ALFA

USER MANUAL

Geben Sie die identifizierenden Informationen des Produktes in diesem Feld ein.

Backofen-Modell: .....

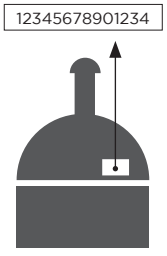
Seriennummer: .....

Kaufdatum: .....

N.B. Der Kennzeichnungsaufkleber befindet sich auf der Rückseite des Produktes.

Besuchen Sie www.alfaforni.com
und registrieren Sie Ihren Backofen heute.

1



Finden Sie die Produktseriennummer: Die Seriennummer finden Sie auf der Rückseite des Produktes

2

Besuchen Sie unsere Webseite und klicken Sie auf "Registrieren Sie Ihr Produkt" oder tippen Sie "Alfa1977.it/product-registration/" ein.

3

Geben Sie Ihre Daten ein und registrieren Sie sich

02 GEBRAUCHSANWEISUNG
- ALLGEMEINE
- SICHERHEITSHINWEISE

06 GARANTIE

07 PLATZIERUNG

08 GASANSCHLUSS

12 UMSTELLUNG AUF GAS

14 VERWENDUNG DES BACKOFENS
- EINSCHALTEN
- AUSSCHALTEN
- VERSCHIEDENE HOLZARTEN

16 BACKEN
- TIPPS FÜR DAS BACKEN VON PIZZA
- ANDERE KOCHEN
- PYROMETER
- TÜR

18 PFLEGE UND WARTUNG DES PRODUKTES
- WARTUNG
- REINIGUNG
- BACKOFEN SCHÜTZEN

20 STÖRUNGEN BEHEBEN
- HOLZBACKOFEN-MODELLE
- GASBACKOFEN-MODELLE

ALLGEMEINE GEBRAUCHSANWEISUNG

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.
Andere Kopien der Bedienungsanleitung sind auf
der Webseite www.alfaforni.com verfügbar

Achtung: Der falsche Anschluss, Veränderungen oder eine falsche Wartung können zu Sach- oder Personenschäden und im Extremfall sogar zum Tod führen. Lesen Sie die Sicherheitshinweise vor der Installation und dem Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch.

LESEN SIE DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN FÜR DIE KORREKTE INSTALLATION UND FÜR DEN OPTIMALEN BETRIEB DES BACKOFENS AUFMERKSAM DURCH.

- Der Kennzeichnungsaufkleber mit den technischen Daten sowie der Seriennummer und der Kennzeichnung steht direkt auf dem Gerät. Entfernen Sie die Aufkleber nicht.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen Sie alle Schutzfolien entfernen.
- Verwenden Sie auf keinen Fall Stahlwolle oder scharfen Schaber, denn sie zerstören die Oberfläche. Verwenden Sie zur Reinigung nur milde Reinigungsmittel, kein Scheuermittel, und gegebenenfalls Putzutensilien aus Holz oder Kunststoff. Spülen Sie die Oberfläche sorgfältig aus und wischen Sie mit einem weichen Tuch bzw. mit einem Mikrofasertuch ab.
- Verwenden Sie keinen Plastikbehälter oder Kunststoffgeschirr: Sie können bei der hohen Temperaturen im Garraum schmelzen und das Gerät beschädigen.
- Verwenden Sie hitzebeständige Küchenwerkzeuge und Besteck
- Platzieren Sie den Backofen auf eine ebene Fläche.
- Die Temeperatur kann zu farblichen Veränderungen der Oberfläche führen.
- Streichen Sie nicht die Oberfläche des Backofens. Ebenso dürfen keine Gegenstände (z.B. Magnete) direkt auf den Backofen befestigt werden.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, entfernen Sie die Schutzfolie. Beim Entfernen von Schutzfolien kann warme Luft helfen (probieren Sie z.B. mit einem Haartrockner).
- Die Installation darf die Reinigung nicht erschweren.
- Wenn möglich, verwenden Sie die angebrachte Radbremse, um den Ofen nach der Platzierung zu blockieren
- Legen Sie keine brennbare Gegenstände in den Backofen: Sie könnten sich entzünden, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet

wird.

- Halten Sie Kinder vom Backofen während des Backofenbetriebs fern. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Führen Sie keine spitzen Metallgegenstände (Besteck oder Werkzeuge) in die Luftschlitze des Gerätes ein.
- Die gebrauchsfertigen Alfa Backöfen aus Edelstahl könnten außen überhitzen, obwohl sie aus Dämmstoffe zwischen den zwei Stahlschichten bestehen.
- Sichern Sie sich, dass der Backofen nicht in der Nähe von Gegenständen befindet, die durch Wärme beschädigt werden können. Lassen Sie kein leicht brennbares Material herumliegen und schützen Sie den Boden mit feuerfestem Material, wenn er aus brennbarem Material besteht.
- Legen Sie nie entzündbaren Materialien auf die oberste Schiene des Ofens unten der Kammer.
- Fassen Sie die Backofentür nur am Griff an.
- Schließen Sie die Backofentür nicht, wenn der Backofen im Betrieb ist und die Flamme hoch brennt.
- Berühren Sie den Backofen und das Rauchrohr nicht, während das Gerät im Betrieb ist.
- Verwenden Sie nie Entzündbare Flüssigkeiten in der Nähe vom Backofen.
- Halten Sie Netzkabel und Kraftstoffzuführung Rohre von heißen Oberflächen fern.
- Verwenden Sie den Backofen nicht unter abnormalen Betriebsbedingungen oder wenn er scheint, defekt zu sein.
- Stellen Sie den Backofen nicht um, während er im Betrieb oder warm ist.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und lehnen Sie sich dagegen nicht.
- Löschen Sie brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser.
- Gießen Sie niemals Wasser direkt in den heißen Backofen.
- Verwenden Sie nie offene Flammen in der Nähe vom Backofen.
- Bei unkontrollierter Flammenbildung, entfernen Sie das Essen von den Flammen bis dem Erlöschen des Feuers.
- Beachten Sie, dass sich Fette leicht entzünden können. Setzen Sie sofort das Gerät außer Betrieb und öffnen Sie nicht die Tür bis dem Erlöschendes des brennenden Öles.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe während des Backofenbetriebs.
- Der Benutzer darf auf keinen Fall Veränderungen an den vom Hersteller verschlossenen Bauteilen vornehmen.
- Lassen Sie das Gerät während Garvorgängen nicht unbeaufsichtigt. Fette oder Öle können freigegeben werden und sich selbst entzünden.
- Decknen Sie Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslasse nicht ab.
- Verwenden Sie ausschließlich den vom Hersteller empfohlenen Brennstoff.
- Bei der Verwendung eines Backofens mit integrietem Unterbau, blockieren Sie immer die Räder mit der Radbremse.

