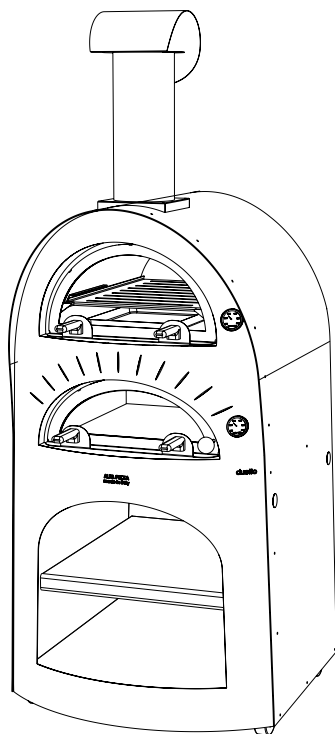


ITALIANO / ENGLISH / FRANÇAIS / DEUTSCH

MANUALE TECNICO  
CONSIGLI PER L'USO  
CONSIGLI PER L'INSTALLAZIONE E LA MANUTENZIONE

## DOPPIO FORNO A LEGNA DUETTO



**ALFA PIZZA**

Alfa Pizza Via Villamagna snc - 03012 - Anagni (FR) ITALIA  
Tel. +39 0775/7821 Fax +39 0775/782238 info@alfapizza.it www.alfapizza.it

Gentile Cliente,

*hai fatto un'ottima scelta acquistando il  
FORNO DUETTO **ALFA PIZZA***

*Il corretto uso ed un'attenta manutenzione consentono  
di ottenere le massime prestazioni da questo prodotto di alta  
qualità e di aumentarne notevolmente la sua durata.*

*Per aiutarti ad ottenere il meglio **ALFA PIZZA**  
ha realizzato una guida sintetica all'uso del FORNO DUETTO,  
che ti consigliamo di leggere e conservare.*

*Si tratta di un prezioso contributo che sottolinea la  
volontà della nostra azienda di raggiungere la piena  
soddisfazione del cliente.*

*Per alcuni suggerimenti o spiegazioni aggiuntive  
ti invitiamo a visitare il nostro sito [www.alfapizza.it](http://www.alfapizza.it) dove potrai  
trovare novità ed altro ancora.*

*Ti auguriamo una buona lettura ed infinite cotture di  
successo.*

*Il team Alfa Pizza*



# ATTENZIONE



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.

**ATTENZIONE:** I FORNI PRONTI IN ACCIAIO INOX ALFA PIZZA, PUR COMPRENDENDO DEL MATERIALE ISOLANTE TRA I DUE STRATI D'ACCIAIO, POTREBBERO SURRISCALDARSI ALL'ESTERNO.

**ATTENZIONE:** USARE POSATE ED ATTREZZI RESISTENTI ALLE ALTE TEMPERATURE.

**ATTENZIONE:** PER MOTIVI DI SICUREZZA TENERE IL FORNO FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI E DEGLI ANIMALI DOMESTICI.

**ATTENZIONE:** NON MUOVERE IL FORNO DURANTE L'USO.

**ATTENZIONE:** POSIZIONARE IL FORNO SU UNA SUPERFICIE PIANA E LONTANA DA FORTI RAFFICHE DI VENTO.

**ATTENZIONE:** LE SCINTILLE POTREBBERO FUORIUSCIRE DALLA BOCCA INFERIORE DEL FORNO; ASSICURARSI DI NON POSIZIONARE LIQUIDI INFIAMMABILI VICINO AD ESSA.

**ATTENZIONE:** NON TOCCARE LO SCARICO DEI FUMI, GLI SPORTELLI D'ACCIAIO ED IL VETRO CERAMICO DURANTE IL FUNZIONAMENTO, PROVOCHEREBBE USTIONI.

**ATTENZIONE:** NON UTILIZZARE IL FORNO IN CASO DI FUNZIONAMENTO ANOMALO O SOSPETTO DI ROTTURA.

**ATTENZIONE:** NON APPOGGIARSI NÈ APPOGGIARE OGGETTI AL FORNO: POTREBBE ESSERNE COMPROMESSA LA STABILITÀ.

**ATTENZIONE:** MANOVRARE GLI SPORTELLI IMPUGNANDO I MANICI.

**ATTENZIONE:** PER EFFETTO DELLA TEMPERATURA IL COLORE DELLE SUPERFICI PUÒ VARIARE.

**ATTENZIONE:** LA LEGNA VA INSERITA SOLTANTO NELLA BOCCA INFERIORE 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

# GARANZIA

**DUETTO è garantito per 2 (due) anni. Utilizzandolo correttamente e con una buona manutenzione, un forno Alfa Pizza, rimarrà comunque un prodotto efficace nelle sue funzioni.**

## RICOVERO INVERNALE

Si consiglia di riporre il forno al coperto nei mesi invernali per proteggerlo dagli agenti atmosferici. Altrimenti é 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.
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. Nel caso in cui sia stato acceso del fuoco nella camera di cottura superiore.
8. Le tavelle refrattarie del piano forno si usurano con l'uso. Alfa Pizza mette a disposizione le tavelle come ricambio.
9. I vetri degli sportelli non sono in garanzia.
10. Danni dovuti al superamento della temperatura limite di 400 °C nella camera inferiore.
11. Nel caso in cui si utilizzino componenti non prodotte o consigliate da Alfa Pizza.

**SI RACCOMANDA L'UTILIZZO ESCLUSIVO DI PARTI DI RICAMBIO CONSIGLIATE DA ALFA PIZZA.**

# L'AZIENDA

## UNA TRADIZIONE DAL 1977

Alfa Pizza è un'azienda leader nel settore dei forni a legna. Alfa Pizza conta una rete di oltre 4.000 rivenditori qualificati per la distribuzione e la vendita di mattoni e prodotti refrattari per il fuoco a legna.

Produttore sin dagli anni '80 di forni a legna domestici e professionali, Alfa Pizza si distingue, inoltre, per la sua fornace che produce mattoni refrattari.

Caminetti, rivestimenti, barbecue completano la gamma di prodotti davvero ampia. Negli ultimi anni si è affermata in tutti e 5 i continenti con distributori che coprono tutto il territorio mondiale.

Il team Alfa Pizza è composto da 100 collaboratori che ogni giorno si impegnano a fare al meglio il proprio lavoro per essere più vicini alle esigenze del cliente con il nuovo stabilimento di Anagni, situato tra Roma e Napoli sull'autostrada A1.

Il marchio Alfa Pizza si è affermato come leader nel mercato dei forni dedicando a questi ultimi un reparto specializzato e tecnologicamente avanzato.



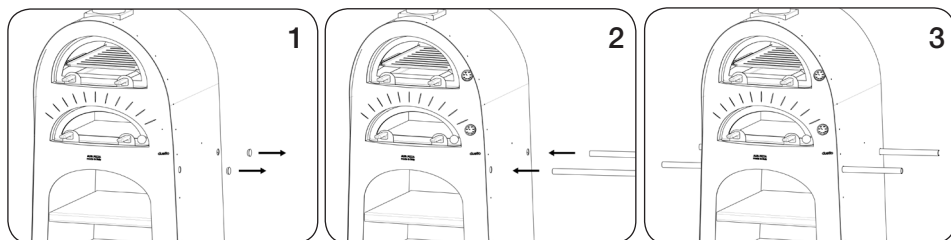
# PRIMA DELL'UTILIZZO

## 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 sè. 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.



**ATTENZIONE:** NON SPINGERE O TIRARE CON ECCESSIVA FORZA IL FORNO, NÉ APPOGGIARSI AD ESSO.

**ATTENZIONE:** PRIMA DI SOLLEVARE IL FORNO PER SPOSTARLO ASSICURARSI CHE SIA SPENTO E CHE ALL'INTERNO NON CI SIANO TAVELLE REFRATTARIE.



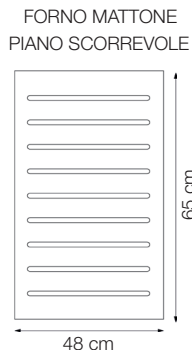
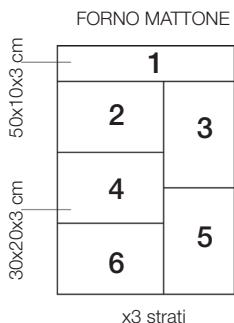
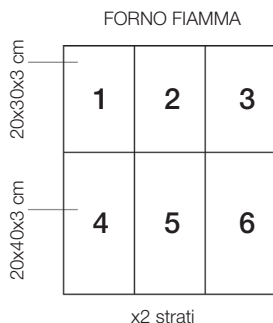
**NON MOVIMENTARE IL FORNO MENTRE È IN FUNZIONE.**  
**NON SOLLEVARE IL FORNO MENTRE È IN FUNZIONE.**

# PRIMA DELL'UTILIZZO

## COM' È FATTO IL FORNO

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

- Il **Forno Fiamma** contiene 12 tavelle distribuite in 2 strati da 3 cm l'uno:  
n° 6 tavelle 20x40x3 cm; n°6 tavelle 20x30x3 cm.
  - Il **Forno Mattone** contiene 18 tavelle distribuite in 3 strati da 3 cm l'uno:  
n° 15 tavelle 20x30x3 cm; n°3 tavelle 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 tavelle refrattarie:  
N.B. ripetere il passaggio per ogni strato di piano refrattario.



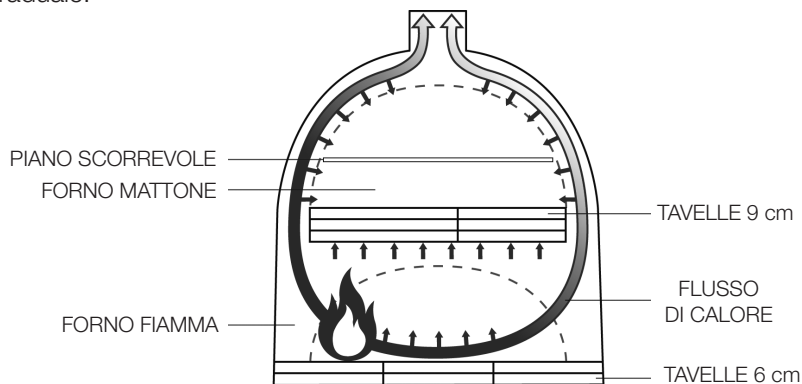
**ATTENZIONE:** LE TAVELLE REFRAKTARIE BENCHÉ SIANO MOLTO RESISTENTI ALLE ALTE TEMPERATURE SONO INVECE FRAGILI AGLI URTI: MANEGGIARE LE TAVELLE CON LA MASSIMA CURA.



I PIANI COTTURA SONO STATI PENSATI ED IDEATI PER GARANTIRE UN PIÙ FACILE MONTAGGIO: I POCHI MILLIMETRI DI VUOTO LUNGO IL PERIMETRO DEL PIANO REFRAKTARIO SONO NECESSARI ALL' INSERIMENTO DELLE TAVELLE.

# 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 FIAMMA

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 ed 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.

## FORNO MATTONE

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.

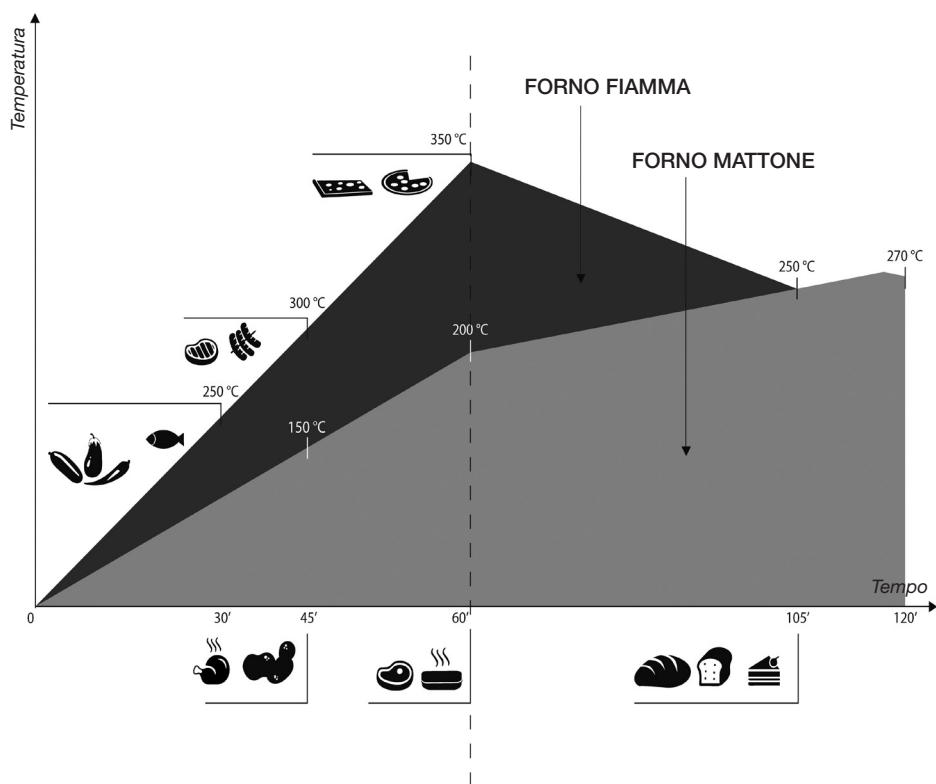
I cibi ideali da poter cuocere nel **Forno Mattone** sono: pane, dolci, arrostiti, o pietanze in teglia ed al coccio.



