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände in den Ofen: bei versehentlichem Anzünden könnte ein Brand entstehen.
- Die gebrauchsfertigen Alfa-Edelstahlöfen können, obwohl sie Isoliermaterial enthalten, an der Außenseite überhitzen.
- Handhaben Sie die Ofentür nur mit dem Griff.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Außenflächen und das Rauchrohr.
- Halten Sie elektrische Leitungen und Brennstoffleitungen (Gas) von heißen Flächen fern.
- Verwenden Sie den Ofen nicht, wenn er nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Sie eine Störung vermuten.
- Verrücken Sie den Ofen nicht während des Betriebs oder wenn er heiß ist.
- Lehnen Sie sich nicht an den Ofen an und stellen Sie keine Gegenstände darauf ab, da dies seine Stabilität beeinträchtigen kann.
- Die Flamme niemals mit Wasser löschen.
- Falls Fette anfangen zu brennen, drehen Sie den Brenner zu und lassen Sie die Ofentür geschlossen, bis das Feuer erloschen ist.
- Tragen Sie hitzebeständige Küchenhandschuhe, wenn Sie den Ofen bedienen.
- Die vom Hersteller versiegelten Teile dürfen nicht durch den Benutzer manipuliert werden.
- Verdecken Sie keine Öffnungen, Lüftungs- oder Wärmeabzugsschlitze.
- Heben Sie den Ofen nicht an der Vorderkante oder von der Vorderseite an.
- Die Maße der Backfläche können um einige Millimeter abweichen, diese Toleranz ist auf die handwerkliche Verarbeitung des Produkts zurückzuführen.

IMMER DAS VOLLSTÄNDIGE BENUTZERHANDBUCH LESEN.
Weitere Exemplare dieses Handbuchs sind unter www.alfaforni.com erhältlich.

SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DEN OFEN INSTALLIEREN UND DAS ERSTE MAL IN BETRIEB NEHMEN UND HALTEN SIE DIESE EIN.

Nicht in verbotenen Bereichen aufstellen. Während des Betriebs darf niemals die Metalltür oder der Rauchabzug berührt werden, da diese nicht isoliert sind und während dem Betrieb sehr heiß werden.

ZU IHRER SICHERHEIT: Lagern Sie kein Benzin oder andere entzündliche Gase und Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder anderer Geräte. Halten Sie den Bereich unter und um dieses Gerät frei von allen brennbaren Materialien.

WARNUNG: Holzbefeuerte Öfen nicht in geschlossenen Räumen verwenden, es sei denn, sie werden ordnungsgemäß gelüftet und erfüllen alle örtlichen Bauvorschriften und Genehmigungen.



VERWENDEN SIE NIEMALS SO VIEL HOLZ, DASS DIE FLAMMEN AUS DEM SCHORNSTEINKOPF AUSTRETEN, DA DIES ZU SACHSCHÄDEN, VERLETZUNGEN ODER TOD FÜHREN KANN UND DIE GARANTIE ERLÖSCHEN LASSEN.

SICHERHEITSHINWEISE NUR FÜR GASBETRIEBENE MODELLE

GASAUSTRITTE KÖNNEN BRÄNDE ODER EXPLOSIONEN VERURSACHEN, DIE ZU SCHWEREN ODER TÖDLICHEN VERLETZUNGEN SOWIE ZU SACHSCHÄDEN FÜHREN.

VORSICHT! FALLS SIE GASGERUCH WAHRNEHMEN:

1. Sofort die Gaszufuhr schließen.
2. Alle offenen Flammen löschen.
3. Die Ofentür öffnen.
4. Einen Installateur benachrichtigen.

HINWEIS: Der Ofen kann mit dem von Alfa gelieferten Spezialkit von Methan (Erdgas) auf LPG (Flüssiggas) und umgekehrt umgestellt werden. Die Umstellung muss von einem qualifizierten Installateur unter ausschließlicher Verwendung von Alfa-Material durchgeführt werden, ansonsten erlischt die Garantie.

VORSICHT: Schließen Sie das Gaszufuhrventil, wenn der Gasofen nicht in Betrieb ist.

VORSICHT: Lagern Sie keine unbenutzten Gasflaschen in der Nähe des Gerätes.

AUSPACKEN UND MONTAGE

1 - Die Verpackung des Ofens entfernen.

Die Kunststoffbänder (A) entfernen und die obere Kappe (C) abnehmen.



2 - Die Brennkammer entleeren,

indem Sie die Ofenteile und die Unterlagen aus dem Inneren der Kammer entnehmen.



3 - Die Laserschutzfolie von allen

Edelstahlteilen entfernen, wie z. B.: Schwelle, Tür, Rauchfang und Rauchabzug. Einen Haartrockner verwenden, um den Vorgang zu beschleunigen und die Laserfolie leicht zu entfernen.



4 - Die 4 FüÙe anbringen.

Die FüÙe anbringen, indem Sie sie in die dafür vorgesehenen Aussparungen im unteren Teil des Ofens einschrauben.



5 - Die mitgelieferte Batterie in den Zünder einsetzen.

Den Zündknopf abschrauben, die Batterie (E) einlegen und anschließend den Zündknopf wieder aufschrauben. Wenn der Knopf nun gedrückt wird, ist eine kleine Funke zu sehen und hören.



- Die angegebene Polarität prüfen
- Batterie-Typ: AA im Lieferumfang enthalten

6 - Den Rauchfang und den

Rauchabzug anbringen. Den Rauchfang (F) in das entsprechende Gehäuse (Flansch) und anschließend den Rauchabzug (G) einsetzen.



7 - Die Tür anbringen.

Hierfür reicht es, den schwarzen Duroplastgriff (H) mit der in der Verpackung enthaltenen Schraube zu befestigen.



Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal auspacken, werden Sie möglicherweise feststellen, dass sich auf dem Backofenboden rotes feuerfestes Pulver befindet, das durch den Transport entstanden ist.

Ist dies der Fall, sollten Sie das Pulver abbürsten. Wir empfehlen außerdem, 2 oder 3 Pizzateigkugeln zu kochen und wegzuworfen, um sicherzustellen, dass Sie das feuerfest Pulver entfernen, bevor Sie Ihre erste Pizza backen und essen.



AUFSTELLUNG

VORSICHT

Die Außenflächen des Ofens können Temperaturen über 80°C (176F) erreichen. Es dürfen sich keine brennbaren Materialien im Umkreis von 1 m um den Ofen befinden.

WICHTIG: Stellen Sie den Ofen während des Betriebs in einem ausreichenden Abstand zu allen brennbaren Stoffen oder Materialien auf, die durch Hitze beschädigt werden können.

