

MANUALE

D'USO

FORNO A LEGNA

duetto



DETTAGLI PRODOTTO / PRODUCT DETAILS

SCRIVI IN QUESTA SEZIONE I DATI DEL TUO PRODOTTO

WRITE IN THIS SECTION THE DATA OF YOUR PRODUCT

Modello / Model:

Lotto / Lot:

Data di acquisto / Purchase date:

La targhetta identificativa è posizionata sul retro del prodotto.

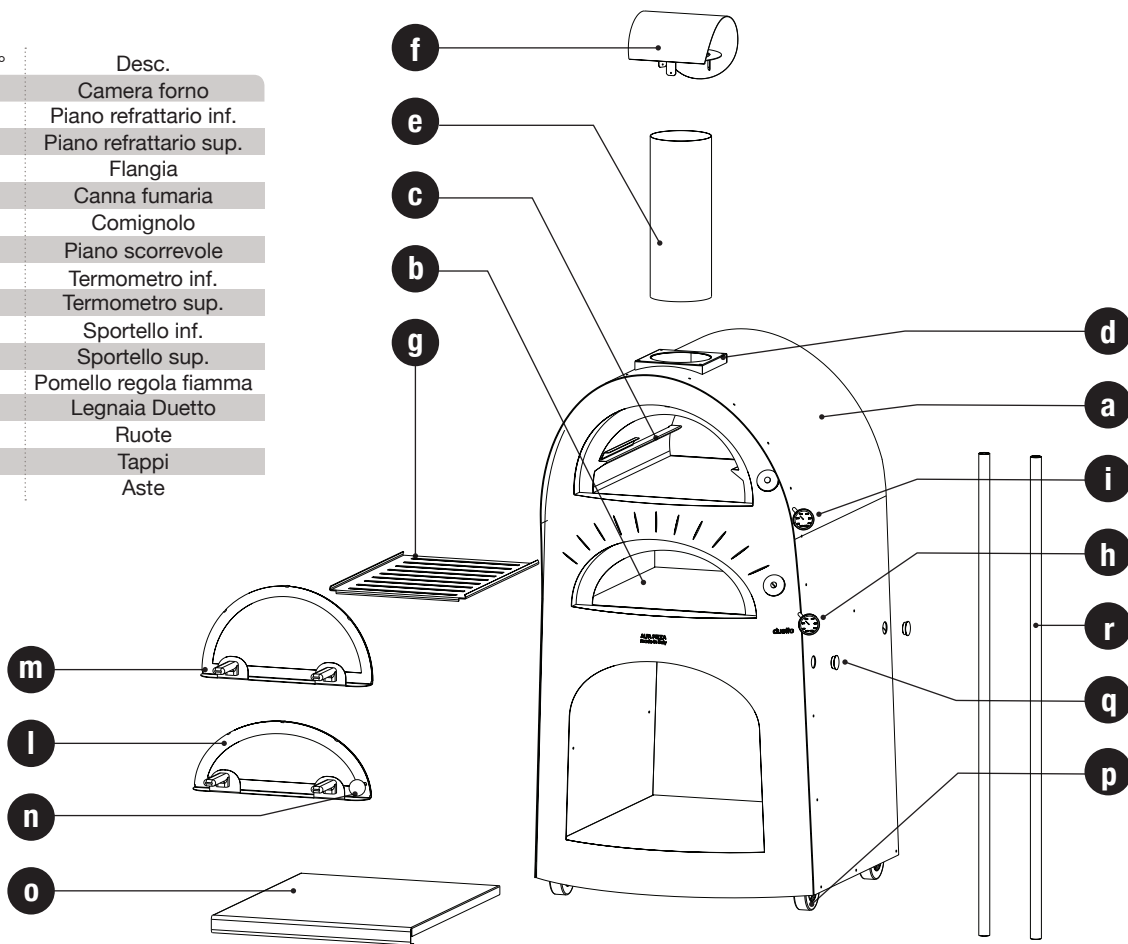
The identification label is located on the back of the product.

SOMMARIO / SUMMARY / ÍNDICE / SOMMAIRE / INHALT

1. Scheda Tecnica / Technical sheet / Ficha Técnica / Fiche technique / Technisches Datenblatt	2	
3. Manuale d'uso	4	IT
Avvertenze		
Prima dell'utilizzo		
Consigli per l'uso		
Cuocere con Duetto		
Manutenzione pulizia		
Risoluzione anomalie		
Garanzia		
4. User manual	12	EN
Caution		
Before use		
Recommendations for use		
Cooking with Duetto		
Cleaning and maintenance		
Troubleshooting		
Warranty information		
5. Manual de uso	20	ES
Advertencias		
Antes del uso		
Consejos para el uso		
Cocinar con Duetto		
Mantenimiento y limpieza		
Resolución de anomalías		
Garantía		
6. Manuel d'instruction	28	FR
Avertissements		
Avant l'utilisation		
Conseils d'utilisation		
Cuire avec Duetto		
Entretien et nettoyage		
Résolution d'anomalies		
Garantie		
7. Bedienungsanleitung	36	DE
Warnhinweise		
Vor dem Gebrauch		
Gebrauchsempfehlungen		
Kochen mit Duetto		
Wartung und Reinigung		
Fehlerlösung		
Garantie		

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET

	Cod.	N°	Desc.
a	YCMDT	1	Camera forno
b	XPRIDT	1	Piano refrattario inf.
c	XPRSDT	1	Piano refrattario sup.
d	YFLDT	1	Flangia
e	XINOXDT	1	Canna fumaria
f	XCOMDT	1	Comignolo
g	XPSCDT	1	Piano scorrevole
h	YT19063	1	Termometro inf.
i	YT9063	1	Termometro sup.
l	YSPOIDT	1	Sportello inf.
m	YSPOSdT	1	Sportello sup.
n	XPMFDT	1	Pomello regola fiamma
o	YLGDT	1	Legnaia Duetto
p	YR3DT	4	Ruote
q	YTPDT	4	Tappi
r	YASDT	2	Aste



Forno Fiamma (camera inferiore) / (lower oven)

Area piano forno Oven floor area	0,42 m ² 4,5 ft ²	Dim. piano forno Oven floor dim.	60x70 cm 23,6x27,5 In
N° pizze per volta Pizza capacity	3	Pizze ogni 15' Pizzas in 15'	fino a 12 up to 12
Minuti per scaldare Heating time (min)		30'	
Infornata di pane Bread capacity		5 Kg / 11 Lbs	
Temperatura massima Max oven temperature		400 °C 752°F	

Forno Mattone (camera superiore) / (upper oven)

Area piano forno Oven floor area	0,35 m ² 3,7 ft ²	Dim. piano forno Oven floor dim.	50x70 cm 19,6x27,5 In
Dim. piano scorrevole Mobile floor dimensions		48x65 cm 18,9x25,6 In	
Minuti per scaldare Heating time (min)		45'	
Infornata di pane Bread capacity		4 Kg 8,8 Lbs	
Temperatura massima Max oven temperature		300°C 572°F	

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET

A 91,2 cm / 35,9 in

B 92,1 cm / 36,2 in

C 253 cm / 100 in

D 170 cm / 66,9 in

E 97 cm / 39 in

F 93,2 cm / 36,7 in

G 128 cm / 50,4 in

H 57,5 cm / 22,6 in

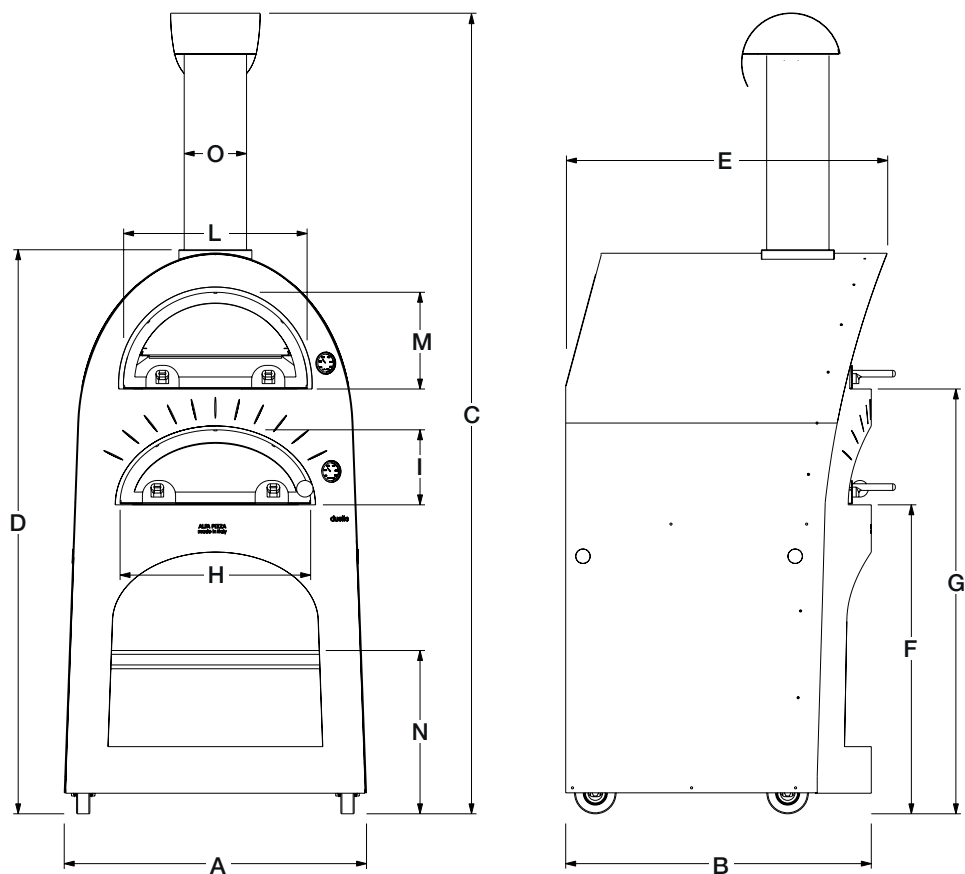
I 22,6 cm / 8,9 in

L 55,3 cm / 21,7 in

M 29,2 cm / 11,4 in

N 49,3 cm / 19,4 in

O 18 cm / 7 in



Dettagli tecnici / technical details

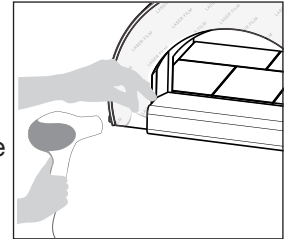
Peso prima/dopo isolamento Mass before/after insulation	260 Kg 573,2Lbs	Materiali utilizzati Used material	lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica iron sheet, stainless steel, ceramic fiber
Consumo medio Average fuel throughput	6,1 kg/h 13,4 Lbs/h	Tipo di refrattario Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
Temperatura media Average oven temperature	237 °C 459 °F	Combustibile consigliato Recommended fuel	Ciocchi diam. Max 5 cm, potature Max 1,9 In diam. logs, trimmings
Potenza al focolare Heat input	26,1 kW	Carica nominale Rated charge	8,3 kg/h 18,3 Lbs/h
Flusso volumetrico fumi Flue gas mass flow	25,5 g/s	Requisiti tiraggio minimo Necessary flue draught	13 Pa
Emissioni CO al 13% O₂ CO emission at 13% O ₂	0,31 %	Temperatura uscita fumi Flue gas temperature	429°C 804,2°F
Emissioni CO₂ CO ₂ emission	5,9 %		

AVVERTENZE

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.

- Rimuovere la pellicola protettiva prima dell'accensione, per facilitarne il distacco, utilizzare aria calda (es. Asciugacapelli).
- Si consiglia inoltre di ingrassare leggermente le parti metalliche con olio di vaselina per evitare che si corrodano.
- I forni pronti in acciaio inox Alfa Pizza, pur comprendendo del materiale isolante tra i due strati d'acciaio, potrebbero surriscaldarsi all'esterno.
- La sicurezza deve essere la prima priorità: mentre il forno è in funzione assicurarsi che nessun altro combustibile sia vicino ad esso.
- Assicurarsi che il forno sia posizionato distante da oggetti e materiali che possono essere danneggiati dal calore e dalle scintille.
- Usare posate ed attrezzi resistenti ad alte temperature.
- Per motivi di sicurezza tenere fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- Non muovere il forno durante l'uso.
- 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 utilizzare il forno in caso di funzionamento anomalo o sospetto di rottura.
- Non appoggiarsi né appoggiare oggetti al forno, potrebbe esserne compromessa la stabilità.
- Manovrare gli sportelli impugnando i manici.
- Per effetto della temperatura il colore delle superfici può variare.
- La legna va inserita soltanto nella bocca inferiore del forno.
- Non fare fuoco eccessivo che fuoriesce dalla bocca del forno.
- Non spegnere il forno gettando acqua all'interno.
- Non gettare i ciocchi di legna nel forno ma appoggiarli.
- Non usare liquidi infiammabili vicino al forno.
- Non colorare o applicare nessun oggetto sul forno.
- Non usare nessun combustibile oltre la legna.
- Non accendere il fuoco nella camera di cottura superiore.
- 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 effettuare alcuna modifica non autorizzata all'apparecchio.
- L'installazione dell'apparecchio deve garantire facile accesso per la pulizia dell'apparecchio stesso, dei condotti dei gas di scarico e della canna fumaria
- Installare il forno su pavimenti con adeguata capacità di carico. Se la costruzione esistente non soddisfa questo requisito, misure appropriate (es. Piastra di distribuzione di carico) dovranno essere prese.
- Tutti i regolamenti locali, inclusi quelli riferiti alle Norme nazionali ed europee devono essere rispettate nell'installazione dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio come inceneritore o in qualsiasi altro modo diverso da quello per cui è stato concepito.
- L'apparecchio, specialmente le superfici esterne, quando è in funzione raggiunge temperature elevate al tatto; manovrare con cautela per evitare scottature.



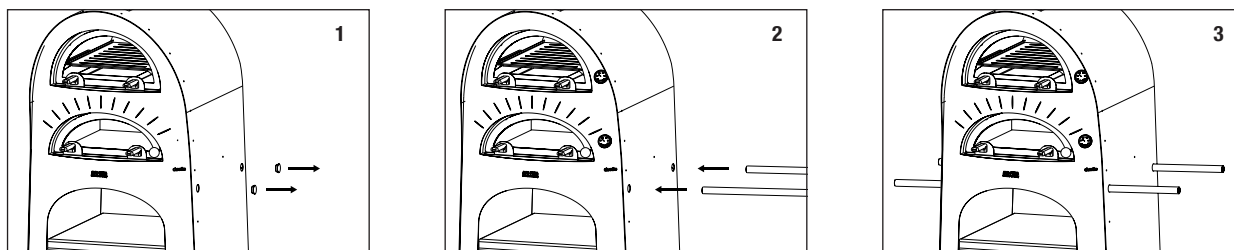
PRIMA DELL'UTILIZZO

POSIZIONAMENTO DEL FORNO

- Posizionare il forno su superfici piane.
- Duetto può essere spostato tramite le quattro ruote di cui è dotato semplicemente spingendolo in avanti o tirando a sé. È importante non utilizzare eccessiva forza per effettuare questa operazione: muovere il forno adagio e delicatamente. Il forno può essere spostato soltanto da spento.
- In caso si renda necessario che il forno debba superare ostacoli, Duetto è provvisto di aste in acciaio che inserite negli appositi fori diventano delle maniglie laterali dalle quali può essere sollevato in più persone e riposizionato dove necessario.

INSERIMENTO DELLE ASTE IN ACCIAIO

1. Togliere i tappi di gomma dai 4 fori ai lati del forno.
2. Inserire le due aste nei fori facendone uscire l'estremità al lato opposto del forno.
3. Assicurarsi che siano ben inserite. Tramite le maniglie, è possibile sollevare il forno in più persone.

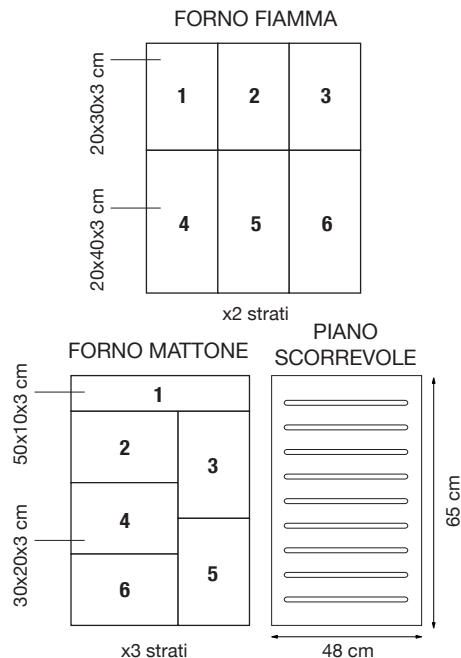


- Non spingere o tirare con eccessiva forza il forno, né appoggiarsi ad esso.
- Prima di sollevare il forno per spostarlo assicurarsi che sia spento e che all'interno non ci siano tavole refrattarie.

COM'È FATTO IL FORNO

Le tavole refrattarie che si trovano all'interno del forno possono facilmente essere estratte per permettere un agevole movimentazione di Duetto al fine di essere più leggero. Dopo aver posizionato il forno nella posizione ideale, procedere al re-inserimento delle tavole refrattarie all'interno della camera di cottura, inferiore, forno fiamma e superiore, forno mattone.