# CUOCERE CON DUETTO

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.



# FORNO FIAMMA

## COTTURE NEL FORNO FIAMMA (CAMERA INFERIORE)

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

# FORNO MATTONE

## **COTTURE NEL FORNO MATTONE (CAMERA SUPERIORE)**

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

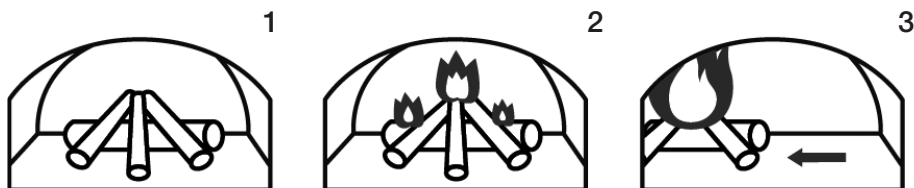
# CONSIGLI PER L'USO

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. E' questo il momento in cui il forno è pronto per essere infine utilizzato.

**ATTENZIONE:** 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** SPEGNERE IL FORNO GETTANDO ACQUA ALL'INTERNO.  
**NON** GETTARE I CIOCCHI DI LEGNA DENTRO IL FORNO MA APPOGGIARLI.  
**NON** FARE TROPPIA 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.

# CONSIGLI PER L'USO

## 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 perchè potrebbero macchiare il piano.
- 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.

## TERMOMETRO

- 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.

## SPORTELLI CON VETRO CERAMICO

- 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.

**ATTENZIONE: SUPERARE LA TEMPERATURA DI 400 C° NELLA CAMERA DI COTTURA INFERIORE È INUTILE AI FINI DELLA COTTURA E PUÒ RISULTARE DANNOSO**



**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.**

# MANUTENZIONE E PULIZIA

## MANUTENZIONE

- Per una corretta manutenzione del forno, assicurarsi prima di accenderlo che la canna fumaria sia libera e che la cenere della cottura precedente sia stata asportata.
- È consigliabile togliere la cenere a braci spente.
- 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.

## PULIZIA

- Quando il fuoco è spento ed il forno non è caldo, raccogliere la cenere della cottura precedente con una spazzola e un recipiente metallici.
- A forno freddo 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.

## 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.



**NON USARE PRODOTTI CHIMICI PER PULIRE IL FORNO**

**NON PULIRE IL PRODOTTO QUANDO È IN USO**

**PER IGIENIZZARE, PULIRE E RISCALDARE IL PIANO DI COTTURA INFERIORE PRIMA DI CUCINARE, SPARGERE ALL'INTERNO DEL FORNO LA BRACE ROVENTE SU TUTTO IL PIANO E LASCIAR AGIRE PER QUALCHE MINUTO.**

# CHECK CONTROL

## 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.
- Mantenere il 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.

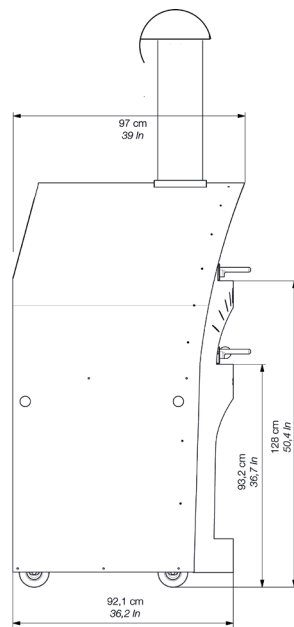
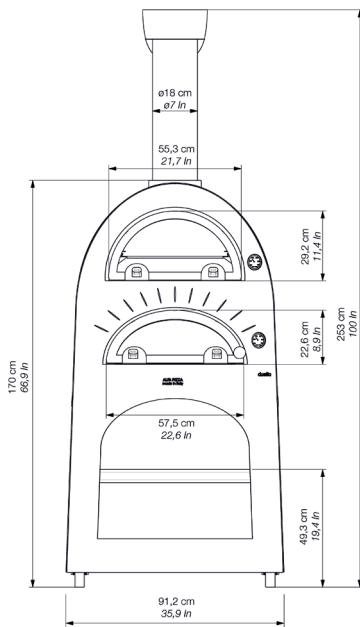
## SE LE FIAMME ESCONO DALLA BOCCA O DAL COMIGNOLO

- 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 il pomello come regolatore di potenza per determinare l'aumento o l'abbassamento della temperatura.
- Contattateci direttamente per un consiglio di un esperto sul sito [www.alfapizza.it](http://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.**



### Forno Fiamma (camera inferiore)

Piano Cottura/ Oven Floor Area	0,42 m <sup>2</sup> - 60x70 Cm 4,5 ft <sup>2</sup> - 23,6x27,5 In
Altezza Piano Cottura/ Oven Floor Height	93,2 Cm 36,7 In
Temperatura Massima/ Max Temperature	400 °C 752 °F
Minuti per scaldare/ Heating time	30'
N Pizze alla volta/ Pizza Capacity	3
Infornata Pane/ Bread Capacity	5 Kg 11 Lbs
Dim. bocca forno/ Oven mouth dim.	57,5x22,6 Cm 22,6x8,9 In

### Forno Mattone (camera superiore)

Piano Cottura/ Oven Floor Area	0,35 m <sup>2</sup> - 50x70 Cm 3,7 ft <sup>2</sup> - 19,6x27,5 In
Altezza Piano Cottura/ Oven Floor Height	128 Cm 50,4 In
Temperatura Massima/ Max Temperature	300 °C 572 °F
Minuti per scaldare/ Heating time	45'
Infornata Pane/ Bread Capacity	4 Kg 8,8 Lbs
Dim. bocca forno/ Oven mouth dim.	55,3x29,2 Cm 21,7x11,4 In

### Informazioni prodotto

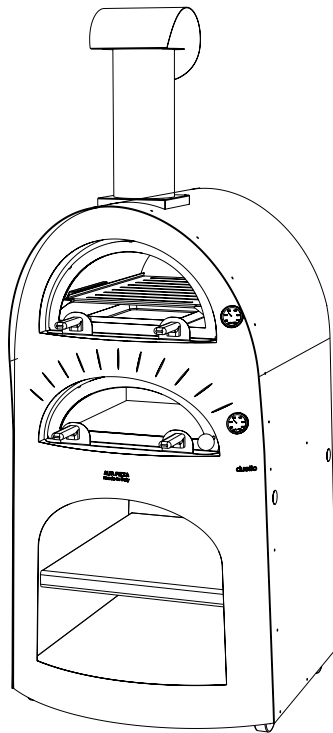
Consumo Medio/ Average Consumption	4 Kg/h 8,8 Lbs/h
Canna Fumaria/ Chimney Dimensions	$\varnothing 18$ Cm $\varnothing 7$ In
Altezza Totale/ Total Height	253 Cm 100 In
Peso/ Weight	260 Kg 573,2 Lbs



ENGLISH

TECHNICAL MANUAL  
USERS GUIDE  
INSTALLATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

WOOD FIRED OVEN  
DUETTO



**ALFA PIZZA**

Alfa Pizza Via Villamagna snc - 03012 - Anagni (FR) ITALIA  
Tel. +39 0775/7821 Fax +39 0775/782238 info@alfapizza.it www.alfapizza.it

# Buongiorno,

*Congratulations on your purchase of a WOOD FIRED OVEN DUETTO **ALFA PIZZA** the world's leading producer of high quality professional and residential refractory wood fired ovens.*

*This manual will help you to achieve a perfect installation and demonstrate the correct use and proper maintenance of your oven. It will also help you to obtain the best cooking results from and extend the lifespan of this high quality product.*

*To help you get the best results from your **ALFA PIZZA** oven, we strongly suggest that you read this manual carefully and keep it someplace safe for future reference.*

*For additional tips and videos, we encourage you to visit [www.alfapizza.it](http://www.alfapizza.it), as we strive to provide you with the most up-to-date media and information relevant to the correct installation and maintenance of your oven.*

*We thank you very much for choosing **ALFA PIZZA** and wish you a very enjoyable use of your oven and many successful culinary adventures for years to come.*

*The Alfa Pizza Team*



# CAUTION



READ THE FOLLOWING INFORMATION TO ENSURE THE CORRECT INSTALLATION AND OPTIMUM PERFORMANCE OF YOUR OVEN

IF NOT PROPERLY USED, THIS OVEN CAN CAUSE FIRES. TO REDUCE THE RISK OF FIRE FOLLOW THE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND USE ONLY DRY WELL SEASONED HARDWOOD FOR FUEL. ONLY USE COOKING MATERIALS SUITED FOR HIGH COOKING TEMPERATURE SUCH AS CAST IRON AND TERRACOTTA COOKWARE.

**WARNING:** ALTHOUGH THE OVEN IS WELL INSULATED, IMPROPER USE CAN CAUSE THE EXTERNAL SURFACES TO OVERHEAT.

**WARNING:** ALWAYS USE HEAT RESISTANT UTENSILES WHILE COOKING. PLASTIC SPOONS, FORKS, TONGS ETC AND OTHER SIMILAR MATERIALS WILL NOT WITHSTAND THE HIGH TEMPERATURES IN YOUR OVEN AND SHOULD BE AVOIDED.

**WARNING:** ALWAYS KEEP CHILDREN AND PETS AWAY FROM THE OVEN DURING USE. THE OVEN TEMPERATURES CAN BE EXTREMELY HIGH AND CAN CAUSE SEVERE BURNS.

**WARNING:** DO NOT MOVE THE OVEN WHILE BURNING A FIRE OR USING.

**WARNING:** ALWAYS PLACE THE OVEN ON A LEVEL SURFACE AND OUT OF STRONG WINDS.

**WARNING:** FLAMES CAN EXIT VIA THE OVEN MOUTH. BE SURE NOT TO KEEP ANY FLAMMABLE LIQUIDS OR MATERIALS NEAR THE OVEN MOUTH.

**WARNING:** DO NOT TOUCH THE CHIMNEY PIPE AND THE OVEN DOOR DURING OPERATION. IT CAN CAUSE SEVERE BURNS.

**WARNING:** DO NOT USE THE OVEN IN CASE OF MALFUNCTION.

**WARNING:** DO NOT LEAN AGAINST THE OVEN OR LAY OBJECTS ON IT, IN ORDER TO NOT COMPROMISE ITS STABILITY.

**WARNING:** MOVE THE OVEN DOOR HOLDING THE HANDLES.

**WARNING:** THE COLOUR OF OVEN SURFACES CAN CHANGE DUE TO HIGH TEMPERATURES.

**DO NOT** EXTINGUISH FIRES USING WATER

**DO NOT** THROW LOGS, PLACE THEM CAREFULLY INSTEAD

**DO NOT** USE ANY FLAMMABLE LIQUIDS NEAR THE OVEN

**DO NOT** PAINT OR APPLY ANYTHING ON THE OVEN

**DO NOT** USE ANY ARTIFICIAL LOGS OR OTHER SYNTHETIC FUELS



# WARRANTY INFORMATION

**DUETTO is guaranteed for 2 (two) years. Using it properly and with good maintenance, an Alfa Pizza oven will remain an effective product in terms of its functions.**

## COLD SEASON

We suggest to store the oven during cold season, to protect it from weathering. Otherwise, you can cover it using a transpiring waterproof sheet.

## WARRANTY EXCEPTIONS

Warranty on Alfa products is considered void in the following circumstances:

1. The oven was not assembled and/or used properly.
2. The oven was damaged or tampered with in any way, both voluntarily and/or involuntarily.
3. The oven, for whatever reasons, was physically altered in any way and is no longer in the same condition it was in when it left the factory. Any modifications of this kind will void the warranty.
4. Combustible material other than wood was used to light fires in the oven. Do not use any artificial fire or BBQ starter fluids or chemicals, artificial logs or wood or other fuels.
5. Damage to the oven results from the use of chemical products inside or outside of the oven.
6. The oven was used for professional purpose.
7. Si le feu a été allumé dans la chambre de cuisson supérieure.
8. The refractory oven floor pieces are subject to wear through use.  
Alfa Pizza supplies floor pieces as spare parts.
9. Les vitres des portes ne sont pas en garantie.
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.**

# THE COMPANY

## AN ITALIAN TRADITION SINCE 1977

Alfa Pizza is an Italian leader on wood-fired ovens. Alfa Pizza has over 35 years experience producing high quality refractory and heating products for the Italian and global markets. In Italy alone, we have 4,000 dealers for a wide range of products, including bricks, fireplaces, barbecues and wood-fired ovens for professional and domestic use.