WICHTIG

Stellen Sie den Ofen geschützt vor Wind oder starkem Luftzug auf.

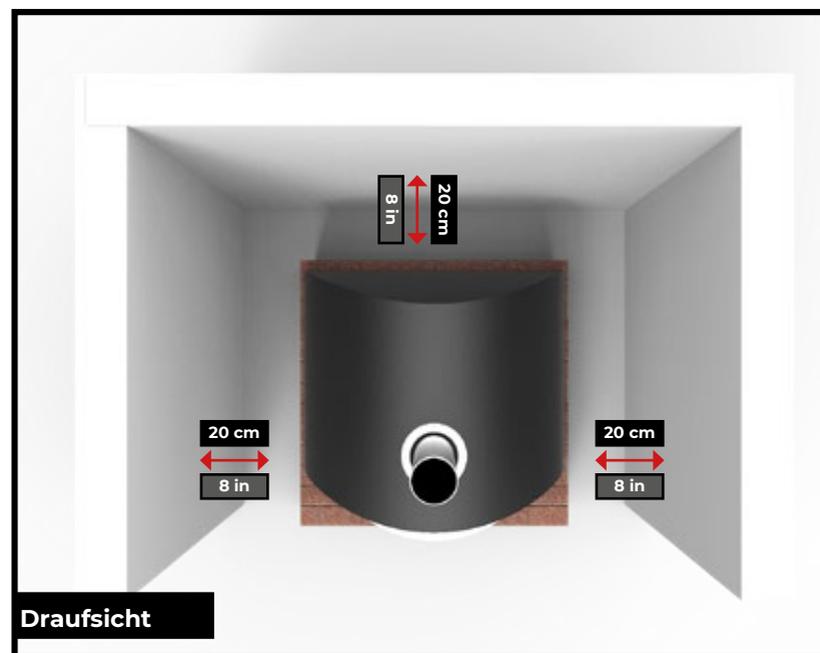
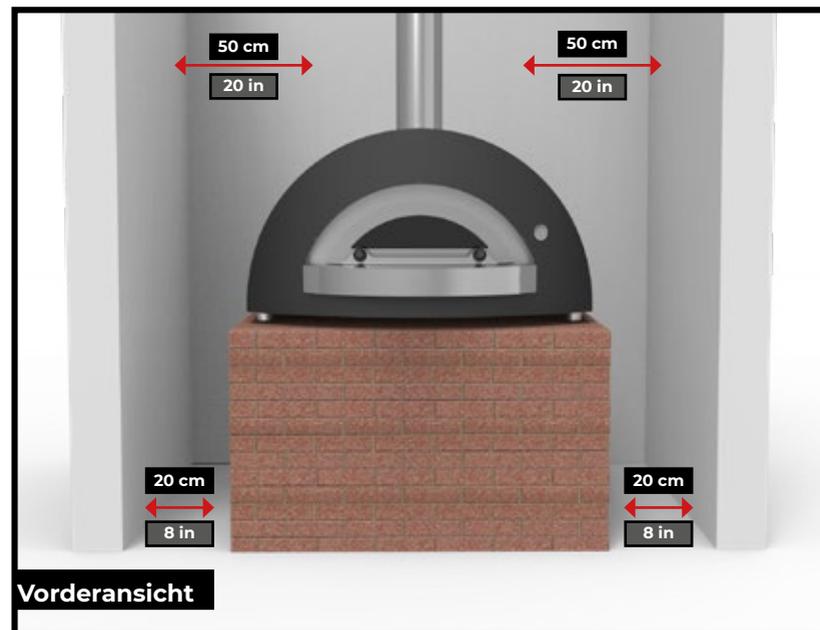
ZU IHRER SICHERHEIT

Stellen Sie den Ofen auf eine standsichere ebene Fläche. Unbeabsichtigte Bewegungen während des Betriebs können zu Personen- und Sachschäden führen.

VORSICHT: Für das Aufstellen Ihres Ofens sind bestimmte Mindestabstände zu berücksichtigen. Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zur Rückwand und zu Seitenwänden oder anderen Geräten ein. Um das Rauchrohr müssen Sie den Mindestabstand von 50 cm und oberhalb des Ofens von 1 m einhalten.

Die Öfen müssen auf Tischen, Unterbau, oder anderen Flächen mit ausreichender Tragkraft platziert werden (das Gewicht entnehmen Sie dem Produktdatenblatt, das der Bedienungsanleitung beiliegt), **Falls vorhanden, justieren Sie die Nivellierfüße, um den Ofen auf der Abstellfläche zu stabilisieren.**

Für Installationen unter einem Dach, siehe nächste Seite.



RAUCHABZUG

SCHLIESSEN SIE NICHT 2 GERÄTE AN DASSELBE RAUCHROHR AN.

Eine der häufigsten Rückfragen von ALFA-Ofenbesitzern betrifft die Entlüftung. Viele Besitzer möchten das mit dem Ofen gelieferte Entlüftungsrohr und die Abdeckung entsprechend ihren Bedürfnissen anpassen. Wir hoffen, dass die folgenden Informationen hilfreich sind, egal, ob Sie Ihr mitgeliefertes Rohr verlängern, eine Biegung an Ihr mitgeliefertes Rohr hinzufügen oder komplexere Projekte durchführen möchten, die eine Umrüstung auf einen doppelwandigen Schornstein sowie die Durchdringung von hochliegenden Objekten und Dächern erfordern).

ÜBERARBEITETE PROJEKTE

- Installation im Freien ohne Hindernisse in der Höhe
- Installation im Freien mit Hindernissen in der Höhe
- Installation in Innenräumen – Direkte Entlüftung in der Höhe zugelassen – MUSS doppelwandigen Schornstein UL103HT verwenden
- Für jede kundenspezifische Installation, die über das mitgelieferte einwandige Rohr und die Abdeckung hinausgeht, empfiehlt ALFA dringend, sich mit den zuständigen Behörden in Verbindung zu setzen, um sicherzustellen, dass alle örtlichen Bauvorschriften befolgt und die erforderlichen Genehmigungen eingeholt werden, sofern erforderlich.
- SCHLIESSEN SIE DAS GERÄT NICHT AN EINEN SCHORNSTEIN EINES ANDEREN GERÄTS AN



IM GARTEN

Wenn Sie den ALFA-Ofen in einem Kochbereich im Freien installieren und das Rauchabzugssystem nicht in der Nähe von Gebäuden oder niedrigen Decken installiert werden soll, genügen die von ALFA gelieferten hochwertigen Edelstahlrohre und Schornsteinkappen zudem ist keine zusätzliche Verrohrung erforderlich. Sie können diese Systeme für einen besseren Abzug in der Höhe anpassen, bzw. um Ihr

Installationsplan zu unterstützen. ALFA bietet keine maßgeschneiderten Rohre oder Schornsteine. Das mitgelieferte einwandige Holzofen-Abzugsrohr kann jederzeit zu einem doppelwandigen Schornstein aufgerüstet werden.

