

**ALFA**

**USER MANUAL**  
**FORNO NAPOLI**





<b>02</b>	<b>WARNINGS</b>
<b>05</b>	<b>WARRANTY</b>
<b>06</b>	<b>INSTALLATION E PLACEMENT</b>
<b>08</b>	<b>FLUE CONNECTION</b>
<b>09</b>	<b>GAS CONNECTION</b>
<b>10</b>	<b>IGNITION</b>
<b>13</b>	<b>15 kW BURNER</b>
<b>14</b>	<b>34 kW BURNER</b>
<b>19</b>	<b>PRODUCT MAINTENANCE AND CARE</b>

## WARNINGS

### PLEASE KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

Online copies of this manual are available at [www.alfaforni.com](http://www.alfaforni.com)

**PLEASE READ THE FOLLOWING INFORMATION CAREFULLY FOR CORRECT INSTALLATION AND USE OF THE OVEN. THIS APPLIANCE, IF NOT PROPERLY INSTALLED AND USED, CAN CAUSE FIRE. TO REDUCE FIRE HAZARDS, FOLLOW THE INSTRUCTIONS AND USE MATERIALS SPECIFICALLY DESIGNED TO WITHSTAND HIGH TEMPERATURES.**

- Cracks inside and outside the oven refractory materials may occur as a result of thermal shock and don't compromise the functionality of the appliance.
- In case of long periods of inactivity, follow the instructions as if it were the first use.
- The oven door is an effective temperature regulator: by closing it and opening it you can manage the heat.
- During use, refractory ovens can get very hot
- Use high-temperature cutlery and tools.
- For safety reasons, keep the oven out of reach of children and pets.
- Put the oven on a flat surface and away from wind or strong draughts.
- Sparks may come out of the oven mouth: make sure not to put flammable liquids near it.
- Do not touch the flue and the door when the oven is operating to avoid burns.
- Do not use the oven in case of breakage or malfunctioning.
- Hold the door handle when opening and closing.
- The oven colour may change owing to the temperature.
- Do not use water to put out the fire.
- Do not use flammable liquids close to the oven.
- Do not colour the oven or stick objects on it.
- Do not use any fuel other than that recommended.
- Do not ignite the oven abruptly to avoid damage to refractory materials.
- At 100°C (212°F) water/humidity of the oven turns into steam. In this process, water increases its volume 30 times and can seriously damage the refractories if the ignition is not gradual.
- Do not bend over the oven during ignition: keep face and body away from the oven door.
- Do not leave the appliance unattended during cooking releasing fats and oils: they can catch fire.
- Do not obstruct ventilation openings.
- Wear heat resistant gloves when operating the oven.



## **WARNINGS**

ONLY FOR WOOD-FIRED OR HYBRID OVENS

**Do not throw logs on the fire but lay them on it**

Do not make a big fire that comes out of the oven mouth

**Do not use any fuel other than firewood**





## **WARNINGS**

### **ONLY FOR GAS-FIRED OVENS**



**GAS LEAKS CAN LEAD TO FIRES AND EXPLOSIONS AND CAN CAUSE SERIOUS PROPERTY DAMAGES, PERSONAL INJURIES AND DEATH.**

#### **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**

1. Turn off the gas supply
2. Extinguish any naked flame
3. Open the oven door
4. Call a gas service technician

WARNING: this oven may be converted from natural gas to LPG and vice versa by means of the kit supplied by Alfa Forni; conversion must be carried out by specialised technicians using Alfa material, otherwise, the warranty will no longer be valid.

The product must be installed by qualified personnel.

- If the gas-fired oven is not being used, switch off the gas supply.
- Follow the instructions to connect the gas regulator.
- If the oven is left inactive for a certain period, make sure there are no gas leaks and that the burners are not clogged.
- Keep power cables and supply pipes away from hot surfaces.
- No flammable materials may be kept within a 1-metre radius of the oven.
- In case of uncontrolled fire, move the food away from the flames until they are smothered.
- If the fat catches fire, shut off the gas valve and close the door until the fire goes out.
- LPG is not the same as natural gas. It's dangerous to convert or use natural gas with an oven powered by LPG. In this case, the warranty will be invalid.
- A rusty or damaged gas bottle may be dangerous and should be checked by the supplier. Do not use gas bottles with faulty valves.
- Do not place used gas bottles near the oven. Non-empty containers may still contain traces of combustible material.
- This appliance is intended for professional use by qualified persons. Do not allow children to come near the oven when in operation or to play with it.

## WARRANTY

**THE ALFA OVENS FULLY COMPLY WITH ITALIAN  
AND EUROPEAN STANDARDS.**

**Alfa ovens are guaranteed for 2 (two) years**  
Good maintenance and proper use can help reduce the  
emergence of problems.

### **This warranty doesn't apply in the following cases:**

1. If the oven is not properly installed and used.
2. If the oven has been tampered with, voluntarily or involuntarily.
3. If the oven has been altered in any manner and is no longer in the condition it was upon delivery.
4. If the recommended fuel (gas or firewood according to the models) has not been used. Never use liquid charcoal for barbecue, chemicals or any other fuel.
5. If the damage is due to the use of chemicals inside or outside the oven.
6. If the necessary precautions weren't taken when firing the oven.
7. If the oven presents cracks that are the result of normal thermal expansion of refractories.
8. This warranty, unless otherwise specified, refers only to a professional use of the product.
9. This warranty doesn't cover everyday wear and tear.

### **N.B.**

Alfa Forni isn't liable for cracks, slits or any fissures that are characteristic of this material.

## ASSEMBLY AND INSTALLATION OF THE BASE

IF YOU ALSO BUY THE OVEN BASE, JUST PLACE THE OVEN ON IT AS SHOWN IN THE PICTURE.



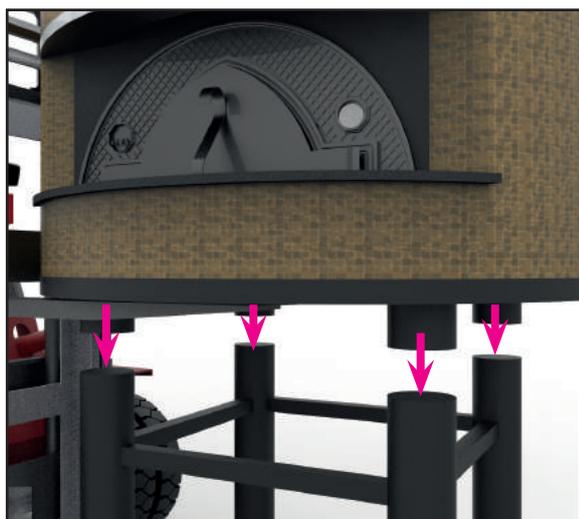
### STEP 1

Lift the oven with the help of a forklift paying attention to its load capacity that usually ranges from 1 200 to 2 200 kg (2 600 to 5 000 lbs).



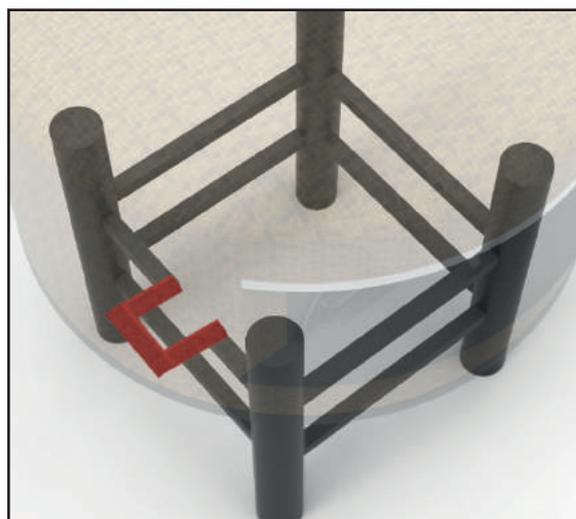
### STEP 2

Lift the oven over the base and place it carefully on it.



### STEP 3

Fit the oven legs with the base structure.