- Il forno fiamma contiene 12 tavole distribuite in 2 strati da 3 cm l'uno: n° 6 tavole 20x40x3 cm; n°6 tavole 20x30x3 cm.
- Il forno mattone contiene 18 tavole distribuite in 3 strati da 3 cm l'uno: n° 15 tavole 20x30x3 cm; n°3 tavole 50x10x3 cm.
- Il forno mattone è dotato inoltre di un comodo secondo piano scorrevole in acciaio inox: inserire il piano facendolo scorrere tra le apposite guide laterali. Il piano scorrevole estratto per metà della sua lunghezza garantisce un facile inserimento delle pietanze.
- Seguire la numerazione in sequenza per posizionare le tavole refrattarie. Ripetere il passaggio per ogni strato di piano refrattario.
- Le tavole refrattarie benché siano molto resistenti alle alte temperature sono invece fragili agli urti: maneggiare le tavole con la massima cura.



I piani di cottura sono stati pensati ed ideati per garantire un più facile montaggio: i pochi millimetri di vuoto lungo il perimetro del piano refrattario sono necessari all'inserimento delle tavole.

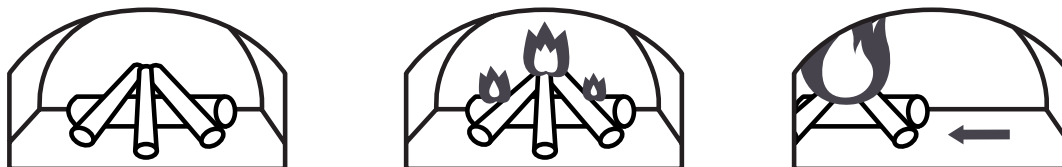
CONSIGLI PER L'USO

Seguire questi semplici passi per un uso corretto e per il miglior funzionamento del tuo forno Alfa Pizza.

ACCENSIONE

1. Fare un piccolo cumulo di legna al centro della camera di cottura inferiore 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 Fiamma raggiungerà la temperatura di 250°C, bruciando la fuliggine scura. È questo il momento in cui il forno è pronto per essere infine utilizzato.

Consigliamo di spostare il fuoco da un lato o l'altro ogni 30-45' così da ottenere il massimo di Duetto sia nel forno fiamma che nel forno mattone.



SPEGNIMENTO

1. Per spegnere il forno chiudere lo sportello svitando completamente il pomello regola fiamma ed attendere che si formi la cenere.
2. Quando il forno è completamente spento da 30 minuti si può togliere la cenere utilizzando un secchio o un recipiente di metallo.

- Non fare troppa fiamma: potrebbe fuoriuscire dalla bocca.
- Non riempire il forno di legna in modo eccessivo, ma alimentare il fuoco con poca legna alla volta.
- Non accendere mai il fuoco nella camera di cottura superiore.

DIFFERENTI TIPI DI LEGNA

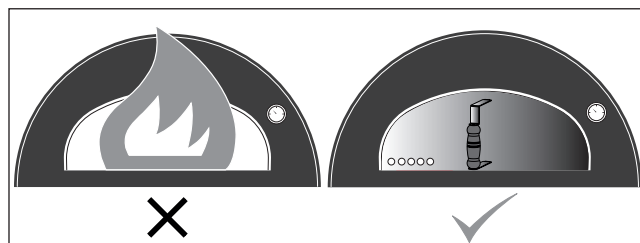
- Usare legna di piccolo taglio e molto asciutta soprattutto per l'accensione.
- Ogni tipo di legna dona una fragranza ai cibi in modo diverso, per esempio se si usa legna di alberi da frutta si potrà donare ai cibi un aroma più gustoso. In modo simile, acero, noce e castagno andranno bene per altri cibi come la carne.
- 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.

PIROMETRO

- I lettori di temperatura in dotazione sono molto utili per conoscere indicativamente la temperatura del forno. Il pirometro nel forno a legna misura la temperatura in un solo punto di questo e non la temperatura media di tutto il forno, di conseguenza la temperatura rilevata dal pirometro sarà indicativa. Con il tempo, l'esperienza e l'utilizzo del forno, leggere la misurazione del pirometro aiuterà a capire il momento giusto per infornare.

SPORTELLO

- Lo sportello è un regolatore di cottura molto efficace.
- Per regolare la fiamma si può utilizzare il comodo pomello posto al lato dello sportello inferiore: avvitandolo la fiamma diverrà più vivace; svitandolo il forno tenderà a bruciare meno legna e a scaldare più lentamente.
- Lo sportello in vetro ceramico resiste a 800°C.
- Si può cuocere a sportello chiuso anche la pizza, sorvegliando la cottura con la luce della fiamma.
- Superare la temperatura di 400 °C nella camera di cottura inferiore è inutile ai fini della cottura e può risultare dannoso.
- In caso di fuoco eccessivo che fuoriesce dalla bocca del forno, utilizzare lo sportello per regolare la fiamma.
- Non toccare il vetro ceramico o le parti in metallo dello sportello: limitarsi ad aprirlo tramite le apposite maniglie.
- Non toccare la griglia scorrevole quando il forno è in funzione se non con degli appositi guanti resistenti al calore.



CUOCERE CON DUETTO

Con una sola fiamma è possibile cucinare in due forni pietanze differenti: Più di un metro quadrato di piano cottura e 100 kg di tavelle refrattarie.

Mentre il piano del forno fiamma (parte inferiore) si scalda con la fiamma viva, il forno mattone (parte superiore) viene avvolto dalle fiamme scaldandosi in modo graduale.

FORNO MATTONE (CAMERE SUPERIORE)

Arriva fino alla temperatura di circa 300 °C.

I suoi 9 cm di spessore di piano refrattario garantiscono una cottura dolce, progressiva e graduale. Grazie alla griglia scorrevole si possono affrontare cotture multiple o riscaldare cibi già cotti. L'aria calda sprigionata dalle tavelle innesca un naturale movimento di aria che elimina l'umidità in eccesso.

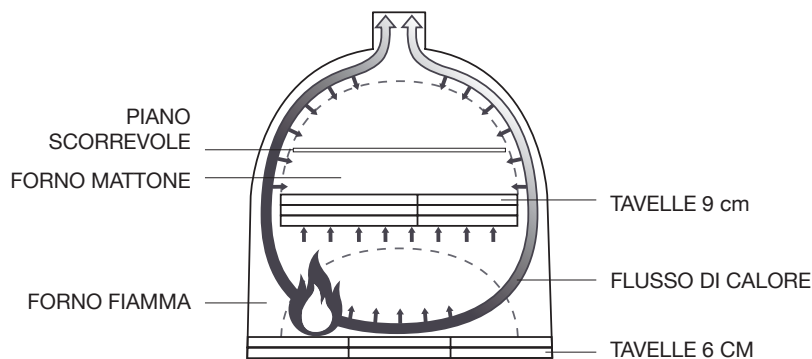
I cibi ideali da poter cuocere nel forno mattone sono: pane, dolci, arrosti, o pietanze in teglia ed al coccio.

FORNO FIAMMA (CAMERA INFERIORE)

Arriva fino alla temperatura di circa 400 °C.

Con 6 cm di spessore di piano refrattario è in grado di cuocere una pizza in pochi minuti. Il cibo cuoce accanto alla fiamma viva catturando il profumo della legna.

La cottura alla fiamma e alla brace rende croccanti e saporite le pietanze. I cibi ideali da poter cuocere nel forno fiamma sono: pizza, focaccia, pietanze alla griglia o allo spiedo.



L'utilizzo di Duetto è molto semplice e prendere dimestichezza con due forni diventerà un gioco da fare in compagnia ed in allegria. Per garantire un giusto equilibrio di temperature e consentire quindi l'inserimento di più pietanze nei due forni, si consiglia di fare un fuoco vivo all'inizio,

Ma da alimentare gradualmente facendo man mano abbassare la fiamma regolandola anche tramite lo sportello con il pomello per l'aria.

CUOCERE CON DUETTO

IT

COTTURE NEL FORNO FIAMMA

Dopo che il fuoco ha preso bene si può procedere a spostarlo di lato. A questo punto, si può cominciare ad utilizzare il Forno Fiamma di Duetto

15 minuti dall'accensione

- cotture consigliate: grigliata di carne, grigliata di pesce, verdure
- circa 200 °C sul piano
- circa 300 °C nell'ambiente
- condizioni: temperatura in rapida ascesa
- requisiti di cottura: fuoco al lato, fiamma vivace
- sportello semi chiuso con pomello leggermente avvitato
- aggiungere legna gradualmente

30 minuti dall'accensione

- cotture consigliate: carne alla brace, carne allo spiedo, pizza in teglia
- circa 250 °C sul piano
- circa 300 °C nell'ambiente
- condizioni: temperatura in rapida ascesa
- requisiti di cottura: fuoco al lato, fiamma vivace ma stabile
- sportello semi chiuso con pomello leggermente avvitato
- aggiungere legna gradualmente

50 minuti dall'accensione

- cotture consigliate: pizza tonda, pizza alla pala, focaccia
- circa 350 °C sul piano
- circa 350 °C nell'ambiente
- condizioni: temperatura stabilizzata calore costante
- requisiti di cottura: fuoco dall'altro lato, fiamma vivace ma stabile.
- sportello aperto
- aggiungere legna per tenere viva la fiamma.

COTTURE NEL FORNO MATTONE

Dopo circa 35 minuti dall'accensione del Forno Fiamma, i 9 cm di mattoni refrattari cominciano a riscaldarsi gradatamente, caratteristica peculiare del Forno Mattone di Duetto: calore graduale e costante in continuo aumento.

30 minuti dall'accensione

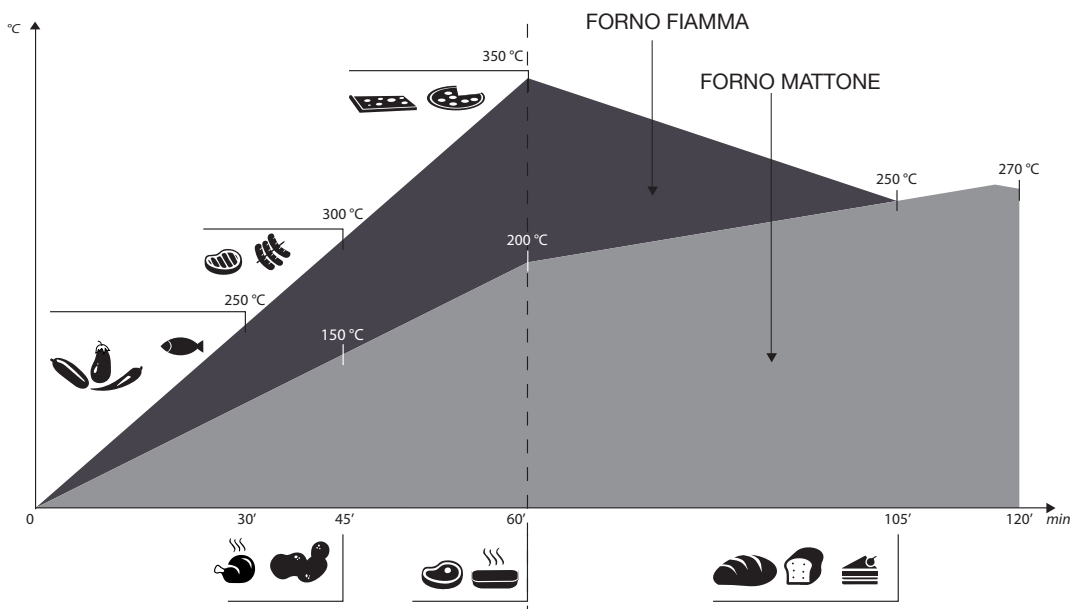
- cotture consigliate: arrostiti, carne in teglia, verdure
- circa 100 °C sul piano
- circa 200 °C nell'ambiente
- condizioni: temperatura in graduale ascesa
- requisiti di cottura nel forno fiamma: fuoco di lato, fiamma vivace
- sportello semi chiuso con pomello leggermente avvitato
- aggiungere legna gradualmente.

45 minuti dall'accensione

- cotture consigliate: arrostiti, carne in teglia, pasta al forno
- circa 150 °C sul piano
- circa 300 °C nell'ambiente
- condizioni: temperatura stabilizzata calore costante
- requisiti di cottura nel forno fiamma: fuoco di lato, fiamma lenta
- sportello chiuso - pomello svitato
- non aggiungere altra legna.

60 minuti dall'accensione

- cotture consigliate: pane, lievitati a cottura lenta, dolci
- circa 200 °C sul piano
- circa 300 °C nell'ambiente
- condizioni: temperatura stabilizzata calore in lieve diminuzione
- requisiti di cottura nel forno fiamma: braci dall'altro lato, fiamma assente
- sportello chiuso - pomello svitato
- non aggiungere altra legna.



MANUTENZIONE

- Per una corretta manutenzione del forno, assicurarsi prima di accenderlo che la canna fumaria sia libera da qualsiasi oggetto e che la cenere della cottura precedente sia stata asportata.
- A braci spente è consigliabile togliere la cenere.
- Il forno si può utilizzare tutto l'anno; nei mesi invernali accendere il forno con un fuoco moderato per evitare shock termici dovuti all'umidità.
- È consigliata una manutenzione regolare da parte di un tecnico qualificato.

PULIZIA

- Quando il fuoco è spento ed il forno non è abbastanza caldo, raccogliere la cenere della cottura precedente con una spazzola metallica e la paletta.
- Pulire il piano (a forno freddo) con una spazzola e passare delicatamente sul piano con un panno umido.
- Per pulire l'esterno in acciaio usare un panno inumidito con l'acqua.
- Stendere un sottile velo protettivo di olio di vaselina se si vuole dare un aspetto lucente al metallo.
- Ogni anno togliere e pulire la canna fumaria; potrebbero annidarsi animali e/o cenere ed ostruire il regolare passaggio dei fumi.
- Nel caso in cui residui di cottura sporcassero il forno, non c'è problema! La cenere e le fiamme ad alta temperatura bruciano questi residui.
- Nel caso in cui compaiano tracce di ruggine passare con una spazzola del polish e ricoprire con un leggero strato di vaselina.
- Per igienizzare, pulire e riscaldare il piano di cottura prima di cucinare, spargere all'interno del forno la brace rovente su tutto il piano e lasciar agire per qualche minuto.
- Non usare prodotti chimici per pulire il forno.
- Non pulire il prodotto quando è in uso.

MANUTENZIONE DELL'ACCIAIO INOX

L'acciaio inox se esposto alle intemperie necessita di manutenzione e pulizia per restare esteticamente pulito. L'acciaio da noi utilizzato è inossidabile nel tempo a patto che, se esposto ad agenti corrosivi quali sali, composti solfatici, composti clorurati, acidi, etc. Si adottino le seguenti precauzioni: dopo l'esposizione, sia continua che accidentale, consigliamo di lavare le superfici con acqua dolce ed asciugare. Nei casi in cui, in carenza di queste precauzioni, per lunga esposizione agli agenti corrosivi compaiano tracce di ossidazione si consiglia di utilizzare dei prodotti appositi per pulire le superfici.

RISOLUZIONE ANOMALIE

SE IL FORNO FA FUMO

- Controllare che la legna non sia eccessivamente umida e le braci incombuste.
- Accertarsi che sia stato avviato un fuoco con fiamma viva, graduale ma costante, al fine di evitare una combustione incompleta.
- In caso d'installazione all'interno della casa, controllare la canna fumaria e l'eventuale funzionamento delle prese d'aria presenti all'interno del locale.
- Si consiglia di accostare lo sportello.

SE IL FORNO NON SI SCALDA

- Controllare che il fuoco sia fatto da un lato del forno, non vicino alla bocca.
- Fare fuoco per 20 minuti con fiamma viva.
- Non ammassare la legna sopra la brace.
- Aggiungere legna sul fuoco gradatamente.

SE IL FORNO SI RAFFREDDA PRESTO

- Verificare che nel forno non si infiltri umidità e acqua.
- Potrebbe trattarsi di prima accensione o accensione dopo lunga inattività.
- Evitare di fare un fuoco repentino a breve, che non scalderebbe a fondo il forno.

SE LE FIAMME ESCONO DALLA BOCCA O DAL COMIGNOLO

- Evitare di fare un fuoco eccessivo e smorzare subito la fiamma che fuoriesce poggiando lo sportello sulla bocca del forno e lasciando aperto solo uno spiraglio di 2 o 3 cm.

SE IL FORNO NON CUOCE COME VOI DESIDERATE

- Assicuratevi che il forno sia alla temperatura giusta.
- Assicuratevi che il forno mantenga la temperatura scelta per tutta la durata della cottura; usate lo sportello come regolatore di potenza: aprire e chiudere per determinare l'aumento o l'abbassamento della temperatura.
- Contattateci direttamente per un consiglio di un esperto sul sito www.alfapizza.it

Il refrattario è un composto poroso per la sua proprietà di resistere al calore in modo eccellente. Venature e crepe che si presentano nel refrattario sono quindi caratteristiche proprie di tale materiale. Alfa Pizza pertanto non risponde per venature di questa tipologia che non compromettono la funzionalità.

GARANZIA

I forni Alfa Pizza sono pienamente rispondenti al progetto di norme italiane ed europee.

Il forno Duetto è garantito per 2 (due) anni, una buona manutenzione ed un uso corretto possono far in modo che il forno duri molto di più.