Fortsetzung nächste Seite >>>

VORSICHT: Die Hauptursache für Brände in Verbindung mit dem Rauchabzugssystem ist die Nichteinhaltung von Mindestabständen (notwendiger Raum) zu brennbaren Materialien.

Nota: Die Außenflächen des Ofens können Temperaturen über 80°C (176°F) erreichen. Stellen Sie sicher, dass der Ofen nicht mit der Wand oder anderen Möbeln in Berührung kommt und dass der Mindestabstand von 20 cm eingehalten wird.



AUF DER TERRASSE ODER UNTER EINER PERGOLA

- Für die Belüftung von ALFA-Öfen in Innenräumen oder im Freien, wenn sich Ihr Holzofen unter einer Dachkonstruktion, einer Pergola oder einer anderen Art von Decke/Dach befindet.
- Ein doppelwandiger Schornstein kann bis zu einer Höhe von 18 m installiert werden und muss mindestens einen Meter über dem Dach oder der Struktur herausragen, die er durchdringt.
- Der Ofen darf nicht unter einem Dach oder einer Pergola aufgestellt werden. Wenn Sie ein hochliegendes Objekt oder EIN DACH durchdringen, muss das mitgelieferte einwandige Rohr entfernt werden und mit ROHREN UND SCHORNSTEINEN VON SPEZIALISIERTEN UNTERNEHMEN begonnen werden.

Wenn der Rauchabzug um mehr als 1 Meter verlängert werden soll, empfehlen wir den Einbau einer Drosselklappe zur Regulierung des Luftstroms.



Fortsetzung nächste Seite >>>

LÜFTUNGSANLEITUNG FÜR HOLZBEFEUERTE ALFA-ÖFEN

Leitfaden für den Rauchabzug und den Freiraum zu Bauwerken bei ALFA-Öfen:

- Einwandiges Rauchabzugsrohr: Um das Rohr 50 cm sind Freiraum zu lassen
- NICHT brennbarer Freiraum: Unter der Decke ist ein Mindestabstand von 100 cm erforderlich
- Doppelwandiger Schornstein: Um den Schornstein 8 cm Freiraum lassen
- Schornsteine müssen mindestens 1 m über dem höchsten Punkt, an dem sie durch ein Dach führen, herausragen und mindestens 50 cm höher als jeder Teil eines Gebäudes innerhalb von 3 Metern
- Die erforderlichen Freiräume dürfen nicht mit Isoliermaterial oder anderen Materialien ausgefüllt werden.

INSTALLATION EINER ELLENBOGENVERBINDUNG:

- Vermeiden Sie nach Möglichkeit Bögen. Für einen ungehinderten Rauchabzug ist es von Vorteil, wenn das Rauchrohr senkrecht geführt wird.
- Das Rauchrohr darf maximal 2 Formteile (insgesamt zwei Bögen) von 30 Grad haben.
- Es dürfen keine Rundbögen verbunden werden, um steilere Winkel zu erzeugen, und niemals mehr als 2 Bögen in einem Rohr- oder Schornsteinsystem verwendet werden
- Zum Beispiel: Es ist möglich, einen 30-Grad-Winkel mit einem horizontalen Rohr oder Schornstein von 0-122 cm und dann einen weiteren 30-Grad-Winkel zurück in die vertikale Position durchzuführen
- Nicht mit Zwangsabzugs- und Überdruckgeräten verwenden.



DROSSELKLAPPE

WARNUNG: VERWENDEN SIE NICHT (2) 30-GRAD-WINKEL, UM EINEN 60-GRAD-WINKEL ZU ERZEUGEN!

DADURCH WERDEN ALLE GEWÄHRLEISTUNGEN ERLÖSCHEN UND STELLT EINE BRANDGEFAHR INNERHALB DES ROHR- ODER SCHORNSYSTEMS DAR.

Wenn Ihre Installationsanforderungen die grundlegenden Standards nicht erfüllen können, wenden Sie sich unbedingt an einen Fachmann und holen Sie die erforderlichen Genehmigungen im Voraus ein.

RAUCHABZUG UND UNTERSTÜTZUNG

AREA	CONTACTS
ITALY	PHONE: 800.77.77.30 GRÜNE NUMMER 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

AUFHEIZEN DER HOLZBEFEUERTEN ÖFEN

FÜR HOLZBEFEUERTE MODELLE

VORSICHT: Beachten Sie die Anweisungen, bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen.

- Verwenden Sie zum Aufheizen des Ofens keine Flüssiganzünder, Paraffinanzünder oder andere Brennstoffe.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der Nähe des Ofens keine brennbaren Materialien befinden und der Mindestsicherheitsabstand eingehalten wird.

1 - Schichten Sie kleines Anzündholz, quer und längs, mittig im Ofen oder leicht rechts. Für eine bessere Feuerentfachung können Sie ein paar Anzünder aus Holzwolle verwenden.

2 - Zünden Sie das Feuer an. Verwenden Sie für eine leichtere Handhabung einen Elektro- oder Gasfeueranzünder.

3 - Nachdem Sie das Feuer angezündet haben und die Flamme lodert, setzen Sie die Ofentür ein und lassen einen Spalt von ein paar Zentimetern frei, damit der Ofen mehr Zug bekommt und das Feuer optimal abbrennt. Die Luftzufuhr sorgt für ein anhaltendes Feuer und bringt den Ofen schneller auf die gewünschte Temperatur.

4 - Legen Sie nach und nach größere Holzscheite auf, um das Feuer stärker anzuheizen. Diesen Vorgang führen Sie 15 bis 20 Minuten fort, je nach Größe Ihres Ofens. Größere Öfen benötigen mehr Zeit zum Aufheizen. Legen Sie nicht zu viel Holz auf und positionieren Sie die Tür wie in Abbildung 3 beschrieben, um die Temperatur im Ofen zu erhalten.

5 - Wenn ein Teil des Feuers abgebrannt ist und sich ein schönes, heißes Glutbett gebildet hat, schieben Sie es mit dem Alfa Glutschieber auf die linke Seite. Das Feuer sollte auf der gegenüberliegenden Seite des Thermometers sein, damit die Temperatur in der Backkammer genau erfasst werden kann.

