

ALFA

USER MANUAL

Write in this section the data of your product.



Oven Model:

Serial number:

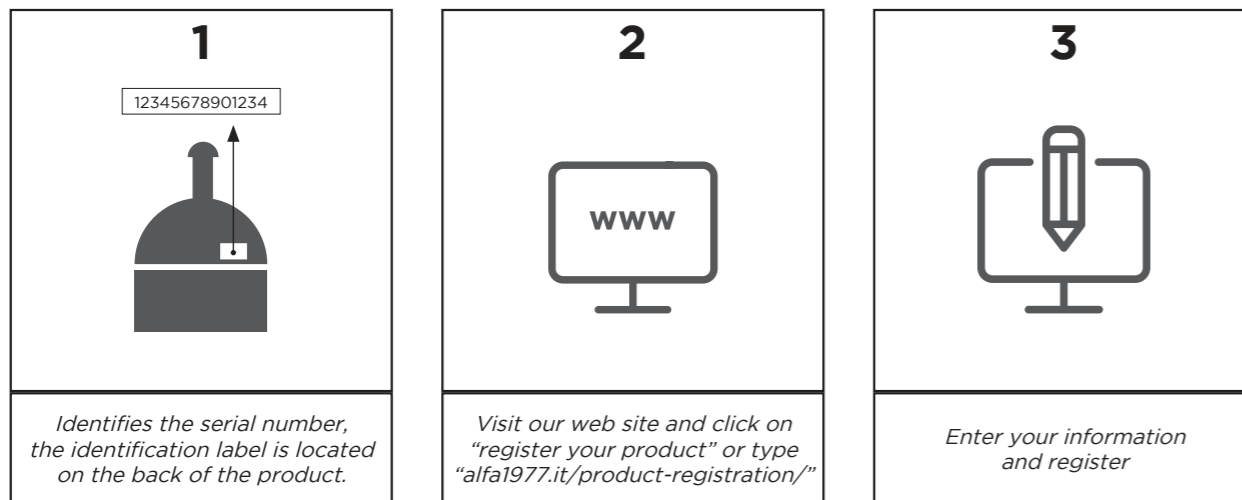
Purchase date:

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



02	AVVERTENZE
06	GARANZIA
07	POSIZIONAMENTO
08	COLLEGAMENTO GAS
10	CONVERSIONE GAS
12	USO DEL FORNO
14	COTTURA
22	MANUTENZIONE E CURA DEL PRODOTTO
25	RISOLUZIONE ANOMALIE

Visit www.alfaforni.com and register your oven today.



AVVERTENZE GENERALI

CONSERVARE QUESTO MANUALE PER FUTURE CONSULTAZIONI

Ulteriori copie di questo manuale sono disponibili sul sito www.alfaforne.com

ATTENZIONE: Un allacciamento improprio nonché eventuali alterazioni o una manutenzione inadatta possono causare danni materiali a cose o persone e persino la morte nei casi estremi. Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed usare l'apparecchio.

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

- La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente applicata all'apparecchio. La targhetta non deve mai essere rimossa.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, è obbligatorio rimuovere tutti i film protettivi presenti.
- Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne in acciaio e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici. Usare i normali prodotti, non abrasivi, servendosi eventualmente di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.
- Non utilizzare stoviglie o contenitori costruiti con materiale plastico. Le temperature elevate raggiunte all'interno del forno potrebbero fondere questo materiale recando danni all'apparecchio.
- Usare posate ed attrezzi resistenti ad alte temperature.
- Posizionare il forno su una superficie piana.
- Per effetto della temperatura il colore delle superfici può variare.
- Non colorare o applicare nessun oggetto sul forno.
- L'installazione del prodotto deve garantire facile accesso per la pulizia.
- Ove presente, utilizzare l'apposito ferma-ruota in dotazione per bloccare il forno una volta posizionato.
- Mai immettere oggetti infiammabili nel forno: qualora venisse incidentalmente acceso potrebbe innescarsi un incendio.

- Non permettere ai bambini di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento o di farne oggetto di gioco.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie dell'apparecchio.
- I forni pronti in acciaio inox Alfa, pur comprendendo del materiale isolante tra i due strati d'acciaio, potrebbero surriscaldarsi all'esterno.
- Assicurarsi che il forno sia posizionato distante da oggetti e materiali che possono essere danneggiati dal calore. Non posizionare materiali infiammabili nella zona del pavimento antistante il forno, proteggere con materiale adeguato il pavimento se è costituito da materiale infiammabile.
- Non riporre materiale infiammabile nel primo ripiano sotto la camera del forno.
- Manovrare lo sportello impugnando i manici.
- Non chiudere lo sportello quando il forno è acceso con fiamma al massimo.
- Non toccare le superfici esterne e la canna fumaria durante l'uso.
- Non usare liquidi infiammabili vicino al forno.
- Tenere eventuali cavi elettrici e tubi di alimentazione carburante lontano dalle superfici calde.
- Non utilizzare il forno in caso di funzionamento anomalo o sospetto di rottura.
- Non spostare il forno durante l'utilizzo o quando è caldo.
- Non appoggiarsi né appoggiare oggetti al forno, potrebbe esserne compromessa la stabilità.
- Non usare fiamme libere vicino al forno.
- Nel caso di fiammate incontrollate, spostare il cibo lontano dalle fiamme fino al loro spegnimento.
- Nel caso in cui il grasso prendesse fuoco, interrompere l'alimentazione e lasciare lo sportello chiuso fino a quando il fuoco si estingue.
- Durante l'utilizzo del forno indossare guanti da cucina resistenti al calore.
- Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utilizzatore.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio durante le cotture che possono liberare grassi od oli. I grassi e gli oli possono incendiarsi.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Durante l'uso, per i forni con base integrata, ricordare di bloccare le ruote coll'apposito freno.
- Quando si utilizza carbone di legna, utilizzare solo carbone di legno naturale di alta qualità. Non usare bricchette, pietra lavica, combustibili liquidi o qualsiasi altra cosa diversa da quella espressamente indicata.
- Non sollevare il forno dal Davanzale o dal Frontale

AVVERTENZE SICUREZZA

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE E UTILIZZARE IL PRODOTTO

Leggere l'intero manuale prima di procedere con l'installazione. La mancata osservazione di queste procedure potrebbe causare danni a cose e persone ed eventualmente morte. Contattare le autorità competenti in merito a eventuali restrizioni sull'installazione.