SI RICHIEDE DI CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA D'ACQUISTO
ANNOTARE IL N° LOTTO DI PRODUZIONE PRESENTE SULLA TARGHETTA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO

RICOVERO INVERNALE

Si consiglia di riporre il forno al coperto nei mesi invernali per proteggerlo dagli agenti atmosferici. Altrimenti è consigliato un telo impermeabile traspirante.

NON GARANTITI

La garanzia non viene applicata nelle seguenti opzioni:

1. Nel caso in cui il forno sia NON propriamente utilizzato e installato come descritto nel presente manuale.
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 legno come combustibile. 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 il forno venga utilizzato con finalità professionali.
7. Le tavole refrattarie del piano forno si usurano con l'uso. Alfa Pizza mette a disposizione le tavole come ricambio.
8. Danni dovuti al superamento della temperatura limite di 400°C nella camera inferiore
9. Nel caso in cui si utilizzino componenti non prodotte o consigliate Alfa Pizza.
10. Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso del forno, inclusi graffi e differenze di colore.
11. Nel caso in cui sia stato acceso del fuoco nella camera di cottura superiore.
12. I vetri degli sportelli non sono in garanzia.

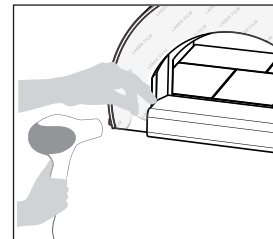
Si raccomanda l'utilizzo esclusivo di parti di ricambio originali raccomandate da Alfa Pizza.

WARNINGS

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

THIS OVEN MAY CAUSE FIRES IF IT IS NOT PROPERLY USED AND INSTALLED; TO REDUCE THE RISK, FOLLOW THE INSTRUCTIONS AND USE MATERIALS SPECIFICALLY DESIGNED FOR HIGH TEMPERATURES.

- Remove the protective film from all surfaces, to facilitate removal use hot air (e.g. Hair dryer).
- Lightly lubricate the metal parts with Vaseline oil in order to avoid corrosion.
- Alfa Pizza stainless steel ready-to-use ovens, despite including insulating material between the two layers of steel, can become hot on the outside.
- Safety must be the first priority: when the oven is in operation ensure that no other fuel is close to it.
- Make sure that the oven is positioned away from objects and materials that may be damaged by heat and sparks.
- Use tools and utensils that are resistant to high temperatures.
- For safety reasons, keep the oven out of the reach of children and pets.
- Do not move the oven during use.
- Position the oven on a flat surface and away from strong winds.
- Sparks may be ejected from the mouth at the bottom of the oven; do not place flammable liquids near this outlet.
- Do not use the oven if it is not working properly or you suspect a fault.
- Do not lean on or rest objects on the oven, this may compromise its stability.
- Operate the oven door by gripping the handles.
- Due to the temperature, the colour of the surfaces may vary.
- Wood may only be inserted into the mouth at the bottom of the oven
- Avoid excessive fires that reach out of the mouth of the oven.
- Do not turn the oven off by throwing water inside.
- Do not throw logs into the oven but place them carefully.
- Do not use flammable liquids near the oven.
- Do not paint or apply objects to the oven.
- Do not use any fuel other than wood.
- Do not light the fire in the upper cooking chamber.
- Do not lean over the oven when lighting. Keep your face and body at least 50 cm / 19,6 inches far from the oven door.
- Do not make any unauthorized modifications to the unit.
- The appliance installation must guarantee easy access for cleaning the appliance itself, discharge gas pipe and flue.
- Install the oven on floors with adequate load capacity. If the existing construction does not meet this requirement, appropriate measures (eg. Plate load distribution) have to be taken.
- All local regulations, including those referring to national and European standards must be respected in the installation of the device.
- Do not use the appliance as an incinerator or for any purpose other than that for which it was conceived.
- The appliance, especially the external surfaces, when in operation reaches high temperatures to the touch; handle with care to avoid burns.



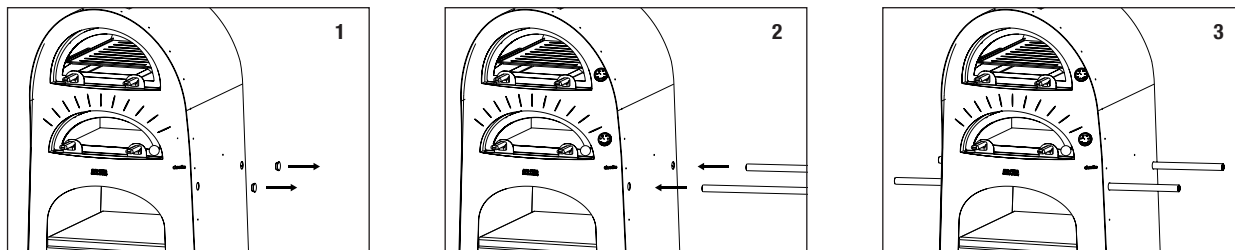
BEFORE USE

POSITIONING THE OVEN

- Position the oven on a flat surface.
- The Duetto model can be moved on its wheels by simply pushing the unit or pulling it towards you. It is important not to use excessive force when pushing or pulling the oven: move it slowly and delicately. The oven may only be moved when off.
- If the oven needs to be lifted over obstacles, the Duetto is provided with steel bars, which can be inserted through the holes provided in the structure, to create side handles for lifting and repositioning by a suitable number of people.

INSERTING THE STEEL BARS

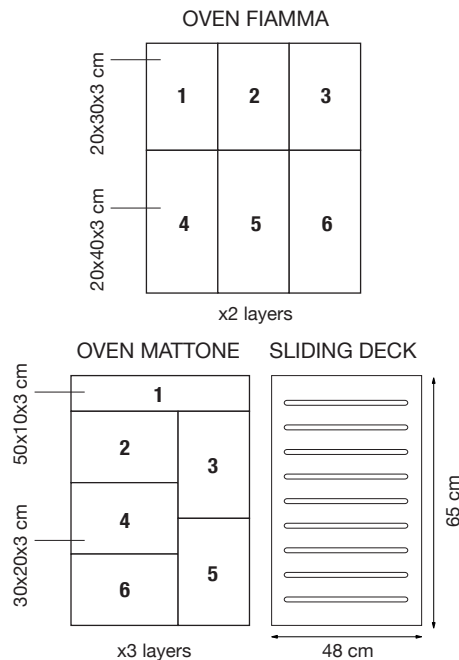
1. Remove the rubber plugs from the 4 holes on the side of the oven.
2. Insert the two bars into the holes so that they come out of the other side of the oven.
3. Ensure they are correctly inserted. The oven can be lifted by a group of people using the handles.



- Do not push or pull the oven with excessive force, or lean on it.
- Before lifting the oven for repositioning, ensure that it is off and there is no refractory stone left inside.

HOW THE OVEN IS MADE

- The refractory stones inside the oven can be easily taken out to make the Duetto lighter and therefore easier to move. After placing the oven in position, place the refractory stones back inside the cooking chamber, lower, Oven Flame and upper, Oven Brick.
- The Oven Flame contains 12 stones distributed into 2 layers, each 3 cm thick: 6 stones 20x40x3 cm; 6 stones 20x30x3 cm.
- The Oven Brick contains 18 stones distributed into 3 layers, each 3 cm thick: 15 stones 20x30x3 cm; 3 stones 50x10x3 cm.
- The Oven Brick is also equipped with a useful second Sliding Deck in stainless steel: insert the deck by sliding it in between the lateral guides. The sliding deck, when pulled out half way, makes it easier to insert dishes for cooking.
- Follow the numbering in sequence when inserting the refractory stones: repeat the step for each layer of the refractory deck
- Although the refractory stones are very resistant to high temperatures, they are fragile and easily broken if struck or dropped: handle the stones with great care.



The cooking decks have been designed to ensure easy assembly: the small space around the perimeter of the refractory deck is necessary for the insertion of the stones.

RECOMMENDATIONS FOR USE

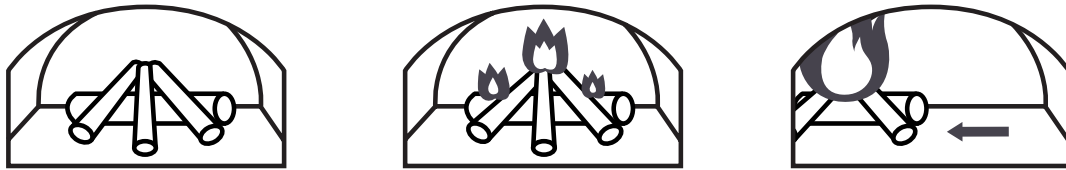
Follow these simple steps to get the most out of your Alfa Pizza oven.

LIGHTING

1. Make a small pile of wood in the centre of the oven with small pieces of dry wood.
2. When the wood is well-lit, add two larger logs and move the fire to one side.
3. After a few minutes of continuous burning, never excessive, the Flame Oven will reach the temperature of 250°C/482°F, burning to a dark soot. This is the moment the oven is ready to be used.

We recommend moving the fire to one side or the other every 30-45 minutes to achieve the best cooking conditions both in the flame oven and the brick oven.

EN



TURNING OFF

1. To turn the oven off, close the oven door and wait for ash to form.
 2. When the oven has been completely turned off for 30 minutes you can remove the ashes using a metal bucket or container.
- Avoid excessive flames: they may reach out of the mouth of the oven.
 - Do not overfill the wood-fired oven with wood, but feed the fire with a little wood at a time.
 - Never light the fire in the upper cooking chamber.

DIFFERENT TYPES OF WOOD

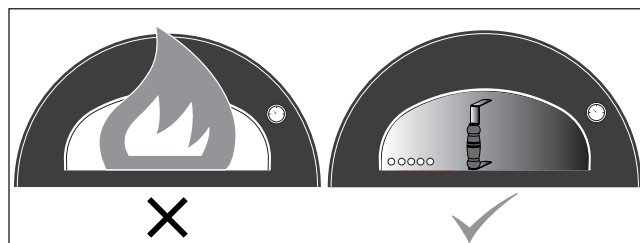
- Use small sized wood pieces that are very dry, above all for lighting.
- Each wood type provides a fragrance to food in a different way, for example wood from fruit trees is used to give food a more appetising aroma similarly, maple, walnut and chestnut go well for other foods like meat.
- Treated wood, resin or scrap wood are strictly excluded.
- Wet or damp wood can pop due to the increased volume of water. This will produce a lot of smoke and less heat.

PYROMETER

- The temperature sensor supplied is very useful for gauging the indicative temperature of the oven. The pyrometer in the wood-fired oven measures the temperature at one point only and not the average temperature throughout the oven, so the temperature measured by the pyrometer is approximate. With time, experience and use of the oven, reading the measurement with the pyrometer will help you understand the right baking times.

CERAMIC GLASS DOORS

- The counter is a very effective cooking regulator.
 - The flame can be adjusted using the convenient knob located at the side of the lower counter: if tightened the flame will become more intense; if loosened the oven will tend to burn the wood less and heat more slowly.
 - The ceramic glass counter is resistant to 800°C.
 - Pizza can also be cooked with the counter closed, monitoring the cooking in the light of the flame.
 - Exceeding a temperature of 400°C in the cooking chamber is useless for cooking and can cause damage.
 - If the fire is too high and comes out from the oven mouth, use the door to adjust the flame.
-
- Do not touch the ceramic glass or metal parts of the counter. Only open using the appropriate handles.
 - Do not touch the sliding grill when the oven is in use without suitable heat resistant gloves.



COOKING WITH DUETTO

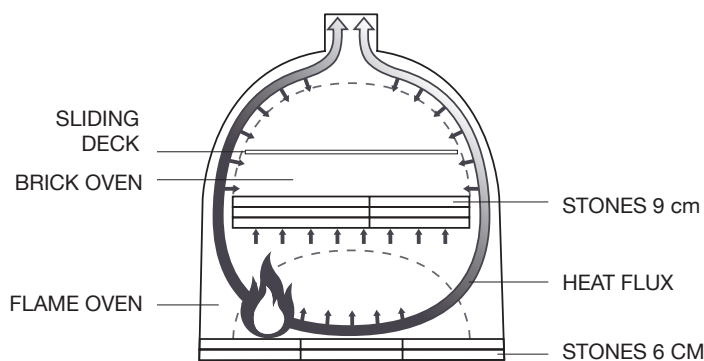
With a single flame it is possible to cook different foods in two ovens: more than one square metre of cooking deck and 100 Kg of refractory stones. While the deck of the Flame Oven (lower part) heats up with the living flame, the Brick Oven (upper part) is surrounded by the flames and is heated gradually.

BRICK OVEN (UPPER CHAMBER)

It reaches a temperature of 300°C. The 9 cm of refractory deck ensure food is cooked lightly, progressively and gradually. Thanks to the sliding grill, several foods can be cooked at the same time or pre-cooked food can be reheated. The hot air released from the stones triggers a natural convection of air that eliminates excess humidity. The ideal foods to cook in the Brick Oven are: bread, desserts, roasts or foods in oven dishes or earthenware.

FLAME OVEN (LOWER CHAMBER)

It reaches a temperature of 400°C. With 6 cm of refractory layers, it will cook a pizza in just a few minutes. The food cooks next to the living flame, taking on the aroma of the wood. Flame and grill cooking produces crispy and flavourful dishes. The ideal foods to cook in the Flame Oven are: pizza, focaccia, grilled or skewered food.



The Duetto oven is very simple to use, and becoming familiar with the two ovens will be a fun experience in company. To ensure the right balance of temperature and therefore the insertion of different dishes in the two ovens, we recommend using a vivid flame to begin with.

But to feed it gradually, reducing the flame little by little by adjusting the flame via the counter with the air knob.

COOKING WITH DUETTO

COOKING IN THE FLAME OVEN

After the flame is well-lit, it can be moved to the side. At this point, you can start to use the Flame Oven of the Duetto.

15 minutes after lighting

- cooking recommendations: grilled meat, grilled fish, vegetables
- around 200°C on the deck
- around 300°C in the chamber
- conditions: rapidly increasing temperature
- cooking requirements: fire at the side, lively flame
- counter half closed - knob lightly screwed
- gradually add wood

30 minutes after lighting

- cooking recommendations: char-grilled meat, meat on skewers, pizza in oven tray
- around 250°C on the deck
- around 300°C in the chamber
- conditions: rapidly increasing temperature
- cooking requirements: fire at the side, lively but stable flame
- counter half closed - knob lightly screwed
- gradually add wood

50 minutes after lighting

- cooking recommendations: round pizza, pizza cooked on a shovel, focaccia
- around 350°C on the deck
- around 350°C in the chamber
- conditions: stabilised temperature with constant heat
- cooking requirements: fire on the other side, lively but stable flame.
- counter open
- add wood to keep the flame alive.

COOKING IN THE BRICK OVEN

Around 35 minutes after lighting the Flame Oven, the 9 cm of refractory bricks begin to heat up in a graduated way, a peculiar characteristic of the Duetto Brick Oven: gradual and constant heat that continually rises.

30 minutes after lighting

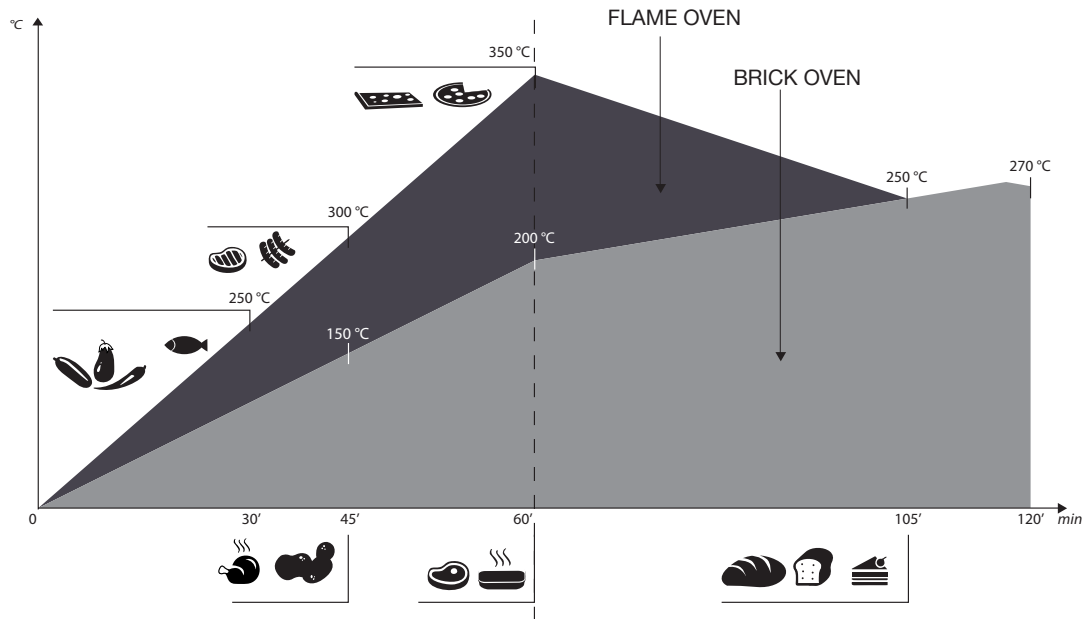
- cooking recommendations: roasts, meat in oven dishes, vegetables
- around 100°C on the deck
- around 200°C in the chamber
- conditions: gradually increasing temperature
- cooking requirements in the Flame Oven: fire at the side, lively flame
- counter half closed - knob lightly screwed
- gradually add wood

45 minutes after lighting

- cooking recommendations: roasts, meat in oven dishes, oven-baked pasta
- around 150°C on the deck
- around 300°C in the chamber
- conditions: stabilised temperature with constant heat
- cooking requirements in the Flame Oven: fire at the side, slow flame
- counter closed
- knob unscrewed
- do not add more wood

60 minutes after lighting

- cooking recommendations: bread, slow-cooked raising foods, desserts
- around 200°C on the deck
- around 300°C in the chamber
- conditions: stabilised temperature, slowly dropping heat
- cooking requirements in the flame oven: char-grill from the opposite side, no flame
- counter closed
- knob unscrewed



MAINTENANCE

- For proper maintenance of the oven, make sure before you turn it on that the chimney flue is free from any objects and that ash from previous cooking has been removed.
- Remove the embers when the ash has extinguished.
- The oven can be used all year round; in the winter, heat the oven with a smaller fire to avoid thermal shock due to the humidity.
- It is recommended regular maintenance by a qualified technician.