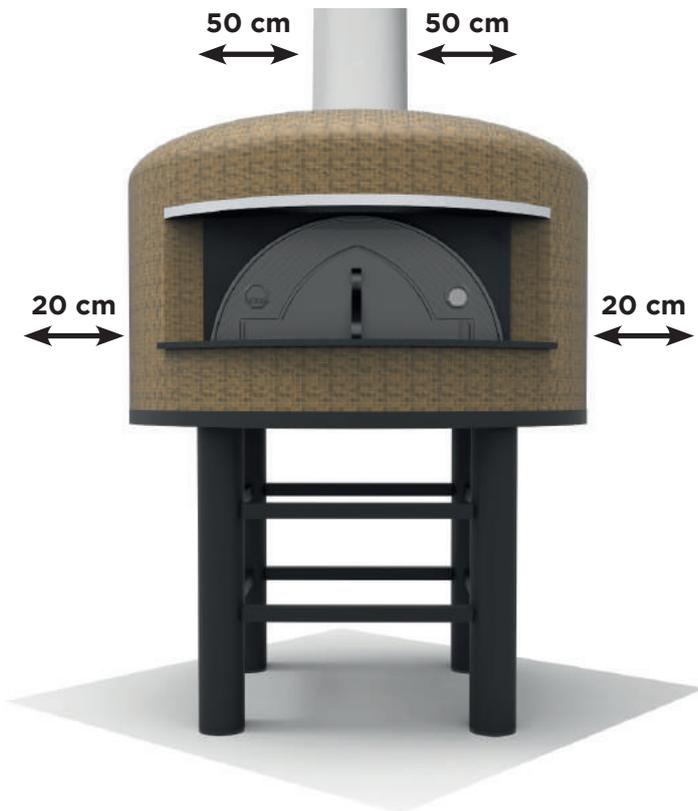
### STEP 4

In the case of an oven with burner, there's a protrusion in the base (in red in the picture) suitable for holding it.

## PLACEMENT



**WARNING: THE EXTERNAL SIDES OF THE OVEN CAN REACH TEMPERATURES ABOVE 50°C (120°F). ANY FLAMMABLE MATERIALS MUST NOT BE WITHIN 1-METRE RADIUS OF THE OVEN.**



**CAUTION: Put the oven away from wind or strong draughts.**

**The Napoli built-in oven is available. In gas-fired models, allow for a ventilation and inspection grid for the burner.**

**FOR YOUR SAFETY: Place the oven on a flat and stable surface. Involuntary movements during operation may result in personal injury and property damage.**

**Consider a minimum distance of 50 cm (20 in) to place the flue according to the model and insulation.**

**CAUTION: Place the oven at a minimum distance of 20 cm (8 in) from the wall or any other equipment.**

**Never place firewood or flammable materials on the oven landing.**

# INSTALLATION

**IN THE EYES OF THE LAW, THE FLUE MUST SERVE ONLY ONE APPLIANCE. CONNECTING MANY OVENS TO THE SAME FLUE COULD COMPROMISE A REGULAR EVACUATION OF SMOKE.**

**Contact local fire services to find out about any restrictions regarding flue installation or inspection of oven installation.**

## INDOOR FLUE CONNECTION

For the Napoli oven to function correctly, it needs a flue with a diameter of 250 mm (10 in) and at least 4 metres (13 ft) high.

1. For existing and insufficient flues, it is advisable to use stainless steel connecting pipes with right diameter and proper insulation.
2. Seal with materials resistant to high temperatures (450°C-840°F).
3. This connection must avoid as far as possible any bends or diversions that can prevent the smoke evacuation.
4. Any bend must be no greater than 45 degrees.
5. To prevent smoke from travelling back into your home, place the chimney pot in the highest part of the roof fully exposed to the wind (anti-downdraught chimney cowls).
6. Do not connect the flue with other ducts.
7. The flue must be thermally insulated to prevent heat loss and to allow the smoke to rise.
8. All installation work must be carried out by an authorized expert.
9. The following table shows the correct diameter (D) of the flue as its height varies.

H < 3 m	3 m < H < 5 m	H > 5 m
D 300 mm	D 250 mm	D 200 mm

**N.B.** A butterfly valve, not included, can improve the draught and smoke regulation.





# IGNITION

## WOOD-FIRED OVENS

**WARNING: Before firing the oven, follow the instructions.**

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

### IGNITION

1. Make a small pile of dry kindling in the centre of the oven.
2. When the fire gets going, add two large logs and move the fire to one side of the oven.
3. After a few minutes of continuous burning, the oven will reach the temperature of 400°C (750°F) burning soot. Now the oven is ready to cook.



### PUTTING OUT THE FIRE

- To extinguish the fire, close the oven door and wait for ash to form
- After about 30 minutes, remove the ash.

### DIFFERENT TYPES OF FIREWOOD

- Use small-sized dry wood for lighting the fire.
- Never use treated, resinous or scrap wood to make the fire.
- Wet or damp wood can pop due to the water trapped inside. It will produce a lot of smoke and less heat.

**PLEASE READ CAREFULLY THE MANUFACTURER'S INSTRUCTIONS FOR CORRECT INSTALLATION AND OPTIMUM PERFORMANCE OF THE OVEN.**

- **FIRST IGNITION**

After installing the oven or after a period of long inactivity, wait three days before ignition if the oven is damp.

- **DAY ONE**

Proceed with caution on the first day. Keep the temperature at 60°C (140°F) for as long as possible (at least 50-60 minutes) by burning paper, cardboard and leaves.

- **DAY TWO**

Keep the temperature at 85°C (185°F) for as long as possible (at least 50-60 minutes) by burning straw and branches.

- **DAY THREE**

Exceed the 100°C (210°F) threshold bringing the temperature up to 130°-150°C (250°- 300°F) for as long as possible (at least 50-60 minutes) by burning small-sized logs.

- **DAY FOUR**

Fire your oven easily as it will be completely dry.

**FOR YOUR SAFETY:**

- **Do not leave the oven unattended while the fire gets going**
- **To keep constant temperature, throw in small amounts of firewood at regular intervals. Do not keep adding more logs to avoid a dangerous rise in temperature or flames spilling out of the oven that could damage people or things.**



## IGNITION GAS-FIRED OVENS



**PLEASE READ CAREFULLY THE MANUFACTURER'S INSTRUCTIONS FOR CORRECT INSTALLATION AND OPTIMUM PERFORMANCE OF THE OVEN.**

- **FIRST IGNITION**

After installing the oven or after a period of long inactivity, wait three days before ignition if the oven is damp.

- **DAY ONE**

Proceed with caution on the first day. Keep the temperature at 60°C (140°F) for as long as possible (at least 50-60 minutes).

- **DAY TWO**

Keep the temperature at 85°C (185°F) for as long as possible (at least 50-60 minutes).

- **DAY THREE**

Exceed the 100°C (210°F) threshold bringing the temperature up to 130°-150°C (250°- 300°F) for as long as possible (at least 50-60 minutes).

- **DAY FOUR**

Fire your oven easily as it will be completely dry.

**FOR YOUR SAFETY:**

- **Do not close the door when the oven is on with the flame at the maximum setting.**
- **Never exceed the temperature limit of 500°C (900°F).**
- **Never disconnect the gas pipe or other fittings when using the oven.**



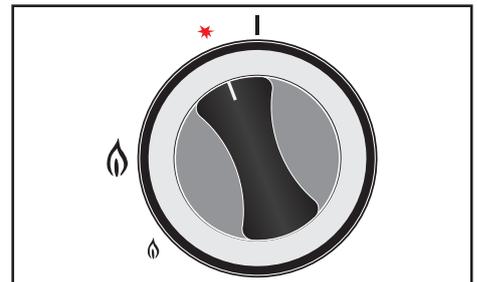
# 15 kW BURNER

## NAPOLI OVEN MODEL M90-M110

**WARNING: Before firing the oven, follow the instructions.**

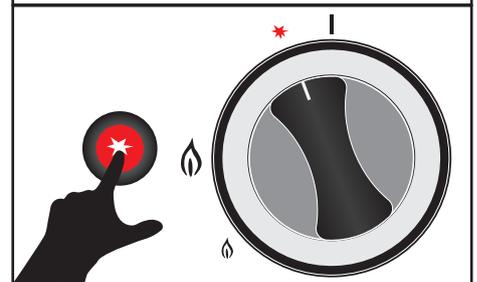
- Check all gas connections before using the oven
- Do not lean over the oven when lighting. Keep your face and body at least 50 cm (20 in) away from the oven door.
- When lighting the oven, the door must be open.
- The gas knob must be in the "0" position.
- Do not move the oven when it is in use.

1. To ignite the pilot light, press and turn the knob to the spark symbol.

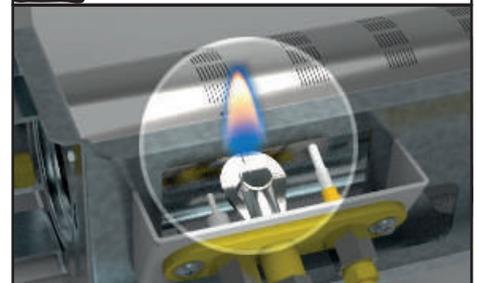


2. Press the gas knob and the ignition button at the same time to spark the pilot light.

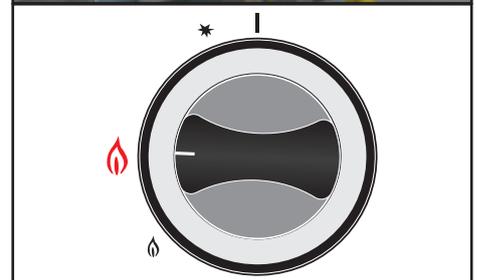
**N.B.** The ignition of the pilot light might need several attempts due to the air in the supply line, so be patient.



