

**ALFA**

**MANUEL UTILISATEUR**

Écrivez ici ces données :



Modèle du four: .....

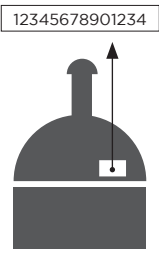
Numéro de série: .....

Date d'achat: .....

NB: L'étiquette d'identification se trouve à l'arrière du produit.

**Visitez le site [www.alfaforni.com](http://www.alfaforni.com) et enregistrez votre four tout de suite.**


**1**



12345678901234


*Identifiez le numéro de série; l'étiquette d'identification se trouve à l'arrière du produit.*

**2**



*Visitez notre site web et cliquez sur "Enregistrez votre produit" ou tapez "[alfa1977.it/product-registration/](http://alfa1977.it/product-registration/)"*

**3**



*Saisissez les informations et enregistrez-vous.*





## **02**    **INFORMATIONS**

- INFORMATIONS GÉNÉRALES
- AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

## **06**    **GARANTIE**

## **07**    **POSITIONNEMENT**

## **08**    **BRANCHEMENT**

## **12**    **CONVERSION AU GAZ**

## **14**    **UTILISATION DU FOUR**

- ALLUMAGE
- EXTINCTION
- DIFFÉRENTS TYPES DE BOIS

## **16**    **CUISSON**

- CONSEILS POUR LA CUISSON DE LA PIZZA
- AUTRE CUISINE
- PYROMÈTRE
- PORTE

## **18**    **ENTRETIEN DU PRODUIT**

- ENTRETIEN
- NETTOYAGE
- SOIN DU FOUR

## **20**    **RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS**

- FOURS À BOIS
- FOURS À GAZ

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

### **CONSERVEZ CE MANUEL POUR TOUTE RÉFÉRENCE FUTURE.**

Des exemplaires supplémentaires du présent manuel sont disponible sur le site [www.alfaforni.com](http://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 les instructions avant d'installer, utiliser et entretenir l'appareil.**

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

- La plaque d'identification avec les données techniques, le numéro de série et le marquage CE est apposée sur l'appareil. Ne jamais retirer la plaque.
- Avant de mettre en marche l'appareil, enlever tous les films de protection.
- Ne jamais utiliser des éponges en acier ou des grattoirs tranchants afin d'éviter d'endommager les surfaces. Utiliser des produits non-abrasifs de préférence en bois ou en plastique. Rincer avec soin et sécher avec un chiffon doux ou un tissu en microfibre.
- Ne pas utiliser de vaisselle ou de récipients en plastique. Les températures très élevées atteintes à l'intérieur du four pourraient les faire fondre et endommager l'appareil.
- Utiliser des couverts et des outils résistants aux hautes températures.
- Placer le four sur un sol parfaitement plat.
- La couleur du four peut changer à cause de la température.
- Ne pas colorer le four et ne pas y coller aucun objet.
- Retirer le film de protection avant d'allumer l'appareil en vous aidant d'air chaud s'il le faut (p.ex. un sèche-cheveux).
- Le lieu d'installation doit permettre un accès facile pour le nettoyage.
- Actionner le frein pour bloquer les roues du four dans les modèles qui en sont équipés.

- Ne jamais mettre d'objets inflammables dans le four ; ils peuvent prendre feu accidentellement et provoquer un incendie.
- Ne pas laisser les enfants s'approcher du four pendant son fonctionnement ou jouer avec.
- Ne pas mettre d'objets métalliques tranchants dans les fentes d'aération du four.
- Les fours en acier inox Alfa même s'ils sont isolés peuvent surchauffer à l'extérieur.
- S'assurer que le four est positionné loin d'objets inflammables ou qui pourraient être endommagés par la chaleur. Protéger le sol s'il est composé de matériaux inflammables.
- Ne jamais placer de matériaux inflammables sur les étagères du four.
- Ouvrir et fermer la porte à l'aide de la poignée.
- Ne pas fermer la porte lorsque le four est allumé et la flamme au plus haut.
- Ne pas toucher les surfaces extérieures et le conduit de cheminée pendant l'utilisation du four.
- Ne pas utiliser de liquides inflammables à proximité du four.
- Garder les câbles électriques et les tuyaux d'alimentation de carburant éloignés des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser le four en cas de dysfonctionnement.
- Ne pas déplacer le four pendant son utilisation.
- Ne pas s'appuyer sur le four ou poser des objets dessus pour éviter d'en compromettre la stabilité.
- Ne jamais essayer d'éteindre le feu avec de l'eau.
- Ne pas éteindre le feu en jetant de l'eau à l'intérieur.
- Ne pas utiliser de flammes nues près du four.
- En cas de flammes incontrôlées, éloigner la nourriture du feu jusqu'à ce qu'elles s'éteignent.
- Si la graisse de la nourriture prend feu, couper l'alimentation et laisser la porte fermée jusqu'à ce que le feu s'éteigne.
- Pendant l'utilisation du four, endosser des gants résistants à la chaleur.
- Les parties scellées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne jamais obstruer les fentes d'aération.
- Ne pas utiliser de charbon de bois, de briquettes ou de pierre de lave ou tout combustible autre que celui indiqué dans la plaque d'identification du four.
- Pendant l'utilisation, pour les fours avec la base, bloquez les roues du four à l'aide du frein.

## **AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ.**

### **LIRE ATTENTIVEMENT TOUT LE MANUEL AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER LE PRODUIT.**

Le non-respect de ces consignes pourrait entraîner des dommages aux choses et aux personnes. Contacter les autorités compétentes pour d'éventuelles restrictions à propos de l'installation du produit.

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

POUR VOTRE SÉCURITÉ: ne pas déposer ou utiliser d'essence ou d'autres liquides inflammables à proximité de cet appareil. Veiller à ce que la zone située sous au autour de l'appareil soit éloignée de tout matériau combustible.