CLEANING

- When the fire has gone out and the oven is not hot enough, collect the ashes left over from previous cooking with a metallic brush and a pan.
- Clean the oven floor (when the oven is cold) with a brush and gently wipe the oven floor with a damp cloth.
- Use a damp cloth to clean the external sheet.
- Apply a light coat of vaseline to make the metal shine.
- Remove and clean the chimney flue once a year; animals may nest there and/or ash may block the passage of smoke.
- There is no problem if the oven gets dirty with food residue! The high temperature and flames incinerate these residues.
- If traces of rust begin to appear, clean with a polishing brush and apply a thin coat of vaseline.
- To sanitise, clean and heat the cooking floor before cooking, sprinkle the inside of the oven with hot embers all over the oven floor and leave for a few minutes.
- Do not use chemical products to clean the oven.
- Do not clean the product when it is in use.

MAINTENANCE OF STAINLESS STEEL

Stainless steel, when exposed to the elements, requires maintenance and cleaning to remain aesthetically clean. The stainless steel we use, particularly if exposed to corrosive agents such as salts, sulphate compounds, chlorinated compounds, acids, etc., will oxidise over time. If certain precautions are taken: after continuous or accidental exposure we recommend cleaning the surface with fresh water and then drying it. If these precautions are not followed and traces of oxidation appear due to long exposure to corrosive agents, we recommend to use special products to clean the surface.

TROUBLESHOOTING

IF THE OVEN PRODUCES SMOKE

- Check that the wood is not too moist and the embers are not unburned.
- Make sure that you have started a fire with vivid flames, gradual but steady, in order to avoid incomplete combustion.
- If the oven is installed indoors, check the chimney flue and any air inlets in the room.
- It is recommended to close the oven door.

IF THE OVEN DOES NOT HEAT

- Check that the fire is on one side of the oven and not near the mouth.
- Fire with vivid flames for 20 minutes.
- Do not amass the wood over the embers.
- Gradually add the wood to the fire.

IF THE OVEN COOLS DOWN QUICKLY

- Check that no moisture or water has infiltrated the oven.
- It may be lit for the first time or after a long idle period.
- Avoid sudden short fires that do not warm the bottom of the oven.

IF THE FLAMES COME OUT OF THE MOUTH OR CHIMNEY CAP

- Avoid excessive fires and immediately dampen the flames that reach out of the oven by resting the door over the mouth of the oven, leaving a gap of 2 or 3 cm.

IF THE OVEN DOESN'T COOK AS YOU WOULD LIKE

- Ensure the oven is at the right temperature.
- Ensure the oven maintains the desired temperature for the duration of the cooking time; use the counter to adjust the heat intensity as well as the flame adjuster: open and close it to raise or lower the temperature as necessary.
- Contact us directly for expert advice on the web site www.alfapizza.it.

The refractory is a porous compound used for its excellent heat resistance properties. Veins and cracks that are present in the refractory are characteristics of this material. Alfa Pizza is therefore not responsible for veins of this type that do not affect performance.

WARRANTY INFORMATION

Alfa Pizza ovens fully comply with the Italian and European proposed regulations.

The Duetto oven is guaranteed for 2 (two) years; good maintenance and proper use can make sure that the oven lasts much longer.

PLEASE RETAIN YOUR SALES RECEIPT OR INVOICE

WINTER STORAGE

It is advisable to place the oven indoors during the winter months to protect it from the elements. Otherwise a waterproof breathable cover is recommended.

NOT GUARANTEED

The warranty does not apply in the following options:

1. If the oven is not properly used.
2. If the oven has been tampered with either voluntarily or involuntarily in any way.
3. If the oven, for any cause, has been altered and is no longer in the condition detected at delivery of the product.
4. If other combustibles have been used other than wood. Do not use liquid coal for barbecues, chemicals products, or other fuel.
5. If the damage is the result of the use of chemicals inside or outside the oven.
6. If the oven is used for professional purposes.
7. In the event that the fire was lit in the upper chamber.
8. The refractory stones of the oven floor wear out with use. Alfa Pizza provides the stones as spare parts.
9. The glass of the counters is not covered by the guarantee.
10. Damage caused by exceeding the temperature limit of 400°C / 752°F in the lower chamber.
11. If components not produced or recommended by Alfa Pizza are used.

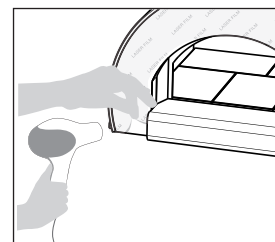
We recommend the exclusive use of spare parts recommended by Alfa Pizza.

ADVERTENCIAS

LEA ATENTAMENTE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN PARA UNA INSTALACIÓN CORRECTA Y UN FUNCIONAMIENTO ADECUADO DEL HORNO.

ESTE HORNO, SI NO SE USA E INSTALA DEBIDAMENTE, PUEDE PROVOCAR INCENDIOS; PARA REDUCIR EL RIESGO, SIGA LAS INSTRUCCIONES Y USE MATERIALES ESTUDIADOS ESPECÍFICAMENTE PARA LAS ALTAS TEMPERATURAS.

- Quitar la película de seguridad antes de encender el horno. Para facilitar la remoción utilice aire caliente (ej. el secador de pelo).
- Engrase ligeramente las partes metálicas con aceite de vaselina, para evitar la corrosión.
- Los hornos listos de acero inoxidable Alfa Pizza, si bien posean material aislante entre las dos capas de acero, podrían sobrecalentarse en la superficie externa.
- La seguridad debe ser la primera prioridad: durante el funcionamiento del horno, asegúrese de que no esté presente ningún otro combustible cerca del mismo.
- Asegúrese de que el horno esté posicionado lejos de objetos y materiales que puedan ser dañados por el calor y las chispas.
- Use cubiertos y utensilios resistentes a las altas temperaturas.
- Por motivos de seguridad mantenga el producto fuera del alcance de los niños y de animales domésticos.
- No mueva el horno durante el uso.
- Coloque el horno en una superficie llana y protegido contra ráfagas fuertes de viento.
- De la boca del horno podrían salir chispas; asegúrese de no posicionar líquidos inflamables cerca de la misma.
- No utilice el horno en caso de funcionamiento anómalo o sospecha de rotura.
- No se apoye ni apoye objetos en el horno, porque podría comprometer su estabilidad.
- Mueva las puertas usando las manijas.
- Por efecto de la temperatura, el color de las superficies podría variar.
- La leña se introduce solo en la boca inferior del horno.
- No alimente un fuego excesivo que sobresalga de la boca del horno.
- No apague el horno echando agua en su interior.
- No tire los trozos de leña en el horno, apóyelos.
- No use líquidos inflamables cerca del horno.
- No pinte el horno ni le aplique ningún objeto.
- No use ningún combustible que no sea leña.
- No encienda el fuego en la cámara de cocción superior.
- No se incline en el horno durante el encendido; mantenga el rostro y el cuerpo a una distancia de por lo menos 50 cm de la puerta del horno.
- No realice modificaciones no autorizadas a la unidad.
- La instalación del equipo debe garantizar un fácil acceso para la limpieza del aparato mismo, descargue la tubería de gas y combustión
- Instale el horno en plantas con capacidad de carga adecuada. Si la construcción existente no cumple con este requisito, las medidas adecuadas (por ejemplo. La distribución de carga Plate) tienen que ser tomadas.
- Todas las regulaciones locales, incluyendo las que se refieren a las normas nacionales y europeas deben ser respetados en la instalación del dispositivo.
- No utilice el aparato como incinerador o para cualquier fin distinto de aquel para el que fue concebido.
- El aparato, especialmente las superficies externas, cuando está en funcionamiento alcanza altas temperaturas al tacto; manejar con cuidado para evitar quemaduras.



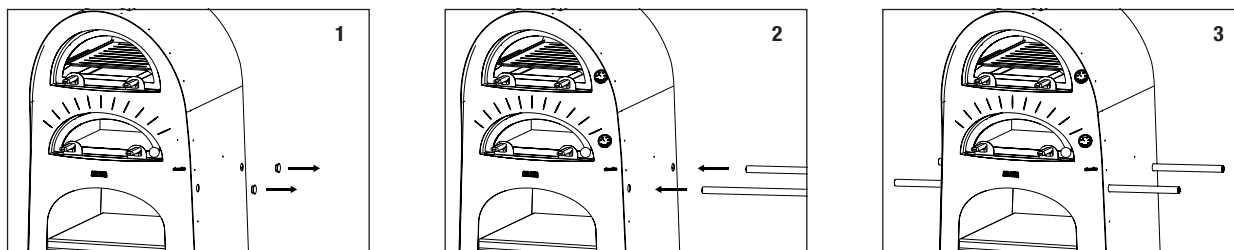
ANTES DEL USO

POSICIONAMIENTO DEL HORNO

- Coloque el horno encima de superficies planas.
- Duetto puede desplazarse mediante las cuatro ruedas de las que dispone, simplemente empujándolo hacia adelante o tirando de él. Es importante no aplicar una fuerza excesiva para efectuar esta operación: mueva el horno lenta y delicadamente. Es posible desplazar el horno sólo cuando está apagado.
- Si es necesario que el horno tenga que superar obstáculos, Duetto está equipado con barras de acero que cuando se introducen por los orificios correspondientes se convierten en manijas laterales mediante las cuales varias personas pueden levantarlo y colocarlo donde sea necesario.

INTRODUCCIÓN DE LAS BARRAS DE ACERO

1. Extraiga los tapones de goma de los 4 orificios del horno.
2. Introduzca las dos barras en los orificios de manera que los extremos salgan por el lado opuesto del horno.
3. Asegúrese de que estén bien introducidas. Mediante las manijas es posible levantar el horno con la ayuda de varias personas.

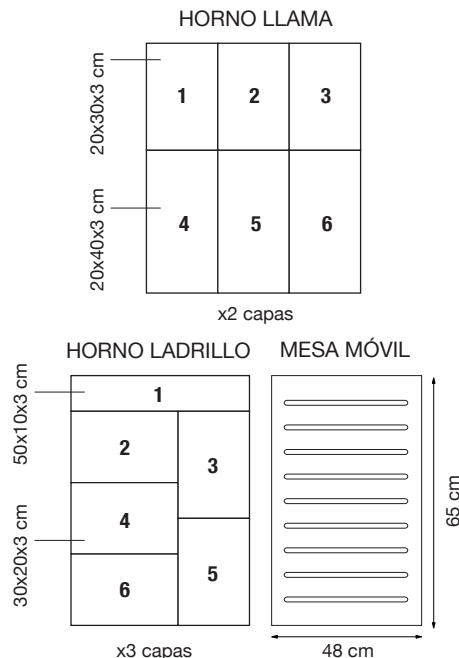


- No empuje o tire con fuerza excesiva del horno y no se apoye en el mismo.
- Antes de levantar el horno para desplazarlo, asegúrese de que esté apagado y que en su interior no se encuentren las rasillas refractarias.

CÓMO ESTÁ COMPUESTO EL HORNO

Las rasillas refractarias que se encuentran dentro del horno pueden extraerse fácilmente para permitir un desplazamiento más cómodo de Duetto, y que resulte más ligero. Después de haber colocado el horno en la posición ideal, vuelva a introducir las rasillas refractarias en la cámara de cocción, inferior, horno llama y superior, horno ladrillo.

- El horno llama contiene 12 rasillas distribuidas en 2 capas de 3 cm cada una: n° 6 rasillas de 20x40x3 cm; n°6 rasillas de 20x30x3 cm.
- El horno ladrillo contiene 18 rasillas distribuidas en 3 capas de 3 cm cada una: n° 15 rasillas de 20x30x3 cm; n°3 rasillas de 50x10x3 cm.
- El horno ladrillo dispone, además, de una cómoda segunda placa deslizante de acero inoxidable: introduzca la placa a través de las guías laterales correspondientes. La placa deslizante, extraída a la mitad de su longitud, garantiza una introducción fácil de los alimentos.
- Siga la enumeración en secuencia para colocar las rasillas refractarias: Repita esta operación por cada capa de la superficie refractaria.



Las rasillas refractarias, aunque son muy resistentes a las altas temperaturas, son también muy frágiles a los golpes: manéjelas con el máximo cuidado.

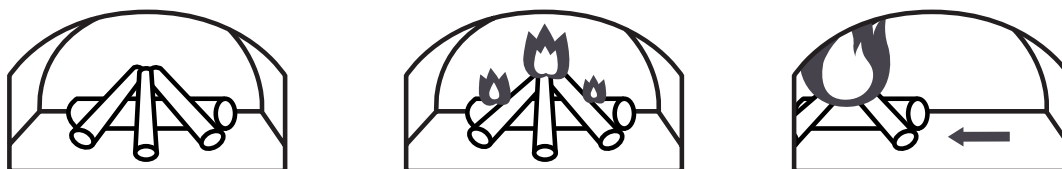
CONSEJOS PARA EL USO

Siga estos simples pasos para un uso correcto y para un funcionamiento mejor de su horno Alfa Pizza.

ENCENDIDO

1. Prepare una pequeña pila de leña en el centro del horno con leña de dimensiones reducidas y seca.
2. En cuanto la leña empiece a arder bien, introduzca trozos más grandes y desplace el fuego en un lado.
3. Después de unos minutos de fuego continuo, sin ser excesivo, el horno llama alcanzará la temperatura de 250°C, quemando el hollín negro. En este momento el horno está listo para ser usado.

Aconsejamos mover el fuego de un lado a otro cada 30-45' para obtener el máximo de Duetto tanto el horno llama como en el horno ladrillo.



APAGADO

1. Para apagar el horno cierre la puerta desenroscando completamente el pomo de regulación de la llama y espere a que se forme la ceniza.
2. Cuando el horno lleve totalmente apagado unos 30 minutos será posible eliminar las cenizas utilizando un cubo o un recipiente de metal.
 - No alimente una llama excesiva: podría salir de la boca.
 - No llene demasiado el horno de leña,
 - Alimente el fuego con poca madera y gradualmente.
 - No encienda nunca el fuego en la cámara de cocción superior.

TIPOS DIFERENTES DE LEÑA

- Use leña de dimensiones pequeñas y muy seca sobre todo para el encendido.
- Cada tipo de leña confiere una fragancia diferente a los alimentos, por ejemplo, si se usa leña de árboles frutales se donará a los alimentos un aroma más gustoso. De forma parecida, arce, nogal y castaño son idóneos para otros alimentos como la carne.
- La leña tratada, resinosa o restos de leña deben evitarse terminantemente.
- La leña mojada o ligeramente húmeda podrá producir crepitaciones que son la consecuencia del aumento del volumen del agua. Esto producirá mucho humo y menos calor.

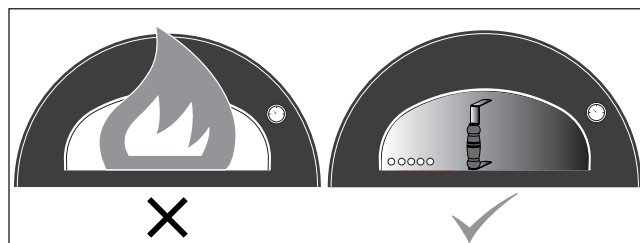
PIRÓMETRO

- Los lectores de temperatura suministrados son muy útiles para conocer aproximadamente la temperatura del horno. El pirómetro en el horno de leña mide la temperatura en un solo punto y no la temperatura media de todo el horno; por lo tanto, la temperatura detectada por el pirómetro será aproximada. Con el tiempo, la experiencia y el uso del horno, leer la medición del pirómetro ayudará a comprender cuál es el momento adecuado para introducir los alimentos.

PUERTAS CON CRISTAL CERÁMICO

- La puerta es un regulador de cocción muy eficaz.
- Para regular la llama es posible utilizar el cómodo pomo ubicado al lado de la puerta inferior: enroscándolo la llama se alimenta; desenroscándolo el horno quemará menos leña y calentará más lentamente.
- La puerta de cristal cerámico resiste temperaturas de hasta 800°C.
- Se puede cocer con la puerta cerrada también la pizza, vigilando la cocción con la luz de la llama.
- Superar la temperatura de 400°C en la cámara de cocción inferior es inútil para la cocción y puede provocar daños.
- En caso de fuego excesivo que sale de la boca del horno, use la puerta para regular la llama.

- No toque el cristal cerámico o las partes metálicas de la puerta: límitese a abrirla mediante las manijas de madera.
- No toque la parrilla deslizante durante el funcionamiento del horno si no se utilizan guantes resistentes al calor.