3. Once the pilot light is on, release the ignition button but KEEP PRESSING the burner knob for at least 15 seconds to allow the thermocouple to heat up enough.



4. Release the gas knob and turn it anticlockwise to high flame setting to heat up the oven.

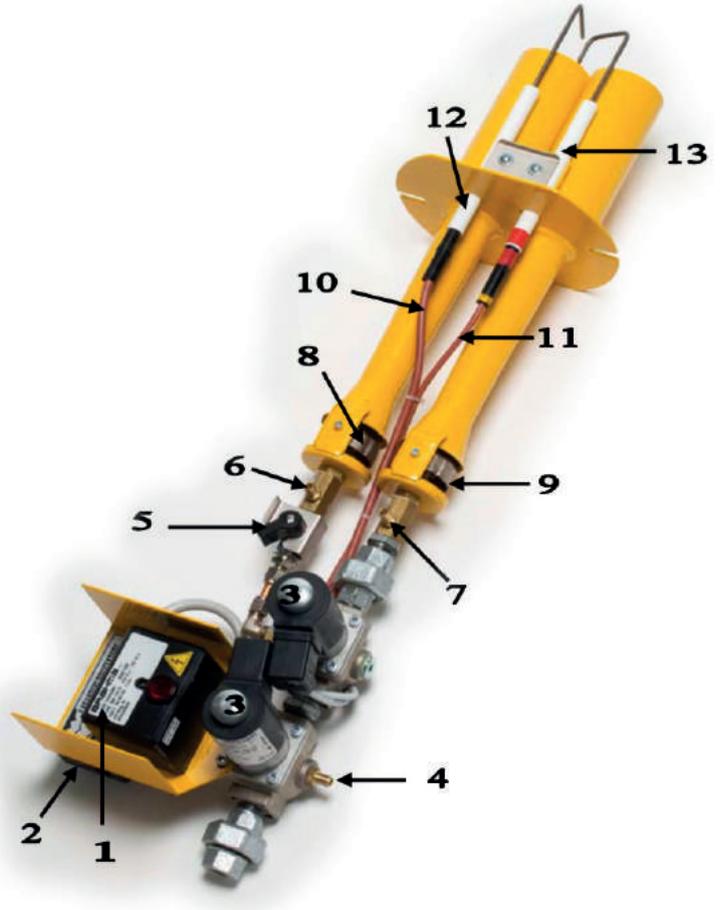


# 34 kW BURNER

## NAPOLI OVEN MODEL M120- M130- M150

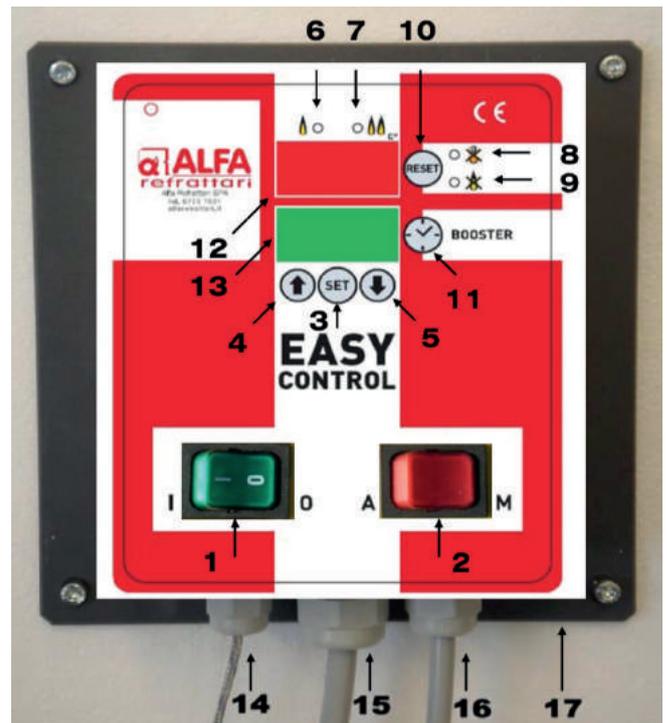
### EASY BURNER COMPONENTS

1. Control equipment
2. Multiple 7-pin plug
3. Fuel solenoid valves
4. Pressure tap
5. First flame regulator
6. First flame pressure tap
7. Second flame pressure tap
8. First flame air regulator
9. Second flame air regulator
10. Flame ionization cable
11. Flame ignition cable
12. Flame ionization electrode
13. Flame ignition electrode



### CONTROL UNIT FUNCTIONS

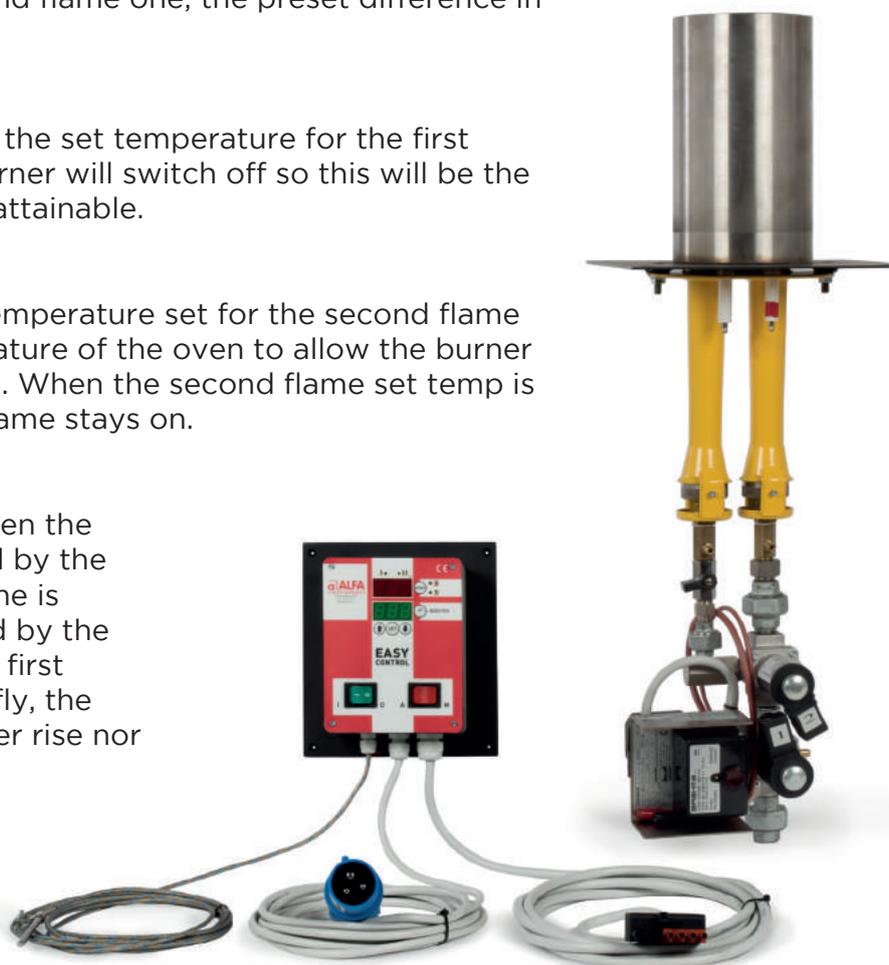
1. Switch
2. Second flame selector for manual use
3. Button to raise the temperature
4. SET button
5. Button to lower the temperature
6. First flame LED
7. Second flame LED
8. Probe LED
9. Burner lockout LED
10. Burner unlock button
11. Second flame timing button
12. Internal temperature red display
13. Set temperature green display
14. Temperature detection probe
15. Power supply 7-pin plug cable
16. IEC 220 V plug cable
17. Wall mounting bracket



# 34 kW BURNER

## INSTRUCTIONS FOR USING THE CONTROL UNIT

- Switch on the Easy Control unit by inserting the blue plug into an IEC 220 V, 16 A, 50 HZ socket. The displays light up; the red one indicates the oven internal temp while the green one indicates the set temperature. If it's the first ignition, 0°C appears on the display. To light the burner in the first flame setting, keep the SET button (N°3) pressed for 3 seconds. The green display flashes and shows 10°C; pressing the (N°4) button you can bump the first flame temperature up to the chosen one; if you release it, the temperature will be saved. Now, the display will automatically show the second flame temp, which will be 0°C at the first ignition. To light the burner, push the switch button (N°1); after a few seconds, the spark will trigger the lighting of the first flame and the corresponding LED (N°6).
- In the case of first ignition, the burner might lock out; then the LED is on (N°9). To unlock it, press the RESET button (N°10). The selector must be in the A (automatic) setting to prevent unwanted ignition of the second flame. To automatically light up the second flame, just push the (N°4) button and the desired temperature will appear on the green display and will be memorised. When the LED lights up (N°7) the second flame is on.
- Keep in mind that the first flame temperature must always be higher than the second flame one; the preset difference in the control unit is 10°C.
- Keep in mind that when the set temperature for the first flame is reached, the burner will switch off so this will be the maximum temperature attainable.
- Keep in mind that the temperature set for the second flame is the operating temperature of the oven to allow the burner to work with two flames. When the second flame set temp is reached, only the first flame stays on.
- This situation occurs when the amount of heat supplied by the burner with the first flame is the same as that needed by the empty oven to keep the first flame temperature; briefly, the temperature must neither rise nor fall.