6 - Reinigen Sie die feuerfeste Backfläche mit der Alfa-Ofenbürste.

7 - Verwenden Sie ein Laserthermometer (nicht im Lieferumfang enthalten), um die gewünschte Temperatur der Backfläche zu überprüfen.

8 - Wenn die Backfläche die richtige Temperatur erreicht hat, können Sie mit dem Backen der Pizzen beginnen! Backen Sie die Pizzen ohne die Ofentür. Falls Sie jedoch die Tür einsetzen möchten, lassen Sie dabei immer einen Spalt von ca. 5 cm frei, für die Luftzufuhr.



ZÜNDEN DES OFENS

NUR FÜR GASBETRIEBENE MODELLE



ACHTUNG!

WENN SIE IN NORDAMERIKA LEBEN, LESEN SIE BITTE DIE NÄCHSTE SEITE NÄCHSTE SEITE

WARNUNG: Bevor Sie den Ofen einschalten, sind die Anweisungen zu befolgen.

- Bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen, sind alle Gasanschlüsse auf Gaslecks zu prüfen.
- Für alle Gewindeanschlüsse ist das richtige PTFE-Gasleitungsband zu verwenden
- Beim Anzünden darf sich nicht über den Ofen gebeugt werden. Gesicht und Körper in einem sicheren Abstand von der Ofentür halten.
- Beim Anzünden des Backofens muss die Ofentür geöffnet sein.
- Der Regler des Brenners muss auf „Aus“ stehen, bevor das LGP-Flaschenventil eingeschaltet wird.
- Der Ofen darf nicht versetzt werden, während er in Betrieb ist.

1 - Den 10-kg-Tank mit dem Reglerschlauch anschließen. Sicherstellen, dass der Brennerstabilisator in der richtigen Richtung des Brenners am Ofen angeschlossen ist.

2 - Den Zündknopf drücken, um den Zündfunken zu erzeugen.

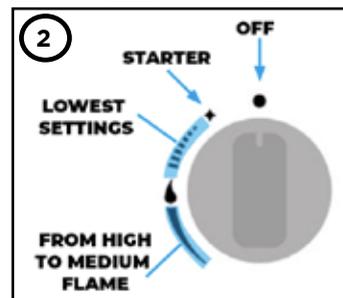
3 - Den Brennerknopf HINEIN drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf das Symbol für hohe Flamme auf dem Bedienfeld drehen.

HINWEIS: Das erste Zünden des Brenners oder nach dem Abkühlen kann aufgrund von Luft in der Zuleitung einige Zeit und möglicherweise mehrere Versuche in Anspruch nehmen. Warten Sie, während das Gas zur Zündflamme gelangt.

4 - Sobald der Brenner richtig gezündet ist, erscheint im Inneren des Ofens eine große Flamme. Der Zündknopf kann nun losgelassen werden, der Brennerknopf muss weitere 10 Sekunden gedrückt gehalten werden. Dadurch wird sichergestellt, dass das Thermoelement heiß genug ist, damit der Brenner eingeschaltet bleibt. Der Ofenbrenner ist jetzt auf höchster Stufe und es kann mit dem Vorheizen des Ofens begonnen werden.

5 - Lassen Sie den Brennerregler los und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf das größte Symbol. Der Brenner ist nun auf hoher Flamme und Sie können mit dem Vorheizen des Ofens beginnen. **Eine sehr niedrig eingestellte Flamme kann bereits durch einen Luftzug ausgeblasen werden.**

6 - Die Ofentür zum Warmhaltefach schließen und rund um die Ofenöffnung einen Spalt von 1,5 cm frei lassen, damit Luft in den Ofen gelangen kann. Die Ofentür fest schließen, sonst erlischt die Flamme aufgrund von Luftmangel. Den Ofen 30 Minuten lang vorheizen, damit die Schamottesteine auf Pizzabacktemperatur kommen. Mit einem Laserthermometer die Bodentemperatur des Ofens prüfen. Um Pizza zu backen, sollte der Boden 370°-430°C (700°-800°F) heiß sein.



SCHAUEN SIE SICH DAS TUTORIAL-VIDEO AN

Scannen Sie den Qr-Code oder tippen Sie alfaorni.com/kit-gas.php

ZU IHRER SICHERHEIT:

- Die Temperaturgrenze von 500°C / 950°F darf nicht überschritten werden
- Es dürfen niemals die Gasleitung oder andere Anschlüsse getrennt werden, während der Ofen verwendet wird.



ZÜNDEN DES OFENS

NUR FÜR GASBETRIEBENE MODELLE



ANWEISUNGEN FÜR NORDAMERIKA

WARNUNG: Bevor Sie den Ofen einschalten, sind die Anweisungen zu befolgen.

- Bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen, sind alle Gasanschlüsse auf Gaslecks zu prüfen.
- Für alle Gewindeanschlüsse ist das richtige PTFE-Gasleitungsband zu verwenden
- Beim Anzünden darf sich nicht über den Ofen gebeugt werden. Gesicht und Körper in einem sicheren Abstand von der Ofentür halten.
- Beim Anzünden des Backofens muss die Ofentür geöffnet sein.
- Der Regler des Brenners muss auf „Aus“ stehen, bevor das LGP-Flaschenventil eingeschaltet wird.
- Der Ofen darf nicht versetzt werden, während er in Betrieb ist.

1 Eine 10-kg-Flasche anschließen und den mitgelieferten Druckregler verwenden. Sicherstellen, dass der Brennerstabilisator in der richtigen Richtung des Brenners am Ofen angeschlossen ist.

2 - Den Zündknopf drücken, um den Zündfunken zu erzeugen.

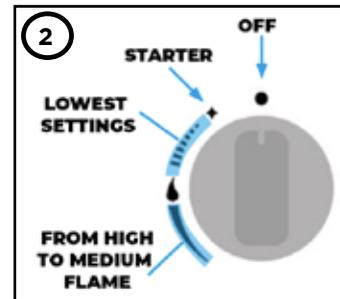
3 - Den Brennerknopf HINEIN drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf das Symbol für hohe Flamme auf dem Bedienfeld drehen.

HINWEIS: Das erste Zünden des Brenners oder nach dem Abkühlen kann aufgrund von Luft in der Zuleitung einige Zeit und möglicherweise mehrere Versuche in Anspruch nehmen. Warten Sie, während das Gas zur Zündflamme gelangt.