SICHERHEITSHINWEISE

BEVOR SIE DEN BACKOFEN BENUTZEN UND INSTALLIEREN, LESEN SIE BITTE ZUERST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH.
Bevor Sie den Backofen installieren, lesen Sie bitte zuerst die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. Beachten Sie unbedingt auch die in Ihrem Land gültigen nationalen Vorschriften, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind.

EINE DER HAUPTURSACHEN FÜR BRÄNDE IST DIE NICHTEINHALTUNG VON GEFORDERTEN SICHERHEITSABSTÄNDEN BEI BRENNSTOFFEN ODER DIE FALSCHE INSTALLATION DES GERÄTES. ZUR INSTALLATION FOLGEN SIE BITTE DEN ANLEITUNGEN.

FÜR IHRE SICHERHEIT: Lagern oder verwenden Sie nie Benzin, Dämpfe oder entzündbare Flüssigkeiten in der Nähe dieses Gerätes. Halten Sie brennbare Materialien vom Gerät entfernt.

WENN SIE EINEN STARKEN LEISTUNGSVERLUST BEIM BACKOFEN BEMERKEN, REPARIEREN SIE DAS GERÄT NIEMALS SELBST.

Lassen Sie das Produkt von einem qualifizierten Techniker installieren.

Achtung: Der falsche Anschluss, Veränderungen oder eine falsche Wartung können zu Sach- oder zu Personenschäden und im Extremfall sogar zum Tod führen.

SICHERHEITSHINWEISE
NUR FÜR GASBACKOFEN-MODELLE

Gasaustritte können Brände oder Explosionen, schwere oder tödliche Körperverletzung oder Sachschaden verursachen.

Achtung! Gasgeruch liegt in der Luft:

1. Drehen Sie den Gashahn sofort zu.
2. Löschen Sie alle offenen Flammen.
3. Öffnen Sie die Backöfentür
4. den Sie sich an spezialisiertes Fachpersonal

Achtung: Die Backofentür und die Rauchventile sind hilfreich zur Erreichung und Beibehaltung der Temperatur. Schließen Sie nie gleichzeitig die Tür und die Ventile und verwenden Sie beide nie, wenn die Temperatur höher als 400° C ist. Die falsche Nutzung des Gerätes kann zur Überhitzung führen.

Achtung: Das Gerät kann mit Erdgas (Methan) oder Flüssiggas (LPG) betrieben und ganz einfach von einer Gasart auf die andere dank der Alfa Forni-Kit umgestellt werden. Die Umstellung darf ausschließlich von einer qualifizierten Fachkraft und nur mit ALFA-Teilen ausgeführt werden. Anderenfalls besteht kein Garantieanspruch.

Achtung: Installieren Sie den Backofen in einem gut belüfteten Raum, um hohe Gaskonzentration zu vermeiden.

Achtung: Wenn Sie den Backofen nicht verwenden, schließen Sie sicherheitshalber den Gashahn.

Achtung: Halten Sie Gasfäsche vom Backofen fern.

GARANTIE

Die Alfa Backöfen entsprechen die italienischen und europäischen Vorschriften. Die Garantie läuft 2 Jahre. Die sorgfältige Wartung und die richtige Benutzung des Gerätes können die Lebensdauer des Backofens verlängern.

Die Garantie deckt nur die Bauteile des Backofens. Kosten für Transport und Montage sind vollumfänglich vom Kunden zu tragen.

BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG ODER DIE RECHNUNG SORGFÄLTIG AUF. WIR EMPFEHLEN IHNEN, DIE SERIENNUMMER HIER UNTEN AUFZUSCHREIBEN, DIE SIE AUF DEM KENNZEICHNUNGSAUFKLEBER DES PRODUKTES FINDEN.

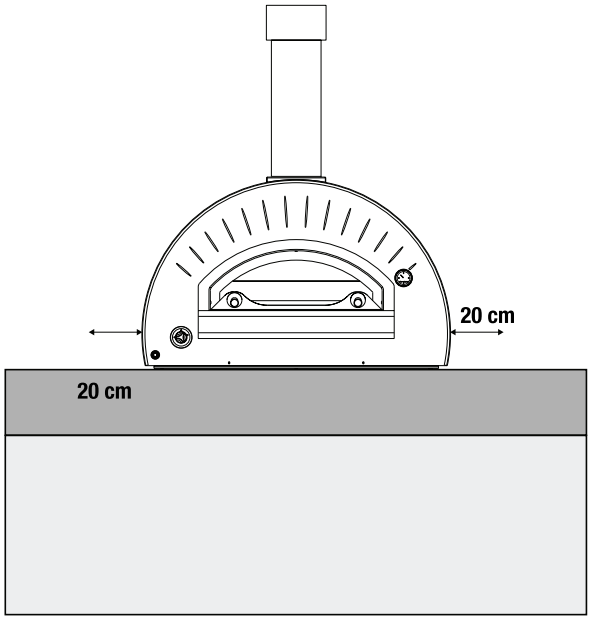
Die Garantie verfällt in den folgenden Fälle:

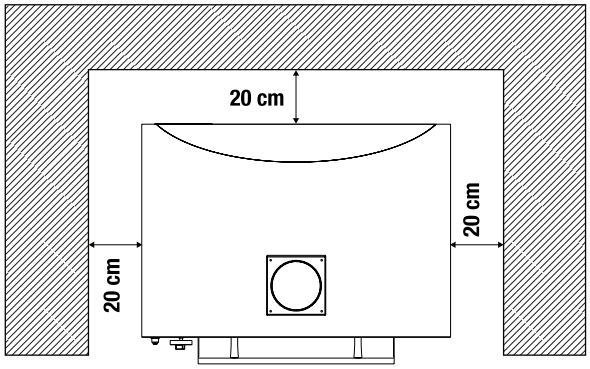
- Der Backofen wurde verwendet, ohne dieser Gebrauchsanleitung zu beachten.
- Der Backofen wurde absichtlich oder unabsichtlich beschädigt.
- Die Wartung wurde nicht regelmäßig durchgeführt. Schäden des Brenners, die durch Reste oder durch die Verwendung von nicht vorgesehenen Brennstoffen verursacht wurden, werden nicht als Garantiefälle anerkannt.
- Der Backofen wurde beschädigt und der ursprüngliche Zustand des Produkts wurde verändert.
- Sie haben andere als als die empfohlenen Brennstoffe verwendet. Verwenden Sie nie flüssige Kohle, chemische Produkte und keine anderen als die empfohlenen Brennstoffe verwenden.
- Schäden an Innen- oder Außenseite des Backofens, die durch die Verwendung von chemischen Produkten verursacht wurden.
- Der normale Verschleiß von Brenner, Thermometer, Elektroden, Zündkabel, Gasrohr und Schamotteplatten.
- Die Backofentür ist vom Garantie nicht bedeckt.
- Schäden, die durch das Überschreiten der maximalen Betriebstemperatur (450°C) verursacht wurden.
- Gebrauch von Teilen, die von Alfa Forni nicht hergestellt oder empfohlen werden.
- Schäden an nicht funktionellen oder dekorativen Teilen, die auf die normale Benutzung des Backofens nicht einwirken, Kratzer und Farbenunterschiede
- Verwendung eines Backofens für Innenbereich in Außenbereich
- Der Backofen wurde eingebaut, ohne die Einbauvorschriften einzuhalten.
- Der Kennzeichnungsaufkleber wurde entfernt, gefälscht oder gelöscht
- Die Schamotteplatten sind nicht von der Garantie bedeckt. Unsere Backöfen werden trotzdem mit einer Ersatzplatte geliefert. Andere Ersatzteile können auf Kundenwunsch gekauft werden.

