

ALFA

USER MANUAL

Write in this section the data of your product.



Oven Model:.....

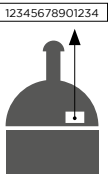
Serial number:.....

Purchase date:.....

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

Visit www.alfaforni.com and register your oven today.

1



Identifies the serial number,
the identification label is located
on the back of the product.

2



Visit our web site and click on
"register your product" or type
"alfa1977.it/product-registration/"

3



Enter your information
and register





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



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



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



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



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



LINK DOWNLOAD
alfafori.com/user-manual.php



SAVE
the PLANET



02	WARNINGS
05	WARRANTY
06	INSTALLATION
07	GAS CONNECTION
10	GAS CONNECTION NORTH AMERICA
13	GAS CONVERSION
16	OVEN USE
18	COOKING
26	MAINTENANCE AND CARE
29	TROUBLESHOOTING



GENERAL WARNINGS

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

Additional copies of this manual at www.alfaforini.com
For US go to alfaovens.com

WARNING: improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

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

- The identification plate, with technical data, lot number and brand name is visibly applied on the device. Do not remove this label
- Remove all protective film before putting the unit into operation. To facilitate the separation, use warm air (for example, a hairdryer)
- Never use steel sponges or sharp scrapers, it can damage the surfaces. Use ordinary non-abrasive products. If necessary, use 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.
- Use tools and utensils that are resistant to high temperatures.
- Position the oven on a flat and level surface.
- Due to the temperature, the color of the surfaces may vary in time.
- Do not paint or apply objects to the oven.
- Installation of the product must allow for easy access for cleaning.
- Use the special wheel-stop included or locking castors to prevent the oven from moving once positioned.
- Never store, use or put flammable liquids or objects in or near the oven.
- Alfa stainless steel ready-to-use ovens can become hot on the outside even with two layers of high quality insulation



- Always remove the oven door by gripping the handles and using gloves when hot.
- Closing the door when the oven is lit with flame can cause the flame to go out from lack of oxygen
- Do not touch the surfaces of the chimney flue during use.
- Keep any electrical wiring and fuel lines away from hot surfaces.
- Do not use the oven if it's not working properly or you suspect a fault in operation.
- Do not move the oven during use or when it is hot.
- Do not lean on or rest objects on the oven, this may compromise its stability.
- Never extinguish the flame with water.
- In the event that a grease fire occurs, turn off the gas and leave the door closed until the fire is extinguished.
- When using the oven wear heat resistant oven gloves.
- The parts that are sealed by the manufacturer should not be modified by the user.
- Do not block the openings and slots provided for ventilation and heat dissipation.
- When using charcoal, only use high quality natural lump wood charcoal. Do not use briquettes, lava rock, liquid fuels, accelerants or anything other than that expressly indicated.
- Do not lift the oven from the sill or shelf



SAFETY WARNINGS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THIS APPLIANCE

Please read this entire manual before you install the oven.
Contact your local building or fire officials about restrictions
and installation inspection in your area.

FOR YOUR SAFETY: Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance. Also, always keep the area under and around this appliance free and clear of any and all combustible materials.

WARNING: Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death.



SAFETY WARNINGS ONLY FOR GAS VERSION



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

IF YOU SMELL GAS:

1. Turn the gas off.
2. Put out any live fire or flames.
3. Open the door to the oven.
4. Consult a licensed gas professional

ATTENTION! The gas oven may be converted from LPG to natural gas and viceversa using the Alfa Ovens supplied conversion kit. Follow the supplied instructions or contact a qualified andn licensed gas professional.

WARNING: If the gas oven is not used
close the gas supply valve.

WARNING: Do not store unused gas cylinders near the oven.



WARRANTY

Alfa ovens fully comply with the Italian and European proposed regulations. The oven is guaranteed for 2 (two) years against defects and craftsmanship; good maintenance and proper use can make sure that the oven lasts much longer.

Warranty covers parts and components for wood and 1 (one) year for labor on natural gas and LPG ovens. Shipping and assembly costs are charged to the customer.

**PLEASE RETAIN YOUR SALES RECEIPT OR INVOICE
WRITE HERE UNDER THE SERIAL NUMBER ON THE PRODUCT
IDENTIFICATION TAG**

The warranty does not apply in the following options:

- If the oven is not properly used and installed as described in this manual.
- If the oven has been damaged either voluntarily or involuntarily in any way.
- In the event the equipment is improperly or inadequately maintained. Burner problems resulting from debris or ash in the burner well will not be covered by the warranty.
- If the oven, for any cause, has been altered and is no longer in the condition detected at delivery of the product.
- If products have been used other than suggested. Do not use liquid fire starters for barbecues, other chemicals or products that contain liquid fuels.
- If the damage is the result of the use of chemicals inside or outside the oven.
- Normal wear of the burner, thermometer, ignition, electrodes, ignition cable, gas hose and refractory stones.
- Damage caused by exceeding the temperature limit of 500°C / 1000°F.
- Void if replacement components not produced or approved by Alfa are installed.
- Damage to parts not functional and decorative that do not affect the normal use of the oven, including scratches and colors differences.
- In the event that the rating plate has been removed, altered or obliterated.

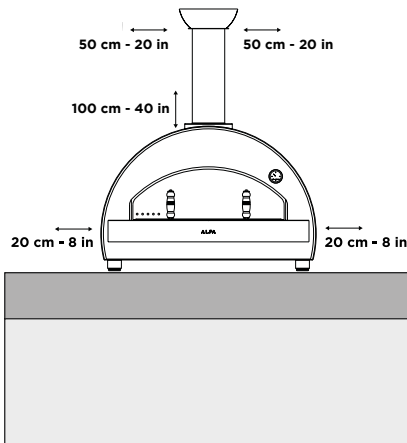
We recommend the exclusive use of spare parts recommended by Alfa.



POSITIONING THE OVEN

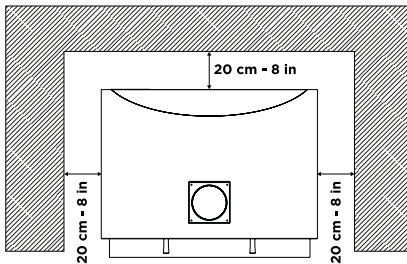


**THE OUTER WALLS OF OVEN MAY REACH
HIGH TEMPERATURES GREATER THAN 50°C / 120°F.
ANY FLAMMABLE MATERIAL SHOULD BE KEPT
AT LEAST 1 METRE (3 FEET) AWAY FROM THE OVEN.**



CAUTION! When being used, place the oven at a safe distance from flammable materials or substances that may be damaged by heat.

CAUTION - Put the oven in a place sheltered from wind or strong drafts.



CAUTION! Place the oven on a flat, stable surface to prevent it from moving during use.

CAUTION: Position the oven at a minimum distance of 20 cm (8 in) from the walls and from any other equipment.

TOP VERSION OVENS SHOULD BE PLACED ON FIXED TABLES OR TABLES WITH LOCKING WHEELS OR OTHER FIREPROOF SURFACES WITH ADEQUATE LOAD-BEARING CAPACITY. IF NEEDED, ADJUST THE LEGS TO LEVEL THE SUPPORTING SURFACE.





CONNECTION ONLY FOR LPG VERSION



Your Oven comes from the factory set up for LPG.
LPG cylinder is not supplied with the oven.



Your Oven comes from the factory set up for natural gas.
LPG cylinder is not supplied with the oven.

WARNINGS: Follow the following advises for a correct use of the gas cylinder.

- Use the supplied conversion kit, pressure regulator and hose. - ONLY IN NORTH AMERICA
- Use a suitable pressure regulator and hose according to the regulations in force.
- LPG is heavier than air. Any losses of LPG may collect in a lower part of the environment.
- The LPG cylinder must always be installed, transported and stored in a vertical position. Handle with care and do not drop the LPG cylinders.
- Make sure the gas tank is placed in a ventilated place that it is away from other objects.
- Never store a spare gas cylinder near the gas oven.
- Do not leave or transport the LPG cylinders in places where temperatures can reach 50°C / 120°F (too hot to handle. For example: Do not leave the cylinder in the car on hot days).
- Treat "empty" LPG cylinders with the same attention as full ones. Even if there is no more liquid in the cylinder there may always be gas
- Always close cylinder valve before disconnecting as there could still be pressure
- Always check all gas connections before using the oven.
- Make sure to use the proper PTFE gas piping tape for all threaded connections.
- Pressure left in the cylinder. Always close the cylinder valve before disconnecting it.
- It is recommended that all gas connections are checked before using the oven.
- Make sure that the valve on the LPG cylinder or the regulator is closed. Replacement of the cylinder must be performed away from sources of heat and ignition.
- It is advisable to replace the gas pipe every 2-3 years.
- Only use LPG cylinders.
- Do not twist the hose.
- Before each use check that the hose does not have any marks, cracks, abrasions or cuts. If the hose is damaged in some way, do not use the oven.

CONNECTION ONLY FOR LPG VERSION



**FOR NORTH AMERICAN
CONNECTION PLEASE REFER TO PAGE 12**

CONNECT THE LPG CYLINDER (only for LPG oven)

Connect the flexible hose to the back of the oven.

PRESSURE REGULATOR:

- gas flow:
10 kg/h - 22 lbs/h
- outlet pressure:
butane G30: 28 - 30 mbar
propane G31: 30 - 37 mbar

FLEXIBLE HOSE:

Diameter 1/2"
Length 1,5 meters

CYLINDER:

Recommend a cylinder between 10kg (22lbs) and 30kg (66lbs)

Pressure regulator, flexible hose and cylinder are not supplied with the oven.