UNA DELLE MAGGIORI CAUSE DI INCENDIO RELATIVE AL FORNO E' DOVUTA AL MANCATO RISPETTO DELLE DISTANZE MINIME DA MATERIALI COMBUSTIBILI O DA ERRATA INSTALLAZIONE. È OLTREMODO IMPORTANTE CHE QUESTO FORNO SIA INSTALLATO IN ACCORDO CON QUESTE ISTRUZIONI.

PER LA VOSTRA SICUREZZA: Non depositare o usare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o altri apparecchi. Mantenere l'area sottostante e circostante l'apparecchio libera da materiali combustibili.

ATTENZIONE: Un allacciamento improprio nonché eventuali alterazioni o una manutenzione inadatta possono causare danni materiali a cose o persone e persino la morte nei casi estremi.



AVVERTENZE SICUREZZA SOLO PER MODELLI A GAS



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

ATTENZIONE SE SI AVVERTE ODORE DI GAS:

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

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

ATTENZIONE: Se il forno a gas non viene utilizzato chiudere la valvola di alimentazione del gas.

ATTENZIONE: Non riporre nelle vicinanze bombole di gas non utilizzate.

GARANZIA

I forni Alfa sono pienamente rispondenti al progetto di norme italiane ed europee. Il forno è garantito per 2 (due) anni, una buona manutenzione ed un uso corretto possono far in modo che il forno duri molto di più.

La garanzia copre solo la componentistica, il costo del trasporto e il montaggio sono da intendersi a carico del cliente.

SI RICHIEDE DI CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA D'ACQUISTO. VI CONSIGLIAMO DI ANNOTARE QUI SOTTO IL NUMERO SERIALE PRESENTE SULLA TARGHETTA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO.

La garanzia NON viene applicata nelle seguenti opzioni:

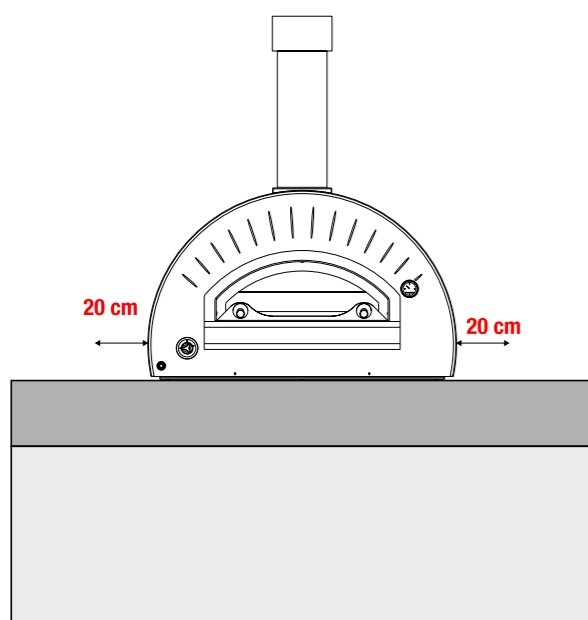
- Nel caso in cui il forno sia NON propriamente utilizzato e installato come descritto nel presente manuale.
- Nel caso in cui il forno sia stato manomesso in qualsiasi modo, volontariamente o involontariamente.
- Nel caso in cui non sia stata effettuata adeguata manutenzione. Danni al bruciatore dovuti a residui di cottura o all'utilizzo di altri combustibili non sono coperti dalla garanzia.
- Nel caso in cui il forno, per qualsiasi causa, sia stato alterato e non sia più nella condizione riscontrata alla consegna del prodotto.
- Nel caso in cui NON si sia usato il solo combustibile raccomandato. Non usare carbone liquido per barbecue, prodotti chimici o altro combustibile.
- Nel caso in cui il danno sia il risultato dell'uso di prodotti chimici all'interno o all'esterno del forno.
- Normale usura del bruciatore, termometro, accensione, elettrodi, cavo di accensione, tubo del gas e tavelle refrattarie.
- Lo sportello non è in garanzia.
- Danni dovuti al superamento della temperatura limite di 450°C.
- Nel caso in cui si utilizzino componenti non prodotte o consigliate da Alfa Forni.
- Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso del forno, inclusi graffi e differenze di colore.
- Nel caso in cui la targhetta venga rimossa, alterata o cancellata
- Le tavelle non sono coperte da garanzia, i nostri forni vengono comunque corredati da una tavella sostitutiva, ulteriori ricambi possono essere acquistati su richiesta.

Si raccomanda l'utilizzo esclusivo di parti di ricambio consigliate da Alfa Forni.