4 - Sobald der Brenner richtig gezündet ist, erscheint im Inneren des Ofens eine große Flamme. Der Zündknopf kann nun losgelassen werden, der Brennerknopf muss weitere 10 Sekunden gedrückt gehalten werden. Dadurch wird sichergestellt, dass das Thermoelement heiß genug ist, damit der Brenner eingeschaltet bleibt. Der Ofenbrenner ist jetzt auf höchster Stufe und es kann mit dem Vorheizen des Ofens begonnen werden.

5 - Lassen Sie den Brennerregler los und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf das größte Symbol. Der Brenner ist nun auf hoher Flamme und Sie können mit dem Vorheizen des Ofens beginnen. **Eine sehr niedrig eingestellte Flamme kann bereits durch einen Luftzug ausgeblasen werden.**

6 - Die Ofentür zum Warmhaltefach schließen und rund um die Ofenöffnung einen Spalt von 1,5 cm frei lassen, damit Luft in den Ofen gelangen kann. Die Ofentür fest schließen, sonst erlischt die Flamme aufgrund von Luftmangel. Den Ofen 30 Minuten lang vorheizen, damit die Schamottesteine auf Pizzabacktemperatur kommen. Mit einem Laserthermometer die Bodentemperatur des Ofens prüfen. Um Pizza zu backen, sollte der Boden 370°-430°C (700°-800°F) heiß sein.



ZU IHRER SICHERHEIT:

- Die Temperaturgrenze von 500°C / 950°F darf nicht überschritten werden
- Es dürfen niemals die Gasleitung oder andere Anschlüsse getrennt werden, während der Ofen verwendet wird.

UMSTELLUNG LPG-METHAN

NUR FÜR GASBETRIEBENE MODELLE

VORSICHT: Die Umstellung muss von einem qualifizierten Installateur durchgeführt werden, wenn der Ofen ausgeschaltet und vollständig ausgekühlt ist. Ein unsachgemäßer Anschluss, etwaige Änderungsmaßnahmen am Gerät oder eine unsachgemäße Wartung können zu Sach- und Personenschäden führen.

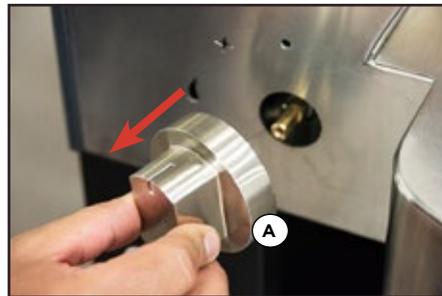
VERWENDEN SIE NUR VON ALFA GELIEFERTE KOMPONENTEN

Der Ofen wird in der LPG- oder Methanversion geliefert. Beachten Sie die Anleitung für die Umstellung. Die Flüssiggasflasche ist nicht im Lieferumfang enthalten



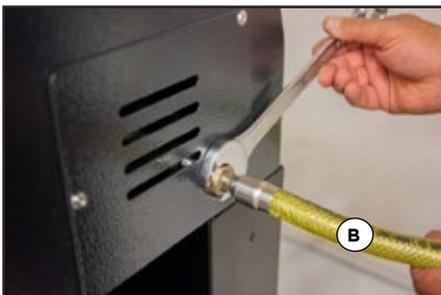
1 - Gaszufuhr trennen

Vor Beginn muss sichergestellt sein, dass die Gaszufuhr unterbrochen ist. Anschließend den Hahn der Gasleitung bzw. der Flüssiggasflasche schließen.



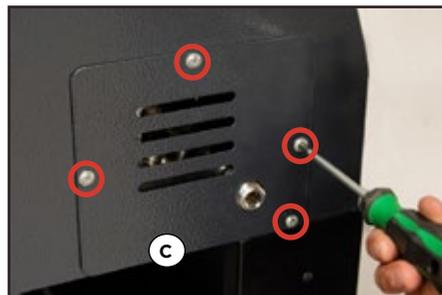
2 - Gasregler abdrehen

Den Gasregler (A) mit leichtem Kraftaufwand herausziehen. In Pfeilrichtung vorgehen.



3 - Gasschlauch abziehen

Zum Lösen des Gasschlauchs (B) kann ein 24-mm-Schlüssel oder eine geeignete Zange verwendet werden.



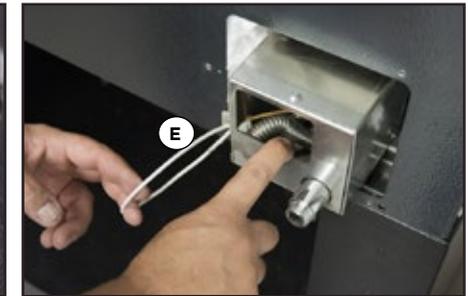
4 - Schutzabdeckung abnehmen

Zum Abnehmen der Schutzabdeckung (C) brauchen nur die Schrauben, mit denen diese am Backofen befestigt ist, entfernt zu werden (siehe Abbildung).



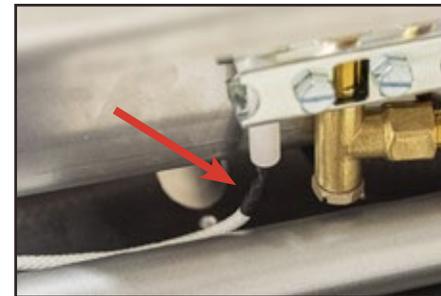
5 - Brenner entriegeln

Den Brenner (D) durch Herausdrehen der in der Abbildung rot umrandeten Schraube entriegeln. Hierzu eignet sich ein 4er-Sechskantschlüssel.



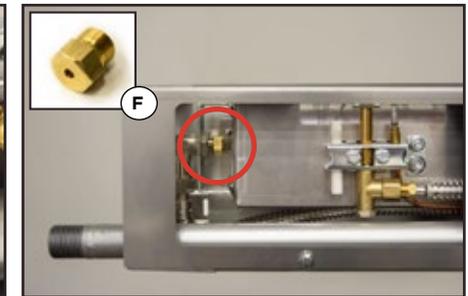
6 - Brenner entnehmen

Den Brenner zur Hälfte herausziehen, wobei darauf zu achten ist, das Zündkabel nicht zu beschädigen. (E)



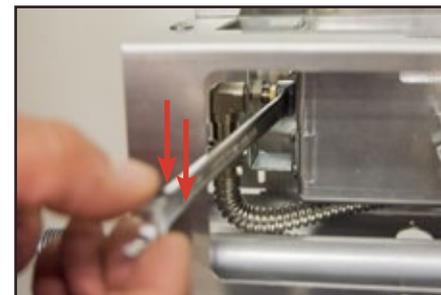
7 - Zündkabel abziehen

Von der Seite aus ergibt sich nun Zugang zur Zündeinheit, worauf das weiße Zündkabel abgezogen werden kann. Hierzu kann eine vorsichtig an dem schwarzen Kabelmantel angelegte Flachzange verwendet werden.



