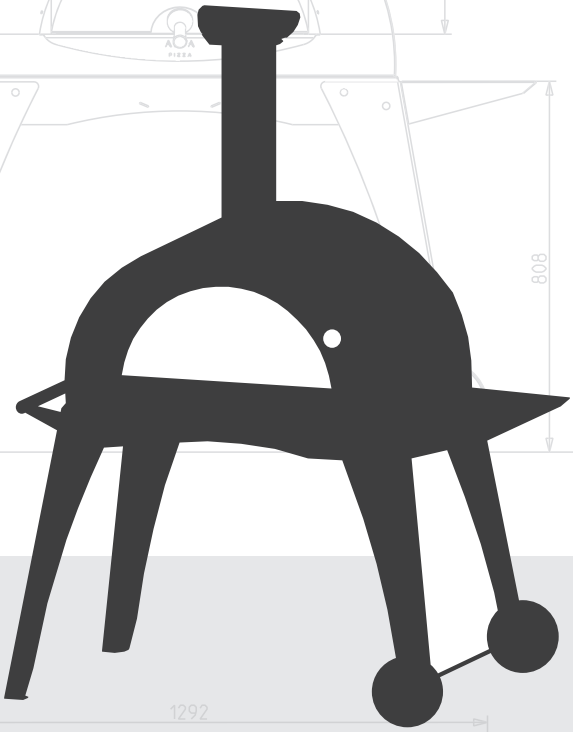
ALFA PIZZA

MANUALE D'USO



FORNO A GAS GPL

DOMO

ITALIANO

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

DEUTSCH

DETTAGLI PRODOTTO / PRODUCT DETAILS

SCRIVI IN QUESTA SEZIONE I DATI DEL TUO PRODOTTO

WRITE IN THIS SECTION THE DATA OF YOUR PRODUCT

Modello / Model: .....

Lotto / Lot: .....

Data di acquisto / Purchase date: .....

La targhetta identificativa è posizionata sul retro del prodotto.

The identification label is located on the back of the product.

IT Collegatevi al sito www.alfapizza.it e registrate il vostro forno oggi.

EN Visit www.alfapizza.it and register your oven today.

ES Visite www.alfapizza.it y registre su horno.

FR Rendez-vous sur le site www.alfapizza.it et enregistrez votre four dès aujourd'hui.

DE Besuchen Sie uns im Internet unter www.alfapizza.it und registrieren Sie Ihren Ofen noch heute.

SOMMARIO / SUMMARY / ÍNDICE / SOMMAIRE / INHALT

1. Scheda Tecnica / Technical sheet / Ficha Técnica / Fiche technique / Technisches Datenblatt 2

3. Montaggio / Installation / Instalación / Ensemble / Montage 4

2. Manuale d'uso 6 **IT**

- Avvertenze
- Consigli per l'uso
- Cottura
- Manutenzione pulizia e stivaggio
- Risoluzione anomalie
- Garanzia

3. User manual 14 **EN**

- Caution
- Tips for use
- Cooking
- Cleaning maintenance and storage
- Anomalies resolution
- Warranty information

4. Manual de usuario 22 **ES**

- Advertencias
- Recomendaciones para el uso
- Cocción
- Mantenimiento, limpieza y almacenamiento
- Anomalías resolución
- Garantía

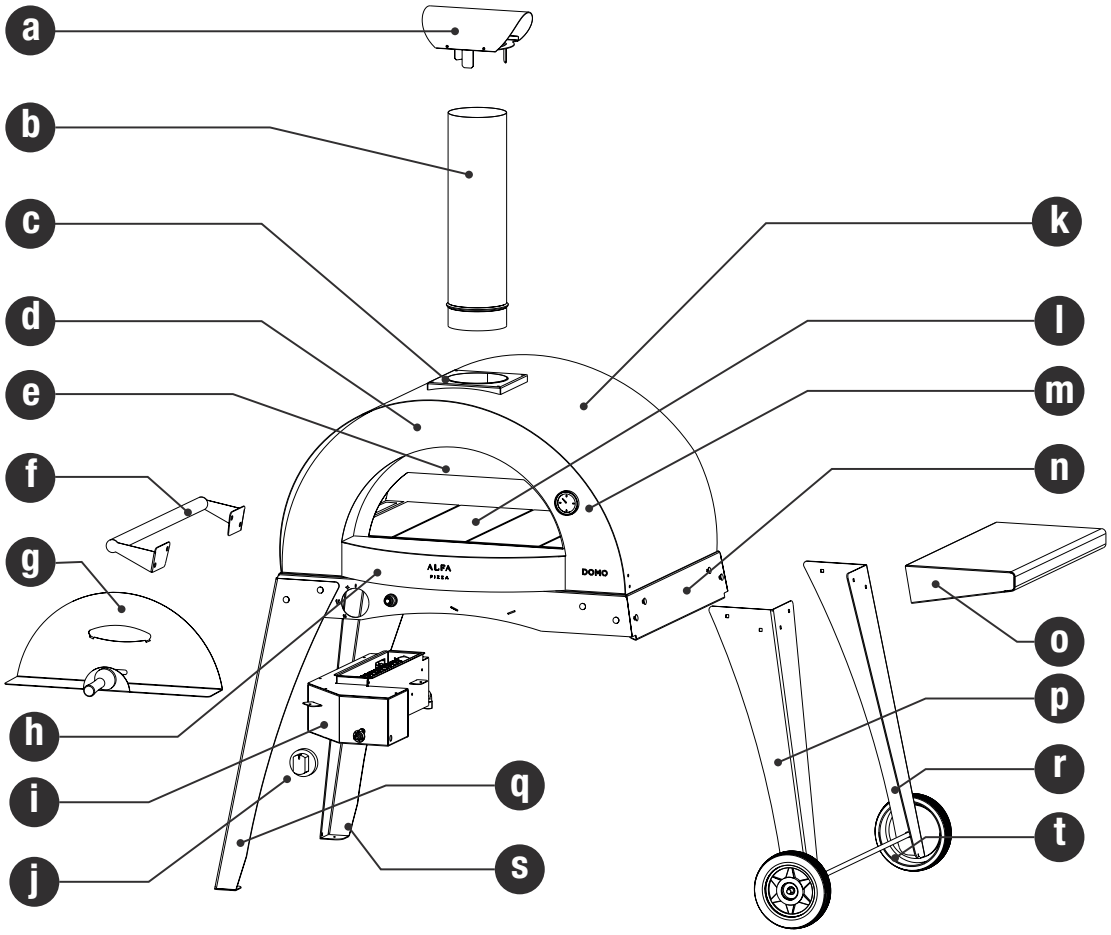
5. Notice d'utilisation 30 **FR**

- Recommandations
- Conseils d'utilisation
- Cuisson
- Entretien, nettoyage et enfournage
- Résolution des anomalies
- Garantie

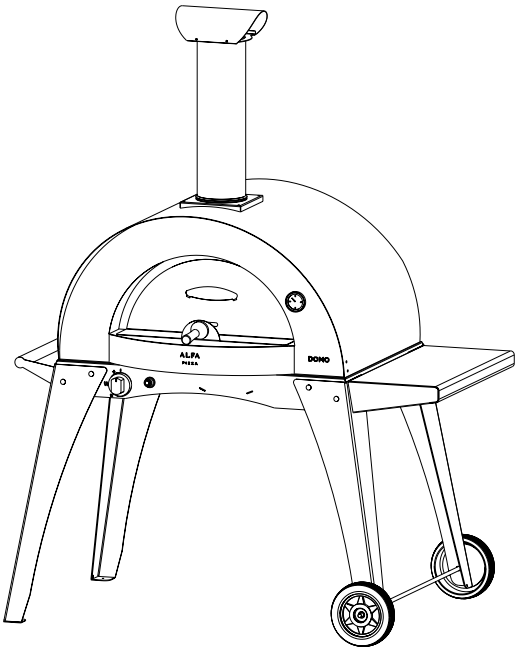
6. Handbuch 38 **DE**

- Warnungen
- Verwendungshinweise für
- Backen
- Wartung, reinigung and stillegung
- Auflösung anomalien
- Garantie

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET

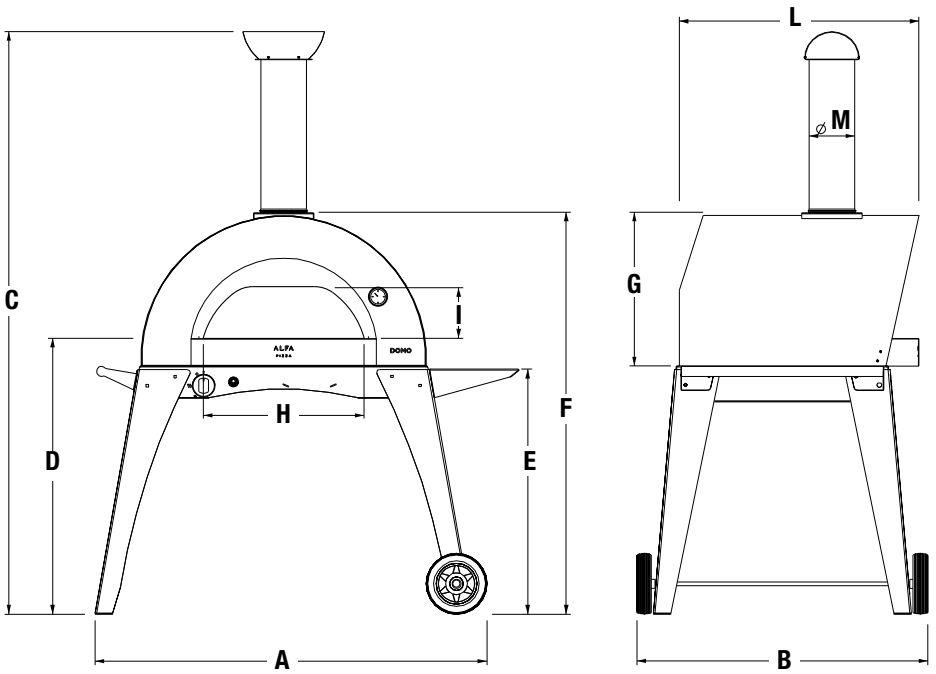


	CODICE	N°	DESCRIZIONE
a	SCLG-01-036	1	Comignolo
b	TI150_500_SAT	1	Canna fumaria
c	SCLG-01-035	1	Flangia
d	SCLG-01-026	1	Archetto
e	SCLG-01-002	1	Camera forno
f	SCLG-01-040-GR	1	Maniglione laterale
g	SCLG-01-020	1	Sportello inox
h	SCLG-01-044	1	Davanzale
i		1	Kit Gas
j	D14MANO-70P	1	Manopola
k	SCLG-01-32-GR	1	Carter esterno Grigio Forno Ciao
l		1	Piano refrattario
m	YT63-135	1	Termometro
n	SCLG-01-017	1	Piano inox forno Domo
o	SCLG-01-039	1	Ripiano Laterale
p	SCLG-01-024-GR	1	Piedi struttura Anteriore dx
q	SCLG-01-018-GR	1	Piedi struttura Anteriore Sx
r	SCLG-01-023-GR	1	Piedi struttura Posteriore Dx
s	SCLG-01-021-GR	1	Piede struttura Posteriore sx
t	CEEA20000	2	Ruote



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET

A	129,2 cm	50,9 in
B	95,9 cm	37,8 in
C	192,1 cm	75,6 in
D	91,0 cm	35,8 in
E	80,8 cm	31,8 in
F	132,5 cm	52,2 in
G	50,7 cm	20,0 in
H	53,0 cm	20,8 in
I	17,1 cm	6,7 in
L	79,1 cm	31,1 in
M	15,0 cm	5,9 in



Peso ***Weight***	125 kg *275 lbs*	**Temperatura massima** ***Max oven temperature***	400°C *752°F*
Area piano forno ***Oven floor area***	0,35 m² *3,77 ft²*	**Combustibile raccomandato** ***Recommended fuel***	Gas GPL (G30 / G31) *LPG gas (G30 / G31)*
Dim. piano forno ***Oven floor dim.***	70 x 50 x 2,8 cm *27,5 x 19,7 x 1 in*	**Categoria gas** ***Gas category***	I3+ GPL
Minuti per scaldare ***Heating time (min)***	15	**Consumo massimo (G30/G31)** ***Maximum consumption (G30/G31)***	1,09 / 1,07 kg/h
N° pizze alla volta ***Pizza capacity***	2	**Potenza nominale** ***Heat capacity***	15 kW
Infornata di pane ***Bread capacity***	2 kg *4,4 lbs*	**Funzionamento a G30 / G31** ***G30 / G31 operation***	28..30 / 37 mbar

INSTALLAZIONE E MONTAGGIO / INSTALLATION AND ASSEMBLY / INSTALACIÓN Y MONTAJE / INSTALLATION ET MONTAGE / INSTALLATION UND MONTAGE

1

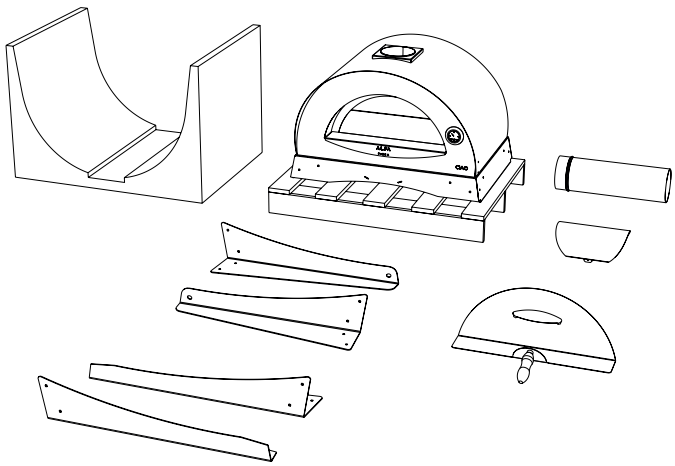
IT Rovesciare l'imballo di polistirolo e posizionarlo vicino al forno, vi servirà al montaggio delle gambe e delle ruote; togliere tutti i componenti all'interno del forno e sul pallet. Il piano forno, il materiale isolante, le ruote e l'asse si trovano al di sotto del forno.

EN Tip over the polystyrene packaging and place it near the oven, you will need it to assemble the legs and wheels; remove all components inside the oven and on the pallet. The oven floor, insulating material, wheels and axle are located under the oven (a).

ES Vuelque el embalaje de poliestireno y colóquelo cerca del horno, será necesario para el montaje de las patas y de las ruedas; quite todos los componentes presentes dentro del horno y en el palé. La placa del horno, el material aislante, las ruedas y el eje se encuentran por debajo del horno (a).

FR Renverser l'emballage de polystyrène et le mettre près du four, il vous servira pour l'assemblage des pieds et des roues ; enlever tous les composants à l'intérieur du four et sur la palette. Le plan du four, le matériau isolant, les roues et l'axe se trouvent en dessous du four (a).

DE Polystyrolverpackung umdrehen und neben den Ofen legen. Sie wird bei der Montage der Beine und Räder benötigt. Alle Komponenten aus dem Ofeninneren und von der Palette nehmen. Die Ofenfläche, das Isoliermaterial, die Räder und die Achse befinden sich unterhalb des Ofens (a).



2

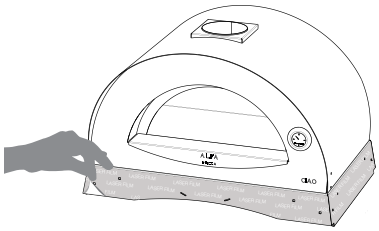
IT Togliere la pellicola laser film da tutti i componenti del forno prima di proseguire con il montaggio.

EN Remove the laser film from all parts of the oven before proceeding with the installation.

ES Quite la película laser film de todos los componentes del horno antes de proceder al montaje.

FR Retirer le film laser de toutes les parties du four avant de procéder au montage.

DE Bevor mit der Montage fortgefahren wird, ist von allen Teilen die Laserfilm-Folie zu entfernen.



3

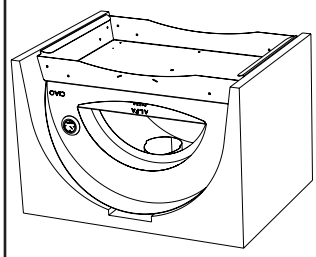
IT Adagiare il forno rovesciato sulla sagoma di polistirolo. Consigliamo in 2 persone.

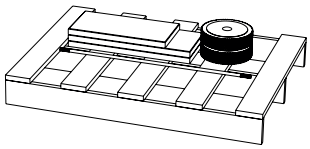
EN Lay the oven upside down on the polystyrene template. We recommend two people.

ES Apoye el horno volcado en la plantilla de poliestireno. Se recomienda la presencia de 2 personas.

FR Poser le four renversé sur le gabarit de polystyrène. Deux personnes sont nécessaires pour effectuer cette opération.

DE Den umgedrehten Ofen auf das Polystyriolprofil legen. Hierfür werden 2 Personen empfohlen.





4

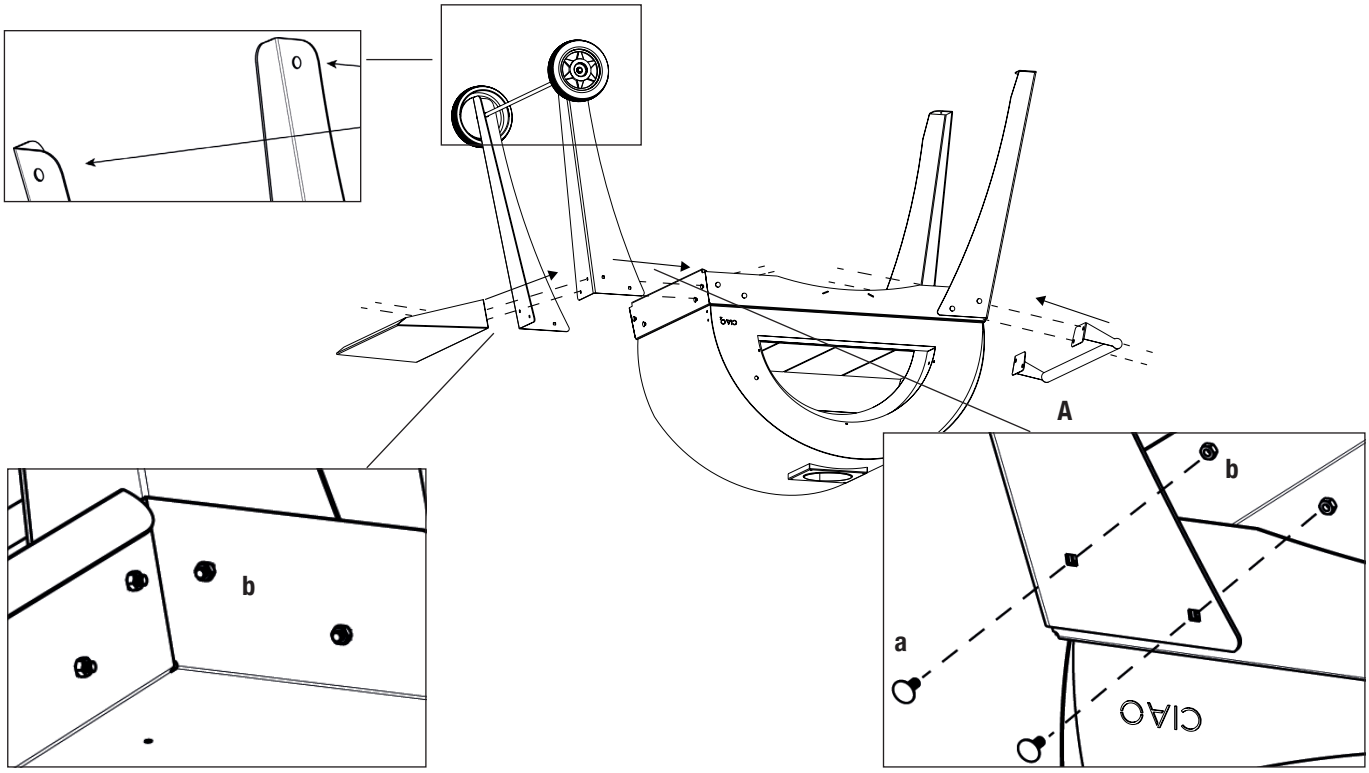
IT Avvitare i bulloni (a) ed i dadi (b) delle gambe come descritto nell'immagine (A) facendo attenzione al verso delle gambe (guardare foto, le due gambe con il foro per le ruote vanno dal lato del termometro). Inserire anche la mensola e il maniglione.
I bulloni della base vanno stretti dopo il montaggio dell'asse e delle ruote; utilizzare la chiave in dotazione per effettuare questo passaggio.