# 34 kW BURNER

## INSTRUCTIONS FOR USING THE BOOSTER BUTTON

- The Booster button allows you to time the functioning of the second flame without changing the temperature set on the display if an adjustment of the maximum temperature of the oven is in order. Pushing the Booster button (N°11), “t5” appears on the green display, that is the minutes preset by the manufacturer. So, the countdown begins with the ignition of the second flame until the automatic shutdown.
- To stop the countdown, just push the Booster button (N°11) for a few seconds.
- If you want to programme a different time than the one set by the manufacturer, push the Booster button (N°11) and when the time begins to flash, use the ↑ (N°3) or ↓ (N°5) button to change it.
- N.B. If during Booster function, the oven reaches the upper limit of temperature set as the first flame, the burner will switch off completely.
- The second flame may be operated manually by setting the selector (N°2) to “M”.

### INSTRUCTIONS FOR MANUAL USE (TEMPORARY ONLY).

- In the event of a faulty control unit, you can temporarily use the Easy burner manually.
1. Shut off the power to the room.
  2. Unscrew the four hex screws to open the electric panel and join the two red male and female Faston terminals as shown in the picture 1.
  3. Screw the cover back on.
  4. Turn the power back on to the room.
  5. Press the switch (N°1) into I position to trigger the first flame burner.
  6. Set the selector (N° 2) to M position to feed the flame for as long as needed.
- Finally, press the switch into “O” position to completely switch off the burner.



FOTO 1

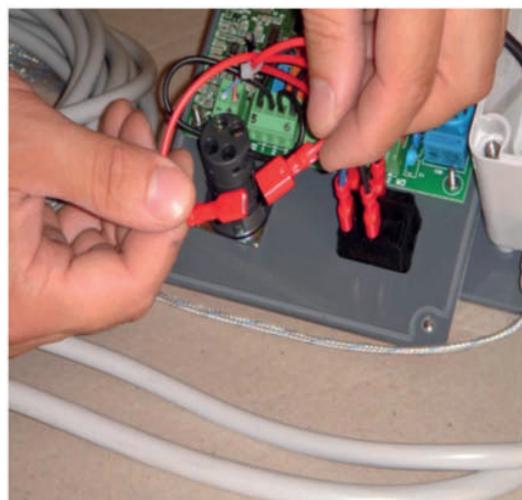


FOTO 2

# 34 kW BURNER CIRCUIT DIAGRAM

## ELECTRICAL CONNECTIONS

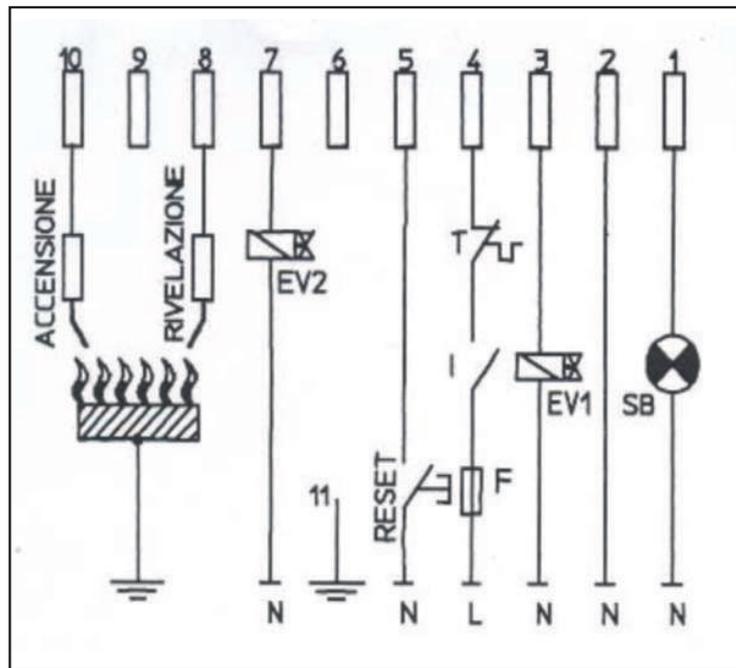
The power supply line must be interrupted by means of a 10 A bipolar circuit breaker with a 2 A fuse.

The connecting cables to the burner multiplug must have a section of at least 1,5 mm and must comply with the IEC 20-22 standards.

The burner must be earthed in accordance with the existing laws.

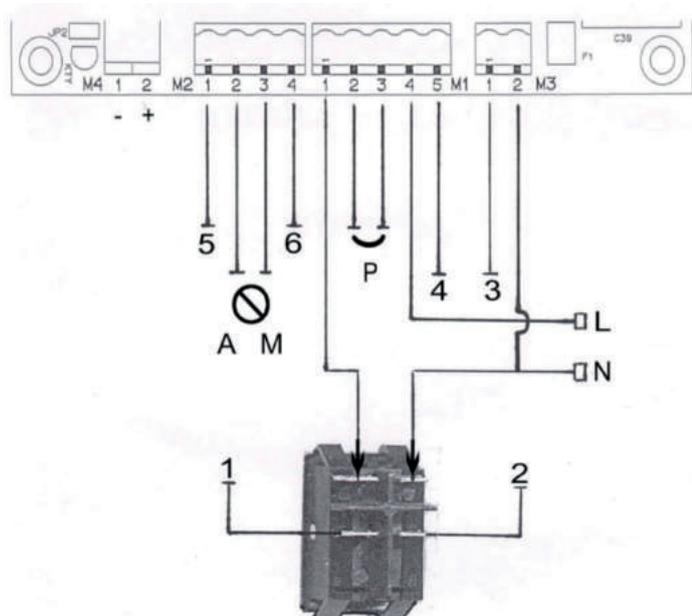
Do not reverse phase and neutral wires.

The hot parts of the oven must be kept away from power lines.



## EASY CONTROL UNIT DIAGRAM

- L** = Phase .
- N** = Neutral.
- 1** = Phase burner.
- 2** = Neutral burner.
- 3** = Reset.
- 4** = Lockout.
- 5** = Phase EV second flame.
- 6** = Return EV second flame.
- P** = Bridge for manual use.
- / +** = Thermostat probe.
- ⊗** = Automatic manual selector.



## PYROMETER

- The pyrometer detects the temperature at a given point inside the oven. The value gauged by the pyrometer is only indicative. With experience, you will better assess when the oven is ready for various types of cooking. Gradually, you will have command of your oven and become very adept at choosing the cooking temperature. The Alfa Pro laser thermometer comes as an optional extra in the tool section of the website.



## OVEN DOOR

- If the fire is too high and spills out of the oven mouth, use the door to adjust the flame.

WARNING: this product has not been tested for use with the door. To reduce the risk of fire and injuries, do not use the oven door.

Keep the oven door open when the fire is on.



## PUTTING OUT THE FIRE

To extinguish the fire, close the oven door and wait for the ash to form. Make sure the oven is cold and remove the ash with the help of metal tools.

## CARE AND MAINTENANCE

### **Chimney flue**

Before lighting the fire, make sure that the chimney flue is unobstructed (it should be inspected and cleaned once a year).



### **Cleaning ash**

Remove the ash from previous cooking with a brush and a dustpan.



### **Cleaning the oven floor**

When the oven is cold, clean the floor with a brush and wipe it with a damp cloth.



### **No chemicals**

Never use chemical products to clean the oven.



### **Never clean the oven when the floor is hot**

Do not wipe the oven floor with a damp cloth as it might cause it to crack.