POSIZIONAMENTO

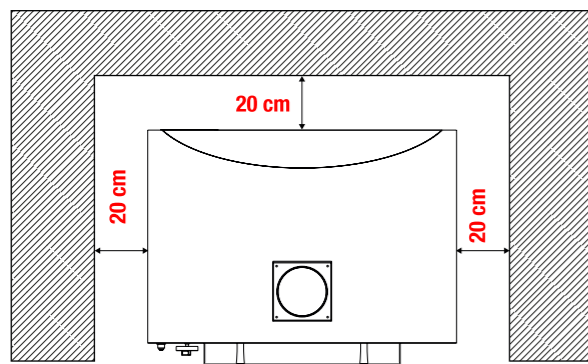


**ATTENZIONE: LE PARETI ESTERNE DEL FORNO POSSONO RAGGIUNGERE TEMPERATURE SUPERIORI AI 50°C
EVENTUALI MATERIALI INFIAMMABILI NON DEVONO TROVARSI NEL RAGGIO DI 1 METRO DAL FORNO**



IMPORTANTE: Si raccomanda di posizionare il forno durante l'utilizzo a sufficiente distanza da materiali infiammabili o che possano danneggiarsi con il calore

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



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

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

I FORNI IN VERSIONE TOP VANNO POSIZIONATI SU TAVOLI O ALTRE SUPERFICI IGNIFUGHE DI ADEGUATA CAPACITÀ PORTANTE, SE PRESENTI REGOLARE I PIEDINI PER LIVELLARE IL FORNO SUL PIANO DI APPOGGIO.

COLLEGAMENTO SOLO PER MODELLI A GPL

COLLEGARE LA BOMBOLA DI GPL (solo per il forno in versione gpl)

Collegare il tubo flessibile sul retro del prodotto.

REGOLATORE DI PRESSIONE:

- portata:
10 kg/h
- pressione di uscita:
gas G30 tra 28 e 30 mbar
gas G31 tra 30 e 37 mbar

TUBO FLESSIBILE:

Diametro 1/2"
Lunghezza 1,5 metri

BOMBOLA:
almeno 30 kg



Il Tubo flessibile e il regolatore di pressione non sono forniti in dotazione.

ATTENZIONE: Seguire questi consigli per l'utilizzo di una bombola a gas GPL.

- Utilizzare un regolatore di pressione e un tubo flessibile adeguati in conformità alle normative vigenti.
- Il GPL ha un peso superiore a quello dell'aria. Eventuali perdite di GPL potrebbero raccogliersi in basso evitandone la dispersione.
- La bombola di GPL deve sempre essere installata, trasportata e riposta in posizione verticale. Maneggiare con attenzione e non lasciar cadere le bombole di GPL.
- Assicurarsi che la bombola di gas sia posizionata in ambienti ventilati e che sia lontana da altri oggetti.
- Non tenere mai una bombola di gas di ricambio vicino al forno a gas.
- Non lasciare né trasportare mai le bombole di GPL in luoghi in cui le temperature possono raggiungere i 50 °C (troppo calde da maneggiare. Ad esempio: non lasciare la bombola in auto in giornate molto calde).
- Trattare le bombole di GPL "vuote" con la stessa attenzione di quelle piene. Anche se nella bombola non c'è più liquido potrebbe sempre essere rimasto del gas in pressione. Chiudere sempre la valvola della bombola prima di scollegarla.
- Si raccomanda di controllare tutti gli allacciamenti del gas prima dell'utilizzo del forno.
- Assicurarsi che la valvola della bombola di GPL o del regolatore sia chiusa. La sostituzione della bombola deve essere fatta lontano da fonti di calore e accensione.
- È consigliabile sostituire il tubo del gas ogni 2-3 anni.
- Utilizzare solo bombole GPL.
- Non attorcigliare il tubo flessibile.
- Prima di ogni utilizzo controllare che il tubo flessibile non presenti tacche, crepe, abrasioni o tagli. Se il tubo flessibile risulta in qualche modo danneggiato, non utilizzare il forno.

COLLEGAMENTO SOLO PER MODELLI A METANO

ALIMENTAZIONE

- L'alimentazione del gas metano deve essere effettuata con tubo zincato Ø 1/2" o tubo rame equivalente, in corrispondenza del foro d'ingresso bruciatore.
- Prevedere d'installare a monte in posizione adeguata il rubinetto di intercettazione gas.
- Collegare il tubo sul retro del prodotto.



ATTENZIONE: Seguire questi consigli per l'utilizzo corretto del vostro forno.

- Si raccomanda di controllare tutti gli allacciamenti del gas prima dell'utilizzo del forno.
- Assicurarsi che il rubinetto di intercettazione gas sia chiuso nei momenti di inutilizzo e durante le fasi di pulizia e manutenzione.
- È consigliabile sostituire il tubo del gas ogni 2-3 anni.
- Non attorcigliare il tubo del gas.
- Prima di ogni utilizzo controllare che il tubo non presenti tacche, crepe, abrasioni o tagli. Se il tubo risulta in qualche modo danneggiato, non utilizzare il forno.



CONVERSIONE GPL - METANO



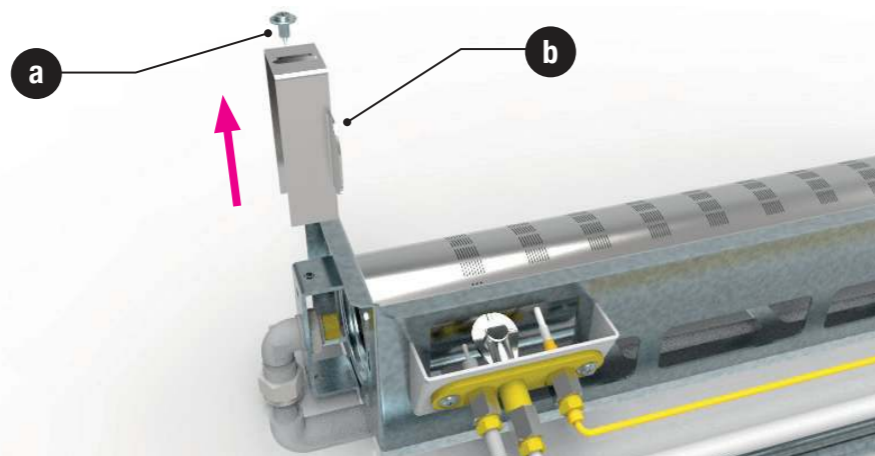
UTILIZZARE LA SOLA COMPONENTISTICA FORNITA DA ALFA

ATTENZIONE: L'operazione di conversione deve essere effettuata da un tecnico qualificato quando il forno è spento e completamente freddo. Un allacciamento improprio nonché eventuali alterazioni o una manutenzione inadatta possono causare danni materiali a cose e persone.