EN Tighten the bolts (a) and nuts (b) of the legs as described in the image (a), paying attention to the direction of the legs (see photo, the two legs with the hole for the wheels go on the thermometer side). Also enter the bracket and the handle.
The bolts on the base must be tightened after mounting the axle and wheels; use the wrench supplied to perform this step.

ES Atornille los pernos (a) y las tuercas (b) de las patas como descrito en la imagen (a), prestando atención al sentido de las patas (mire la foto, las dos patas con el agujero para las ruedas deben colocarse en el lado del termómetro). Introduzca también el soporte y el mango.
Los pernos de la base deben apretarse después del montaje del eje y de las ruedas; use la llave en dotación para realizar esta operación.

FR Visser les boulons (a) et les dés (b) des pieds comme cela est décrit sur l'image (a) en faisant attention au positionnement des pieds (regarder la photo, les deux pieds avec le trou pour les roues vont du côté du thermomètre). Entrez également le support et la poignée.
Les boulons de la bases doivent être serrés après l'assemblage de l'axe et des deux roues ; utiliser la clé fournie pour effectuer ce passage.

DE Die Bolzen (a) und Schraubenmuttern (b) der Beine wie in der Abbildung (a) beschrieben anschrauben, wobei auf die Richtung der Beine zu achten ist (Bild betrachten, die beiden Beine mit der Öffnung für die Räder gehören auf die Thermometerseite). Geben Sie auch die Halterung und den Griff.
Die Bolzen des Gestells werden nach der Montage der Achse und der Räder angezogen; Hierfür ist der mitgelieferte Schlüssel zu verwenden.



5

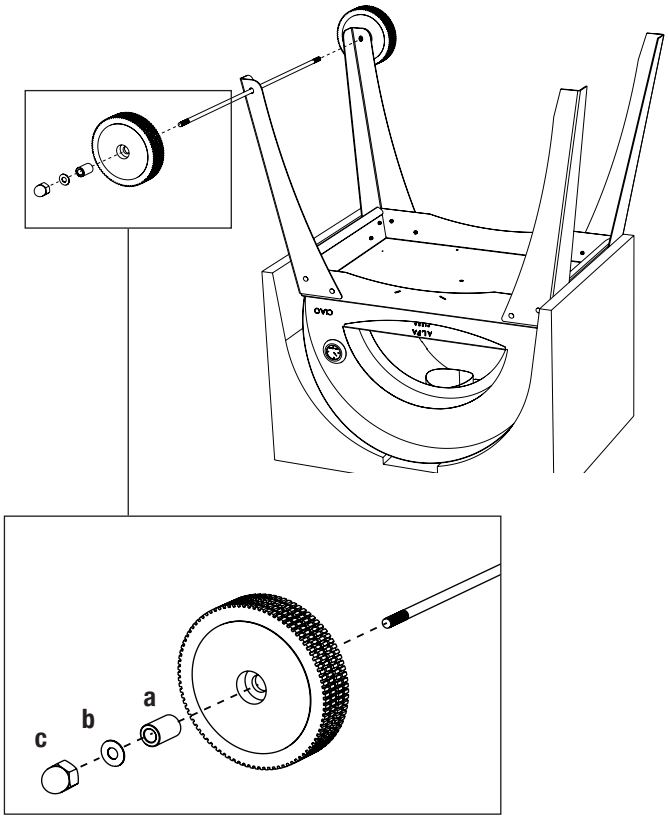
IT Montare le ruote come descritto nella figura e dopo aver fatto passare la boccola (a), posizionare la rondella (b) e serrare il dado (c)

EN Mount the wheels as shown in the figure and, after assembling the bush (a), position the washer (b) and screw the nut (c).

ES Monte las ruedas como descrito en la figura y, tras haber dejado pasar el casquillo (a), coloque la arandela (b) y la tuerca (c).

FR Monter les roues comme il est décrit dans la figure et après avoir fait passer la douille (a), positionner la rondelle (b) et le dé (c).

DE Die Räder wie in der Abbildung beschrieben montieren. Nach dem Hindurchführen der Buchse (a) ist die Unterlegscheibe (b) zu Schraubenmutter (c).



6

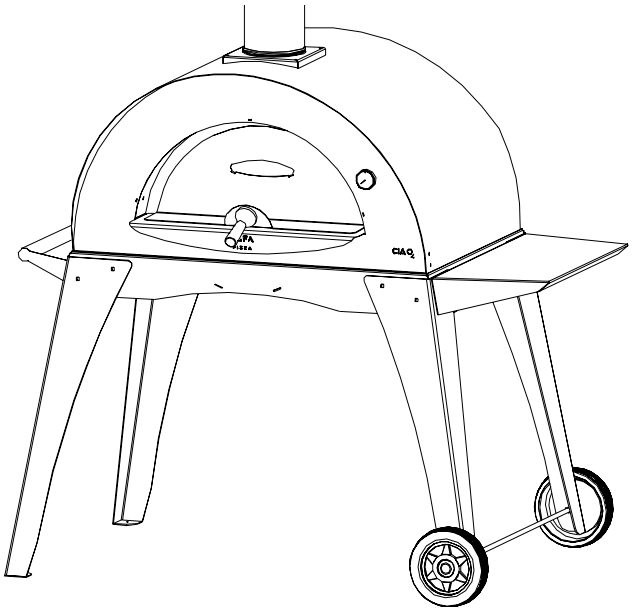
IT Una volta assemblato, rovesciare il forno (consigliamo in 2 persone).

EN Once fully assembled, tip over the oven (we recommend 2 people).

ES Una vez montado, vuelque el horno (se recomiendan 2 personas).

FR Une fois le four assemblé, le renverser (deux personnes sont nécessaires pour effectuer cette opération).

DE Den Ofen nach der abgeschlossenen Montage umdrehen (für diese Handlung sind 2 Personen erforderlich).



7

IT Posizionare i componenti del forno. Partire dai mattoni refrattari. Poi posizionare la canna fumaria, il comignolo e lo sportello.

EN Position the parts of the oven. Starting with the refractory bricks. Then position the chimney flue, chimney pot and the oven door.

ES Posicione los componentes del horno. Empiece con los ladrillos refractarios. Entonces coloque el conducto de humos, el sombrerete y la puerta.

FR Positionner les composants du four. Commencer par les briques réfractaires. Puis positionner le carneau montant, la cheminée et la porte du four.

DE Die Ofenteile platzieren. Angefangen wird mit den Schamottesteinen. Anschließend sind der Rauchabzug, der Schornstein und die Tür anzubringen.

IL FORNO È PRONTO PER L'USO / THE OVEN IS READY TO USE / EL HORNO ESTÁ LISTO PARA EL USO / LE FOUR EST PRÊT POUR L'UTILISATION / DER OFEN IST FÜR DEN GEBRAUCH BEREIT

AVVERTENZE

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

SE SI AVVERTE ODORE DI GAS:
1. Chiudere il gas.
2. Spegnere eventuali fiamme libere.
3. Aprire lo sportello del forno.

LE FUGHE DI GAS POSSONO PROVOCARE INCENDI O ESPLOSIONI E CAUSARE LESIONI PERSONALI GRAVI O MORTALI, O DANNI ALLE COSE. NEL CASO SI AVVERTANO STRANI ODORI O PERDITE DI GAS NON ACCENDERE IL FORNO E ACCERTARE IL MALFUNZIONAMENTO PER EVITARE RISCHI DI INCENDI O SCOPPIO.

IT

- Usare posate ed attrezzi resistenti ad alte temperature.
- Per motivi di sicurezza tenere fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- Tenere eventuali cavi elettrici e tubi di alimentazione carburante lontano dalle superfici calde.
- Per effetto della temperatura il colore delle superfici può variare.
- Posizionare il forno su una superficie piana e stabile e lontana da forti raffiche di vento, il forno non deve essere mai collocato su superfici in legno o altre superfici infiammabili e sotto tetti o tettoie in materiale combustibile non protetti.
- Non utilizzare il forno in caso di funzionamento anomalo o sospetto di rottura.
- Non spostare il forno a gas durante l'utilizzo o quando è caldo.
- Non appoggiarsi né appoggiare oggetti al forno, potrebbe esserne compromessa la stabilità.
- Questo forno è stato progettato esclusivamente per uso all'aperto e non deve mai essere utilizzato in garage, portici, verande chiuse o coperte.
- Non cercare mai di estinguere le fiamme con acqua.
- Non spegnere il forno gettando acqua all'interno.
- Non usare fiamme libere vicino al forno.
- Non riporre nelle vicinanze bombole di gas non utilizzate.
- Non colorare o applicare nessun oggetto sul forno.
- Non usare carbone, legna o roccia lavica, o combustibile differente dal gas GPL.
- 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.
- 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 E' METANO. E' 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.
- Anche una bombola di gas apparentemente vuota potrebbe contenere ancora gas. Questa andrà quindi trasportata e conservata tenendo conto di ciò.
- Durante l'utilizzo del forno indossare o guanti da cucina resistenti al calore.
- Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utilizzatore.

AVVERTENZE GENERALI

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

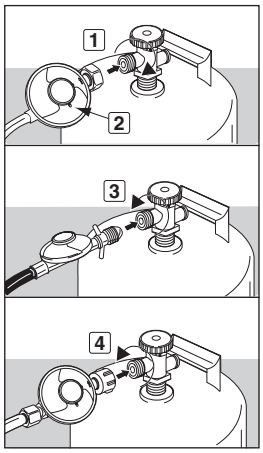
- La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente applicata all'apparecchio. La targhetta non deve mai essere rimossa.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, è obbligatorio rimuovere tutti i film protettivi presenti.
- Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne in acciaio e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici. Usare i normali prodotti, non abrasivi, servendosi eventualmente di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.
- Non utilizzare stoviglie o contenitori costruiti con materiale plastico. Le temperature elevate raggiunte all'interno del forno potrebbero fondere questo materiale recando danni all'apparecchio.
- Non utilizzare scatolame o contenitori chiusi nell'apparecchio. Durante la cottura si possono generare sovrappressioni all'interno dei contenitori creando pericoli di scoppio.
- 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.
- Usare posate ed attrezzi resistenti ad alte temperature.
- Posizionare il forno su una superficie piana.
- Per effetto della temperatura il colore delle superfici può variare.
- Non colorare o applicare nessun oggetto sul forno.
- Non usare carbone, legna, bricchetti, roccia lavica o combustibile differente dal gas GPL.

CONSIGLI PER L'USO

CONSIGLI SULL'UTILIZZO DI UNA BOMBOLA A GAS GPL

- Il GPL ha un peso superiore a quello dell'aria. Eventuali perdite di GPL potrebbero raccogliersi in basso evitandone la dispersione.
- La bombola di GPL deve sempre essere installata, trasportata e riposta in posizione verticale. Maneggiare con attenzione e non lasciar cadere le bombole di GPL.
- Non tenere mai una bombola di gas di ricambio vicino al forno a gas.
- Non lasciare né trasportare mai le bombole di GPL in luoghi in cui le temperature possono raggiungere i 50 °C (troppo calde da maneggiare. Ad esempio: non lasciare la bombola in auto in giornate molto calde).
- Trattare le bombole di GPL "vuote" con la stessa attenzione di quelle piene. Anche se nella bombola non c'è più liquido potrebbe sempre essere rimasto del gas in pressione. Chiudere sempre la valvola della bombola prima di scollegarla.
- Assicurarsi che il regolatore sia stato montato con il foro di sfiato girato verso il basso, in modo da non raccogliere l'acqua. Assicurarsi che il foro non sia ostruito da sporco, grasso, insetti etc.
- Si raccomanda di controllare tutti gli allacciamenti del gas prima dell'utilizzo del forno.
- Assicurarsi che la valvola della bombola di GPL o del regolatore sia chiusa. La sostituzione della bombola deve essere fatta lontano da fonti di calore e accensione.

A. Collegare la bombola di GPL.
   a) Avvitare il regolatore NON in dotazione alla bombola ruotando in senso orario (1). Installare il regolatore in modo che il foro di sfiato (2) sia rivolto verso il basso.
   b) Avvitare il regolatore alla bombola ruotando in senso antiorario (3) (4).
B. Posizionare la bombola a terra, dietro il vano portaoggetti.
C. Ruotare la bombola di GPL in modo che l'apertura della valvola sia rivolta verso la parte posteriore del forno.
D. Collegare il tubo di gomma NON in dotazione posteriormente al forno al raccordo portagomma (a), fissandolo con le fascette di sicurezza in dotazione.

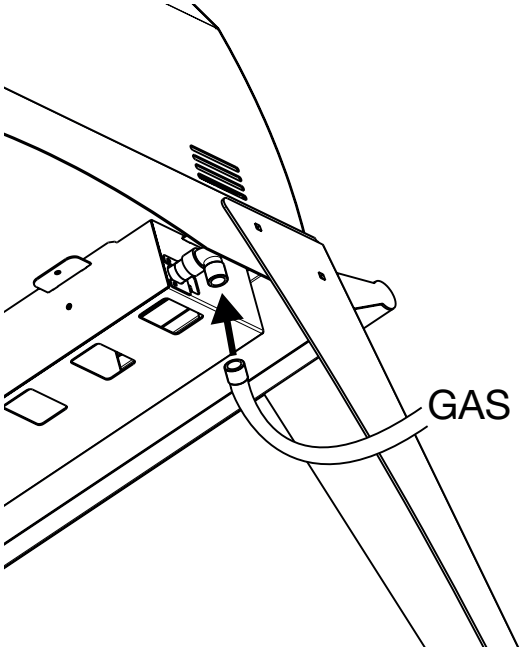


Utilizzare un regolatore di pressione adeguato (non fornito in dotazione) con portata di 10kg/h e funzionamento a G30/G31 di 28..30/37 mbar, e un tubo DN 12mm CE EN14800.

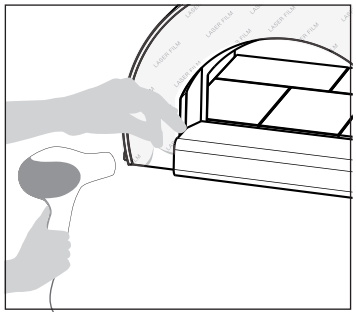
- E' consigliabile sostituire il tubo del gas ogni 2-3 anni.
- Non attorcigliare il tubo flessibile.
- La lunghezza del tubo flessibile non deve superare 1,5 metri.

COLLEGAMENTO

- Collegare il tubo del gas dal basso, sul retro del prodotto.



CONSIGLI PER L'USO



- Rimuovere la pellicola protettiva prima dell'accensione, per facilitarne il distacco, utilizzare aria calda (es. Asciugacapelli).
- Qualsiasi modifica apportata all'apparecchio è potenzialmente pericolosa.
- Utilizzare solo tubi flessibili a bassa pressione e regolatori consentiti dalla normativa vigente.
- Per la sostituzione dei regolatori di pressione e dei tubi flessibili utilizzare i pezzi indicati dal costruttore.
- Prima di ogni utilizzo controllare che il tubo flessibile non presenti tacche, crepe, abrasioni o tagli. Se il tubo flessibile risulta in qualche modo danneggiato, non utilizzare il forno.
- Manovrare lo sportello impugnando i manici.

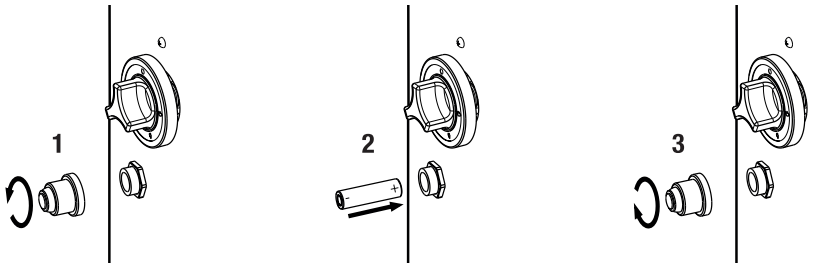
PULSANTE ELETTRONICO

Il pulsante di accensione è dotato di una batteria AA al suo interno, per inserirla seguire questa procedura.

1. Svitare la testa del pulsante.
2. Inserire la batteria.
3. Avvitare la testa del pulsante.

Eseguire la procedura a forno spento.

Per periodi di lunga inattività togliere la batteria.



ACCENSIONE

- 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, Fig.8.

1. Per accendere la fiamma pilota occorre pigiare e ruotare la manopola assieme al pulsante che fa scoccare la scintilla per l'accensione della fiamma pilota, *Fig.1*. La prima accensione può risultare difficoltosa in quanto occorre un certo tempo per far si che esca tutta l'aria contenuta nel tubo di collegamento. Occorre insistere finché sulla testa della pilota si saranno accese tre fiamme.
2. Pigiare e ruotare in senso antiorario la manopola e posizionarla sulla fiamma alta posizione *Fig.2.*
3. Pigiare e ruotare la manopola e posizionarla sulla fiamma bassa posizione *Fig.3*.
4. Per spegnere la fiamma del bruciatore principale e lasciare acceso solo il pilota occorre posizionare la manopola sulla stella *Fig.4*.
5. Per spegnere completamente il bruciatore principale e la fiamma pilota occorre posizionare la manopola sul pallino nero *Fig.5*.