**EN CAS DE PERTE DE PUISSANCE, NE PAS ESSAYER DE FAIRE REDÉMARRER LE FOUR.**

**Le produit doit être installé par des techniciens qualifiés.**

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

# AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ

## UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES À GAZ



**LES FUITES DE GAZ PEUVENT PROVOQUER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION ET CAUSER DES BLESSURES GRAVES OU MORTELLES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.**

**ATTENTION: SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**

1. Fermez le robinet du gaz
2. Éteignez les éventuelles flammes nues
3. Ouvrez la porte du four
4. Appelez tout de suite un technicien qualifié

ATTENTION : Le porte du four et le régulateur de tirage sont des moyens pour atteindre et maintenir la bonne température mais en aucun cas ils ne doivent être fermés en même temps et jamais ils ne doivent être utilisés si la température dépasse 400°C. Une utilisation incorrecte pourrait faire surchauffer le four.

**ATTENTION : Le four au gaz naturel peut être converti au GPL et vice versa par le biais du kit de conversion Alfa Forni. Cette opération doit être effectuée par des personnes qualifiées en utilisant du matériel Alfa sous peine de non-application de la garantie.**

ATTENTION : Si le four est installé dans une pièce, assurez-vous que la ventilation est suffisante pour éviter de dangereuses concentrations de gaz.

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

**ATTENTION : Ne mettez pas de bouteilles de gaz à côté du four.**

# GARANTIE

Les fours Alfa respectent scrupuleusement les normes italiennes et européennes. Le four est garanti deux (2) ans et un bon entretien et une utilisation correcte permettront d'allonger sa durée de vie.

La présente garantie ne couvre que les composants ; les frais de transport et d'assemblage sont à la charge du client.

**CONSERVEZ VOTRE TICKET DE CAISSE OU FACTURE D'ACHAT ET NOTEZ CI-DESSOUS LE NUMÉRO DE SÉRIE PRÉSENT SUR LA PLAQUE D'IDENTIFICATION DU PRODUIT.**

---

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 cette notice.
- Si le four a subi des altérations aussi volontaires qu'involontaires.
- Si le four n'a pas été entretenu conformément aux instructions. Si le brûleur a été endommagé à cause des résidus de nourriture ou à l'utilisation de combustibles autres que ceux indiqués dans la notice.
- 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 le dégât est dû à l'utilisation de produits chimiques à l'intérieur ou à l'extérieur du four.
- L'usure normale du brûleur, du thermomètre, du dispositif et des câbles d'allumage, des électrodes, du tuyau du gaz et des briques réfractaires.
- La porte du four est exclue de la garantie.
- Si les dégâts sont dus au dépassement de la température limite de 450°C.
- Si vous utilisez des composants ou des pièces non fournis ou recommandés par Alfa Forni.
- Si les dégâts concernent des pièces non fonctionnelles ou décoratives qui n'affectent pas le fonctionnement normal du four telles que des rayures ou des changements de couleur.
- Si le four d'intérieur est utilisé à l'extérieur et vice versa.
- Si le four a été encastré sans respecter les paramètres d'installation.
- Si la plaque d'identification a été retirée, altérée ou effacée.
- Les briques réfractaires sont exclues de la garantie mais une brique de rechange est fournie. D'autres pièces peuvent être achetées à la demande.

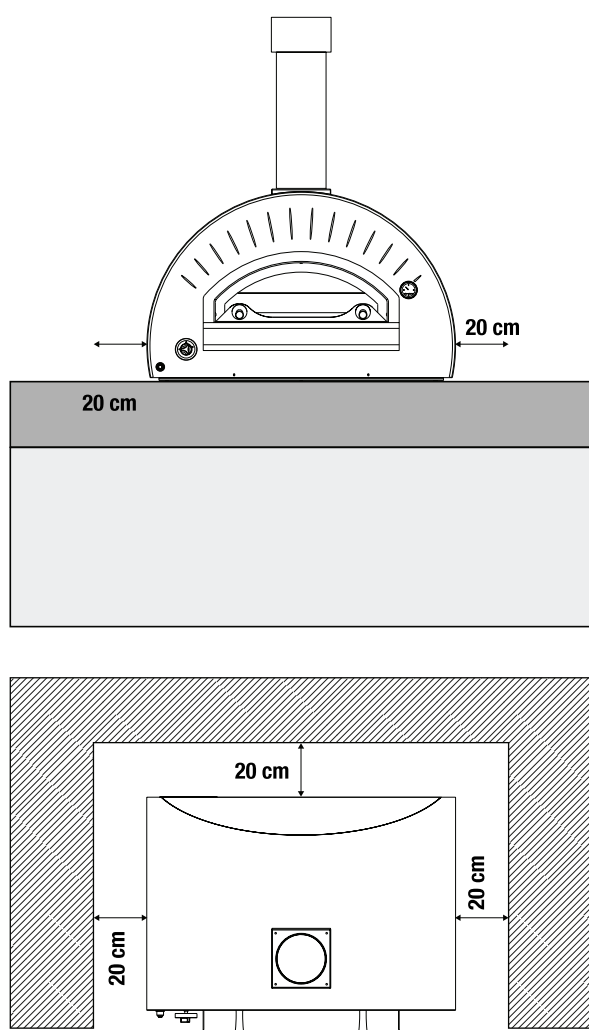
Nous vous recommandons d'utiliser exclusivement des pièces détachées originales Alfa Forni.



## POSITIONNEMENT



**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'UN MÈTRE DU FOUR.**



**IMPORTANT : Pendant l'utilisation, placer le four à une distance suffisante des matériaux inflammables ou que peuvent être endommagés par la chaleur.**

**ATTENTION:** Ne pas allumer le four tout près des broussailles, feuilles mortes ou arbres.

**ATTENTION !  
N'encastrez pas le four !**

**ATTENTION:** Placer le four à l'abri du vent et des forts courants d'air.

**POUR VOTRE SÉCURITÉ :** Placer le four sur un sol parfaitement plat et s'assurer de sa stabilité. Les mouvements du four pendant l'utilisation peuvent être très dangereux pour les choses et les personnes.