Achten Sie darauf, ausschließlich von Alfa Forni empfohlenen Ersatzteilen zu verwenden.

PLATZIERUNG

ACHTUNG: DIE WÄNDE DES BACKOFENS WERDEN IM BETRIEB SEHR HEISS: SIE KÖNNEN TEMPERATUREN ÜBER 50°C ERREICHEN. BRENNBARE MATERIALIEN MÜSSEN MINDESTENS 1 METER VOM BACKOFEN ENTFERNT SEIN.





Wichtig: Der Backofen muss in sicherem Abstand zu brennbaren Stoffen oder anderen leicht durch Wärme zu beschädigende Materialien platziert werden.

Achtung: Nehmen Sie den Backofen nicht in Betrieb, falls er sich in der Nähe von Gestrüppen, trockenem Laub oder Bäumen befindet

ACHTUNG! Bauen Sie den Backofen nicht ein!

Achtung: Schützen Sie den Backofen vor Wind und starken Luftströmungen.

Für Ihre Sicherheit: Platzieren Sie das Gerät auf eine gerade, ebene und perfekt stabile Fläche. Unbeabsichtigte Bewegungen können Personenschäden und/oder Sachschäden während des Backofenbetriebs verursachen.

ACHTUNG: Zwischen dem Backofen und der Wänden (oder anderen Geräten) muss eine Mindestabstand von 20 cm eingehalten werden.

DIE TOP-VERSION-BACKÖFEN SIND AUF STABILE UND FEUERFESTE TISCHE ODER FLÄCHEN ZU PLATZIEREN. FALLS DIE BACKÖFEN MIT STANDFÜSSEN AUSGESTATTET SIND, KÖNNEN SIE DIE FÜSSE EINSTELLEN.

ANSCHLUSS
NUR FÜR LPG-BACKOFENMODELLE

SCHLIESSEN SIE DIE FLÜSSIGGASFLASCHE AN (nur für die LPG-Version)

Schließen Sie den Schlauch an der Rückseite des Produktes an.

DRUCKREGLER:
- Leistung:
  10 Kilogramm pro Stunde (kg/h)
- AUSGANGSDRUCK:
  Gas G30 zwischen 28 und 30 mbar
  propane Gas G31 zwischen 30 und 37 mbar

SCHLAUCH :
Durchmesser 1/2”
Länge 1,5 Meter

GASFLASCHE:
mindestens 30 kg

Den Schlauch und den Druckregler werden nicht mitgeliefert.

ACHTUNG: Bevor Sie die Flüssiggasflasche benutzen, befolgen Sie diese Anweisungen:

- Verwenden Sie einen Druckregler und einen Schlauch, die die geltende Richtlinie entsprechen.
- LPG ist schwerer als Luft und sammelt sich am Boden.
- Die Flüssiggasflaschen müssen bei der Installation, Lagerung und beim Transport immer senkrecht stehen.
- Stellen Sie sicher, dass die Flüssiggasflasche in gut belüfteten Räumen und weit weg von anderen Gegenständen entfern platzieren wird.
- Lagern Sie nie eine Ersatz- Flüssiggasflasche in der Nähe dem Gasbackofen.
- Lagern Sie bzw. transportieren Sie nie die Gasflaschen in Orten, wo die Temperaturen 50 °C erreichen können (sie werden sehr heiß! Lassen Sie z.B. die Gasflaschen nie im Auto, wenn es extrem warm ist).
- Handhaben Sie die leeren Flüssiggasflaschen vorsichtig. Auch wenn die Gasflaschen leer sind, können sie noch etwa Gas enthalten. Bevor Sie die Gasflasche trennen, verschließen Sie immer die Ventile sorgsam.
- Bevor Sie den Backofen benutzen, prüfen Sie alle Gasanschlüsse.
- Sorgen Sie dafür, dass die Ventile der Flüssiggflasche oder des Druckreglers geschlossen ist. Beim Ersetzen halten Sie Abstand zu Wärmequellen.
- Lassen Sie den Gasrohr alle 2-3 Jahre ersetzen.
- Verwenden Sie nur Flüssiggasflaschen.
- Winkeln Sie den Schlauch nicht.
- Vor jedem Gebrauch überprüfen Sie, ob der Schlauch Kerben, Ritze, Abkratzen oder Schnitte aufweist. Nehmen Sie den Backofen nicht in Betrieb, wenn Sie sichtbare Schäden feststellen.