COCINAR CON DUETTO

Con una sola llama es posible cocinar en dos hornos alimentos diferentes: Más de un metro cuadrado de superficie de cocción y 100 kg de rasillas refractarias.

Mientras la superficie del horno llama (parte inferior) se calienta con la llama viva, el horno ladrillo (parte superior) es envuelto por las llamas, calentándose de forma gradual.

HORNO LADRILLO (CÁMARA SUPERIOR)

Alcanza una temperatura de unos 300 °C.

Sus 9 cm de espesor de superficie refractaria garantizan una cocción suave, progresiva y gradual. Gracias a la parrilla deslizante es posible realizar cocciones múltiples o calentar platos ya cocidos. El aire caliente liberado por las rasillas desencadena un movimiento natural de aire que elimina la humedad en exceso.

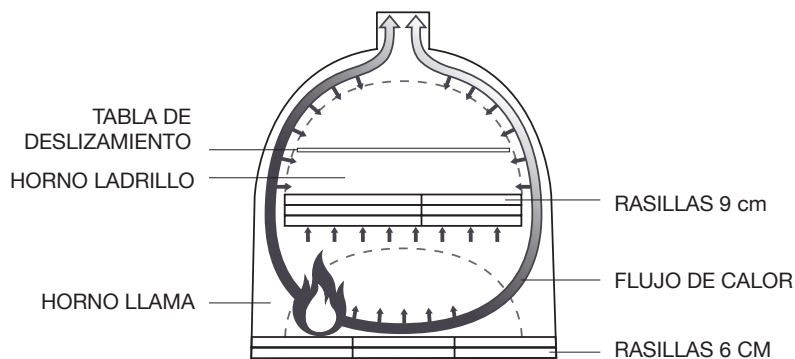
Los alimentos ideales para la cocción en el horno ladrillo son: pan, pasteles, alimentos asados o alimentos en bandeja y en olla de barro.

HORNO LLAMA (CÁMARA INFERIOR)

Alcanza una temperatura de unos 400 °C.

Con 6 cm de espesor de superficie refractaria es capaz de cocinar una pizza en pocos minutos. Los alimentos se cuecen al lado de la llama viva, capturando el aroma de la leña.

La cocción a la llama y a la brasa permiten obtener platos crujientes y sabrosos. Los alimentos ideales para la cocción en el horno llama son: pizza, focaccia, platos a la parrilla o asados.



El uso de Duetto es muy sencillo y familiarizarse con dos hornos se convertirá en un juego a realizar en compañía y con alegría. Para garantizar el correcto equilibrio de temperaturas y por tanto, permitir la introducción de varios alimentos en los dos hornos, se aconseja producir un fuego vivo al principio, pero que deberá alimentarse gradualmente de manera que la llama baje poco a poco, regulándola también mediante la puerta con el pomo para el

COCINAR CON DUETTO

COCCIONES EN EL HORNO LLAMA

Una vez que el fuego haya empezado a arder bien, se podrá mover a un lado. Ahora se puede empezar a utilizar el horno llama de Duetto.

15 minutos desde el encendido

- cocciones recomendadas: carne y pescado a la parrilla, verduras
- unos 200 °C en la superficie de cocción
- unos 300 °C en el ambiente
- condiciones: temperatura en rápido aumento
- requisitos de cocción: fuego en el lado, llama viva
- puerta semi-cerrada con pomo ligeramente enroscado
- añada la leña gradualmente

30 minutos desde el encendido

- cocciones recomendadas: carne a la brasa, carne asada, pizza en bandeja
- unos 250 °C en la superficie de cocción
- unos 300 °C en el ambiente
- condiciones: temperatura en rápido aumento
- requisitos de cocción: fuego en el lado, llama viva pero estable
- puerta semi-cerrada con pomo ligeramente enroscado
- añada la leña gradualmente

50 minutos desde el encendido

- cocciones recomendadas:
- unos 350 °C en la superficie de cocción
- unos 350 °C en el ambiente
- condiciones: temperatura estabilizada, calor constante
- requisitos de cocción: fuego en el otro lado, llama viva pero estable.
- puerta abierta
- añada leña para mantener viva la llama

COCCIONES EN EL HORNO LADRILLO

Después de unos 35 minutos desde el encendido del horno llama, los 9 cm de ladrillos refractarios empezarán a calentarse gradualmente, característica típica del horno ladrillo de Duetto: calor gradual y constante en continuo aumento.

30 minutos desde el encendido

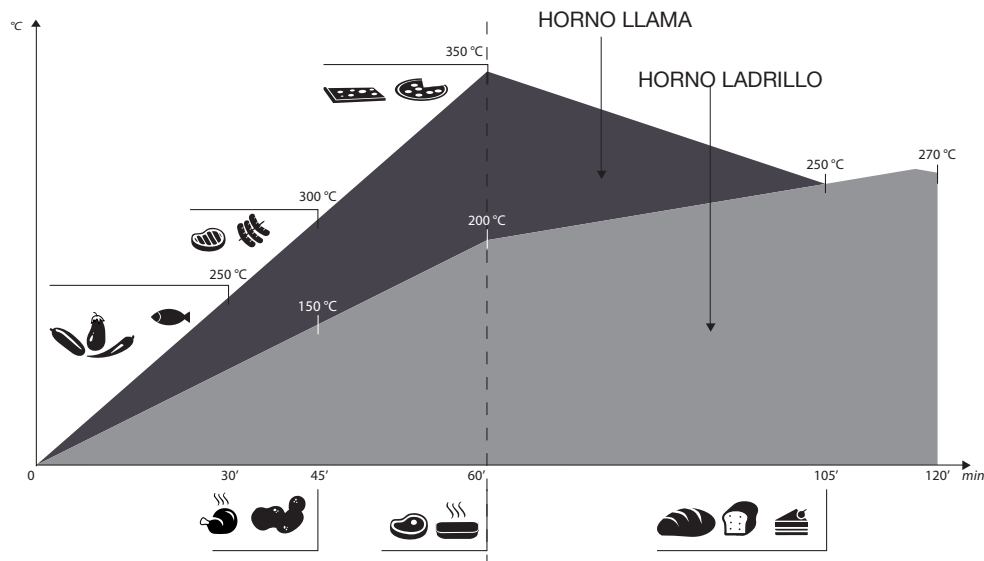
- cocciones recomendadas: alimentos asados, carne en bandeja, verduras
- unos 100 °C en la superficie de cocción
- unos 200 °C en el ambiente
- condiciones: temperatura en aumento gradual
- requisitos de cocción en el horno llama: fuego en un lado, llama viva
- puerta semi-cerrada con pomo ligeramente enroscado
- añada la leña gradualmente

45 minutos desde el encendido

- cocciones recomendadas: alimentos asados, carne en bandeja, lasaña
- unos 150 °C en la superficie de cocción
- unos 300 °C en el ambiente
- condiciones: temperatura estabilizada, calor constante
- requisitos de cocción en el horno llama: fuego en un lado, llama viva
- puerta cerrada - pomo desenroscado
- no añada más leña

60 minutos desde el encendido

- cocciones recomendadas: pan, alimentos con levadura de cocción lenta, pasteles
- unos 200 °C en la superficie de cocción
- unos 300 °C en el ambiente
- condiciones: temperatura estabilizada, calor en ligera disminución
- requisitos de cocción en el horno llama: brasas en el otro lado, llama ausente
- puerta cerrada - pomo desenroscado
- no añada más leña



MANTENIMIENTO

- Para un mantenimiento correcto del horno asegúrese, antes de encenderlo, de que el conducto de humos esté libre de cualquier objeto y de que la ceniza de la cocción anterior se haya eliminado.
- Con la brasas apagadas, se aconseja eliminar las cenizas.
- El horno puede ser usado durante todo el año; en los meses de invierno, encienda el horno con un fuego moderado para evitar choques térmicos debidos a la humedad.
- Se recomienda un mantenimiento regular por un técnico cualificado.

LIMPIEZA

- Cuando el fuego está pagado y el horno está lo bastante caliente, recoja las cenizas de la cocción anterior con un cepillo metálico y la pala.
- Limpie la superficie (con el horno frío) con un cepillo y pase delicadamente un paño húmedo encima de la misma.
- Para limpiar la parte externa de acero use un paño humedecido con agua.
- Aplique una capa ligera de aceite de vaselina si desea que el metal resulte brillante.
- Una vez al año desmonte y limpie el conducto de humos; podrían entrar animales y/o cenizas y obstruir el paso normal de los humos.
- Si los residuos de la cocción ensucian el horno, ¡ningún problema! Las cenizas y las llamas a temperaturas elevadas queman estos residuos.
- Si aparece óxido, pase con un cepillos un poco de polish y recubra con una capa ligera de vaselina.
- Para higienizar, limpiar y calentar el plano de cocción antes de cocinar, distribuya dentro del horno la brasa caliente por toda la superficie y deje que haga efecto durante unos minutos.
- No use productos químicos para limpiar el horno.
- No limpie el horno durante el uso.

MANTENIMIENTO DEL ACERO INOXIDABLE

Si el acero inoxidable está expuesto a la intemperie, se debe proteger su aspecto estético mediante el mantenimiento y la limpieza. El acero que utilizamos es inoxidable en el tiempo a condición de que, si se expone a agentes corrosivos tales como sales, compuestos de sulfatos, compuestos clorados, ácidos, etc. se adopten las precauciones siguientes: tras la exposición, tanto continua como accidental, recomendamos lavar las superficies con agua dulce y secar. Si, por no adoptar estas precauciones o por dejar el producto expuesto a los agentes corrosivos durante períodos prolongados, aparecen rastros de oxidación, se recomienda utilizar productos específicos para la limpieza de las superficies.

RESOLUCIÓN DE ANOMALÍAS

SI EL HORNO PRODUCE HUMO

- Controle que la leña no esté húmeda y las brasas sin quemar.
- Asegúrese de que se haya producido un fuego con llama viva, gradual pero constante, a fin de evitar una combustión incompleta.
- En caso de instalación en interiores, controle el conducto de humos y el eventual funcionamiento de las tomas de aire presentes dentro del local.
- Se aconseja acercar la puerta.

SI EL HORNO NO SE CALIENTA

- Controle que el fuego se produzca en un lado del horno, no cerca de la boca.
- Alimente el fuego durante 20 minutos con llama viva.
- No acumule la leña encima de la brasa.
- Añada leña al fuego gradualmente.

SI EL HORNO SE ENFRÍA PRONTO

- Compruebe que no presente infiltraciones de humedad y agua.
- Podría tratarse de primer encendido o de un encendido después de un período prolongado de inactividad.
- Evite encender una llama repentina en poco tiempo ya que no podría calentar el horno correctamente.

SI LAS LLAMAS SALEN DE LA BOCA DEL SOMBRERETE

- Evite producir un fuego excesivo y apague de inmediato la llama que sobresale apoyando la puerta a la boca del horno y dejando sólo una abertura de 2 o 3 cm.

SI EL HORNO NO CUECE DE LA FORMA ESPERADA

- Asegúrese de que el horno esté a la temperatura correcta.
- Asegúrese de que el horno mantenga la temperatura seleccionada durante toda la cocción; use la puerta como regulador de potencia: ábrala y ciérrela para determinar el aumento o la reducción de la temperatura.
- Si desea recibir los consejos de un experto, póngase en contacto con nosotros directamente en nuestro sitio web www.alfapizza.it

El material refractario es un compuesto poroso con propiedades excelentes de resistencia al calor. Los veteados y las grietas que se puedan presentar en el material refractario son, por lo tanto, características propias de dicho material. Por este motivo, Alfa Pizza no responde por veteados de este tipo que no perjudiquen la funcionalidad.

GARANTÍA

Los hornos Alfa Pizza cumplen con las normas italianas y europeas.

El horno Duetto cuenta con una garantía de 2 (dos) años, un buen mantenimiento y un uso correcto permiten que el horno dure muchos más.

CONSERVE EL COMPROBANTE
O LA FACTURA DE COMPRA

ALMACENAJE INVERNAL

Se recomienda guardar el horno en un lugar cubierto durante el invierno, para protegerlo de los agentes atmosféricos. De lo contrario se recomienda usar una funda impermeable transpirable.

NO GARANTIZADOS

La garantía no se aplica en las siguientes condiciones:

1. Si el horno se usa de forma indebida.
2. Si el horno ha sufrido manipulaciones indebidas, ya sea voluntaria o involuntariamente.
3. Si el horno, por cualquier motivo, ha sufrido alteraciones y no se encuentra en las condiciones en las que estaba en el momento de la entrega.
4. Si no se ha usado sólo leña como combustible. No use carbón líquido para asadores, productos químicos u otros combustibles.
5. En caso de daños provocados por el uso de productos químicos dentro o fuera del horno.
6. En caso de uso profesional.
7. En el caso en que haya sido encendido el fuego en la cámara de cocción superior.
8. Los ladrillos refractarios de la superficie del horno se desgastan con el uso. Alfa Pizza puede suministrar los ladrillos de repuesto.
9. El cristal de la puerta no está incluido en la garantía.
10. En caso de daños debidos a un uso con temperaturas por encima del valor límite de 400 °C.
11. En el caso en que se utilicen componentes no fabricados o recomendados por Alfa Pizza.

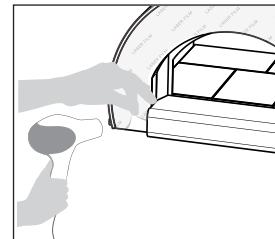
Se recomienda utilizar únicamente las piezas de repuesto recomendadas por Alfa Pizza.

AVERTISSEMENTS

LIRE ATTENTIVEMENT LES INFORMATIONS SUIVANTES POUR UNE INSTALLATION CORRECTE ET UN BON FONCTIONNEMENT DU FOUR.

SI CE FOUR N'EST PAS UTILISÉ ET INSTALLÉ CORRECTEMENT, IL PEUT PROVOQUER DES INCENDIES; POUR RÉDUIRE LES RISQUES, SUIVRE LES INSTRUCTIONS ET UTILISER DES MATÉRIAUX SPÉCIALEMENT CONÇUS POUR DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES.

- Retirer le film protecteur de toutes les surfaces, pour faciliter le retrait utiliser de l'air chaud (par ex: un sèche cheveux).
- Il est également conseillé de graisser légèrement les parties métalliques avec de l'huile de vaseline pour éviter la corrosion.
- Les fours prêts en acier inox Alfa Pizza, même s'ils comprennent du matériel isolant entre les deux couches d'acier, pourraient surchauffer à l'extérieur.
- La sécurité doit avoir la première priorité: pendant que le four est en marche s'assurer qu'aucun autre combustible ne soit à proximité de celui-ci.
- S'assurer que le four est positionné loin d'objets ou de matériaux pouvant être endommagés par la chaleur ou par les étincelles.
- Utiliser des couverts et des outils résistant à des températures élevées.
- Pour des raisons de sécurité garder hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Ne pas déplacer le four pendant l'utilisation.
- Placer le four sur une surface plane et à l'abri de fortes rafales de vent.
- Des étincelles peuvent s'échapper de la bouche du four; assurez-vous de ne pas placer de liquides inflammables à proximité.
- Ne pas utiliser le four en cas de dysfonctionnement ou de doute de cassure.
- Ne pas s'appuyer contre ou poser des objets sur le four, la stabilité peut être compromise.
- Utiliser les portes en saisissant les poignées.
- À cause de l'effet de la température, la couleur de la surface peut varier.
- Le bois doit être inséré uniquement dans la bouche inférieure du four.
- Ne pas provoquer de feu excessif sortant de la bouche du four.
- Ne pas éteindre le four en jetant de l'eau à l'intérieur.
- Ne pas jeter les morceaux de bois dans le four, mais les déposer dedans.
- Ne pas utiliser de liquides inflammables à proximité du four.
- Ne pas peindre ou appliquer aucun objet sur le four.
- Si vous avez utilisé des combustibles différents du bois.
- Ne pas allumer le feu dans la partie supérieure de cuisson.
- Ne vous penchez pas four pendant la mise sous tension de gaz; garder visage et corps à une distance plus de 50 cm de la porte du four.
- Ne pas effectuer de modifications non autorisées de l'appareil.
- L'installation de l'appareil doit garantir l'accès facile pour le nettoyage de l'appareil lui-même, des conduits des gaz et fumées
- Installez le four sur les planchers avec une capacité de charge adéquate. Si la construction existante ne répond pas à cette exigence, des mesures appropriées (par ex. Répartition de la charge de la plaque) doivent être prises.
- Toutes les réglementations locales, y compris ceux faisant référence aux normes nationales et européennes doivent être respectées lors de l'installation de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil comme un incinérateur ou à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- L'appareil, en particulier les surfaces externes, lorsqu'il est en fonctionnement atteint des températures élevées au toucher; manipuler avec soin pour éviter les brûlures.