CONNECTION

ONLY FOR NATURAL GAS VERSION



**FOR NORTH AMERICAN
CONNECTION PLEASE REFER TO PAGE 10**

NATURAL GAS SUPPLY

- Connect the flexible hose to the back of the oven.
- The natural gas supply must be delivered through a galvanized pipe Ø 1/2" or equivalent copper pipe, located at the burner inlet hole.
- Install the gas shut-off valve in a suitable position up-line.



ATTENTION! Follow our advice to correctly use your oven.

- We recommend checking gas connection before using the oven.
- Make sure the gas tap is turned off when the oven is not being used and during maintenance or cleaning operations.
- Replace the gas hose every 2-3 years. Do not kink the gas hose.
- Before using the oven, check out the hose searching for cracks, cuts or any wearing sign. If the hose is damaged, do not use the oven.

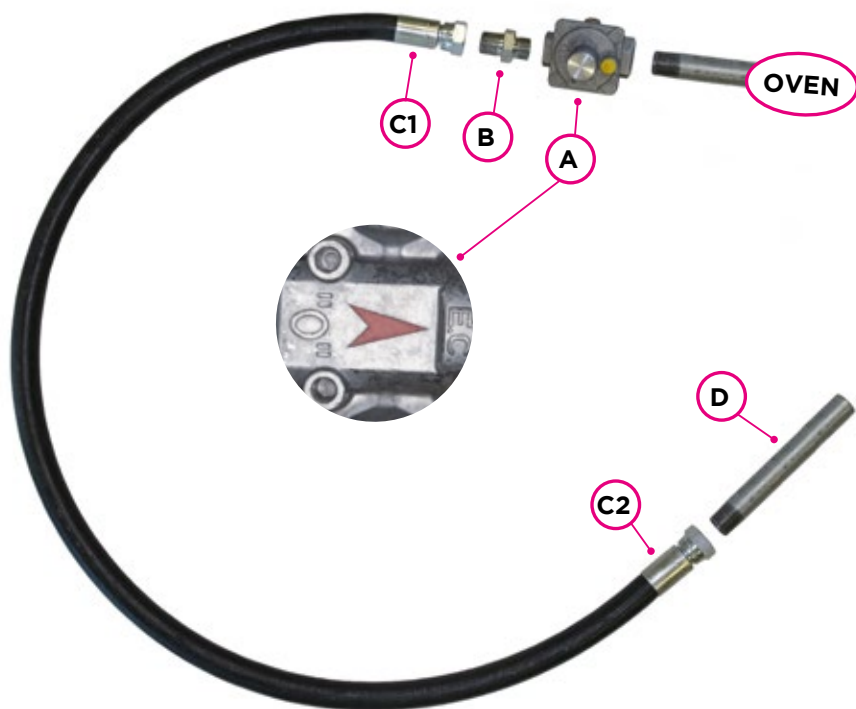




NORTH AMERICA ONLY

GAS CONNECTION AND INSTALLATION

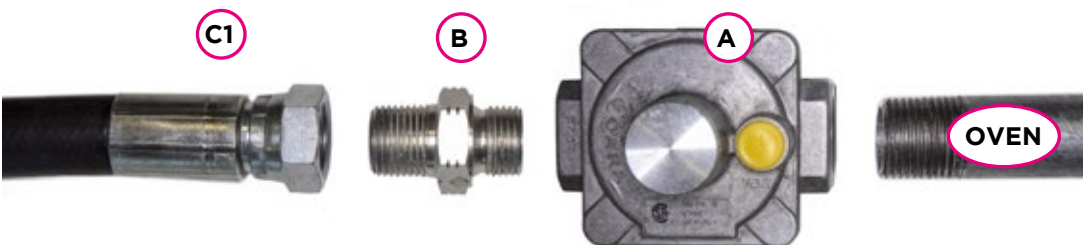
THIS OVEN COMES FROM THE FACTORY SET UP FOR NATURAL GAS HOOK UP



CONNECTION KIT

- A** - Regulator connect to oven
- B** - BSPP - NPT adapter
- C1** - Gas hose to oven
- C2** - Gas hose to gas supply
- D** - Gas supply piping

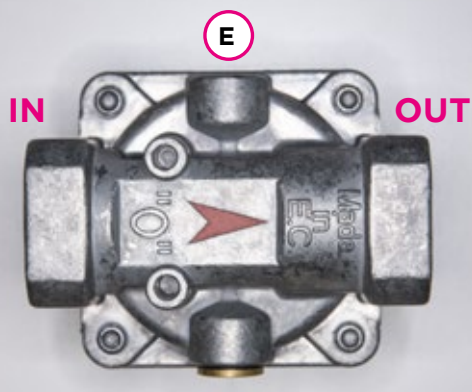




Mount the adapter (B) on the gas inlet (C1), followed by the regulator (A).



Connect the gas supply (D) to the gas hose (C2)



CAUTION

Respect the direction indicated by the arrow to connect the regulator.



NORTH AMERICA ONLY

CONNECTION TO THE GAS CYLINDER



CONNECTION KIT

A - Regulator connect to oven

E - 1/2" male gas fitting (3/8" OD Flare x 1/2" MIP - Tapped 3/8" FIP

F1 - LPG hose connect to oven

F2 - LPG hose/regulator connect to propane gas cylinder.

Connect Regulator (A) to the oven.

Connect Propane Hose (F1) to the Regulator (A) using 1/2" Male Gas Fitting (E) - 3/8" OD Flare x 1/2" MIP - Tapped 3/8" FIP.

Connect Propane Hose/Regulator to Propane Gas Cylinder



CONVERTING YOUR OVEN



Begin by Converting the Regulator to LPG

- 1 -

Natural gas supply (H)



- 2 -

Unscrew the cap to access the regulator adjustment.

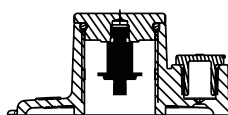


- 3 -

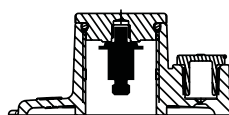
The plastic adapter should be turned upside down depending on the type of gas supply.



- 4 -



LPG SET UP



NATURAL GAS
SET UP



- 5 -

Refit the cap.





CONVERSION

LPG - METHANE



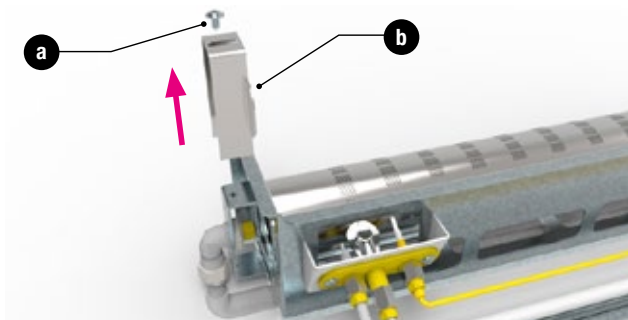
ONLY USE THE COMPONENTS AND PARTS SUPPLIED WITH THE CONVERSION KIT

WARNING: The following conversion must be performed by authorized professionals when the oven is completely cold.

Improper installation, adjustment, alteration can cause property damage or injury.

1 GAS KIT DISASSEMBLY

Remove the gas kit according to the instructions in the appropriate section of the manual.

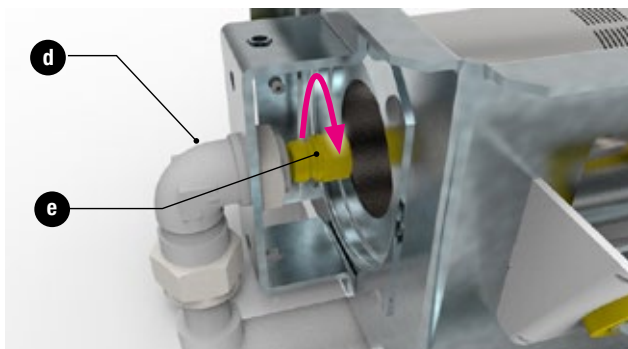


2 REPLACEMENT OF THE MAIN NOZZLE

Unscrew the fixing screw (a) and remove the plate (b) covering the nozzle.

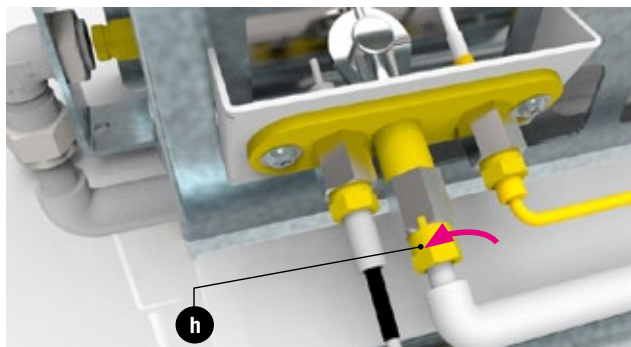
Unfasten the main nozzle (e) to the holder screw (d) by using an 11 mm spanner. Replace the nozzle with orifice supplied in the kit and screw it back to the holder (d).

During these operations, secure lock the nozzle holder (d) to keep it from rotating.



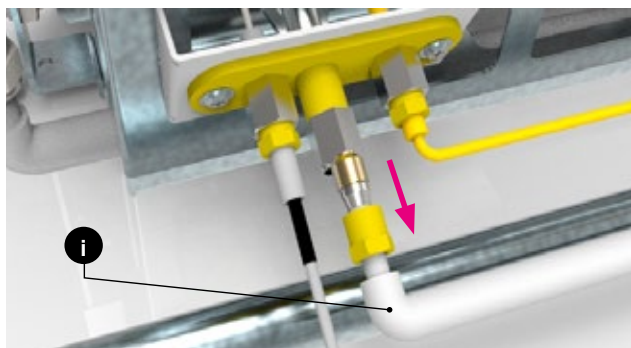
3.1 REPLACEMENT OF THE PILOT NOZZLE.