- 02 AVVERTENZE**
- 05 GARANZIA**
- 06 INSTALLAZIONE E  
POSIZIONAMENTO**
- 08 CANNA FUMARIA**
- 09 COLLEGAMENTO GAS**
- 10 ACCENSIONE**
- 13 BRUCIATORE 15kW**
- 14 BRUCIATORE 34kW**
- 19 MANUTENZIONE E  
CURA DEL PRODOTTO**

## AVVERTENZE

### CONSERVARE QUESTO MANUALE PER FUTURE CONSULTAZIONI

Ulteriori copie di questo manuale sono disponibili sul sito [www.alfaforni.com](http://www.alfaforni.com)

**LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI INFORMAZIONI PER UNA CORRETTA INSTALLAZIONE ED UN FUNZIONAMENTO OTTIMALE DEL FORNO. QUESTO FORNO, SE NON PROPRIAMENTE USATO ED INSTALLATO, PUÒ CAUSARE INCENDI; PER RIDURRE IL RISCHIO, SEGUIRE LE ISTRUZIONI ED USARE MATERIALI STUDIATI APPOSITAMENTE PER LE ALTE TEMPERATURE.**

- Eventuali venature nel refrattario sia all'interno che all'esterno sono utili alla dilatazione termica e non né compromettono il buon funzionamento.
- Dopo un periodo di inattività si consiglia di usare la stessa cautela delle prime accensioni.
- Lo sportello è un regolatore di potenza molto efficace: chiudendolo e aprendolo si può gestire al meglio la temperatura.
- I forni in materiale refrattario potrebbero surriscaldarsi all'esterno.
- Usare posate ed attrezzi resistenti ad alte temperature.
- Per motivi di sicurezza tenere fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- Posizionare il forno su una superficie piana e lontana da forti raffiche di vento.
- Le scintille potrebbero fuoriuscire dalla bocca del forno; assicurarsi di non posizionare liquidi infiammabili vicino ad essa.
- Non toccare lo scarico dei fumi e lo sportello durante il funzionamento, provocherebbe ustioni.
- Non utilizzare il forno in caso di funzionamento anomalo o sospetto di rottura.
- Manovrare lo sportello impugnando i manici.
- Per effetto della temperatura il colore delle superfici può variare.
- Non spegnere il forno gettando acqua all'interno.
- Non usare liquidi infiammabili vicino al forno.
- Non colorare o applicare nessun oggetto sul forno.
- Non usare nessun combustibile oltre quelli indicati.
- Non accendere il forno repentinamente: provocherebbe danni al refrattario.
- Alla temperatura di 100°C l'acqua e/o l'umidità residua del refrattario diventa vapore. In questo processo fisico l'acqua aumenta il suo volume di 30 volte causando forti lesioni nel refrattario se l'accensione non è graduale.
- Non chinarsi sul forno durante l'accensione; tenersi con il viso ed il corpo ad una distanza non inferiore a 50 cm dallo sportello del forno.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio durante le cotture che possono liberare grassi od oli. I grassi e gli oli possono incendiarsi.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utilizzatore.
- Durante l'utilizzo del forno indossare o guanti da cucina resistenti al calore.



## **AVVERTENZE**

SOLO PER MODELLI A LEGNA O IBRIDI

**Non gettare i ciocchi di legna nel forno ma appoggiarli.**

Non fare fuoco eccessivo che fuoriesce dalla bocca del forno.

**Non usare nessun combustibile oltre la legna.**





## AVVERTENZE SOLO PER MODELLI A GAS



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

### **ATTENZIONE SE SI AVVERTE ODORE DI GAS:**

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

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

Il prodotto deve essere installato da persone qualificate.

- Se il forno a gas non viene utilizzato chiudere la valvola di alimentazione del gas.
- Per l'allacciamento del regolatore, seguire le istruzioni.
- Dopo un periodo di inattività verificare che non vi siano perdite di gas e che i bruciatori non siano ostruiti.
- Tenere eventuali cavi elettrici e tubi di alimentazione carburante lontano dalle superfici calde.
- Eventuali materiali infiammabili non devono trovarsi nel raggio di 100 cm dal forno.
- Nel caso di fiammate incontrollate, spostare il cibo lontano dalle fiamme fino al loro spegnimento.
- Nel caso in cui il grasso prendesse fuoco, spegnere il gas e lasciare lo sportello chiuso fino a quando il fuoco si estingue.
- Il gas propano liquido (GPL) non è metano. È pericoloso convertire o cercare di utilizzare il metano in unità alimentate a gas propano liquido. In tal caso la garanzia non sarà più valida.
- Una bombola di gas arrugginita o ammaccata potrebbe essere pericolosa e deve essere controllata dal proprio fornitore di apparecchi a gas. Non utilizzare bombole di gas con valvola danneggiata.
- Non riporre nelle vicinanze bombole di gas non utilizzate. Anche una bombola di gas apparentemente vuota potrebbe contenere ancora gas. Questa andrà quindi trasportata e conservata tenendo conto di ciò.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale di persone qualificate. Non permettere ai bambini di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento o di farne oggetto di gioco.

## GARANZIA

**I FORNI ALFA SONO PIENAMENTE RISPONDENTI AL PROGETTO DI NORME ITALIANE ED EUROPEE**

**I forni ALFA sono garantiti per 2 (due) anni.**

Una buona manutenzione ed un uso corretto possono aiutare a diminuire la presenza di qualsiasi problematica.

### **La garanzia non viene applicata nelle seguenti opzioni:**

1. Nel caso in cui il forno sia non propriamente installato ed utilizzato.
2. Nel caso in cui il forno sia stato manomesso in qualsiasi modo, volontariamente o involontariamente.
3. Nel caso in cui il forno, per qualsiasi causa, sia stato alterato e non sia più nella condizione riscontrata alla consegna del prodotto.
4. Nel caso in cui non si sia usato il solo combustibile indicato (gas o legna a seconda del modello). Non usare carbone liquido per barbecue, prodotti chimici o altro combustibile.
5. Nel caso in cui il danno sia il risultato dell'uso di prodotti chimici all'interno o all'esterno del forno.
6. Nel caso in cui non siano state usate le dovute precauzioni per le accensioni.
7. Nel caso in cui il forno presenti venature dopo l'uso, in quanto queste, sono necessarie alla dilatazione termica e sono una caratteristica del materiale.
8. La garanzia, se non diversamente specificato, si riferisce solo ad un uso professionale dei prodotti.
9. La garanzia non copre il normale logorio del prodotto.

### **NOTE**

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

## MONTAGGIO E INSTALLAZIONE BASE

**NEL CASO IN CUI VENGA ACQUISTATO ANCHE LA BASE DEL FORNO, PER IL MONTAGGIO, BASTA POGGIARE IL FORNO SU DI ESSA COME MOSTRATO IN FIGURA.**



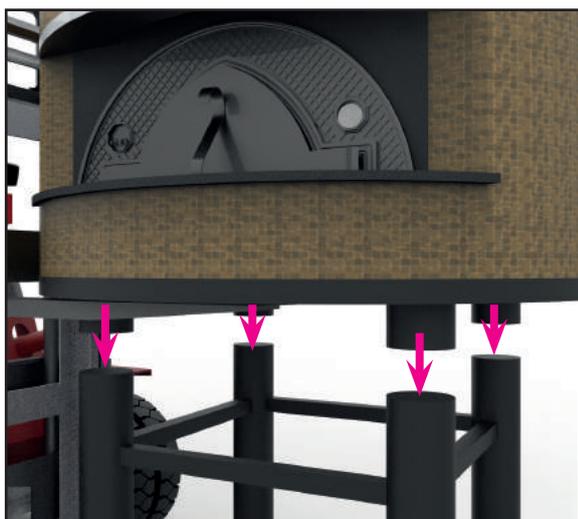
### STEP 1

Sollevarre il forno, è consigliato aiutarsi con l'utilizzo di un muletto.  
**ATTENZIONE AL CARICO MASSIMO SOSTENTUTO DAL MULETTO.** A seconda del modello il peso varia da 1200 kg a 2200 Kg