More recently, we have expanded our network of distributors and Alfa Pizza products are now available on 5 continents, with distributors covering the entire globe.

The Alfa Pizza includes more than 100 dedicated individuals, who strive daily to meet the needs of our various clients around the globe. The recent construction and opening of our new factory in Anagni, situated about half way between Rome and Naples, has allowed us to benefit from vertical integration and dedicate additional space and time to innovation. All products are designed and produced in house and special attention is dedicated to a judicious respect for the environment and stewardship of natural resources.



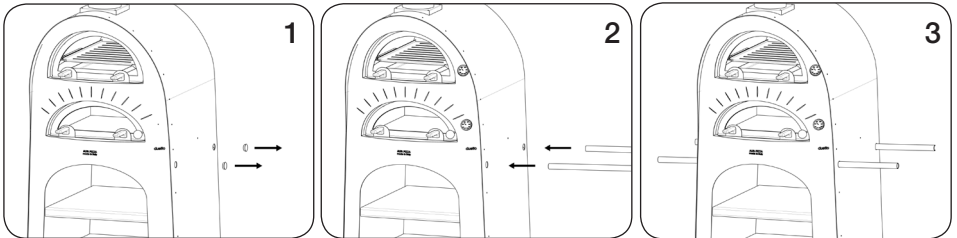
# BEFORE USE

## 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.



**WARNING:** DO NOT PUSH OR PULL THE OVEN WITH EXCESSIVE FORCE, OR LEAN ON IT.  
**WARNING:** BEFORE LIFTING THE OVEN FOR REPOSITIONING, ENSURE THAT IT IS OFF AND THERE IS NO REFRACTORY STONE LEFT INSIDE.



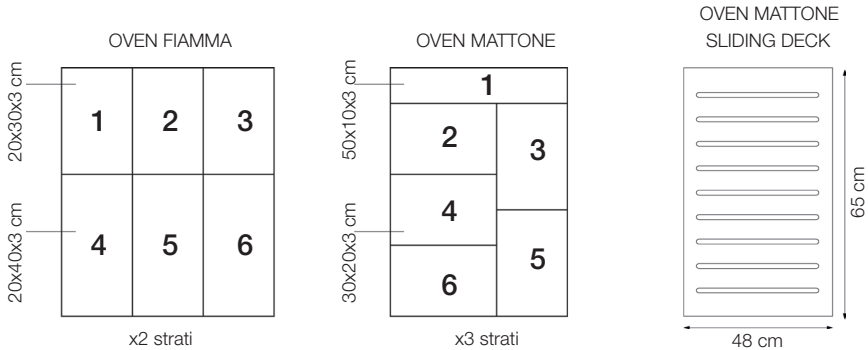
**DO NOT MOVE THE OVEN WHILE IT IS IN USE.**  
**DO NOT LIFT THE OVEN WHILE IT IS IN USE.**

# BEFORE USE

## HOW THE OVEN IS PUT TOGETHER

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 Fiamma** and upper, **Oven Mattone**.

- The **Oven Fiamma** contains 12 stones distributed into 2 layers, each 3 cm thick: 6 stones 20x40x3 cm; 6 stones 20x30x3 cm.
  - The **Oven Mattone** contains 18 stones distributed into 3 layers, each 3 cm thick: 15 stones 20x30x3 cm; 3 stones 50x10x3 cm.
  - The **Oven Mattone** 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:  
N.B. repeat the step for each layer of the refractory deck



**WARNING:** 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.

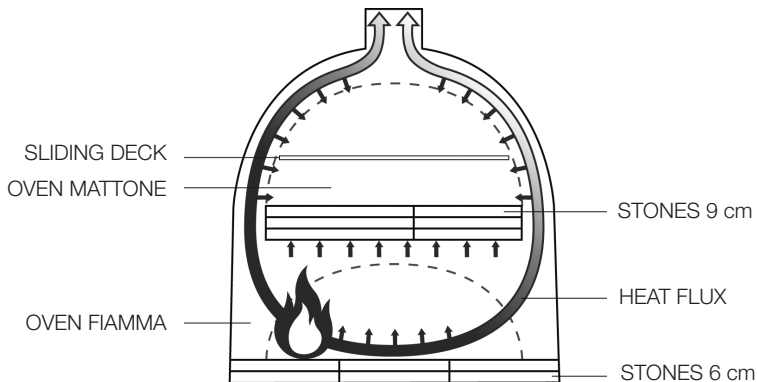


THE COOKING DECKS HAVE BEEN DESIGNED TO ENSURE EASY ASSEMBLY: THE SMALL SPACE AROUND THE PERIMETER OF THE REFRACTORY DECK IS NECESSARY FOR THE INSERTION OF THE STONES.

# COOKING WITH DUETTO

With a single flame, it is possible to cook different foods in two ovens: more than one square meter of cooking deck and 100 Kg of refractory stones.

While the deck of the **Oven Fiamma** (lower part) heats up with the living flame, the **Oven Mattone** (upper part) is surrounded by the flames and is heated gradually.



## OVEN FIAMMA

Reaches temperatures of around 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 **Oven Fiamma** are: pizza, focaccia, grilled food or skewers.

## OVEN MATTONE

Reaches temperatures of around 300 °C.

The 9 cm of refractory deck ensure food is cooked sweetly, 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.

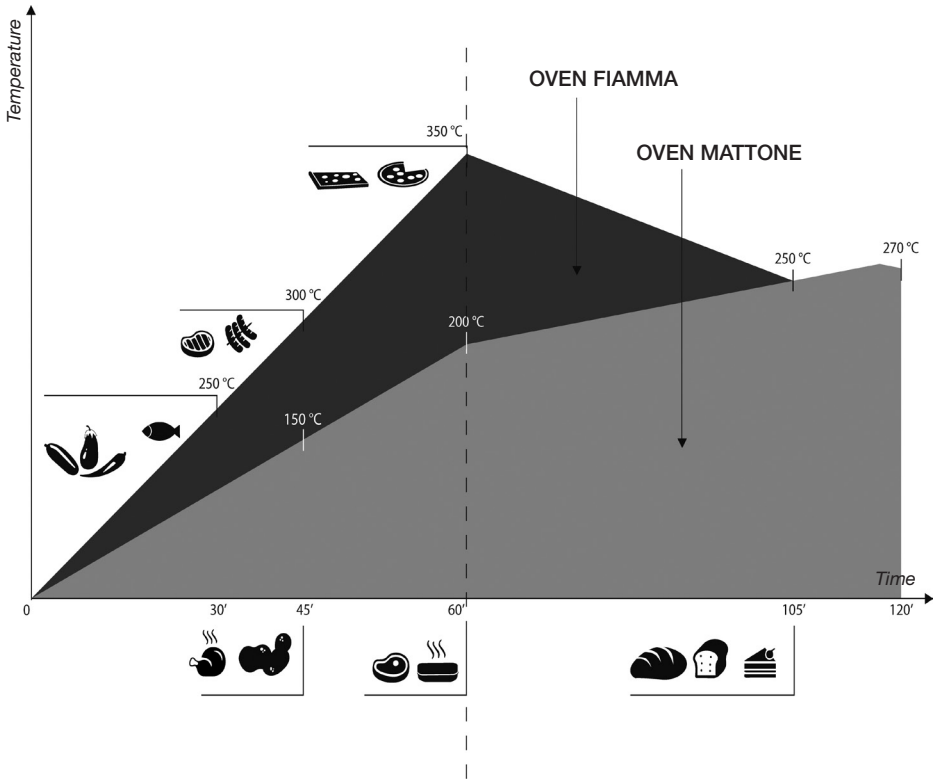
The ideal food to cook in the **Oven Mattone** are: bread, desserts, roasts or foods in oven dishes or earthenware.



# COOKING WITH DUETTO

The DUETTO oven is very simple to use, and becoming familiar with the two chambers 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 living flame to begin with, to be fed gradually, reducing the flame little by little (without allowing it to die), adjusting the flame via the hatch with the air knob.



# OVEN FIAMMA

## COOKING IN THE LOWER CHAMBER

After the flame is well lit, it can be moved to the side.

At this point, you can start to use the **Oven Fiamma** 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
- hatch half open - 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
- hatch half open - knob lightly screwed
- gradually add wood

### **50 minutes after lighting:**

- cooking recommendations: round pizza, pizza cooked with a peel, 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.
- hatch open
- add wood to keep the flame alive

# OVEN MATTONE

## COOKING IN THE UPPER CHAMBER

Around 35 minutes after lighting the Oven Fiamma, the 9 cm of refractory bricks begin to heat up in a graduated way, a peculiar characteristic of the Duetto **Oven Mattone**: 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
- hatch half open - knob lightly screwed
- gradually add wood

### 45 minutes after lighting:

- cooking recommendations: roasts, meat in oven dishes, oven-baked pasta
- around 200 °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
- hatch closed - knob unscrewed
- do not add more wood

### 60 minutes after lighting:

- cooking recommendations: bread, slow-cooked raising foods, desserts
- around 250 °C on the deck
- around 300 °C in the chamber
- conditions: stabilised temperature, slowly dropping heat
- cooking requirements: char-grill from the opposite side, no flame
- hatch closed - knob unscrewed

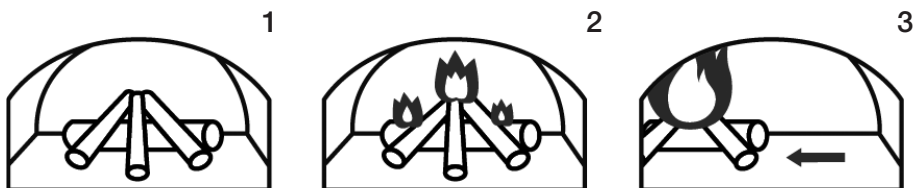
# RECOMMENDATIONS FOR USE

## 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 lower cooking chamber with small pieces of dry wood.
2. Once the fire has started, add larger pieces of wood and move the embers towards one side of the oven.
3. After a few minutes of continuous fire, never excessive, the **Oven Fiamma** will reach the temperature of 250°C, burning the black soot. This is the moment the oven is ready to be used.

**WARNING: 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**



### TURNING OFF

1. To turn the oven off, close the hatch, tighten the flame adjustment knob fully and wait for ash to form.
2. When the oven has been completely extinguished for 30 minutes you can remove the ashes using a metal bucket or container.



**DO NOT EXTINGUISH FIRES USING WATER.**

**DO NOT THROW LOGS, PLACE THEM CAREFULLY INSTEAD.**

**DO NOT TURN UP THE FLAME TOO MUCH: IT COULD COME OUT OF THE MOUTH.**

**DO NOT OVERFILL THE WOOD-BURNING OVEN WITH WOOD.**

**FEED THE FIRE WITH A LITTLE WOOD AT A TIME.**

**DO NOT LIGHT THE FIRE IN THE UPPER COOKING CHAMBER.**

# RECOMMENDATIONS FOR USE

## DIFFERENT TYPES OF WOOD

- Dry, well seasoned and small hardwood will burn hotter and will heat your oven faster and is more cost effective and efficient.
- While any dry well seasoned hardwood is best, different dishes can be enhance and complimented by using different types of hard wood. Wood from fruit trees such as apple, cherry, orange and peach to name just a few can add delicious flavours and aromas to your food. Similarly, hickory, maple, mesquite and cedar also work well and provide different flavours that go well with different meats.
- Treated woods, vanished woods, resinous woods and scrap wood are forbidden at all times.
- If you hear the wood sizzle in the fire and see moisture bubbling out of the end of a log, the wood is not dry and well seasoned. This will produce more smoke, lower temperatures and possibly damage your oven.

## TERMOMETRO

- The temperature reader supplied is very useful in knowing the approximate temperature of the oven. The pyrometer in the oven with direct cooking 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 by the pyrometer will help you understand the right baking times.

## CERAMIC GLASS DOORS

- The door is a very efficient regulator of cooking temperature.
- The flame can be adjusted using the convenient knob located at the side of the lower hatch: 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 door can resist up to 800 °C.
- Pizza can also be cooked with the hatch closed, monitoring the cooking in the light of the flame.

**WARNING: EXCEEDING THE TEMPERATURE OF 400°C IS NOT NECESSARY FOR COOKING PURPOSES AND CAN BE HARMFUL AND DANGEROUS TO THE OVEN AND PEOPLE.**



**DO NOT TOUCH THE CERAMIC GLASS OR METAL PARTS OF THE DOOR: ONLY OPEN USING THE APPROPRIATE HANDLES.**

**DO NOT TOUCH THE SLIDING GRILL WHEN THE OVEN IS IN USE WITHOUT SUITABLE HEAT RESISTANT GLOVES.**

# MAINTENANCE AND CLEANING

## MAINTENANCE

- For a correct maintainance of the oven be sure that before lighting a fire the chimney flue and smoke exit are free of any blockages and that the ash from any previous fires has been properly cleared.
- Once the oven is cool always clean out the ash from it.
- You can operate your oven all year long. However when operating your oven during the off season and the temperatures are cold, build your fire more slowly to avoid thermal shock to the oven. This can damage your oven and increase the risk of cracking.