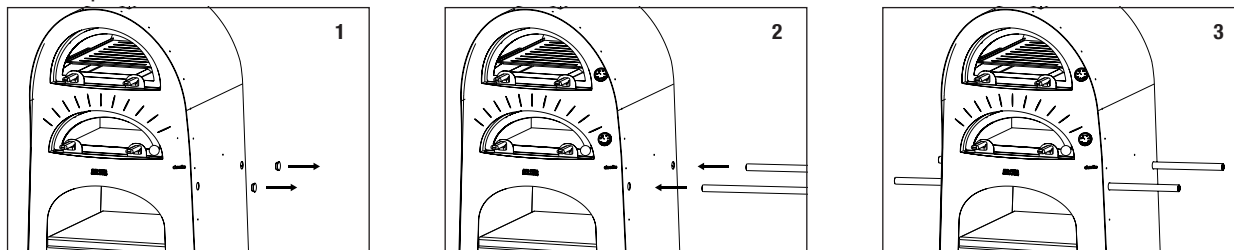
AVANT L'UTILISATION

POSITIONNEMENT DU FOUR

- Positionner le four sur des surfaces planes.
- Duetto peut être déplacé tout simplement avec les quatre roues dont il est équipé, en le poussant en avant ou vers vous. Il est important de ne pas utiliser une force excessive pour effectuer cette opération: déplacer le four doucement et délicatement. Le four peut être déplacé uniquement lorsqu'il est éteint.
- Si l'on doit franchir des obstacles avec le four, Duetto est muni de barres en acier qui une fois introduites dans les trous appropriés deviennent des manilles latérales au moyen desquelles il peut être soulevé par plusieurs personnes et repositionné à l'endroit approprié.

INTRODUCTION DES BARRES EN ACIER

1. Enlever les bouchons en caoutchouc des 4 trous qui sont situés sur les côtés du four.
2. Introduire les deux barres dans les trous en faisant sortir l'extrémité sur le côté opposé du four.
3. S'assurer qu'elles sont introduites correctement. Au moyen de poignées, il est possible de soulever le four avec plusieurs personnes.

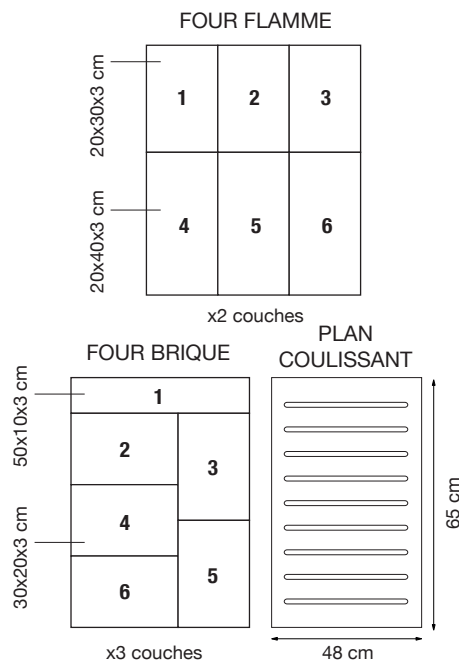


- Ne pas pousser ou tirer le four avec une force excessive, ne pas s'appuyer contre le four.
- Avant de soulever le four pour le déplacer, s'assurer qu'il est éteint et que les dalles réfractaires ne se trouvent pas à l'intérieur.

COMMENT LE FOUR EST-IL FABRIQUÉ

Les dalles réfractaires qui se trouvent à l'intérieur du four peuvent être enlevées facilement pour permettre une manutention plus facile de Duetto qui devient ainsi plus léger. Après avoir installé le four dans la position idéale, procéder à la réintroduction des dalles réfractaires à l'intérieur de la chambre de cuisson inférieure du four flamme et supérieure du four brique.

- Le four flamme contient 12 dalles distribuées sur 2 couches de 3 cm chacune: 6 dalles de 20x40x3 cm; 6 dalles de 20x30x3 cm.
- Le four brique contient 18 dalles distribuées sur 3 couches de 3 cm chacune : 15 dalles de 20x30x3 cm; 3 dalles de 50x10x3 cm.
- Le four brique est en outre équipé d'un deuxième Plan Couissant en acier inox très pratique ; introduire le plan en le faisant glisser sur les glissières latérales appropriées. Le plan coulissant sorti de moitié permet d'introduire plus facilement les plats.
- Suivre le numérotage séquentiel pour positionner les dalles creuses réfractaires: répéter le passage pour chaque couche du plan réfractaire.
- les dalles réfractaires bien qu'elles soient très résistantes à de hautes températures sont par contre assez fragiles : les manipuler avec le plus grand soin.



Les plans de cuisson ont été conçus et réalisés pour assurer un montage plus facile: les quelques millimètres de vide le long du périmètre de la surface réfractaire sont nécessaires pour l'insertion des dalles.

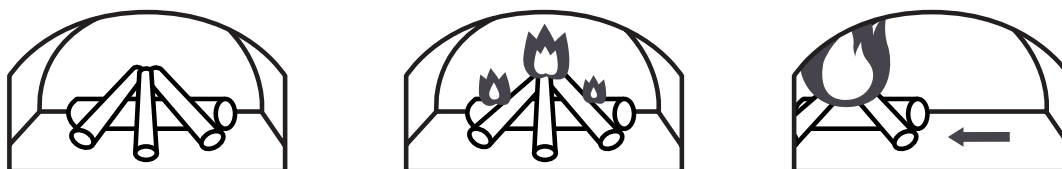
CONSEILS D'UTILISATION

Suivre ces étapes simples pour une bonne utilisation et pour un bon fonctionnement de votre four Alfa Pizza

ALLUMAGE

1. Faire un petit tas de bois au centre du four avec du bois de petite taille et sec.
2. Lorsque le bois a bien pris, insérer les morceaux de bois plus grands et déplacer le feu sur le côté.
3. Après quelques minutes de feu continu, jamais excessif, le four flamme atteint la température de 250°C, en brûlant la suie noire. Désormais le four est prêt à être utilisé.

Nous conseillons de déplacer le feu d'un côté ou de l'autre tous les 30-45 sec. de façon à obtenir le maximum du four Duetto pour le four flamme comme pour le four brique.



ÉTEINDRE

1. Pour éteindre le four, fermer la porte du four en dévissant complètement la poignée règle-flamme et attendre que les cendres se forment.
2. Lorsque le four est complètement éteint depuis 30 minutes il est possible d'enlever les cendres en utilisant un seau ou un récipient en métal.

- Ne pas faire trop de flammes : elles peuvent sortir de la bouche.
- Ne pas remplir excessivement le four, mais alimenter le four avec un peu de bois au fur et à mesure.
- Ne pas allumer le feu dans la partie supérieure de cuisson.

DIFFÉRENTS TYPES DE BOIS

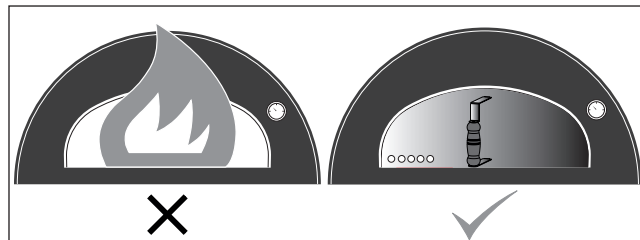
- Utiliser du bois de petite taille et très sec surtout pour l'allumage.
- Chaque type de bois donne un arôme différent aux aliments, par exemple si vous utilisez du bois d'arbres fruitiers vos aliments auront plus de goût. De la même manière, l'érable, le noyer et le châtaigner seront des bois excellents pour des aliments comme la viande.
- Le bois traité, résineux ou les résidus de bois ne doivent absolument pas être utilisés.
- Le bois mouillé ou légèrement humide pourrait créer des crépitements, cela est dû à l'augmentation du volume d'eau. Ce qui produira beaucoup de fumée et moins de chaleur.

PYROMÈTRE

- Les lecteurs de température fournis sont très utiles pour connaître de façon indicative la température du four. Le pyromètre dans le four à bois mesure la température en un point unique et non la température moyenne du four entier, ainsi la température mesurée par le pyromètre est purement indicative. Avec le temps, l'expérience et l'utilisation du four, lire la mesure du pyromètre permettra de comprendre quel est le bon moment pour enfourner.

PORTES AVEC VERRE CÉRAMIQUE

- La porte est un régulateur de cuisson très efficace
- Pour régler la flamme on peut utiliser la poignée très pratique qui est située sur le côté de la porte inférieure: en la vissant la flamme deviendra plus vive ; en la dévissant le four aura tendance à brûler moins de bois et à chauffer plus lentement.
- La porte en verre céramique résiste à 800°C.
- Il est possible de cuire même la pizza avec la porte fermée, en surveillant la cuisson à travers la lumière de la flamme.
- Dépassez une température de 400°C dans la partie de cuisson inférieure n'est pas nécessaire pour une bonne cuisson et peut être nocif.
- En cas de feu excessif qui sort de la bouche du four, utiliser la porte pour régler la flamme.
- Ne pas toucher le verre céramique ou les parties en métal de la porte: limitez-vous à l'ouvrir avec les poignées appropriées.
- Ne pas toucher la grille coulissante lorsque le four est en marche, sauf avec des gants spéciaux résistant à la chaleur.



CUIRE AVEC DUETTO

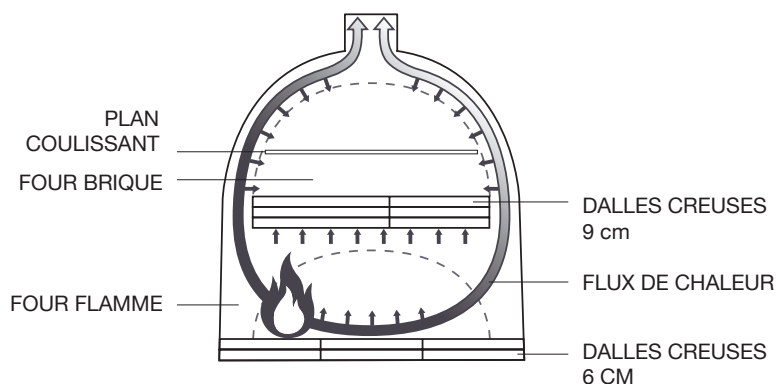
Avec une seule flamme il est possible de cuisiner dans deux fours des plats différents : plus d'un mètre carré de plan de cuisson et 100kg de dalles réfractaires. Pendant que la plan du four flamme (partie inférieure) se réchauffe avec la flamme vive, le four brique (partie supérieure) est entouré par les flammes et se réchauffe de façon graduelle.

FOUR BRIQUE (CHAMBRE SUPÉRIEURE)

Il arrive à une température d'environ 300°C. Ses 9 cm d'épaisseur du plan réfractaire garantissent une cuisson douce, progressive et graduelle. Grâce à la grille coulissante il est possible de faire des cuissons multiples ou de réchauffer des plats déjà cuits. L'air chaud libéré par les dalles creuses engendre un mouvement naturel de l'air qui élimine l'humidité en excès. Les meilleurs aliments à cuire dans le four brique sont: le pain, les gâteaux, les rôtis et les plats au four en général.

FOUR FLAMME (CHAMBRE INFÉRIEURE)

Il arrive à une température de 400°C. Avec 6 cm d'épaisseur de plan réfractaire il peut cuire une pizza en quelques minutes. L'aliment cuit près d'une flamme vive et capture le parfum du bois. Grâce à la cuisson à la flamme et à la braise tous les plats sont croquants et savoureux. Les meilleurs plats à cuire dans le four flamme sont : les pizzas, les fougasses, les grillades ou à la broche.



L'utilisation du four Duetto est très simple, et se familiariser avec les deux chambres peut devenir un jeu sympathique à faire en compagnie. Afin d'assurer un bon équilibre de la température et permettre ainsi l'introduction de plusieurs plats dans les deux fours, il est conseillé de faire un feu vif au tout début, puis d'alimenter le feu de façon graduelle en faisant baisser la flamme petit à petit en la réglant avec la porte et la poignée pour l'air.

CUIRE AVEC DUETTO

CUISSONS POUR LE FOUR FLAMME

Une fois que le feu a bien pris, il faut le déplacer sur le côté. Vous pouvez à présent commencer à utiliser le four flamme de Duetto.

15 minutes après l'allumage

- cuissons conseillées : viandes grillées, poissons grillés, légumes
- environ 200°C sur le plan
- environ 300°C dans l'environnement
- conditions : température en hausse rapide
- conditions requises : feu sur le côté, flamme vive
- porte du four entrouverte avec poignée légèrement vissée
- ajouter du bois au fur et à mesure.

30 minutes après l'allumage

- cuissons conseillées : viande à la braise, viande à la broche, pizzas dans les plats à four
- environ 250 °C sur le plan
- environ 300°C dans l'environnement
- conditions : température en rapide hausse
- conditions requises : feu sur le côté, flamme vive mais stable
- porte du four entrouverte avec poignée légèrement vissée
- ajouter du bois au fur et à mesure.

50 minutes après l'allumage

- cuissons conseillées : pizzas rondes, pizzas à la pelle, fougasse
- environ 350 °C sur le plan
- environ 350 °C dans l'environnement
- conditions: température stable chaleur constante
- conditions requises pour la cuisson : feu sur l'autre côté, flamme vive mais stable.
- porte du four ouverte
- ajouter du bois pour maintenir la flamme vive.

CUISSONS POUR LE FOUR BRIQUE

Environ 35 minutes après l'allumage du four flamme, les 9 cm de briques réfractaires commencent à se réchauffer graduellement, c'est la caractéristique du four brique de Duetto: chaleur graduelle et constante en continuelle augmentation.

30 minutes après l'allumage

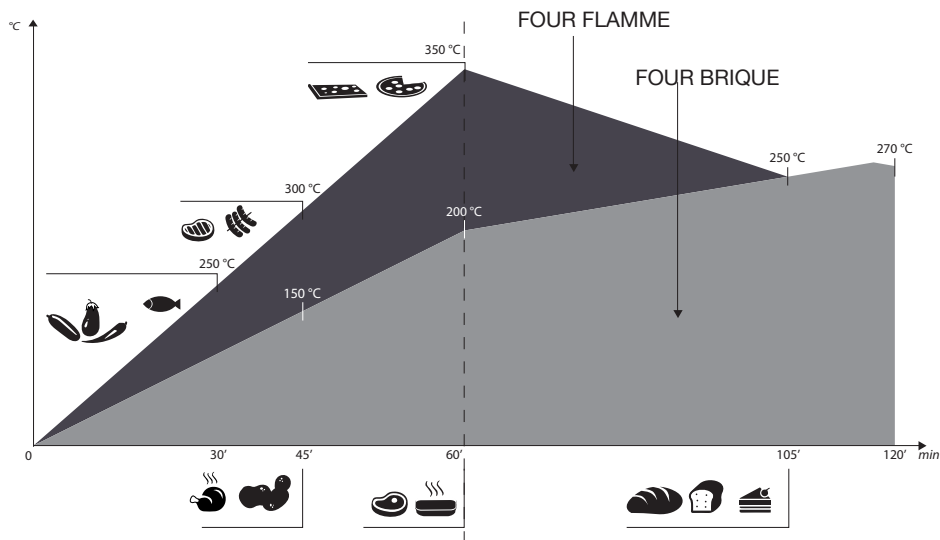
- cuissons conseillées : rôtis, viande dans les plats à four, légumes
- environ 100 °C sur le plan
- environ 200 °C dans l'environnement
- conditions : température en hausse graduelle
- conditions requises de cuisson dans le four flamme: feu sur le côté, flamme vive
- porte du four entrouverte avec poignée légèrement vissée
- ajouter du bois au fur et à mesure.

45 minutes après l'allumage

- cuissons conseillées : rôtis, viande dans les plats à four, pâtes gratinées
- environ 150 °C sur le plan
- environ 300°C dans l'environnement
- conditions : température stable chaleur constante
- conditions requises de cuisson dans le four flamme: feu sur le côté, flamme lente
- porte fermée
- poignée dévissée
- ne pas ajouter de bois.

60 minutes après l'allumage

- cuissons conseillées : pain, pâte à levure à cuisson lente, gâteaux
- environ 200°C sur le plan
- environ 300°C dans l'environnement
- conditions : température stable chaleur en légère baisse
- conditions requises de cuisson du four flamme: braises de l'autre côté, absence de flamme
- porte fermée - poignée dévissée
- ne pas ajouter de bois.



ENTRETIEN

- Pour un entretien correct du four, s'assurer avant de l'allumer que la cheminée est libre de tout objet et que les cendres de la cuisson précédente ont bien été enlevées.
- Quand la braise est éteinte il est conseillé d'enlever les cendres.
- Le four peut être utilisé toute l'année ; pendant l'hiver allumer le four avec un feu modéré afin d'éviter des chocs thermiques dus à l'humidité.
- Il est recommandé entretien régulier par un technicien qualifié.

NETTOYAGE

- Quand le feu est éteint et que le four n'est pas trop chaud, ramasser les cendres de la cuisson précédente avec une brosse métallique et une petite pelle.
- Nettoyer le plan (quand le four est froid) avec une brosse et passer délicatement un linge humide sur le plan.
- Pour nettoyer l'extérieur en acier utiliser un chiffon imbibé d'eau.
- Passer une légère couche de protection en utilisant de l'huile de vaseline si vous souhaitez donner un aspect brillant au métal.
- Tous les ans enlever et nettoyer la cheminée; il pourrait y avoir des nids d'insectes et/ou des cendres qui empêchent le passage régulier de la fumée.
- Si les résidus de la cuisson salissent le four, il n'y a pas de problème ! Les cendres et les flammes à haute température brûlent ces résidus.
- Si des traces de rouille apparaissent les éliminer avec une brosse et du cirage et passer ensuite une légère couche de vaseline.
- Pour désinfecter, nettoyer et chauffer la plaque de cuisson avant la cuisson, éparpiller des braises chaudes à l'intérieur du four et laisser reposer pendant quelques minutes.
- Ne pas utiliser de produits chimiques pour nettoyer le four.
- Ne pas nettoyer le four pendant son utilisation.