ANSCHLUSS NUR FÜR DIE VERWENDUNG IN NORDAMERIKA.
NUR FÜR LPG-BACKÖFEN

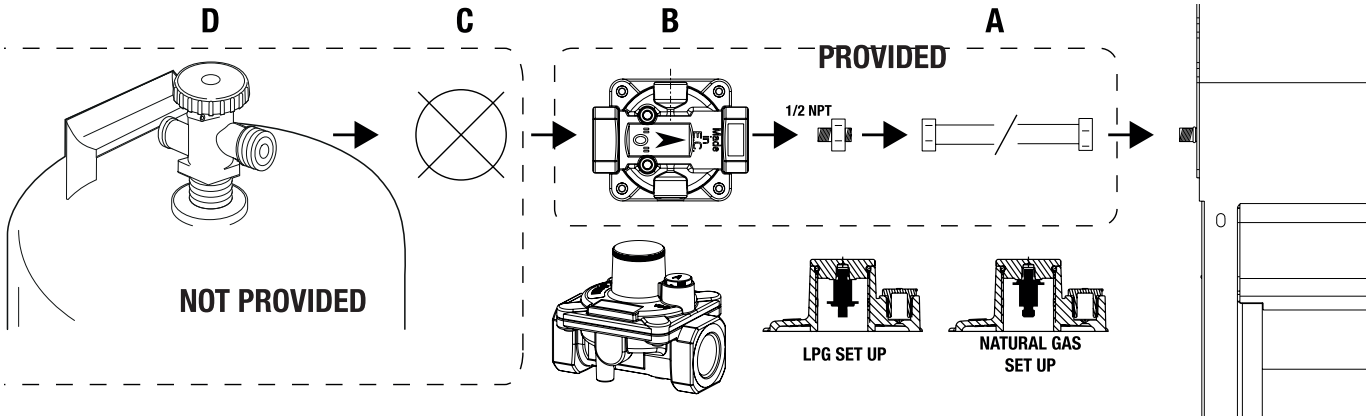
TIPPS FÜR DIE VERWENDUNG EINER FLÜSSIGGASFLASCHE

- LPG ist schwerer als Luft und sammelt sich am Boden. Die Flüssiggasflaschen müssen bei der Installation, Lagerung und beim Transport immer senkrecht stehen. Stellen Sie sicher, dass die Flüssiggasflasche in gut belüfteten Räumen und weit weg von anderen Gegenständen entfern platzieren wird. Lagern Sie nie eine Ersatz- Flüssiggasflasche in der Nähe dem Gasbackofen. Lagern Sie bzw. transportieren Sie nie die Gasflaschen in Orten, wo die Temperaturen 50 °C erreichen können (sie werden sehr heiß! Lassen Sie z.B. die Gasflaschen nie im Auto, wenn es extrem warm ist).
- Handhaben Sie die leeren Flüssiggasflaschen vorsichtig. Auch wenn die Gasflaschen leer sind, können sie noch etwa Gas enthalten. Bevor Sie die Gasflasche trennen, verschließen Sie immer die Ventile sorgsam. Überprüfen Sie, ob die Öffnung des Reglers für die Entlüftung nach unten gerichtet ist, sodass Wasser sich nicht sammelt. Schützen Sie den Backofen vor Schmutz, Fett und anderen Resten. Bevor Sie den Backofen benutzen, prüfen Sie alle Gasanschlüsse. Sorgen Sie dafür, dass die Ventile der Flüssiggasflasche oder des Druckreglers geschlossen ist. Beim Ersetzen halten Sie Abstand zu Wärmequellen und elektrischen Geräten.

Anschluss der Flüssiggasflasche.
Lassen Sie diese Tätigkeiten nur durch qualifiziertes Personal durchführen.

A) Schließen Sie den Backofen an den Gasschlauch an.
B) Verbinden Sie der mit dem Backofen gelieferte Druckminderer.
   - Der Druckminderer arbeitet mit 1/2 psi, Eingang 1/2” NPTF.
   - Druckminderer – 1/2 psi 97 9 (L) (F). Eingang / Ausgang 1/2”. Hergestellt von Cavagna s.p.a.

C) Verbinden Sie einen Druckminderer, der mit dem Backofen nicht geliefert wird, mit dem Druckminderer (B), sodass der Druck von 1/2 psi nicht überschritten wird.
D) Schließen Sie zum Schluss die Gasflasche.



- Lassen Sie den Gasrohr alle 2-3 Jahre ersetzen.
- Winkeln Sie den Schlauch nicht.

ANSCHLUSS
AUSSCHLIESSLICH FÜR METHANGAS-MODELLE

NATURAL GAS SUPPLY

- Als Gasleitung darf ausschließlich einen Zink- oder Kupferrohr Ø 1/2” verwendet werden.

- Installieren Sie den Gashahn richtig.

- Schließen Sie den Gasschlauch an der Rückseite des Produktes an.

ACHTUNG: Bevor Sie den Backofen benutzen, befolgen Sie diese Anweisungen:

- Bevor Sie den Backofen benutzen, überprüfen Sie alle Gasanschlüße.
- Schließen Sie den Gashahn zur Reinigung und Benutzerwartung oder, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Lassen Sie den Gasschlauch alle 2-3 Jahre ersetzen. Winkeln Sie den Gasschlauch nicht.
- Vor jedem Gebrauch überprüfen Sie, ob der Gasschlauch Kerben, Ritze, Abkratzen oder Schnitte aufweist. Nehmen Sie den Backofen nicht in Betrieb, wenn Sie sichtbare Schäden feststellen.

ANSCHLUSS NUR FÜR DIE VERWENDUNG IN NORDAMERIKA.

NUR FÜR METHANBETRIEBENE BACKÖFEN.

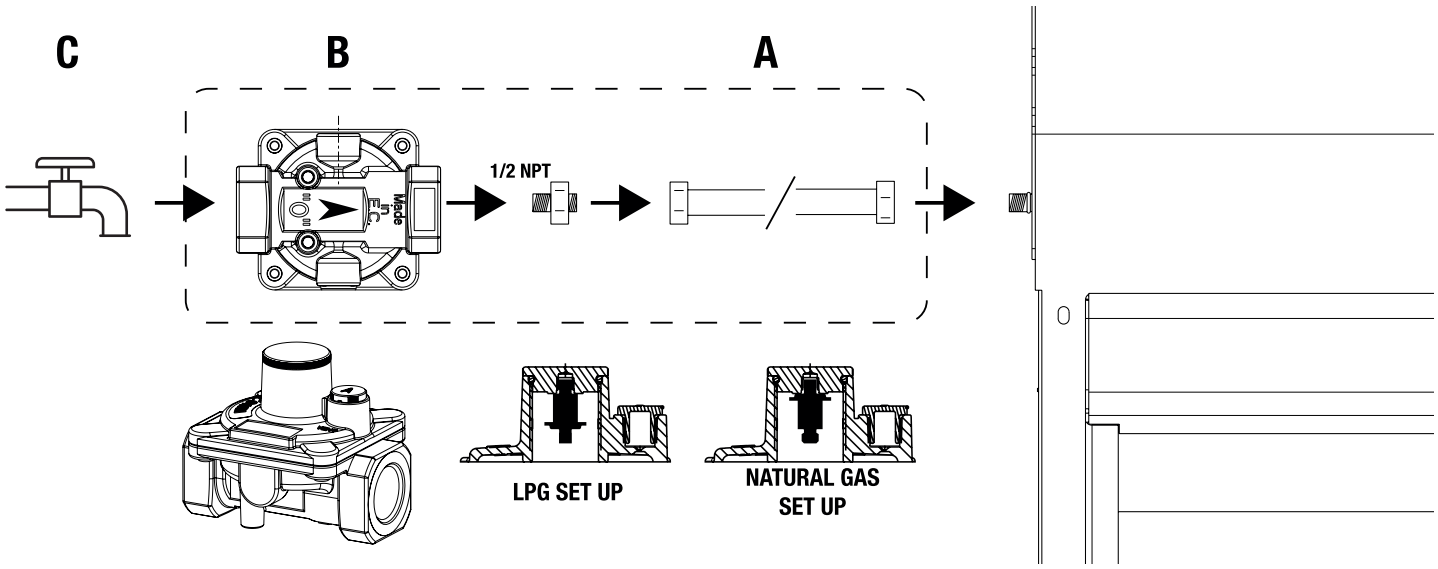
ANSCHLUSS AN DAS METHANGASNETZ

Lassen Sie diese Tätigkeiten nur durch qualifiziertes Personal durchführen.