Unscrew the fixing screw (h) of the pilot light tube.



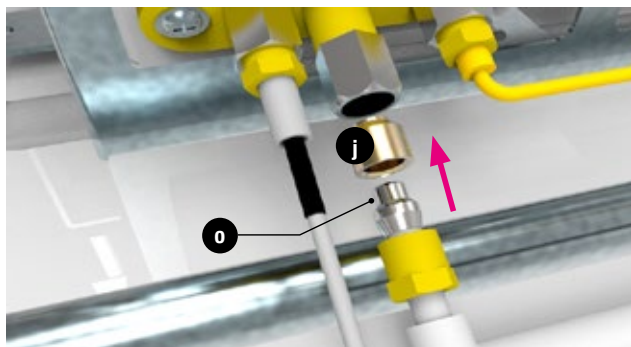
3.2

Remove the tube (i) from the seat.



3.3

Remove the pilot nozzle (j) from the cone-like support (o) and replace it with the spare component supplied in the kit. Reassemble everything following the same steps in reverse order.



Following the conversion, apply the new label on the product and check that the size of the nozzle corresponds to that shown on the label.



OVEN USE ONLY FOR WOOD VERSION

WARNING: Follow the instructions before turning on the oven.

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

LIGHTING

- **STEP 1** - Make a small pile of wood in the centre of the oven with small pieces of dry wood.



- **STEP 2** - When the wood is well-lit, add two larger logs and move the fire to one side.



- **STEP 3** - After a few minutes of continuous burning, never excessive, the temperature of 400°C/750°F will be reached, burning to a dark soot. This is the moment the oven is ready to be used.



TURNING OFF

- To turn the oven off, close the oven door and wait for ash to form.
- When the fire is out and oven has been completely shut down off for 60 minutes you can remove the ashes into a fire safe metal ash can.
- Never put hot coals or ashes on the ground, patio, deck or near plants or trees.

DIFFERENT TYPES OF WOOD

- Use small sized wood pieces that are very dry for lighting.
- Treated wood, pine, resin or scrap woods are strictly prohibited.
- Wet or damp wood can be difficult to start and can pop due to the increased volume of water. This will produce a lot of smoke and ash and less than optimal heat and performance.

FOR YOUR SAFETY:

- **Do not exceed the temperature limit of 500°C / 1000°F**
- **Do not leave the oven unattended when the fire is going.**
- **To keep constant temp, throw in small quantities of firewood at regular intervals; do not keep adding more logs to avoid a dangerous rise in temperature or flames spilling out of the oven that might damage people or property.**





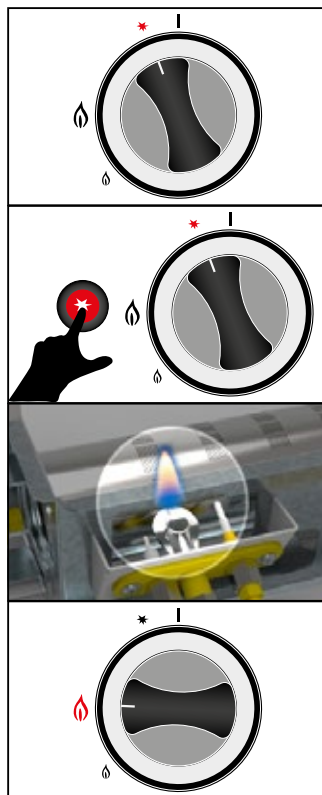
OVEN USE ONLY FOR GAS VERSION



WARNING: Follow the instructions before turning on the oven.

- Check all gas connections for gas leak before starting your oven.
- Use the proper PTFE gas piping tape for all threaded connections
- Do not lean over the oven when lighting. Keep your face and body at a safe distance 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.
- Do not move the oven while it is in use.

- **STEP 1** - Push IN the burner knob and turn it counterclockwise to the star symbol on the control panel, to ignite pilot flame.
- **STEP 2** - While KEEPING the burner knob pushed in, push the ignitor button at the same time to light the burner pilot flame.
NOTE: Lighting the pilot flame for the first time or after it has cooled could take a few attempts due to air in the supply line. Be patient.
- **STEP 3** - Once the pilot flame is lit properly you will see a small flame inside (rear left corner) the oven. You can then release the ignition button BUT will need to KEEP the burner knob pushed in for 15 seconds. This will insure that the thermocouple is hot enough to allow the pilot flame to stay on.
- **STEP 4** - Release the burner knob and turn it counter- clockwise to the larger dual flame symbol on the control panel. The oven burner is now on high and you can start preheating the oven.



FOR YOUR SAFETY:

- Do not close the door when the oven is lit with the flame at the maximum position.
- Do not exceed the temperature limit of 500°C / 1000°F.
- Never disconnect the gas pipe or other fittings when using the oven.



LIGHTING THE OVEN

- 1.1 For Neapolitan pizza

Pizza needs both flame and very hot sustained temperature (floor and dome). Use small dry pieces of wood to start your fire and control your flame and temperature:

 Start the fire with small pieces of wood in the center of the oven floor.	 After fire has fully started and burning thoroughly move to the left side using the wood or pizza turner tools.	 Continue to add wood as needed (one or two pieces) to keep temperature around 400°C (750°F).
---	--	--

- 1.2 For grilling

Grilling uses more embers to get the smoke flavor in the oven and less flame to prevent burning. Larger pieces of wood or lump charcoal (not briquettes) can help control temps.

 Start the fire with small pieces of wood in the center of the oven floor. Add larger pieces of wood or lump charcoal making sure to keep the flame low unless searing.	 Wait for the oven temps to stabilize around 180°C (350°F), a good temperature for grilling. Higher temps can be achieved with more flame for searing.
--	---



1.3 For baking / tray

The stainless steel ovens are made to light up and increase temperature in a short time and hold temps for extended periods of time.

		
Start the fire with small pieces of wood in the center of the oven floor.	Add larger pieces of wood or lump charcoal making sure to have glowing embers and no flame. Stabilizing your oven around 180°C (350°F) or your desired baking temperature.	When 180°C (350°F) is reached and at least 1/3 of the cooking floor is full of embers insert the tray or the bread and close the door. If temp lowers, insert a small piece of wood or lump charcoal, if temp rises slightly open door (par.2)

SMOKE

- 2.1 Manage the smoke

Smoke can be desired for traditional barbeque but also can be too much for certain foods and for the people that you are entertaining – both taste wise and vision/smell wise

1. Use dry wood (wet wood doesn't burn well and makes smoke)
2. Try to keep the flame always on
3. If you have embers (no flame) insert a small piece of paper or starters and then put a small piece of wood, paying attention to let the air enter among embers and wood
4. To avoid the smoke do not use the door - more air enters, less smoke you'll have
5. Place the oven strategically so smoke is manipulated to flow away from your entertaining area – the wind can affect smoke as well especially on an abnormally breezy day

- 2.2 Looking for the smoke

For the people who want to cook with smoke we suggest to:

1. Try to close the door when the flame is on
2. Use big pieces of wood or lump charcoal
3. If the flame is high break the flame to produce embers (and then use the door or big pieces of wood)
4. Incorporate a smoker box filled with soaked wood chips of desired flavor



USE THE DOOR AND SMALL PIECES OF WOOD TO STABILIZE

- 3.1 Stabilize the temperature

The wood fired oven is designed to let the user choose the right temperature depending on what they are cooking. Stabilizing the temperature is the biggest challenge for the user but with experience it becomes much easier.

There are 3 elements designed to assist in Temperature stabilization:

 The Door (use the door to control the internal temperature, open more to cool down and close more to raise it up). Completely Close to smother the fire	 The Fuel: Small pieces of wood or lump charcoal (once temperature is consistent and stable, add small pieces of lump coal or wood chunks to maintain the desired temperature and to avoid either temperatures that are too low or creating sudden jolts of high temperatures or flames)	 Rotation -Control and check distance of food from the flame and embers to prevent burning your meal (closest to flame/embers is the highest temperature) Rotation is a key technique
--	--	--

- 3.2 Cool down the oven

The wood fired oven is a machine that can easily reach temps over 500°C (1000°F) but with no possibility to switch off (never use the water as it can cause the oven floor fire bricks to be damaged). We suggest doing these 3 actions:

 Open the oven door gradually keeping the flame exiting through the chimney flue, the more you can open the more the oven can cool down.	 Use the pizza turner or wood rake to break the fire and wood.	 Spread the embers over the cooking floor.
---	--	---



- 3.3 Raise the temperature up

The wood fired oven is a machine that can also raise the temperature quickly, with stainless steel dome oven, it's simply and easy to do.



FROM 150°C (300°F) TO 250°C (480°F)

Insert 1 small piece of wood and close the door partially on the opposite side of the flame



FROM 200°C (400°F) TO 300°C (570°F)

Insert 2-3 small pieces of wood and leave the door open to let the air enter



FROM 200°C (400°F) TO 400°C (750°F)

Insert 3-5 small pieces of wood and leave the door open to let the air enter



RAISE 50°C (100°F)

Close the door and check the temperature

FLAME INTENSITY, COOKING FLOOR AND TEMPERATURE



- 4.1 Flame and cooking floor for Neapolitan pizza

The flame for the Neapolitan Pizza has to be strong. Use laser thermometer to measure the temperature of the oven floor. The ambient and oven floor temps should both be about 700°F. The flame should go across the top of the dome ceiling in the oven.