Il tuo forno viene fornito in versione GPL o Metano. Utilizzare le seguenti istruzioni per convertire. **La bombola GPL non è fornita con il forno.**

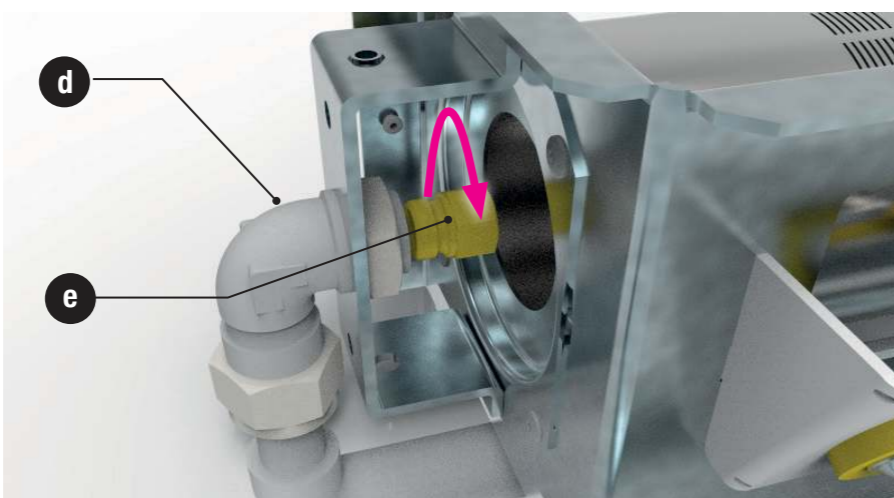
1 SMONTAGGIO BRUCIATORE

Smontare il kit gas attenendosi a quanto prescritto nelle istruzioni di montaggio.



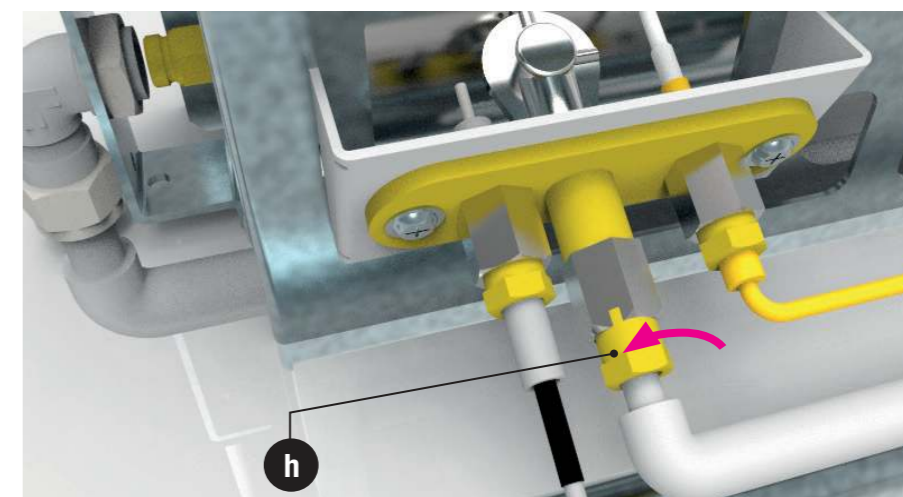
2 SOSTITUZIONE UGELLO PRIMARIO

Svitare la vite di fissaggio (a) e rimuovere la piastrina di copertura dell'ugello (b).
Svitare l'ugello primario (e) dal portaugello (d) utilizzando una chiave da 11 mm. Sostituire l'ugello con il corrispondente fornito nel kit riavvitandolo al portaugello (d) senza serrare.
Durante tali operazioni occorre bloccare il portaugello (d) per evitarne la rotazione.



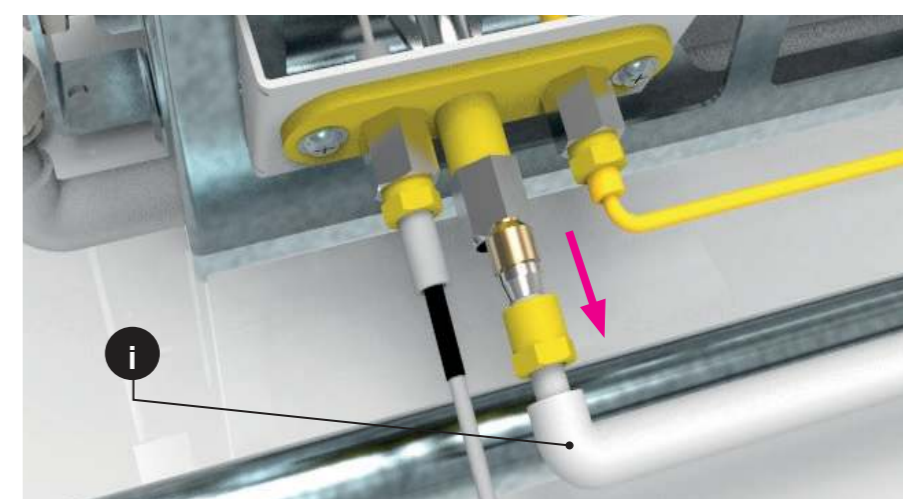
3.1 SOSTITUZIONE UGELLO PILOTA

Svitare la vite di fissaggio (h) del tubo fiamma pilota.



