

ALFA

MANUEL D'INSTRUCTION

fours à usage domestique



02	INFORMATIONS
05	GARANTIE
06	INSTALLATION
08	BRANCHEMENT GPL
10	BRANCHEMENT GN
12	CONVERSION GPL-GN
14	ALLUMAGE FOUR À BOIS
18	ALLUMAGE FOUR À GAZ
20	ENTRETIEN ET NETTOYAGE
22	NETTOYAGE DU FOUR À BOIS
23	NETTOYAGE DU FOUR À GAZ
24	ÉVACUATION DES FUMÉES
26	UTILISATION
32	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
	<i>FOURS À BOIS :</i>
	32 - ONE
	34 - CIAO
	34 - 5 MINUTI
	36 - 4 PIZZE
	38 - ALLEGRO
	<i>FOURS À GAZ:</i>
	40 - ONE
	42 - BRIO
	42 - STONE OVEN
	44 - DOLCEVITA
46	RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

INFORMATIONS GÉNÉRALES

CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE FUTURE
Des exemplaires supplémentaires du présent manuel
sont disponibles sur le site www.alfaforni.com

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

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

- La plaque d'identification avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est apposée sur l'appareil. Ne retirez jamais cette étiquette.
- Avant de faire fonctionner l'appareil, veuillez retirer tous les films de protection.
- N'utilisez jamais d'éponges en acier ni de grattoirs tranchants afin d'éviter d'endommager les surfaces. Utilisez plutôt des produits non-abrasifs en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou un tissu en microfibre.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique. Les températures très élevées de l'intérieur du four pourraient les faire fondre et endommager l'appareil.
- Utilisez des couverts et des outils résistants aux hautes températures.
- Placez le four sur un sol parfaitement plat.
- La couleur du four peut varier à cause de la température.
- Ne peignez pas le four ; n'y collez aucun objet dessus.
- L'installation du produit doit permettre un accès facile pour le nettoyage et l'entretien.
- Ne mettez jamais d'objets inflammables dans le four car ils peuvent prendre feu accidentellement et causer un incendie.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du four pendant son fonctionnement ni jouer avec.

- Ne mettez jamais d'objets métalliques tranchants (couverts ou outils) dans les fentes d'aération du four.
- Les fours en acier inox Alfa, même s'ils sont isolés, peuvent surchauffer à l'extérieur.
- Assurez-vous que le four est éloigné d'objets inflammables ou qui pourraient être endommagés par la chaleur. Ne placez pas de matériaux inflammables sur le sol devant le four. Protégez le sol avec des produits ignifugés s'il est composé de matériaux inflammables.
- Ne placez pas de matériaux inflammables sur l'étagère sous la chambre du four.
- Manipulez la porte en saisissant la poignée.
- Ne touchez pas les surfaces extérieures ni le conduit de cheminée pendant l'utilisation du four.
- N'utilisez pas de liquides inflammables à proximité du four.
- Gardez les câbles électriques et les tuyaux d'alimentation éloignés des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas le four en cas de dysfonctionnement.
- Ne déplacez pas le four pendant l'utilisation ni lorsqu'il est encore chaud.
- Ne vous appuyez pas sur le four ; ne placez pas d'objets dessus afin de ne pas compromettre sa stabilité.
- N'utilisez jamais de flammes nues près du four.
- En cas de feu incontrôlé, éloignez la nourriture des flammes jusqu'à ce qu'elles s'éteignent.
- Si la graisse de la nourriture prend feu, coupez l'alimentation et fermez la porte jusqu'à l'extinction des flammes.
- Pendant l'utilisation du four, mettez des gants de cuisine résistants à la chaleur.
- Les parties scellées par le fabricant ne doivent pas être altérées par l'utilisateur.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant les cuissons qui dégagent des graisses et des huiles car elles peuvent prendre feu.
- N'obstruez jamais les fentes d'aération.
- Pour l'utilisation des fours avec la base, veuillez bloquer les roues à l'aide du frein.
- Utilisez seulement du charbon de bois naturel de haute qualité. N'utilisez pas de briquettes, de pierre de lave, de combustibles liquides ou tout produit autre que ceux indiqués dans la plaque d'identification du four.
- Ne soulevez pas le four du rebord avant.
- Les dimensions de la sole peuvent varier de quelques millimètres ; cette tolérance est due à la fabrication artisanale de l'appareil.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER LE PRODUIT. Lisez tout le manuel avant d'installer l'appareil. Le non-respect de ces consignes pourrait entraîner des dommages aux choses et aux personnes, voire la mort. Veuillez contacter les autorités compétentes pour d'éventuelles restrictions concernant l'installation de ce produit.

L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE EST LE NON-RESPECT DE LA DISTANCE DE SÉCURITÉ ENTRE LE FOUR ET D'ÉVENTUELS MATÉRIELS COMBUSTIBLES OU UNE INSTALLATION DÉFECTUEUSE. IL EST TRÈS IMPORTANT QUE LE FOUR SOIT INSTALLÉ CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS SUIVANTES.

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

ATTENTION : Une installation défectueuse ainsi qu'une altération de l'appareil ou un entretien insuffisant peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ SEULEMENT POUR LES MODÈLES À GAZ

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

ATTENTION, SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

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

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

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

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

GARANTIE

En conformité avec la législation italienne et européenne, les fours ALFA sont couverts par la garantie légale à la charge du revendeur pendant un délai de 24 mois à partir de la date d'achat.

Passé ce délai, toute réparation sera prise en charge par le client.

VEUILLEZ CONSERVER VOTRE TICKET DE CAISSE OU FACTURE COMME PREUVE D'ACHAT ET VEUILLEZ NOTER CI-DESSOUS LE NUMÉRO DE SÉRIE PRÉSENT SUR LA PLAQUE D'IDENTIFICATION DU PRODUIT.

ALFA fournit un service technique par téléphone du lundi au vendredi de 8 h à 17 h.

Un bon entretien et une utilisation correcte permettent de prolonger la durée de vie du produit. Il est conseillé de ranger le four à l'intérieur pour le protéger des intempéries.

À défaut, couvrez-le avec une housse imperméable et respirant.

La présente garantie NE S'APPLIQUE PAS dans les cas suivants :

- Si le four N'EST PAS utilisé de manière correcte ou installé selon les dispositions contenues dans ce manuel.
- Si le four a subi des altérations ou des manipulations aussi volontaires qu'involontaires.
- Si le four n'a pas été entretenu conformément aux instructions. Si le brûleur a été endommagé à cause de résidus de nourriture ou à l'utilisation de combustibles autres que ceux indiqués dans le manuel.
- Si le four, pour quelque raison qu'elle soit, a subi des altérations et ne se trouve plus dans le même état qu'au moment de la livraison.
- Si vous avez utilisé un combustible autre que celui recommandé dans le manuel. N'utilisez pas de charbon liquide, de produits chimiques ou d'autres combustibles.
- Si les dégâts sont dus à l'utilisation de produits chimiques à l'intérieur ou à l'extérieur du four.
- La porte du four est exclue de la présente garantie.
- Si les dégâts sont dus au dépassement de la température limite de 450 °C mesurée par le pyromètre fourni.
- Si les dégâts sont dus à l'utilisation des composants non fournis ou recommandés par Alfa Forni.
- Si les dégâts concernent des pièces non fonctionnelles ou décoratives qui n'influent pas sur le fonctionnement normal du four telles que des rayures ou des changements de couleur.
- Si la plaque d'identification a été retirée, altérée ou effacée.
- Les briques réfractaires sont exclues de la garantie ; une brique de rechange est fournie. D'autres pièces peuvent être achetées à la demande.

INSTALLATION

ATTENTION

Les parois extérieures du four peuvent atteindre des températures supérieures à 50 °C. D'éventuels matériaux inflammables ne doivent pas être situés dans un rayon d'1 mètre autour du four.