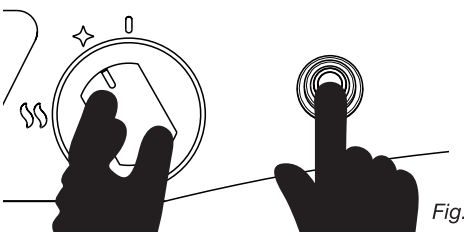


Fig.1

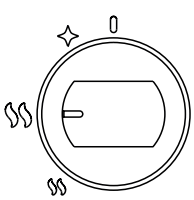


Fig.2

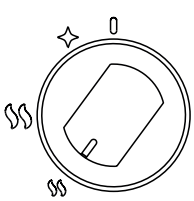


Fig.3

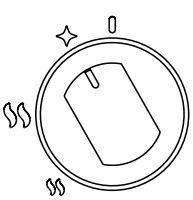


Fig.4

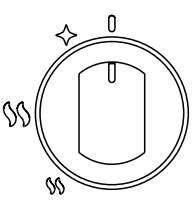
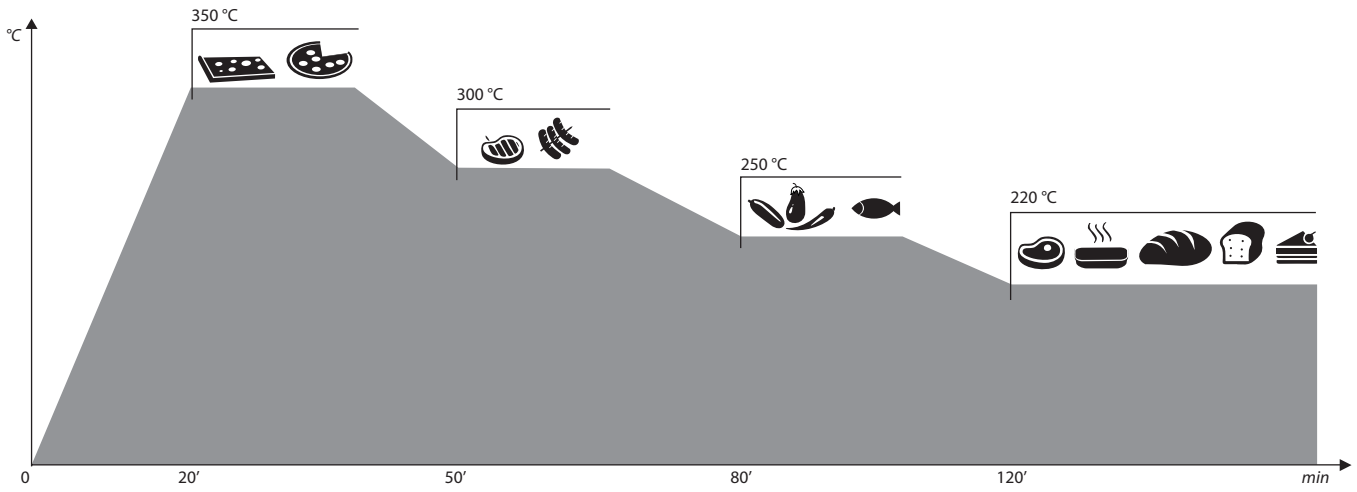


Fig.5

- Se la fiamma non si accende, rilasciare la manopola riportandola in "posizione di zero", attendere circa 3 minuti e ripetere la procedura di accensione.
- Non tenere mai acceso a massimo per più di 20 minuti.
- Non superare la temperatura limite di 400°C.
- In nessun caso si dovrà tentare di scollegare il tubo del gas o altri raccordi durante l'utilizzo del forno.
- Non toccare le superfici esterne e la canna fumaria durante l'uso, potrebbero surriscaldarsi.

COTTURA

- Preriscaldare sempre il forno prima di cucinare; riscaldare per 5-10 minuti, o fino a quando il termometro raggiunge i 300-330 C°
- Calcolare un tempo maggiore di cottura per le giornate fredde o ventilate o ad elevate altitudini. Calcolare un tempo di cottura inferiore se la temperatura esterna è particolarmente elevata.
- I tempi di cottura variano in base alle condizioni atmosferiche o alla quantità, dimensioni e forma del cibo da cuocere.
- In base alle condizioni di cottura può rendersi necessario regolare la manopola del bruciatore per raggiungere la giusta temperatura di cottura.



Temperature e tempi per la cottura

CONSIGLI PER LA COTTURA DELLA PIZZA

Dopo circa 15 minuti dall'accensione, con la manopola del bruciatore al massimo e lo sportello chiuso si raggiunge la temperatura ideale per cuocere una ottima pizza napoletana (con maggiore grado di umidità):
- temperatura aria di 400°C,
- temperatura piano refrattario pari a 350°C.

Una volta raggiunta la temperatura ottimale basta regolare il bruciatore in posizione minimo e aprire lo sportello, il forno manterrà la temperatura costante e sarà possibile infornare le pizze.

- Verificare che non vi siano accumuli di grasso, e, se presenti, rimuoverli per evitare che prendano fuoco.
- Durante la cottura, non chinarsi sul forno aperto e non appoggiare le mani o le dita sul bordo anteriore del forno.
- Se il gas si spegne durante la cottura, chiudere la manopola ed il rubinetto del gas. Attendere cinque minuti prima di riaccendere la fiamma del gas.
- Durante la cottura il forno avrà alte temperature, pertanto, non dovrà mai essere spostato né lasciato
- incustodito.

MANUTENZIONE PULIZIA E STIVAGGIO

- Spegnere il forno a gas e attendere che si raffreddi prima di pulirlo.
- Per pulire il forno non utilizzare detersivi per forno, detergenti abrasivi (detersivi per cucina) o contenenti prodotti agli agrumi, ne' pagliette abrasive.
- Il bruciatore a gas deve essere pulito aspirando periodicamente in modo accurato i residui della cottura.
- Durante la pulizia di valvole e bruciatori, fare attenzione a non danneggiare il bruciatore.

Termometro - pulire con acqua calda e sapone con una paglietta in plastica morbida.

Forno - rimuovere eventuali residui dai bruciatori con una spazzola.
Non allargare i fori dei bruciatori (aperture).

Superfici in acciaio inox - lavare con uno straccio morbido e una soluzione di acqua e sapone. Fare attenzione a strofinare seguendo la fibratura dell'acciaio inox. Non utilizzare detersivi contenenti acidi, acquaragia o xilolo. Risciacquare bene dopo aver pulito il forno.

COME MANTENERE INALTERATO L'ACCIAIO INOX

Il far brillare l'acciaio inox è cosa facile. Basta lavarlo con acqua e sapone, sciacquare con acqua ed asciugare completamente. Nel caso di residui particolarmente resistenti, è possibile usare una spazzola non in metallo.

CONSERVARE IL FORNO

- Se il forno a gas non viene utilizzato chiudere la valvola di alimentazione della bombola di gas.
- Se il forno a gas viene riposto in un locale chiuso, scollegare l'alimentazione del gas. La bombola del gas deve essere lasciata all'esterno in una zona ben ventilata.
- Nel caso in cui la bombola non venga rimossa dal forno a gas, riporre l'intero dispositivo e la bombola in una zona esterna ben ventilata.
- Le bombole a gas devono essere riposte all'esterno in posizione ben ventilata e fuori dalla portata dei bambini. Le bombole non utilizzate NON devono essere riposte in edifici, garage o altri luoghi chiusi.

RICOVERO INVERNALE

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

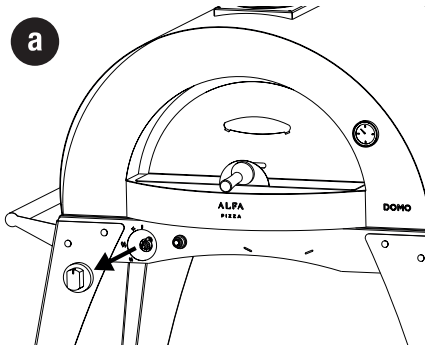
PULIZIA E SMONTAGGIO DEL BRUCIATORE

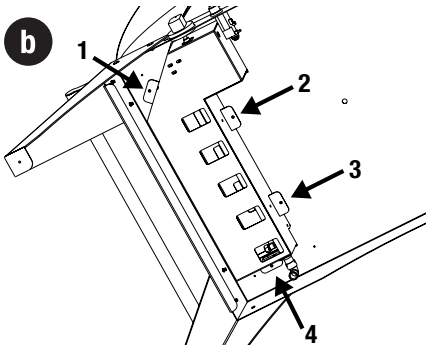
Il bruciatore a gas deve essere pulito aspirando periodicamente in modo accurato i residui della cottura.
Durante la pulizia di valvole e bruciatori, fare attenzione a non danneggiare il bruciatore.

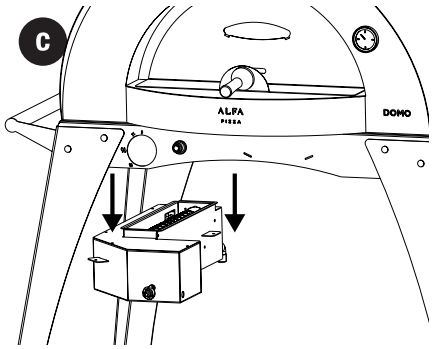
Prima di procedere alla pulizia occorre estrarre il bruciatore dal forno eseguendo la seguente procedura:

1. Estrarre la manopola anteriore (a).
2. Svitare le 4 viti di fissaggio (b).
3. Estrarre la scatola gas (c) fino a scoprire il collegamento dei cavi di accensione piezoelettrica.
4. Scollegare il cavo di accensione piezoelettrica.

Per rimontare il bruciatore basta eseguire la procedura in senso inverso.







RISOLUZIONE ANOMALIE

SE IL FORNO SI RAFFREDDA PRESTO

- Verificare che nel forno non si infiltri umidità e acqua.
- Potrebbe trattarsi di prima accensione o accensione dopo lunga inattività.
- Evitare di fare un fuoco repentino a breve, che non scalderebbe a fondo il forno.
- Verificare che il bruciatore sia funzionante e chiudere quindi lo sportello.

SE IL FORNO NON CUOCE COME VOI DESIDERATE

- Assicuratevi che il forno sia alla temperatura giusta.
- Fare fuoco per circa 10 minuti con fiamma alta.
- Assicuratevi che il forno mantenga la temperatura scelta per tutta la durata della cottura; usate lo sportello come regolatore di potenza oltre al regolatore di fiamma: aprire e chiudere per determinare l'aumento o l'abbassamento della temperatura.
- Contattateci direttamente per un consiglio di un esperto sul sito www.alfapizza.it

ALFA PIZZA non risponde per venature, crepe, cavillature del piano, perché caratteristica intrinseca di tale materiale.

GARANZIA

ALFA PIZZA, con la presente, garantisce l'acquirente originale del forno DOMO GPL contro difetti di materiale o di lavorazione dalla data dell'acquisto comprovata da scontrino o fattura per 2 (due) anni se utilizzato conformemente alle istruzioni stampate fornite con il forno.

SI RICHIEDE DI CONSERVARE LO SCONTRINO
O LA FATTURA D'ACQUISTO

NON GARANTITI
La garanzia non viene applicata nelle seguenti opzioni:

1. Asperità, difetti minimi e differenze cromatiche nella vernice.
2. Difetti causati da uso errato o negligente e da un'installazione non corretta.
3. Modifica dei colori e formazione di corrosione e ruggine causate da fenomeni atmosferici o da un utilizzo inappropriato di prodotti chimici.
4. Difetti causati da modifiche, utilizzo diverso da quello previsto, danni intenzionali e nel caso in cui il prodotto non sia più nella condizione riscontrata alla consegna.
5. Danni causati da una mancanza di manutenzione regolare o da manutenzione e riparazione non conformi
6. Danni causati dal trasporto.
7. Danni dovuti a causa di forza maggiore.
8. Normale usura del bruciatore, termometro, accensione, elettrodi, cavo di accensione, tubo del gas e tavelle refrattarie.
9. I costi di montaggio e trasporto in relazione alla garanzia.
10. Danni causati da usura dovuta ad un uso professionale (in alberghi, ristoranti, manifestazioni, ecc.)
11. Danni dovuti al superamento della temperatura limite di 400 °C.
12. Lo sportello non è in garanzia.

CAUTION

BEFORE USING YOUR GAS FIRED PIZZA OVEN, PLEASE FOLLOW THE INSTRUCTION BELOW.

IF YOU SMELL GAS:
1. Close the gas.
2. Extinguish free flames.
3. Open the oven door.

THE GAS ESCAPE COULD CAUSE FIRE OR EXPLOSIONS CAUSING SERIOUS INJURIES OR DAMAGES TO OBJECTS. IN CASE OF A GAS LEAK, DO NOT LIGHT THE OVEN AND DETERMINE THE REASON FOR MALFUNCTION IN ORDER TO PREVENT FIRE AND/OR EXPLOSION.

- Always use heat resistant utensilies while cooking. Plastic spoons, forks, tongs etc and other similar materials will not withstand the high temperatures in your oven and should be avoided.
- Always keep children and pets away from the oven during use. The oven temperatures can be extremely high and can cause severe burns.
- Keep electric cables and fuel supply pipes far from hot surfaces.
- The colour of oven surfaces can change due to high temperatures.
- Always place the oven on a level surface and out of strong winds. Never place the oven on wood or flammable surfaces during operation and it has not to be used in garages, in porches or verandas closed or covered.
- Do not use the oven in case of malfunction.
- Do not move the oven when it is in use or hot.
- Do not lean against the oven or lay objects on it, in order to not compromise its stability.
- This oven has been design only for the outside use and it has not to be used in garages, in porches or verandas closed or covered.
- Never extinguish the flames with water.
- Do not extinguish fires using water .
- Do not use open flames near the oven.
- Do not place empty gas cylinders near the oven.
- Do not paint or apply anything on the oven.
- Do not use coal, wood, briquettes and lava rock, do not use any fuel different from LGP gas.
- Please follow the instructions for the connection of the regulator.
- After a period of non-use, please check for gas leaks or burner obstructions.
- Any flammable materials must be at least 100 cm / 39,3 in far from the oven.
- Should a grease fire occur, turn the gas off and close the oven door until the fire is out.
- The liquefied petroleum gas (LGP) is not natural gas. The conversion or attempted use of natural gas in a LGP unit is dangerous and will void your warranty.
- A rusty or dented gas cylinder may be hazardous and must be controlled by your gas supplier. Do not use gas cylinders with a damaged valve.
- Even an apparently empty cylinder could still contain gas. The cylinder should be transported and stored accordingly.
- During operation, use heat resistant mittens or cooking gloves.
- All parts sealed by the manufacturer must not be tampered.

GENERAL WARNINGS

PLEASE READ THE FOLLOWING INFORMATION FOR PROPER INSTALLATION AND OPTIMUM PERFORMANCE OF THE OVEN.

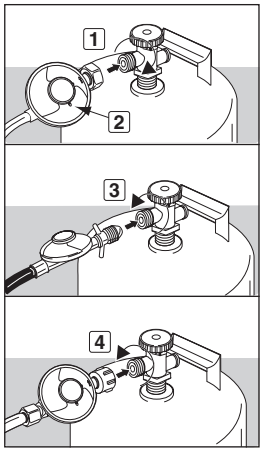
- The identification plate, with technical data, serial number and brand name is visibly applied to the device. The plate must not be removed.
- Before putting the unit into operation, it is mandatory to remove all protective laser films present.
- Never use steel sponges or sharp scrapers, its will damage the surfaces. Use ordinary non-abrasive products, use, if necessary, wood or plastic tools. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth or microfiber cloth.
- Do not use dishes or containers made of plastic material. The high temperatures inside the oven could melt the plastic, damaging the appliance.
- Do not use sealed tins or containers in the appliance. During cooking overpressure may occur inside the containers creating danger of bursting.
- Do not leave the appliance unattended during cooking that can free fats or oils. Fats and oils may cause fire.
- Do not block the openings and slots provided for ventilation and heat dissipation.
- Use tools and utensils that are resistant to high temperatures.
- Position the oven on a flat surface.
- Due to the temperature, the colour of the surfaces may vary in time.
- Do not paint or apply objects to the oven
- Do not use charcoal, firewood, briquettes or lava rock or fuel other than LPG gas.

TIPS FOR USE

LPG CYLINDER USES ADVICES

- The LPG is heavier than air. Any LPG leak may collect in low areas and prevent dispersion.
- The LPG cylinder must be installed, transported and stored in upright position. LGP cylinders should not be dropped or handled roughly.
- Never place the replacement gas cylinder near the gas fired oven.
- Never store or transport the LGP cylinder in places where temperatures can reach 50°C/112° F (they are too hot to hold by hand for example: do not leave the LGP cylinder in a car during a hot day).
- Treat “empty” LGP cylinders with the same care as when full. Even when the LGP tank is empty of liquid there still may be gas pressure in the cylinder. Always close the cylinder valve before disconnecting.
- Be sure the regulator is assembled with the vent hole pointed downward so that it will not collect water. Make sure the vent hole is free of dirt, grease, insects etc.
- Check all gas connections for gas leak before starting your oven.
- Make sure the valve of the LGP cylinder or regulator is closed. The LGP cylinder must be replaced away from any source of heat or ignition.

A. Connect the LGP cylinder.
   a) Screw the cylinder regulator (NOT included) turning clockwise (1).Position the regulator so that the vent hole (2) faces down.
   b) Screw the gas cylinder regulator turning anti-clockwise (3) (4).



EN

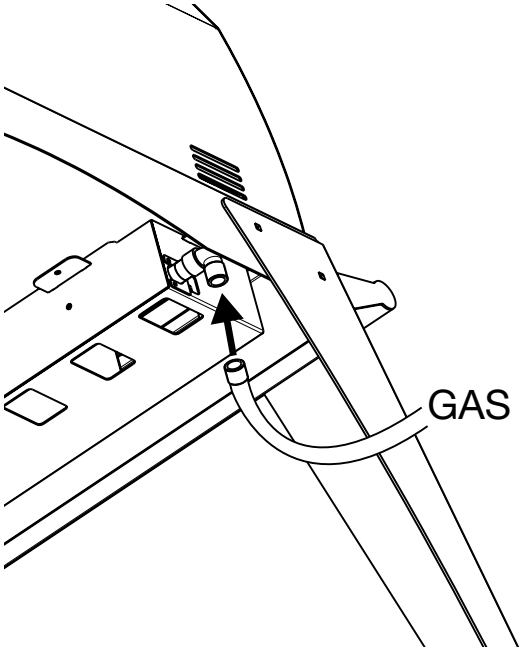
B. Place the cylinder on the floor behind the compartment.
C. Place the LGP cylinder so the valve opening faces to the rear of the oven.
D. Connect the hosepipe (NOT included) to the junction (a) at the back of the oven. Fix the hosepipe with the included security straps.

Use a pressure control adapter (not supplied) with a flow rate of 10kg/h and G30/G31 operation at 28..30/37 mbar, utilize a pipe ND 12mm CE EN14800.