## CLEANING

- When the fire is turned off and the oven is not hot, collect the ash with a brush and a metal container.
- When the oven is cold gently wipe the oven floor with a damp cloth.
- To clean the external surfaces of the oven use a towel soaked in warm water.
- To give the oven additional shine, apply a layer of liquid parrafin using a cloth.
- Sweep and clean the chimney and flue every year to ensure it is clean and perates effectively and that soot and ash or animals do not fall back into the oven.
- If you happen to spill any juices or sauces during cooking don't worry. Hot temperatures will burn off any residual drippings or food that might have fallen off your food.
- In case of rust, remove with polish using a brush, then apply a thin layer of paraffin.

## 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 unless certain precautions are taken.

Either after continuous or accidental exposure, we recommend cleaning the surface with fresh water and then drying it. In cases where (if these precautions are not followed) traces of oxidation appear, due to long exposure to corrosive agents, we recommend cleaning the surface with special products.



**DO NOT USE CHEMICAL PRODUCTS TO CLEAN ANY PART OF THE OVEN  
ONLY CLEAN THE OVEN WHEN IT IS NOT IN USE**

**TO SANITIZE THE OVEN, CLEAN AND HEAT THE OVEN FLOOR BY SCATTERING  
RED HOT EMBERS ACROSS THE OVEN FLOOR AND LEAVING THEM IN THIS  
POSITION FOR A FEW MINUTES.**

# TROUBLESHOOTING

## **IF THE OVEN BEGINS TO SMOKE**

- Make sure the wood is not humid and therefore incombustible.
- Ensure that the fire was made with a gradually increasing constant live flame, in order to avoid incomplete combustion.
- Double check the placement of the flue exit and ensure there is a proper ventilation shaft for the smoke to exit from.
- We suggest to put the oven door near the oven mouth.

## **IF THE OVEN DOES NOT HEAT PROPERLY**

- Check that the fire is placed on the side of the oven away from the oven mouth.
- Make a fire with approximately 20-30 minutes of blazing flame.
- Do not use incombustible wood.
- Add additional wood to the fire gradually.

## **IF THE OVEN COOLS DOWN TOO QUICKLY**

- The cause could be either from the first starting or starting the oven after a long period of inactivity.
- Avoid making a small or fast fire that would not heat the oven to capacity.
- Verify that water and/or humidity have not infiltrated the oven.

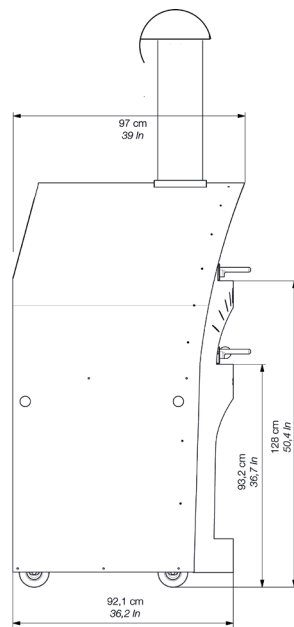
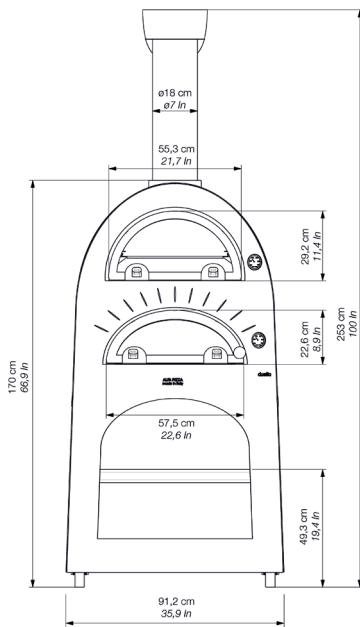
## **IF FLAMES COME OUT OF THE OVEN MOUTH**

- Avoid making excessively large fires and dim any fire that comes out of the oven mouth by putting the oven door near the oven mouth leaving it open at around 2-3 cm / 0,78-1,2 In.

## **IF THE OVEN DOES NOT COOK AS DESIRED**

- Check that the oven has reached the right temperature.
- Make sure the oven keeps the desired temperature for the entire cooking time.
- May you need advise from an expert, please feel free to contact us on our web site [www.alfapizza.it](http://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.**



### Four Fiamma (chambre inférieure)

Plan de cuisson	0,42 m <sup>2</sup> - 60x70 Cm 4,5 ft <sup>2</sup> - 23,6x27,5 In
Hauteur du plan de cuisson	93,2 Cm 36,7 In
Température maximale	400 °C 752 °F
Minutes de chauffe	30'
Pizzas à la fois	3
Fournée de pain	5 Kg 11 Lbs
Dim. bouche four	57,5x22,6 Cm 22,6x8,9 In

### Four Mattone (chambre supérieure)

Plan de cuisson	0,35 m <sup>2</sup> - 50x70 Cm 3,7 ft <sup>2</sup> - 19,6x27,5 In
Hauteur du plan de cuisson	128 Cm 50,4 In
Température maximale	300 °C 572 °F
Minutes de chauffe	45'
Fournée de pain	4 Kg 8,8 Lbs
Dim. bouche four	55,3x29,2 Cm 21,7x11,4 In

### Informations sur le produit

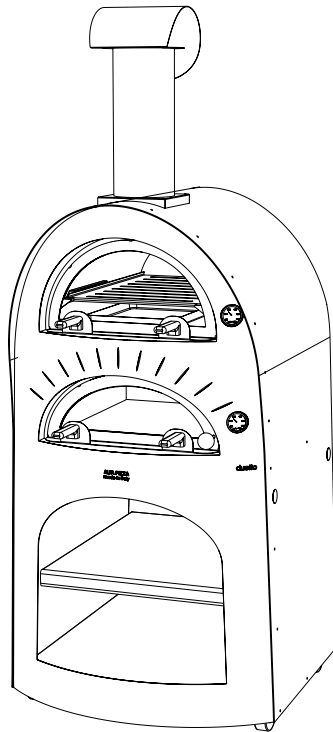
Consommation moyenne	4 Kg/h 8,8 Lbs/h
Conduit de fumée	$\varnothing 18$ Cm $\varnothing 7$ In
Hauteur totale	253 Cm 100 In
Poids	260 Kg 573,2 Lbs



FRANÇAIS

NOTICE TECHNIQUE  
CONSEILS D'UTILISATION  
CONSEILS POUR L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN

## FOUR ET POÊLE À BOIS DUETTO



**ALFA PIZZA**

Alfa Pizza Via Villamagna snc - 03012 - Anagni (FR) ITALIA  
Tel. +39 0775/7821 Fax +39 0775/782238 info@alfapizza.it www.alfapizza.it

Cher client,

*Félicitations pour avoir choisi le  
FOUR À BOIS DUETTO **ALFA PIZZA**.*

*Une utilisation correcte et un entretien régulier vous  
permettront d'obtenir le maximum de ce produit de haute  
qualité et d'augmenter considérablement sa durée de vie.*

*Pour vous aider à obtenir le maximum de votre  
FOUR À BOIS DUETTO **ALFA PIZZA** a réalisé un guide  
sommaire que nous vous conseillons de lire et de conserver.  
Ce manuel très utile souligne la volonté de notre entreprise de  
satisfaire pleinement ses clients.*

*Pour toute suggestion ou renseignement  
complémentaire, nous vous invitons à visiter notre site Internet  
[www.alfapizza.it](http://www.alfapizza.it) où vous trouverez nos nouveautés et bien plus  
encore.*

*Nous vous souhaitons donc une bonne lecture et une  
infinité de cuissons réussies.*

*L'équipe d'Alfa Pizza*



# ATTENTION



LISEZ ATTENTIVEMENT LES INFORMATIONS SUIVANTES POUR UNE INSTALLATION CORRECTE ET UN FONCTIONNEMENT OPTIMAL DU FOUR.

UNE MAUVAISE INSTALLATION ET/OU UNE MAUVAISE UTILISATION DE CE FOUR PEUT PROVOQUER UN INCENDIE. POUR RÉDUIRE CE RISQUE, SUIVRE LES INSTRUCTIONS ET UTILISER EXCLUSIVEMENT DES MATÉRIEAUX SPÉCIALEMENT CONÇUS POUR LES HAUTES TEMPÉRATURES.

**ATTENTION:** BIEN QU'ENTRE LES DEUX COUCHES D'ACIER, LES FOURS EN ACIER INOX ALFA PIZZA SOIENT DOTÉS DE MATÉRIAU D'ISOLATION, LES PAROIS EXTÉRIEURES DU FOUR POURRAIENT ÊTRE TRÈS CHAUDES.

**ATTENTION:** UTILISER DES USTENSILES ET DES OUTILS RÉSISTANT AUX HAUTES TEMPÉRATURES.

**ATTENTION:** POUR DES MOTIFS DE SÉCURITÉ, INSTALLER LE FOUR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS ET DES ANIMAUX DOMESTIQUES.

**ATTENTION:** NE PAS DÉPLACER LE FOUR PENDANT SON FONCTIONNEMENT.

**ATTENTION:** POSITIONNER LE FOUR SUR UNE SURFACE PLANE ET À L'ABRI DES RAFALES DE VENT.

**ATTENTION:** DES ÉTINCELLES POURRAIENT JAILLIR DE LA BOUCHE DU FOUR, TOUJOURS VÉRIFIER QU'AUCUN LIQUIDE INFLAMMABLE NE SE TROUVE À CÔTÉ DU FOUR.

**ATTENTION:** NE JAMAIS TOUCHER LE CONDUIT DE FUMÉE NI LE VOLET D'ACIER PENDANT LE FONCTIONNEMENT POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BRÛLURE.

**ATTENTION:** NE PAS UTILISER LE FOUR EN CAS DE MAUVAIS FONCTIONNEMENT OU DE PROBLÈME PRÉSUMÉ.

**ATTENTION:** NE PAS S'APPUYER CONTRE LE FOUR, CELA POURRAIT COMPROMETTRE SA STABILITÉ.

**ATTENTION:** MANŒUVRER LE VOLET EN UTILISANT LES POIGNÉES.

**ATTENTION:** SOUS L'EFFET DE LA TEMPÉRATURE, LA COULEUR DES SURFACES PEUT VARIER.



**NE JAMAIS** ÉTEINDRE LE FOUR EN JETANT DE L'EAU À L'INTÉRIEUR

**NE JAMAIS** JETER LES BÛCHES DANS LE FOUR MAIS LES POSER DOUCEMENT SUR LA SOLE

**NE JAMAIS** UTILISER DE LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DU FOUR

**NE JAMAIS** PEINDRE OU APPLIQUER DES OBJETS SUR LE FOUR

**NE JAMAIS** UTILISER D'AUTRE COMBUSTIBLE QUE LE BOIS

# GARANTIE

**DUETTO est garanti pendant 2 (deux) ans. En l'utilisant correctement et en effectuant un entretien correct, un four Alfa Pizza restera toujours un produit efficace et fonctionnel.**

## ABRI HIVERNAL

Il est conseillé de ranger le four à l'abri au cours des mois d'hiver pour le protéger des agents atmosphériques. Autrement, il est conseillé de le couvrir d'une bâche imperméable anti-transpirante.

## EXCLUSIONS DE GARANTIE

La garantie ne s'applique pas dans les cas suivants :

1. Mauvaise utilisation du four.
2. Intervention, volontaire ou involontaire, effectuée par du personnel ou une entreprise non agréée.
3. Si, pour une quelconque raison, le four a été modifié ou transformé et ne correspond plus à l'état d'origine au moment de la livraison.
4. Si un autre combustible que le bois a été utilisé.  
NE JAMAIS utiliser du charbon ou du charbon de bois pour barbecue, des produits chimiques ou autre combustible.
5. Si le dommage a été causé par l'emploi de produits chimiques à l'intérieur ou à l'extérieur du four.
6. Si le four est destiné à un usage professionnel.
7. If a fire has been lit in the upper cooking chamber.
8. Les dalles réfractaires de la sole s'usent à l'usage.  
Alfa Pizza propose des dalles de rechange.
9. The glass panes in the hatches are not under guarantee.
10. Dommages dus au dépassement de la limite de température de 400°C / 752°F dans la chambre inférieure.

**NOUS RECOMMANDONS L'USAGE EXCLUSIF DES PIÈCES DE REMPLACEMENT  
CONSEILLÉES PAR ALFA PIZZA.**

# L'ENTREPRISE

## UNE TRADITION DEPUIS 1977

Alfa Pizza est une entreprise leader du secteur des fours à bois. Alfa Pizza s'appuie sur un réseau de plus de 4 000 revendeurs qualifiés pour la distribution et la vente de briques et de produits réfractaires destinés au feu de bois.