- 4.2 Flame for roman and focaccia pizza

The focaccia (also called roman pizza) needs lower temperature than the Neapolitan pizza. Reaching this temperature is easy: you need a small flame that reaches the highest point of the dome.



- 4.3 Deep Dish Pizza/Detroit Style Pizza

Pizza in a tray/pan is made for more toppings and a thicker pan crust. Cast Iron, stainless steel or mixed-use heavy trays are recommended. The difficulty in cooking this kind of pizza is to cook the bottom of the pizza: we suggest covering the pizza with an aluminum foil with flame. After 10 minutes, check the bottom of pizza: if it is almost brown, you can remove the aluminum paper and leave the pizza to be cooked on top.



- 4.4 Small bread (rest of the pizza dough)

It is common to have some leftovers when you make many dough balls.

We suggest freezing them. Otherwise, you can give them as a present to your party guests and cook for them before they go. Put a small piece of wood, close the door partially and reach 450°F. Stretch to lengthen the dough, put the oil on top and place it on the cooking floor; after 15 minutes your bread should be ready. Do not cut it till it gets cold (we know the smell will attract you so much).



- 4.5 Big bread (rest of the pizza dough)

If you want to cook a larger loaf of bread (at least 4 pizza dough, 1 Kg) you want to have lot of embers. With temperature approximately 400°F and the cooking floor is around 400°F you can insert the bread dough.

We suggest closing the door and checking the temperature every 5-10 minutes. The oven should cool down to 325°F in one hour and the bread should be ready (do not cut it till it's cold).

TIPS TO ORGANIZE A PIZZA PARTY

- 5.1 How many people there are at the party?

You can organize parties from 3 to 100 people, just don't panic and remember some small tips:

1. If less than 10 people you can make a more sophisticated menu (many different kinds of pizza); if more people we suggest being really focused on basic Neapolitan pizza and minimal toppings
2. We usually count 1-2 10" pizzas for each guest (then 250-300 grams of flour each)
3. Always keep in mind your guests: if they have any special requirements or food allergies you need to plan in your menu
4. You can include appetizers to let people eating while waiting and give to the oven maestro enough time to get everything ready

- 5.2 Am I alone or do I have any assistant at the party?

When you organize a pizza party with more than 10 guests, we suggest you to have an assistant to help with your preparations or cooking.

1. Fire up and take care of the oven
2. Cut all the pizza ingredients
3. Set up the table

- 5.3 Weeknights after work?

If you are hosting the party during weekdays with a better need to organize your time. The ALFA oven is ready to cook 30 minutes! We suggest making the pizza dough 1-2 days ahead of the party. You can also make the pizza dough weeks before and freeze the dough balls. Remember to take it out from the freezer 24-48 hours before your event and slow thaw in the fridge. Remove dough immediately when home as its necessary for the pizza dough to acclimate to room temperature, usually 1-2 hours.

- 5.4 Make your party unforgettable! Include your guests in the party — let them make pizza!

During the pizza party people love to be involved, so keep in mind they can be your assistants. Teach your friends, family and guests to enjoy the ALFA Oven just like you do. Cutting finished pizzas, adding fresh toppings and taking care of the oven... but most of all they love to stretch pizzas and make their own special pizza like the oven maestro does. Stretching the pizza will be the funniest game for adults and children, let's try! Cooking pizzas for friends, family and guests is all about the lifestyle and entertaining. Talk, cook, have a drink and most of all HAVE FUN!



YOUR TO-DO LIST FOR A PERFECT PIZZA PARTY (WITH BRUSCHETTA)



Make the pizza dough well in advance before the party*



Prepare the dough balls in room temperature 1 to 2 hours before the party*



Light up the oven 30 minutes before and in the meantime cut the ingredients



Cook some bruschettas (with tomatoes and basil on top) while waiting for the oven to reach the temperature



Start the pizza party, using your imagination to invent original pizzas



Finish the party giving people the leftover dough or cooked pizzas!

***These timings depend on the season and the outside temperature: in Summer can be lower; in Winter you will need to find the hottest room of your house to wait for the pizza dough to raise.**

"Cooking with a wood fired oven is to celebrate our roots, where we come from, what we love more, spending time with our families and friends, smelling a wonderful perfume of flour, meat and wood. I think there is no any better emotion we can enjoy in life."

— Rocco Lauro founder

"Everytime friends organize a pizza party I try to stay away from the cooking stage: but the oven attracts me too much. All the parties finish in the same way: me, enjoying that time using the Alfa oven."

— Marcello Ortuso, founder



ALFA SPECIAL RECIPE FOR THE PERFECT PIZZA DOUGH

Recipe for 5 medium or 4 big pizzas

INGREDIENTS



Flour: 1 Kg (look for an Italian brand: "5 Stagioni" or "Caputo" are the most famous in the States)



Water: 630 grams or ml (we suggest to use a good mineral water)



Brewer Yeast (not dried): quantity depends on the weather - 1gr and 6h if in Summer, 3gr and 24 hour if in Winter



Salt: 30 gr



Oil: a spoon or more if you like a softer dough; we suggest Italian cold pressed oil.



Honey or malt: a spoon

PREPARATION



You start from putting all the warm water in a bowl. Then you take the oil, the yeast and the honey and you melt them together.



Then you take half flour and you mix it till it gets a cream.



Then you put salt and other 50% of flour and mix till you can see a smooth dough (the secret to make it really smooth is to leave it resting for 5 minutes while you're pulling the dough).



You wait till the dough has raised 2-3 times its original volume (we always choose the coldest place in the house during the Summer; if it's really hot you can put it in the fridge).



Then you cut it with a knife and you make dough balls (around 250-300 grams each).



You wait till they have raised again and then you just have to enjoy! We suggest semolina flour to stretch the dough.



REGULAR MAINTENANCE

1. Clean the combustion chamber

Pyrolysis 500°C-1.000°F

The Alfa oven can be cleaned by the fire itself through a process called “pyrolysis” (pyro “fire” + lysis “separating”). It is one of the processes involved in charring wood and it has a function of thermal cleaning, which removes organic substances from products or production components. During the thermal cleaning process, organic material is converted by pyrolysis and oxidation into volatile organic compounds, hydrocarbons and carbonized gas. Inorganic elements remain. To clean the oven with pyrolysis we suggest to keep the temperature at 500°C / 1.000°F for 2-3 minutes.



2. Clean the cooking floor

After the pyrolysis you need to wait the oven to cool down and then take the ashes away. (ALWAYS to use a fire resistant bin to hold the used ashes). When you are 100% certain the ashes are cold you can empty them or you can also use the ashes as a fertilizer for the trees. If you wish you can also draw the ashes from the holes of the cooking floor with an outdoor shop vac.



3. Clean the oven outside

Like all 304 stainless & powder coated products, these are built to withstand and resist many environments including coastal salt marine, but will need regular care and maintenance. Wash with a soft cloth and a solution of soap and water or use a cleaning solution mixture of 50/50 Baking Soda and Dish Washing liquid detergent. With scouring side of sponge, scrub WITH THE GRAIN of the stainless steel and rinse with clean water. We recommend Barry's Restore It All products for ALFA Stainless Steel >> www.barrysrestoreitall.com.



PERIODIC MAINTENANCE

1. Clean the stainless steel

Alfa ovens are made with high quality 304 stainless steel outside and 441 inside. To clean the stainless steel we suggest using an stainless steel cleaner. Be sure to read the instructions reported on the product.



2. Protect stainless steel

To better protect the stainless steel, we suggest using Vaseline or oil (some people use olive or baby oil)



3. Cover the oven

Don't forget to use the Alfa covers to protect your oven.



EVERY 2-3 YEARS

1. Clean some rust spot

Stainless steel is rust-proof but in some case (humidity, sea salt, etc.) some rust spots may appear. You can use a rust remover to get your stainless steel perfect again.



ONLY FOR WOOD VERSION

CLEANING

- When the fire has gone out and the oven is not hot enough, collect the ashes left over from previous cooking with a metallic brush and a pan.



ONLY FOR GAS VERSION



MAINTENANCE

- 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.
- Remove any residues from the burners with a brush.
- Do not enlarge burner holes (openings).

GAS KIT DISASSEMBLY

- 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 following the procedure in the assembly instructions.

STORING THE OVEN

- If the gas oven is not used close the supply valve of the gas cylinder.
- If the gas oven is placed in a closed space, disconnect the gas supply. The gas cylinder must be left outside in a well-ventilated area.
- In the event that the cylinder is not removed from gas oven, place the entire device and the cylinder in a well-ventilated outdoor area.
- The gas cylinders must be stored outdoors in a well-ventilated area and out of the reach of children. Cylinders not in use must not be stored in a building, garage or other enclosed space.



TROUBLESHOOTING

**Contact us directly for expert advice on the web site www.alfaforni.com
For United States go to alfaovens.com**

WOOD VERSION	THE OVEN PRODUCES SMOKE	- Check that the wood is not too moist and the embers are not unburned. - Make sure that you have started a fire with vivid flames, gradual but steady, in order to avoid incomplete combustion. - If the oven is installed indoors, check the chimney flue and any air inlets in the room. - It is recommended to close the oven door.
	THE OVEN DOES NOT HEAT	- Check that the fire is on one side of the oven and not near the mouth. - Fire with vivid flames for 20 minutes. - Do not amass the wood over the embers. - Gradually add the wood to the fire.
	THE OVEN COOLS DOWN QUICKLY	- Check that no moisture or water has infiltrated the oven. - It may be lit for the first time or after a long idle period. - Avoid sudden short fires that do not warm the bottom of the oven.
	THE FLAMES COME OUT OF THE MOUTH OR CHIMNEY CAP	- Avoid excessive fires and immediately dampen the flames that reach out of the oven by resting the door over the mouth of the oven, leaving a gap of 2 or 3 cm.
	THE OVEN DOESN'T COOK AS YOU WOULD LIKE	- Ensure the oven is at the right temperature. - Ensure the oven maintains the desired temperature for the duration of the cooking time; use the counter to - Adjust the heat intensity as well as the flame adjuster: open and close it to raise or lower the temperature as necessary.