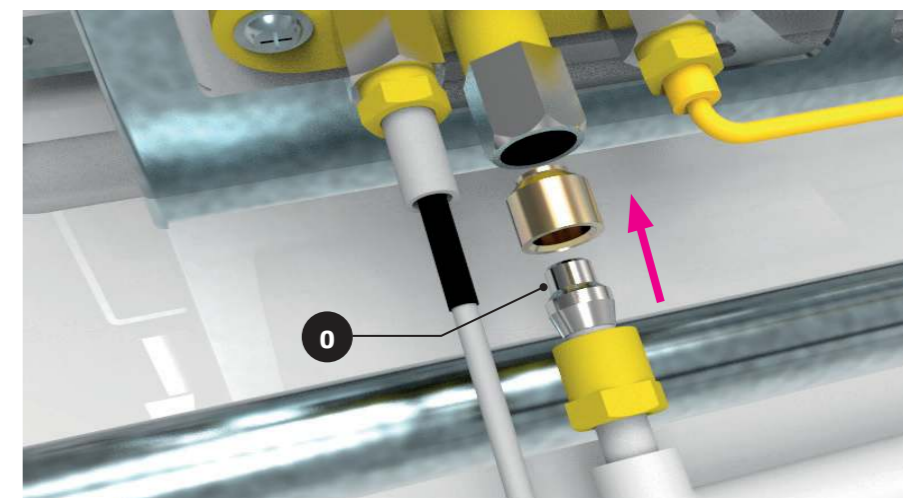
3.2

Estrarre il tubo (i) dalla sede.



3.3

Rimuovere l'ugello (l) pilota dal supporto conico (o) e sostituirlo col corrispondente fornito nel kit. Rimontare il tutto seguendo la procedura inversa.



Dopo aver effettuato la conversione applicare sul prodotto la nuova etichetta e accertarsi che il diametro dell'ugello corrisponda a quanto indicato sull'etichetta.

ACCENSIONE MODELLI A LEGNA

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

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

ACCENSIONE

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



SPEGNIMENTO

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

DIFFERENTI TIPI DI LEGNA

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

PER LA VOSTRA SICUREZZA:

- **Non superare la temperatura limite di 500°C**
- **Non lasciare incustodito il forno quando la fiamma è accesa**
- **Per mantenere la temperatura è sufficiente inserire esigui quantitativi di legna di piccolo taglio ad intervalli regolari, l'uso di una quantità eccessiva di legna può provocare un pericoloso innalzamento della temperatura e una fuoriuscita di fiamme dalla bocca, con possibilità di danni a cose e persone.**



ACCENSIONE MODELLI A GAS



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

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

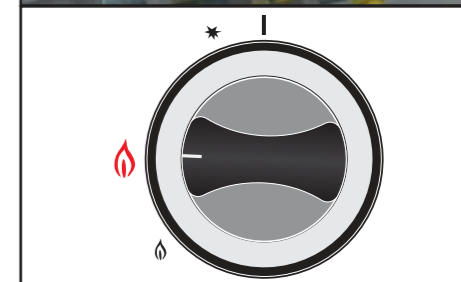
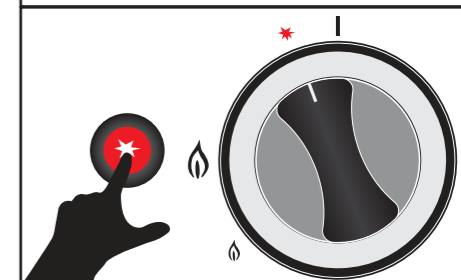
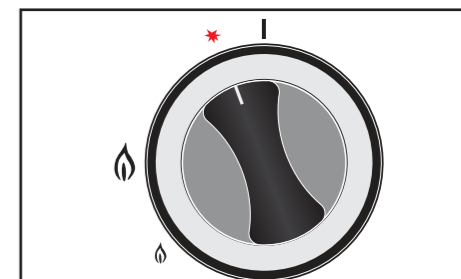
1. Per accendere la fiamma pilota occorre pigiare e ruotare la manopola sul simbolo della scintilla.

2. Mentre si tiene premuta la manopola del bruciatore, premere contemporaneamente il pulsante dell'accenditore per accendere la fiamma del pilota.

NOTA: l'accensione della fiamma pilota per la prima volta o dopo il suo raffreddamento potrebbe richiedere alcuni tentativi a causa dell'aria nella linea di alimentazione. Sii paziente.

3. Una volta che la fiamma pilota è accesa vedrai una piccola fiamma. È quindi possibile rilasciare il pulsante di accensione MA sarà necessario MANTENERE la manopola del bruciatore premuta per 15 secondi. Ciò assicurerà che la termocoppia sia sufficientemente calda da consentire alla fiamma pilota di rimanere accesa.

4. Rilasciare la manopola del bruciatore e ruotarla in senso antiorario fino al simbolo più grande. Il bruciatore del forno è ora a fiamma alta e puoi iniziare a preriscaldare il forno.



PER LA VOSTRA SICUREZZA:

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

ACCENSIONE DEL FORNO

- 1.1 Pizza napoletana

La cottura della pizza richiede una fiamma vivace e una temperatura elevata (platea e cielo). Usare piccoli pezzi di legna secca per accendere il fuoco e controllare la fiamma e la temperatura.



- 1.2 Grigliata

Per fare le grigliate, usare la brace per ottenere il gusto affumicato nel forno e meno fiamma per evitare un'eccessiva combustione. Usando pezzi di maggiore dimensione o la carbonella (non i bricchetti) si ottiene un maggior controllo della temperatura.



1.3 Cottura in teglia

I forni in acciaio inossidabile sono realizzati per un'accensione rapida e per mantenere a lungo la temperatura.



SMOKE

- 2.1 Gestione del fumo

Il fumo è un ospite gradito del barbecue tradizionale sia da un punto di vista spettacolare che gustativo ma occorre poterlo controllare perché non si trasformi in una seccatura.