A) Schließen Sie den Backofen an den Gasschlauch an.

B) Verbinden Sie der mit dem Backofen gelieferte Druckminderer.
Der Druckminderer arbeitet mit 1/2 psi, Eingang 1/2” NPTF. Druckminderer – 1/2 psi 97 9 (L) (F). Eingang / Ausgang 1/2”. Hergestellt von Cavagna s.p.a.

C) Schließen Sie an das Gasnetz an.



UMSTELLUNG
LPG - METHAN

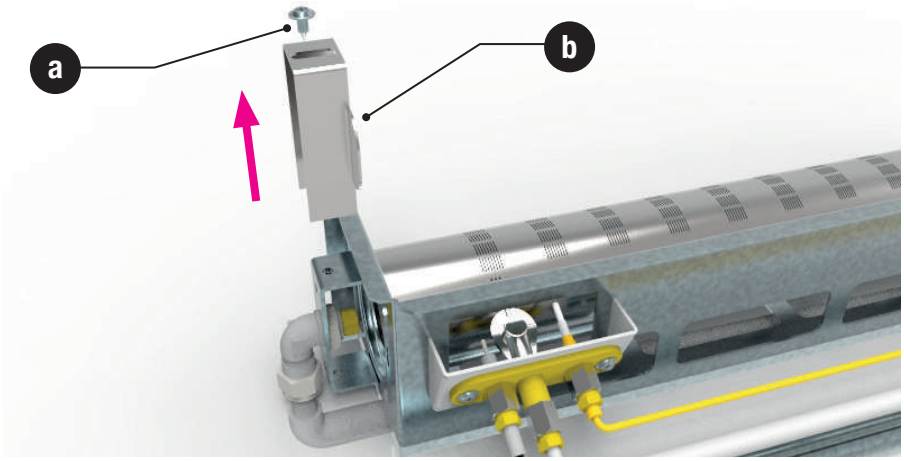
Verwenden Sie ausschließlich die von Alfa gelieferten Bauteile

ACHTUNG: Die Umstellung darf nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden und erst, wenn der Backofen ausgeschaltet und nicht mehr heiß ist.

Der falsche Anschluß und eventuelle Veränderungen können zu Sach- oder zu Personenschäden führen.

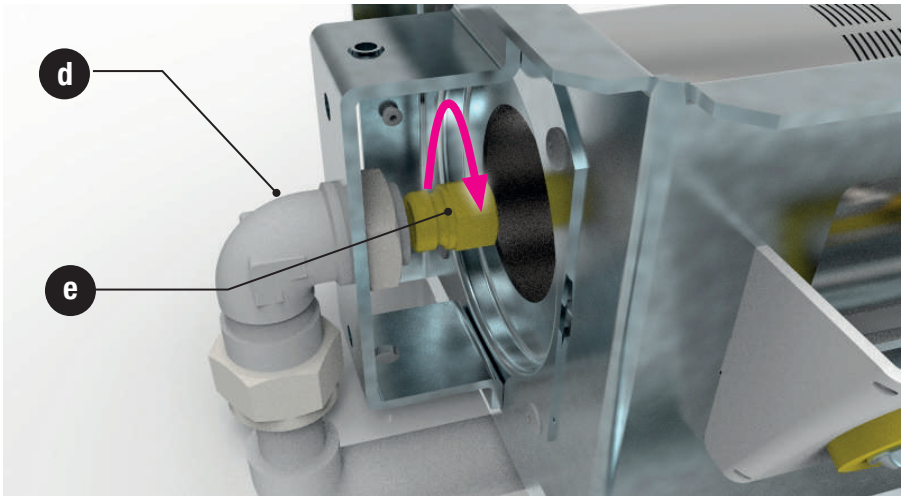
1 ABBAU DES BRENNERS

Bauen Sie den Gas-Kit nur wie in der Montageanleitung beschrieben.



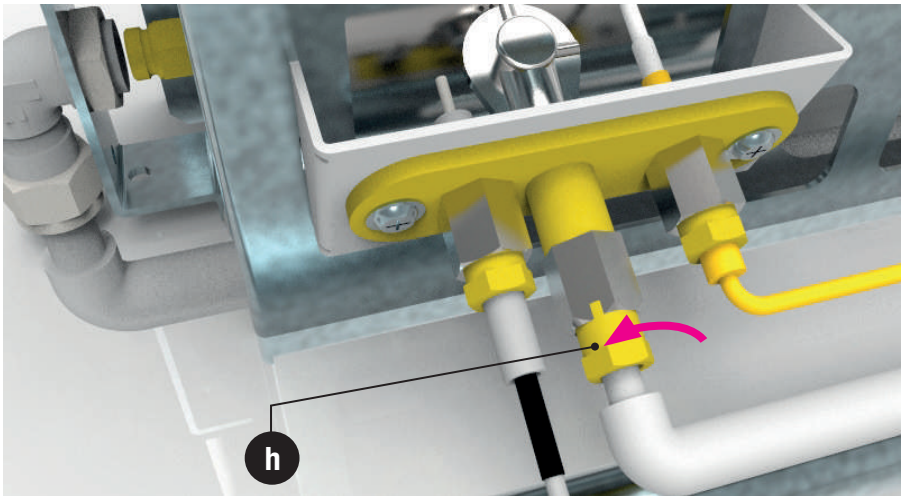
2 ERSATZ DER HAUPTDÜSE

Lösen Sie die Befestigungsschraube (a) und entfernen Sie den Abdeckstück von der Düse (b). Lösen Sie die die Hauptdüse (e) vom Düsenhalter (d) mit einem Schraubenschlüssel Größe 11 mm. Ersetzen Sie die Düse mit der mit dem Kit gelieferten Düse. Dann Schrauben Sie die Düse in den Düsenhalter locker ein (d) . Während des Ersatzes der Hauptdüse blockieren Sie den Düsenhalter (d), sodass er sich nicht drehen kann.