**ATTENTION : Placez le four à une distance de sécurité d'au moins 20 cm des murs ou de tout autre équipement.**

**LES FOURS TOP (SANS BASE) DOIVENT ÊTRE POSÉS SUR UNE TABLE OU UNE AUTRE SURFACE IGNIFUGÉE AVEC UNE CAPACITÉ DE CHARGE SUFFISANTE ; RÉGLER LES PIEDS (SI PRÉSENTS) POUR LA MISE À NIVEAU.**



## BRANCHEMENT POUR LES FOURS GPL SEULEMENT

### BRANCHER LA BOUTEILLE DE GPL (pour le fours GPL seulement)

Branchez le tuyau à l'arrière du four.

#### DÉTENDEUR DE GAZ:

- flux du gaz:  
10 kg/h - 22 lbs/h
- Pression de sortie:  
butane G30 entre 28 et 30 mbar  
propane G31 entre 30 et 37 mbar

#### TUYAU FLEXIBLE:

Diamètre 1/2"  
Longueur 1,5 m

#### BOUTEILLE:

au moins 30 kg



Le tuyau flexible et le détendeur ne sont pas fournis.

### ATTENTION : Suivre ces conseils pour une bonne utilisation d'une bouteille GPL.

- Utiliser un détendeur et un tuyau qui sont conformes aux normes en vigueur.
- Le GPL est plus lourd que l'air, donc des concentrations pourraient stagner au fond de la bouteille.
- La bouteille GPL doit être installée, transportée et réinstallée en position verticale. Manipuler avec précaution et ne jamais laisser tomber la bouteille.
- S'assurer de placer la bouteille dans des zones ventilées et à l'écart d'autres objets.
- Ne jamais stocker une bouteille GPL près du four.
- Ne jamais laisser ou transporter les bouteilles GPL dans des endroits où la température peut atteindre 50°C (par exemple, dans la voiture dans une journée de grande chaleur).
- Manipuler les bouteilles GPL vides avec le plus grand soin. Même s'il n'y a plus de liquide, il peut y avoir du gaz sous pression. Toujours fermer le robinet avant de débrancher la bouteille.
- Vérifier le branchement au gaz avant d'utiliser le four.
- S'assurer que le robinet ou le détendeur est fermé. Remplacer la bouteille loin des sources de chaleur.
- Remplacer le tuyau du gaz tous les 2-3 ans.
- Utiliser uniquement des bouteilles GPL
- Ne jamais tordre le tuyau du gaz.
- Avant d'utiliser le four, vérifier que le tuyau ne présente pas des traces d'usure importantes, des coupures ou tout autre dommage. Dans ce cas, ne pas allumer le four.



## BRANCHEMENT - AMÉRIQUE DU NORD SEULEMENT ONLY FOR LPG VERSION

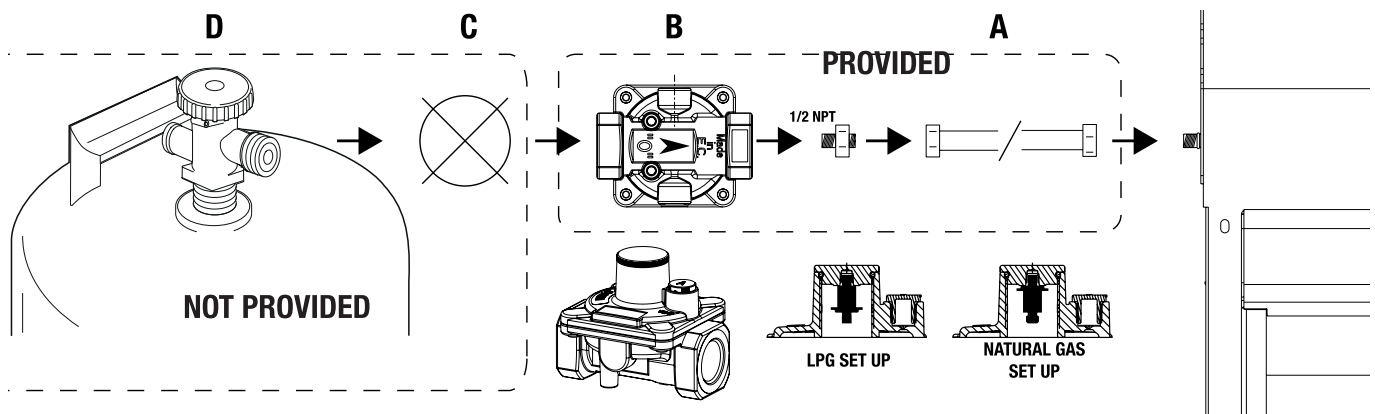
### CONSEILS SUR L'UTILISATION D'UNE BOUTEILLE GPL.

- Le GPL est plus lourd que l'air. Des fuites de GPL peuvent donc stagner au niveau du sol.
- La bouteille de GPL doit toujours être installée, transportée et stockée en position verticale. Manipuler avec soin et ne jamais laisser tomber les bouteilles de GPL.
- Ne jamais placer une bouteille de GPL tout près du four.
- S'assurer que la bouteille est placée dans un lieu bien ventilé éloigné de tout autre objet.
- Ne pas laisser et ne pas transporter une bouteille de GPL dans des endroits où la température peut atteindre 50°C (p.ex. ne pas laisser la bouteille dans la voiture dans des journées de fortes chaleurs).
- Manipuler les bouteilles vides avec le même soin que les bouteilles pleines. Même s'il n'y a plus de liquide, du gaz sous pression peut rester dans la bouteille.
- Fermer toujours le robinet de la bouteille avant de la débrancher.
- S'assurer que le détendeur de gaz est monté avec son évent vers le bas afin qu'il n'accumule pas d'eau.
- S'assurer que le robinet de la bouteille ou le détendeur sont fermés. Le remplacement de la bouteille de gaz doit être effectué loin des sources de chaleur et d'allumage.