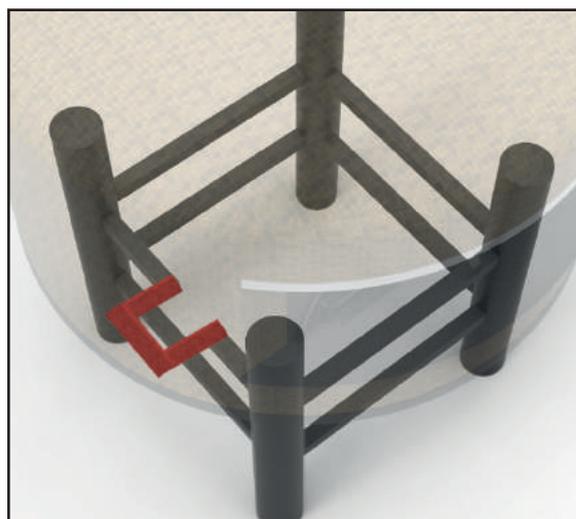
### STEP 2

Posizionare il forno sulle base e avvicinare lentamente le due parti



### STEP 3

Far combaciare i piedini del forno con la struttura della base



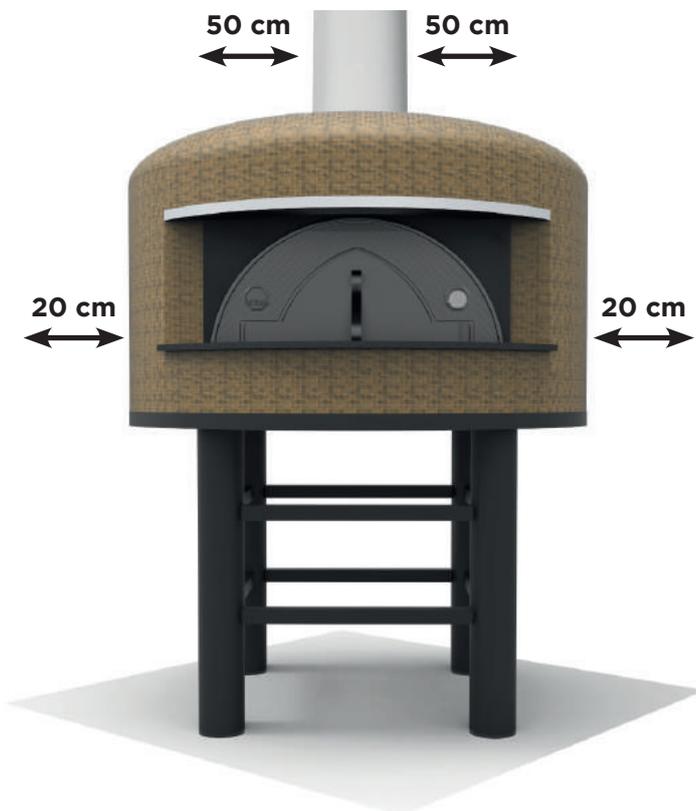
### STEP 4

Nel caso di un forno munito di bruciatore, si nota a livello della base di ferro, a destra o a sinistra, una sporgenza (nella figura è stata evidenziata in rosso) adatta proprio ad ospitare il bruciatore.

## POSIZIONAMENTO



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



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

**Il forno Napoli può essere incassato. Nei modelli a gas prevedere una griglia di aerazione e di ispezione per il bruciatore.**

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

**Considerate una distanza minima di 50 cm anche per il posizionamento della cannafumaria a seconda del modello e della coibentazione.**

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

**Non posizionare mai legna o materiale infiammabile sul davanzale del forno.**

# INSTALLAZIONE

**LA CANNA FUMARIA PER REGOLA DEVE SERVIRE UN SOLO APPARECCHIO TERMICO, E COLLEGARNE PIÙ DI UNO AD UNA SOLA CANNA POTREBBE COMPROMETTERE UNA REGOLARE FUORIUSCITA DEI FUMI.**

**Contattare gli uffici dei vigili del fuoco per quanto concerne qualsiasi restrizione di installazione o il bisogno di ispezione sull'installazione del forno.**

## ALLACCIO CANNA FUMARIA IN AMBIENTI INTERNI

Per il corretto funzionamento, il forno Napoli necessita di una canna fumaria di 250 mm di diametro e almeno 4 metri di altezza.

1. Per canne fumarie esistenti o di dimensioni non appropriate è consigliabile l'utilizzo di tubi di raccordo in acciaio inox di opportuno diametro e adeguata coibentazione.
2. Eseguire le sigillature necessarie con materiali resistenti ad alta temperatura (450°C).
3. Evitare la presenza di spigoli, deviazioni e strozzature all'interno della canna fumaria, in modo che i fumi caldi non incontrino impedimenti nella loro ascesa.
4. Eventuali curve della canna fumaria dovranno essere inferiori a 45°.
5. Per evitare il ritorno del fumo dalla canna fumaria, si consiglia di far sporgere il comignolo dalla parte più alta del tetto e in posizione di pieno vento (comignoli antivento).
6. Non collegare alla canna fumaria del forno, altri dotti per il coinvolgimento di aria e fumi.
7. L'intera canna fumaria dovrà risultare ben isolata per evitare dispersioni di calore, che frenano la naturale risalita dei fumi.
8. L'installazione deve essere eseguita da personale specializzato.
9. Nella tabella seguente è riportato il diametro corretto (D) della canna fumaria al variare dell'altezza (H).

H < 3 m	3 m < H < 5 m	H > 5 m
D 300 mm	D 250 mm	D 200 mm

**NOTA :** L'uso di una valvola a farfalla, non inclusa, può migliorare il tiraggio e la regolazione dei fumi.





# ACCENSIONE

## MODELLI A LEGNA

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

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

### ACCENSIONE

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



### SPEGNIMENTO

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

### DIFFERENTI TIPI DI LEGNA

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

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

**- PRIME ACCENSIONI**

Dopo l'installazione, se il forno è umido attendere 3 giorni per effettuare la prima accensione.

**- PRIMO GIORNO**

Il primo giorno di accensione usare molta cautela nel farlo. Non superare i 60°C e mantenerli il più a lungo possibile (minimo 50/60 minuti). Si consiglia una fiamma ottenuta da carta-cartone e fogliame.

**- SECONDO GIORNO**

Il secondo giorno di accensione non superare gli 85°C e mantenerli il più a lungo possibile (minimo 50/60 minuti). È consigliato l'uso di paglia e rametti.

**- TERZO GIORNO**

Il terzo giorno superare la temperatura critica di 100°C per arrivare ad un massimo di 130°C-150°C usando legnetti di piccolo taglio e mantenerla il più a lungo possibile (minimo 50/60 minuti).

**- QUARTO GIORNO:**

Il quarto giorno potrete accendere il forno senza problemi poiché sarà essiccato.

**PER LA VOSTRA SICUREZZA:**

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



## ACCENSIONE MODELLI A GAS



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

- **PRIME ACCENSIONI**

Dopo l'installazione, se il forno è umido attendere 3 giorni per effettuare la prima accensione.

- **PRIMO GIORNO**

Il primo giorno di accensione usare molta cautela nel farlo. Non superare i 60°C e mantenerli il più a lungo possibile (minimo 50/60 minuti).

- **SECONDO GIORNO**

Il secondo giorno di accensione non superare gli 85°C e mantenerli il più a lungo possibile (minimo 50/60 minuti).

- **TERZO GIORNO**

Il terzo giorno superare la temperatura critica di 100°C per arrivare ad un massimo di 130°C-150°C.

- **QUARTO GIORNO:**

Il quarto giorno potrete accendere il forno senza problemi poiché sarà essiccato.