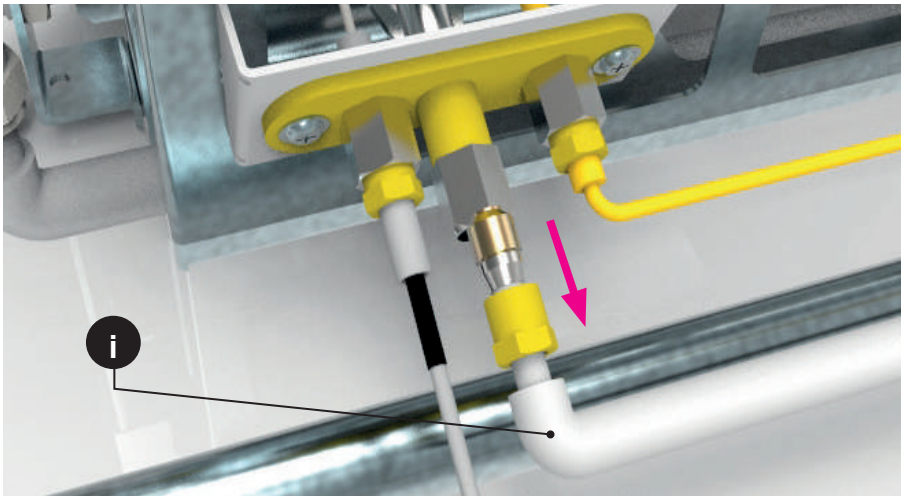
3.1 ERSETZEN DER PILOTDÜSE

Lösen Sie die Befestigungsschraube (h) vom Rohr der Zündflamme



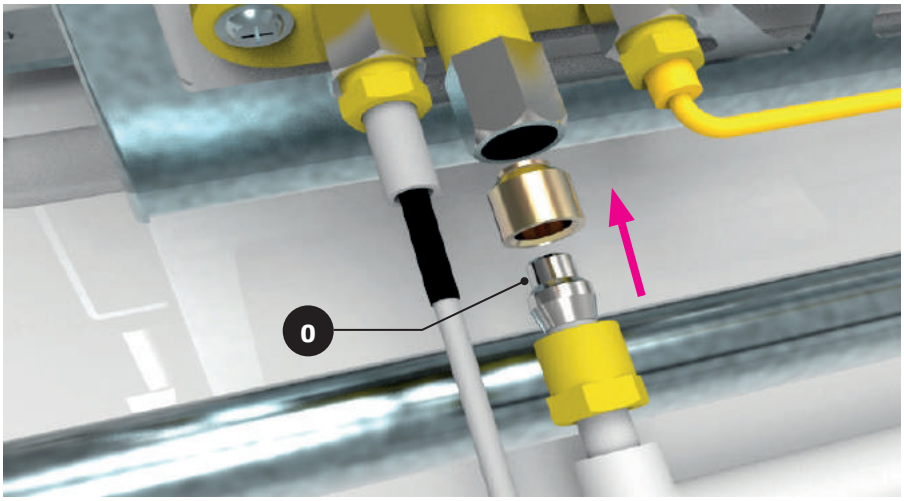
3.2

Ziehen Sie den Rohr (i) hereaus.



3.3

Entfernen Sie die Pilotdüse (l) vom Kegelträger (o) und ersetzen Sie sie mit der mit dem Kit gelieferten Düse. Bauen Sie alle Einzelteile in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

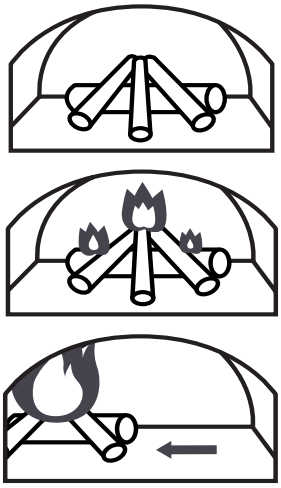


Nachdem Sie die Umstellung durchgeführt haben, bringen Sie das neue Etikett auf dem Produkt an und überprüfen, ob der Durchmesser der Düse, der Größe auf dem Etikett entspricht.

OFEN GEBRAUCH
HOLZOFEN-MODELLE

ACHTUNG: Bevor Sie den Backofen anzünden, befolgen Sie die folgenden Anweisungen.
- Verwenden Sie niemals entzündbare Flüssigkeiten oder anderen als die empfohlenen Brennstoffe, um den Holzofen anzuzünden
- Achten Sie darauf, dass sich keine leicht entzündbaren Materialien in unmittelbarer Nähe des Backofens befinden. Halten Sie die erforderlichen Abstände unbedingt ein.

ANZÜNDEN



1. Legen Sie trockene Holzscheite von kleinerer Größe kreuzweise aufeinander.

2. Wenn die Anzündhölzer kräftig brennen, legen Sie dickere Scheite nach.

3. Nach einige Minuten wird der Backofen eine Temperatur von 250°C erreichen und schwarzer Ruß verbrennen. Das bedeutet, dass Sie jetzt den Holzofen verwenden können.

AUSMACHEN

- Zum Löschen des Feuers schließen Sie die Backofentür und warten Sie bis Aschen sich bilden.
- Wenn das Feuer seit 30 Minuten vollständig gelöscht ist, können Sie die Asche entfernen.

VERSCHIEDENE HOLZSORTEN

- Zum Anzünden verwenden Sie kleine und sehr trockene Holzstückchen.
- Jede Holzart verleiht den Speisen ihr eigenes Aroma. Das Holz von Obstbäumen verleiht den Gerichten ein schmackhafteres Aroma. Ahorn, Walnuss und Kastanie sind anderseits für Fleischgerichte geeignet.
- Behandeltes, lackiertes oder harziges Holz sowie Holzreste dürfen auf keinen Fall verwendet werden.
- Nasses oder leicht feuchtes Holz kann ein Geprassel auslösen, was eine Folge des höheren Wasservolumens ist. Dadurch entsteht viel Rauch und weniger Hitze.

FÜR IHRE SICHERHEIT:

- **Niemals die Temperaturgrenze von 450°C überschreiten.**
- **Wenn das Feuer im Backofen brennt, lassen Sie ihn niemals unbeaufsichtigt.**
- **Um die Temperatur konstant aufrechtzuerhalten, legen Sie regelmäßig kleine Holzstücke. Eine große Menge an Holz kann einen gefährlichen starken Anstieg der Temperatur und Flammen verursachen, die aus der Öffnung aufschießen. Das könnte Gesundheits-, Körper- oder Sachschäden verursachen.**

OFEN GEBRAUCH
GASBACKOFEN-MODELLE

Achtung: Bevor Sie den Backofen anzünden, befolgen Sie die folgenden Anweisungen.

- Bevor Sie den Backofen benutzen, prüfen Sie alle Gasanschlüsse.
- Beim Einströmen des Gases bücken Sie sich nach dem Backofen nicht; Halten Sie eine Abstand von mindestens 50 cm zwischen Ihrem Körper und der Backofentür ein.
- Beim Einschalten des Backofens muss die Öffnung geöffnet sein.
- Der Gasregler muss immer auf die Position Null stehen.
- Bewegen Sie den Backofen nicht während des Betriebes.

1. Zum Anzünden der Zündflamme drücken Sie den Zündknopf und drehen Sie gleichzeitig den Gasregler auf bis es klickt und ein Funke entsteht. Falls die Flamme nicht brennt, stellen Sie den Regler auf die Position “Null” zurück und warten Sie ca. 3 Minuten, bevor Sie wieder einschalten.