Fabricant de fours à bois pour usages domestiques et professionnels depuis les années 80, Alfa Pizza se distingue notamment par le four où elle produit des briques réfractaires. Cheminées, revêtements, barbecues complètent sa vaste gamme de produits.

Ces dernières années, l'entreprise s'est affirmée sur les cinq continents grâce à un réseau de distribution implanté dans le monde entier.

Dans la nouvelle usine d'Anagni, située sur l'autoroute A1 à mi-chemin entre Rome et Naples, les 100 collaborateurs qui composent l'équipe Alfa Pizza s'investissent au maximum dans leur travail pour répondre aux besoins des clients.

La marque Alfa Pizza s'est affirmée comme leader du marché des fours en créant notamment une division spéciale et technologiquement avancée.



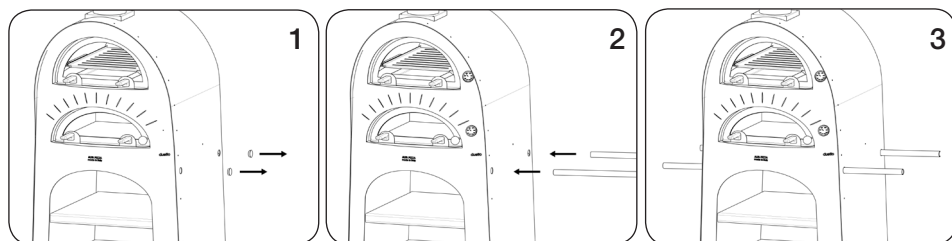
# AVANT L'UTILISATION

## POSITIONNEMENT DU FOUR

- Positionner le four sur des surfaces planes.
- Duetto peut être déplacé grâce aux quatre roues dont il est équipé tout simplement en le poussant en avant ou en le tirant vers soi. 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 tiges 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 TIGES EN ACIER

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



**ATTENTION : NE PAS POUSSER OU TIRER LE FOUR AVEC UNE FORCE EXCESSIVE, NI S'Y APPUYER.**

**ATTENTION : AVANT DE SOULEVER LE FOUR POUR LE DÉPLACER S'ASSURER QU'IL SOIT ÉTEINT ET QU'À L'INTÉRIEUR IL N'Y AIT PAS DE DALLES CREUSES RÉFRACTAIRES.**



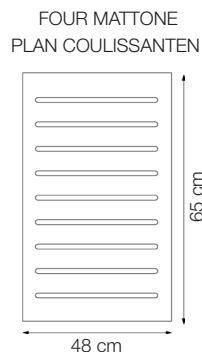
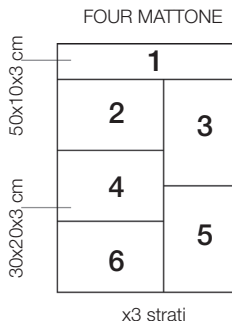
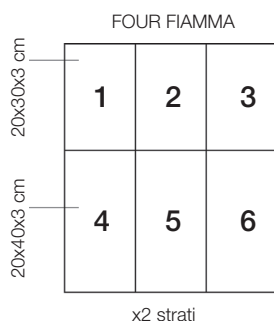
**NE PAS BOUGER LE FOUR PENDANT SON FONCTIONNEMENT.**  
**NE PAS SOULEVER LE FOUR PENDANT SON FONCTIONNEMENT.**

# AVANT L'UTILISATION

## COMMENT EST FAIT LE FOUR

Les dalles creuses 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 creuses réfractaires à l'intérieur de la chambre de cuisson inférieure, **Four Fiamma** et supérieure **Four Mattone**.

- Le **Four Fiamma** contient 12 dalles creuses distribuées en 2 couches de 3 cm chacune: n°6 dalles creuses 20x40x3 cm; n°6 dalles creuses 20x30x3 cm.
  - Le **Four Mattone** contient 18 dalles creuses distribuées en 3 couches de 3 cm chacune: n°15 dalles creuses 20x30x3 cm; n°3 dalles creuse 50x10x3 cm.
  - Le **Four Mattone** est en outre équipé d'un deuxième et pratique **Plan Coulissant** acier inox; introduire le plan en le faisant glisser sur les glissières latérales appropriées. Le plan coulissant extractible pour la moitié de sa longueur assure une introduction plus facile des plats.
- Suivre le numérotage séquentiel pour positionner les dalles creuses réfractaires :  
N.B. répéter le passage pour chaque couche de plan réfractaire



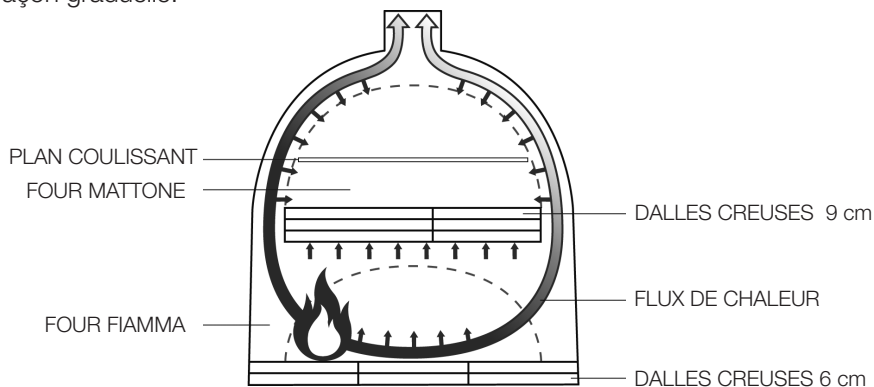
**ATTENTION** : BIEN QUE LES DALLES CREUSES RÉFRACTAIRES SOIENT TRÈS RÉSISTANTES AUX HAUTES TEMPÉRATURES ELLES SONT PAR CONTRE TRÈS FRAGILES : MANIPULER LES DALLES CREUSES AVEC LE PLUS GRAND SOIN.



LES PLANS DE CUISSON ONT ÉTÉ CONÇUS ET RÉALISÉS POUR GARANTIR UN ASSEMBLAGE FACILE : LES QUELQUES MILLIMÈTRES DE VIDE TOUT AU LONG DU PÉRIMÈTRE DU PLAN RÉFRACTAIRE SONT NÉCESSAIRES POUR L'INTRODUCTION DES DALLES CREUSES.

# 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 le plan du **Four Fiamma** (partie inférieure) se chauffe avec la flamme vive, le **Four Mattone** (partie supérieure) est entouré par les flammes et se réchauffe de façon graduelle.



## FOUR FIAMMA

Il atteint une température d'environ 400°C.

Avec 6 cm d'épaisseur de plan réfractaire il est en mesure de 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 Fiamma** sont : les pizzas, les fougasses, les grillades ou à la broche.

## FOUR MATTONE

Il atteint une température d'environ 300 °C.

Les 9 cm d'épaisseur du plan réfractaire assurent 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.

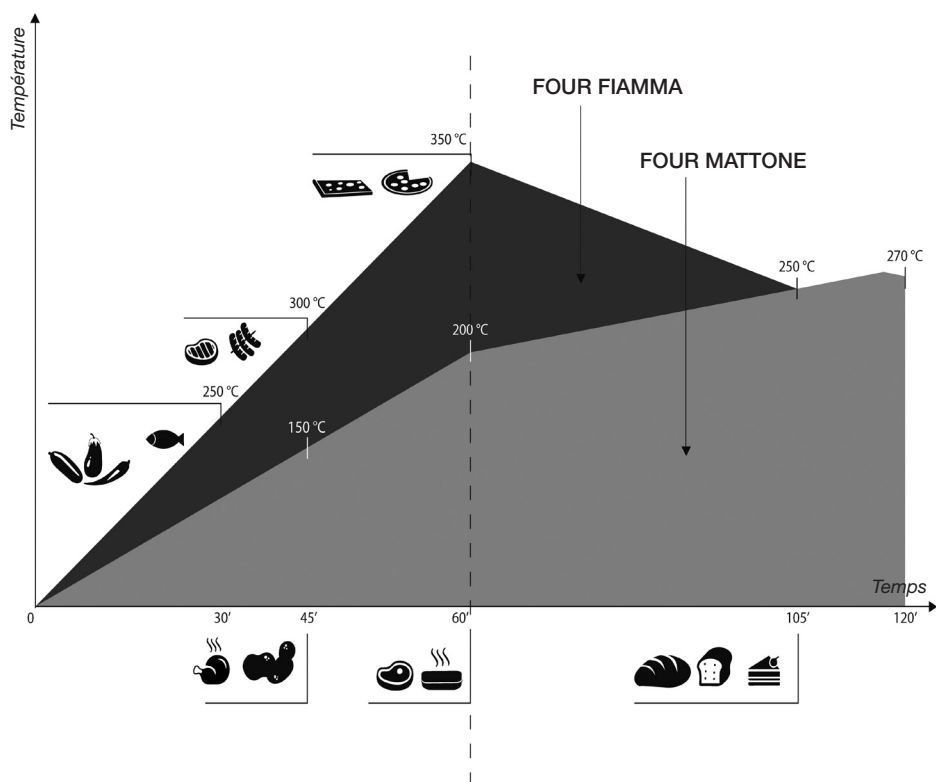
Les meilleurs aliments à cuire dans le **Four Mattone** sont: le pain, les gâteaux, les rôtis et les plats au four en général.



# CUIRE AVEC DUETTO

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, mais d'alimenter le feu de façon graduelle en faisant baisser la flamme petit à petit (sans jamais l'éteindre), en la réglant également moyennant la porte du four avec la poignée pour l'air.



# FOUR FIAMMA

## CUISSONS DANS LA CHAMBRE INFÉRIEURE

Une fois que le feu a bien pris, il faut le déplacer sur le côté.

À ce moment là, on peut commencer à utiliser le **Four Fiamma** 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 - 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 - 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

# FOUR MATTONE

## CUISSONS DANS LA CHAMBRE SUPÉRIEURE

Environ 35 minutes après l'allumage du "Forno Fiamma", les 9 cm de briques réfractaires commencent à se réchauffer graduellement, c'est la caractéristique du **Four Mattone** de Duetto: chaleur graduelle et constante en continuelle hausse.

### **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 Fiamma : feu sur le côté, flamme vive
- porte du four entrouverte - 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 200°C sur le plan
- environ 300°C dans l'environnement
- conditions : température stable chaleur constante
- conditions requises de cuisson dans le Four Fiamma : feu sur le côté, flamme lente
- porte du four fermée - poignée dévissée
- ne pas ajouter de bois

### **60 minutes après l'allumage :**

- cuissons conseillées: pain, pâte à levure à cuisson lente, gâteaux
- environ 250 °C sur le plan
- environ 300°C dans l'environnement
- conditions : température stable chaleur en légère baisse
- conditions requises de cuisson : braises de l'autre côté, absence de flamme
- porte du four fermée - poignée dévissée
- ne pas ajouter de bois

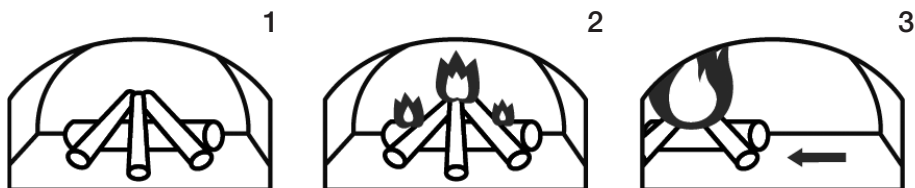
# CONSEILS POUR L'UTILISATION

## FOLLOW THESE SIMPLE STEPS TO GET THE MOST OUT OF YOUR ALFA PIZZA OVEN

### ALLUMAGE

1. Faire un petit tas de bois au centre de la chambre de cuisson inférieure avec du bois sec et de petite taille.
2. Dès que le feu a bien pris, poser des bûchettes un peu plus grandes et déplacer le feu sur un côté.
3. Après quelques minutes de feu continu, mais jamais excessif, le **Four Fiamma** atteindra la température de 250°C, en brûlant la suie de couleur foncée. C'est à ce moment que le four est prêt pour être enfin utilisé.

**ATTENTION** : NOUS CONSEILLONS DE DÉPLACER LE FEU D'UN CÔTÉ À L'AUTRE TOUTES LES 30-45' AFIN D'OBTENIR LE MAXIMUM DE DUETTO SOIT DANS LE FOUR FIAMMA QUE DANS LE FOUR MATTONE.



### ARRÊT

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 on peut enlever les cendres en utilisant une seau ou un récipient en métal.