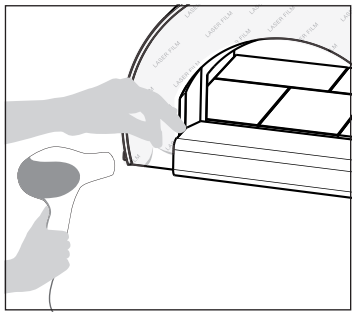
- It is advisable to substitute the gas hose every 2-3 years.
- Do not twist the flexible gas hose.
- The length of the flexible hose should not exceed 1,5 m / 59 In.

CONNECTION

- Connect the hose at the bottom of the oven, to the back.



TIPS FOR USE

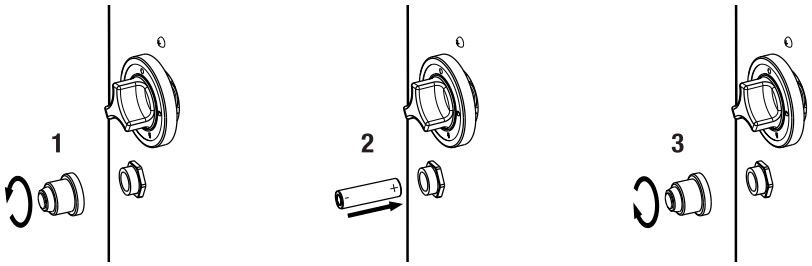


- Remove the protective film before the first fired.
- Any alteration of the product may be potentially hazardous .
- Use only low pressure flexible pipes and regulators allowed by the current regulation.
- To replace the pressure regulators and flexible pipes please refer only to the manufacturer instructions.
- Check hose each time before using the oven for nicks, cracking, abrasions or cuts. If the hose is found to be damaged in any way,do not use the oven.
- Move the oven door holding the wood handles.
- Handle the oven doors carefully.
- Do not touch the metal parts of the oven door. Only open using the appropriate handles.

ELECTRONIC BUTTON

The power button has a AA battery inside, to insert it follow the procedure.

1. Unscrew the head of the button.
2. Insert the battery.
3. Screw the head of the button.



Perform the procedure with the oven off.

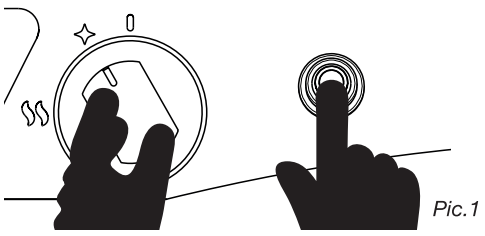
- For long periods of disuse, remove the battery.

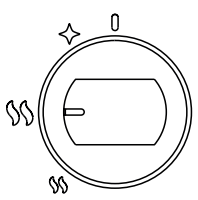
EN

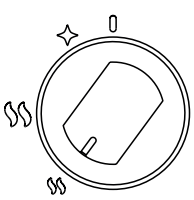
LIGHTING

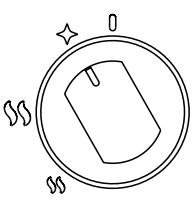
- Check all gas connections for gas leak before starting your oven.
- Do not lean over the oven when lighting. Keep your face and body at least 50 cm / 19,6 inches far from the oven door.
- When lighting the oven, the oven door must be open.
- The burner control knob must be in the off position before turning on the LGP cylinder valve.

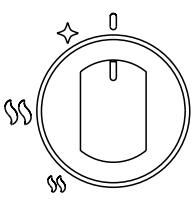
1. 1. To ignite the pilot light, press and rotate the knob together with the piezo ignition button that discharges a spark to ignite the pilot light, *Pic.1*. Lighting the pilot light for the first time can be difficult as it takes time for the air in the connection tube to be expelled and gas to flow out.
2. Persist until three flames are lit on the head of the pilot light.
3. 2. Press and rotate the knob anti-clockwise and turn it on high flame, *Pic.2*.
4. 3. Press and rotate the knob and position it on low flame, *Pic.3*.
5. 4. To extinguish the flame on the main burner and leave only the pilot light on, turn the knob to the star *Pic.4*.
6. 5. To turn the main burner and the pilot light off completely, turn the knob to the black dot *Pic.5*.


Pic.1


Pic.2


Pic.3

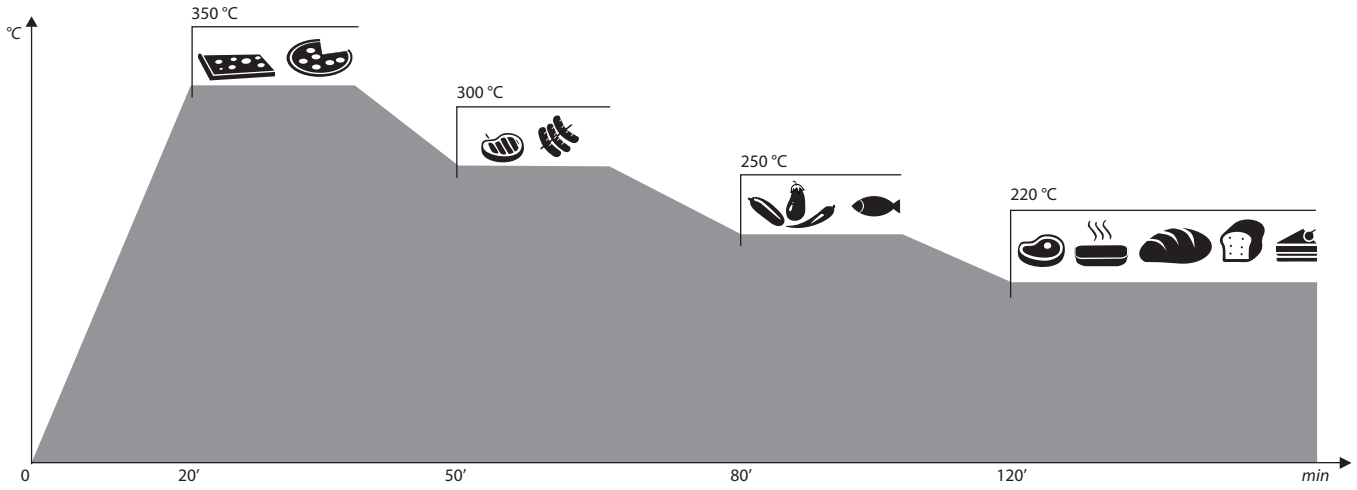

Pic.4


Pic.5

- If the flame does not light, leave the knob turning it to “off position” (black point). Wait 3 minutes and try again.
- Do not keep on oven at the maximum power more than 20 minutes.
- Do not exceed the limit temperature of 400°C / 752°F.
- During operation, never disconnect the gas regulator or other junctions.
- Do not touch external surfaces and the chimney flue during oven operation.

COOKING

- Always preheat your oven before cooking. Heat for 5-10 minutes or until the thermometer reaches 300-330 °C / 572-626 °F.
- Calculate a longer cooking time in cold or windy days or high altitudes. Calculate a shorter cooking time if the external temperature is particularly hot.
- The cooking time depends on the weather conditions or the quantities, dimensions and shape of food.
- Depending on the cooking condition, you may need to regulate the burner knob in order to reach the right cooking temperature.



Temperatures and cooking times

ADVICE FOR COOKING PIZZA

Wait for around 15 minutes after lighting the oven, with the burner knob at maximum and the door closed to reach the optimum temperature for cooking an excellent Neapolitan pizza (with an higher moisture degree):
- air temperature of 400°C,
- refractory floor temperature of 350°C.

Once the optimal temperature is reached, turn the burner to the minimum position and open the door. The oven will maintain a constant temperature and you can begin inserting the pizzas.

- Check and remove any residual grease to avoid a grease fire.
- While cooking, do not lean over the open oven or place hands or fingers on the front edge of the oven.
- If the flames go out during cooking, turn off the gas knob and the gas cylinder knob. Wait five minutes before lighting up the oven again.
- During operation the oven can reach high temperatures. Do not move the oven or leave it unattended while
- burning.

CLEANING MAINTENANCE AND STORAGE

- Switch off the gas fired oven and wait it to cool down before cleaning.
- To clean the oven don't use traditional oven detergents,abrasive detergents, (kitchen detergents) or detergents containing citrus extracts, nor use abrasive steel woll.
- The gas burner must be cleaned periodically, and remove any food residue.
- Make sure to not damage the valves and the burners during cleaning.

Thermometer - Clean with warm water, soap and a soft cloth.

Oven - Remove any residual food from the burner with a brush. Do not enlarge burner orifices.

Stainless steel surfaces - Wash with a soft cloth and soapy water. Pay attention to follow the grain of the stainless steel. Do not use detersives with acids, turpentine or xylene. Rinse well after cleaning. Making the steel shine is very easy. Just wash it with soapy water, rinse out with water and dry properly. In case of resistant residuals, you can use a non-metal brush.

HOW TO MAINTAIN UNALTERED THE STAINLESS STEEL

Making the steel shine is very easy. Just wash it with water and soap, rinse out with water and dry properly. In case of resistant residuals, it is possible use a non metal brush.

COLD SEASON

We suggest to store the oven during the cold season in an enclosed dry area to protect it from weathering. Before storage, lightly lubricate the metal parts with Vaseline oil in order to avoid corrosion. After storage, please check for any malfunction.

WHERE TO KEEP THE OVEN

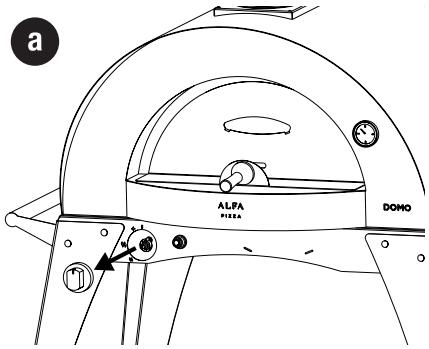
- If the gas fired oven is not used please close the gas cylinder feeding valve.
- If the gas fired oven is stored in an enclosed area, please disconnect the gas feeding. The gas cylinder must be placed outside in a well aired area.
- If the gas cylinder is not disconnected from the oven, please put them outside in a well aired area.
- The gas cylinder must be placed outside in a well aired place and must be kept away from the children reach. The unused cylinders must NOT be stored in buildings, garages or other enclosed places.

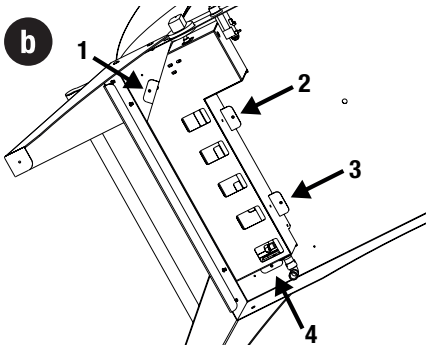
GAS BURNER DISASSEMBLY AND CLEANING

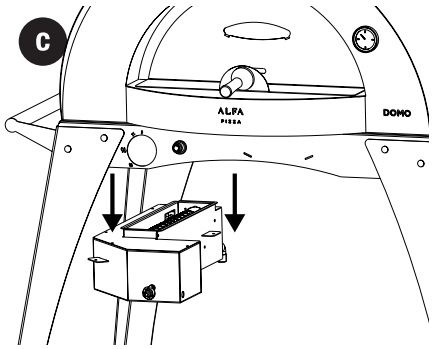
The gas burner should be cleaned periodically by carefully sucking up any cooking residues.
When cleaning valves and burners, be careful not to damage the burner.
Before cleaning is necessary to remove the burner from the oven by running the following procedure:

1. Remove the knob (a).
2. Unscrew the 4 screws (b).
3. Remove the gas box (c) to discover the connection of the cable piezoelectric ignition.
4. Disconnect the cable piezoelectric ignition.

To replace the burner just perform the procedure in reverse.







ANOMALIES RESOLUTION

IF THE OVEN COOLS DOWN TOO QUICKLY

- The cause could be either from the first starting or starting the oven after a long period of inactivity.
- Avoid making a small or fast fire that would not heat the oven to capacity.
- Verify that water and/or humidity have not infiltrated the oven.
- Please verify that the burner is working well, so close the door.

IF THE OVEN DOES NOT COOK AS DESIRED

- Check that the oven has reached the right temperature.
- Make a fire with approximately 10 minutes of high flame.
- Ensure the oven maintains the desired temperature for the duration of the cooking time; use the door to adjust the heat intensity as well as the flame adjuster: open and close the door to raise or lower the temperature as necessary.
- May you need advise from an expert, please feel free to contact us on our web site www.alfapizza.It

ALFA PIZZA does not reply to questions regarding micro-veins, cracks, or breaks in the oven floor, because these are intrinsic characteristics of the refractory material itself.

WARRANTY INFORMATION

ALFA PIZZA hereby warrants to the original purchaser of this LPG DOMO Gas oven, against material or processing defects, from date of purchase, proved by receipt, for 2 (two) years, when assembled and operated in accordance with the printed instructions with the oven.

PLEASE RETAIN YOUR SALES RECEIPT OR INVOICE

NOT INSUREDS
Warranty is considered void in the following circumstances:

1. Small defects, slight imperfections and differences of paint.
2. Defects arising from an improper or careless use and wrong installation.
3. Color alteration, corrosion and rust formation resulting from exposure to atmospheric agents or improper use of chemical products.
4. Defects resulting from physical alteration, improper use or intentional damage,and is no longer in the same condition it was when it left the factory.
5. Damages resulting from lack of regular maintenance or improper maintenance and repair.
6. Damages caused by transport.
7. Damages arising from circumstances beyond our control.
8. Normal wear of burner, thermometer, ignition electrodes, ignition cable, gas pipe, gas pressure regulator and refractory floor pieces.
9. Costs for assembly and delivery of parts under warranty.
10. Damages resulting from professional use (in hotel, restaurant, events, etc.)
11. Damages resulted from the exceeding of the limit temperature of 400 °C / 752 °F.
12. The door is not covered by the guarantee.

ADVERTENCIAS

LEA DETENIDAMENTE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN PARA UNA INSTALACIÓN CORRECTA Y UN FUNCIONAMIENTO ADECUADO DEL HORNO.

SI PERCIBE OLOR A GAS:

1. Cierre el gas.
2. Apague las llamas desnudas que pueda haber.
3. Abra la puerta del horno.

LOS ESCAPES DE GAS PUEDEN PROVOCAR INCENDIOS O EXPLOSIONES Y CAUSAR LESIONES PERSONALES O INCLUSO LA MUERTE, ASÍ COMO DAÑOS A LA PROPIEDAD. SI LLEGAN A PERCIBIRSE OLORES EXTRAÑOS O ESCAPES DE GAS, NO ENCIENDA EL HORNO PARA EFECTUAR NINGUNA VERIFICACIÓN, YA QUE DE LO CONTRARIO PUEDEN PROVOCARSE RIESGOS DE INCENDIO O EXPLOSIÓN.

- Use cubiertos y utensilios resistentes a las altas temperaturas.
- Por motivos de seguridad mantenga el producto fuera del alcance de los niños y de animales domésticos.
- Mantenga los cables eléctricos y los tubos de alimentación del carburante lejos de las superficies calientes.
- El color de la superficie puede variar debido a la temperatura.
- Coloque el horno en una superficie plana y protegido contra ráfagas fuertes de viento, el horno no debe colocarse sobre superficies de madera u otros materiales que puedan prenderse, nunca bajo techos o cobertizos de material combustible no protegidos.
- No utilice el horno en caso de funcionamiento anómalo o sospechas de daño.
- No desplace el horno de gas durante el uso ni cuando está caliente.
- No se apoye ni apoye objetos en el horno; de lo contrario puede comprometer su estabilidad.
- Este horno ha sido diseñado exclusivamente para el uso al aire libre y no debe utilizarse bajo ninguna circunstancia en garajes, porches, soportales o cobertizos.
- Nunca intente apagar las llamas con agua.
- No apague el horno echando agua en su interior.
- No use llamas desnudas cerca del horno.
- No guarde cerca del horno cilindros de gas no utilizados.
- No pinte el horno ni le aplique ningún objeto.
- No use carbón, leña, pellets o roca lávica, o combustibles distintos del gas GLP.
- Para la conexión del regulador, siga las instrucciones.
- Tras un período de inactividad, compruebe que no haya escapes de gas y que los quemadores no estén obstruidos.
- Asegúrese de que no haya material inflamable en un radio de 100 cm alrededor del horno.
- En caso de llamas incontroladas, aleje los alimentos hasta que se apaguen.
- Si la grasa se prende, apague el gas y deje la puerta cerrada hasta la extinción completa del fuego.
- El propano o gas licuado de petróleo (GLP) no es metano. Es peligroso convertir o intentar utilizar metano en unidades alimentadas con GLP. En ese caso, la garantía perderá toda validez.
- Un cilindro de gas oxidado o abollado puede ser peligroso y debe someterse a inspección por parte del proveedor de equipos de gas. No utilice cilindros de gas que presenten una válvula dañada.
- También un cilindro de gas aparentemente vacío puede contener gas. Transpórtelo y consérvelo teniendo en cuenta esta advertencia.
- Durante el uso del horno, use manoplas o guantes de cocina resistentes al calor.
- Las partes selladas por el fabricante no deben ser modificadas por el usuario.

ADVERTENCIAS GENERAL

LEA ATENTAMENTE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN PARA UNA INSTALACIÓN CORRECTA Y UN FUNCIONAMIENTO ADECUADO DEL HORNO.

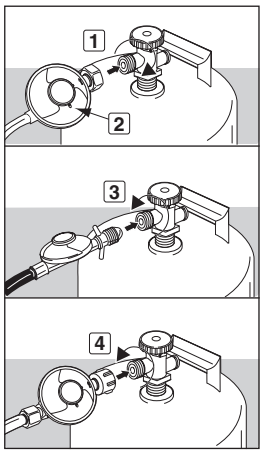
- La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y el nombre de la marca se aplica visiblemente al dispositivo. La placa no debe ser eliminado.
- Antes de poner en funcionamiento el equipo, es obligatorio para eliminar todas las películas protectoras presentes.
- Nunca lo use esponjas de acero o rasquetas para no dañar las superficies. Utilizar productos normales, no abrasivos, herramienta si la madera necesaria o plástico. Enjuague bien y seque con un paño suave o un paño de microfibra.
- No utilice platos o recipientes de material plástico. Las altas temperaturas en el interior del horno podrían fundir el plástico, dañando el aparato.
- No use latas o contenedores sellados en el aparato. Durante la cocción se pueden generar sobrepresiones dentro de los recipientes que crean peligro de explosión.
- No deje el aparato desatendido durante la cocción que se pueden liberar las grasas y aceites. Las grasas y aceites pueden incendiarse.
- No bloquee las aberturas y ranuras previstas para la ventilación y disipación de calor
- Use cubiertos y utensilios resistentes a las altas temperaturas.
- Coloque el horno en una superficie llana.
- Por efecto de la temperatura, el color de las superficies podría variar.
- No pinte el horno ni le aplique ningún objeto.
- No use carbón, leña, pellets o roca lávica. Ni tampoco combustible diferente del gas GLP.