2. Drücken Sie den Regler und drehen Sie ihn gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn bis auf die höchste Stufe.

3. Drehen Sie den Regler und stellen Sie ihn auf die niedrigste Stufe.

4. Zum Ausschalten der Hauptbrenner und der Zündflamme stellen Sie den Regler auf den Punkt stellen.

Bei dem ersten Einschalten den Regler halten Sie einigen Minuten gedrückt, um das Gas in den Rohren strömen zu lassen

FÜR IHRE SICHERHEIT:

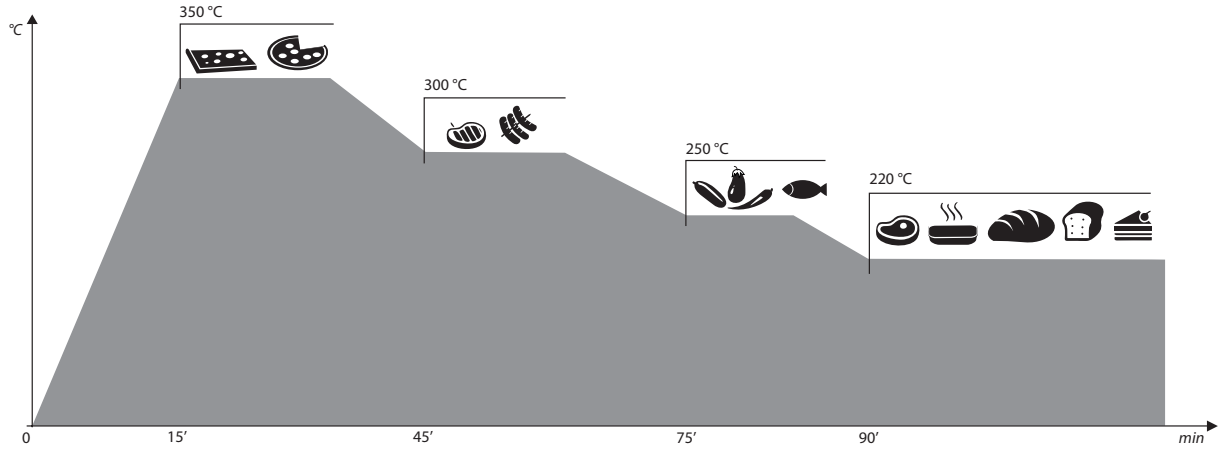
- **Lassen Sie den Backofen im Betrieb auf der niedrigen Stufe höchstens 40 Minuten.**
- **Schließen Sie niemals die Backofentür während der Backofen im Betrieb auf der höchsten Stufe ist.**
- **Niemals die Temperaturgrenze von 450°C überschreiten.**
- **Trennen Sie niemals den Gasrohr oder andere Anschlüsse, während der Backofen im Betrieb ist.**

BACKEN

- **Heizen Sie immer den Backofen vor der Verwendung für 10 Minuten vor, oder bis der Thermometer 350-400°C erreicht. Dann warten Sie einige Minuten, sodass die Backfläche richtig warm wird.**

- **An kalten Tagen ist die Backzeit länger; dagegen ist die Backzeit kurzer wenn die Außentemperatur besonder hoch ist.**

- **Die Backzeit hängt von den Wetterbedingungen und von der Menge, der Größe und der Form der Lebensmittel im Backofen ab.**



TIPPS ZUM PIZZA BACKEN

- 15 Minuten nach dem Einschalten erreicht der Backofen die ideale Temperatur, um eine perfekte neapolitanische Pizza zu backen (mit einem höheren Feuchtigkeitsgehalt):
  - Lufttemperatur: 400°C,
  - Temperatur des Schamotteboden: 350°C

- Wenn die optimale Temperatur erreicht wird sollten Sie:
  - **HOLZBACKOFEN-VERSION:** Legen sie kleine Holzscheite jede 3/5 Minuten nach; Der Backofen hält die Temperatur konstant und Sie könnten Pizzen schnell backen.
  - **GASBACKOFEN-VERSION:** Stellen Sie die Gasflamme nach Bedarf ein; Der Backofen hält die Temperatur konstant und Sie können Pizzen schnell backen.

- Entfernen Sie eventuelle Fettansammlung, sie können Feuer fangen.

- Beim Backen bücken Sie sich nicht nach dem geöffneten Backofen und berühren Sie die Unterkante des Backofens nicht, Verbrennungsgefahr!

- Der Backofen erreicht im Betrieb hohe Temperaturen: Berühren Sie den Backofen nicht und lassen Sie ihn nicht unbeaufsichtigt.

PYROMETER

- Der Pyrometer dient zur Temperaturmessung in einem Punkt des Backofens. Der gemessene Wert gilt dann nur als Richtzahl. Durch Erfahrung wird es immer einfacher zu verstehen, wenn der Backofen die richtige Temperatur je nach Garmethode erreicht hat. Sie könnten dann den Backofen richtig verwenden und die richtige Temperatur für Ihre Gerichte wählen.

BACKOFENTÜR

- Die Backofentür ist ein sehr wirksamer Temperaturregler: Beim Öffnen und Schließen kann man die Temperatur richtig regeln.

- **AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE HOLZÖFEN-VERSION:** Verwenden Sie die Backofentür, um die Flamme zu regeln.

PFLEGE UND WARTUNG

WARTUNG

- Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten stellen Sie sicher, dass das Rauchrohr frei ist und Speiseresten entefernt wurden.
- Sie können den Backofen den ganzen Jahr benutzen. Im Winter zünden Sie den Backofen mit einer mittlerer Flamme an, um thermische Schocks zu vermeiden.
- Schmieren Sie leicht die metallischen Teile mit Vaselineöl, um die Korrosion der Teile zu vermeiden.
- Lassen Sie am besten die Wartung von qualifiziertem Personal durchführen.
- Reinigen Sie den Thermometer mit warmem Wasser und Seife.
- Reinigen Sie die Oberfläche aus Edelstahl mit einem weichen Tuch und eine Lösung aus Wasser und Seife. Reiben Sie immer in Richtung der Maserung von Edelstahl. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Säuren, Terpentinöl oder Xylol enthalten. Nach der Reinigung spülen Sie den Backofen richtig nach.