**NE JAMAIS ÉTEINDRE LE FOUR EN JETANT DE L'EAU À L'INTÉRIEUR**

**NE JAMAIS JETER LES BÛCHES DANS LE FOUR MAIS LES POSER DOUCEMENT SUR LA SOLEDO NOT TURN UP THE FLAME**

**NE JAMAIS FAIRE UNE TROP GRANDE FLAMME: ELLE RISQUE DE SORTIR DE L'OUVERTURE.**

**NE JAMAIS METTRE TROP DE BOIS DANS LE FOUR, MAIS L'ALIMENTER AVEC UN PETITE QUANTITÉ DE BOIS À LA FOIS.**

**NE JAMAIS ALLUMER LE FEU DANS LA CHAMBRE DE CUISSON SUPÉRIEURE.**

# CONSEILS POUR L'UTILISATION

## DIFFÉRENTS TYPES DE BOIS

- Utiliser du bois de petit format, très sec, surtout pour l'allumage.
- Chaque essence de bois confère une saveur différente aux aliments: par exemple, si l'on utilise du bois d'arbres fruitiers, les aliments s'avèrent plus parfumés. De la même manière, le bois d'érable, de noyer et de châtaigner convient aux aliments comme la viande.
- Exclure impérativement les bois traités, résineux et les résidus de bois (sciure).
- Le bois mouillé ou légèrement humide siffle, pète et grésille à cause de l'augmentation de la teneur en eau, ce qui génère beaucoup de fumée et produit moins de chaleur.

## THERMOMÈTRE

- Le lecteur de température fourni permet de connaître de manière indicative la température du four. Dans le four à bois à cuisson directe, le pyromètre mesure la température dans un seul point mais pas la température moyenne de tout le four, ce qui fait que la température relevée par le pyromètre ne sera qu'indicative. Avec le temps, l'expérience et l'utilisation du four, lire les mesures relevées par le pyromètre permettra de comprendre quel est le bon moment pour mettre les produits au four.

## PORTES AVEC VERRE CÉRAMIQUE

- Le volet est un régulateur de puissance 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 / 1472°F.
- Il est possible de cuire même la pizza avec la porte fermée, en surveillant la cuisson à travers la lumière de la flamme.

**ATTENTION : DÉPASSER LA TEMPÉRATURE DE 400 C° DANS LA CHAMBRE DE CUISSON EST INUTILE POUR LA CUISSON, ET CELA PEUT PROVOQUER DES DÉGÂTS ET ÊTRE TRÈS DANGEREUX POUR LE FOUR ET POUR LES PERSONNES.**



**NE PAS TOUCHER LE VERRE CÉRAMIQUE OU LES PARTIES EN MÉTAL DE LA PORTE : SE LIMITER À L'OUVRIR EN SE SERVANT DES POIGNÉES PRÉVUES À CET EFFET.**

**NE PAS TOUCHER LA GRILLE COULISSANTE QUAND LE FOUR EST EN MARCHÉ À MOINS D'UTILISER DES GANTS RÉSISTANT À LA CHALEUR.**

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## ENTRETIEN

- Pour un bon entretien de votre four, vérifiez avant de l'allumer si rien n'obstrue le conduit de fumée et si les cendres de la cuisson précédente ont été enlevées.
- Ne retirer les cendres que lorsque les braises sont éteintes.
- Le four peut être utilisé toute l'année. Pendant les mois d'hiver, allumer le four en faisant un feu modéré pour éviter tout choc thermique dû à l'humidité.

## NETTOYAGE

- Quand le feu est éteint et que le four n'est pas chaud, ramasser la cendre de la cuisson précédente avec une brosse et un récipient métallique.
- Lorsque le four est froid passer délicatement un chiffon humide sur le plan.
- Utilisez un chiffon imbibé d'eau pour nettoyer l'extérieur en acier.
- Appliquez une fine couche protectrice d'huile de vaseline si vous souhaitez que le métal ait un aspect brillant.
- Tous les ans, démontez et nettoyez le conduit de fumée. Des animaux pourraient s'y cacher et/ou des cendres pourraient empêcher le passage de la fumée.
- Si des résidus de cuisson salissent le four, pas de problème ! Les cendres et les flammes à haute température brûlent tous ces résidus.
- Si vous remarquez des traces de rouille, passez une couche de polish à l'aide d'un pinceau ou d'une brosse puis recouvrez d'une légère couche de vaseline.

## 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 un acier inoxydable dans le temps pourvu que, en cas d'exposition à des agents corrosifs comme les sels, sulfates, chlorures, acides etc. les précautions suivantes soient adoptées: après une exposition, tant continue qu'accidentelle, il est conseillé de laver les surfaces avec de l'eau douce et de les sécher ensuite. Mais si ces précautions n'ont pas été adoptées ou suite à une longue exposition aux agents corrosifs, des traces d'oxydation apparaissent, il est conseillé d'utiliser des produits spécifiques pour le nettoyage de l'acier.



**NE JAMAIS UTILISER DE PRODUITS CHIMIQUES POUR NETTOYER LE FOUR**  
**NE JAMAIS NETTOYER LE FOUR PENDANT SON FONCTIONNEMENT**

**POUR DÉSINFECTER, NETTOYER ET CHAUFFER LA SOLE AVANT DE CUISINER, DISTRIBUER DES BRAISES INCANDESCENTES À L'INTÉRIEUR DU FOUR SUR TOUTE LA SURFACE DE LA SOLE ET LAISSER AGIR QUELQUES MINUTES.**

# CONTRÔLES

## SI LE FOUR FUME

- Vérifiez si le bois n'est pas trop humide et s'il reste des braises non brûlées.
- Vérifiez si le feu a bien été allumé avec des flammes vives, progressives et régulières, pour éviter que la combustion soit incomplète.
- Si le four est installé dans la maison, vérifiez le conduit de fumée et si les prises d'air à l'intérieur de la pièce fonctionnent.
- Il est conseillé d'entrouvrir légèrement le volet.

## SI LE FOUR NE CHAUFFE PAS

- Vérifiez si le feu a été placé sur un côté et non pas près de la bouche du four.
- Faire du feu pendant 20 minutes à flammes vives.
- Ne pas entasser du bois sur les braises.
- Ajouter le bois progressivement.

## SI LE FOUR SE REFROIDIT TROP VITE

- Vérifier qu'il n'y ait aucune infiltration d'eau ou d'humidité dans le four.
- Cela pourrait se produire en cas de premier allumage ou en cas d'allumage après une longue période d'inactivité du four.
- Évitez de faire un feu ardent en peu de temps, le four n'aurait pas le temps de chauffer complètement.

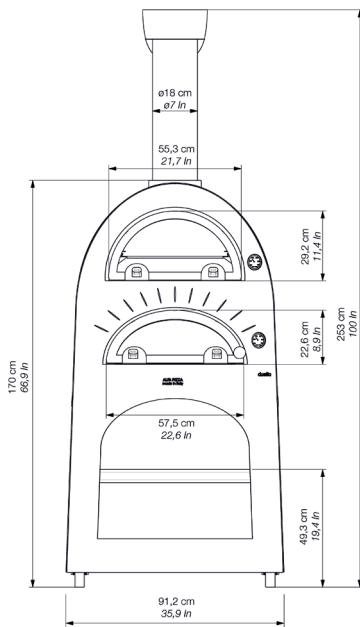
## SI DES FLAMMES SORTENT DE LA BOUCHE DU FOUR

- Évitez de faire un grand feu et éteignez immédiatement les flammes qui sortent en refermant le volet sur la bouche du four en le laissant entrouvert de 2 ou 3 cm / 0,78-1,2 In.

## SI LE FOUR NE CUIT PAS COMME VOUS LE SOUHAITEZ

- Vérifiez si le four est à la bonne température.
- Vérifiez si le four maintient la température voulue pendant tout le temps de cuisson. Utilisez le volet comme régulateur de puissance : ouvrez-le et fermez-le pour augmenter ou baisser la température.
- N'hésitez pas à nous contacter sur le site [www.alfapizza.it](http://www.alfapizza.it) pour avoir les conseils d'un expert.

**LE RÉFRACTAIRE EST UN COMPOSÉ POREUX AVEC UNE EXCELLENTE RÉSISTANCE À LA CHALEUR. LES VEINURES OU LES FISSURES PRÉSENTES DANS LE RÉFRACTAIRE CORRESPONDENT DONC À DES CARACTÉRISTIQUES DE CE MATÉRIAU. ALFA PIZZA NE RÉPOND DONC PAS DE VEINURES DE CE GENRE CAR ELLES NE COMPROMETTENT EN AUCUNE MANIÈRE LA FONCTIONNALITÉ DU FOUR.**



## Flammenofen

Backfläche	0,42 m <sup>2</sup> - 60x70 Cm 4,5 ft <sup>2</sup> - 23,6x27,5 In
Höhe der Backfläche	93,2 Cm 36,7 In
Max. Temperatur	400 °C 752 °F
Erwärmungsdauer in Minuten	30'
Anz. Pizzen pro Backvorgang	3
Brot pro Backvorgang	5 Kg 11 Lbs
Größe Backofenöffnung	57,5x22,6 Cm 22,6x8,9 In

## Ziegelofen

Backfläche	0,35 m <sup>2</sup> - 50x70 Cm 3,7 ft <sup>2</sup> - 19,6x27,5 In
Höhe der Backfläche	128 Cm 50,4 In
Max. Temperatur	300 °C 572 °F
Erwärmungsdauer in Minuten	45'
Brot pro Backvorgang	4 Kg 8,8 Lbs
Größe Backofenöffnung	55,3x29,2 Cm 21,7x11,4 In

## Produktinformationen

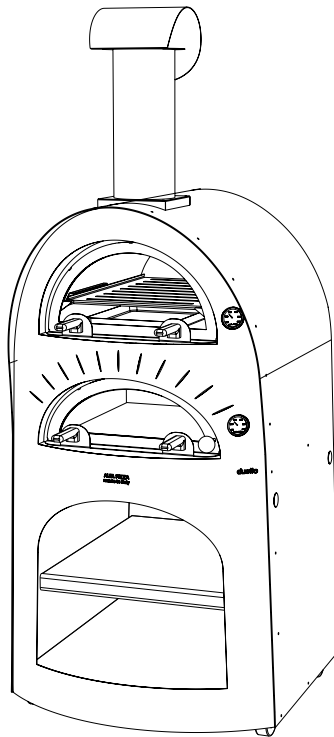
Durchschnittlicher Verbrauch	4 Kg/h 8,8 Lbs/h
Rauchabzug	$\varnothing 18$ Cm $\varnothing 7$ In
Gesamthöhe	253 Cm 100 In
Gewicht	260 Kg 573,2 Lbs



DEUTSCH

TECHNISCHE ANLEITUNG  
GEBRAUCHSEMPFEHLUNGEN  
EMPFEHLUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND WARTUNG

## HOLZOFEN DUETTO



**ALFA PIZZA**

Alfa Pizza Via Villamagna snc - 03012 - Anagni (FR) ITALIA  
Tel. +39 0775/7821 Fax +39 0775/782238 info@alfapizza.it www.alfapizza.it

Buongiorno,

*mit dem Kauf des DUETTO **ALFA PIZZA**, haben Sie eine optimale Wahl getroffen.*

*Der korrekte Gebrauch und eine sorgfältige Wartung sorgen für maximale Leistungen dieses hochwertigen Produktes und steigern dessen Lebensdauer beachtlich.*

*Um das Gerät optimal nutzen zu können, hat **ALFA PIZZA** eine knappe Bedienungsanleitung für den DUETTO verfasst, die Sie lesen und aufbewahren sollten.*

*Es handelt sich um einen wertvollen Beitrag, der das Bestreben unseres Unternehmens verdeutlicht, seine Kunden vollständig zufrieden zu stellen.*

*Hinsichtlich einiger Ratschläge oder Erklärungen laden wir Sie ein, unsere Webseite [www.alfapizza.it](http://www.alfapizza.it) zu besuchen, auf der Sie Neuheiten und noch vieles mehr entdecken können.*

*Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und viel Erfolg beim Kochen.*

*Ihr Alfa Pizza Team*



# ACHTUNG



BITTE LESEN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN FÜR DIE KORREKTE INSTALLATION UND FUNKTION DES OFENS

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

**ACHTUNG:** DIE FERTIGÖFEN AUS EDELSTAHL ALFA PIZZA KÖNNTEN SICH TROTZ DER ZWISCHEN DEN BEIDEN STAHLSCICHTEN EINGEFÜGTEN ISOLIERSCICHT AN DER AUSSENSEITE ÜBERHITZEN.

**ACHTUNG:** EXTREM HITZEBSTÄNDIGES BESTECK UND WERKZEUG VERWENDEN.

**ACHTUNG:** DEN OFEN AUS SICHERHEITSGRÜNDEN AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN UND HAUSTIEREN AUFSTELLEN.

**ACHTUNG:** DEN OFEN WÄHREND DES GEBRAUCHS NICHT BEWEGEN.

**ACHTUNG:** DEN OFEN AUF EINER EBENEN FLÄCHE UND ENTFERNT VON STARKEN WINDSTÖSSEN AUFSTELLEN.

**ACHTUNG:** AUS DER UNTEREN OFENMÜNDUNG KÖNNTEN FUNKEN SPRÜHEN; DARAUFG ACHTEN; DASS KEINE ENTFLAMMBAREN FLÜSSIGKEITEN IN GEFÄHRLICHER NÄHE ABGESTELLT WERDEN.