GAS VERSION	THE OVEN COOLS DOWN TOO EARLY	- Make sure that neither moisture nor water have gathered inside the oven. - Firing the oven for the first time or after a long period of idleness. - Do not build a powerful but short-lived fire that won't heat the oven thoroughly. - Verify that the burner is working and close the door.
	IF THE OVEN DOESN'T COOK AS YOU WOULD LIKE	- Ensure the oven is at the right temperature. - Fire with high vivid flames for 10 minutes. - Ensure the oven maintains the desired temperature for the duration of the cooking time; use the counter - To adjust the heat intensity as well as the flame adjuster: open and close the counter to raise or lower the temperature as necessary.

Alfa Forni is not responsible for veins, cracks, hairline cracks of the floor as they are an intrinsic characteristic of the material.





02	AVVERTENZE
06	GARANZIA
07	POSIZIONAMENTO
08	COLLEGAMENTO GAS
10	CONVERSIONE GAS
12	USO DEL FORNO
14	COTTURA
22	MANUTENZIONE E CURA DEL PRODOTTO
25	RISOLUZIONE ANOMALIE

AVVERTENZE GENERALI

CONSERVARE QUESTO MANUALE PER FUTURE CONSULTAZIONI

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

ATTENZIONE: Un allacciamento improprio nonché eventuali alterazioni o una manutenzione inadatta possono causare danni materiali a cose o persone e persino la morte nei casi estremi. Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed usare l'apparecchio.

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.
- 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.
- L'installazione del prodotto deve garantire facile accesso per la pulizia.
- Ove presente, utilizzare l'apposito ferma-ruota in dotazione per bloccare il forno una volta posizionato.
- Mai immettere oggetti infiammabili nel forno: qualora venisse incidentalmente acceso potrebbe innescarsi un incendio.

- Non permettere ai bambini di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento o di farne oggetto di gioco.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie dell'apparecchio.
- I forni pronti in acciaio inox Alfa, pur comprendendo del materiale isolante tra i due strati d'acciaio, potrebbero surriscaldarsi all'esterno.
- Assicurarsi che il forno sia posizionato distante da oggetti e materiali che possono essere danneggiati dal calore. Non posizionare materiali infiammabili nella zona del pavimento antistante il forno, proteggere con materiale adeguato il pavimento se è costituito da materiale infiammabile.
- Non riporre materiale infiammabile nel primo ripiano sotto la camera del forno.
- Manovrare lo sportello impugnando i manici.
- Non chiudere lo sportello quando il forno è acceso con fiamma al massimo.
- Non toccare le superfici esterne e la canna fumaria durante l'uso.
- Non usare liquidi infiammabili vicino al forno.
- Tenere eventuali cavi elettrici e tubi di alimentazione carburante lontano dalle superfici calde.
- Non utilizzare il forno in caso di funzionamento anomalo o sospetto di rottura.
- Non spostare il forno durante l'utilizzo o quando è caldo.
- Non appoggiarsi né appoggiare oggetti al forno, potrebbe esserne compromessa la stabilità.
- Non usare fiamme libere vicino al forno.
- Nel caso di fiammate incontrollate, spostare il cibo lontano dalle fiamme fino al loro spegnimento.
- Nel caso in cui il grasso prendesse fuoco, interrompere l'alimentazione e lasciare lo sportello chiuso fino a quando il fuoco si estingue.
- Durante l'utilizzo del forno indossare guanti da cucina resistenti al calore.
- Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utilizzatore.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio durante le cotture che possono liberare grassi od oli. I grassi e gli oli possono incendiarsi.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Durante l'uso, per i forni con base integrata, ricordare di bloccare le ruote coll'apposito freno.
- Quando si utilizza carbone di legna, utilizzare solo carbone di legno naturale di alta qualità. Non usare bricchette, pietra lavica, combustibili liquidi o qualsiasi altra cosa diversa da quella espressamente indicata.
- Non sollevare il forno dal Davanzale o dal Frontale

AVVERTENZE SICUREZZA

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE E UTILIZZARE IL PRODOTTO

Leggere l'intero manuale prima di procedere con l'installazione. La mancata osservazione di queste procedure potrebbe causare danni a cose e persone ed eventualmente morte. Contattare le autorità competenti in merito a eventuali restrizioni sull'installazione.

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

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

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



AVVERTENZE SICUREZZA SOLO PER MODELLI A GAS



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

ATTENZIONE SE SI AVVERTE ODORE DI GAS:

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

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

ATTENZIONE: Se il forno a gas non viene utilizzato chiudere la valvola di alimentazione del gas.

ATTENZIONE: Non riporre nelle vicinanze bombole di gas non utilizzate.

GARANZIA

I forni Alfa sono pienamente rispondenti al progetto di norme italiane ed europee. Il forno è garantito per 2 (due) anni, una buona manutenzione ed un uso corretto possono far in modo che il forno duri molto di più.

La garanzia copre solo la componentistica, il costo del trasporto e il montaggio sono da intendersi a carico del cliente.

SI RICHIEDE DI CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA D'ACQUISTO. VI CONSIGLIAMO DI ANNOTARE QUI SOTTO IL NUMERO SERIALE PRESENTE SULLA TARGHETTA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO.

La garanzia NON viene applicata nelle seguenti opzioni:

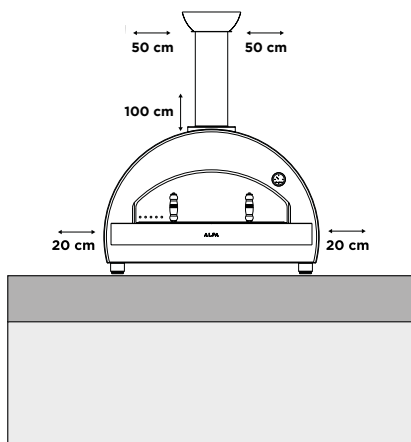
- Nel caso in cui il forno sia NON propriamente utilizzato e installato come descritto nel presente manuale.
- Nel caso in cui il forno sia stato manomesso in qualsiasi modo, volontariamente o involontariamente.
- Nel caso in cui non sia stata effettuata adeguata manutenzione. Danni al bruciatore dovuti a residui di cottura o all'utilizzo di altri combustibili non sono coperti dalla garanzia.
- Nel caso in cui il forno, per qualsiasi causa, sia stato alterato e non sia più nella condizione riscontrata alla consegna del prodotto.
- Nel caso in cui NON si sia usato il solo combustibile raccomandato. Non usare carbone liquido per barbecue, prodotti chimici o altro combustibile.
- Nel caso in cui il danno sia il risultato dell'uso di prodotti chimici all'interno o all'esterno del forno.
- Normale usura del bruciatore, termometro, accensione, elettrodi, cavo di accensione, tubo del gas e tavelle refrattarie.
- Lo sportello non è in garanzia.
- Danni dovuti al superamento della temperatura limite di 450°C.
- Nel caso in cui si utilizzino componenti non prodotte o consigliate da Alfa Forni.
- Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso del forno, inclusi graffi e differenze di colore.
- Nel caso in cui la targhetta venga rimossa, alterata o cancellata
- Le tavelle non sono coperte da garanzia, i nostri forni vengono comunque corredati da una tavella sostitutiva, ulteriori ricambi possono essere acquistati su richiesta.

Si raccomanda l'utilizzo esclusivo di parti di ricambio consigliate da Alfa Forni.

POSIZIONAMENTO

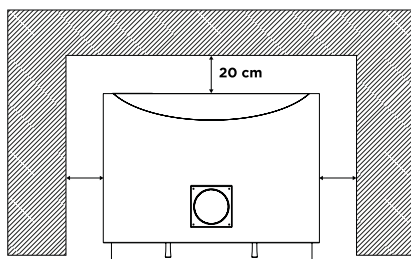


**ATTENZIONE: LE PARETI ESTERNE DEL FORNO POSSONO RAGGIUNGERE TEMPERATURE SUPERIORI AI 50°C
EVENTUALI MATERIALI INFIAMMABILI NON DEVONO TROVARSI NEL RAGGIO DI 1 METRO DAL FORNO**



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

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



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

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

I FORNI IN VERSIONE TOP VANNO POSIZIONATI SU TAVOLI O ALTRE SUPERFICI IGNIFUGHE DI ADEGUATA CAPACITÀ PORTANTE, SE PRESENTI REGOLARE I PIEDINI PER LIVELLARE IL FORNO SUL PIANO DI APPOGGIO.

COLLEGAMENTO SOLO PER MODELLI A GPL

COLLEGARE LA BOMBOLA DI GPL (solo per il forno in versione gpl)

Collegare il tubo flessibile sul retro del prodotto.

REGOLATORE DI PRESSIONE:

- portata:
10 kg/h
- pressione di uscita:
gas G30 tra 28 e 30 mbar
gas G31 tra 30 e 37 mbar

TUBO FLESSIBILE:

Diametro 1/2"
Lunghezza 1,5 metri

BOMBOLA:

Consiglia una bombola tra i 10 kg e i 30 kg



Il Tubo flessibile e il regolatore di pressione non sono forniti in dotazione.