### Branchement de la bouteille GPL.

**Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié.**

- Connecter au four le tuyau fourni avec l'appareil.
- Brancher sur le tuyau le détendeur fourni.
  - Ce détendeur fonctionne à une pression d'entrée de 1/2 psi, diamètre 1/2" NPTF.
  - Détendeur - 1/2 psi 97 9 (L) (F). Entrée et sortie 1/2" produit par la société Cavagna Group.
- Connecter un détendeur NON FOURNI pour maintenir la pression de 1/2 psi.
- Brancher la bouteille à la tuyauterie.



- Remplacer le tuyau du gaz tous les 2-3 ans.
- Ne pas tordre le tuyau.



## RACCORDEMENT

### UNIQUEMENT POUR LES FOURS À GAZ NATUREL

#### ALIMENTATION

- L'alimentation en gaz naturel doit être effectuée par le biais d'un tuyau galvanisé ou en cuivre de 1/2" de diamètre correspondant à l'entrée du brûleur.
- Installer le robinet d'arrivée de gaz dans un endroit approprié.
- Raccorder le tuyau à l'arrière du four.



#### **ATTENTION : Suivre ces conseils pour une utilisation correcte de votre four.**

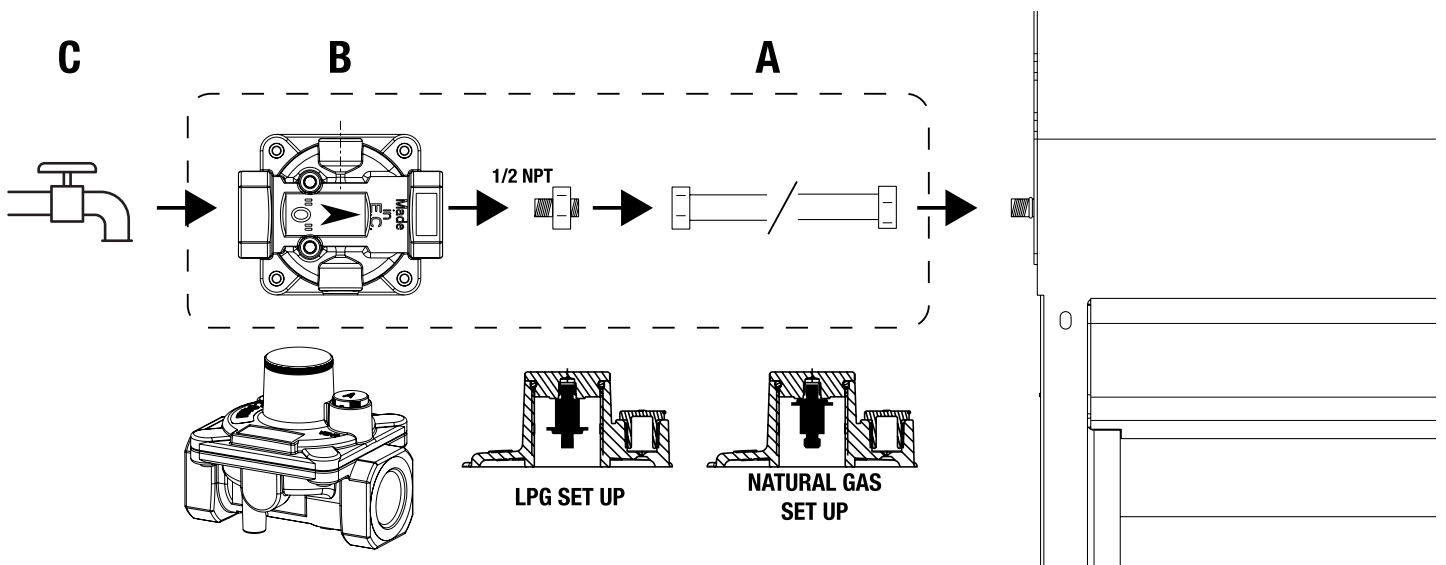
- Vérifier le branchement au gaz avant d'utiliser le four.
- Fermer le robinet d'arrivée du gaz pendant les périodes de non-utilisation, de nettoyage ou d'entretien du four.
- Remplacer le tuyau du gaz tous les 2-3 ans. Ne jamais tordre le tuyau du gaz.
- Avant d'utiliser le four, vérifier que le tuyau ne présente pas des traces d'usure importantes, des coupures ou tout autre dommage. Dans ce cas, ne pas allumer le four.



## RACCORDEMENT - AMÉRIQUE DU NORD SEULEMENT UNIQUEMENT POUR LES FOURS À GAZ NATUREL

**Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié.**

- A) Connecter au four le tuyau fourni avec l'appareil.
- B) Brancher sur le tuyau le détendeur fourni.
  - Ce détendeur fonctionne à une pression d'entrée de 1/2 psi, diamètre 1/2" NPTF.
  - Détendeur - 1/2 psi 97 9 (L) (F). Entrée et sortie 1/2» produit par la société Cavagna Group.
- C) Raccorder au réseau du gaz.