**ACHTUNG:** RAUCHABZUG, STAHLKLAPPEN UND KERAMIKGLAS WÄHREND DES BETRIEBS NICHT BERÜHREN; UM BRANDWUNDEN ZU VERMEIDEN.

**ACHTUNG:** IM FALLE VON BETRIEBSSTÖRUNGEN ODER BRUCHVERDACHT DEN OFEN NICHT BENUTZEN.

**ACHTUNG:** SICH SELBST ODER GEGENSTÄNDE NICHT AN DEN OFEN LEHNEN: ER KÖNNTE UMKIPPEN.

**ACHTUNG:** ZUM ÖFFNEN ODER SCHLIESSEN DER KLAPPEN DIE GRIFFE ANFASSEN.

**ACHTUNG:** DIE OBERFLÄCHEN KÖNNEN DURCH DIE EINWIRKUNG DER HITZE EINE ANDERE FÄRBUNG ANNEHMEN.



ZUM LÖSCHEN **NIE** WASSER AUF DAS FEUER IM OFEN SCHÜTTEN.  
DIE HOLZKLÖTZE **NIE** IN DEN OFEN WERFEN SONDERN HINEINLEGEN.  
IN DER NÄHE DES OFENS **NIE** MIT ENTFLAMMBAREN FLÜSSIGKEITEN HANTIEREN.  
DEN OFEN **NIE** FÄRBE ODER GEGENSTÄNDE AN IHM ANBRINGEN.  
**NIE** EINEN ANDEREN BRENNSTOFF ALS HOLZ VERWENDEN.

# GARANTIE

Die Garantie für DUETTO gilt 2 (zwei) Jahre. Bei korrektem Gebrauch und einer angemessenen Wartung bleibt die Funktionstüchtigkeit eines Backofens Alfa Pizza in jedem Fall erhalten.

## GARANTIEAUSSCHLUSS

Die Garantie gilt nicht bei folgenden Bedingungen:

1. Sollte der Backofen NICHT ordnungsgemäß verwendet werden.
2. Sollte der Backofen, beabsichtigt oder unbeabsichtigt, beschädigt worden sein.
3. Sollte der Backofen aus einem beliebigen Grund verändert worden sein und nicht mehr dem ursprünglichen Lieferzustand des Produkts entsprechen.
4. Sollte als Brennstoff NICHT ausschließlich Holz verwendet worden sein. KEINE Flüssigkohle für den Grill, chemische Stoffe o.a. Brennstoffe verwenden.
5. Sollte der Schaden das Ergebnis einer Verwendung von chemischen Produkten innen oder außen am Backofen 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 liefert die Platten als Ersatzteile.
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.**

# DAS UNTERNEHMEN

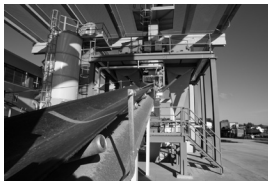
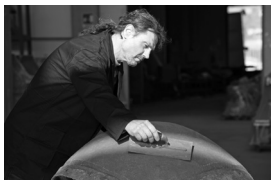
## TRADITION SEIT 1977

Alfa Pizza ist ein führendes Unternehmen auf dem Gebiet der Holzbacköfen. Zu Alfa Pizza gehört ein Netz von über 4.000 Fachhändlern auf dem Sektor der Verteilung und des Verkaufs von Steinen und Schamotten für Holzbacköfen. Alfa Pizza stellt seit den 80er Jahren Backöfen für Haushalt und gewerbliche Zwecke her und besitzt zudem eine Brennerei für Schamottsteine.

Kamine, Verkleidungen und Grills vervollständigen die ausgesprochen breite Produktpalette. In den letzten Jahren konnte das Unternehmen sich dank seiner weltweit agierenden Händler auf allen 5 Kontinenten behaupten.

Das Team Alfa Pizza besteht aus 100 Mitarbeitern, die - im neuen Werk von Anagni zwischen Rom und Neapel an der Autobahn A1 - täglich ihr Bestes geben, um den Anforderungen des Kunden so weit wie möglich entgegenzukommen.

Die Marke Alfa Pizza gilt als führend auf dem Markt der Backöfen, welchen das Unternehmen eine spezielle und technologisch fortschrittliche Abteilung widmet.



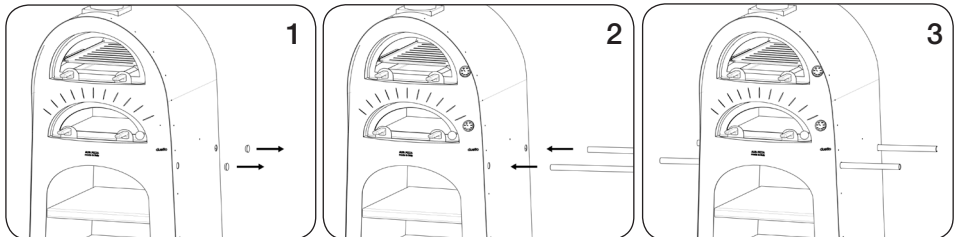
# VOR DEM GEBRAUCH

## AUFSTELLEN DES OFENS

- Den Ofen auf einer ebenen Fläche aufstellen.
- Duetto ist mit vier Rädern ausgestattet und kann entfernt oder angenähert werden, indem man ihn einfach von sich schiebt oder an sich zieht. Den Ofen nicht mit übertriebener Kraftanwendung, sondern langsam und behutsam verschieben. Der Ofen darf ausschließlich im ausgeschalteten Zustand verfahren werden.
- Sollte es vorkommen, dass beim Verschieben Hindernisse zu überwinden sind, kann DUETTO an den in eigene Öffnungen eingesetzten Stahlstangen unter Einsatz von mehreren Personen angefasst und angehoben und dann wieder auf den Boden gestellt werden.

## ANBRINGEN DER STAHLSTANGEN

- 1 - Die Gummipfropfen aus den 4 Bohrungen an den Seitenteilen des Ofens abnehmen.
- 2 - Die zwei Stangen in die Bohrungen einführen und das Stangenende auf der entgegengesetzten Seite des Ofen austreten lassen.
- 3 - Sicherstellen, dass sie ordnungsgemäß eingeführt wurden. Der Ofen kann an den Stangen, die nun als Griffe dienen, von mehreren Personen angehoben werden.



**ACHTUNG:** DEN OFEN NICHT UNTER ÜBERTRIEBENER KRAFTANWENDUNG SCHIEBEN ODER ZIEHEN UND SICH NICHT AM OFEN ANLEHNEN.

**ACHTUNG:** VOR DEM ANHEBEN DES OFENS ZUM VERFAHREN SICHERSTELLEN, DASS ER AUSGESCHALTET IST UND DIE BRENNPLATTEN ENTFERNT WURDEN.



DEN OFEN **NICHT** VERSCHIEBEN WÄHREND ER IN BETRIEB STEHT.  
DEN OFEN **NICHT** ANHEBEN WÄHREND ER IN BETRIEB STEHT.

# VOR DEM GEBRAUCH

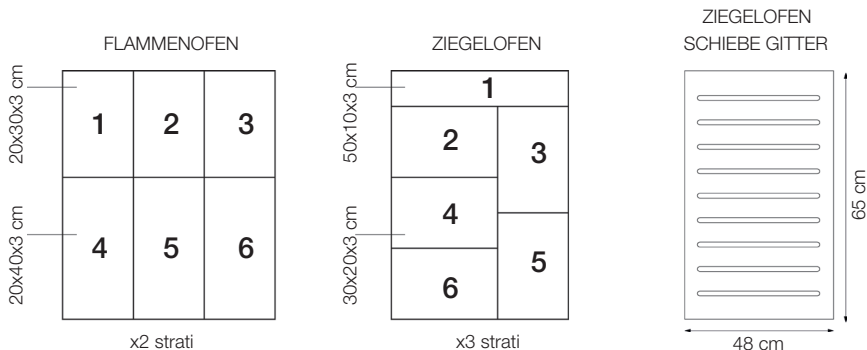
## EIGENSCHAFTEN DES OFENS

Damit DUETTO weniger wiegt und leichter verfahren werden kann, können die im Ofen befindlichen Brennplatten herausgezogen werden, was problemlos vor sich geht. Nachdem der Ofen am passendsten Ort aufgestellt wurde, sind die Brennplatten in die Kochkammer unten, den **Flammenofen** oben, den **Ziegelofen** wieder einzusetzen.

- **Der Flammenofen** enthält 12 Platten, die in 2 Schichten jeweils zu 3 cm verteilt sind: 6 Platten zu 20x30x3 cm, 6 Platten zu 20x40x3 cm.
- **Der Ziegelofen** enthält 18 Platten, die in 3 Schichten jeweils zu 3 cm verteilt sind: 15 Platten zu 20x30x3 cm, 3 Platten zu 50x10x3 cm.
- **Der Ziegelofen** ist fernerhin mit einer praktischen zweiten Gleitfläche aus Edelstahl mit seitlichen Führungen ausgestattet.

Die zur Hälfte herausgezogene Gleitfläche ermöglicht eine bequeme Anordnung der Speisen.

- Beim Einsetzen der Brennplatten die Nummerierungsfolge beachten.  
ANM.: Den Vorgang für jede Schicht der Brennflächen wiederholen.



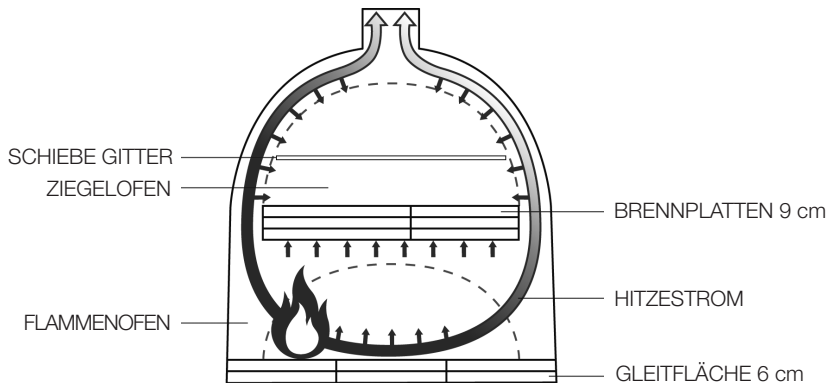
**ACHTUNG:** DIE BRENNPLATTEN SIND WOHL EXTREM HITZEBESTÄNDIG; ABER ZERBRECHLICH: DIE PLATTEN UNTER ANWENDUNG GRÖSSTER ACHTSAMKEIT HANDHABEN.



DIE KOCHFLÄCHEN SIND SO AUSGELEGT, DASS SIE EINE LEICHTE MONTAGE GEWÄHRLEISTEN. DER FREIRAUM VON EINIGEN MM UM DIE BRENNFLÄCHE HERUM IST ERFORDERLICH ZUM EINFÜGEN DER PLATTEN.

# KOCHEN MIT DUETTO

Mit einer einzigen Flamme können in zwei Öfen verschiedene Speisen gekocht werden: mehr als ein Quadratmeter Kochfläche und 100 Kg Brennplatten. **Der Flammenofen** (unterer Teil) wird durch eine offene Flamme erhitzt, **der Ziegelofen** dagegen wird von den Flammen umschlungen und erhitzt sich allmählich.



## FLAMMENOFEN

Erreicht eine Temperatur von etwa 400°C.

Mit einer 6 cm dicken Brennfläche wird eine Pizza in wenigen Minuten gebacken. Die Speisen werden neben der offenen Flamme gebacken bzw. gebraten und nehmen das Holzaroma auf.

Kochen mit Feuer und Glut macht die Speisen knusprig und schmackhaft.

Der Flammenofen ist ideal zum Backen von Pizza und Focaccia (Fladen), zum Grillen und Braten am Spieß.

## ZIEGELOFEN

Erreicht eine Temperatur von etwa 300 °C.