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

IMPORTANT

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

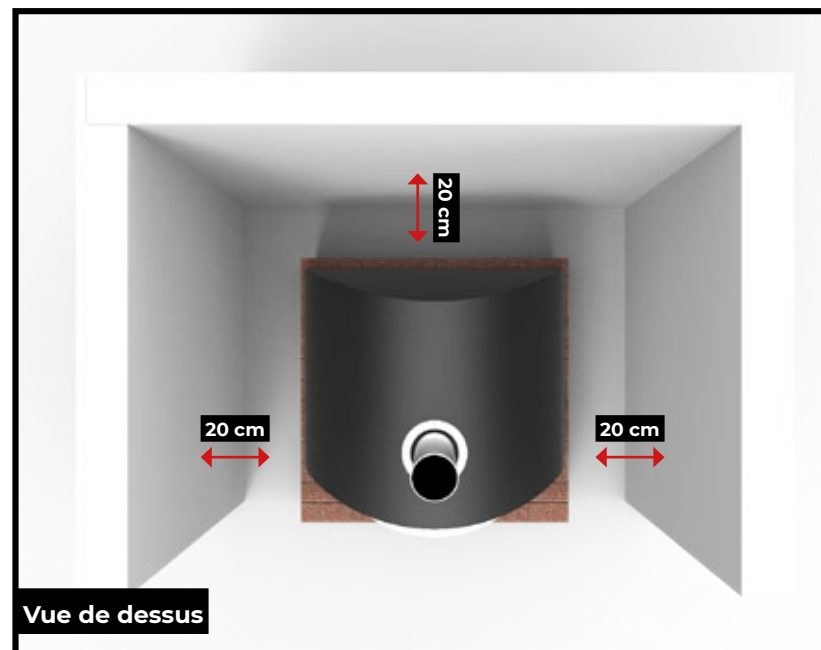
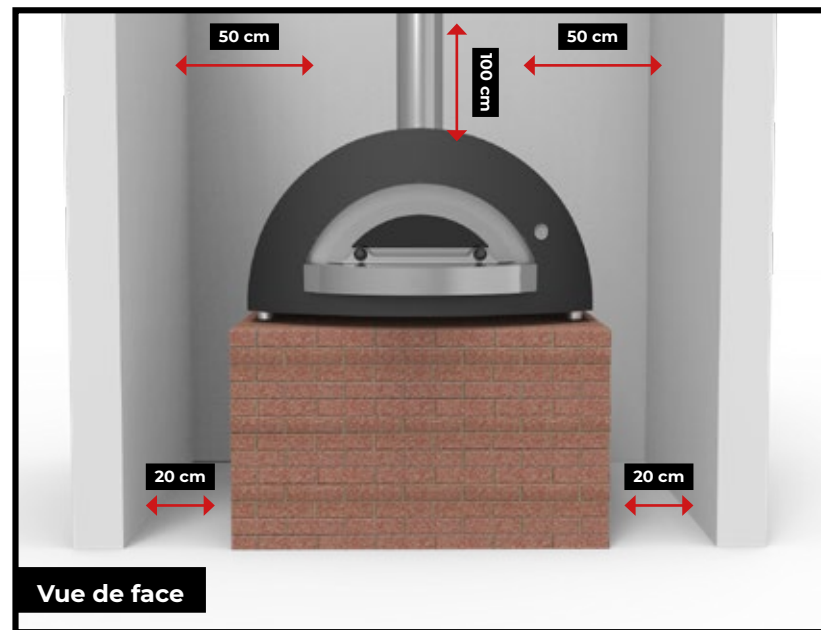
POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

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

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

Retirez les briques réfractaires à l'intérieur de la chambre de combustion pour faciliter les déplacements du four.



BRANCHEMENT

POUR LES FOURS GPL SEULEMENT

BRANCHER LA BOUTEILLE GPL

Branchez le tuyau à l'arrière du four

DÉTENDEUR DE GAZ

(non fourni):

- Flux du gaz: 10Kg/h
- Pression de sortie :
 1. G30 entre 28 et 30 mbar
 2. G31 entre 30 et 37 mbar

TUYAU FLEXIBLE (non fourni):

- Diamètre 1/2"
- Longueur 1,5 m

BOUTEILLE

- Il est conseillé d'utiliser une bouteille entre 10 et 30 kg.

ATTENTION : Suivre ces conseils pour une bonne utilisation de la bouteille GPL.

- Utilisez un détendeur de gaz (non fourni) G30/G31 28...30/37 mbar et un tuyau DN 12 mm CE EN 14800.
- Le GPL est plus lourd que l'air, du coup, des concentrations pourraient stagner au fond de la bouteille.
- La bouteille GPL doit toujours être installée, transportée et rangée en position verticale. Manipulez avec précaution et ne laissez jamais tomber la bouteille GPL.
- Assurez-vous que la bouteille est placée dans des zones ventilées et à l'écart d'autres objets.
- Ne stockez jamais une bouteille GPL près du four à gaz.
- Ne laissez ni ne transportez jamais les bouteilles GPL dans des endroits où la température peut atteindre 50 °C (par exemple, dans la voiture dans une journée de grande chaleur).
- Maniez les bouteilles GPL vides avec le plus grand soin. Même s'il n'y a plus de liquide, il peut toujours y avoir du gaz sous pression. Fermez toujours le robinet de la bouteille avant de la débrancher.
- Assurez-vous que le robinet de la bouteille ou du détendeur est fermé. Remplacez la bouteille GPL loin des sources de chaleur.
- Remplacez le tuyau flexible selon l'échéance prévue.
- Utilisez seulement des bouteilles GPL.
- Ne tordez pas le tuyau flexible.
- Avant d'utiliser le four, vérifiez que le tuyau ne présente pas des traces d'usure importantes, des coupures ou tout autre dommage. Dans ce cas, n'allumez pas le four.
- Effectuez tous les branchements au gaz avant d'utiliser le four.



1. Isolez l'arrivée de gaz avec du téflon et vissez le connecteur (A).



2. Vissez le détendeur de gaz dans le robinet de la bouteille et tournez le boulon dans le sens anti-horaire. Utilisez la clé pour le serrage du détendeur pour ne pas endommager le joint et donc l'étanchéité.



3. Connectez le tuyau flexible au détendeur.



4. Vissez le tuyau au four et serrez avec la clé.

5. Mouillez les points de connexion avec de l'eau savonneuse. Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz sans mettre en marche l'appareil. Vérifiez qu'il n'y a pas de bulles à l'endroit où vous avez mis la solution et allumez. S'il y a des fuites, c'est-à-dire si des bulles se sont formées, remplacez l'élément endommagé.

6. Tournez la bouteille GPL de sorte que l'ouverture soit vers l'arrière du four.



REGARDEZ LE TUTO

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

BRANCHEMENT

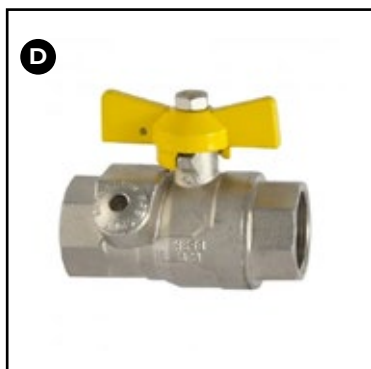
POUR LES FOURS GN SEULEMENT

ALIMENTATION

- L'alimentation en gaz naturel doit être effectuée par le biais d'un **tuyau galvanisé Ø 1/2" (A)** ou en **cuivre (B)** de diamètre correspondant à l'entrée du brûleur. Sinon, utilisez un **tuyau flexible (C)** pour la connexion à l'arrivée de gaz.
- Installez le **robinet d'arrivée de gaz (D)** dans un endroit approprié.
- Raccordez le tuyau à l'arrière du four.

ATTENTION : Suivez ces conseils pour utiliser correctement votre four.

- Vérifiez le branchement au gaz avant d'utiliser le four.
- Assurez-vous que le robinet d'arrivée de gaz est fermé pendant les périodes de non-utilisation, de nettoyage et d'entretien du four.
- Remplacez le tuyau du gaz tous les 2-3 ans.
- Ne tordez pas le tuyau flexible.
- Avant d'utiliser le four, vérifiez que le tuyau ne présente pas des traces d'usure importantes, des coupures ou tout autre dommage. Dans ce cas, n'allumez pas le four.



1. Isolez l'arrivée de gaz avec du téflon et vissez le connecteur (A).



2. Il est conseillé d'installer un robinet entre l'arrivée de gaz et le tuyau de connexion au four.



3. Connectez le tuyau flexible à l'arrivée de gaz.



4. Vissez le tuyau au four et serrez avec la clé.

CONVERSION GPL-GN POUR FOURS À GAZ SEULEMENT

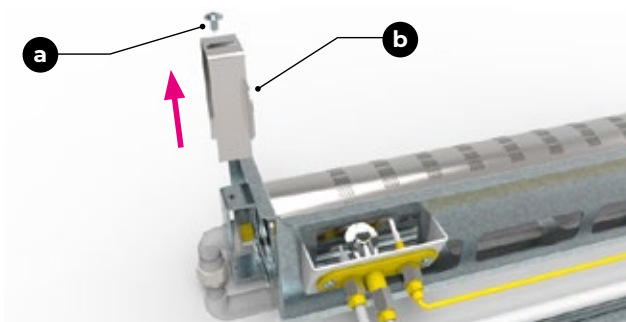
UTILISEZ EXCLUSIVEMENT LES COMPOSANTS ALFA

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

**Votre four est disponible au GPL ou au GN.
Suivez les instructions pour faire la conversion.
La bouteille GPL n'est pas fournie.**

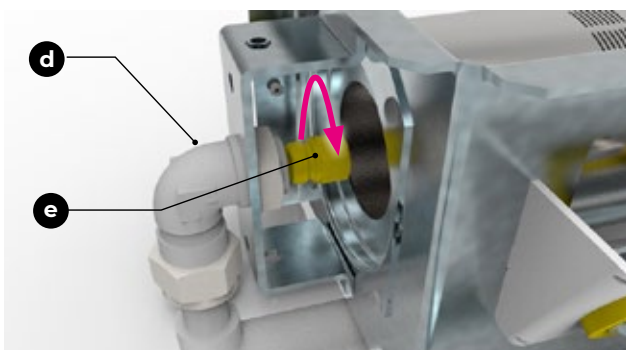
1 DÉMONTAGE DU BRÛLEUR

Démontez le kit gaz en suivant les instructions fournies dans le manuel.