## CONVERSION GPL-GN

UTILISER EXCLUSIVEMENT LES COMPOSANTS ALFA

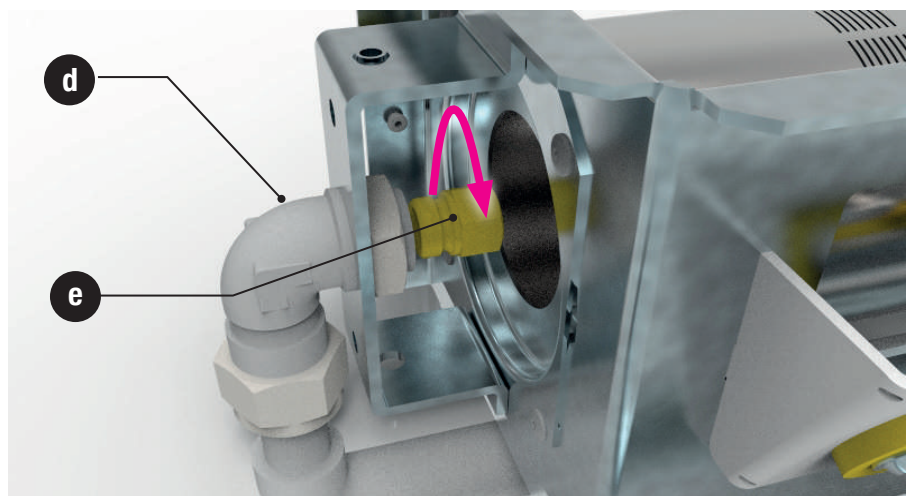
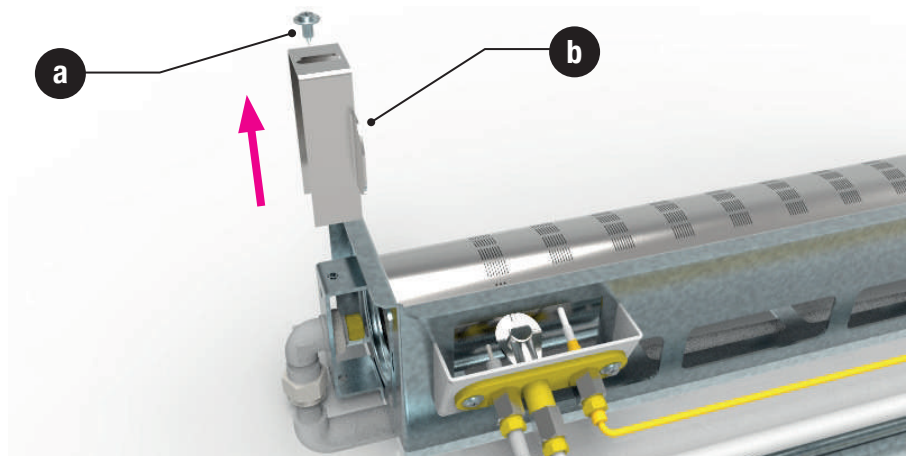
**ATTENTION : Cette conversion doit être réalisée par un professionnel autorisé lorsque le four est éteint et complètement froid. Une installation défectueuse ainsi qu'une altération du produit ou un entretien insuffisant peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.**

### 1 DÉMONTAGE DU BRÛLEUR

Démontez le kit gaz en suivant les instructions fournies dans la notice.

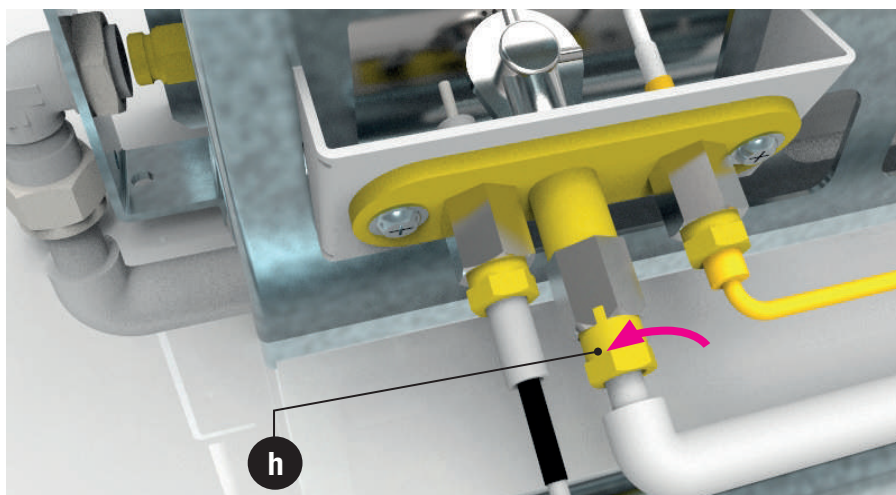
### 2 REMPLACEMENT DE LA BUSE PRINCIPALE

Dévisser la vis de fixation (a) et retirer la plaque de recouvrement de la buse (b). Dévisser la buse principale (e) du porte-buse (d) à l'aide d'une clé à tube 11 mm, remplacer la buse par celle fournie dans le kit et visser le porte-buse (d) sans serrer. Pendant l'opération, bloquer le porte-buse (d) pour éviter qu'il tourne.



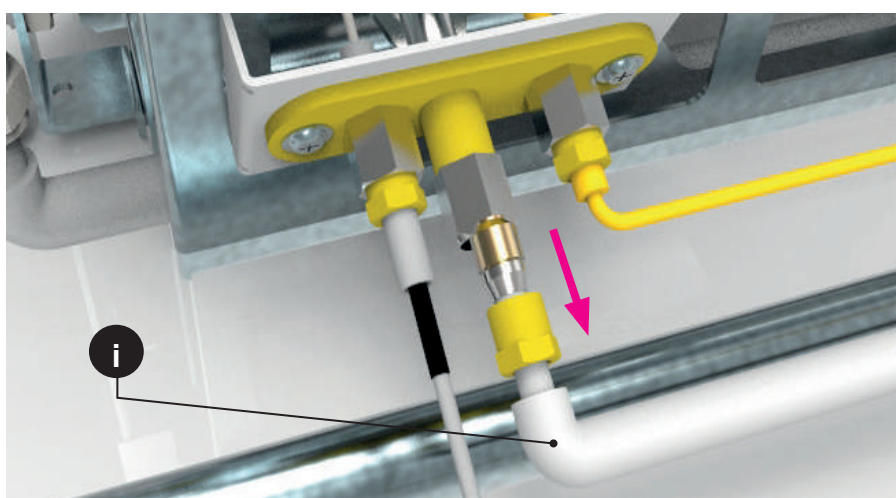
### 3.1 REMPLACEMENT DE LA BUSE DE LA VEILLEUSE.