REINIGUNG

- Lassen Sie den Backofen abkühlen und dann reinigen Sie die Backfläche mit einer Bürste. Wischen Sie die Backfläche mit einem feuchten Tuch nach jeder Verwendug ab.
- Wischen Sie das Äußere aus Edelstahl mit einem feuchten Tuch ab.
- Streichen Sie das Äußere aus Edelstahl mit etwa Vaselineöl ein, um die Metalloberfläche zum Glänzen zu bringen.
- Lösen Sie jedes Jahr das Rauchroh und reinigen Sie es gründlich. Im Rauchrohr sammelt sich während des Betriebs Ruß an und dadurch kann der Rauchgasweg verstopft werden.
- Beim Auftreten von Rost, streichen Sie den Rost mit einer Bürste und etwa Poliermittel, dann leicht mit Vaselineöl ein.
- Zum Reinigen des Backofens verwenden Sie keine chemische Reinigungsmittel, Putzmittel oder Stahlwolle.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, während es im Betrieb ist.
- Falls der Backofen in Orte am Meer installiert wird, reinigen Sie ihn oft mit Süßwasser, um Verkrustung und Korrosion zu vermeiden.

LAGERUNG VON BACKOFEN

- Wenn Sie den Backofen nicht verwenden, reinigen Sie ihn gründlich und lagern Sie ihn im Winter an einem trockenen bedeckten Ort.
- Wenn Sie dann den Backofen im Betrieb wieder nehmen, überprüfen Sie, ob das Gerät noch gut funktioniert.

SPEZIFIKATIONEN FÜR HOLZOFEN-MODELLE

REINIGUNG

- Entfernen Sie die Asche erst, wenn die Glut kalt ist. Wenn das Feuer komplett gelöscht ist und der Backofen kalt ist, holen Sie die restliche Asche aus dem Backofen mittels einer metallischen Bürste und einer Schaufel.

SPEZIFIKATIONEN FÜR GASOFEN-MODELLE

WARTUNG

- Saugen Sie regelmäßig und gründlich die Reste vom Gasbrenner.
- Wenn Sie Ventile und Brenner reinigen, achten Sie darauf, dass der Brenner nicht beschädigt wird.
- Backofen – Entfernen Sie etwaige Reste mit einem Bürste von den Brennern.
- Vergrößern Sie die Öffnungen der Brenner nicht.

REINIGUNG UND AUSBAU DES BRENNERS

- Saugen Sie regelmäßig und gründlich die Reste vom Gasbrenner.
- Wenn Sie Ventile und Brenner reinigen, achten Sie darauf, dass der Brenner nicht beschädigt wird.
- Vor der Reinigung entnehmen Sie den Brenner vom Backofen wie in
- dieser Gebrauchsanleitung beschrieben.

LAGERUNG VON BACKOFEN

- Falls Sie den Gasbackofen länger nicht verwenden, schließen Sie das Ventil der Gasflasche.
- Falls der Gasbackofen in geschlossenen Räumen gelagert wird, entfernen Sie ihn vollständig von der Gasflasche. Lassen Sie die Gasflasche im Außenbereich an einem belüftetem Ort.
- Falls Sie die Gasflasche vom Backofen nicht trennen, lagern Sie das ganze Gerät und die Gasflasche draußen in einem gut belüfteten Bereich.
- Lagern Sie die Gasflaschen immer draußen in einem gut belüfteten Bereich. Halten Sie Kinder von der Gasflaschen fern. Die Gasflaschen, die nicht verwendet werden, dürfen nicht in Gebäuden, in Garagen oder in anderen geschlossenen Räumen gelagert werden.

FEHLERSUCHTABELLE
HOLZBACKÖFEN-MODELLE

Wenden Sie sich bitte an unsere Online-Beratung auf der Website alfaforni.com

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
WEB SITE alfaforni.com

DER BACKOFEN QUALMT	- Versichern Sie sich, dass das Holz nicht nass und die Glut nicht verbrannt ist. - Um eine unvollständige Verbrennung zu vermeiden, überprüfen Sie, ob die Flamme hoch und konstant brennt. - Wenn der Backofen zu Hause installiert wird, überprüfen Sie, ob den Rauchrohr und die Luftklappen in dem Raum richtig funktionieren. - Lehnen Sie die Backofentür an.
DER BACKOFEN HEIZT NICHT	- Überprüfen Sie, ob das Feuer an einer Seite im Backofen und nicht neben der Öffnung brennt. - Lassen Sie die Flamme für 20 Minute hoch brennen. - Legen Sie nicht zu viel Holz auf der Glut. - Legen Sie das Holz schrittweise nach.
DER BACKOFEN WIRD PLÖTZLICH KALT	- Überprüfen Sie, ob Wasserflecken und Feuchtigkeit sind. - Der Backofen wird zum ersten Mal oder nach langer Zeit in Betreib genommen. - Ein schnelles und kurzes Feuer heizt den Backofen nicht richtig.
FLAMMEN BRENNEN AUS DER ÖFFNUNG ODER AUS DEM SCHORNSTEIN	- Machen Sie kein starkes Feuer und lehenen Sie die Backofentür an die Öffnung an, um die Flamme zu löschen. Lassen Sie nur einen 2-3 cm breiten Spalt zur Öffnung.
DER BACKOFEN BACKT NICHT RICHTIG	- Überprüfen Sie, ob der Backofen die richtige Temperatur erreicht hat. - Überprüfen Sie, ob der Backofen die von Ihnen gewählte Temperatur für die ganze Backzeit hält. Verwend Sie die Backofentür, um die Temperatur zu reglen: Öffnen Sie oder schließen Sie die Backofentür, um die Temperatur zu senken oder zu erhöhen.

Maserungen, Risse und Spalten in der Backfläche werden nicht als Garantiefälle anerkannt, weil sie Eigenschaften des Materiale sind.

FEHLERSUCHTABELLE
GASBACKOFEN-MODELLE

Wenden Sie sich bitte an unsere Online-Beratung auf der Website alfaforni.com

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
WEB SITE alfaforni.com

DER BACKOFEN WIRD PLÖTZLICH KALT	- Überprüfen Sie, ob Wasserflecken und Feuchtigkeit sind. - Der Backofen wird zum ersten Mal oder nach langer Zeit in Betreib genommen. - Ein schnelles und kurzes Feuer heizt den Backofen nicht richtig. - Überprüfen Sie, ob das Gerät noch funktioniert, dann schließen Sie die Backofentür.
DER BACKOFEN BACKT NICHT RICHTIG	- Überprüfen Sie, ob der Backofen die richtige Temperatur erreicht hat. - Lassen Sie die Flamme für 10 Minute hoch brennen. - Überprüfen Sie, ob der Backofen die von Ihnen gewählte Temperatur für die ganze Backzeit hält. Verwend Sie die Backofentür, um die Temperatur zu reglen: Öffnen Sie oder schließen Sie die Backofentür, um die Temperatur zu senken oder zu erhöhen.

Maserungen, Risse und Spalten in der Backfläche werden nicht als Garantiefälle anerkannt, weil sie Eigenschaften des Materiale sind.

V.20190404

ALFA REFRATTARI S.R.L.

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

web site: www.alfaforni.com
web site: www.alfaovens.com

e-mail: info@alfaforni.com

tel: +39 0775.7821 - fax: +39 0775.782218