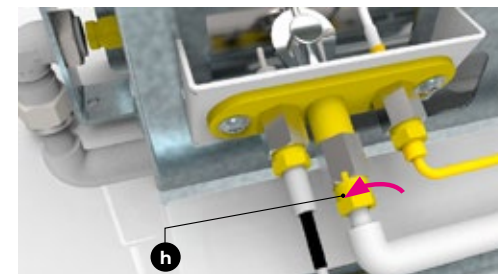
2 REMPLACEMENT DE LA BUSE PRINCIPALE

Dévissez la vis de fixation (a) et retirez la plaque de protection de la buse (b). Dévissez la buse principale (e) du porte-buse (d) à l'aide d'une clé 11 mm. Remplacez la buse par celle fournie dans le kit et vissez le porte-buse (d) sans serrer. Pendant l'opération, bloquez le porte-buse (d) afin qu'il ne tourne pas.



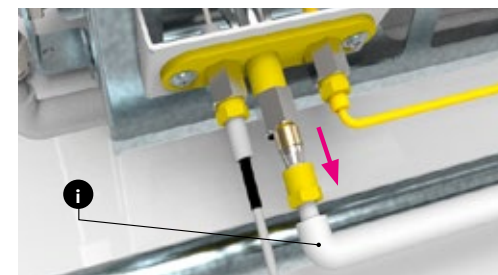
3.1 REMPLACEMENT DE LA BUSE DE LA VEILLEUSE (pour l'entretien seulement)

Dévissez la vis de fixation (h) du tuyau de la veilleuse.



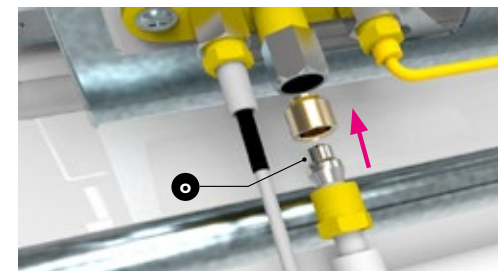
3.2

Retirez le tuyau (i) de son emplacement.



3.3

Retirez la buse (l) de la veilleuse de son support en forme de cône (o) et remplacez-la par celle fournie dans le kit. Remontez en suivant l'ordre inverse.



Suite à la conversion, appliquez le nouveau label sur l'appareil et vérifiez que le débit de la buse correspond à celui indiqué sur l'étiquette.

ALLUMAGE FOUR À BOIS

ATTENTION : Suivez ces instructions avant d'allumer le four.

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

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

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

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

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

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

6 - Nettoyez la sole réfractaire avec la brosse ALFA.

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

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



EXTINCTION DU FOUR

- Pour éteindre le feu, fermez la porte et attendez la formation des cendres.
- Lorsque le feu est éteint et le four complètement froid, retirez les cendres et placez-les dans un récipient métallique résistant aux hautes températures.
- Ne mettez jamais de braises ou de cendres sur le sol, le patio ou près de plantes ou d'arbres.

TYPES DE BOIS

- Utiliser du petit bois sec pour allumer le feu.
- Chaque essence de bois donne un goût différent à la nourriture. Le bois des arbres fruitiers donne une petite touche élégante à vos plats tandis que celui d'érable, de noyer ou de châtaignier sont carrément géniaux pour cuire la viande.
- Il est hors de question d'utiliser du bois résineux, traité ou peint.
- Il est aussi hors de question de se servir de bois vert ou humide car il produit beaucoup de fumée et fournit beaucoup moins d'énergie que le bois sec.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

- Ne dépassez jamais la température limite de 450 °C.
- Ne laissez pas le four sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Pour maintenir la température, ajoutez de petites quantités de bois à intervalles réguliers. L'utilisation d'une quantité considérable de bois peut provoquer une montée de la température et des flammes peuvent sortir du four qui peuvent mettre en danger des choses ou des personnes.

ATTENTION

Suivez les instructions spécifiques pour chaque modèle de la page 34 à la page 41 de ce manuel.

ALLUMAGE FOURS À GAZ

ATTENTION : Suivez ces instructions avant d'allumer le four.

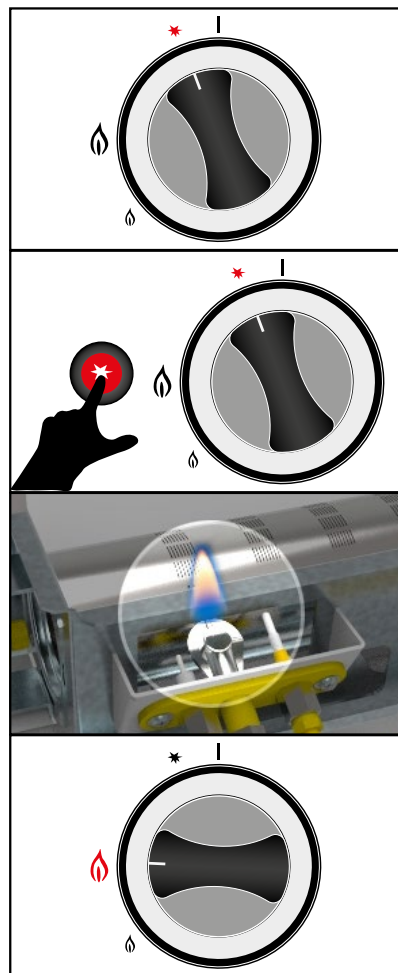
- Vérifiez tous les branchements au gaz avant d'utiliser le four.
- Ne vous penchez pas sur le four pendant l'allumage ; gardez le visage et le corps à une distance d'au moins 50 cm de la bouche du four.
- Lors de l'allumage, la porte du four doit être retirée.
- Le bouton du contrôle du gaz doit être en position zéro.

1. Pour allumer la veilleuse, enfoncez et tournez le bouton sur le symbole de l'étincelle.

2. Tout en maintenant le bouton du brûleur enfoncé, appuyez sur le bouton d'allumage en même temps pour déclencher la flamme de la veilleuse. N.B. Le premier allumage de la flamme de la veilleuse ou celui après une période de non-utilisation peut demander plusieurs tentatives à cause de l'air dans le tuyau d'alimentation.

3. Une fois que la flamme de la veilleuse est allumée, relâchez le bouton d'allumage tout en MAINTENANT enfoncé celui du brûleur pour quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer suffisamment.

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



AUTRES COMMANDES

- Pour éteindre la flamme du brûleur principal et laisser la veilleuse allumée, tournez le bouton en position «étoile».
- Pour éteindre complètement le brûleur principal et la veilleuse, tournez le bouton en position «zéro».
- Si la flamme de la veilleuse ne s'allume pas, remettez le bouton en position «zéro», attendez trois minutes et répétez le processus. Dans les premiers usages du four, il va peut-être falloir enfoncer le bouton sans le relâcher (fig.1) pendant plusieurs secondes pour drainer le gaz à l'intérieur du tuyau.

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

- Ne dépassez jamais la température limite de 450 °C.
- Ne laissez pas le four sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Ne laissez pas le four allumé au maximum pendant trop longtemps.
- Ne débranchez jamais le tuyau de gaz ou autres raccords pendant l'utilisation du four.
- Ne touchez pas les surfaces extérieures ni le conduit de cheminée pendant l'utilisation du four.
- En cas de flammes nues, contactez tout de suite le service technique ALFA.

ATTENTION

Suivez les instructions spécifiques pour chaque modèle de la page 32 à la page 47 de ce manuel.

BOUTON ÉLECTRONIQUE POUR LES FOURS À GAZ SEULEMENT

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

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

Exécutez la procédure avec le four éteint.
Retirez la pile si l'appareil reste inutilisé pendant longtemps.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

1. Nettoyer la chambre de combustion.

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



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



3. Nettoyer l'extérieur du four. Comme tous les produits en acier inox 304 thermolaqués, ces fours sont très résistants à tout type d'agression environnementale y compris le sel marin pourvu qu'un entretien ponctuel et efficace soit assuré. Pour nettoyer l'acier inox, passez un chiffon doux trempé dans de l'eau savonneuse ou alternativement du bicarbonate de soude et liquide vaisselle. Frottez délicatement avec le four éteint.

IMPORTANT : Vérifiez toujours la certification du produit utilisé et que les composants sont ceux qui sont déclarés.

ATTENTION : Les aciers soumis à des températures très élevées et à des flammes directes peuvent changer de couleur. Ne vous inquiétez pas, c'est une caractéristique intrinsèque du matériau.



4. Nettoyer les pièces en acier inox

Les fours Alfa sont construits avec de l'acier inox 304 à l'extérieur et de l'acier inox 253 à l'intérieur. Pour nettoyer ces surfaces, nous recommandons un produit adapté à ce type d'acier. Nous vous recommandons également de lire attentivement les instructions et le mode d'emploi du produit en question. N'utilisez jamais des nettoyants contenant de l'acide, du xylène ou du white spirit. Rincez bien après avoir nettoyé le four.



5. Protection de l'acier inox. Pour protéger les surfaces en acier inox, nous conseillons l'utilisation d'huile de vaseline (ou d'huile d'olive ou d'huile pour bébé). Pour les maisons en bord de mer, nettoyez souvent le four à l'eau douce pour éviter la corrosion et les incrustations.