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



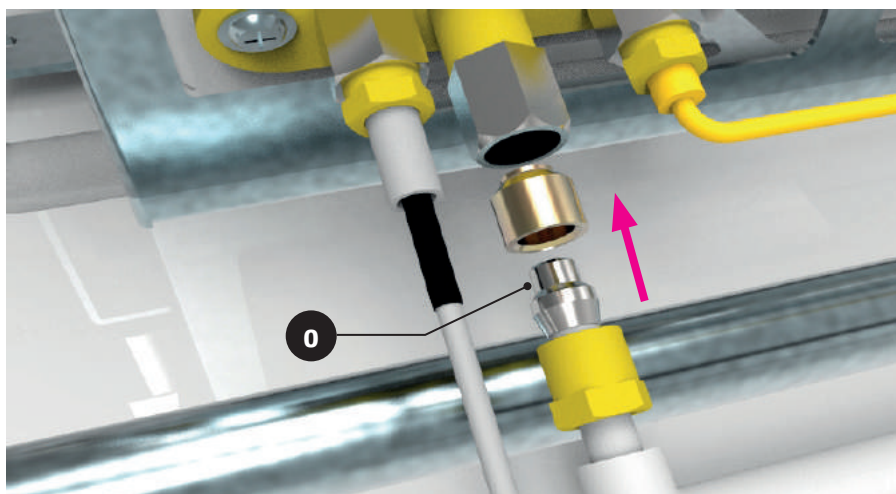
### 3.2

Retirer le tuyau (i) de son emplacement.



### 3.3

Retirer la buse (l) de la veilleuse de son support (o) et la remplacer par celle fournie dans le kit. Remonter en suivant l'ordre inverse.



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

# ALLUMAGE

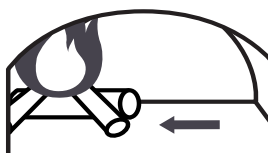
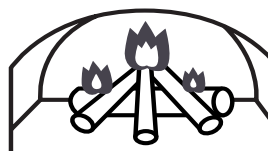
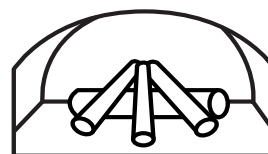
## FOURS À BOIS

### ATTENTION : Avant d'allumer le four, suivre ces indications.

Ne jamais utiliser de liquides inflammables ou d'autres combustibles pour allumer le four. S'assurer qu'il n'y a pas de matériaux inflammables tout près du four et que les distances de sécurité sont respectées.

### ALLUMAGE

1. Faire un petit tas de bois au centre du four avec des petits morceaux de bois sec.
2. Dès que le bois brûle bien, ajouter des bûches en les espaçant suffisamment entre elles pour que l'air puisse bien circuler et déplacer le feu sur le côté du four.
3. Au bout de quelques minutes, le four atteindra la température de 250°C et là le four est prêt pour être utilisé.



### EXTINCTION

- Pour éteindre le four, fermer la porte et attendre la formation des cendres.
- Au bout de 30 minutes de l'extinction complète du four, retirer les cendres.

### LES DIFFÉRENTS TYPES DE BOIS

- Utiliser du petit bois sec pour allumer le feu
- Chaque essence de bois donne un goût différent à la nourriture. Les arbres fruitiers donnent une petite touche élégante à vos plats tandis que l'érable, le noyer et le châtaignier sont particulièrement géniaux pour faire cuire la viande.
- Il est hors de question d'utiliser du bois résineux, traité ou peint.
- Il est hors de question non plus d'utiliser du bois vert ou humide. Il produit beaucoup de fumée et fournit deux fois moins d'énergie qu'un bois sec.

### POUR VOTRE SÉCURITÉ :

- **Ne jamais dépasser la température limite de 450°C.**
- **Ne pas laisser le four sans surveillance lorsqu'il est allumé.**
- **Pour maintenir la température, ajouter de petites quantités de bois à intervalles réguliers. L'utilisation d'une quantité importante de bois peut causer une montée de la température et des flammes peuvent sortir du four en mettant en danger des choses ou des personnes.**



# ALLUMAGE FOURS À GAZ



## ATTENTION : Avant d'allumer le four, suivre ces indications.

- Vérifier le branchement au gaz avant d'utiliser le four.
- Ne pas se pencher sur le four pendant l'allumage. Garder le visage et le corps à une distance d'au moins 50 cm de la porte du four.
- Lors de l'allumage, la bouche du four doit être ouverte.
- Le bouton de contrôle du gaz doit être en position zéro.
- Ne pas bouger le four pendant son utilisation.

1. Pour allumer la veilleuse, enfoncer et tourner le bouton en même temps que le bouton piézo jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. Si la veilleuse ne s'allume pas, remettre le bouton en position zéro, attendre trois minutes à peu près et répéter le procédé.
2. Enfoncer et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre le bouton et le mettre en position «flamme haute» (maximum).
3. Enfoncer et tourner le bouton en position «flamme basse» (minimum).
4. Pour éteindre complètement le brûleur principal et la veilleuse, positionner le bouton en position «pastille noire».