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

- Utilizzare un regolatore di pressione e un tubo flessibile adeguati in conformità alle normative vigenti.
- Il GPL ha un peso superiore a quello dell'aria. Eventuali perdite di GPL potrebbero raccogliersi in basso evitandone la dispersione.
- La bombola di GPL deve sempre essere installata, trasportata e riposta in posizione verticale. Maneggiare con attenzione e non lasciar cadere le bombole di GPL.
- Assicurarsi che la bombola di gas sia posizionata in ambienti ventilati e che sia lontana da altri oggetti.
- Non tenere mai una bombola di gas di ricambio vicino al forno a gas.
- Non lasciare né trasportare mai le bombole di GPL in luoghi in cui le temperature possono raggiungere i 50 °C (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.
- 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.
- È consigliabile sostituire il tubo del gas ogni 2-3 anni.
- Utilizzare solo bombole GPL.
- Non attorcigliare il tubo flessibile.
- Prima di ogni utilizzo controllare che il tubo flessibile non presenti tacche, crepe, abrasioni o tagli. Se il tubo flessibile risulta in qualche modo danneggiato, non utilizzare il forno.

COLLEGAMENTO

SOLO PER MODELLI A METANO

ALIMENTAZIONE

- L'alimentazione del gas metano deve essere effettuata con tubo zincato Ø 1/2" o tubo rame equivalente, in corrispondenza del foro d'ingresso bruciatore.
- Prevedere d'installare a monte in posizione adeguata il rubinetto di intercettazione gas.
- Collegare il tubo sul retro del prodotto.



ATTENZIONE: Seguire questi consigli per l'utilizzo corretto del vostro forno.

- Si raccomanda di controllare tutti gli allacciamenti del gas prima dell'utilizzo del forno.
- Assicurarsi che il rubinetto di intercettazione gas sia chiuso nei momenti di inutilizzo e durante le fasi di pulizia e manutenzione.
- È consigliabile sostituire il tubo del gas ogni 2-3 anni.
- Non attorcigliare il tubo del gas.
- Prima di ogni utilizzo controllare che il tubo non presenti tacche, crepe, abrasioni o tagli. Se il tubo risulta in qualche modo danneggiato, non utilizzare il forno.



CONVERSIONE GPL - METANO



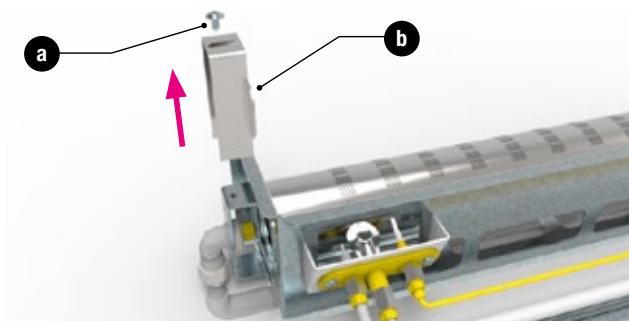
UTILIZZARE LA SOLA COMPONENTISTICA FORNITA DA ALFA

ATTENZIONE: L'operazione di conversione deve essere effettuata da un tecnico qualificato quando il forno è spento e completamente freddo. Un allacciamento improprio nonché eventuali alterazioni o una manutenzione inadatta possono causare danni materiali a cose e persone.

Il tuo forno viene fornito in versione GPL o Metano.
Utilizzare le seguenti istruzioni per convertire.
La bombola GPL non è fornita con il forno.

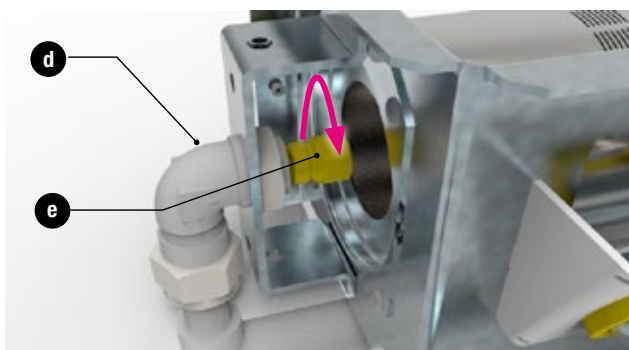
1 SMONTAGGIO BRUCIATORE

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



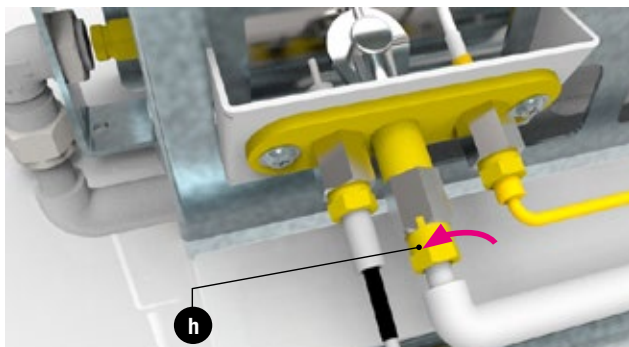
2 SOSTITUZIONE UGELLO PRIMARIO

Svitare la vite di fissaggio (a) e rimuovere la piastrina di copertura dell'ugello (b).
Svitare l'ugello primario (e) dal portaugello (d) utilizzando una chiave da 11 mm.
Sostituire l'ugello con il corrispondente fornito nel kit riavvitandolo al portaugello (d) senza serrare.
Durante tali operazioni occorre bloccare il portaugello (d) per evitarne la rotazione.



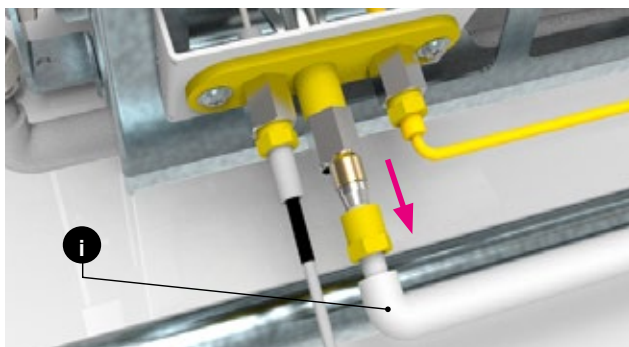
3.1 SOSTITUZIONE UGELLO PILOTA

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



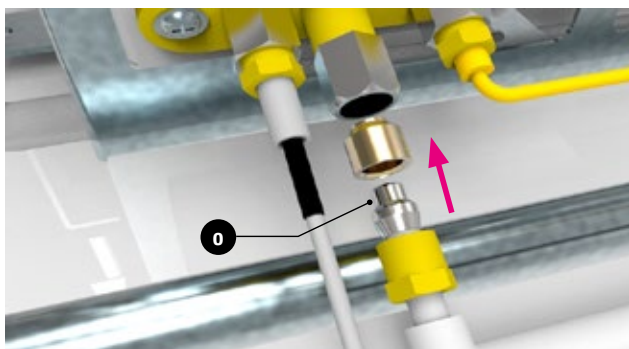
3.2

Estrarre il tubo (i) dalla
sede.



3.3

Rimuovere l'ugello (l) pilota dal supporto conico (o) e sostituirlo col corrispondente fornito nel kit. Rimontare il tutto seguendo la procedura inversa.



Dopo aver effettuato la conversione applicare sul prodotto la nuova etichetta e accertarsi che il diametro dell'ugello corrisponda a quanto indicato sull'etichetta.

ACCENSIONE

MODELLI A LEGNA

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

- Non utilizzare liquidi infiammabili o altri combustibili per l'accensione del forno
- Assicurarsi che nelle vicinanze del forno non vi siano materiali infiammabili e che le distanze minime di installazione siano rispettate

ACCENSIONE

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



SPEGNIMENTO

- Per spegnere il forno chiudere lo sportello e attendere che si formi la cenere.
- Quando il forno è completamente spento da 60 minuti si può togliere la cenere.
- Non mettere mai carboni ardenti o ceneri sul terreno, sul patio, sul ponte o vicino a piante o alberi.

DIFFERENTI TIPI DI LEGNA

- Usare legna di piccolo taglio e molto asciutta soprattutto per l'accensione.
- Legna trattata, resinosa o avanzi di legna sono da escludere tassativamente.
- La legna bagnata o leggermente umida potrà far scaturire scoppiettii che sono conseguenza dell'aumento del volume dell'acqua. Questo produrrà molto fumo e meno calore.

PER LA VOSTRA SICUREZZA:

- **Non superare la temperatura limite di 500°C**
- **Non lasciare incustodito il forno quando la fiamma è accesa**
- **Per mantenere la temperatura è sufficiente inserire esigui quantitativi di legna di piccolo taglio ad intervalli regolari, l'uso di una quantità eccessiva di legna può provocare un pericoloso innalzamento della temperatura e una fuoriuscita di fiamme dalla bocca, con possibilità di danni a cose e persone.**



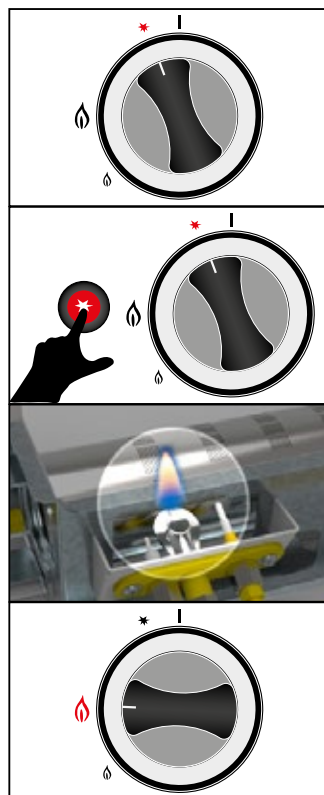
ACCENSIONE MODELLI A GAS



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

- Si raccomanda di controllare tutti gli allacciamenti del gas prima dell'utilizzo del forno.
- Non chinarsi sul forno durante l'accensione del gas; tenersi con il viso ed il corpo ad una distanza non inferiore a 50 cm dallo sportello del forno.
- Al momento dell'accensione la bocca del forno deve essere aperta.
- La manopola di controllo del gas deve essere in posizione di zero.
- Non muovere il forno durante l'uso.