1. Usare legna secca (quella umida brucia male e produce molto fumo).
2. Mantenere sempre la fiamma.
3. In caso di brace senza fiamma, aggiungere un pezzo di carta o usare uno starter e in seguito inserire un piccolo pezzo di legna, lasciando lo spazio necessario alla circolazione dell'aria.
4. Per evitare di far fumo, non usare lo sportello; più aria entra, meno fumo si ottiene.
5. Mettere il forno in una posizione tale che il fumo non penetri nell'area dedicata agli ospiti tenendo conto dell'azione del vento.

- 2.2 Per chi vuole il gusto affumicato

Per quelli che vogliono dare un sapore affumicato ai loro piatti suggeriamo di:

1. Chiudere lo sportello in presenza della fiamma.
2. Usare pezzi di legna grandi o carbonella.
3. Se la fiamma è troppo alta, ridurla per ottenere la brace e in seguito usare lo sportello o pezzi di legna di grande dimensione.
4. Inserire la smoker box con le chips dell'aroma preferito.

USARE LO SPORTELLO E DEI PICCOLI PEZZI DI LEGNA PER STABILIZZARE IL FORNO

- 3.1 Stabilizzare la temperatura

Il forno a legna è progettato per permettere all'utilizzatore di scegliere la temperatura più idonea in base a quello che vuole cucinare. Stabilizzare la temperatura è la maggiore sfida per l'utilizzatore: una sfida che potrà essere vinta con un po' di pratica. Ci sono tre elementi che aiutano a stabilizzare la temperatura.

 <p>Lo sportello. Usare lo sportello per regolare la temperatura interna del forno: aprirlo per diminuire la temperatura e chiuderlo per aumentarla. Chiudere completamente lo sportello per soffocare il fuoco.</p>	 <p>Il combustibile. Piccoli pezzi di legna o carbonella. Una volta che la temperatura è stabile, aggiungere piccoli pezzi di legna o un poco di carbonella per mantenerla ed evitare che si abbassi o che aumenti bruscamente con fiammate improvvise.</p>	 <p>La rotazione. Controllare la distanza del cibo dalla fiamma o dalla brace per impedire di bruciare il cibo. (La temperatura è più elevata in prossimità della fiamma o della brace). La rotazione è fondamentale per una perfetta cottura.</p>
--	--	--




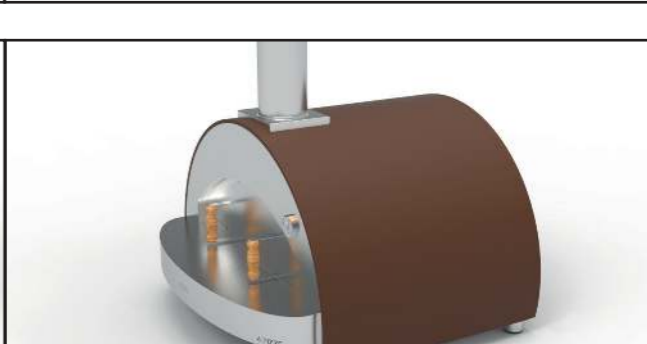
- 3.2 Raffreddare il forno

Il forno a legna può raggiungere facilmente temperature superiori ai 500°C ma non si può spegnere immediatamente (non usare acqua perché potrebbe danneggiare i mattoni refrattari del piano di cottura). Ecco tre consigli per raffreddare il forno:

 <p>Aprire gradualmente lo sportello evacuando le fiamme verso la canna fumaria (più si apre lo sportello, più rapidamente si raffredda il forno).</p>	 <p>Usare la pala per pizza o il rastrello per disperdere la legna e il fuoco.</p>	 <p>Sparpagliare la brace sulla superficie di cottura.</p>
--	---	--

- 3.3 Aumentare la temperatura

Il forno a legna può aumentare rapidamente la temperatura grazie alla sua cupola in acciaio inossidabile. È semplicissimo da fare.

 <p>DA 150°C A 250°C Aggiungere un piccolo pezzo di legna e socchiudere lo sportello dal lato opposto alla fiamma.</p>	 <p>DA 200°C A 300°C Aggiungere 2-3 pezzi di legna piccoli e lasciare aperto lo sportello per fare entrare l'aria.</p>
 <p>DA 200°C A 400°C Aggiungere 3-5 pezzi di legna piccoli e lasciare aperto lo sportello per far entrare l'aria.</p>	 <p>AUMENTARE DI 50°C Chiudere lo sportello e controllare la temperatura.</p>

INTENSITÀ DELLA FIAMMA, PIANO COTTURA E TEMPERATURA



- 4.1 Fiamma e piano di cottura per la pizza napoletana

Per cuocere la pizza napoletana serve una fiamma forte. Usare un termometro laser per misurare la temperatura del piano cottura. La temperatura dovrebbe essere sui 700°F. La fiamma dovrebbe raggiungere la cupola del forno.



- 4.2 Fiamma per la focaccia e la pizza romana

La focaccia o la pizza romana cuociono a temperature inferiori rispetto alla pizza napoletana. Per raggiungere questa temperatura, è necessario che la fiamma raggiunga il vertice della cupola.



- 4.3 Pizza alta in teglia o Detroit-style

La pizza in teglia permette una farcitura maggiore e presenta una crosta più spessa. Raccomandiamo l'uso di teglie in ghisa o in acciaio inossidabile. La difficoltà in questo caso è cuocere bene la parte inferiore della pizza; un consiglio è quello di coprire la pizza con un foglio di alluminio vicino alla fiamma. Controllare la cottura dopo dieci minuti; se il fondo della pizza tende al bruno si può togliere il foglio di alluminio per cuocere la parte superiore.