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

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

8. Protection contre l'oxydation.

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



COUVERTURE DU FOUR

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



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

POUR FOURS À BOIS SEULEMENT

- Pour un bon entretien du four, assurez-vous que le conduit de cheminée n'est pas bouché et éliminez les éventuels résidus de la cuisson précédente.
- Lorsque le four est éteint et complètement froid, retirez les cendres à l'aide d'une pelle et d'une balayette.
- Le four peut s'utiliser toute l'année ; cependant pendant les mois les plus froids, allumez-le avec une flamme moyenne afin d'éviter les chocs thermiques.
- Créosote – Formation et pourquoi il faut l'éliminer. Lorsque la combustion du bois est incomplète, elle produit des vapeurs organiques qui, combinées à l'humidité, donne la créosote. Ces composés se condensent et s'accumulent à l'intérieur de la cheminée.
- La cheminée du four doit être inspectée au moins deux fois par an pour déterminer le niveau d'accumulation de la créosote. Lorsque la concentration de créosote est trop importante, elle doit être éliminée pour réduire le risque d'incendie.
- Retirez et nettoyez la cheminée tous les ans ; il pourrait y avoir des nids d'animaux et/ou des cendres qui empêchent le passage régulier de la fumée.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

POUR FOURS À GAZ SEULEMENT

1. ENTRETIEN.

Le brûleur à gaz doit être nettoyé en aspirant périodiquement et soigneusement les résidus de la cuisson. Pendant le nettoyage des valves et des brûleurs, assurez-vous de ne pas les abîmer et de ne pas agrandir les trous du brûleur.

2. DÉMONTAGE DU BRÛLEUR

Avant de nettoyer le brûleur, retirez-le du four en suivant cette procédure :

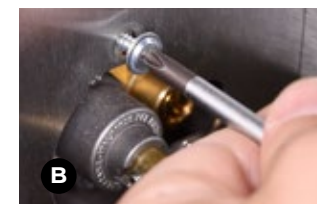
- Retirez le bouton avant (A)
- Dévissez la vis de fixation (B)
- Retirez le carter de protection (C) en dévissant les vis de fixation
- Retirez la boîte de contrôle (D) jusqu'à découvrir la connexion des câbles d'allumage piézoélectriques (F)
- Déconnectez les deux câbles. S'il le faut, retirez le boîtier de protection en dévissant la vis (E) et extrayez le brûleur.
- Procédez au nettoyage du brûleur.
- Pour remonter le brûleur, suivez la procédure dans l'ordre inverse.

3. RANGEMENT DU FOUR

Si le four à gaz n'est pas utilisé, fermez le robinet d'alimentation de la bouteille.

Si le four est rangé dans un endroit fermé, débranchez le tuyau du gaz. La bouteille doit être laissée à l'extérieur dans un lieu bien ventilé.

Si la bouteille de gaz n'est pas retirée du four, remisez l'appareil et la bouteille dans un endroit bien ventilé. Les bouteilles de gaz doivent être placées à l'extérieur dans un lieu bien ventilé et hors de la portée des enfants. Les bouteilles non utilisées ne doivent pas être entreposées dans un garage, un débarras ou d'autres espaces clos.



ÉVACUATION DES FUMÉES

POUR FOURS À BOIS ET À GAZ.

DANS LE JARDIN

Pour l'installation du four ALFA dans un coin de votre jardin avec le système d'évacuation des fumées loin des toitures basses, le tuyau et le chapeau en acier inox haute qualité fournis par Alfa feront très bien l'affaire.

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



REMARQUE: Les parois du four peuvent atteindre des températures supérieures à 50 °C. Assurez-vous que le four n'est pas en contact avec le mur ou autres meubles et qu'il y a un écart d'au moins 20 cm.

SUR LA TERRASSE OU SOUS UNE PERGOLA

Pour l'installation d'un système d'évacuation des fumées sur une terrasse, sous une pergola ou autres toitures.

Si vous devez faire passer le conduit à travers un mur ou un objet surélevé, contactez une entreprise spécialisée dans les travaux de fumisterie pour obtenir le produit nécessaire, par exemple un tuyau isolé.

Si vous devez dévier le conduit de fumée pour éviter ou contourner un obstacle, vous pouvez alors utiliser deux (2) coudes à 30° maximum mais JAMAIS en les combinant pour avoir un angle de 60°.



INSTALLATION DU DÉVOIEMENT:

- Évitez les coudes, si possible ; un conduit de cheminée droit est plus efficace.
- Le conduit de cheminée ne peut pas comporter plus de deux (2) déviements de 30° par rapport à la verticale.

NE RACCORDEZ PAS DEUX APPAREILS AU MÊME CONDUIT DE FUMÉE

UTILISATION

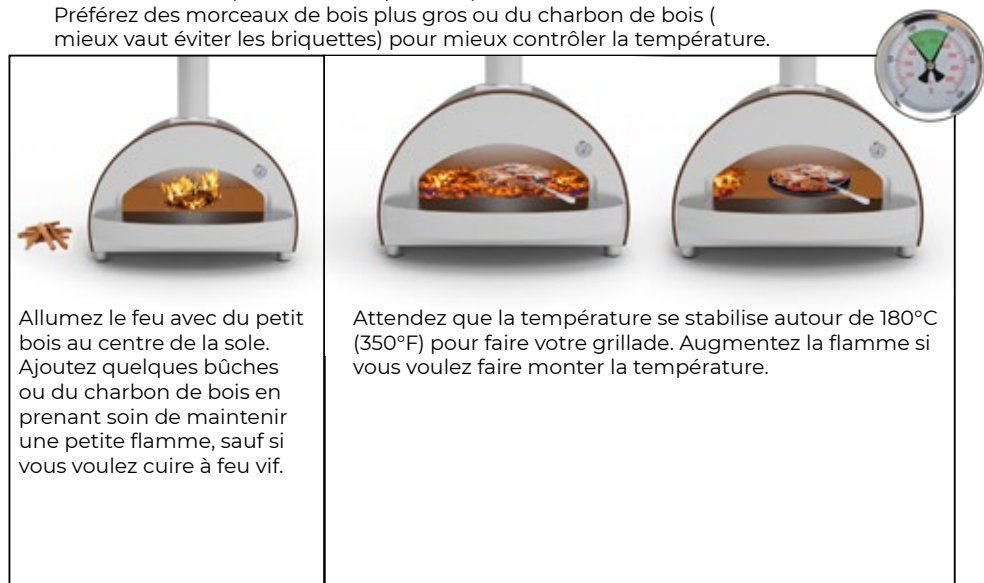
- 1.1 Pizza napolitaine

La cuisson de la pizza a besoin d'un feu vif et d'une température élevée de la sole et de la voûte du four. Utilisez du petit bois sec pour allumer le feu et contrôlez la flamme et la température.



- 1.2 Grillade

Pour faire une grillade, il faut utiliser les braises qui donnent ce petit goût fumé et maintenir une petite flamme pour ne pas avoir une combustion excessive. Préférez des morceaux de bois plus gros ou du charbon de bois (mieux vaut éviter les briquettes) pour mieux contrôler la température.



1.3 Cuisson «teglia» (en plaque)

Les fours en acier inox sont conçus pour avoir un allumage rapide et pour maintenir la température pendant longtemps.



- 2.1 Gestion de la fumée

Un petit peu de fumée est sans doute la bienvenue dans le barbecue traditionnel à la fois du point de vue spectaculaire et gustatif, mais il faut savoir la maîtriser pour qu'elle ne devienne vite une nuisance.

1. Utilisez du bois bien sec (le bois mouillé brûle mal et fume beaucoup).
2. Maintenez toujours la flamme.
3. S'il y a des braises sans flammes, ajoutez un bout de papier ou utilisez un allume-feu puis placez un morceau de bois en laissant l'espace suffisant pour que l'air circule.
4. N'utilisez pas la porte pour réduire la quantité de fumée ; plus vous faites entrer d'air, moins vous aurez de fumée à l'arrivée.
5. Placez le four dans une position où la fumée n'embête pas vos convives en tenant compte de la direction du vent.

- 2.2 Pour ceux qui aiment le goût fumé.

Voilà quelques conseils pour tous ceux qui veulent donner un arôme fumé à leurs plats :

1. Fermez la porte du four lorsqu'il y a la flamme à l'intérieur.
2. N'utilisez que de grosses bûches ou du charbon de bois.
3. Si la flamme est trop grande, réduisez-la pour former des braises, puis utilisez la porte ou ajoutez de gros morceaux de bois.

UTILISEZ LA PORTE ET DES PETITS MORCEAUX DE BOIS POUR STABILISER LA TEMPÉRATURE DU FOUR

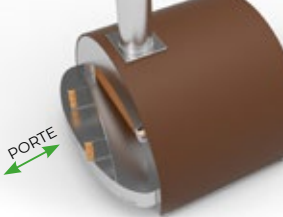
- 3.1 Stabiliser la température

Le four à bois est conçu de façon à ce que l'utilisateur puisse choisir la température la plus adaptée en fonction de ses besoins de cuisson. Stabiliser la température est le grand défi qui attend tout amateur de cuisine au feu de bois, mais ce défi peut être gagné avec la pratique. Voici trois conseils pour vous aider dans cette tâche.