ENTRETIEN DE L'ACIER INOX

Si l'acier inox est exposé aux intempéries il a besoin d'être entretenu et nettoyé pour conserver un aspect esthétique acceptable. L'acier que nous utilisons est inoxydable dans le temps, à condition que, lorsqu'il est exposé à des agents corrosifs comme des sels composés de sulfate, des composés chlorés, des acides, etc, vous preniez les précautions suivantes : après l'exposition, qu'elle soit continue ou accidentelle, nous vous recommandons de laver les surfaces avec de l'eau fraîche puis de sécher. En cas de non respect de ces précautions et dans le cas d'une longue exposition aux agents corrosifs des traces d'oxydation apparaissent.

RÉSOLUTION D'ANOMALIES

SI LE FOUR FAIT DE LA FUMÉE.

- Contrôler si le bois n'est pas trop humide et si les braises sont imbrûlées.
- S'assurer que le feu a été bien allumé avec une flamme bien élevée, graduelle mais constante, afin d'éviter une combustion incomplète.
- Dans le cas d'une installation à l'intérieur de la maison, contrôler la cheminée et l'éventuel fonctionnement des prises d'air qui se trouvent à l'intérieur de la pièce.
- Il est conseillé d'entrouvrir la porte du four.

SI LE FOUR NE SE RÉCHAUFFE PAS

- Contrôler si le feu est situé sur un côté du four, et non pas à proximité de la bouche.
- Faire un feu pendant 20 minutes mais avec une flamme bien vive.
- Ne pas entasser le bois sur la braise.
- Ajouter petit à petit le bois sur le feu.

SI LE FOUR SE REFROIDIT TROP VITE

- Vérifier si dans le four il n'y a aucune infiltration d'humidité ou d'eau.
- Il pourrait s'agir d'un premier allumage ou d'un allumage après une longue période d'inactivité.
- Éviter de faire du feu trop rapidement, il ne réchaufferait pas le four comme il faut.

SI LES FLAMMES SORTENT DE LA BOUCHE OU DE LA CHEMINÉE

- Éviter de faire un feu trop vif et éteindre immédiatement la flamme qui sort en mettant la porte sur la bouche du four et en la laissant entrouverte de 2 ou 3 cm.

SI LE FOUR NE CUIT PAS COMME VOUS LE SOUHAITEZ

- Assurez-vous que le four est à la bonne température.
- Assurez-vous que le four maintient la température choisie pour toute la durée de la cuisson ; utilisez la porte du four comme régulateur de puissance: ouvrir et fermer pour déterminer l'augmentation ou la diminution de la température.
- Contactez-nous directement pour le conseil d'un expert sur le site www.alfapizza.it

Le matériau réfractaire est un composé poreux grâce à ses propriétés il résiste très bien à la chaleur. Les veinures et les fissures qui se produisent dans le réfractaire sont donc caractéristiques de ce matériau. Alfa Pizza n'est donc pas responsable des veinures de ce type et qui ne compromettent pas la fonctionnalité.

GARANTIE

Les fours Alfa Pizza sont entièrement compatibles avec les projets des normes italiennes et européennes. Le four Duetto est garanti deux (2) ans, un bon entretien et une utilisation correcte permettent au four de durer beaucoup plus longtemps.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT VOTRE TICKET DE CAISSE
OU LA FACTURE D'ACHAT

ABRI HIVERNAL

Il est conseillé de mettre le four à l'abri pendant les mois d'hiver afin de le protéger des agents atmosphériques. Sinon il est conseillé de le couvrir avec une toile imperméable transpirante.

SANS GARANTIE

La garantie ne s'applique pas pour les options suivantes :

1. Si le four n'est pas utilisé de manière appropriée.
2. Si le four a subi des altérations aussi bien volontairement qu'involontairement.
3. Si le four, pour n'importe quelle raison que ce soit, a subi des altérations et ne se trouve plus dans le même état qu'au moment de la livraison du produit
4. Si vous avez utilisé des combustibles différents du bois. Ne pas utiliser de charbon liquide pour barbecue, des produits chimiques ou d'autres combustibles.
5. Si l'endommagement est dû à l'utilisation de produits chimiques à l'intérieur ou à l'extérieur du four.
6. Si le four est utilisé avec des fins professionnelles.
7. Dans le cas où le feu a été allumé dans la chambre de cuisson supérieure.
8. Avec l'utilisation, les dalles creuses réfractaires du plan du four sont sujettes à usure. Alfa Pizza met à disposition de la clientèle des dalles comme pièces de rechange.
9. La vitre des portes n'est pas sous garantie.
10. Dommages dus au dépassement de la limite de température de 400°C dans la chambre inférieure.
11. Dans le cas où vous utilisez des composants non fournis ou recommandés Alfa Pizza.

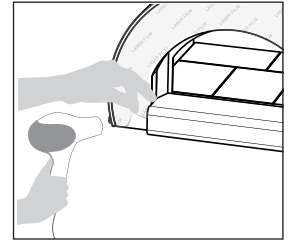
Nous recommandons l'usage exclusif des pièces de remplacement conseillées par Alfa Pizza.

WARNHINWEISE

FÜR EINE ORDNUNGSGEMÄSSE INSTALLATION UND EINEN EINWANDFREIEN BETRIEB
DES BACKOFENS DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN AUFMERKSAM LESEN.

DIESER BACKOFEN KANN BEI UNSACHGEMÄSSER BETDIENUNG UND INSTALLATION EINEN BRAND
VERURSACHEN. ZUR VERMINDERUNG DES RISIKOS BITTE DIE ANWEISUNGEN LESEN UND
MATERIALIEN VERWENDEN, DIE SPEZIELL FÜR HOHE TEMPERATUREN ENTWICKELT WURDEN.

- Vor der Zündung Schutzfolie entfernen, damit es einfach ist mit warmer Luft (z.B. Haarfön).
- Wird empfohlen, alle Metallteile mit Vaselineöl einzufetten, um eine Korrosion derselben zu vermeiden.
- Die Edelstahl-Backöfen von Alfa Pizza könnten außen sehr heiß werden, auch wenn sich zwischen den beiden Stahlschichten Isoliermaterialien befinden.
- Die Sicherheit muss an erster Stelle stehen: Wenn der Backofen in Betrieb ist muss sichergestellt werden, dass sich kein anderer Brennstoff in dessen Nähe befinden.
- Sicherstellen, dass der Ofen von Gegenständen und Materialien entfernt aufgestellt ist, die durch die Hitze und die Funken beschädigt werden können.
- Hitzebeständiges Besteck und Zubehör verwenden.
- Aus Sicherheitsgründen ist dafür zu sorgen, dass Kinder und Haustiere sich nicht in der Nähe des Backofens aufhalten.
- Den Backofen während der Benutzung nicht bewegen.
- Den Backofen auf einer ebenen Fläche und außerhalb der Reichweite von Windböen aufstellen.
- Aus der Backofenöffnung könnten Funken austreten. Sicherstellen, dass keine entzündlichen Flüssigkeiten in ihrer Nähe platziert werden.
- Den Backofen bei Betriebsstörungen oder bei Schadensverdacht nicht verwenden.
- Weder sich selbst noch Gegenstände an den Backofen lehnen; Die Stabilität könnte beeinträchtigt werden.
- Die Backofentür mit den Griffen bedienen.
- Die Farbe der Oberfläche könnte aufgrund der Temperatur variieren.
- Das Holz nur in die untere Ofenöffnung einführen.
- Darauf achten, dass das Feuer nicht zu groß wird und aus der Ofenöffnung tritt.
- Das Feuer im Backofen nicht löschen, indem Wasser in seinen Innenraum geschüttet wird.
- Die Holzscheite nicht in den Ofen werfen, sondern dort ablegen.
- Keine entzündlichen Flüssigkeiten in der Nähe des Ofens benutzen.
- Den Backofen nicht anstreichen oder Gegenstände an ihm befestigen.
- Keine anderen Brennstoffe als Holz verwenden.
- Kein Feuer in der oberen Backkammer entzünden.
- Während des zündvorgangs sich nicht in Richtung Backofen beugen; mit Gesicht und Körper mindestens 50 cm abstand zur Backofentür wahren.
- Nicht autorisierte Änderungen an der Einheit vor nicht.
- Das Gerät Installation muss einen einfachen Zugang für Reinigung des Geräts zu gewährleisten, Gasleitungen und des Rauch
- Installieren Sie den Backofen auf Böden mit ausreichender Tragfähigkeit. Wenn die vorhandene Konstruktion ist diese Anforderung nicht erfüllen, geeignete Maßnahmen (z. Platte Lastverteilung) getroffen werden.
- Alle lokalen Bestimmungen, einschließlich jener, die sich auf nationale und europäische Normen müssen bei der Installation des Geräts berücksichtigt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Verbrennungsanlage oder für andere Zwecke als die, für die es konstruiert wurde Zweck.
- Das Gerät, besonders die Außenflächen, wenn sie in Betrieb erreicht hohe Temperaturen im Griff; Vorsichtig behandeln, um Verbrennungen zu vermeiden.



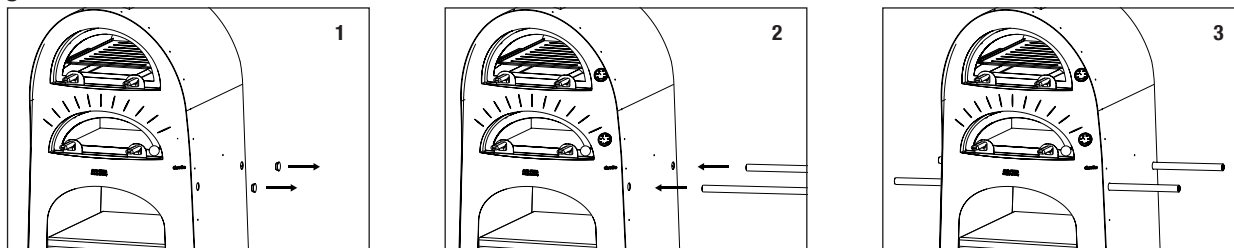
VOR DEM GEBRAUCH

AUFSTELLEN DES OFENS

- Den Ofen auf ebenen Unterflächen platzieren.
- Duetto kann mit seinen vier Rädern ganz einfach verstellt werden, indem er geschoben oder gezogen wird. Hierbei ist nicht zu viel Kraft aufzuwenden: Den Ofen vorsichtig und langsam bewegen. Der Ofen darf nur im ausgeschalteten Zustand verstellt werden.
- Sollte der Ofen Duetto hierbei Hindernisse überwinden müssen, können die Stahlstangen, mit denen er ausgerüstet ist, in die vorgesehenen Öffnungen gesteckt und so zu Seitengriffen werden, mit denen er von mehreren Personen angehoben und an der gewünschten Stelle abgestellt werden kann.

EINSTECKEN DER STAHLSTANGEN

1. Gummistöpsel von den 4 Öffnungen auf den Seiten des Ofens entfernen.
2. Die beiden Stangen in die Öffnungen stecken und darauf achten, dass das Ende auf der anderen Seite aus den Ofen tritt.
3. Sicherstellen, dass sie richtig eingeführt sind. Mit den Griffen kann der Ofen von mehreren Personen angehoben werden.



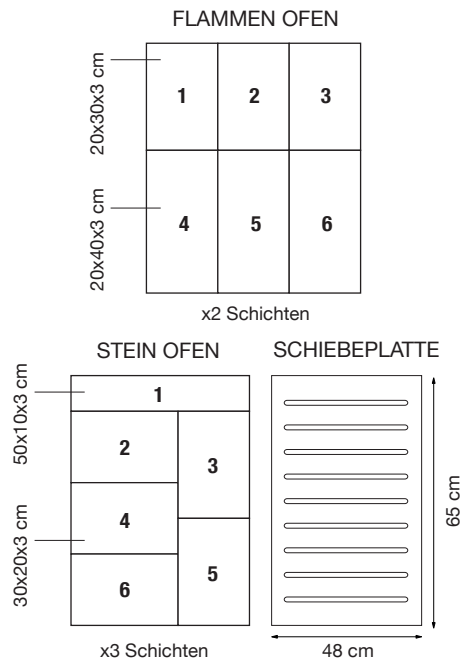
- Den Ofen nicht zu schnell schieben oder ziehen oder sich an den Ofen lehnen.
- Vor dem Anheben des Ofens ist sicherzustellen, dass er ausgeschaltet ist und keine Schamotteplatten enthalten sind.

AUFBAU DES OFENS

Die im Ofen befindlichen Schamotteplatten sind leicht herauszunehmen, damit Duetto für eine einfachere Handhabung leichter wird. Nach der Aufstellung des Ofens in der idealen Position sind die Schamotteplatten wieder in die untere Backkammer, den oberen Flammen-Ofen, Stein-Ofen einzuführen.

- Der Flammen-Ofen enthält 12 Platten, die in 2 Schichten von jeweils 3 cm angeordnet sind: Nr. 6 Platten 20x40x3 cm; Nr. 6 Platten 20x30x3 cm.
- Der Stein-Ofen enthält 18 Platten, die in 3 Schichten von jeweils 3 cm angeordnet sind: Nr. 15 Platten 20x30x3 cm; Nr. 3 Platten 50x10x3 cm.
- Der Stein-Ofen verfügt außerdem über eine Schiebeplatte aus Edelstahl: Platte einführen, indem sie auf den vorgesehenen Seitenführungen eingeschoben wird. Die bis zur Hälfte herausgezogene Schiebeplatte gewährleistet eine leichte Einföhrung der Speisen.
- Für die Platzierung der Schamotteplatten ist die Nummernfolge einzuhalten: N.B. Dieser Vorgang ist für jede Schicht der Schamottefläche zu wiederholen.
- Trotz ihrer Hitzebeständigkeit sind die Schamotteplatten jedoch sehr stoßempfindlich: Die Platten daher mit äußerster Vorsicht handhaben.

Die Backflächen wurden für eine leichte Montage entwickelt und konzipiert: Die wenigen Millimeter Freiraum längs des Umfangs der Schamottefläche sind für die Einföhrung der Platten notwendig.



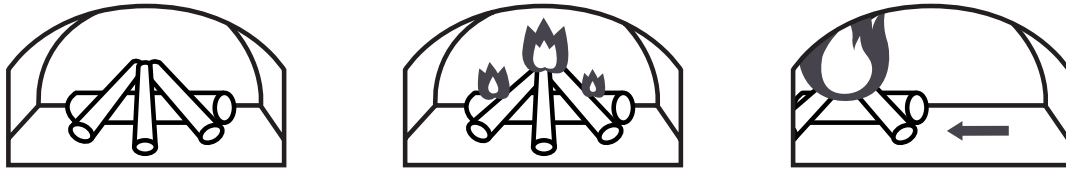
GEBRAUCHSEMPFEHLUNGEN

Befolgen Sie für einen korrekten Betrieb Ihres Alfa Pizza Ofens diese einfachen Schritte.

ANZÜNDEN

1. Kleine trockene Holzstückchen in der Mitte des Ofens anhäufen.
2. Sobald das Holz gut brennt, größere Holzscheite nachlegen und das Feuer auf eine Seite verlegen.
3. Nach einigen Minuten, in denen das Feuer kontinuierlich, jedoch nicht zu stark brennt, erreicht der Ofen eine Temperatur von 250 °C und verbrennt den dunklen Ruß. Nun ist der Backofen betriebsbereit.

Wir empfehlen, das Feuer alle 30-45 von die eine auf die andere Seite zu verlegen, sodass Duetto sowohl im Flammen-Ofen als auch im Stein-Ofen beste Leistungen bieten kann.



LÖSCHEN

1. Zum Löschen des Feuers die Tür schließen und warten, bis sich Asche bildet.
2. Wenn das Feuer seit 30 Minuten vollständig gelöscht ist, kann die Asche vollständig entfernt werden.
 - Die Flamme nicht zu groß werden lassen: Sie könnte aus der Öffnung austreten.
 - Den Holzofen nicht zu stark füllen, sondern jeweils wenig Holz nachlegen.
 - Niemals das Feuer in der oberen Backkammer entzünden.

VERSCHIEDENE HOLZARTEN

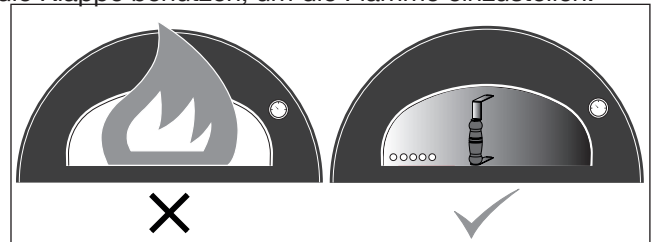
- Zum Anzünden kleine und sehr trockene Holzstückchen verwenden.
- Jede Holzart verleiht den Speisen ein anderes Aroma. Wird beispielsweise das Holz von Obstbäumen verwendet, kann den Gerichten ein schmackhafteres Aroma gegeben werden. Ähnlich verhält es sich mit Ahorn, Walnuss und Kastanie; diese eignen sich z.B. für Fleischgerichte.
- 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.