RECOMENDACIONES PARA EL USO

CONSEJOS PARA EL USO DE UN CILINDRO DE GLP

- El peso del GLP es superior al del aire. Los posibles escapes de GLP pueden recogerse en la parte baja para evitar la dispersión.
- El cilindro de GLP siempre debe instalarse, transportarse y guardarse en posición vertical. Manipule con cuidado y no deje caer los cilindros de GLP.
- Nunca guarde un cilindro de gas de repuesto cerca del horno de gas.
- No deje ni transporte los cilindros de GLP en lugares en los que las temperaturas puedan alcanzar los 50 °C (demasiado calientes para la manipulación. Por ejemplo: No deje el cilindro en un vehículo en días muy calientes).
- Trate los cilindros de GLP “vacíos” con el mismo cuidado con el que deben tratarse aquellos llenos. Aunque en el cilindro no quede líquido, podría haber quedado algo de gas en presión. Cierre siempre la válvula del cilindro antes de desconectarla.
- Asegúrese de que el regulador esté instalado con el agujero de purga orientado hacia abajo, para que no recoja agua. Asegúrese de que el agujero no esté obstruido con suciedad, grasa, insectos, etc.
- Se recomienda controlar todas las conexiones del gas antes de utilizar el horno por primera vez.
- Asegúrese de que la válvula del cilindro de GLP o del regulador esté cerrada. La sustitución del cilindro debe hacerse lejos de fuentes de calor e ignición.

A. Conecte el cilindro de GLP.
   a) Atornille el regulador no suministrado en el cilindro girándolo en el sentido de las agujas del reloj (1). Instale el regulador de manera tal que el agujero de purga (2) quede orientado hacia abajo.
   b) Atornille el regulador al cilindro girándolo en sentido opuesto al de las agujas del reloj (3) (4).



B. Posicione el cilindro en el suelo, detrás del compartimento portaobjetos.
C. Gire el cilindro de GLP de manera tal que la abertura de la válvula quede orientada hacia la parte de atrás del horno.
D. Conecte el tubo de goma no suministrado en la parte de atrás del horno en el racor portamanguera (a), fijándolo con las abrazaderas de seguridad suministradas.

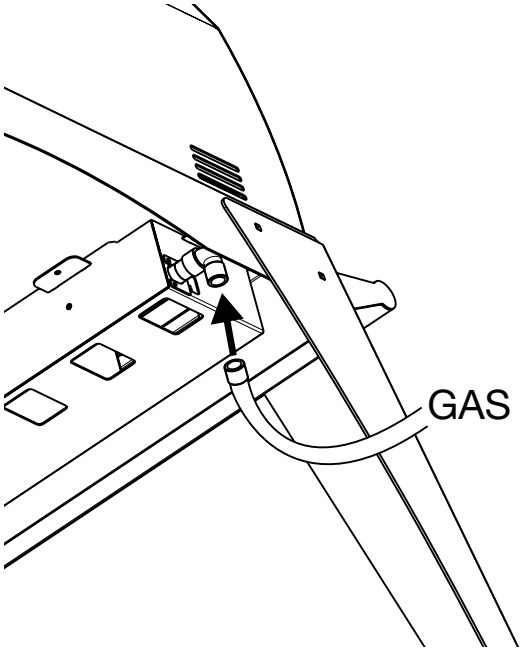
ES

Utilice un adaptador de control de presión (no suministrado) con un caudal de 10 kg/h, y que opera en G30/G31 28..30/37mbar. Utilice un tubo DN EN14800 12mm CE.

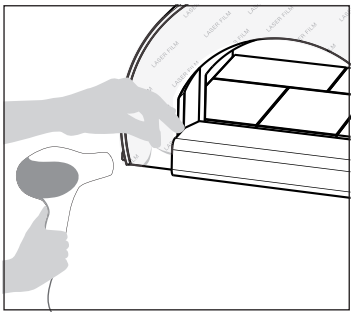
- Se recomienda sustituir el tubo del gas cada 2 o 3 años.
- No tuerza el tubo flexible.
- La longitud del tubo flexible no debe ser de más de 1,5 metros.

CONEXIÓN

- Conectar el tubo de gas de la parte inferior, en la parte posterior del producto.



RECOMENDACIONES PARA EL USO



- Quitar la película de seguridad antes de encender el horno. Para facilitar la remoción utilize aire caliente (por ejemplo el secador de pelo).
- Cualquier modificación aportada al equipo es potencialmente peligrosa.
- Utilice únicamente tubos aprobados por la normativa vigente.
- Para la sustitución de los reguladores de presión y de los tubos flexibles, utilice las piezas indicadas por el fabricante.
- Antes de cada uso, controle que el tubo no presente muescas, grietas, abrasiones o cortes. Si el tubo flexible presenta algún daño, no use el horno.
- Para abrir o cerrar la puerta sujétela siempre por las manijas.
- Mango puertas con cuidado.
- No toque las partes metálicas de la puerta: limítese a abrirla mediante las manijas de madera.

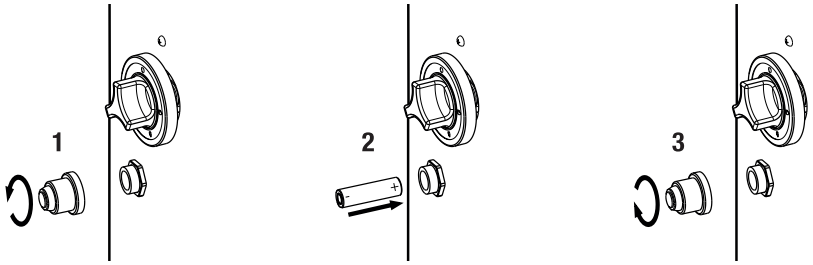
BOTÓN ELECTRÓNICO

El botón de encendido tiene una pila AA en el interior, para insertar el siguiente procedimiento.

1. Desenrosque la cabeza del botón.
2. Inserte la batería.
3. Tornillo de la cabeza del botón.

Lleve a cabo el procedimiento en el horno.

- Durante largos períodos de inactividad, retire la batería.



ENCENDIDO

- Se recomienda controlar todas las conexiones del gas antes de utilizar el horno por primera vez.
- No se incline en el horno durante el encendido del gas; mantenga el rostro y el cuerpo a una distancia de por lo menos 50 cm de la puerta del horno.
- En el momento del encendido, la abertura de horneada debe estar abierta.
- El botón de control del gas debe estar en la posición cero.

1. Para encender la llama piloto, apriete y gire el botón junto con el botón piezoeléctrico de ignición de la chispa para el encendido de la llama piloto, *Fig.1*. El primer encendido puede resultar difícil ya que la salida completa del aire contenido en el tubo de conexión requiere un poco de tiempo. Es necesario insistir hasta que en el quemador de la llama piloto se enciendan tres llamas.
2. Apriete y gire el botón en sentido opuesto al de las agujas del reloj y póngalo en la posición llama alta, *Fig.2*.
3. Apriete y gire el botón y póngalo en la posición llama baja *Fig.3*.
4. Para apagar la llama del quemador principal y dejar encendida solo la llama piloto, es necesario poner el botón en la posición correspondiente *Fig.4*.
5. Para apagar el quemador principal por completo junto a la llama piloto, hay que poner el botón en el punto negro *Fig.5*.

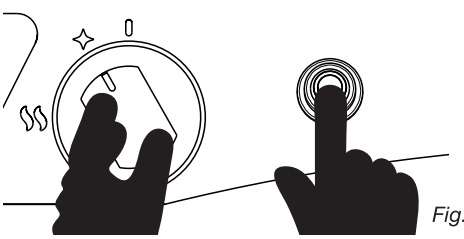


Fig.1

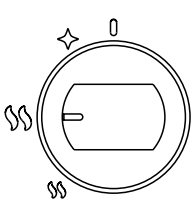


Fig.2

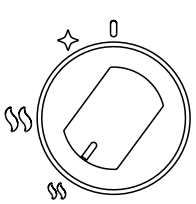


Fig.3

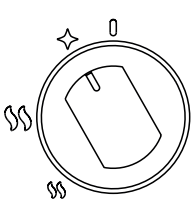


Fig.4

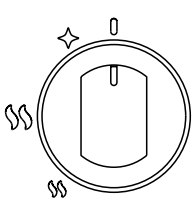
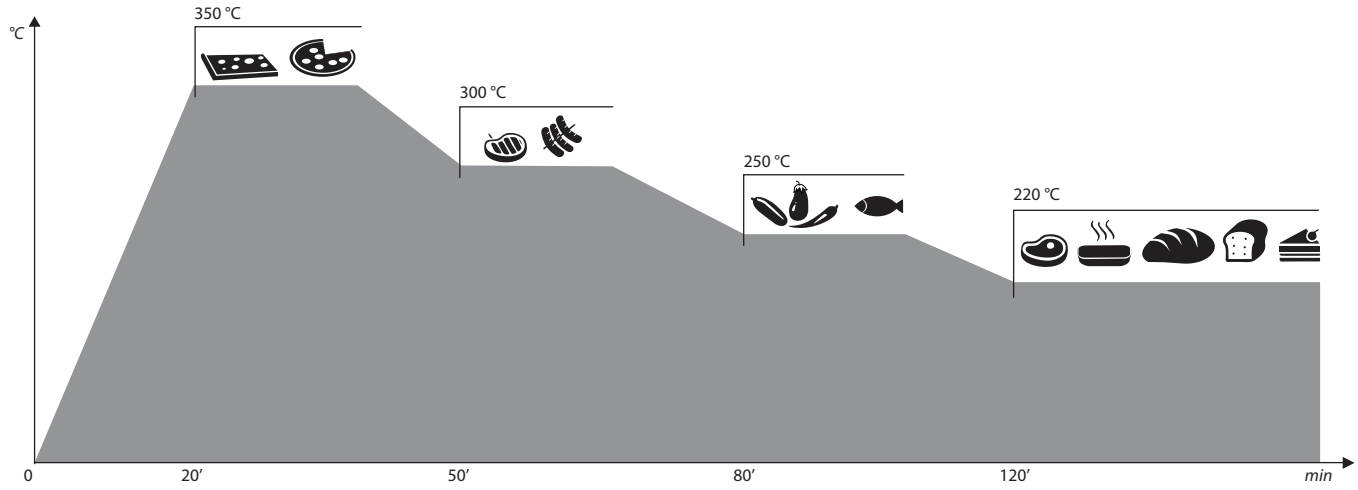


Fig.5

- Si la llama no se enciende, suelte el botón y vuelva a ponerlo en la “posición cero” hacia arriba, espere unos 3 minutos y repita el procedimiento de encendido.
- No mantenga el horno encendido al máximo durante más de 20 minutos.
- No supere la temperatura límite de 400°C
- Bajo ninguna circunstancia intente desconectar el regulador del gas u otros racores durante el uso del horno.
- No toque las superficies externas ni el conducto de humos durante el uso, pueden sobrecalentarse.

COCCIÓN

- Precaliente siempre el horno antes de la cocción; caliéntelo de 5 a 10 minutos, o hasta cuando el termómetro llegue a 300-330 °C.
- Calcule un tiempo mayor de cocción en los días fríos o ventilados o en altitudes altas. Cacule un tiempo menor de cocción si la temperatura externa es muy alta.
- Los tiempos de cocción varían de acuerdo con las condiciones atmosféricas o con la cantidad, las dimensiones y las formas de los alimentos.
- Según las condiciones de cocción, puede ser necesario regular el botón del quemador para alcanzar la temperatura de cocción adecuada.



Temperaturas y tiempos para la cocción

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN DE LA PIZZA

Unos 15 minutos después del encendido, con el botón del quemador al máximo y la puerta cerrada, se alcanza la temperatura ideal para cocer una rica pizza napolitana (con mayor grado de humedad):
- temperatura del aire de 400°C,
- temperatura de la superficie refractaria de 350°C

Una vez alcanzada la temperatura requerida, basta poner el quemador al mínimo y abrir la puerta; el horno mantendrá la temperatura constante y se podrán introducir las pizzas.

- Compruebe que no haya acumulaciones de grasa; de lo contrario, elimínelas para evitar riesgos de incendio.
- Durante la cocción, no se incline en el horno abierto y no apoye las manos ni los dedos en el borde delantero de este.
- Si el gas se apaga durante la cocción, cierre el botón y la válvula del gas. Espere cinco minutos antes de volver a encender la llama del gas.
- Durante la cocción el horno presentará temperaturas altas, y por tanto no debe desplazarse ni dejarse sin vigilancia.

MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- Apague el horno de gas y espere a que se enfríe antes de limpiarlo.
- Para limpiar el horno no utilice detergentes para horno, detergentes abrasivos (detergentes para cocina) ni que contengan cítricos, ni esponjas abrasivas.
- El quemador de gas debe estar limpio; aspire bien los restos de alimentos periódicamente.
- Durante la limpieza de las válvulas y de los quemadores, preste atención a no dañar el quemador.

Termómetro - Límpielo con agua caliente y jabón, con una esponja plástica suave.

Horno - Elimine los restos de los quemadores con un cepillo.
No ensanche los agujeros de los quemadores (aberturas).

Superficies de acero inoxidable - Lávelas con un paño suave y una solución de agua y jabón. Asegúrese de frotar siguiendo el sentido de las vetas del acero inoxidable. No utilice detergentes que contenga ácidos, aguarrás o xileno. Enjuague bien después de limpiar el horno.

CÓMO MANTENER INALTERADO EL ACERO INOXIDABLE

Sacarle brillo al acero inoxidable es muy fácil. Basta con lavarlo con agua y jabón, enjuagarlo y secarlo bien. En caso de restos muy resistentes, se puede usar un cepillo que no sea metálico.

ALMACENAMIENTO DEL HORNO

- Si el horno de gas no se utiliza, cierre la válvula de alimentación del cilindro de gas.
- Si va a guardar el horno en un lugar cubierto, desconecte la alimentación del gas. El cilindro del gas debe dejarse fuera en una zona bien ventilada.
- Si el cilindro no se saca del horno de gas, guarde el equipo entero y el cilindro en una zona externa bien ventilada.
- Los cilindros de gas deben guardarse fuera en un área bien ventilada y fuera del alcance de los niños. Los cilindros no utilizados NO deben guardarse en edificios, garajes u otros lugares cerrados.

ALMACENAJE INVERNAL

Se recomienda guardar el horno en un lugar protegido y seco durante el invierno, para preservarlo contra los agentes atmosféricos. De lo contrario se recomienda usar una lona impermeable transpirable. Antes de guardar el horno, engrase ligeramente las partes metálicas con aceite de vaselina, para evitar la corrosión.
Cuando lo vuelva a usar, asegúrese de que no presente anomalías en el funcionamiento.

PROCEDIMIENTO DE DESMONTAJE DEL QUEMADOR DE GAS

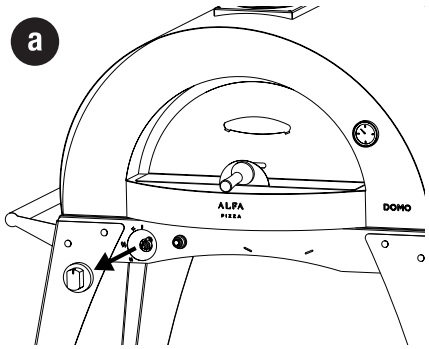
El quemador de gas debe estar limpio; aspire bien los restos de alimentos periódicamente.

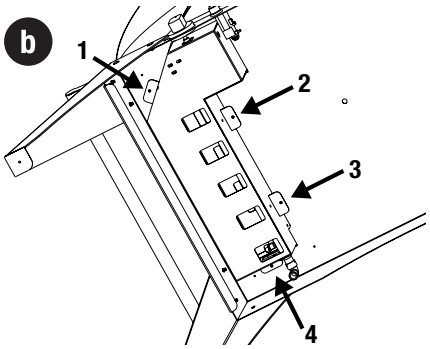
Durante la limpieza de las válvulas y de los quemadores, preste atención a no dañar el quemador.

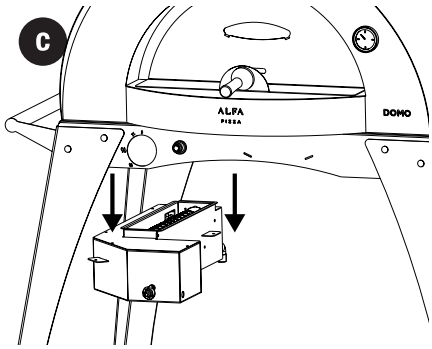
Antes de proceder con la limpieza hay que extraer el quemador del horno mediante el siguiente procedimiento:

1. Tire de la perilla de su frente (a).
2. Aflojar los 4 tornillos (b).
3. Extraiga la caja del gas (c) hasta que quede descubierta la conexión del cable de encendido piezoeléctrico.
4. Desconecte el cable de encendido piezoeléctrico.

Para volver a montar el quemador solo hay que realizar el procedimiento en sentido inverso.







ANOMALÍAS RESOLUCIÓN

SI EL HORNO SE ENFRÍA PRONTO

- Compruebe que no presente infiltraciones de humedad y agua.
- Podría tratarse del primer encendido o de un encendido después de un período prolongado de inactividad.
- Evite encender una llama repentina en poco tiempo ya que no podría calentar el horno correctamente.
- Revise si el quemador funciona correctamente y cierre entonces la puerta

SI EL HORNO NO CUECE DE LA FORMA ESPERADA

- Asegúrese de que el horno esté a la temperatura correcta.
- Mantenga la llama alta durante unos 10 minutos.
- Asegúrese de que el horno mantenga la temperatura seleccionada durante toda la cocción; use la puerta como regulador de potencia además del regulador de llama: ábrala y ciérrela para determinar el aumento o la reducción de la temperatura.
- Si quiere las recomendaciones de un experto, póngase en contacto con nosotros directamente en nuestro sitio web www.alfapizza.it

ALFA PIZZA no responde por veteados, grietas, hendeduras en la superficie, ya que se trata de características intrínsecas del material.

GARANTÍA

ALFA PIZZA, mediante la presente, garantiza el horno DOMO gas GLP contra todo defecto de material o de mano de obra durante 2 (dos) años a partir de la fecha de compra que figura en el comprobante de compra o en la factura, si se utiliza de conformidad con las instrucciones impresas suministradas junto con el producto.