8 - Die zu ersetzende Düse ausfindig machen

Nach Entfernen des Brenners kann die zu ersetzende goldene Düse (F) ausfindig gemacht werden.



9 - Düse entnehmen

Die Düse lässt sich mittels eines 11er-Schraubenschlüssels wie eine gewöhnliche Schraubmutter abschrauben. Den Schraubenschlüssel von oben nach unten drehen.



10 - Brenner wieder einbauen

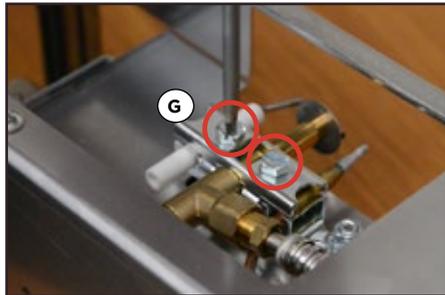
Nach Einbau (Einschrauben) der neuen Düse zum Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge von Schritt 7 bis Schritt 2 vorgegangen zu werden. **Bei der ersten Inbetriebnahme alle Verbindungsstellen auf Lecks überprüfen.**
If you are in North America, continue with point 11 on the next page >>>



UMSTELLUNG LPG-METHAN

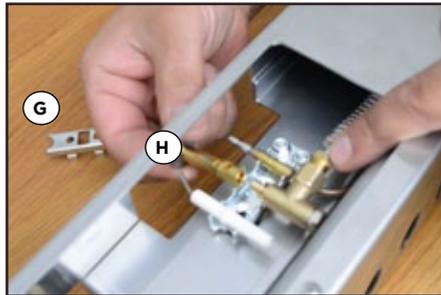
NUR FÜR GASBETRIEBENE MODELLE

ANLEITUNGEN FÜR NORDAMERIKA



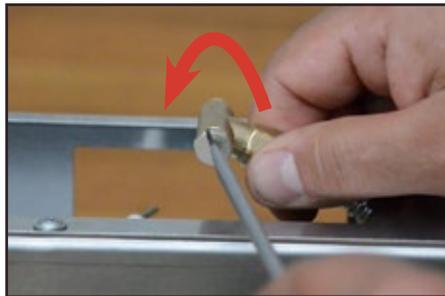
11 - Entriegeln der Zündeinheit

Zum Einstellen der Zündflamme den Verschluss (G) der Zündeinheit entfernen. Die beiden rot umringten Schrauben einfach herausdrehen.



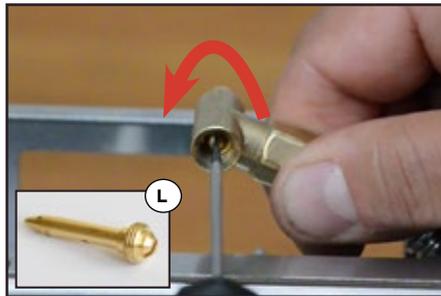
12 - Löschen der Zündflamme

Nachdem die Halterung (G) entfernt wurde, den Kontrollleuchtenkopf (H) abnehmen.



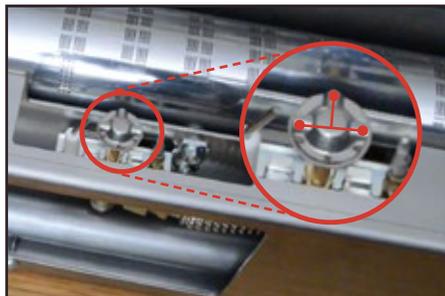
13 - Zugang zur Düse

Die Zündflammeinheit anheben und die Kappe abschrauben, worauf die Zündflammdüse (L) zugänglich ist.



14 - Auswechseln der Zündflammdüse

Die Zündflammdüse (L) mit einem geeigneten Schraubendreher herausdrehen und durch eine neue Düse ersetzen.



15 - Wiedereinsetzen der Zündflammeinheit

Den Zündflammenkopf, wie in der Abbildung gezeigt, wieder in seine ursprüngliche Position bringen. Das durch die Öffnungen entstehende T auf seine vorgegebene Position entsprechend überprüfen.



16 - Wiedereinsetzen der Zündflammeinheit

Die Zündeinheit nun durch Einsetzen des zuvor entfernten Blocks (G) wieder in seine ursprüngliche Position bringen. Im Anschluss in umgekehrter Richtung von Punkt 7 zu Punkt 2, wie auf der vorherigen Seite beschrieben, vorgehen.



UMSTELLUNG LPG-METHAN

NUR FÜR GASBETRIEBENE MODELLE

ANLEITUNGEN FÜR NORDAMERIKA



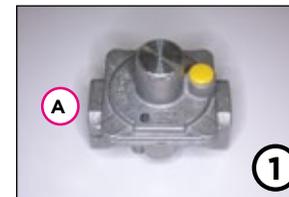
ANSCHLUSS LPG

- A STABILISATOR FÜR DEN ANSCHLUSS AN DEN BACKOFEN (IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN)
- E GASANSCHLUSS-STÜCK MÄNNLICH 1/2" - MÄNNLICH 3/8" (IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN)
- F1 LPG-SCHLAUCH FÜR DEN ANSCHLUSS AN DEN BACKOFEN (IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN)
- F2 LPG-SCHLAUCH/REGLER FÜR ANSCHLUSS AN GASFLASCHE (IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN)

- Den Regler (A) an den Backofen anschließen.
- Den Gasschlauch (F1) mit dem Anschlussstück (E) an den Regler (A) anschließen.
- Den Gasschlauch-Regler an die Gasflasche anschließen.