**Pour les premiers usages, il va peut-être falloir enfoncer le bouton sans le lâcher pendant quelques minutes pour drainer le gaz à l'intérieur du tuyau.**

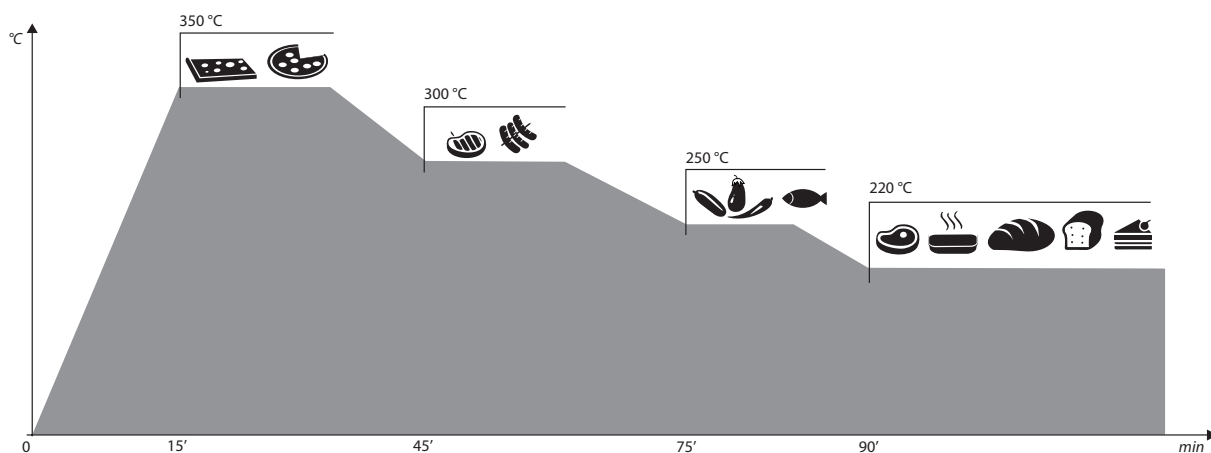


## POUR VOTRE SÉCURITÉ :

- **Ne jamais laisser le bouton en position « flamme haute » pendant plus de 40 minutes.**
- **Ne pas fermer la porte quand le four est allumé avec la flamme au plus haut.**
- **Ne jamais dépasser la température limite de 450°C.**
- **Ne pas débrancher le tuyau du gaz ou autres raccordements pendant l'utilisation du four.**

# CUISSON

- **Toujours préchauffer le four avant de cuisiner ; chauffer pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre atteigne 350-400°C. Une fois la bonne température atteinte, attendre qu'elle se stabilise pendant quelques minutes pour permettre à la sole du four de se chauffer correctement.**
- **Compter une cuisson plus longue pour les journées froides ou venteuses ou si elle se fait en altitude ; au contraire le temps de cuisson sera plus court si la température extérieure est plus élevée.**
- **Les temps de cuisson varient en fonction des conditions météo, de la quantité, de la dimension et de la texture des aliments.**



## CONSEIL POUR CUISINER UNE PIZZA SUPER BONNE

- À peu près un quart d'heure après l'allumage le four atteindra la température idéale pour cuire une délicieuse pizza napolitaine (avec un taux d'humidité plus élevé) :
  - Température de l'air 400°C
  - Température de la sole 350°C
- Une fois la température optimale atteinte :
  - **Pour le FOUR À BOIS**, ajouter quelques petites bûches toutes les 3-5 minutes pour maintenir la température constante et faire cuire des pizzas à gogo.
  - **Pour le FOUR À GAZ**, régler la hauteur de la flamme et faire cuire des pizzas à gogo.
- S'il y a des résidus de graisse dans le four, les éliminer pour éviter qu'ils prennent feu.
- Ne pas se pencher sur le four ouvert pendant la cuisson et ne pas mettre les mains sur le rebord.
- Pendant le fonctionnement, ne pas bouger le four et ne pas le laisser sans surveillance.

## PYROMÈTRE

- Le pyromètre mesure la température du four en un point donné. Sa valeur est donc indicative mais au fil du temps, avec l'expérience, il sera très facile de comprendre quand le four sera prêt pour tout type de cuisson.

## PORTE

- Ouvrir et fermer la porte du four vous permettra de régler la température du four comme bon vous semble.
- **UNIQUEMENT POUR LES FOURS À BOIS.** Si des flammes sortent du four, les étouffer en fermant la porte.

## ENTRETIEN ET SOIN DU FOUR

### ENTRETIEN

- Pour un bon entretien du four, avant de l'allumer s'assurer que le conduit de cheminée n'est pas bouché et éliminer les éventuels résidus des cuissons précédentes.
- Le four peut s'utiliser toute l'année, toutefois pendant les mois les plus froids, allumer le four avec une flamme moyenne pour éviter les chocs thermiques.
- Passer une légère couche d'huile de vaseline sur les pièces métalliques afin d'en éviter la corrosion.
- S'assurer que l'entretien régulier est fait par du personnel qualifié.
- Nettoyer le thermomètre à l'eau savonneuse.
- Pour les surfaces en acier inox, laver avec un chiffon doux et une solution d'eau et de savon. Frotter en suivant les fibres de l'acier. Ne pas utiliser de détergents acides ou contenant xylène, white spirit ou autres diluants. Bien rincer après avoir nettoyé le four.

### NETTOYAGE

- Nettoyer la sole à froid à l'aide d'une brosse et passer un chiffon humide après chaque utilisation.
- Pour les surfaces extérieures en acier inox, utiliser un chiffon imbibé d'eau.
- Pour faire briller les parties métalliques, passer une fine couche d'huile de vaseline.
- Ramoner le conduit de cheminée tous les ans pour éliminer les dépôts de suie, de goudron ou tout autre objet susceptible d'entraver l'évacuation des fumées.
- S'il y a des traces de rouille, les éliminer avec une brosse, du polish et passer ensuite une légère couche d'huile de vaseline.
- Ne jamais utiliser de produits chimiques, détergents ou paille de fer pour nettoyer le four.
- Ne pas nettoyer le four pendant son utilisation.
- Si le four est exposé à l'action du sel marin, le nettoyer régulièrement avec de l'eau fraîche afin d'éviter la corrosion et l'encrassement.

### RANGEMENT DU FOUR

- Pendant les périodes de non-utilisation du four, le nettoyer soigneusement, le remiser pour le protéger des agents atmosphériques, graisser les parties métalliques et le recouvrir avec la housse Alfa.
- À la première réutilisation, vérifier qu'il n'y a pas de dysfonctionnement.