1. Per accendere la fiamma pilota occorre pigiare e ruotare la manopola sul simbolo della scintilla.
2. Mentre si tiene premuta la manopola del bruciatore, premere contemporaneamente il pulsante dell'accenditore per accendere la fiamma del pilota.
NOTA: l'accensione della fiamma pilota per la prima volta o dopo il suo raffreddamento potrebbe richiedere alcuni tentativi a causa dell'aria nella linea di alimentazione. Sii paziente.
3. Una volta che la fiamma pilota è accesa vedrai una piccola fiamma. È quindi possibile rilasciare il pulsante di accensione MA sarà necessario MANTENERE la manopola del bruciatore premuta per 15 secondi. Ciò assicurerà che la termocoppia sia sufficientemente calda da consentire alla fiamma pilota di rimanere accesa.
4. Rilasciare la manopola del bruciatore e ruotarla in senso antiorario fino al simbolo più grande. Il bruciatore del forno è ora a fiamma alta e puoi iniziare a preriscaldare il forno.



PER LA VOSTRA SICUREZZA:

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

ACCENSIONE DEL FORNO

- 1.1 Pizza napoletana

La cottura della pizza richiede una fiamma vivace e una temperatura elevata (platea e cielo). Usare piccoli pezzi di legna secca per accendere il fuoco e controllare la fiamma e la temperatura.



- 1.2 Grigliata

Per fare le grigliate, usare la brace per ottenere il gusto affumicato nel forno e meno fiamma per evitare un'eccessiva combustione. Usando pezzi di maggiore dimensione o la carbonella (non i bricchetti) si ottiene un maggior controllo della temperatura.



1.3 Cottura in teglia

I forni in acciaio inossidabile sono realizzati per un'accensione rapida e per mantenere a lungo la temperatura.

 Accendere il fuoco mettendo piccoli pezzi di legna al centro del piano cottura del forno.	 Alimentare il fuoco con pezzi più grandi o con della carbonella per avere una brace incandescente senza fiamma. Stabilizzare il forno attorno ai 180°C o alla temperatura desiderata per la cottura.	 Quando il forno ha raggiunto i 180°C e la brace occupa al meno un terzo della superficie di cottura, inserire il pane o la teglia e chiudere lo sportello. Se la temperatura si abbassa, aggiungere un pezzo di legna o un poco di carbonella. Se aumenta, aprire leggermente lo sportello (par.2).
---	---	--

SMOKE

- 2.1 Gestione del fumo

Il fumo è un ospite gradito del barbecue tradizionale sia da un punto di vista spettacolare che gustativo ma occorre poterlo controllare perché non si trasformi in una seccatura.

1. Usare legna secca (quella umida brucia male e produce molto fumo).
2. Mantenere sempre la fiamma.
3. In caso di brace senza fiamma, aggiungere un pezzo di carta o usare uno starter e in seguito inserire un piccolo pezzo di legna, lasciando lo spazio necessario alla circolazione dell'aria.
4. Per evitare di far fumo, non usare lo sportello; più aria entra, meno fumo si ottiene.
5. Mettere il forno in una posizione tale che il fumo non penetri nell'area dedicata agli ospiti tenendo conto dell'azione del vento.

- 2.2 Per chi vuole il gusto affumicato

Per quelli che vogliono dare un sapore affumicato ai loro piatti suggeriamo di:

1. Chiudere lo sportello in presenza della fiamma.
2. Usare pezzi di legna grandi o carbonella.
3. Se la fiamma è troppo alta, ridurla per ottenere la brace e in seguito usare lo sportello o pezzi di legna di grande dimensione.
4. Inserire la smoker box con le chips dell'aroma preferito.

USARE LO SPORTELLO E DEI PICCOLI PEZZI DI LEGNA PER STABILIZZARE IL FORNO

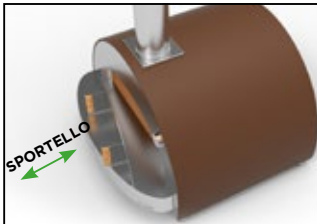
- 3.1 Stabilizzare la temperatura

Il forno a legna è progettato per permettere all'utilizzatore di scegliere la temperatura più idonea in base a quello che vuole cucinare. Stabilizzare la temperatura è la maggiore sfida per l'utilizzatore: una sfida che potrà essere vinta con un po' di pratica. Ci sono tre elementi che aiutano a stabilizzare la temperatura.

 Lo sportello. Usare lo sportello per regolare la temperatura interna del forno: aprirlo per diminuire la temperatura e chiuderlo per aumentarla. Chiudere completamente lo sportello per soffocare il fuoco.	 Il combustibile. Piccoli pezzi di legna o carbonella. Una volta che la temperatura è stabile, aggiungere piccoli pezzi di legna o un poco di carbonella per mantenerla ed evitare che si abbassi o che aumenti bruscamente con fiammate improvvise.	 La rotazione. Controllare la distanza del cibo dalla fiamma o dalla brace per impedire di bruciare il cibo. (La temperatura è più elevata in prossimità della fiamma o della brace). La rotazione è fondamentale per una perfetta cottura.
--	--	--

- 3.2 Raffreddare il forno

Il forno a legna può raggiungere facilmente temperature superiori ai 500°C ma non si può spegnere immediatamente (non usare acqua perché potrebbe danneggiare i mattoni refrattari del piano di cottura). Ecco tre consigli per raffreddare il forno:

 Aprire gradualmente lo sportello evacuando le fiamme verso la canna fumaria (più si apre lo sportello, più rapidamente si raffredda il forno).	 Usare la pala per pizza o il rastrello per disperdere la legna e il fuoco.	 Sparpagliare la brace sulla superficie di cottura.
--	---	--

- 3.3 Aumentare la temperatura

Il forno a legna può aumentare rapidamente la temperatura grazie alla sua cupola in acciaio inossidabile. È semplicissimo da fare.



DA 150°C A 250°C

Aggiungere un piccolo pezzo di legna e socchiudere lo sportello dal lato opposto alla fiamma.



DA 200°C A 300°C

Aggiungere 2-3 pezzi di legna piccoli e lasciare aperto lo sportello per fare entrare l'aria.



DA 200°C A 400°C

Aggiungere 3-5 pezzi di legna piccoli e lasciare aperto lo sportello per far entrare l'aria.



AUMENTARE DI 50°C

Chiudere lo sportello e controllare la temperatura.

INTENSITÀ DELLA FIAMMA, PIANO COTTURA E TEMPERATURA



- 4.1 Fiamma e piano di cottura per la pizza napoletana

Per cuocere la pizza napoletana serve una fiamma forte. Usare un termometro laser per misurare la temperatura del piano cottura. La temperatura dovrebbe essere sui 700°F. La fiamma dovrebbe raggiungere la cupola del forno.



- 4.2 Fiamma per la focaccia e la pizza romana

La focaccia o la pizza romana cuociono a temperature inferiori rispetto alla pizza napoletana. Per raggiungere questa temperatura, è necessario che la fiamma raggiunga il vertice della cupola.



- 4.3 Pizza alta in teglia o Detroit-style

La pizza in teglia permette una farcitura maggiore e presenta una crosta più spessa. Raccomandiamo l'uso di teglie in ghisa o in acciaio inossidabile. La difficoltà in questo caso è cuocere bene la parte inferiore della pizza; un consiglio è quello di coprire la pizza con un foglio di alluminio vicino alla fiamma. Controllare la cottura dopo dieci minuti; se il fondo della pizza tende al bruno si può togliere il foglio di alluminio per cuocere la parte superiore.



- 4.4 Panetti (a partire dal resto dell'impasto della pizza)

Normalmente avanzano sempre dei panetti. Consigliamo di congelarli. In caso contrario potrete cuocerli e regalarli ai vostri ospiti. Mettere un piccolo pezzo di legna nel forno, socchiudere lo sportello fino al raggiungimento di una temperatura di 450°F. Stendere l'impasto, versare un po' d'olio d'oliva e infornare il panetto. Dopo un quarto d'ora il panetto dovrebbe essere pronto. Lasciare raffreddare prima di tagliarlo. (Resisti alla tentazione di mangiarlo subito!)



- 4.5 Pagnotta (a partire dal resto dell'impasto della pizza).

Per cuocere una pagnotta di 1 kg (equivalente a 4 pizze) occorre produrre molta brace. Infornare la pagnotta quando si è raggiunta una temperatura di 400°F. Suggeriamo di chiudere lo sportello e controllare la temperatura ogni 5-10 minuti. Il forno dovrebbe arrivare a 325°F in un'ora e cuocere perfettamente la pagnotta. Lasciare raffreddare il pane prima di tagliarlo.



CONSIGLI PER ORGANIZZARE UNA PIZZATA

- 5.1 Quante persone ci saranno alla festa?