**PER LA VOSTRA SICUREZZA:**

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



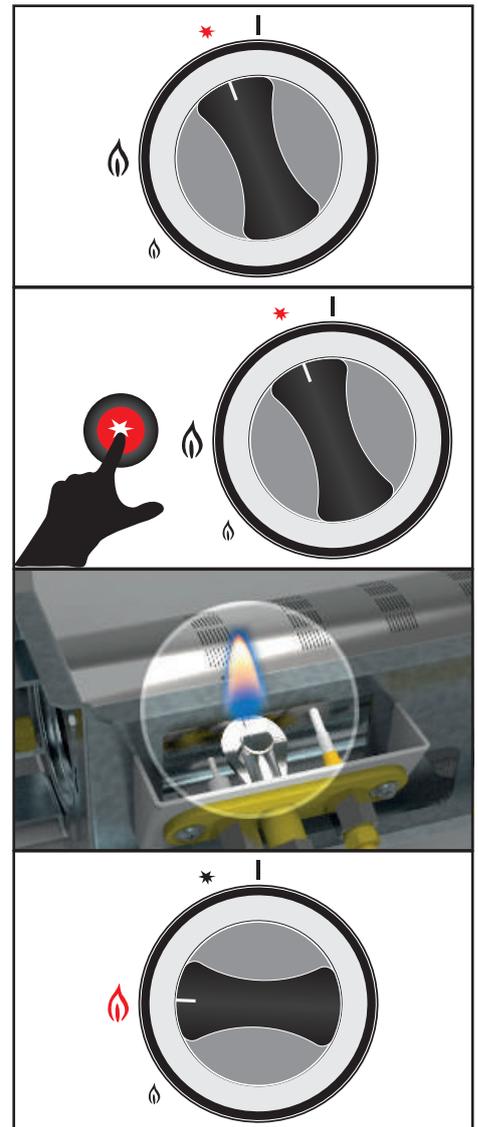
# BRUCIATORE 15 kW

## FORNO NAPOLI MODELLO M90 - M110

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

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

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

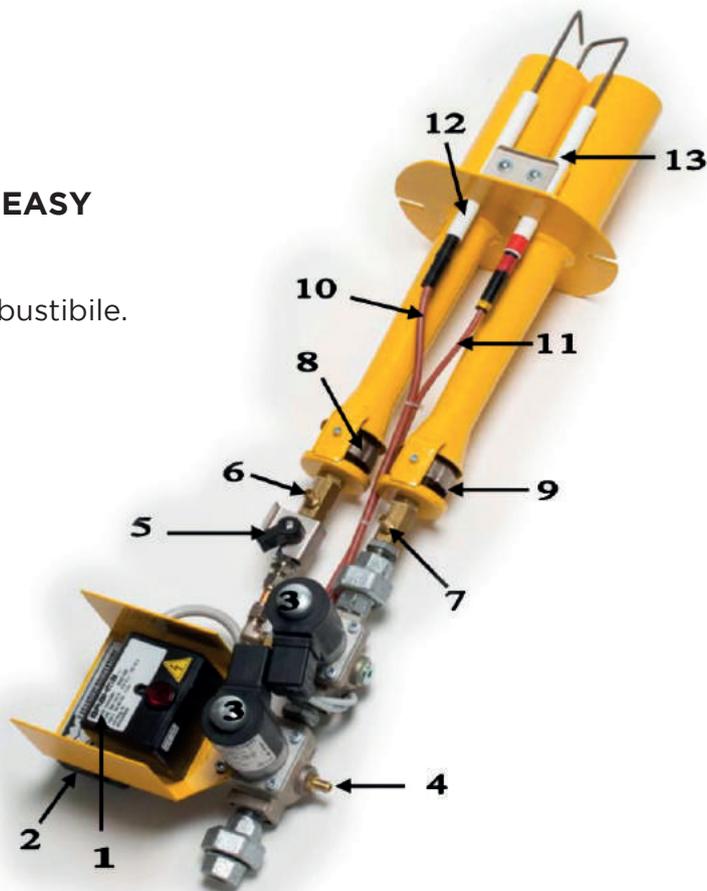


# BRUCIATORE 34kW

## FORNO NAPOLI MODELLO M120 - M130 - M150

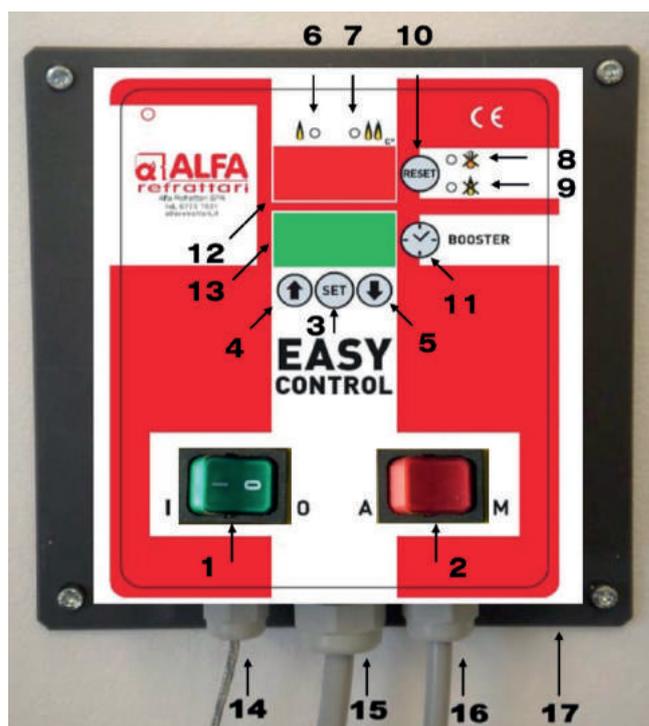
### ELENCO COMPONENTI DIFFUSORE EASY

1. Apparecchiatura di comando.
2. Spina multipla a 7 poli.
3. Elettrovalvole di intercettazione combustibile.
4. Presa di pressione generale.
5. Rubinetto di regolazione 1ª fiamma.
6. Presa di pressione 1ª fiamma.
7. Presa di pressione 2ª fiamma.
8. Regolatore aria primaria 1ª fiamma.
9. Regolatore aria primaria 2ª fiamma.
10. Cavo di ionizzazione fiamma.
11. Cavo di accensione fiamma.
12. Elettrodo di ionizzazione fiamma.
13. Elettrodo di accensione fiamma.



### ELENCO FUNZIONI DELLA CENTRALINA

1. Interruttore generale.
2. Selettore di 2ª fiamma per uso manuale.
3. Pulsante per aumentare la temperatura.
4. Pulsante SET.
5. Pulsante per diminuire la temperatura.
6. Led funzionamento in 1ª fiamma.
7. Led funzionamento in 2ª fiamma.
8. Led guasto alla sonda.
9. Led blocco diffusore.
10. Pulsante di sblocco diffusore.
11. Pulsante per funzionamento 2ª fiamma temporizzato.
12. Display rosso temperatura interna forno.
13. Display verde temperatura impostata.
14. Sonda di rivelazione temperatura.
15. Cavo completo di spina 7 poli di alimentazione diffusore.
16. Cavo completo di spina CEI 220V.
17. Pannello di fissaggio a parete.



# BRUCIATORE 34kW

## ISTRUZIONI PER L'USO DELLA CENTRALINA

- Dare tensione alla centralina Easy Control inserendo la spina blu in dotazione ad una presa CEI 220V. 16A. 50HZ.  
I display si accendono, quello rosso visualizza la temperatura interna del forno, mentre quello verde indica la temperatura impostata, se è la prima accensione compare lo 0°.  
Per fare accendere il diffusore in 1ª fiamma occorre tenere premuto per circa 3 secondi il tasto SET (N. 3), il display verde lampeggia e visualizza 10°C, premendo sul tasto ↑ (N. 4) si aumenta la temperatura di 1ª fiamma fino ad arrivare alla temperatura prescelta, lasciando il pulsante la stessa rimane memorizzata.  
A questo punto il display automaticamente tornerà a far comparire la temperatura di 2ª fiamma che alla prima accensione visualizzerà 0°.  
Per far accendere il diffusore occorre premere l'interruttore generale (N. 1) dopo alcuni secondi scoccherà la scintilla e si accenderà la 1ª fiamma insieme al led (N. 6).
- Nel caso di prima accensione il diffusore potrebbe andare in blocco ciò viene segnalato dal led (N. 9) per sbloccare occorre pigiare il pulsante RESET (N. 10).  
Fare attenzione alla posizione del selettore (N. 2) che deve essere in posizione "A" (automatico) onde evitare la partenza indesiderata della 2ª fiamma.  
Per l'accensione automatica della 2ª fiamma basta premere sul tasto ↑ (N. 4) e sul display verde leggerete la temperatura che volete impostare e che rimarrà memorizzata; l'accensione del led (N. 7) segnerà il funzionamento della 2ª fiamma.
- Tenere presente che la temperatura di 1ª fiamma deve essere sempre più alta rispetto alla temperatura di 2ª fiamma infatti il distacco minimo già impostato in fabbrica nella centralina è bloccato a +10°C.
- Tenere presente che al raggiungimento della temperatura impostata come 1ª fiamma il diffusore si spegnerà completamente, e quindi questa sarà la temperatura massima che il diffusore potrà raggiungere.
- Tenere presente che la temperatura di 2ª fiamma impostata sarà la temperatura di lavoro del forno, ciò permetterà il funzionamento a due fiamme del diffusore, infatti al raggiungimento della temperatura impostata come 2ª fiamma, la stessa si spegnerà e rimarrà accesa solo la 1ª fiamma, la quale in teoria non dovrebbe mai arrivare a spegnersi al fine di garantire la luce all'interno del forno.
- Questa situazione si verifica quando le calorie erogate dal diffusore in 1ª fiamma sono le stesse calorie che occorrono al forno vuoto per mantenere la temperatura di 1ª fiamma, in pratica la temperatura non deve né salire né scendere.