## SPÉCIFICATIONS POUR LES FOURS À BOIS

### NETTOYAGE

- Lorsque le feu est éteint et le four est froid, ramasser les cendres avec la balayette et la pelle à cendres.



## SPÉCIFICATIONS POUR LE FOUR À GAZ



### ENTRETIEN

- Nettoyer le brûleur à gaz en aspirant habituellement et avec soin les résidus de la cuisson.
- Durant le nettoyage des valves et du brûleur, s'assurer de ne pas les endommager.
- Four- retirer les éventuels résidus des brûleurs moyennant une brosse.
- Ne jamais agrandir les orifices du brûleur.

### NETTOYAGE ET DÉMONTAGE DU BRÛLEUR

- Nettoyer le brûleur à gaz en aspirant habituellement et avec soin les résidus de la cuisson.
- Durant le nettoyage des valves et du brûleur, s'assurer de ne pas les endommager.
- Avant de nettoyer le brûleur, le retirer du four en suivant la procédure indiquée dans les instructions de montage.

### RANGEMENT DU FOUR

- Si le four n'est pas utilisé, fermer le robinet d'alimentation de la bouteille de gaz.
- Si le four est placé dans un endroit fermé, débrancher le tuyau du gaz. La bouteille de gaz doit être laissée à l'extérieur dans un lieu bien ventilé.
- Si la bouteille de gaz n'est pas retirée du four, remiser le four avec la bonbonne à l'extérieur dans un lieu bien ventilé.
- Les bouteilles de gaz doivent être laissées 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.

# RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS FOURS À BOIS

**Contactez-nous directement sur le site [www.alfaforni.com](http://www.alfaforni.com)  
pour obtenir le conseil d'un technicien.**

**ALFA REFRATTARI S.R.L.**  
via Osteria della Fontana 63,  
03012 Anagni (FR), ITALY

**TEL +39 0775.7821**  
**FAX +39 0775.782218**

**E-MAIL [info@alfaforni.com](mailto:info@alfaforni.com)**  
**WEB SITE [alfaforni.com](http://alfaforni.com)**

<b>LE FOUR FUME</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vérifier que le bois n'est pas trop humide et que les braises ne sont pas brûlées.</li><li>- S'assurer que le feu est assez puissant pour éviter une combustion incomplète.</li><li>- En cas d'installation à l'intérieur de la maison, vérifier le bon fonctionnement du conduit de cheminée et des bouches d'aération de la pièce.</li><li>- Entrouvrir la porte du four.</li></ul>
<b>LE FOUR NE CHAUFFE PAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vérifier que le feu est sur le côté du four et non pas près de la bouche.</li><li>- Faire un feu vif pendant 20 minutes.</li><li>- Ne pas empiler les bûches sur les braises.</li><li>- Ajouter du bois sur le feu progressivement.</li></ul>
<b>LE FOUR REFROIDIT TROP VITE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vérifier qu'il n'y a pas d'infiltrations d'eau dans le four.</li><li>- Cela peut être normal en cas de premier allumage ou après une longue période d'inactivité.</li><li>- Éviter de faire un feu puissant mais de courte durée qui ne chauffera que partiellement le four.</li></ul>
<b>LES FLAMMES SORTENT PAR LA BOUCHE DU FOUR OU PAR LE CHAPEAU.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ne pas alimenter le feu et l'étouffer en fermant la porte.</li></ul>
<b>LE FOUR NE CUIT PAS COMME VOUS LE SOUHAITEZ.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- S'assurer que le four a atteint la bonne température.</li><li>- S'assurer que le four maintient cette température tout au long de la cuisson ; utiliser la porte pour ajuster la température (l'ouvrir pour l'augmenter et la fermer pour la diminuer).</li></ul>

**Alfa Forni n'est pas responsable pour des éventuelles craquelures ou fissures de la sole du four qui sont dues aux caractéristiques intrinsèques du matériel.**

# RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS FOURS À GAZ



**Contactez-nous directement sur le site [www.alfaforni.com](http://www.alfaforni.com)  
pour obtenir le conseil d'un technicien.**

**ALFA REFRATTARI S.R.L.**  
via Osteria della Fontana 63,  
03012 Anagni (FR), ITALY

**TEL +39 0775.7821**  
**FAX +39 0775.782218**

**E-MAIL [info@alfaforni.com](mailto:info@alfaforni.com)**  
**WEB SITE [alfaforni.com](http://alfaforni.com)**

<b>LE FOUR REFROIDIT TROP VITE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vérifier qu'il n'y a pas d'infiltrations d'eau dans le four.</li><li>- Cela peut être normal en cas de premier allumage ou après une longue période d'inactivité.</li><li>- Éviter de faire un feu puissant mais de courte durée qui ne chauffera que partiellement le four.</li><li>- Vérifier que le brûleur marche et fermer la porte.</li></ul>
<b>LE FOUR NE CUIT PAS COMME VOUS LE SOUHAITEZ.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- S'assurer que le four a atteint la bonne température.</li><li>- Faire un feu vif pendant 10 minutes.</li><li>- S'assurer que le four maintient cette température tout au long de la cuisson ; utiliser la porte pour ajuster la température (l'ouvrir pour l'augmenter et la fermer pour la diminuer).</li></ul>

**Alfa Forni n'est pas responsable pour des éventuelles  
craquelures ou fissures de la sole du four qui sont dues aux  
caractéristiques intrinsèques du matériel.**

**ALFA REFRATTARI S.R.L.**

via Osteria della Fontana 63, 03012 Anagni (FR), Italy

**web site: [www.alfaforni.com](http://www.alfaforni.com)  
web site: [www.alfaovens.com](http://www.alfaovens.com)**

**e-mail: [info@alfaforni.com](mailto:info@alfaforni.com)**

tel: +39 0775.7821 - fax: +39 0775.782218