- 4.4 Panetti (a partire dal resto dell'impasto della pizza)

Normalmente avanzano sempre dei panetti. Consigliamo di congelarli. In caso contrario potrete cuocerli e regalarli ai vostri ospiti. Mettere un piccolo pezzo di legna nel forno, socchiudere lo sportello fino al raggiungimento di una temperatura di 450°F. Stendere l'impasto, versare un po' d'olio d'oliva e infornare il panetto. Dopo un quarto d'ora il panetto dovrebbe essere pronto. Lasciare raffreddare prima di tagliarlo. (Resisti alla tentazione di mangiarlo subito!)



- 4.5 Pagnotta (a partire dal resto dell'impasto della pizza).

Per cuocere una pagnotta di 1 kg (equivalente a 4 pizze) occorre produrre molta brace. Infornare la pagnotta quando si è raggiunta una temperatura di 400°F. Sugeriamo di chiudere lo sportello e controllare la temperatura ogni 5-10 minuti. Il forno dovrebbe arrivare a 325°F in un'ora e cuocere perfettamente la pagnotta. Lasciare raffreddare il pane prima di tagliarlo.



CONSIGLI PER ORGANIZZARE UNA PIZZATA

- 5.1 Quante persone ci saranno alla festa?

Puoi organizzare una pizzata per 3 o 100 persone; non è un problema, basta seguire alcune regole.

1. Per feste con meno di dieci persone, si può prevedere un menu più sofisticato (ad esempio, vari tipi di pizza); se è previsto un numero maggiore di invitati è meglio puntare su pizze con condimenti elementari come la napoletana.
2. Consideriamo di solito 1 o 2 pizze da 10 pollici a testa (250-300 grammi di farina ciascuno).
3. Tieni conto delle esigenze particolari o di eventuali allergie dei tuoi ospiti per preparare il menù.
4. Prevedi un aperitivo per intrattenere gli ospiti e dar il tempo necessario al maestro pizzaiolo di preparare tutto l'occorrente.

- 5.2 Sono da solo o ho qualcuno che mi aiuta?

Se organizzi una cena a base di pizza con più di dieci invitati sarebbe utile avere un assistente che ti aiuti per la preparazione o la cottura.

1. Per accendere e occuparsi del forno.
2. Per preparare gli ingredienti.
3. Per apparecchiare la tavola.

- 5.3 Pizzata dopo una giornata di lavoro?

Se vuoi fare una festa a base di pizza in un giorno ferialo, tutto dovrà essere organizzato alla perfezione. Il forno Alfa è pronto a cuocere in 30 minuti. Consigliamo di preparare l'impasto per la pizza almeno 1-2 giorni prima della pizzata o anche qualche settimana prima conservando i panetti nel freezer. Ricorda di scongelarli almeno 48 ore prima del party e lasciarli a temperatura ambiente per almeno 2 ore.

- 5.4 Rendi la tua festa indimenticabile! Coinvolgi i tuoi ospiti facendogli fare le pizze!

Agli invitati piace essere coinvolti nella festa e allora approfittane e nominali tuoi assistenti. Insegna ai tuoi amici, ai familiari e agli ospiti come divertirsi con il forno Alfa proprio come fai tu! Convincili a tagliare le pizze, a condirle o ad occuparsi del forno... oppure insegnagli a stendere l'impasto e a fare la pizza secondo i loro gusti. Stendere la pizza piace a grandi e piccoli! Cuocere la pizza per gli amici, la famiglia è bellissimo, un vero e proprio stile di vita. Allora mangia, bevi e soprattutto divertiti!

LA LISTA DELLE COSE DA FARE PER UNA PERFETTA PIZZATA (CON BRUSCHETTA).



Prepara l'impasto della pizza con largo anticipo*.



Prepara i panetti a temperatura ambiente 1 o 2 ore prima della festa.



Accendi il forno 30 minuti prima e nel frattempo prepara gli ingredienti.



Prepara le bruschette a base di pomodoro e olio d'oliva mentre il forno raggiunge la temperatura desiderata.



Dai il via alla pizzata e dai sfogo alla tua fantasia creando le pizze più originali.



Alla fine della pizzata, puoi ringraziare gli ospiti omaggiandoli con l'impasto rimasto o pizze particolari.

***I tempi indicati variano in base alla stagione e alla temperatura esterna; in estate possono essere inferiori; in inverno consigliamo di trovare la stanza più calda della casa per favorire la lievitazione dell'impasto per la pizza.**

“Cuocere con un forno a legna vuol dire celebrare le nostre radici, i luoghi da cui veniamo, quello che amiamo di più, passare il tempo con la famiglia, gli amici, in mezzo al meraviglioso odore della farina, della carne e della legna. Per me non c'è niente di meglio nella vita.”

— **Rocco Lauro founder**

“Ogni volta che gli amici fanno una pizzata, cerco di stare il più lontano possibile dal forno ma non c'è niente da fare. Tutte le volte finisce allo stesso modo, mi diverto come un matto con il forno Alfa.”

— **Marcello Ortuso, founder**

LA RICETTA SPECIALE DI ALFA PER FARE UN IMPASTO PER PIZZA PERFETTO - Ricetta per 5 pizze medie o 4 pizze grandi

INGREDIENTS



Farina: 1 kg.



Acqua: 630 g o ml.
Consigliamo l'uso di acqua minerale.



Lievito di birra fresco. La quantità dipende dalle condizioni climatiche. 1 g e 6 ore in estate; 3 g e 24 ore in inverno.



Sale: 30 g.



Olio d'oliva: un cucchiaio o più per un impasto più soffice; consigliamo olio d'oliva italiano spremuto a freddo.



Miele o malto: un cucchiaio.

PREPARAZIONE



Mettere l'acqua calda in un contenitore; aggiungere l'olio, il lievito e il miele e miscelare bene.



Incorporare la metà della farina e amalgamare bene.