# BRUCIATORE 34kW

## ISTRUZIONI PER L'USO DEL TASTO BOOSTER

- La funzione Booster permette il funzionamento temporizzato della 2ª fiamma; il vantaggio è che si evita di variare la temperatura impostata sul display nel caso necessiti una pronta messa a regime della temperatura massima del forno. Pigiando il tasto Booster (N. 11) sul display verde compare “t5” che sono i minuti impostati in fabbrica. Quindi inizia il conto al rovescio con la partenza della 2ª fiamma sino ad arrivare a zero con il relativo spegnimento in automatico.
- Per interrompere il conto al rovescio basta tenere premuto il tasto Booster (N. 11) per alcuni secondi.
- Nel caso si voglia memorizzare un tempo diverso da quello impostato in fabbrica basta pigiare il tasto Booster (N. 11) e durante il lampeggio del tempo pre impostato si può variare con i tasti ↑ (N. 3) o ↓ (N. 5) fino ad arrivare al tempo desiderato che resterà memorizzato.
- N.B. Se durante il funzionamento in Booster il forno arriva alla temperatura limite impostata come 1ª fiamma il diffusore si spegnerà completamente.
- E' inoltre possibile fare funzionare la 2ª fiamma manualmente agendo sul selettore (N. 2) e posizionandolo su “M”.

## ISTRUZIONI AL FUNZIONAMENTO MANUALE (SOLO TEMPORANEO)

- E' possibile nel caso di guasti alla centralina elettronica potere usare il diffusore Easy manualmente al fine di terminare la serata.
1. Togliere tensione alla centralina dall'interruttore generale posto all'interno del locale.
  2. Come da foto N. 1 occorre svitare le 4 viti a brugola al fine di aprire il quadro elettrico, quindi unire due faston rossi maschio e femmina. (Vedi foto N. 2)
  3. Riavvitare il coperchio nella sua sede.
  4. Dare tensione alla centralina dall'interruttore generale del locale.
  5. Pigiare l'interruttore (N. 1) in posizione **I** per far partire il diffusore in 1ª fiamma
  6. Portare il selettore (N. 2) in posizione **M** al fine di eccitare la 2ª fiamma per il tempo desiderato.
- Alla fine della serata occorre pigiare l'interruttore (N. 1) in posizione “0” per spegnere completamente il diffusore.



FOTO 1

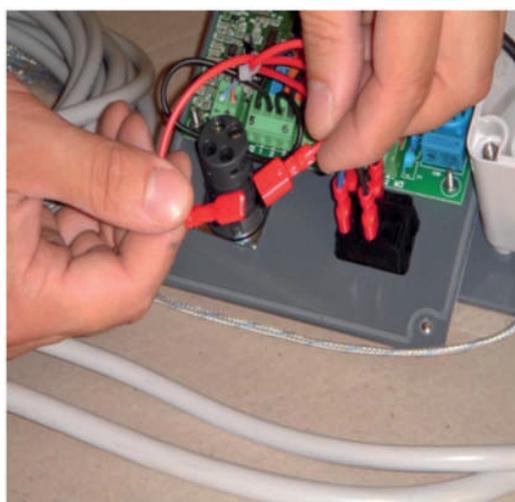


FOTO 2

# BRUCIATORE 34kW

## SCHEMA DEL CIRCUITO ELETTRICO

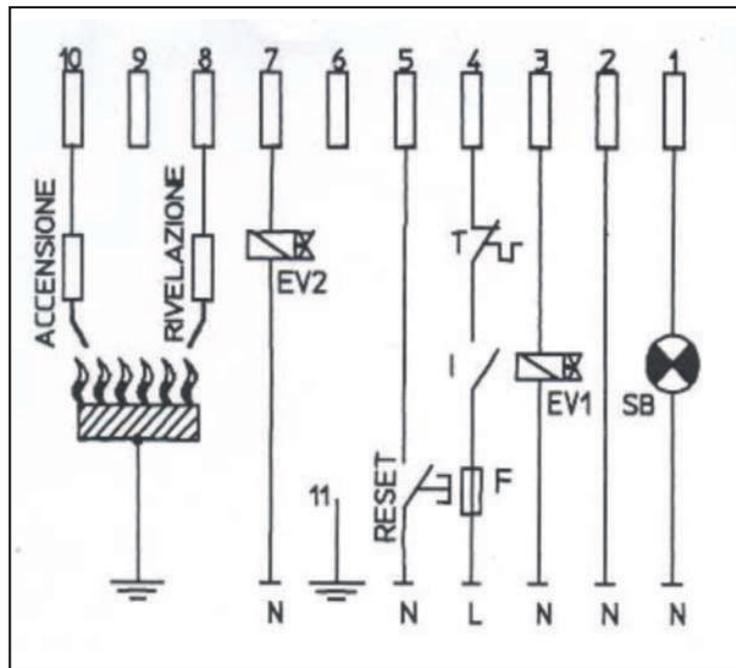
### COLLEGAMENTO ELETTRICO

La linea di alimentazione deve essere interrotta tramite INTERRUTTORE GENERALE BIPOLARE da 10A con fusibile da 2 A.

I cavi di allacciamento alla spina multipla del diffusore devono avere una sezione di almeno 1,5 mm e l'isolamento deve rispondere alla normativa CEI 20-22.

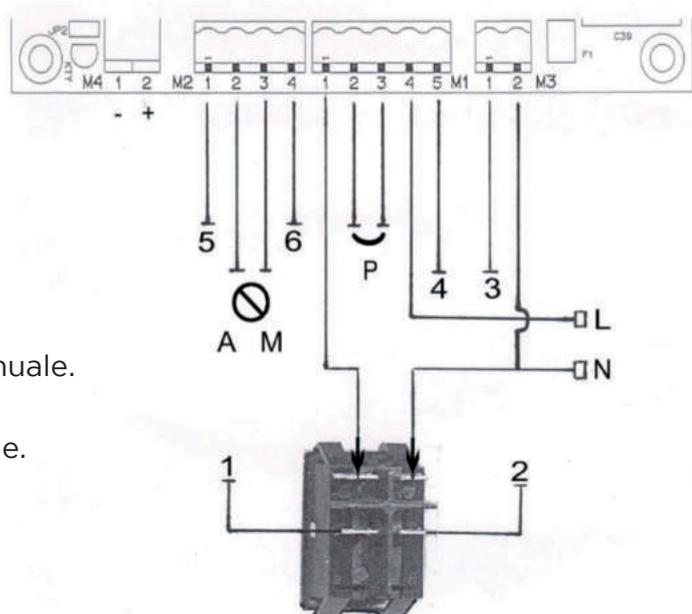
Il diffusore deve essere collegato a terra secondo le normative in vigore.  
Non scambiare la fase con il neutro.

Le linee elettriche devono essere opportunamente distanziate dalle parti calde del forno.



### SCHEMA CENTRALINA EASY CONTROL

- L** = Fase.
- N** = Neutro.
- 1** = Fase diffusore.
- 2** = Neutro diffusore.
- 3** = Reset.
- 4** = Segnale di blocco.
- 5** = Fase EV di 2ª fiamma.
- 6** = Ritorno di EV 2ª fiamma.
- P** = Ponte per funzionamento manuale.
- / +** = Sonda termostato.
- ⊘** = Selettore automatico/manuale.



## PIROMETRO

- Il pirometro rileva la temperatura in un punto del forno. Il valore rilevato dal pirometro è quindi indicativo. Con l'esperienza sarà facile valutare meglio quando il forno è pronto per i vari tipi di cottura. Si acquisirà, quindi, il completo controllo del forno e si diventerà molto abili nella scelta della temperatura di cottura. Alfa Pro offre il Termometro Laser come optional (non in dotazione con il forno), visitare la sezione strumenti del sito.



## SPORTELLO

- In caso di fuoco eccessivo che fuoriesce dalla bocca del forno, utilizzare lo sportello per regolare la fiamma.

ATTENZIONE: questo forno non è stato testato per l'uso con sportello, per ridurre il rischio di incendio e infortuni, non usare lo sportello.

Tenere lo sportello aperto quando la fiamma è accesa.



## SPEGNIMENTO

Si effettua chiudendo lo sportello ed attendendo la formazione della cenere a seguito dello spegnimento delle braci. Si consiglia l'uso di utensili metallici per togliere la cenere, appena il forno è freddo.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

### **Canna fumaria**

Ogni volta che si riaccende il forno, bisogna accertarsi che la canna fumaria sia libera (almeno una volta all'anno andrebbe smontata e pulita)



### **Residui delle precedenti cotture**

Verificare che la cenere della cottura precedente sia stata tolta con spazzola metallica e paletta.



### **Pulizia del piano cottura**

A forno freddo si deve pulire il piano con una spazzola e passare il piano con un panno umido.



### **Vietato utilizzare prodotti chimici**

Non bisogna usare prodotti chimici per pulire il forno



### **A forno caldo**

Non pulire il piano cottura quando il forno è acceso e né passare panni umidi sul piano ancora caldo perché tale procedura potrebbe causare crêpe.



# NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