 La porte. Utilisez la porte pour régler la température à l'intérieur du four. Ouvrez-la pour la diminuer, fermez-la pour la faire monter. Fermez la porte pendant plusieurs minutes pour étouffer le feu.	 Le combustible. Une fois que la température est stable, ajoutez des bûches de petite taille ou un peu de charbon de bois pour la maintenir afin qu'elle ne baisse ou ne monte tout d'un coup.	 La rotation. Assurez-vous que la distance entre la nourriture et la flamme ou les braises est suffisante pour éviter qu'elle ne brûle. La température est plus élevée près des flammes et des braises. Faites tourner la nourriture pour une cuisson uniforme.
--	--	--

- 3.2 Refroidir le four

Le four à bois atteint facilement des températures supérieures à 500°C (1000°F), mais il ne peut pas être éteint tout de suite (surtout pas avec de l'eau qui pourrait abîmer les briques réfractaires de la sole). Voilà trois astuces pour refroidir le four.

 Ouvrez la porte. Plus longtemps la porte reste ouverte, plus vite le four refroidit.	 Utilisez la pelle à pizza et le tisonnier pour disperser les braises et le feu dans le four.	 Éparpillez les braises sur toute la surface de la sole.
---	---	---

- 3.3 Faire monter la température

Le four à bois peut vite monter en température grâce à sa voûte en acier inox. Et c'est très facile à faire.

 DE 150°C (300°F) À 250°C (480°F) Ajoutez un petit morceau de bois et laissez la porte ouverte du côté opposé à la flamme.	 DE 200°C (400°F) À 300°C (570°F) Ajoutez 2/3 petits morceaux.
 DE 200°C (400°F) À 400°C (750°F) Ajoutez 3/5 petits morceaux et laissez la porte fermée.	 AUGMENTER LA TEMPÉRATURE DE 50°C (100°F) Gardez la porte fermée et contrôlez la température.

INTENSITÉ DE LA FLAMME, SOLE ET TEMPÉRATURE



- 4.1 Flamme et sole pour la cuisson de la pizza napolitaine

La pizza napolitaine est cuite à feu vif. Utilisez un thermomètre laser pour mesurer la température de la sole. La température optimale est de 380/400 °C et la flamme doit être très vive.



- 4.2 Flamme pour la focaccia et la pizza romaine

La focaccia et la pizza romaine cuisent à une température inférieure à celle de la pizza napolitaine. Il faut quand même une flamme assez vive pour atteindre la bonne température de cuisson.



- 4.3 Pizza «teglia» ou à la Detroit

La pizza «teglia» a une garniture plus riche et une croûte plus épaisse. Nous conseillons l'utilisation de plaques en fonte ou en acier inox pour faire cuire ce genre de pizza. Le problème ici, c'est de bien cuire la partie inférieure de la pizza : la petite astuce, c'est de couvrir la pizza avec du papier alu près de la flamme. Après environ 10 minutes, vérifiez la cuisson : si le dessous de la pizza tend à dorer, retirez le papier alu et faites cuire la partie supérieure.



- 4.4 Pagnotta (pain italien)

Pour faire cuire une pagnotta de 1 kg, qui équivaut à 4 pizzas, il faut produire beaucoup de braises. Mettez la pagnotta dans le four lorsque la température est de 200 °C. Fermez la porte et contrôlez la température toutes les 5/10 minutes. Normalement la température doit descendre à 160 °C en une heure et, pendant ce temps, cuire parfaitement la pagnotta. Laissez refroidir le pain avant de le couper.

Découvrez le nouveau blog Alfa Forni dédié au monde de la pizza, de la bonne cuisine et aux secrets de la cuisson !

<https://www.alfaforni.com/fr/blog-fr/>



Vous avez envie de quelque chose carrément génial?

Ici, vous trouverez sans doute vos recettes préférées à réaliser sur le gril ou dans le four à bois.

<https://www.alfaforni.com/fr/blog-fr/recettes/>



Un bon conseil n'a pas de prix.

Voici un espace qui vous est dédié, avec plein de tutos à regarder d'un trait.

<https://www.alfaforni.com/fr/blog-fr/tutorial-four/>



Pâte à pizza

Voici la vidéo recette pour préparer une pâte à pizza parfaite.

<https://www.alfaforni.com/en/pizza-dough/>



ÉCRIVEZ-NOUS

Nous vous contacterons dans les plus brefs délais.

<https://www.alfaforni.com/fr/contact/>



FOUR ONE À BOIS



Allumage

- Faites un petit tas au centre du four avec des petits morceaux de bois sec.
- Dès que le feu est allumé, placez des bûchettes de petite taille (3cm de diamètre maximum).
- Déplacez le feu du côté opposé au pyromètre et passez la brosse sur la sole.
- Pour réduire le temps de chauffe, fermez la porte du four presque complètement pendant 5 minutes afin que la pierre réfractaire accumule toute la chaleur.

Maintenir le feu

- Au bout de 30 minutes de l'allumage, retirez la porte.
- Maintenant, vous êtes prêt à cuisiner vos super pizzas !
- La pizza doit cuire à feu vif tandis que le pain et les gâteaux ont besoin de braises bien chaudes.
- Pour bien profiter de votre four, utilisez les recettes de notre site web alfafori.com ou achetez le livre de recettes chez votre vendeur.

Extinction

- Pour éteindre le four, fermez la porte et attendez la formation des cendres.
- Lorsque le four est éteint, retirez les cendres.
- Ne mettez jamais de cendres ou de braises chaudes sur le sol, le patio ou près de plantes ou d'arbres.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FOUR ONE À BOIS

AVERTISSEMENTS

- Au moment de l'allumage ou lors de l'ajout d'une bûche, un peu de fumée pourrait s'échapper de la bouche du four ; ne vous inquiétez pas, c'est tout à fait normal et c'est dû au choc thermique.
- Ne surchargez JAMAIS de bois le four ONE ; 3/4 petites bûches feront l'affaire pour le chauffer et une autre, toutes les 15 minutes, suffira à maintenir la température.
- Nettoyez le four seulement après l'avoir éteint et qu'il soit complètement refroidi.
- Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec des produits chimiques ou toxiques. Nous conseillons d'attendre que le four refroidisse, ensuite de retirer les cendres et de passer un chiffon humide sur la sole.
- S'il y a des dépôts de suie à l'intérieur, attendez que le four refroidisse et passez un chiffon imbibé d'eau ou d'un produit nettoyant spécifique.
- NE dépassez JAMAIS la température de 500 °C.
- La sole est composée de 4 briques réfractaires de 3 cm d'épaisseur qui ont besoin de temps pour accumuler la chaleur ; de la même façon, une fois bien chaudes, elles libèrent graduellement la chaleur pour garantir une cuisson impeccable.
- Le type et la taille du bois sont des éléments cruciaux pour réussir un feu parfait ; utilisez du bois de hêtre ou de chêne d'un diamètre de 5 cm maximum et ne mettez jamais plus de 3/4 bûches en même temps.
- Utilisez toujours le garde-bois fourni pour ne pas surcharger le four de bois et pour mieux gérer les bûches et les aliments sur la sole.

ATTENTION

- S'il vente, ne vous approchez pas de la bouche du four car de la fumée et des flammes soudaines pourraient s'échapper.
- Dans le cas où des flammes sortent du four à cause du vent ou d'une utilisation incorrecte (trop de bois ou du bois humide), fermez tout de suite la porte et attendez que le feu diminue.
- Si trop de bois a été mis dans le four et qu'il a atteint une température supérieure à 500 °C, ne touchez pas les surfaces externes, la cheminée, le chapeau et la partie frontale car vous pourriez vous brûler. En règle générale, nous déconseillons de rapprocher le visage du four ou le toucher même lors de son utilisation normale.
- NE démontez JAMAIS le four ONE car cela pourrait compromettre le bon fonctionnement. La société Alfa Forni ne répond pas des dommages aux choses ou aux personnes causés par des altérations du produit.
- NE déplacez pas le four quand il est en marche ; attendez qu'il refroidisse pour le faire.
- Le noircissement de la partie supérieure de la bouche du four après l'utilisation est causé par la suie produite par la combustion du bois et ne compromet aucunement le bon fonctionnement de l'appareil.

FOUR CIAO et 5 MINUTI



Allumage

- Faites un petit tas au centre du four avec des petits morceaux de bois sec.
- Dès que le feu est allumé, placez des bûchettes de petite taille (5cm de diamètre maximum).
- Déplacez le feu du côté opposé au pyromètre et passez la brosse sur la sole.
- Pour réduire le temps de chauffe, fermez la porte du four presque complètement pendant 5 minutes afin que la pierre réfractaire accumule toute la chaleur.

Maintenir le feu

- Au bout de 40 minutes de l'allumage, retirez la porte.
- Maintenant, vous êtes prêt à cuisiner vos super pizzas !
- La pizza doit cuire à feu vif tandis que le pain et les gâteaux ont besoin de braises bien chaudes.
- Pour bien profiter de votre four, utilisez les recettes de notre site web alfaforni.com ou achetez le livre de recettes chez votre vendeur.