Aggiungere il sale e il resto della farina e miscelare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo (per fare questo, lasciare riposare l'impasto cinque minuti durante il procedimento).



Attendere fino a che l'impasto non sia raddoppiato o triplicato di volume (scegliere il luogo più fresco della casa in estate, altrimenti metterlo in frigo).



Tagliare l'impasto col coltello per fare dei panetti di 250-300 g ciascuno.



Lasciare riposare i panetti ancora un po' di tempo e in seguito usare la semola per stenderli.

MANUTENZIONE ORDINARIA

1. Pulire la camera di combustione.

Pirolisi a 500°C - 1 000° F

Il forno Alfa si pulisce da solo grazie alla pirolisi (pyro- fuoco e lysis - separazione). Si tratta di un processo che utilizza un calore molto elevato per decomporre i materiali organici carbonizzando lo sporco e i grassi presenti nel forno trasformandoli in composti volatili. Per pulire il forno per pirolisi, raccomandiamo di mantenere una temperatura di 500°C/1 000° F per 2-3 minuti.



2. Pulire il piano cottura

Una volta la pirolisi terminata, attendere che il forno si raffreddi per eliminare la cenere. (Usare sempre un contenitore resistente al calore per raccogliere la cenere). Asporta la cenere quando è completamente fredda; è per altro un ottimo fertilizzante per le piante. Si può usare un aspiratore portatile per rimuovere la cenere dagli interstizi del piano cottura.



3. Pulire l'esterno del forno

Come tutti i prodotti di acciaio inossidabile 304 verniciati a polvere, questi forni sono costruiti per resistere ad ogni tipo di aggressione ambientale incluso la salsedine purché sia assicurata una manutenzione puntuale ed efficace. Lavare con un panno morbido imbevuto in una soluzione d'acqua e sapone o in alternativa di bicarbonato di sodio e detersivo per piatti. Colla parte abrasiva della spugna sfregare le parti in acciaio inossidabile nel senso delle venature e risciacquare con acqua pulita.



MANUTENZIONE PERIODICA

1. Pulire le parti in acciaio inossidabile

I forni Alfa sono costruiti con acciaio inossidabile 304 all'esterno e 441 all'interno. Per pulire queste parti, raccomandiamo un pulitore per acciaio inossidabile. Si raccomanda inoltre di leggere attentamente le avvertenze e le modalità d'uso riportate sulla confezione del prodotto.



2. Proteggere l'acciaio inossidabile

Per una migliore protezione delle parti in acciaio inossidabile, consigliamo l'uso di olio di vaselina (oppure olio d'oliva o per bambini come alternativa).



3. Copertura del forno

Non dimenticare di coprire il forno col telo di protezione Alfa.



OGNI 2-3 ANNI

1. Eliminare le macchie di ruggine

L'acciaio inossidabile resiste all'ossidazione ma occasionalmente (umidità, salsedine, etc.) delle macchie di ruggine possono apparire sulla superficie. In questo caso, usare un prodotto per eliminare la ruggine per rimettere il forno a nuovo.



SPECIFICHE PER MODELLI A LEGNA

PULIZIA

- A braci spente è consigliabile togliere la cenere.
- Quando il fuoco è spento ed il forno è freddo, raccogliere la cenere della cottura precedente con una spazzola metallica e la paletta.



SPECIFICHE PER MODELLI A GAS



MANUTENZIONE

- Il bruciatore a gas deve essere pulito aspirando periodicamente in modo accurato i residui della cottura.
- Durante la pulizia di valvole e bruciatori, fare attenzione a non danneggiare il bruciatore.
 - Forno - rimuovere eventuali residui dai bruciatori con una spazzola.
 - Non allargare i fori dei bruciatori (aperture).

PULIZIA E SMONTAGGIO DEL BRUCIATORE

- Il bruciatore a gas deve essere pulito aspirando periodicamente in modo accurato i residui della cottura.
- Durante la pulizia di valvole e bruciatori, fare attenzione a non danneggiare il bruciatore.
- Prima di procedere alla pulizia occorre estrarre il bruciatore dal forno eseguendo la procedura riportata nelle istruzioni di montaggio

CONSERVARE IL FORNO

- Se il forno a gas non viene utilizzato chiudere la valvola di alimentazione della bombola di gas.
- Se il forno a gas viene riposto in un locale chiuso, scollegare l'alimentazione del gas. La bombola del gas deve essere lasciata all'esterno in una zona ben ventilata.
- Nel caso in cui la bombola non venga rimossa dal forno a gas, riporre l'intero dispositivo e la bombola in una zona esterna ben ventilata.
- Le bombole a gas devono essere riposte all'esterno in posizione ben ventilata e fuori dalla portata dei bambini. Le bombole non utilizzate NON devono essere riposte in edifici, garage o altri luoghi chiusi.

RISOLUZIONE ANOMALIE

Contattateci direttamente per un consiglio di un esperto sul sito alfaforni.com

WOOD VERSION	IL FORNO FA FUMO	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
	IL FORNO NON SI SCALDA	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
	IL FORNO SI RAFFREDDA PRESTO	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
	LE FIAMME ESCONO DALLA BOCCA O DAL COMIGNOLO	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
	IL FORNO NON CUOCE COME VOI DESIDERATE	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

GAS VERSION	SE IL FORNO SI RAFFREDDA PRESTO	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Verificare che il bruciatore sia funzionante e chiudere quindi lo sportello.
	SE IL FORNO NON CUOCE COME VOI DESIDERATE	<ul style="list-style-type: none"> - Assicuratevi che il forno sia alla temperatura giusta. - Fare fuoco per circa 10 minuti con fiamma alta. - Assicuratevi che il forno mantenga la temperatura scelta per tutta la durata della cottura; usate lo sportello come regolatore di potenza oltre al regolatore di fiamma: aprire e chiudere per determinare l'aumento o l'abbassamento della temperatura.

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