* falls erforderlich, PTFE-Band oder Gewindedichtmittel verwenden

ANLEITUNG STABILISATORUMSTELLUNG LPG/METHAN



1 - UMSTELLUNG DES STABILISATORS VON LPG AUF CNG (METHAN) UND UMGEKEHRT (H)



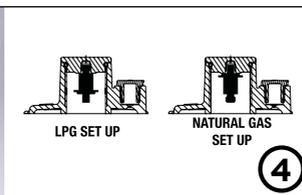
2 - DIE KAPPE ABSCHRAUBEN, UM AN DIE REGLEREINSTELLUNG ZU GELANGEN



3 - DER KUNSTSTOFFADAPTER JE NACH ART DER GASVERSORGUNG UMDREHEN



4 - DEN REGLER UMSTELLEN



5 - KAPPE WIEDER AUFSETZEN

WARTUNG UND REINIGUNG

WARTUNGSKALENDER		
	REINIGUNG	WARTUNGSINTERVALLE
1	Brennkammer	Vor und nach jedem Gebrauch
2	Backfläche	Vor und nach jedem Gebrauch
3	Ofenaußenseite	1mal wöchentlich
4	Reinigung der Edelstahlteile	1mal wöchentlich
5	Edelstahlschutz	1mal monatlich
6	Brenner	1mal monatlich
7	Brennerdüsen	1mal jährlich
8	Rostschutz	1mal alle zwei Jahre

1. Reinigen der Brennkammer. Pyrolyse bei 500°C (1 000°F). Die Alfa-Öfen reinigen sich selbst dank des sogenannten Pyrolyse-Vorgangs (Pyro-„Feuer“ und Lyse-„Trennen“). Dabei handelt es sich um ein Verfahren, bei dem durch sehr hohe Hitze organische Materialien zersetzt und in flüchtige Verbindungen umgewandelt werden. Aktivieren Sie die Pyrolyse, indem Sie die Temperatur 2-3 Minuten auf 500°C (950F) halten.



2. Reinigen der Backfläche. Wenn die Pyrolyse abgeschlossen ist, warten Sie bis der Ofen abgekühlt ist und entfernen Sie eventuelle Speisereste mit der Ofenbürste und wischen Sie nach jedem Gebrauch vorsichtig mit einem feuchten Tuch über die Backfläche.



3. Reinigen der Ofen-Außenflächen. Wie alle pulverbeschichteten Edelstahlprodukte sind diese Öfen so gebaut, dass sie allen Arten von Umwelteinflüssen, einschließlich Salz, standhalten, solange eine fristgerechte und sorgfältige Wartung durchgeführt wird. Verwenden Sie zur Reinigung von Edelstahl ein weiches Tuch, das mit einer Lösung aus Wasser und Seife, oder alternativ mit Natriumbikarbonat und Spülmittel, getränkt ist. Reiben Sie vorsichtig, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist.



WICHTIG: Überprüfen Sie immer die Zertifizierung des von Ihnen verwendeten Produkts und dass die Komponenten die deklarierten sind.
HINWEIS: Stahlflächen, die hohen Temperaturen und direkter Flammeneinwirkung ausgesetzt sind, neigen dazu, sich an der Oberfläche zu verfärben. Dies ist

eine natürliche Eigenschaft des Materials, was kein Qualitätsmangel bedeutet.

4. Reinigen der Edelstahlteile. Alfa-Öfen bestehen außen aus Edelstahl und innen aus Edelstahl. Zur Reinigung dieser Teile empfehlen wir die Verwendung eines Edelstahlreinigers. Bitte lesen Sie die Warnhinweise und die Gebrauchsanweisungen auf der Verpackung der Reinigungsmittel sorgfältig durch. Verwenden Sie keine säurehaltigen Reinigungsmittel, Waschbenzin oder Xylol. Spülen Sie den Ofen nach der Reinigung gut ab.



5. Schutz des Edelstahls. Um Edelstahlteile bestmöglich zu schützen, empfiehlt sich die Verwendung von Vaselineöl oder anderen neutralen Reinigungslösungen (pH-Wert 7), die keine Säuren, Reinigungsbenzin oder Xylol enthalten. Zum Auftragen ein weiches, nicht scheuerndes Tuch verwenden. Bei der Aufstellung in Meeresnähe wird zur Vermeidung von Korrosion und Ablagerungen empfohlen, den Backofen regelmäßig mit Süßwasser zu reinigen.



6. Der Gasbrenner muss durch regelmäßiges gründliches Absaugen der Speisereste mit einer Bürste gereinigt werden. Achten Sie bei der Reinigung von Ventilen und Brennern darauf, den Brenner nicht zu beschädigen und Brenneröffnungen nicht zu erweitern.

7. Reinigen Sie die Düsen mindestens einmal pro Jahr, um zu verhindern, dass sie verstopfen und dadurch der Gasstrom beeinträchtigt wird (wenden Sie sich an qualifizierte Fachleute).



8. Rostschutz. Edelstahl ist rostfrei, aber gelegentlich können auf der Oberfläche Rostflecken auftreten (Nässe, Salz, etc.). Verwenden Sie in diesem Fall einen Rostentferner, um Ihren Ofen wieder aufzupolieren.

ABDECKEN DES OFENS

- Vergessen Sie nicht, Ihren Ofen mit der Alfa-Abdeckhaube zu schützen.
- Unter Alfaforni.com finden Sie eine spezielle Seite mit vielen nützlichen Tipps zur Wartung, Reinigung und Verlängerung der Lebensdauer der Öfen.



FEHLERBEHEBUNG

HOLZÖFEN

<p>RISSIGER GASBETON ODER SCHAMOTTESTEIN</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Schamottesteine können brechen und stellen beim Garen in Ihrem ALFA-Ofen keine Probleme oder Leistungsprobleme dar. - Gasbetonisoliersteine sind von Natur aus spröde und werden oft in großen Stücken gebrochen, nur um in die Ofenöffnung zu gelangen und sie unter den Schamottestein zu legen. Das ist völlig normal. - Sollten Sie jemals einen Hohlraum in einem Ihrer Steine haben, können Sie ihn umdrehen und die andere Seite verwenden oder ihn ersetzen. - Alle Öfen werden mit einem zusätzlichen Schamottestein geliefert, falls Sie einen ersetzen müssen. - Wenn Sie meinen, dass einer der Steine stark beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst
<p>RAUCHAUSTRITT</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie, ob das Brennholz nicht zu feucht ist und die Glut nicht vollständig verbrannt ist. - Stellen Sie sicher, dass Sie ein Feuer mit einer starken, aber konstanten Flamme entfachen, um eine vollständige Verbrennung zu erreichen. - Prüfen Sie bei der Aufstellung des Ofens im Innenbereich, ob das Rauchrohr nicht verstopft ist und ob der Bogenwinkel nicht größer als 45° ist. Prüfen Sie auch, ob die Lufterlässe im Raum funktionieren. Schließen Sie dabei die Ofentür.
<p>DER OFEN HEIZT SICH NICHT AUF</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Stellen Sie sicher, dass das Feuer an einer Seite des Ofens gemacht wird, nicht in der Nähe der Öffnung. - Heizen Sie den Ofen bei starkem Feuer 20 Minuten auf. - Stapeln Sie kein Holz auf die heiße Glut. - Legen Sie nur nach und nach Holz auf das Feuer
<p>DER OFEN KÜHLT SCHNELL AUS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie, ob Feuchtigkeit oder Wasser in den Ofen eindringt. - Vielleicht heizen Sie den Ofen das erste Mal oder nach einer langen Nichtnutzung an. - Vermeiden Sie ein schnelles, kurzes Feuer, das den Ofen nicht gründlich aufheizt.
<p>FLAMMEN SCHLAGEN AUS DER OFENÖFFNUNG ODER DER SCHORNSTEINKAPPE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Vermeiden Sie ein übermäßiges Feuer und dämpfen Sie die austretende Flamme sofort, indem Sie die Tür auf die Öffnung des Ofens setzen und nur einen Spalt von 2 oder 3 cm offen lassen.