Extinction

- Pour éteindre le four, fermez la porte et attendez la formation des cendres.
- Lorsque le four est éteint, retirez les cendres.
- Ne mettez jamais de cendres ou de braises chaudes sur le sol, le patio ou près de plantes ou d'arbres.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FOUR CIAO et 5 MINUTI

AVERTISSEMENTS

- Au moment de l'allumage ou lors de l'ajout d'une bûche, un peu de fumée pourrait s'échapper de la bouche du four ; ne vous inquiétez pas, c'est tout à fait normal et c'est dû au choc thermique.
- Ne surchargez JAMAIS de bois les fours CIAO et 5 MINUTI ; 3/4 petites bûches feront l'affaire pour le chauffer et une autre, toutes les 10 minutes, suffira à maintenir la température.
- Nettoyez le four seulement après l'avoir éteint et qu'il soit complètement refroidi.
- Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec des produits chimiques ou toxiques. Nous conseillons d'attendre que le four refroidisse, ensuite de retirer les cendres et de passer un chiffon humide sur la sole.
- S'il y a des dépôts de suie à l'intérieur, attendez que le four refroidisse et passez un chiffon imbibé d'eau ou d'un produit nettoyant spécifique.
- NE dépassez JAMAIS la température de 500 °C.
- La sole est composée de briques réfractaires de 3 cm d'épaisseur qui ont besoin de temps pour accumuler la chaleur ; de la même façon, une fois bien chaudes, elles libèrent graduellement la chaleur pour garantir une cuisson impeccable.
- Le type et la taille du bois sont des éléments cruciaux pour réussir un feu parfait ; utilisez du bois de hêtre ou de chêne d'un diamètre de 7 cm maximum et ne mettez jamais plus de 3/4 bûches en même temps.
- Utilisez toujours le garde-bois fourni pour ne pas surcharger le four de bois et pour mieux gérer les bûches et les aliments sur la sole.

ATTENTION

- S'il vente, ne vous approchez pas de la bouche du four car de la fumée et des flammes soudaines pourraient s'échapper.
- Dans le cas où des flammes sortent du four à cause du vent ou d'une utilisation incorrecte (trop de bois ou du bois humide), fermez tout de suite la porte et attendez que le feu diminue.
- Si trop de bois a été mis dans le four et qu'il a atteint une température supérieure à 500 °C, ne touchez pas les surfaces externes, la cheminée, le chapeau et la partie frontale car vous pourriez vous brûler. En règle générale, nous déconseillons de rapprocher le visage du four ou le toucher même lors de son utilisation normale.
- NE démontez JAMAIS les fours CIAO et 5 MINUTI car cela pourrait compromettre le bon fonctionnement. La société Alfa Forni ne répond pas des dommages aux choses ou aux personnes causés par des altérations du produit.
- NE déplacez pas le four quand il est en marche ; attendez qu'il refroidisse pour le faire.
- Le noircissement de la partie supérieure de la bouche du four après l'utilisation est causé par la suie produite par la combustion du bois et ne compromet aucunement le bon fonctionnement de l'appareil.

FOUR 4 PIZZE À BOIS



Allumage

- Faites un petit tas au centre du four avec des petits morceaux de bois sec.
- Dès que le feu est allumé, placez des bûchettes de petite taille (5cm de diamètre maximum).
- Déplacez le feu du côté opposé au pyromètre et passez la brosse sur la sole.
- Pour réduire le temps de chauffe, fermez la porte du four presque complètement pendant 10 minutes afin que la pierre réfractaire accumule toute la chaleur.

Maintenir le feu

- Au bout de 40 minutes de l'allumage, retirez la porte.
- Maintenant, vous êtes prêt à cuisiner vos super pizzas !
- La pizza doit cuire à feu vif tandis que le pain et les gâteaux ont besoin de braises bien chaudes.
- Pour bien profiter de votre four, utilisez les recettes de notre site web alfaforni.com ou achetez le livre de recettes chez votre vendeur.

Extinction

- Pour éteindre le four, fermez la porte et attendez la formation des cendres.
- Lorsque le four est éteint, retirez les cendres.
- Ne mettez jamais de cendres ou de braises chaudes sur le sol, le patio ou près de plantes ou d'arbres.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FOUR 4 PIZZE À BOIS

AVERTISSEMENTS

- Au moment de l'allumage ou lors de l'ajout d'une bûche, un peu de fumée pourrait s'échapper de la bouche du four ; ne vous inquiétez pas, c'est tout à fait normal et c'est dû au choc thermique.
- Ne surchargez JAMAIS de bois le four 4PIZZE ; 3/4 petites bûches feront l'affaire pour le chauffer et une autre, toutes les 10 minutes, suffira à maintenir la température.
- Nettoyez le four seulement après l'avoir éteint et qu'il soit complètement refroidi.
- Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec des produits chimiques ou toxiques. Nous conseillons d'attendre que le four refroidisse, ensuite de retirer les cendres et de passer un chiffon humide sur la sole.
- S'il y a des dépôts de suie à l'intérieur, attendez que le four refroidisse et passez un chiffon imbibé d'eau ou d'un produit nettoyant spécifique.
- NE dépassez JAMAIS la température de 500 °C.
- La sole est composée de briques réfractaires de 3 cm d'épaisseur qui ont besoin de temps pour accumuler la chaleur ; de la même façon, une fois bien chaudes, elles libèrent graduellement la chaleur pour garantir une cuisson impeccable.
- Le type et la taille du bois sont des éléments cruciaux pour réussir un feu parfait ; utilisez du bois de hêtre ou de chêne d'un diamètre de 10 cm maximum et ne mettez jamais plus de 3/4 bûches en même temps.
- Utilisez toujours le garde-bois fourni pour ne pas surcharger le four de bois et pour mieux gérer les bûches et les aliments sur la sole.

ATTENTION

- S'il vente, ne vous approchez pas de la bouche du four car de la fumée et des flammes soudaines pourraient s'échapper.
- Dans le cas où des flammes sortent du four à cause du vent ou d'une utilisation incorrecte (trop de bois ou du bois humide), fermez tout de suite la porte et attendez que le feu diminue.
- Si trop de bois a été mis dans le four et qu'il a atteint une température supérieure à 500 °C, ne touchez pas les surfaces externes, la cheminée, le chapeau et la partie frontale car vous pourriez vous brûler. En règle générale, nous déconseillons de rapprocher le visage du four ou le toucher même lors de son utilisation normale.
- NE démontez JAMAIS le four 4PIZZE car cela pourrait compromettre le bon fonctionnement. La société Alfa Forni ne répond pas des dommages aux choses ou aux personnes causés par des altérations du produit.
- NE déplacez pas le four quand il est en marche ; attendez qu'il refroidisse pour le faire.
- Le noircissement de la partie supérieure de la bouche du four après l'utilisation est causé par la suie produite par la combustion du bois et ne compromet aucunement le bon fonctionnement de l'appareil.

FOUR ALLEGRO À BOIS



Allumage

- Faites un petit tas au centre du four avec des petits morceaux de bois sec.
- Dès que le feu est allumé, placez des bûchettes de petite taille (5cm de diamètre maximum).
- Déplacez le feu du côté opposé au pyromètre et passez la brosse sur la sole.
- Pour réduire le temps de chauffe, fermez la porte du four presque complètement pendant 10 minutes afin que la pierre réfractaire accumule toute la chaleur.

Maintenir le feu

- Au bout de 40 minutes de l'allumage, retirez la porte.
- Maintenant, vous êtes prêt à cuisiner vos super pizzas !
- La pizza doit cuire à feu vif tandis que le pain et les gâteaux ont besoin de braises bien chaudes.
- Pour bien profiter de votre four, utilisez les recettes de notre site web alfaforni.com ou achetez le livre de recettes chez votre vendeur.

Extinction

- Pour éteindre le four, fermez la porte et attendez la formation des cendres.
- Lorsque le four est éteint, retirez les cendres.
- Ne mettez jamais de cendres ou de braises chaudes sur le sol, le patio ou près de plantes ou d'arbres.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FOUR ALLEGRO À BOIS

AVERTISSEMENTS

- Au moment de l'allumage ou lors de l'ajout d'une bûche, un peu de fumée pourrait s'échapper de la bouche du four ; ne vous inquiétez pas, c'est tout à fait normal et c'est dû au choc thermique.
- Ne surchargez JAMAIS de bois le four ALLEGRO ; 3/4 petites bûches feront l'affaire pour le chauffer et une autre, toutes les 10 minutes, suffira à maintenir la température.
- Nettoyez le four seulement après l'avoir éteint et qu'il soit complètement refroidi.
- Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec des produits chimiques ou toxiques. Nous conseillons d'attendre que le four refroidisse, ensuite de retirer les cendres et de passer un chiffon humide sur la sole.
- S'il y a des dépôts de suie à l'intérieur, attendez que le four refroidisse et passez un chiffon imbibé d'eau ou d'un produit nettoyant spécifique.
- NE dépassez JAMAIS la température de 500 °C.
- La sole est composée de briques réfractaires de 3 cm d'épaisseur qui ont besoin de temps pour accumuler la chaleur ; de la même façon, une fois bien chaudes, elles libèrent graduellement la chaleur pour garantir une cuisson impeccable.
- Le type et la taille du bois sont des éléments cruciaux pour réussir un feu parfait ; utilisez du bois de hêtre ou de chêne d'un diamètre de 7/8 cm maximum et ne mettez jamais plus de 3/4 bûches en même temps.
- Utilisez toujours le garde-bois fourni pour ne pas surcharger le four de bois et pour mieux gérer les bûches et les aliments sur la sole.