Puoi organizzare una pizzata per 3 o 100 persone; non è un problema, basta seguire alcune regole.

1. Per feste con meno di dieci persone, si può prevedere un menu più sofisticato (ad esempio, vari tipi di pizza); se è previsto un numero maggiore di invitati è meglio puntare su pizze con condimenti elementari come la napoletana.
2. Consideriamo di solito 1 o 2 pizze da 10 pollici a testa (250-300 grammi di farina ciascuno).
3. Tieni conto delle esigenze particolari o di eventuali allergie dei tuoi ospiti per preparare il menù.
4. Prevedi un aperitivo per intrattenere gli ospiti e dar il tempo necessario al maestro pizzaiolo di preparare tutto l'occorrente.

- 5.2 Sono da solo o ho qualcuno che mi aiuta?

Se organizzi una cena a base di pizza con più di dieci invitati sarebbe utile avere un assistente che ti aiuti per la preparazione o la cottura.

1. Per accendere e occuparsi del forno.
2. Per preparare gli ingredienti.
3. Per apparecchiare la tavola.

- 5.3 Pizzata dopo una giornata di lavoro?

Se vuoi fare una festa a base di pizza in un giorno feriale, tutto dovrà essere organizzato alla perfezione. Il forno Alfa è pronto a cuocere in 30 minuti. Consigliamo di preparare l'impasto per la pizza almeno 1-2 giorni prima della pizzata o anche qualche settimana prima conservando i panetti nel freezer. Ricorda di scongelarli almeno 48 ore prima del party e lasciarli a temperatura ambiente per almeno 2 ore.

- 5.4 Rendi la tua festa indimenticabile! Coinvolgi i tuoi ospiti facendogli fare le pizze!

Agli invitati piace essere coinvolti nella festa e allora approfittane e nominali tuoi assistenti. Insegna ai tuoi amici, ai familiari e agli ospiti come divertirsi con il forno Alfa proprio come fai tu! Convincili a tagliare le pizze, a condirle o ad occuparsi del forno.... oppure insegnagli a stendere l'impasto e a fare la pizza secondo i loro gusti. Stendere la pizza piace a grandi e piccoli! Cuocere la pizza per gli amici, la famiglia è bellissimo, un vero e proprio stile di vita. Allora mangia, bevi e soprattutto divertiti!

LA LISTA DELLE COSE DA FARE PER UNA PERFETTA PIZZATA (CON BRUSCHETTA).



Prepara l'impasto della pizza con largo anticipo*.



Prepara i panetti a temperatura ambiente 1 o 2 ore prima della festa.



Accendi il forno 30 minuti prima e nel frattempo prepara gli ingredienti.



Prepara le bruschette a base di pomodoro e olio d'oliva mentre il forno raggiunge la temperatura desiderata.



Dai il via alla pizzata e dai sfogo alla tua fantasia creando le pizze più originali.



Alla fine della pizzata, puoi ringraziare gli ospiti omaggiandoli con l'impasto rimasto o pizze particolari.

***I tempi indicati variano in base alla stagione e alla temperatura esterna; in estate possono essere inferiori; in inverno consigliamo di trovare la stanza più calda della casa per favorire la lievitazione dell'impasto per la pizza.**

"Cuocere con un forno a legna vuol dire celebrare le nostre radici, i luoghi da cui veniamo, quello che amiamo di più, passare il tempo con la famiglia, gli amici, in mezzo al meraviglioso odore della farina, della carne e della legna. Per me non c'è niente di meglio nella vita."

— Rocco Lauro founder

"Ogni volta che gli amici fanno una pizzata, cerco di stare il più lontano possibile dal forno ma non c'è niente da fare. Tutte le volte finisce allo stesso modo, mi diverto come un matto con il forno Alfa."

— Marcello Ortuso, founder

LA RICETTA SPECIALE DI ALFA PER FARE UN IMPASTO PER PIZZA PERFETTO - Ricetta per 5 pizze medie o 4 pizze grandi

INGREDIENTS



Farina: 1 kg.



Acqua: 630 g o ml.
Consigliamo l'uso di acqua minerale.



Lievito di birra fresco. La quantità dipende dalle condizioni climatiche. 1 g e 6 ore in estate; 3 g e 24 ore in inverno.



Sale: 30 g.



Olio d'oliva: un cucchiaio o più per un impasto più soffice; consigliamo olio d'oliva italiano spremuto a freddo.



Miele o malto: un cucchiaio.

PREPARAZIONE



Mettere l'acqua calda in un contenitore; aggiungere l'olio, il lievito e il miele e miscelare bene.



Incorporare la metà della farina e amalgamare bene.



Aggiungere il sale e il resto della farina e miscelare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo (per fare questo, lasciare riposare l'impasto cinque minuti durante il procedimento).



Attendere fino a che l'impasto non sia raddoppiato o triplicato di volume (scegliere il luogo più fresco della casa in estate, altrimenti metterlo in frigo).



Tagliare l'impasto col coltello per fare dei panetti di 250-300 g ciascuno.



Lasciare riposare i panetti ancora un po' di tempo e in seguito usare la semola per stenderli.

MANUTENZIONE ORDINARIA

1. Pulire la camera di combustione.

Pirolisi a 500°C - 1 000° F

Il forno Alfa si pulisce da solo grazie alla pirolisi (pyro- fuoco e lysis – separazione). Si tratta di un processo che utilizza un calore molto elevato per decomporre i materiali organici carbonizzando lo sporco e i grassi presenti nel forno trasformandoli in composti volatili. Per pulire il forno per pirolisi, raccomandiamo di mantenere una temperatura di 500°C/1 000° F per 2-3 minuti.



2. **Pulire il piano cottura**

Una volta la pirolisi terminata, attendere che il forno si raffreddi per eliminare la cenere. (Usare sempre un contenitore resistente al calore per raccogliere la cenere). Asporta la cenere quando è completamente fredda; è per altro un ottimo fertilizzante per le piante. Si può usare un aspiratore portatile per rimuovere la cenere dagli interstizi del piano cottura.



3. **Pulire l'esterno del forno**

Come tutti i prodotti di acciaio inossidabile 304 verniciati a polvere, questi forni sono costruiti per resistere ad ogni tipo di aggressione ambientale incluso la salsedine purché sia assicurata una manutenzione puntuale ed efficace. Lavare con un panno morbido imbevuto in una soluzione d'acqua e sapone o in alternativa di bicarbonato di sodio e detersivo per piatti. Colla parte abrasiva della spugna sfregare le parti in acciaio inossidabile nel senso delle venature e risciacquare con acqua pulita.



MANUTENZIONE PERIODICA

1. Pulire le parti in acciaio inossidabile

I forni Alfa sono costruiti con acciaio inossidabile 304 all'esterno e 441 all'interno. Per pulire queste parti, raccomandiamo un pulitore per acciaio inossidabile. Si raccomanda inoltre di leggere attentamente le avvertenze e le modalità d'uso riportate sulla confezione del prodotto.



2. Proteggere l'acciaio inossidabile

Per una migliore protezione delle parti in acciaio inossidabile, consigliamo l'uso di olio di vaselina (oppure olio d'oliva o per bambini come alternativa).



3. Copertura del forno

Non dimenticare di coprire il forno col telo di protezione Alfa.



OGNI 2-3 ANNI

1. Eliminare le macchie di ruggine

L'acciaio inossidabile resiste all'ossidazione ma occasionalmente (umidità, salsedine, etc.) delle macchie di ruggine possono apparire sulla superficie. In questo caso, usare un prodotto per eliminare la ruggine per rimettere il forno a nuovo.



SPECIFICHE PER MODELLI A LEGNA

PULIZIA

- A braci spente è consigliabile togliere la cenere.
- Quando il fuoco è spento ed il forno è freddo, raccogliere la cenere della cottura precedente con una spazzola metallica e la paletta.



SPECIFICHE PER MODELLI A GAS



MANUTENZIONE

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

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 procedura riportata nelle istruzioni di montaggio

CONSERVARE IL FORNO

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

RISOLUZIONE ANOMALIE

**Contattateci direttamente per un consiglio
di un esperto sul sito alfafori.com**

WOOD VERSION	IL FORNO FA FUMO	- Controllare che la legna non sia eccessivamente umida e le braci incombuste. - Accertarsi che sia stato avviato un fuoco con fiamma viva, graduale ma costante, al fine di evitare una combustione incompleta. - In caso d'installazione all'interno della casa, controllare la canna fumaria e l'eventuale funzionamento delle prese d'aria presenti all'interno del locale. Si consiglia di accostare lo sportello.
	IL FORNO NON SI SCALDA	- Controllare che il fuoco sia fatto da un lato del forno, non vicino alla bocca. - Fare fuoco per 20 minuti con fiamma viva. - Non ammassare la legna sopra la brace. - Aggiungere legna sul fuoco gradatamente.
	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.
	LE FIAMME ESCONO DALLA BOCCA O DAL COMIGNOLO	- Evitare di fare un fuoco eccessivo e smorzare subito la fiamma che fuoriesce poggiando lo sportello sulla bocca del forno e lasciando aperto solo uno spiraglio di 2 o 3 cm.
	IL FORNO NON CUOCE COME VOI DESIDERATE	- Assicuratevi che il forno sia alla temperatura giusta. - Assicuratevi che il forno mantenga la temperatura scelta per tutta la durata della cottura; usate lo sportello come regolatore di potenza: aprire e chiudere per determinare l'aumento o l'abbassamento della temperatura.

GAS VERSION	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.

**Alfa Forni non risponde per venature, crepe,
cavillature del piano, perché caratteristica
intrinseca di tale materiale**

[illegible]