Für fachliche Beratung kontaktieren Sie uns unter www.alfaforni.com

FEHLERBEHEBUNG

GASÖFEN

<p>KANN KEIN FEUER ZÜNDEN</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sicherstellen, dass der Drehknopf nicht zu weit hineingeschoben ist und den Ofen berührt, so dass der Gashahn nicht geöffnet werden kann, um das
<p>DIE ZÜNDUNG FUNKTIONIERT</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sicherstellen, dass die Batterie neu ist und Leistung hat
<p>KANN MAN DEN OFEN DIREKT AUF DIE ARBEITSPLATTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nein, die Füße müssen verwendet werden, damit die Luft unter den Boden des Ofens strömen kann

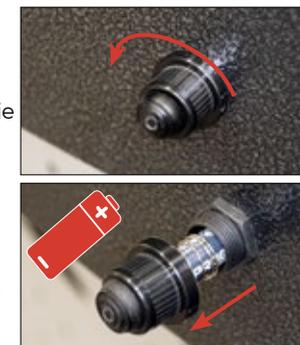
ELEKTRONISCHER ZÜNDKNOPF

Der Zündknopf wird mit einer AA-Batterie geliefert. Legen Sie die Batterie wie folgt ein:

1. Schrauben Sie den Zündknopfkopf ab
2. Legen Sie die Batterie ein
3. Schrauben Sie den Zündknopfkopf an

Führen Sie diese Vorgänge bei ausgeschaltetem Ofen durch

Entfernen Sie die Batterie bei längerer Nichtnutzung



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

Für fachliche Beratung kontaktieren Sie uns unter www.alfaforni.com

GARANTIE



Für ALFA-Öfen gilt eine gesetzliche Garantie von 24 Monaten gegen Konformitätsmängel zu Lasten des Händlers: Eine gute Wartung und eine korrekte Verwendung des Produkts können zu seiner längeren Lebensdauer beitragen.

Für die Regelung der gesetzlichen Garantie wird auf die Bestimmungen der einzelnen nationalen Referenzbestimmungen verwiesen.

BEWAHREN SIE BITTE IHREN KAUFBELEG ODER IHRE RECHNUNG AUF UND LEGEN SIE DIESE IHREM HÄNDLER VOR. WIR EMPFEHLEN, DIE SERIENNUMMER AUF DEM TYPENSCHILD AUF DER RÜCKSEITE DES PRODUKTS ZU NOTIEREN.

Bei Garantieansprüchen wenden Sie sich bitte immer an Ihren Händler.

Ausschlusskriterien der Garantie:

Schäden, die durch den Spediteur verursacht werden, wenn diese nicht sofort auf dem Transportdokument vermerkt werden, indem das Produkt bei Erhalt mit dem Vermerk "Annahme unter Vorbehalt" versehen wird und der Verkäufer unverzüglich zur weiteren Klärung kontaktiert wird;

Wenn der Ofen nicht wie in dieser Anleitung beschrieben verwendet und installiert wird.

Wenn der Ofen in irgendeiner Weise absichtlich oder unabsichtlich manipuliert oder verändert wurde und sich nicht mehr in dem Zustand befindet, in dem er geliefert wurde;

Im Falle eines Produktschadens aufgrund von Verstopfung aller Rauchabzugsöffnungen;

Nichtbeachtung der Anweisungen zur ordnungsgemäßen Wartung und Reinigung des Produkts, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben;

Schäden am Brenner durch Kochrückstände oder Schäden, bei denen nicht nur der empfohlene Brennstoff verwendet wurde, z. B. flüssige Grillkohle, Chemikalien oder andere Brennstoffe;

Wenn Bauteile verwendet werden, die nicht von Alfa hergestellt oder empfohlen wurden;

Wenn der Schaden auf die Verwendung von Chemikalien innerhalb oder außerhalb des Ofens zurückzuführen ist;

Wenn das Etikett auf der Rückseite des Produkts entfernt, verändert oder gelöscht wurde;

Bei normaler Abnutzung des Produkts durch den Gebrauch des Verbrauchers;

Schäden durch Überschreitung der vom mitgelieferten Pyrometer angezeigten Temperatur von über 450°/500°C (840°/950° F) aufgrund unsachgemäßer Verwendung von Holzbrennstoff;

Mögliche Oxidation des Stahls aufgrund der Exposition gegenüber salzhaltiger Umgebung oder in Meeresnähe. Alfa weist darauf hin, dass eine mögliche Oxidation nicht auf Qualitätsmängel des Produkts zurückzuführen ist, sondern auf die chemisch-physikalischen Eigenschaften des Stahls bei längerer Exposition in salzhaltiger Umgebung;

Mögliche Beschädigung der Farbe bei längerem Kontakt mit Flammen;

Kleine Oberflächenfehler auf lackierten oder sichtbaren Teilen, die den normalen Gebrauch des Produkts nicht beeinträchtigen;

Zubehörteile des Produkts wie Türen und Glasscheiben;

Die Bodenplatten sind nicht von der Garantie abgedeckt, Alfa-Öfen werden jedoch mit einer Ersatzbodenplatte geliefert.

Wir empfehlen die ausschließliche Verwendung von Ersatzteilen der Marke ALFA

ALFA BETRETEN

Registrieren Sie Ihr Produkt

Wenn Sie hier sind, heißt es, dass Sie ein Alfa Produkt gekauft haben. Wir danken Ihnen dafür. Immer, wenn Sie sich für unsere Produkte entscheiden, unterstützen Sie die Forschung und unseren Wunsch, allen zu ermöglichen, gut und gesund mit der Flamme zu kochen.

Registrieren Sie Ihr Produkt und erhalten Sie zusätzlich wertvolle Tipps und Tricks für den richtigen Umgang mit Ihrem Backofen.



REGISTRIEREN SIE IHR PRODUKT
www.alfaforni.com/registration.php