ATTENTION

- S'il vente, ne vous approchez pas de la bouche du four car de la fumée et des flammes soudaines pourraient s'échapper.
- Dans le cas où des flammes sortent du four à cause du vent ou d'une utilisation incorrecte (trop de bois ou du bois humide), fermez tout de suite la porte et attendez que le feu diminue.
- Si trop de bois a été mis dans le four et qu'il a atteint une température supérieure à 500 °C, ne touchez pas les surfaces externes, la cheminée, le chapeau et la partie frontale car vous pourriez vous brûler. En règle générale, nous déconseillons de rapprocher le visage du four ou le toucher même lors de son utilisation normale.
- NE démontez JAMAIS le four ALLEGRO car cela pourrait compromettre le bon fonctionnement. La société Alfa Forni ne répond pas des dommages aux choses ou aux personnes causés par des altérations du produit.
- NE déplacez pas le four quand il est en marche ; attendez qu'il refroidisse pour le faire.
- Le noircissement de la partie supérieure de la bouche du four après l'utilisation est causé par la suie produite par la combustion du bois et ne compromet aucunement le bon fonctionnement de l'appareil.

FOUR ONE À GAZ



Allumage

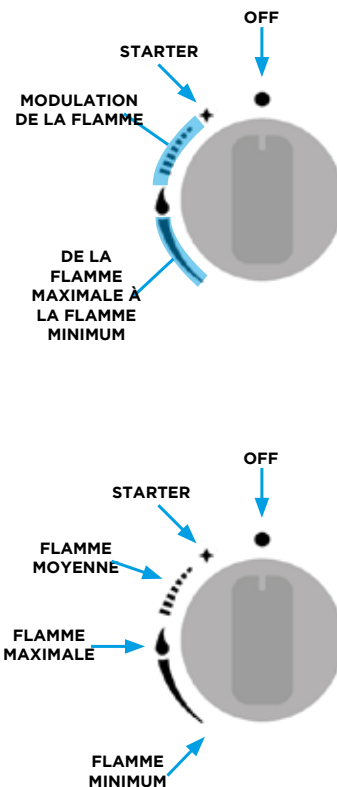
- Tournez le bouton vers la gauche, maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes pour permettre l'arrivée du gaz.
- Appuyez sur le bouton d'allumage pendant quelques secondes et attendez que la flamme de la veilleuse s'allume en maintenant le bouton enfoncé. Tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en position "grande flamme".
- Fermez la porte et attendez jusqu'à ce que les briques réfractaires de la sole se réchauffent (30-40 minutes).

Maintenir le feu

- Au bout de 30-40 minutes, ouvrez la porte.
- Maintenant, vous êtes prêt à cuisiner vos super pizzas!
- Ajustez la flamme selon le type de cuisson : moyenne-grande pour la pizza et petite pour le pain et les gâteaux.

Extinction

- Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton vers la droite et assurez-vous que la flamme principale et celle de la veilleuse sont éteintes.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FOUR ONE À GAZ

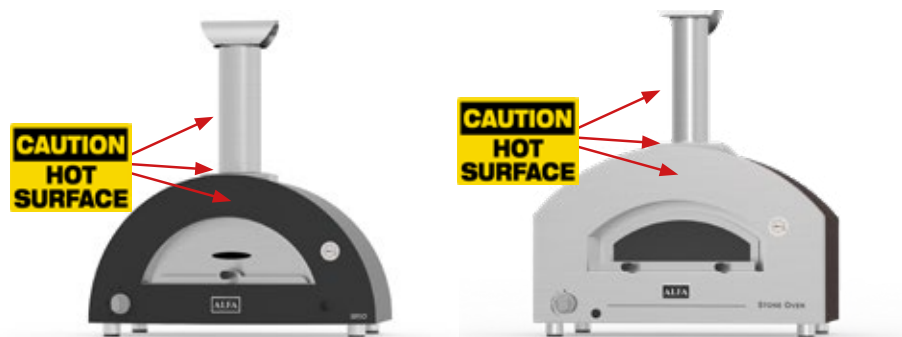
AVERTISSEMENTS

- Ne laissez JAMAIS monter la température du four One à gaz au-dessus de 450 °C ; chauffez le four à plein régime pendant 40 minutes maximum avec la porte fermée. Ensuite, ouvrez et commencez la cuisson.
- Nettoyez le four seulement après l'avoir éteint et qu'il soit complètement refroidi.
- Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec des produits chimiques ou toxiques. Nous conseillons d'attendre que le four refroidisse, ensuite de retirer les cendres et de passer un chiffon humide sur la sole.
- Si certaines parties extérieures du four sont noircies, attendez que le four refroidisse et frottez avec un chiffon imbibé d'eau ou d'un produit nettoyant spécifique.
- Afin de ne pas «stresser» le four, ne dépassez jamais la température de 450/500 °C.
- Le four Alfa se nettoie tout seul grâce à la pyrolyse (pour plus d'info, consultez le manuel d'instructions).

ATTENTION

- Si par erreur le four a été allumé et réglé au maximum avec la porte fermée au-delà du temps limite indiqué par le fabricant et a atteint une température intérieure supérieure à 450 °C, ne touchez pas les surfaces externes, ni la cheminée ni le chapeau car vous pourriez vous brûler. De toute façon, ne rapprochez pas votre visage du four et ne le touchez pas même lors d'une utilisation normale.
- NE démontez JAMAIS le four ONE car cela pourrait compromettre le bon fonctionnement. La société Alfa Forni ne répond pas des dommages aux choses ou aux personnes causés par des altérations du produit.
- NE déplacez pas le four quand il est en marche ; attendez qu'il refroidisse pour le faire.
- Le noircissement de la partie supérieure de la bouche du four après l'utilisation est causé par la suie produite par la combustion du bois et ne compromet aucunement le bon fonctionnement de l'appareil.
- Pour remplacer le piézo, ne retirez jamais tout le câble de son emplacement ; déconnectez le câble et retirez-le de l'arrière du piézo, puis remplacez le piézo et rebranchez.
- Pour nettoyer et/ou remplacer le brûleur, ne retirez jamais tout le câble de son emplacement ; retirez le câble de la bougie de la veilleuse, remplacez ou nettoyez le brûleur et rebranchez.
- Pour remplacer le câble électrique, déconnectez-le du piézo et de la veilleuse et avant de tirer le câble, fixez au bout un petit cordon avec du ruban adhésif ; cela permettra d'extraire l'ancien câble et de passer le nouveau sans problèmes.
- CONSULTEZ TOUJOURS LE MANUEL D'INSTRUCTIONS !

FOUR BRIO et STONE OVEN À GAZ



Allumage

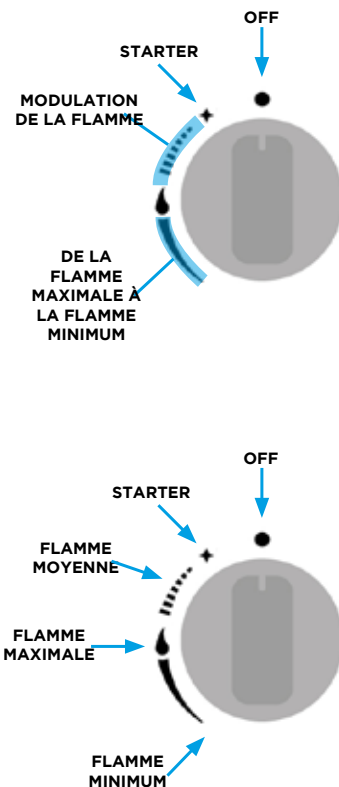
- Tournez le bouton vers la gauche, maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes pour permettre l'arrivée du gaz.
- Appuyez sur le bouton d'allumage pendant quelques secondes et attendez que la flamme de la veilleuse s'allume en maintenant le bouton enfoncé. Tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en position "grande flamme".
- Fermez la porte et attendez jusqu'à ce que les briques réfractaires de la sole se réchauffent (40-50 minutes).

Maintenir le feu

- Au bout de 40-50 minutes, ouvrez la porte.
- Maintenant, vous êtes prêt à cuisiner vos super pizzas!
- Ajustez la flamme selon le type de cuisson : moyenne-grande pour la pizza et petite pour le pain et les gâteaux.

Extinction

- Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton vers la droite et assurez-vous que la flamme principale et celle de la veilleuse sont éteintes.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FOUR BRIO et STONE OVEN À GAZ

AVERTISSEMENTS

- Ne laissez JAMAIS monter la température des fours Brio et Stone Oven à gaz au-dessus de 450 °C ; chauffez le four à plein régime pendant 50 minutes maximum avec la porte fermée. Ensuite, ouvrez et commencez la cuisson.
- Nettoyez le four seulement après l'avoir éteint et qu'il soit complètement refroidi.
- Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec des produits chimiques ou toxiques. Nous conseillons d'attendre que le four refroidisse, ensuite de retirer les cendres et de passer un chiffon humide sur la sole.
- Si certaines parties extérieures du four sont noircies, attendez que le four refroidisse et frottez avec un chiffon imbibé d'eau ou d'un produit nettoyant spécifique.
- Afin de ne pas «stresser» le four, ne dépassez jamais la température de 450/500 °C.
- Le four Alfa se nettoie tout seul grâce à la pyrolyse (pour plus d'info, consultez le manuel d'instructions).