PYROMETER

- Der zum Gerät gehörende Temperaturfühler ist ausgesprochen praktisch, um die Backofentemperatur zu erkennen. Der Pyrometer im Ofen mit Direktgarung misst die Temperatur an nur einem Punkt und nicht die mittlere Temperatur des gesamten Ofens. Deshalb gibt das Pyrometer lediglich einen Richtwert an. Mit der Zeit und der Erfahrung im Umgang mit dem Ofen verhilft die Messung des Pyrometers dazu, den richtigen Zeitpunkt zu finden, um das Gargut einzulegen.

TÜREN MIT GLASKERAMIKSCHEIBE

- Die Tür eignet sich sehr gut zur Regelung der Garung.
- Zum Einstellen der Flamme kann der bequeme Knauf auf der Seite der unteren Tür verwendet werden: Durch Anschrauben wird die Flamme größer; Wird er aufgeschraubt, verbrennt der Ofen weniger Holz und wärmt weniger.
- Die Tür aus Glaskeramik hält Temperaturen bis 800 °C stand.
- Auch Pizza kann bei geschlossener Backofentür gebacken werden. Dabei wird die Garung durch das Licht der Flamme kontrolliert.
- Temperaturen über 400 C° sind in der unteren Backkammer nutzlos und können schädlich und gefährlich sein Falls das Feuer zu stark aus der Ofenöffnung heraustritt, die Klappe benutzen, um die Flamme einzustellen.
- Die Glaskeramikscheibe oder die Metallteile der Tür nicht berühren: diese ausschließlich mit den entsprechenden Griffen öffnen.
- Den Schiebegrill des eingeschalteten Ofens nur mit den vorgesehenen hitzebeständigen Handschuhen berühren.



KOCHEN MIT DUETTO

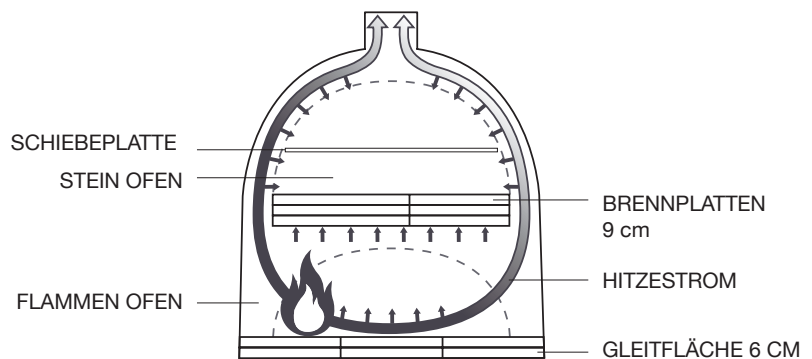
Mit nur einer Flamme können in zwei Öfen verschiedene Gerichte zubereitet werden: Mehr als ein Quadratmeter Backfläche und 100 Kg Schamotteplatten. Während die Fläche des Flammen-Ofens (unterer Teil) mit lohender Flamme erhitzt wird, wird der Stein-Ofen (oberer Teil) von den Flammen umgeben und kann sich so langsam erhitzen.

STEIN OFEN (OBERE KAMMER)

Erreicht Temperaturen bis zu 300 °C. Seine 9 cm dicke Schamottefläche gewährleistet ein schonendes, allmähliches und graduelles Backen. Dank des Schiebegrills sind mehrere Backvorgänge oder das Aufwärmen bereits gekochter Speisen möglich. Die von den Platten abgegebene Warmluft löst einen natürlichen Luftstrom aus, der die übermäßige Feuchtigkeit entfernt. Ideale Speisen für den Stein-Ofen sind: Brot, Süßspeisen, Braten oder Gerichte in der Back- oder Tonform

FLAMMEN OFEN (UNTERE KAMMER)

Erreicht Temperaturen bis zu etwa 400 °C. Mit seiner 6 cm dicken Schamottefläche kann er die Pizza in wenigen Minuten backen. Die Speisen garen neben der offenen Flamme und nehmen die Aromen des Holzfeuers an. Der Backvorgang mit Flamme und Glut macht die Gerichte knusprig und verleiht allem einen besonderen Geschmack. Die idealen Speisen für den Flammen-Ofen sind: Pizza, Focaccia, Speisen vom Grill oder am Spieß.



Duetto ist sehr einfach zu bedienen und der Gebrauch von zwei Öfen ist mit viel Spaß und in netter Gesellschaft schnell zu erlernen. Für die richtige Ausgewogenheit der Temperaturen und um mehrere Gerichte in die beiden Öfen einschieben zu können wird empfohlen, gleich zu Beginn eine lohende Flamme zu entfachen, jedoch nur wenig Holz nachzulegen, sodass die Flamme allmählich kleiner wird, und sie auch mit der Tür und den Knauf für die Luft einzustellen.

KOCHEN MIT DUETTO

BACKEN IM FLAMMEN OFEN

Wenn das Feuer richtig brennt, kann es auf die Seite verlegt werden. Jetzt kann der Flammen-Ofen von Duetto benutzt werden.

15 Minuten nach dem Anzünden

- Empfohlene Speisen: Gegrilltes Fleisch, gegrillter Fisch, Gemüse
- ca 200 °C auf der Backfläche
- ca 300 °C im Raum
- Bedingungen: Schnell ansteigende Temperatur
- Backvoraussetzungen: Feuer an der Seite, lohende Flamme
- Tür halbgeschlossen, mit leicht angeschraubtem Knauf
- Nach und nach Holz nachlegen.

30 Minuten nach dem Anzünden

- Empfohlene Speisen: Grillfleisch, Fleisch vom Spieß, Pizza auf dem Backblech
- ca 250°C auf der Backfläche
- ca 300°C im Raum
- Bedingungen: Schnell ansteigende Temperatur
- Backvoraussetzungen: Feuer an der Seite, lohende, jedoch gleichmäßige Flamme
- Tür halbgeschlossen, mit leicht angeschraubtem Knauf
- Nach und nach Holz nachlegen.

50 Minuten nach dem Anzünden

- Empfohlene Speisen: Runde Pizza, Meterpizza, Focaccia
- ca 350 °C auf der Backfläche
- ca 350 °C im Raum
- Bedingungen: Stabilisierte Temperatur, konstante Wärme
- Backvoraussetzungen: Feuer auf der anderen Seite, lohende, jedoch gleichmäßige Flamme.
- Tür geöffnet
- Holz nachlegen, damit die Flamme lohend bleibt

BACKEN IM STEIN OFEN

Etwa 30 Minuten nach dem Anzünden des Flammen-Ofens werden die 9 cm Schamottesteine allmählich warm. Dies ist eine besondere Eigenschaft des Stein-Ofens Duetto: Allmähliche und kontinuierlich ansteigende konstante Hitze.

30 Minuten nach dem Anzünden

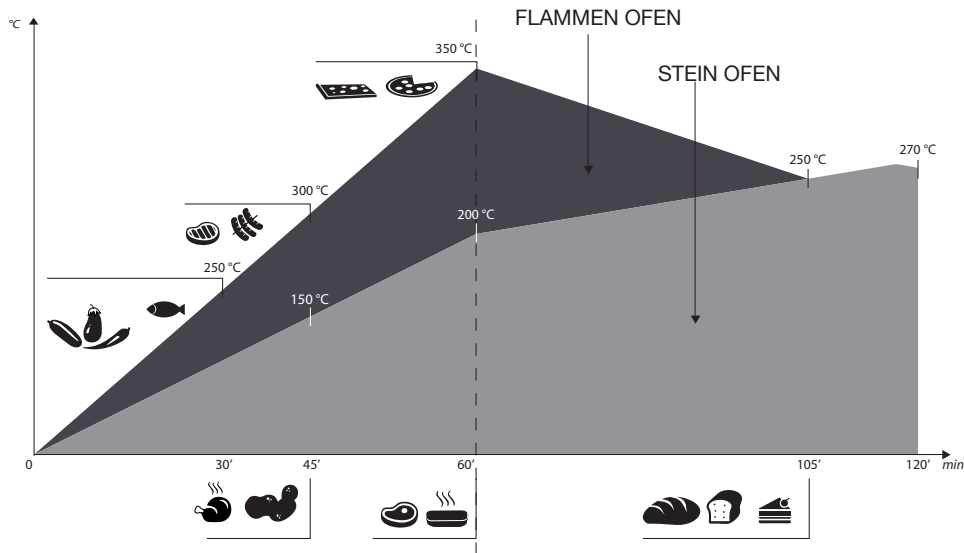
- Empfohlene Speisen: Braten, Fleisch in der Backform, Gemüse
- ca 100 °C auf der Backfläche
- ca 200 °C im Raum
- Bedingungen: Allmählich ansteigende Temperatur
- Backvoraussetzungen des Flammen-Ofens: Feuer auf der Seite, lohende Flamme
- Tür halbgeschlossen, mit leicht angeschraubtem Knauf
- Nach und nach Holz nachlegen.

45 Minuten nach dem Anzünden

- Empfohlene Speisen: Braten, Fleisch in der Backform, Nudelauflauf
- ca 150 °C auf der Backfläche
- ca 300 °C im Raum,
- Bedingungen: Stabilisierte Temperatur, konstante Wärme
- Backvoraussetzungen des Flammen-Ofens: Feuer auf der Seite, kleine Flamme
- Tür geschlossen
- Aufgeschraubter Knauf - Kein Holz nachlegen

60 Minuten nach dem Anzünden

- Empfohlene Speisen: Brot, langsam zu garende Backprodukte, Süßspeisen
- ca 200 °C auf der Backfläche
- ca 300 °C im Raum
- Bedingungen: Konstante Temperatur, Wärme leicht abnehmend
- Backvoraussetzungen des Flammen-Ofens: Feuer auf der anderen Seite, ohne Flamme
- Tür geschlossen
- Aufgeschraubter Knauf - Kein Holz nachlegen



WARTUNG

- Für eine korrekte Wartung des Ofens ist vor dem Anzünden immer zu prüfen, dass der Rauchabzug frei von Gegenständen ist und die Asche des vorigen Gebrauchs beseitigt wurde.
- Die Asche sollte entfernt werden, nachdem die Glut erloschen ist.
- Der Ofen kann das ganze Jahr über benutzt werden; In den Wintermonaten ist der Ofen mit einem mäßigen Feuer anzuzünden, um durch die Feuchtigkeit verursachte Wärmeshocks zu vermeiden..
- Es wird von einem Fachmann zu empfehlen regelmäßige Wartung.

REINIGUNG

- Wenn das Feuer erloschen und der Ofen nicht heiß ist, die Rückstände des vorherigen Backvorgangs mit einer Bürste und einem Metallbehälter sammeln.
- Fläche (bei kaltem Ofen) mit einer Bürste reinigen und vorsichtig mit einem feuchten Tuch auswischen.
- Zum Reinigen des Außenbereichs aus Edelstahl ein mit Wasser getränktes Tuch verwenden.
- Eine dünne Schutzschicht Vaselineöl auftragen, um das Metall zum Glänzen zu bringen.
- Einmal pro Jahr den Rauchabzug abnehmen und reinigen. Tiere könnten darin genistet haben und/oder Ascheanhäufungen vorhanden sein, die den regulären Rauchdurchgang behindern.
- Sollte der Ofen mit Backrückständen verschmutzt sein, ist das überhaupt kein Problem! Die Asche und die heißen Flammen verbrennen diese Reste.
- Rostspuren sind mit einer Polish-Bürste zu entfernen und mit einer dünnen Schicht Vaselineöl abzudecken.
- Zur Desinfektion, Reinigung und Erwärmung der Backfläche, vor dem Garen die heiße Glut auf der gesamten Fläche im Ofen verteilen und einige Minuten einwirken lassen.
- Zur Reinigung des Backofens keine chemischen Mittel verwenden.
- Den Backofen nicht während des Betriebs reinigen.

WARTUNG VON EDELSTAHL

Wenn Edelstahl ungünstigen Witterungsverhältnissen ausgesetzt ist, muss er instand gehalten und gereinigt werden, um sauber zu bleiben. Der von uns verwendete Edelstahl ist dauerhaft rostfrei, sofern entsprechende Vorkehrungen getroffen werden, nachdem er korrosiven Stoffen wie Salzen, Sulfatverbindungen, Chlorverbindungen, Säuren usw. ausgesetzt war: Nach der Exposition, die einmalig oder dauerhaft sein kann, wird empfohlen, die Oberflächen mit Süßwasser zu reinigen und abzutrocknen. Sollten (bei Fehlen dieser Vorkehrungen oder) aufgrund einer längeren Exposition gegenüber korrosiven Stoffen Anzeichen einer Oxidation auftreten, wird zur Verwendung spezieller Produkte für die Oberflächenreinigung geraten.

FEHLERLÖSUNG

WENN DER BACKOFEN RAUCH ERZEUGT

- Kontrollieren, ob das Holz zu feucht und die Glut heiß ist.
- Sicherstellen, dass ein Feuer mit lohender Flamme entfacht wurde, das graduell und konstant brennt, um eine unvollständige Verbrennung zu verhindern.
- Bei einer Installation im Inneren des Hauses ist der Rauchabzug und die eventuelle Funktionstüchtigkeit der im Raum vorhandenen Luftausgänge zu kontrollieren.
- Die Tür sollte geschlossen werden.

WENN DER BACKOFEN NICHT HEISS WIRD

- Kontrollieren, dass das Feuer auf einer Seite des Ofens und nicht in der Nähe der Backofenöffnung entzündet wurde.
- Das Feuer 20 Minuten bei lohender Flamme brennen lassen.
- Das Holz nicht auf der Glut stapeln.
- Das Holz nach und nach auf das Feuer legen.

WENN DER BACKOFEN SCHNELL ABKÜHLT

- Prüfen, ob Feuchtigkeit und Wasser in den Backofen eindringen.
- Es könnte sich um ein erstes Anzünden oder ein Anzünden nach einer langen Nichtbenutzung handeln.
- Kein kurzes und schnelles Feuer entfachen, durch das der Backofen nicht vollständig erhitzt würde.

WENN DIE FLAMMEN AUS DER OFENÖFFNUNG ODER DEN SCHORNSTEIN AUSTRETEN

- Kein zu starkes Feuer entfachen und die austretende Flamme sofort löschen, indem die Tür an die Ofenöffnung gelehnt und nur ein Luftspalt von 2 oder 3 cm offen gelassen wird.

WENN DAS BACKERGEBNIS NICHT DEN WÜNSCHEN ENTSPRICHT

- Sicherstellen, dass der Backofen die richtige Temperatur hat.
- Überprüfen, ob der Backofen während der gesamten Garzeit die gewählte Temperatur beibehält. Die Tür als Leistungsregler verwenden: Durch Öffnen und Schließen das Erhöhen oder Senken der Temperatur bestimmen.
- Für den Rat eines Experten können Sie uns direkt auf www.alfapizza.it kontaktieren.

Bei der Schamotte handelt es sich um einen Verbundstoff, dessen poröse Beschaffenheit ihn ausgesprochen hitzebeständig gestaltet. Äderungen und Risse in der Schamotte sind demzufolge typische Eigenschaften dieses Materials. Alfa Pizza haftet deshalb nicht für derartige Äderungen, da sie die Funktionalität nicht beeinträchtigen

GARANTIE

Die Alfa Pizza Öfen erfüllen in jeder Hinsicht die italienischen und europäischen Vorschriften. Der Ofen Duetto hat eine Garantie von 2 (zwei) Jahren. Bei einer richtigen Pflege und einem korrekten Gebrauch hat der Ofen jedoch eine wesentlich längere Haltbarkeit.

ES WIRD DARUM GEBETEN, DEN KASSENZETTEL
ODER DIE RECHNUNG AUFZUBEWAHREN

EINLAGERUNG IM WINTER

Es wird empfohlen, den Backofen während der Wintermonate an einem überdachten und trockenen Ort aufzubewahren, um ihn vor Witterungseinflüssen zu schützen. Ansonsten wird eine wasserfeste, atmungsaktive Abdeckung empfohlen.

GARANTIEAUSSCHLUSS

Die Garantie tritt unter folgenden Bedingungen nicht in Kraft:

1. Sollte der Backofen NICHT ordnungsgemäß verwendet werden.
2. Sollte der Backofen, beabsichtigt oder unbeabsichtigt, auf irgendeine Weise beschädigt worden sein.
3. Sollte der Backofen aus einem beliebigen Grund verändert worden sein und sich nicht mehr im bei der Lieferung vorgefundenen Zustand befinden.
4. Sollte als Brennstoff NICHT ausschließlich Holz verwendet worden sein. Keine Flüssigkohle für den Grill, chemische Stoffe o.a. verwenden.
5. Sollte der Schaden das Ergebnis einer Verwendung von chemischen Produkten im Inneren oder Äußeren des Backofens sein.
6. Sollte der Backofen zu professionellen Zwecken genutzt worden sein.
7. Sofern das Feuer in der oberen Kochkammer angezündet wurde.
8. Die Schamotteplatten der Backfläche nutzen beim Gebrauch ab. Alfa Pizza stellt Ersatzplatten zur Verfügung.
9. Für die Glasscheiben der Klappen.
10. Schäden, die durch Überschreiten der Grenztemperatur von 400°C in der unteren Kammer verursacht werden.
11. Bei Verwendung von Bauteilen, die nicht von Alfa Pizza hergestellt oder empfohlen wurden.

NUR ERSATZTEILE VERWENDEN, DIE VON ALFA PIZZA EMPFOHLEN WURDEN.