CONSERVE EL COMPROBANTE
O LA FACTURA DE COMPRA

NO GARANTIZADOS
La garantía no se aplica en las siguientes condiciones:

1. Asperezas, defectos mínimos y diferencias cromáticas en la pintura.
2. Defectos causados por un uso inadecuado, por negligencia o por una instalación no correcta.
3. Variaciones de color y formación de corrosión y óxido debido a fenómenos atmosféricos o un uso inadecuado de productos químicos.
4. Defectos causados por modificaciones, un uso diferente del previsto, daños intencionales, y si el producto no se encuentra en las condiciones en las que estaba en el momento de la entrega.
5. Daños debidos a un mantenimiento regular insuficiente o a operaciones de mantenimiento y reparación no conformes.
6. Daños debidos al transporte.
7. Daños debidos a causas de fuerza mayor.
8. Desgaste normal del quemador, del termómetro, del encendedor, de los electrodos, del cable de encendido, del tubo del gas y de las placas refractarias.
9. Los costes de montaje y transporte en relación con la garantía.
10. Daños causados por desgaste debido a un uso profesional (en hoteles, restaurantes, demostraciones, etc.).
11. Daños debidos a un uso con temperaturas por encima del valor límite de 400°C.
12. La puerta no está incluido en la garantía.

RECOMMANDATIONS

LISEZ ATTENTIVEMENT LES INFORMATIONS SUIVANTES POUR UNE INSTALLATION CORRECTE DE VOTRE FOUR ET POUR OBTENIR UN FONCTIONNEMENT OPTIMAL.

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

1. Fermez le gaz.
2. Éteignez toutes les flammes nues.
3. Ouvrez le volet du four.

LES FUITES DE GAZ PEUVENT PROVOQUER DES INCENDIES ET DES EXPLOSIONS ET CAUSER DES LÉSIONS PERSONNELLES GRAVES, VOIRE MORTELLES, AINSI QUE DES DOMMAGES MATÉRIELS. AU CAS OÙ VOUS SENTIRIEZ DES ODEURS BIZARRES OU DES FUITES DE GAZ, N'ALLUMEZ PAS LE FOUR ET RECHERCHER LES CAUSES D'ANOMALIES POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPLOSION OU D'INCENDIE.

- Utiliser des ustensiles et des outils résistant aux hautes températures.
- Pour des motifs de sécurité, installer le four hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Éloigner les cables électriques et les tuyaux d'alimentation de combustible des surfaces chaudes.
- Sous l'effet de la température, la couleur des surfaces peut varier.
- Positionner le four sur une surface plane et à l'abri des rafales de vent. Ne jamais positionner le four sur une surface en bois ou autres surfaces combustibles pendant son utilisation ou sous des auvents ou sous des toits en matériau combustible non protégés.
- Ne pas utiliser le four en cas de mauvais fonctionnement ou de panne présumée.
- Ne jamais déplacer le four à gaz pendant son utilisation ou quand il est chaud.
- Ne pas s'appuyer contre le four et ne pas poser d'objets dessus, cela pourrait compromettre sa stabilité.
- Ce four a été conçu pour être utilisé exclusivement en plein air et ne doit jamais être utilisé dans un garage, sous des porches, des vérandas couvertes ou fermées.
- Ne jamais tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau.
- Ne jamais éteindre le four en jetant de l'eau à l'intérieur.
- Ne jamais utiliser de flammes nues à proximité du four.
- Ne jamais laisser de bouteilles de gaz non utilisées à proximité du four.
- Ne pas peindre ni appliquer des objets sur le four.
- Ne pas utiliser du charbon, de bois, de briquettes ni de pierre de lave.
- Pour le raccordement du détendeur-régulateur, suivre les instructions dudit produit.
- Après une période d'inactivité du four, vérifier s'il n'y a pas de fuites de gaz et si les brûleurs ne sont pas obstrués.
- Aucun matériau inflammable ne doit se trouver dans un rayon de moins de 100 cm du four.
- En cas de flambées non contrôlées, déplacer les aliments loin des flammes jusqu'à ce que les flammes s'éteignent.
- Au cas où de la graisse s'enflammerait, éteindre le gaz et laisser le volet fermé jusqu'à ce que le feu s'éteigne.
- LE GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (GPL) N'EST PAS DU MÉTHANE. Il est dangereux de convertir ou d'essayer d'utiliser du méthane avec des unités alimentées en GPL. Dans ce cas, la garantie n'est plus valable.
- Une bouteille de gaz rouillée ou cabossée peut s'avérer dangereuse et doit être contrôlée par le fournisseur d'appareils à gaz. Ne pas utiliser des bouteilles de gaz dont le détendeur est endommagé.
- Une bouteille de gaz apparemment vide peut contenir encore du gaz. Par conséquent, il faut la transporter et la conserver en tenant compte de ce risque.
- Pendant que le four est allumé, utilisez des mitaines de four ou portez des gants haute température.
- L'utilisateur ne doit pas modifier les parties soudées par le fabricant.

AVERTISSEMENTS

LIRE ATTENTIVEMENT LES INFORMATIONS SUIVANTES POUR UNE INSTALLATION CORRECTE ET UN BON FONCTIONNEMENT DU FOUR.

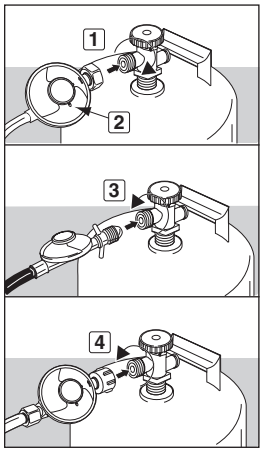
- La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le nom de la marque est visiblement appliquée au dispositif. La plaque ne doit pas être enlevé.
- Avant de mettre l'appareil en service, il est obligatoire de supprimer tous les films protecteurs présents.
- Ne pas utiliser des éponges en acier et des racloirs tranchants parce que peuvent endommager la surface. Utilisez des produits normaux, non abrasifs, un outil si son bois ou en plastique nécessaire. Rincez abondamment et séchez avec un chiffon doux ou un chiffon en microfibre.
- Ne pas utiliser de la vaisselle ou de contenants en matière plastique. Les températures élevées à l'intérieur du four risquent de faire fondre le plastique, d'endommager l'appareil.
- Ne utilisez pas de boîtes ou des conteneurs scellés dans l'appareil. Pendant la cuisson, la surpression peut se produire à l'intérieur des conteneurs créant un danger d'éclatement.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant la cuisson qui peut libérer les graisses et huiles. Les graisses et les huiles peuvent prendre feu.
- Ne pas bloquer les ouvertures et les fentes prévues pour la ventilation et la dissipation de chaleur
- Utiliser des couverts et des outils résistant à des températures élevées.
- Placer le four sur une surface plane.
- À cause de l'effet de la température, la couleur de la surface peut varier.
- Ne pas peindre ou appliquer aucun objet sur le four.
- Ne pas utiliser de charbon, de bois, de briquettes ou de pierre de lave ou tout combustible autre que le gaz GPL.

CONSEILS D'UTILISATION

CONSEILS D'UTILISATION DES BOUTEILLES DE GAZ GPL

- Le GPL a un poids supérieur au poids de l'air. D'éventuelles fuites de GPL pourraient se concentrer vers le bas, ce qui empêcherait la dispersion.
- La bouteille de GPL doit toujours être transportée, installée et entreposée en position verticale. Manipuler les bouteilles de GPL avec précaution et ne pas les faire tomber.
- Ne jamais laisser des bouteilles de gaz de rechange près du four a gaz.
- Ne jamais transporter ou entreposer les bouteilles de GPL dans des endroits où la température peut atteindre 50 °C (les bouteilles sont trop chaudes pour les manipuler. Par exemple: ne pas laisser une bouteille de gaz dans une voiture pendant les jours de grande chaleur).
- Traiter les bouteilles de GPL vides avec les mêmes précautions que les bouteil les pleines. Même s'il n'y a plus de liquide dans la bouteille, elle pourrait encore contenir du gaz sous pression. Toujours fermer le robinet de la bouteille de gaz avant de la débrancher.
- S'assurer que le détendeur a bien été monté avec l'orifice de purge tourné vers le bas de façon à ne pas laisser entrer l'eau. Vérifier si l'orifice n'est pas obstrué par de la saleté, de la graisse, des insectes, etc.
- Il est recommandé de contrôler tous les raccordements du gaz avant d'utiliser le four.
- S'assurer que le robinet de la bouteille de GPL ou regulateur est fermé. Le remplacement doit être fait loin des sources de chaleur et d' électricité.

A. Raccorder la bouteille de GPL.
a. Visser le régulateur ne pas fourni avec le cylindre en rotation dans le sens des aiguilles (1).
Installer le régulateur pour que le trou d'évacuation (2) est orientée vers le bas.
b. Visser le détendeur à la bouteille en tournant dans le sens antihoraire (3) (4).
B. Placez la bouteille sur le sol, derrière la boîte à gants.
C. Faire tourner le cylindre de GPL de telle sorte que l'ouverture de soupape est en regard la partie arrière du four.
D. Raccorder le tuyau flexible ne pas fourni avec l'arrière du four, le raccord tuyau (a), et le fixer avec les pinces de sécurité fournies

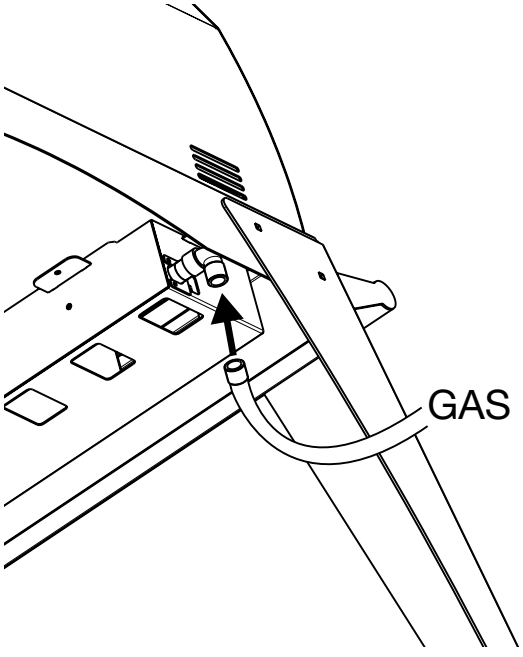


Utilisez un adaptateur de contrôle de pression (non fourni) avec un taux de 10 kg / h débit et fonctionnant en G30 / G31 28..30/37 mbar, et un tube DN EN14800 12mm CE.

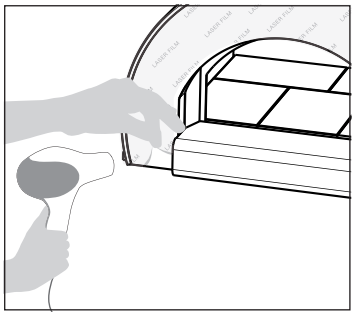
- Il est conseillé de remplacer le tuyau de gaz tous les 2-3 ans.
- Ne pas tordre ni plier le tuyau flexible.
- La longueur du tuyau flexible ne doit pas dépasser 1,5 mètre (59 In).

CONNEXION

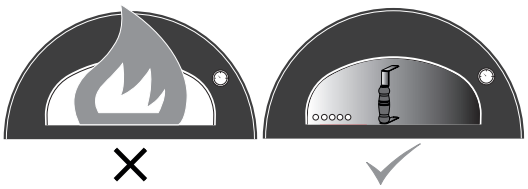
- Raccorder le tuyau de gaz à partir du bas, à l'arrière du produit.



CONSEILS D'UTILISATION



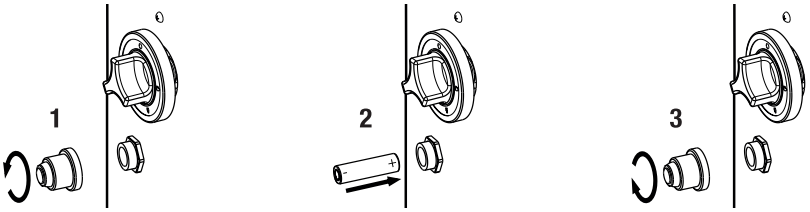
- Retirez le film protecteur avant la première fois, Fig.1.
- Toute modification apportée au produit est potentiellement dangereuse.
- Utiliser uniquement des tuyaux flexibles basse pression et des détendeurs conformes à la réglementation en vigueur.
- Pour le remplacement des régulateurs de pression et des tuyauxf flexibles, utiliser exclusivement les pièces de rechange recommandées par le fabricant.
- Avant chaque utilisation vérifier que le tube flexibles ces marques, de fissures ou abrasion cuts. Si le tuyau est de toute façon endommagée, ne pas utiliser le four.
- Manœuvrer le volet de fermeture en utilisant les poignées. Manipuler avec précaution les portes.
- Ne pas toucher les parties en métal de la porte: limitez-vous à l'ouvrir avec les poignées appropriées.



BOUTON ELECTRONIQUE

Le bouton d'alimentation a une pile AA à l'intérieur, à insérer la procédure suivante.

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



Effectuez la procédure dans le four éteint.

- Pendant de longues périodes d'inactivité, retirer la batterie.

ALLUMAGE

- Il est recommandé de contrôler tous les raccordements du gaz avant d'utiliser le four.
- Ne vous penchez pas four pendant la mise sous tension de gaz; garder visage et corps à une distance plus de 50 cm de la porte du four.
- au moment de l'allumage, la bouche d'enfournement du four doit être ouverte.
- Le bouton de commande doit être en lieu de "position zéro".

1. Pour allumer la flamme pilote, il faut enfoncer et tourner le bouton rotatif en même temps que le bouton piézo qui fait déclencher l'étincelle pour l'allumage de la flamme pilote *Fig.1*. Le premier allumage peut s'avérer être difficile car il faut un certain temps pour que tout l'air sorte du tuyau de raccordement. Il faut insister jusqu'à ce que trois flammes s'allument sur la tête de la flamme pilote.
2. Enfoncer et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre le bouton rotatif et le positionner sur la flamme haute *Fig.2.*
3. Enfoncer et tourner le bouton rotatif et le positionner sur la flamme basse *Fig.3*.
4. Pour éteindre la flamme du brûleur principal et laisser seulement la flamme pilote allumée, positionner le bouton rotatif sur l'étoile *Fig.4*.
5. Pour éteindre complètement le brûleur principal et la flamme pilote, positionner le bouton rotatif sur la pastille noire, *Fig.5.*

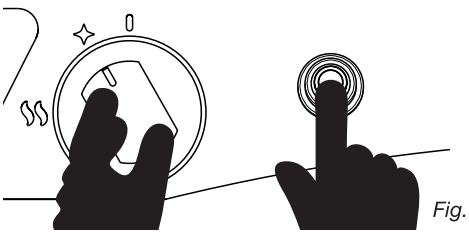


Fig.1

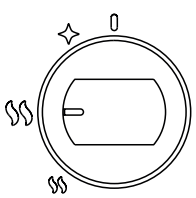


Fig.2

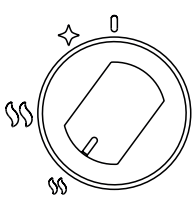


Fig.3

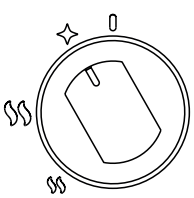


Fig.4

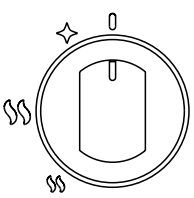
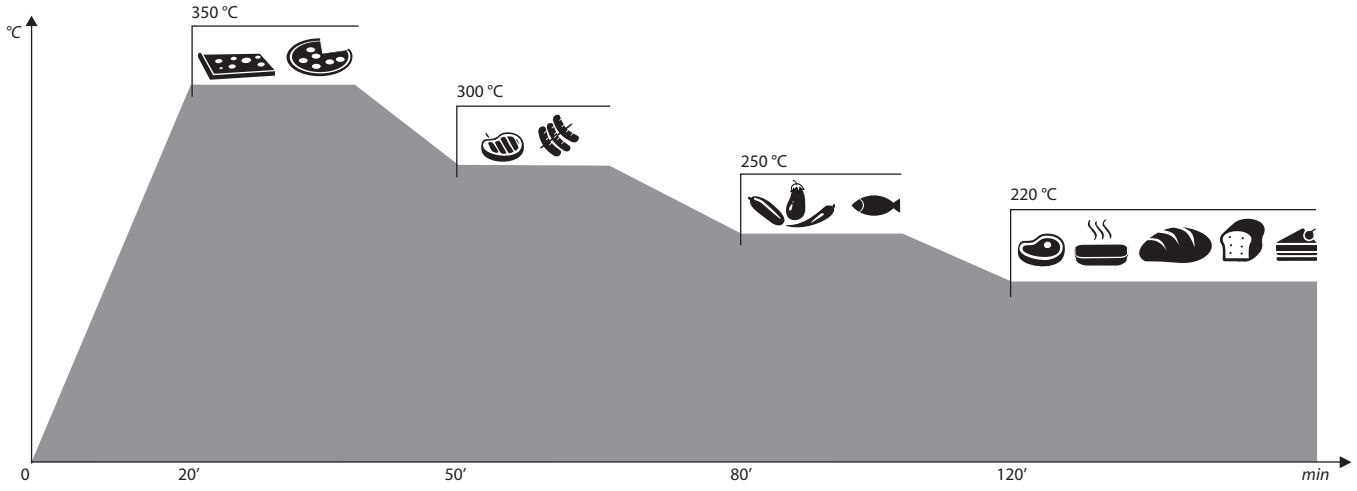


Fig.5

- Si la flamme ne se met pas en marche, ramener le bouton à la"position zéro", attendre environ 3 minutes et répéter le procédure d'allumage.
- Ne jamais laisser le four allumé au maximum pendant plus de 20 minutes
- Ne pas dépasser la température limite de 400°C / 752°F.
- N'essayez jamais de débrancher le détendeur du gaz ou autres raccords pendant l'utilisation du four.
- Ne pas toucher les surfaces extérieures ni le conduit de fumée durant l'utilisation.

CUISSON

- Toujours préchauffer le four avant de cuisiner ; le chauffer pendant 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 300-330 °C.
- Calculer un temps de cuisson supérieur en cas de journée froide, venteuses ou en haute altitude. Calculer un temps de cuisson plus court si la température extérieure est particulièrement élevée.
- Les temps de cuisson varient en fonction des conditions atmosphériques ou de la quantité, des dimensions et de la forme des aliments à cuire.
- Selon les conditions de cuisson, il peut s'avérer nécessaire de régler la manette du brûleur pour obtenir la bonne température de cuisson.



Température de cuisson

CONSEILS POUR LA CUISSON DES PIZZAS

Quinze minutes après avoir allumé le four, avec le bouton rotatif du brûleur au maximum et la porte fermée, on atteint la température idéale pour faire cuire une excellente pizza napolitaine (Avec un plus grand taux d'humidité).

- température de l'air de 400°C,
- température du plan réfractaire de 350°C.

Après avoir atteint la température optimale, il suffit de régler le brûleur à la position minimale et d'ouvrir la porte, le four maintient la température constante et il est possible d'enfourner les pizzas.

- Vérifier s'il y a des dépôts de graisse, auquel cas, les enlever pour éviter qu'ils ne s'enflamment.
- Pendant la cuisson, ne pas se pencher sur le four ouvert et ne pas poser les doigts ou les mains sur la façade du four.
- Si le gaz s'éteint pendant la cuisson, fermer la manette de gaz et le robinet de la bouteille de gaz. Attendre cinq minutes avant de rallumer le gaz.
- Pendant la cuisson, le four atteint une température élevée, par conséquent, il ne faut pas le déplacer ni le laisser sans surveillance.

ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ENFOURNAGE

- Éteindre le four à gaz et attendre qu'il se refroidit avant de le nettoyer
- Ne pas utiliser de détersifs, abrasifs détergents ou encore des produits aux agrumes ou pailles de fer abrasives pour nettoyer le four.
- Le brûleur à gaz doit être nettoyé périodiquement en aspirant méticuleusement les résidus de cuisson.
- Veiller à ne pas endommager le brûleur pendant le nettoyage des gicleurs et des brûleurs.

Thermomètre - Nettoyer avec de l'eau chaude et du savon en utilisant une éponge abrasive souple.

Four - Éliminer les éventuels résidus sur les brûleurs à l'aide d'une brosse.
Ne pas élargir les orifices des brûleurs (ouvertures).

Surfaces en acier inox - Nettoyer avec un chiffon doux et une solution d'eau savonneuse. Attention: frotter dans le sens de l'acier inox. Ne pas utiliser de pro- duits nettoyants contenant des acides, du diluant ou du xylène. Rincer abondamment après le nettoyage.

COMMENT CONSERVER PARFAITEMENT L'ACIER INOX

Faire briller l'acier inox est facile. Il suffit de le nettoyer avec de l'eau et du savon, de le rincer à l'eau claire et de l'essuyer pour le sécher complètement. En cas de résidus de cuisson particulièrement résistants, vous pouvez utiliser une brosse non métallique.

CONSERVATION DU FOUR

- Si le four à gaz n'est pas utilisé, fermer le robinet de la bouteille de gaz.
- Si le four à gaz est entreposé dans un local fermé, débrancher l'alimentation du gaz. La bouteille de gaz doit être entreposée à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.
- Au cas où la bouteille de gaz resterait raccordée au four, entreposer le groupe four/bouteille de gaz à l'extérieur dans un endroit bien aéré.
- Les bouteilles de gaz doivent être entreposées à l'extérieur dans un endroit bien aéré. Ne pas les laisser à la portée des enfants. Les bouteilles de gaz non utilisées NE DOIVENT PAS être entreposées dans des bâtiments, garages ou autres endroits clos.

STOCKAGE HIVERNAL

Il est conseillé de ranger le four à l'abri au cours des mois d'hiver pour le pro- téger des agents atmosphériques. Autrement, il est conseillé de le recouvrir d'une bâche imperméable anti-transpirante. Avant de remiser le four, il est également conseillé de graisser légèrement les parties métalliques avec de l'huile de vaseline pour éviter la corrosion.
La première fois que vous réutilisez le four, vérifier qu'il n'y ait pas de problème de fonctionnement.

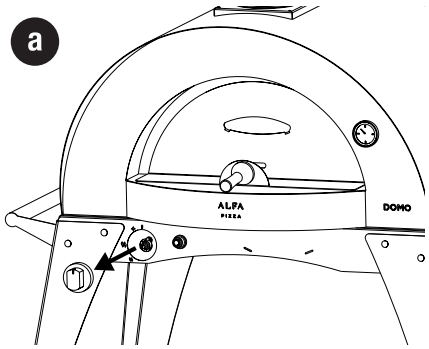
PROCÉDURE POUR ENLEVER DU BRÛLEUR À GAZ

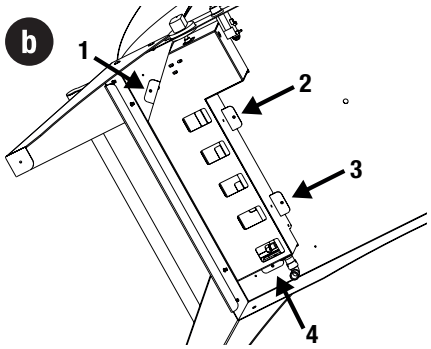
- Le brûleur à gaz doit être nettoyé en aspirant soigneusement et périodiquement les résidus de cuisson.
- Pendant le nettoyage des vannes et des brûleurs, veillez à ne pas endommager le brûleur.

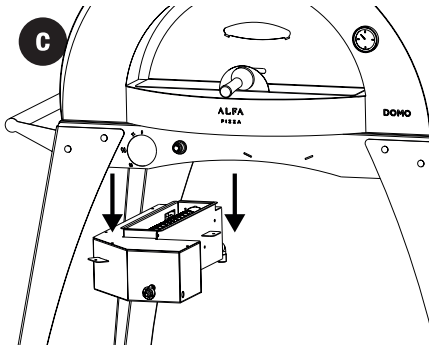
Avant de procéder au nettoyage, il faut extraire le brûleur du four en exécutant la procédure suivante:

1. Tirez sur le bouton avant (a).
2. Dévisser les 4 vis (b).
3. Retirer le boîtier à gaz (c) jusqu'à découvrir le raccordement du câble d'allumage piézoélectrique.
4. Débrancher les deux câbles d'allumage piézoélectrique.

Pour remonter le brûleur, il suffit d'effectuer la procédure dans le sens inverse.







RÉSOLUTION DES ANOMALIES

SI LE FOUR SE REFROIDIT TROP VITE

- Vérifier qu'il n'y ait aucune infiltration d'eau ou d'humidité dans le four.
- Cela pourrait se produire en cas de premier allumage ou en cas d'allumage après une longue période d'inactivité du four.
- Évitez de faire un feu ardent en peu de temps, le four n'aurait pas le temps de chauffer complètement.
- Vérifier si le brûleur fonctionne bien puis fermer le volet.

SI LE FOUR NE CUIT PAS COMME VOUS LE SOUHAITEZ

- Vérifiez si le four est à la bonne température.
- Faire du feu pendant environ 10 minutes à grand feu.
- Assurez-vous que le four maintienne la température choisie pendant toute la durée de la cuisson ; utilisez la porte du four comme régulateur de puissance et comme régulateur de flamme : l'ouvrir et la fermer pour déterminer l'augmentation ou la diminution de la température.
- N'hésitez pas à nous contactez sur le site www.alfapizza.it pour avoir les conseils d'un expert.

La société ALFA PIZZA ne peut être tenue pour responsable d'éventuelles veines, fissures ou craquelures de la sole, dès lors qu'il s'agit de caractéristiques intrinsèques du matériau.

GARANTIE

ALFA PIZZA garantit le four à GPL DOMO pendant deux (2) ans contre les vices de matériau ou de fabrication à compter de la date d'achat figurant sur le ticket de caisse ou sur la facture du client final, à condition que le four soit utilisé en respectant les instructions fournies dans la notice qui l'accompagne.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT VOTRE TICKET DE CAISSE
OU LA FACTURE D'ACHAT

EXCLUSIONS DE GARANTIE
La garantie ne s'applique pas dans les cas suivants :

1. Aspérités, défauts minimes et différences chromatiques de la peinture.
2. Défauts résultant d'une utilisation inadéquate, de négligence ou d'une mauvaise installation.
3. Modification des couleurs et formation de rouille ou de corrosion due à des phénomènes atmosphériques ou à l'emploi de produits chimiques inappropriés.
4. Défauts causés par des modifications, par une autre utilisation que celle prévue, dommages intentionnels, et quand le four n'est plus dans l'état original où il se trouvait au moment de sa livraison.
5. Dommages causés par le manque d'entretien ordinaire ou par un manque de maintenance et par des réparations non conformes.
6. Dommages causés pendant le transport.
7. Dommage résultant de cas de force majeure.
8. Usure naturelle des composants : brûleur, thermomètre, allumage, électrodes, câble d'allumage, tuyau de gaz, régulateur de pression du gaz et dalles réfractaires.
9. Frais de transport et de montage découlant de la garantie.
10. Dommages causés par l'usure découlant d'un usage professionnel (dans des hôtels, restaurants, manifestations, etc.)
11. Dommages dus au dépassement de la température limite de 400 °C / 752 °F.
12. La porte n'est pas sous garantie.

WARNUNGEN

FÜR EINE ORDNUNGSGEMÄßE INSTALLATION UND EINEN EINWANDFREIEN BETRIEB DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN AUFMERKSAM LESEN

IM FALLE VON GASGERUCH:

1. Gaszufuhr schließen.
2. Eventuell vorhandene offene Flammen löschen.
3. Backofentür öffnen.

DAS ENTWEICHEN VON GAS KANN BRÄNDE UND EXPLOSIONEN HERVORRUFEN UND SCHWERE ODER TÖDLICHE VERLETZUNGEN VON PERSONEN ODER SACHSCHÄDEN HERBEIFÜHREN. SOLLTEN UNGEWÖHNLICHE GERÜCHE ODER GASGERUCH WAHRGENOMMEN WERDEN, DEN BACKOFEN NICHT EINSCHALTEN UND DIE FEHLFUNKTION ABKLÄREN, UM EIN BRAND- ODER EXPLOSIONSRISIKO ZU VERMEIDEN.

- Hitzebeständiges besteck und Zubehör verwenden.
- Aus Sicherheitsgründen ist dafür zu sorgen, dass Kinder und Haustiere sich nicht in der nähe des Backofens aufhalten
- Eventuell vorhandene Kabel oder Treibstoff schlauche außerhalb der Reichweite heisser Oberflächen aufbewahren.
- Die Farbe der Oberfläche könnte aufgrund der Temperatur variieren.
- Den Backofen auf einer ebenen Fläche und außerhalb der Reichweite von Windböen aufstellen. Während der Backofen sich in betrieb befindet darf er nie auf holz oder anderen entflammbaren Oberflächen stehen. Der gas-backofen darf niemals unter Dächern oder Vordächern aus brennbarem ungeschützten material benutzt werden.
- Den Backofen bei Betriebsstörungen oder bei schadensverdacht nicht verwenden.
- Den gas-backofen während des Gebrauches oder im heißen zustand nicht verschieben.
- Weder sich selbst noch Gegenstände am Backofen anlehnen;könnte beeinträchtigt werden.
- Dieser Backofen wurde für den ausschließlichen gebrauch im freien entworfen und darf niemals in Garagen, Laubengängen und auf offenen oder geschlossenen Veranden benutzt werden.
- Niemals versuchen, die flammen mit Wasser zu löschen.
- Das Feuer im Backofen nicht durch schütten von Wasser in seinen Innenraum löschen.
- Niemals offenes Feuer in der nähe des Backofens entfachen.
- In der nähe keine unbenutzten Gasflaschen aufbewahren.
- Den Backofen nicht anstreichen oder Gegenstände an ihm befestigen.
- Keine kohle, holz, Brikettes, oder lavasteine verwenden, oder andere Brennstoffe als Methangas benutzen
- Zum Anschließen des Reglers die folgenden Anweisungen befolgen.
- Nach einer längeren Betriebspause überprüfen, ob evtl. Gas entweicht und die Brenner verstopft sind.
- In einem Radius von 100 cm um den Backofen dürfen sich keine brennbaren Materialien befinden.
- Sollten unkontrollierte Flammen auftreten, das Gericht, von diesen entfernen und warten, bis sie erloschen sind.
- Wenn Fett Feuer fangen sollte, das Gas ausschalten und die Tür so lange geschlossen halten, bis das Feuer erloschen ist.
- FLÜSSIGES ERDÖLGAS (LPG) IST NICHT MIT METHANGAS ZU VERWECHSELN. Es ist gefährlich, Methangas in mit LPG betriebenen Einheiten zu benutzen oder diese auf Methan umzustellen. In diesem Fall verfällt die Garantie.
- Eine gerostete oder verbeulte Gasflasche könnte gefährlich sein und muss von einem entsprechenden Händler für Gas-betriebene Geräte überprüft werden. Keine Glasflaschen mit beschädigtem Ventil verwenden.
- Auch eine leer erscheinende Gasflasche könnte noch Gas enthalten. Deshalb muss diese entsprechend transportiert und aufbewahrt werden.
- Während des Backofenbetriebs hitzebeständige Topflappen oder Handschuhe benutzen.
- Die vom Hersteller versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

WARNHINWEISE

FÜR EINE ORDNUNGSGEMÄSSE INSTALLATION UND EINEN EINWANDFREIEN BETRIEB DES BACKOFENS DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN AUFMERKSAM LESEN.

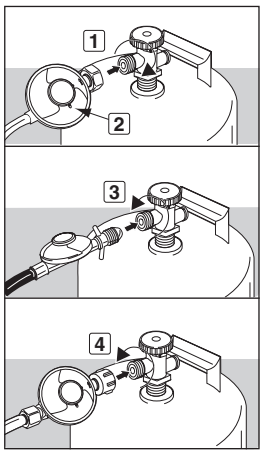
- Das Typenschild. mit den technischen Daten, Seriennummer und Markenname sind sichtbar am Gerät. Das Typenschild darf nie entfernt werden.
- Vor der Instandsetzung des Gerätes muss die komplette Schutzfolie entfernt werden.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Stahlschwämmen damit die Oberfläche nicht beschädigt wird. Benützen Sie normale Produkte, wie Besteck aus Holz oder Plastick. Nachspülen und Trocknen Sie mit einem Microfasertuch.
- Verwenden Sie keine Behälter aus Kunststoff. die hohen Temperaturen könnten das Material zum schmelzen bringen und das Gerät beschädigen.
- Keine Kunstoff behälter während des Kochens benützen es könnte Überdruck entstehen und zur Explosion kommen.
- Während des Kochens das Gerät nicht Unbeaufsichtigt lassen es könnte zum Brand durch Öle und Fett kommen.
- Die Öffnungen sowie Lüftungschlitze und Wärmeabgabe nicht blockieren.
- Hitzebeständiges Besteck und Zubehör verwenden.
- Den Backofen auf einer ebenen Fläche und außerhalb der Reichweite von Windböen aufstellen.
- Die Farbe der Oberfläche könnte aufgrund der Temperatur variieren.
- Den Backofen nicht anstreichen oder Gegenstände an ihm befestigen.
- Keine Kohle, Holz, Briketts oder Lavasteine verwenden. Oder einen anderen Brennstoff als LPG.

VERWNDUNGSHINWEISE FÜR

VERWENDUNGSHINWEISE FÜR LPG-GASFLASCHEN

- LPG ist schwerer als Luft. Möglicherweise entweichendes LPG könnte sich am Boden ansammeln und so seine Dispersion verhindert werden.
- Die LPG-Gasflasche muss immer senkrechter Position installiert, transportiert und aufbewahrt werden. LPG-Gasflaschen mit Vorsicht handhaben und nicht herunter fallen lassen.
- Niemals eine ersatz-gasflasche in der nähe des gas-backofens aufbewahren.
- LPG-Gasflaschen niemals an Orten, transportieren oder aufbewahren, an denen eine Temperatur von 50°C erreicht werden kann (zu heiß für die Handhabung. Zum Beispiel: Die Gasflasche an sehr heißen Tagen nicht im Auto lassen).
- “Leere” Gasflaschen mit der gleichen Sorgfalt handhaben wie volle. Auch wenn sich in der Gasflasche keine Flüssigkeit mehr befindet, kann dennoch unter Druck stehendes Gas verblieben sein. Vor dem Abmontieren der Gasflasche immer ihr Ventil schließen.
- Sicherstellen, dass der Regler so eingestellt ist, dass das Entlüftungsloch nach unten zeigt, damit sich kein Wasser ansammeln kann. Sicherstellen, dass das Loch nicht durch Schmutz, Fett, Insekten etc. verstopft ist.
- Es wird empfohlen alle Gasanschlüsse der Inbetriebnahme des Backofens zu überprüfen.
- Sicherstellen, dass das Ventil der lpg-gasflasche oder der Regler geschlossen sind das austauschen der Gasflasche muss fern von Wärmequellen und Zündvorrichtungen erfolgen.

A. Anschließen der LPG-Gasflasche.
   a) Den nicht im Lieferumfang enthalten Regler an der Gasflasche im Uhrzeigersinn (1) anschrauben. Den Regler so montieren, dass das Entlüftungsloch (2) nach unten zeigt.
   b) Den Regler der Gasflasche entgegen den Uhrzeigersinn drehen (3) (4).
B. Die Gasflasche auf den Boden hinter dem Ablagefach stellen.
C. Die LPG-Gasflasche so drehen, dass die Ventilöffnung in Richtung Gasofen-Rückseite weist.
D. Den nicht mitgelieferten Gummischlauch hinten am Backofen ansch liessen.

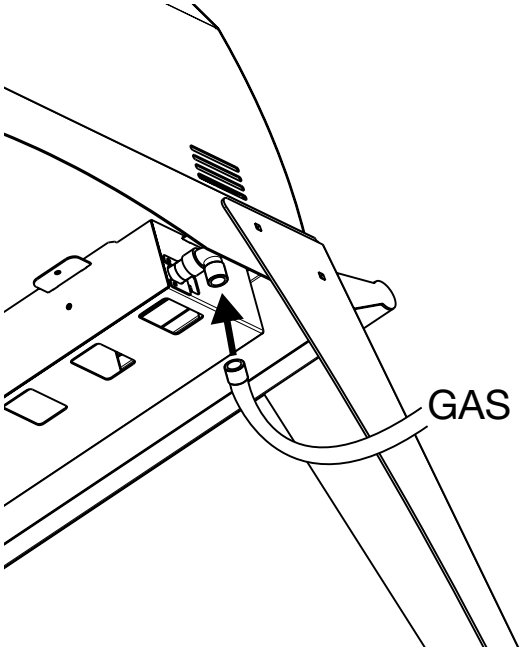


Verwenden Sie ein Druckregelteil (nicht mitgeliefert) mit einer Fließgeschwindigkeit von 10 kg / h und die im G30 / G31 28..30 / 37 mbar, und einem Rohr DN 12 mm CE EN14800.

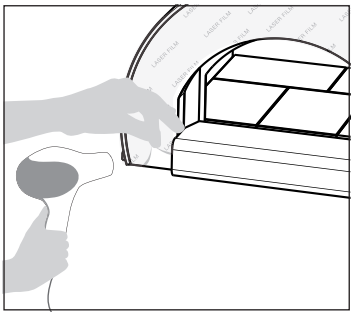
- Es wird empfohlen, den Schlauch alle 2-3 Jahre auszutauschen.
- Den Schlauch nicht aufwickeln.
- Die Schlauchlänge darf 1,5 Meter nicht überschreiten.

CONNECTION

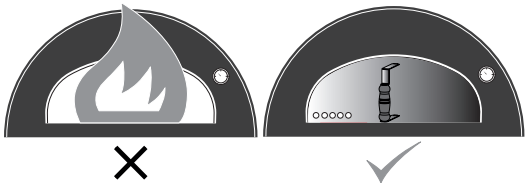
- Das Gasrohr aus dem Boden, auf der Rückseite des Produkts.