ATTENTION

- Si par erreur le four a été allumé et réglé au maximum avec la porte fermée au-delà du temps limite indiqué par le fabricant et a atteint une température intérieure supérieure à 450 °C, ne touchez pas les surfaces externes, ni la cheminée ni le chapeau car vous pourriez vous brûler. De toute façon, ne rapprochez pas votre visage du four et ne le touchez pas même lors d'une utilisation normale.
- NE démontez JAMAIS les fours BRIO et STONE OVEN car cela pourrait compromettre le bon fonctionnement. La société Alfa Forni ne répond pas des dommages aux choses ou aux personnes causés par des altérations du produit.
- NE déplacez pas le four quand il est en marche ; attendez qu'il refroidisse pour le faire.
- Le noircissement de la partie supérieure de la bouche du four après l'utilisation est causé par la suie produite par la combustion du bois et ne compromet aucunement le bon fonctionnement de l'appareil.
- Pour remplacer le piézo, ne retirez jamais tout le câble de son emplacement ; déconnectez le câble et retirez-le de l'arrière du piézo, puis remplacez le piézo et rebranchez.
- Pour nettoyer et/ou remplacer le brûleur, ne retirez jamais tout le câble de son emplacement ; retirez le câble de la bougie de la veilleuse, remplacez ou nettoyez le brûleur et rebranchez.
- Pour remplacer le câble électrique, déconnectez-le du piézo et de la veilleuse et avant de tirer le câble, fixez au bout un petit cordon avec du ruban adhésif ; cela permettra d'extraire l'ancien câble et de passer le nouveau sans problèmes.
- CONSULTEZ TOUJOURS LE MANUEL D'INSTRUCTIONS !

FOUR DOLCE VITA À GAZ



Allumage

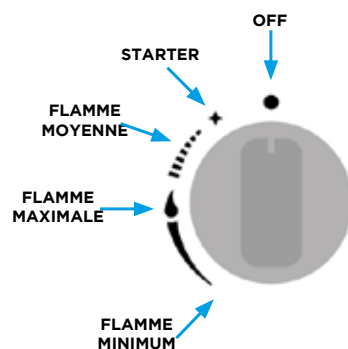
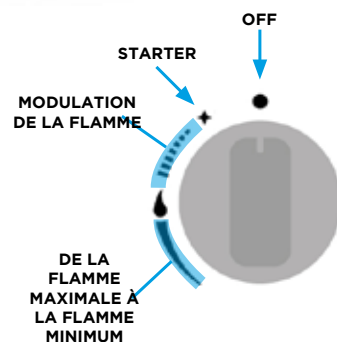
- Tournez le bouton vers la gauche, maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes pour permettre l'arrivée du gaz.
- Appuyez sur le bouton d'allumage pendant quelques secondes et attendez que la flamme de la veilleuse s'allume en maintenant le bouton enfoncé. Tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en position "grande flamme".
- Fermez la porte et attendez jusqu'à ce que les briques réfractaires de la sole se réchauffent (40 minutes).

Maintenir le feu

- Au bout de 40 minutes, ouvrez la porte.
- Maintenant, vous êtes prêt à cuisiner vos super pizzas!
- Ajustez la flamme selon le type de cuisson : moyenne-grande pour la pizza et petite pour le pain et les gâteaux.

Extinction

- Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton vers la droite et assurez-vous que la flamme principale et celle de la veilleuse sont éteintes.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FOUR DOLCE VITA À GAZ

AVERTISSEMENTS

- Ne laissez JAMAIS monter la température du four DOLCE VITA à gaz au-dessus de 450 °C ; chauffez le four à plein régime pendant 40/50 minutes maximum avec la porte fermée. Ensuite, ouvrez et commencez la cuisson.
- Nettoyez le four seulement après l'avoir éteint et qu'il soit complètement refroidi.
- Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec des produits chimiques ou toxiques. Nous conseillons d'attendre que le four refroidisse, ensuite de retirer les cendres et de passer un chiffon humide sur la sole.
- Si certaines parties extérieures du four sont noircies, attendez que le four refroidisse et frottez avec un chiffon imbibé d'eau ou d'un produit nettoyant spécifique.
- Afin de ne pas «stresser» le four, ne dépassez jamais la température de 450/500 °C.
- Le four Alfa se nettoie tout seul grâce à la pyrolyse (pour plus d'info, consultez le manuel d'instructions).

ATTENTION

- Si par erreur le four a été allumé et réglé au maximum avec la porte fermée au-delà du temps limite indiqué par le fabricant et a atteint une température intérieure supérieure à 450 °C, ne touchez pas les surfaces externes, ni la cheminée ni le chapeau car vous pourriez vous brûler. De toute façon, ne rapprochez pas votre visage du four et ne le touchez pas même lors d'une utilisation normale.
- NE démontez JAMAIS le four DOLCE VITA car cela pourrait compromettre le bon fonctionnement. La société Alfa Forni ne répond pas des dommages aux choses ou aux personnes causés par des altérations du produit.
- NE déplacez pas le four quand il est en marche ; attendez qu'il refroidisse pour le faire.
- Le noircissement de la partie supérieure de la bouche du four après l'utilisation est causé par la suie produite par la combustion du bois et ne compromet aucunement le bon fonctionnement de l'appareil.
- Pour remplacer le piézo, ne retirez jamais tout le câble de son emplacement ; déconnectez le câble et retirez-le de l'arrière du piézo, puis remplacez le piézo et rebranchez.
- Pour nettoyer et/ou remplacer le brûleur, ne retirez jamais tout le câble de son emplacement ; retirez le câble de la bougie de la veilleuse, remplacez ou nettoyez le brûleur et rebranchez.
- Pour remplacer le câble électrique, déconnectez-le du piézo et de la veilleuse et avant de tirer le câble, fixez au bout un petit cordon avec du ruban adhésif ; cela permettra d'extraire l'ancien câble et de passer le nouveau sans problèmes.
- CONSULTEZ TOUJOURS LE MANUEL D'INSTRUCTIONS !

RÉSOLUTIONS DES PROBLÈMES

POUR LES FOURS À BOIS SEULEMENT

LE FOUR FUME	- Vérifiez que le bois n'est pas trop humide ou que les braises ne sont pas complètement brûlées. - Assurez-vous que le feu est assez vif afin d'éviter une combustion incomplète. - En cas d'installation à l'intérieur de la maison, vérifiez que la cheminée n'est pas bouchée, que l'angle du tuyau n'excède pas 45° et que les entrées d'air de la pièce fonctionnent bien. Entrouvrez la porte du four.
LE FOUR NE CHAUFFE PAS	- Assurez-vous que le feu est sur un côté du four et loin de la bouche. - Faites un feu vif pendant 20 minutes. - N'empilez pas les bûches sur les braises. - Ajoutez du bois sur le feu graduellement.
LE FOUR REFROIDIT TROP VITE	- Vérifiez qu'il n'y a pas d'infiltrations d'eau dans le four. - Cela peut être normal s'il s'agit du premier allumage ou après une longue période d'inactivité. - Ne faites pas un feu puissant mais de courte durée qui ne chauffera suffisamment le four.
LES FLAMMES SORTENT PAR LA BOUCHE DU FOUR OU PAR LE CHAPEAU	- Ne faites pas un feu trop puissant, étouffez tout de suite les flammes en fermant la porte et laissez une petite ouverture de 2/3 centimètres.
LE FOUR NE CUIT PAS COMME VOUS LE SOUHAITEZ	- Assurez-vous que le four a atteint la bonne température. - Assurez-vous que le four maintient cette température tout au long de la cuisson ; utilisez la porte pour régler la température, en ouvrant pour l'augmenter et en fermant pour la réduire.

RÉSOLUTIONS DES PROBLÈMES

POUR LES FOURS À GAZ SEULEMENT

LE FOUR REFROIDIT TROP VITE	- Vérifiez qu'il n'y a pas d'infiltrations d'eau dans le four. - Cela peut être normal s'il s'agit du premier allumage ou après une longue période d'inactivité. - Ne faites pas un feu puissant mais de courte durée qui ne chauffera suffisamment le four. - Vérifiez que le brûleur est en état de marche et fermez la porte.
LE FOUR NE CUIT PAS COMME VOUS LE SOUHAITEZ	- Assurez-vous que le four a atteint la bonne température. - Faites un feu vif pendant 10 minutes. - Assurez-vous que le four maintient cette température tout au long de la cuisson ; utilisez la porte et le régulateur de flamme pour ajuster la température, en ouvrant pour l'augmenter et en fermant pour la réduire.
LE TROUS DU BRÛLEUR SONT OBSTRUÉS	- Contactez un technicien qualifié.
LA FLAMME NE FONCTIONNE PAS	- Vérifiez que le thermocouple est en état de marche. - Vérifiez que le thermocouple est monté à côté de la veilleuse. - Assurez-vous que la pression du gaz est correcte. - Assurez-vous d'avoir installé le bon détendeur de pression.

• Contactez-nous pour profiter de nos conseils sur le site www.alfaforni.com
 • Alfa n'est pas responsable pour d'éventuelles craquelures et fissures de la sole du four qui sont dues aux caractéristiques intrinsèques du matériel.
 • En cas de problème, contactez notre Service Client en écrivant un mail à l'adresse info@alfaforni.com ou en appelant le numéro +39 0775.7821

NOTE

[illegible]

NOTE

[illegible]