VERWNDUNGSHINWEISE FÜR



- Vor der Zündung Schutzfolie entfernen, damit es einfach ist mit warmer Luft (z.b. Haarfön), Abb.1.
- Jede an dem Gerät durchgeführte Veränderung ist potentiell gefährlich.
- Nur Niederdruck-Schläuche und Regler verwenden, die gemäß den gültigen Vorschriften zugelassen sind.
- Beim Austauschen der Druckregler und Schläuche nur vom Hersteller angegebene Teile verwenden.
- Den schlauch vor jeder Benützung auf, risse, abgeriebene stellen oder schnitte untersuchen. Sollte der schlauch in irgendeiner weise beschädigt sein, den Backofen nicht benutzen.
- Die backofentür mit dem griff bedienen.
- Die Tür eignet sich sehr gut zur Regelung der Garung.
- Die Metallteile der Tür nicht berühren: diese ausschließlich mit den entsprechenden Griffen öffnen.

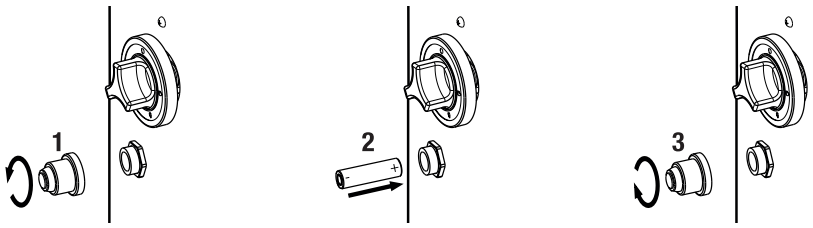


BUTTON ELECTRONIC

Die Power-Taste hat eine AA-Batterie im Inneren, um das folgende Verfahren ein.

1. Schrauben Sie den Kopf der Taste.
2. Setzen Sie den Akku.
3. Schrauben Sie den Kopf der Taste.

Führen Sie das Verfahren in den Ofen aus.



- Für lange Zeit nicht benutzt, entfernen Sie den Akku.

ANZÜNDEN

- Es wird empfohlen alle Gasanschlüsse vor der Inbetriebnahme des Backofens zu überprüfen.
- Während des zündvorgangs sich nicht in Richtung Backofen beugen; mit Gesicht und Körper mindestens 50 cm abstand zur backofentür wahren.
- Beim anzünden muss die backöffnung des Ofens offen sein.
- Der gasregler muss auf null, bevor der Gashahn geöffnet wird.

1. Zum Anzünden der Zündflamme den Regler gemeinsam mit der Piezo-Taste, die den Funken zum Anzünden der Zündflamme erzeugt, drücken und drehen, *Abb.1*. Das erste Anzünden kann sich als schwierig erweisen, da es eine Weile dauert, bis die gesamte Luft aus dem Anschlussschlauch entwichen ist. Es muss solange gewartet werden, bis sich drei Flammen am Zündbrenner entzündet haben.
2. Den Regler drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen und auf die große Flamme, *Abb.2.*
3. Den Regler drücken und drehen und auf die kleine Flamme, *Abb.3*.
4. Um die Flamme des Hauptbrenners zu löschen und nur den Zündbrenner brennen zu lassen, den Regler auf den Stern stellen *Abb.4*.
5. Um den Hauptbrenner und die Zündflamme vollständig auszuschalten, muss der Regler auf den schwarzen Punkt gestellt werden *Abb.5*.

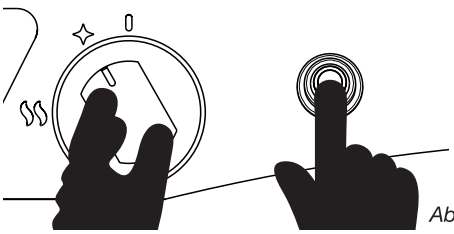


Abb.1

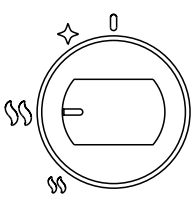


Abb.2

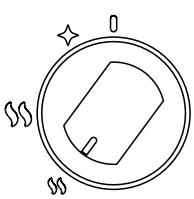


Abb.3

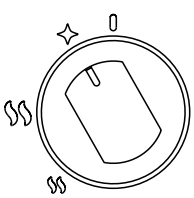


Abb.4

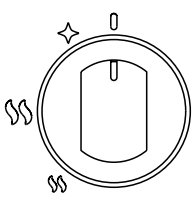
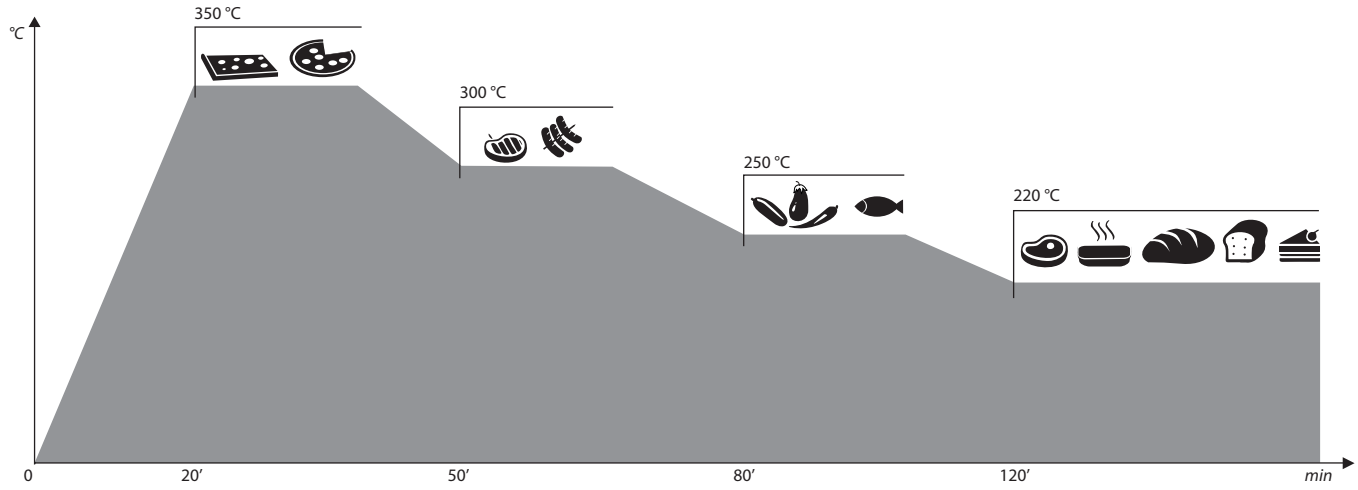


Abb.5

- Sollte die flamme sich nicht entzünden, den Regler loslassen und auf die “Nullstellung”, stellen, ca. 3 Minuten abwarten und den zündvorgang wiederholen.
- Niemals länger als 20 Minuten auf der Höchststufe eingeschaltet lassen.
- Niemals die temperaturgrenze von 400°C überschreiten.
- In keinem fall darf versucht werden, während des Betriebes den Gasschlauch oder andere Anschlüsse zu entfernen.
- Die heißen Oberflächen und den Rauchabzug während des Betriebes nicht berühren.

BACKEN

- Den Backofen vor dem Backen immer vorheizen; 5-10 Minuten heizen oder bis das Thermometer 300-330°C anzeigt.
- An kalten oder windigen Tagen, oder in höheren Lagen eine längere Garzeit einplanen. Bei besonders hohen Umgebungstemperaturen eine kürzere Garzeit einplanen.
- Die Garzeiten schwanken in Abhängigkeit von den Wetterbedingungen oder der Menge, den Abmessungen und der Form des zu garenden Gerichts.
- Abhängig von den Garbedingungen kann es notwendig sein, den Regler des Brenners zu verstellen, um die richtige Gartemperatur zu erreichen.



Temperaturen und Kochzeiten

EMPFEHLUNGEN FÜR DAS BACKEN VON PIZZA

Ca. 15 Minuten nach dem Anzünden, mit dem Regler des Brenners auf Höchststufe und bei geschlossener Tür wird die ideale Temperatur zum Backen einer optimalen neapolitanischen Pizza erreicht (mit höheren grad der Luftfeuchtigkeit).

- Lufttemperatur: 400°C
- Temperatur der Schamottfläche: 350°C

Sobald die optimale Tempertur erreicht wurde, den Regler des Brenners auf Minimum stellen und die Tür öffnen, der Backofen behält nun die Temperatur konstant bei und die Pizza kann gebacken werden.

- Sicherstellen, dass keine fettansammlungen vorliegen und sollte dies der fall sein, sie entfernen, um zu verhindern, dass sie Feuer fangen.
- Während des Backens sich nicht in den offenen Backofen beugen und nicht die Hände oder Finger auf dem vorderen Rand des Backofens abstützen.
- Wenn sich das Gas während des Backens ausschalten sollte, den Gashahn schließen. Fünf Minuten warten, bevor die Gasflamme wieder angezündet wird.
- Währen des Backens weist der Backofen sehr hohe Temperaturen auf, weshalb er niemals verschoben oder unbeaufsichtigt gelassen werden darf.

WARTUNG, REINIGUNG UND STILLLEGUNG

- Den gas-backofen ausschalten und warten bis dieser abgekühlt ist, bevor mit der Reinigung begonnen wird.
- Zum reinigen des Backofens keine ofen-reiniger, Scheuermittel (Küchen Reiniger) oder Zitrusfrüchte enthaltende Reiniger und keine kratzenden schwämme benutzen.
- Der Gasbrenner muss regelmäßig gereinigt werden, indem die Reste des Backvorgangs abgesaugt werden.
- Beim Reinigen der Ventile und Brenner darauf achten, den Brenner nicht zu beschädigen.

Thermometer - Mit warmem Wasser, Seife und einem weichen Kunststoffschwamm reinigen.

Backofen - Eventuell vorhandene Reste mit einer Bürste von den Brennern lösen.
Die Löcher der Brenners (Öffnungen) nicht unter Wasser setzen.

Edelstahloberflächen - Mit einem weichen Tuch und einer Seifenlösung abwaschen. Darauf achten, die Edelstahlflächen in der Faserrichtung zu wischen. Keine Reinigungsmittel, die Säure, Lösemittel oder Xylol enthalten, benutzen. Nach dem Waschen des Backofens gut nachspülen.

WIE EDELSTAHL UNVERÄNDERT ERHALTEN WIRD

Edelstahl glänzen zu lassen, ist eine einfache Sache. Einfach mit Wasser und Seife waschen, abspülen und vollständig trocknen. Sollten besonders hartnäckige Rückstände vorhanden sein, kann eine nicht metallhaltige Bürste verwendet werden.

AUFBEWAHRUNG DES BACKOFENS

- Wenn der Gas-Backofen nicht benutzt wird, das Ventil für die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.
- Wenn der Gas-Backofen an einem geschlossenen Ort aufbewahrt wird, die Gaszufuhr abmontieren. Die Gasflasche muss im Außenbereich, an einem gut belüfteten Ort aufbewahrt werden.
- Wenn die Gasflasche nicht vom Gas-Backofen montiert werden sollte, das komplette Gerät mit der Gasflasche an einem gut belüfteten Ort im Außenbereich aufbewahren.
- Die Gasflaschen müssen an einem gut belüfteten Ort im Außenbereich und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Nicht benutzte Gasflaschen dürfen NICHT in Gebäuden, Garagen oder an anderen geschlossenen Orten aufbewahrt werden.

EINLAGERUNG IM WINTER

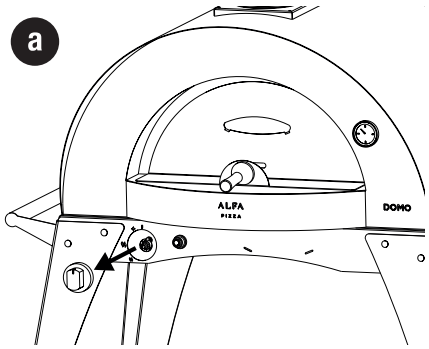
Es wird empfohlen, den Backofen während der Wintermonate an einem überdachten und trockenen Ort aufzubewahren, um ihn vor Witterungseinflüssen zu schützen. Ansonsten wird eine wasserfeste, atmungsaktive Abdeckung empfohlen. Vor dem Verstauen des Backofens wird empfohlen, alle Metallteile mit Vaselineöl einzufetten, um eine Korrosion derselben zu vermeiden.
Bei der ersten Wiederbenutzung überprüfen, ob evtl. Funktionsstörungen vorliegen.

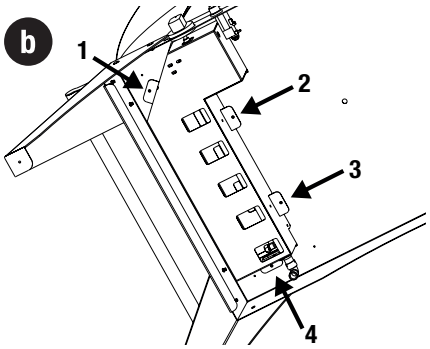
VERFAHREN FÜR AUSBAU DER GASBRENNER

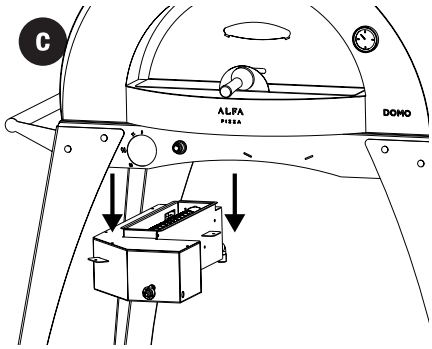
Der Gasbrenner muss regelmäßig gereinigt werden, indem die Reste des Backvorgangs abgesaugt werden.
Beim Reinigen der Ventile und Brenner darauf achten, den Brenner nicht zu beschädigen.
Vor der Reinigung muss man den Brenner vom Ofen bei Anwendung des folgenden Verfahren herausziehen:

1. Ziehen Sie den vorderen Knopf (a).
2. Lösen Sie die 4 Schraube (b).
3. Ziehen Sie die Gaskiste (c) heraus, bis die Verbindung des Piezo-Zündkabels befreit ist.
4. Entfernen Sie die zwei Piezo-Zündkabel.

Um den Brenner wieder anzubauen, muss man einfach das Verfahren in umgekehrter Reihenfolge ausführen.







AUFLÖSUNG ANOMALIEN

WENN DER BACKOFEN SCHNELL ABKÜHLT

- Prüfen, ob Feuchtigkeit und Wasser in den Backofen eindringen.
- Es könnte sich um ein erstes Anzünden oder ein Anzünden nach einer langen Nichtbenutzung handeln.
- Kein kurzes und schnelles Feuer entfachen, durch das der Backofen nicht vollständig erhitzt würde.
- Überprüfen, ob der Brenners funktioniert und dann die Tür schließen.

WENN DAS BACKERGEBNIS NICHT DEN WÜNSCHEN ENTSPRICHT

- Sicherstellen, dass der Backofen die richtige Temperatur hat.
- Ihn für ca. 10 Minuten auf großer flamme einschalten.
- Überprüfen, ob der Backofen während der gesamten Garzeit die gewählte Temperatur beibehält. Die Tür als Leistungsregler zusätzlich zum Flammenregler verwenden: Durch Öffnen und Schließen die Erhöhung oder Senkung der Temperatur bestimmen.
- Für den Rat eines Experten können Sie uns direkt auf www.alfapizza.it kontaktieren.

ALFA PIZZA haftet nicht für Äderungen, risse, Haarrisse des ofenbodens, da diese eine dem material innewohnende Eigenschaft darstellen.

GARANTIE

ALFA PIZZA garantiert hiermit dem Erstkäufer des Gas-Backofens DOMO Gas Material oder Verarbeitungsfehler für 2 (zwei) Jahre ab Kaufdatum, das mittels Kassenzettel oder Rechnung belegt werden muss, vorausgesetzt, der Backofen wird der gedruckten und gemeinsam mit ihm gelieferten Anleitung entsprechend benutzt.

ES WIRD DARUM GEBETEN, DEN KASSENZETTEL
ODER DIE RECHNUNG AUFZUBEWAHREN.

GARANTIEAUSSCHLUSS
Die Garantie tritt unter folgenden Bedingungen nicht in Kraft:

1. Rauhheit, minimale Fehler und farbliche Abweichungen in der Lackierung.
2. Fehler, die durch unsachgemäße oder nachlässige Verwendung und fehlerhafte Installation hervorgerufen wurden.
3. Farbveränderungen und Rostspuren, die durch Witterungseinflüsse oder den Einsatz von ungeeigneten chemischen Reinigungsmitteln hervorgerufen wurden.
4. Fehler, die durch Veränderungen, Zweckentfremdung verursacht wurden, absichtlich herbeigeführte Schäden und in dem Falle, dass das Produkt sich nicht mehr im bei der Lieferung vorgefundenen Zustand befindet.
5. Schäden, die durch den Mangel der regelmäßigen Wartung oder durch eine nicht-konforme Wartung und Reparatur verursacht wurden.
6. Transport-bedingte Schäden.
7. Schäden aufgrund höherer Gewalt.
8. Normaler Verschleiß des Brenners, des Thermometers, der Zündung, der Elektroden, des Zündkabels, des Gasschlauchs und der Schamottsteine.
9. Kosten für Montage und Transport in Zusammenhang mit der Garantie.
10. Verschleißerscheinungen, die auf eine professionelle Verwendung (in Hotels, Restaurants, bei Veranstaltungen, etc.) zurückzuführen sind.
11. Schäden durch Überschreiten der Höchsttemperatur von 400 °C.
12. Die Türe hat keine Garantie.

danke

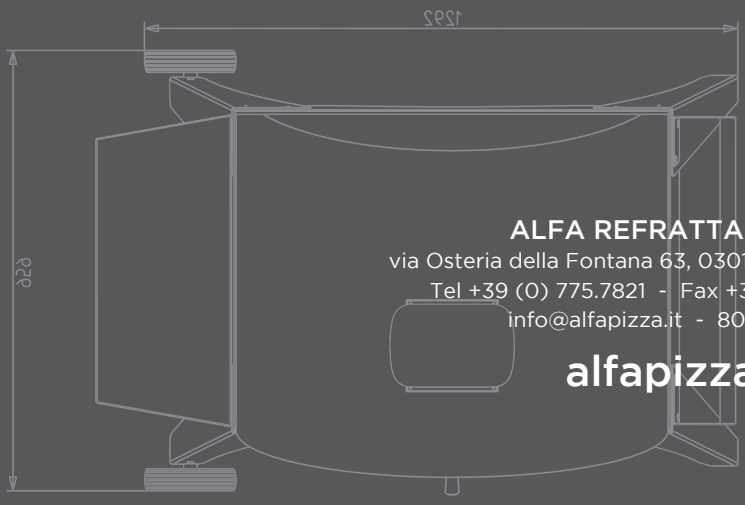
grazie

thanks

merci

gracias

v - 20170719



ALFA REFRATTARI S.R.L.
via Osteria della Fontana 63, 03012 Anagni (FR), ITALY
Tel +39 (0) 775.7821 - Fax +39 (0) 775.782238
info@alfapizza.it - 800.77.77.30

alfapizza.it