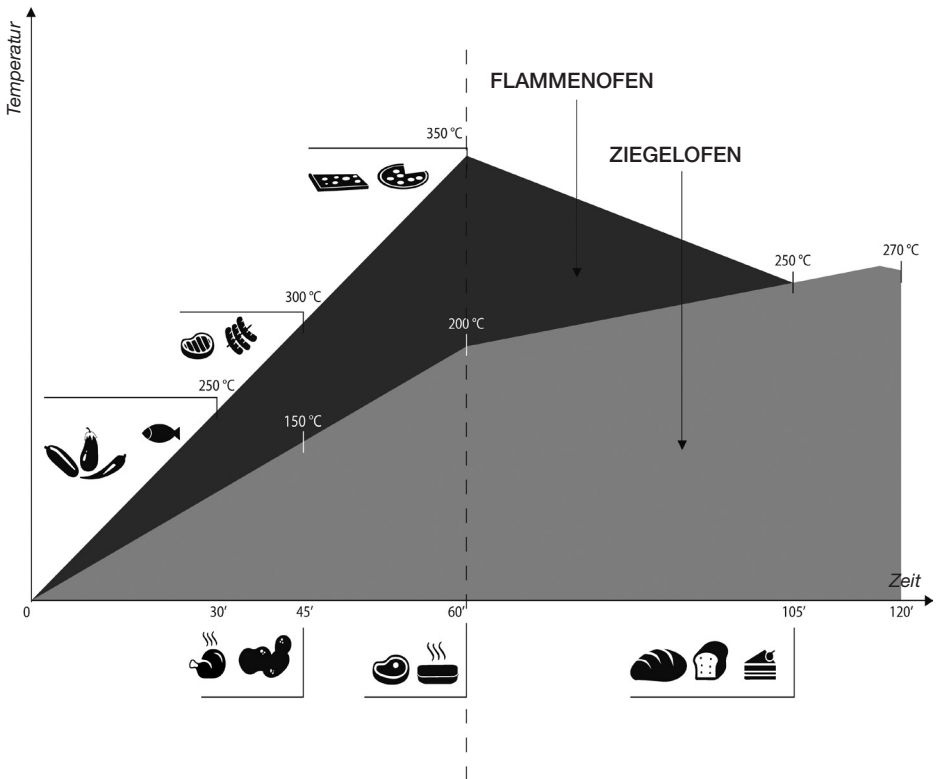
Die 9 cm-Dicke der Brennfläche gewährleistet ein sanftes, progressives und allmähliches Garen. Der Gleitgrill ermöglicht gleichzeitiges Kochen verschiedener Speisen oder Aufwärmen gekochter Speisen. Die von den Brennplatten ausgestrahlte heiße Luft erzeugt eine Luftumwälzung und beseitigt somit die übermäßige Feuchtigkeit.

Der Ziegelofen ist ideal für Brot, süße Backwaren, Braten oder aber zum Schmoren.



# KOCHEN MIT DUETTO

Die Benutzung des Ofens DUETTO ist sehr einfach, mit den zwei Kochkammern vertraut zu werden ist ein Kinderspiel, das in Gesellschaft auch Vergnügen bereitet. Um eine ausgewogene Temperatur zu erreichen und somit verschiedene Speisen in die beiden Öfen geben zu können, empfiehlt sich anfänglich ein starkes Feuer; dann die Flamme nach und nach kleiner stellen (dabei darauf achten, dass die Flamme nicht ausgeht) und anhand des auf der Klappe angebrachten Knaufs die Luft regeln.



# FLAMMENOFEN

## KOCHEN IN DER UNTEREN KAMMER

Sobald das Feuer gut brennt, kann es seitlich verschoben werden.  
An dieser Stelle kann der **Flammenofen** Duetto benutzt werden.

### 15 Minuten nach dem Anheizen:

- Empfohlen für: Grillen von Fleisch, Fisch, Gemüse
- Etwa 200°C auf der Fläche
- Etwa 300 °C im Raum
- Bedingungen: Temperatur steigt rasch an
- Erforderlich: Feuer seitlich, Flamme lebhaft
- Klappe halb offen - Knauf leicht angedreht
- Nach und nach Holz dazugeben

### 30 Minuten nach dem Anheizen:

- Empfohlen für: Fleisch auf Glut, Fleisch auf Spieß, Pizza in Backform
- Etwa 250 °C auf der Fläche
- Etwa 300 °C im Raum
- Bedingungen: Temperatur steigt rasch an
- Erforderlich: Feuer seitlich, Flamme lebhaft aber stabil
- Klappe halb offen - Knauf leicht angedreht
- Nach und nach Holz dazugeben

### 50 Minuten nach dem Anheizen:

- Empfohlen für: runde Pizza, Schnittpizza, Focaccia (Fladen)
- Etwa 350 °C auf der Fläche
- Etwa 350 °C im Raum
- Bedingungen: stabilisierte Temperatur mit konstanter Hitze
- Erforderlich: Feuer seitlich, Flamme lebhaft aber stabil
- Klappe offen
- Holz dazugeben, so dass die Flamme lebhaft brennt

# ZIEGELOFEN

## KOCHEN IN DER OBEREN KAMMER

Etwa 35 Minuten nach Anheizen des Flammenofens beginnen die 9 cm der Brennziegel sich allmählich zu erhitzen, typische Eigenschaft des **Ziegelofens**  
Duetto: allmähliches und konstantes Erhitzen mit fortlaufendem Ansteigen der Temperatur.

### 30 Minuten nach dem Anheizen:

- Empfohlen für: Braten, geschmortes Fleisch, Gemüse
- Etwa 100 °C auf der Fläche
- Etwa 200 °C im Raum
- Bedingungen: Temperatur steigt allmählich an
- Erforderlich im Flammenofen: Feuer seitlich, Flamme lebhaft
- Klappe halb offen - Knauf leicht angedreht
- Nach und nach Holz dazugeben

### 45 Minuten nach dem Anheizen:

- Empfohlen für: Braten, geschmortes Fleisch, gebackene Teigwaren
- Etwa 200 °C auf der Fläche
- Etwa 300 °C im Raum
- Bedingungen: stabilisierte Temperatur mit konstanter Hitze
- Erforderlich im Flammenofen: Feuer seitlich, Flamme schwach
- Klappe geschlossen - Knauf losgedreht
- Kein Holz dazugeben

### 60 Minuten nach dem Anheizen:

- Empfohlen für: Brot, langsames Backen von Gärspeisen, süßen Backwaren
- Etwa 250 °C auf der Fläche
- Etwa 300 °C im Raum
- Bedingungen: stabilisierte Temperatur mit leicht abnehmender Hitze
- Erforderlich: Glut auf der anderen Seite, ohne Flamme

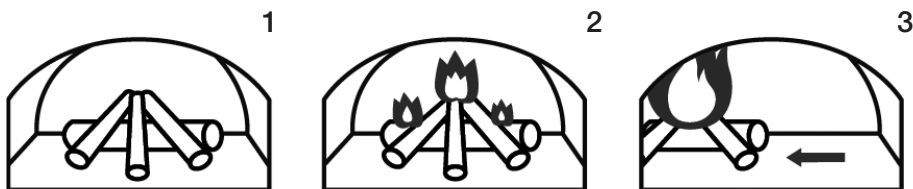
# RATSchLÄGE ZUR BENUTZUNG

FÜR EINEN ORDNUNGSGEMÄßEN GEBRAUCH UND DEN BESTMÖGLICHEN BETRIEB IHRES OFENS ALFA PIZZA EMPFEHLEN WIR, DIE NACHSTEHEND BESCHRIEBENEN SCHRITTE VORZUNEHMEN:

## ANHEIZEN

1. Eine kleine Menge Holz in der unteren Kochkammer anhäufen; kleine und trockene Holzklötze verwenden.
2. Sobald das Holz gut brennt, größere Holzscheite nachlegen und das Feuer auf eine Seite verlegen.
3. Nachdem das Holz einige Minuten fortlaufend aber nicht zu stark gebrannt hat, erreicht der Flammenofen eine Temperatur von 250°C wobei er den dunklen Ruß verbrennt. An dieser Stelle kann der Ofen verwendet werden.

**ACHTUNG:** ES IST ANGERATEN, DAS FEUER ALLE 30 bis 45 MINUTEN AUF DIE EINE ODER ANDERE SEITE ZU VERSETZEN, DAMIT DUETTO SOWOHL IM FLAMMENOFEN ALS AUCH IM ZIEGELOFEN DIE HÖCHSTE LEISTUNG ERBRINGEN KANN.



## AUSSCHALTEN

1. Zum Ausschalten ist die Klappe zu schließen und der Flammenregelknopf vollständig loszudrehen; hiernach die Aschenbildung abwarten.
2. 30 Minuten nach vollständigem Ausschalten des Ofens kann die Asche unter Verwendung eines Eimers oder eines Metallbehälters entfernt werden.



DAS FEUER IM BACKOFEN **NICHT** LÖSCHEN, INDEM WASSER IN SEINEN INNENRAUM GESCHÜTTET WIRD.

DIE HOLZSCHEITE **NICHT** IN DEN OFEN WERFEN, SONDERN DORT ABLEGEN.

DIE FLAMME **NICHT** ZU GROSS WERDEN LASSEN: SIE KÖNNTE AUS DER ÖFFNUNG AUSTRETEN.

DEN HOLZOFEN **NICHT** ZU STARK FÜLLEN, SONDERN JEWEILS WENIG HOLZ NACHLEGEN.

DAS FEUER **NIE** IN DER OBEREN KOCHKAMMER ANZÜNDEN.

# GEBRAUCHSEMPFEHLUNGEN

## VERSCHIEDENE HOLZARTEN

- Zum Anzünden kleine und sehr trockene Holzstückchen verwenden.
- Jede Holzart verleiht den Speisen einen anderen Wohlgeruch.  
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.
- Das nasse oder feuchte Holz kann knackgeräusche erzeugen die sind das Ergebnis der erhöhten Wassermenge. Das erzeugt mehr Rauch aber weniger Wärme.

## THERMOMETER

- Der zum Gerät gehörende Temperaturfühler ist ausgesprochen praktisch, um die Ofentemperatur annähernd zu erfassen. Das Pyrometer im Holzofen mit direkter Garung 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 gewonnenen Erfahrung in der Verwendung des Backofens hilft das Pyrometer dabei, den richtigen Zeitpunkt zu finden, um das Gargut einzulegen.

## KLAPPE MIT KERAMIKGLAS

- Die Türe ist ein sehr effektiver Regler des Kochens.
- Seitlich der unteren Klappe ist ein praktischer Knauf zum Regeln der Flamme installiert: Andrehen bewirkt eine lebhaftere Flamme; durch Losdrehen wird weniger Holz verbrannt und demzufolge langsamer erhitzt.
- Die Tür aus Keramikglas ist Hitzebeständig bis 800° C.
- Auch die Pizza kann bei geschlossener Klappe gebacken werden, wobei das Licht der Flamme die Backkontrolle ermöglicht.



**DAS KERAMIKGLAS ODER DIE METALLTEILE DER KLAPPE *NICHT* BERÜHREN, ZUM ÖFFNEN DER KLAPPE STETS DIE HANDGRIFFE ANFASSEN. DEN GLEITGRILL *NIE* MIT NACKTEN HÄNDEN BERÜHREN WÄHREND DER OFEN IN BETRIEB STEHT, SONDERN STETS HITZESCHUTZHANDSCHUHE ANLEGEN.**

# WARTUNG UND REINIGUNG

## WARTUNG

- Für eine korrekte Wartung des Ofens zuerst sicherstellen, dass der Rauchabzug frei ist und die Asche des vorherigen Backvorgangs entfernt wurde.
- Die Asche sollte entfernt werden, nachdem die Glut erloschen ist.

## REINIGUNG

- Nach Löschen des Feuers und Abkühlen des Ofens die bei der Benutzung entstandene Asche unter Verwendung einer Bürste und eines Behälters sammeln.
- Die Fläche nach Abkühlen des Ofens unter Verwendung eines feuchten Tuches behutsam reinigen.
- Zur Reinigung der äußeren Stahlteile einen mit Wasser befeuchteten Lappen verwenden.
- Will man dem Metall Glanz verleihen, eine dünne Schutzschicht Öl oder Vaseline auftragen.
- Das Rauchabzugsrohr jährlich abnehmen und reinigen, es könnten sich Verstopfungen durch Eindringen von Tieren und/oder Asche gebildet haben.
- Koch- bzw. Backrückstände im Ofen schaffen keinerlei Probleme! Asche und Flammen mit hoher Temperatur verbrennen diese Rückstände.
- Etwaige Verrostungen anhand einer Polish-Bürste abbürsten und eine dünne Vaseline-Schicht auftragen.

## 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.



**ZUR REINIGUNG DES BACKOFENS KEINE CHEMISCHEN MITTEL VERWENDEN.  
DEN BACKOFEN NICHT WÄHREND DES BETRIEBS REINIGEN.**

**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.**

# CHECK CONTROL

## **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.
- Den Rauchabzug und die Funktionstüchtigkeit der Lufteinlässe im Raum kontrollieren.
- Es ist ratsam die Türe anzulehnen.

## **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 Ofen eindringen.
- Es könnte sich um ein erstes Anzünden oder ein Entzünden nach einer langen Nichtnutzung handeln.
- Kein kurzes und schnelles Feuer machen, durch das der Ofen nicht vollständig erhitzt würde.

## **WENN DIE FLAMMEN AUS DER ÖFFNUNG AUSTRETEN**

- Vermeiden Sie übermäßige Flammen und Dämpfen Sie die damit ab das Sie die Türe als Abdeckung nehmen und an der Mundöffnung des Ofens platzieren mit einer Spalte von 2 oder 3 cm / 0,78-1,2 In.

## **WENN DAS BACKERGEBNIS NICHT DEN WÜNSCHEN ENTSPRICHT**

- Sicherstellen, dass der Backofen die richtige Temperatur hat.
- Sicherstellen, dass der Backofen die gewählte Temperatur für den gesamten Backvorgang beibehält; Verwenden Sie die Türe als Leistungsregler das Öffnen und Schliessen dieser kann die Temperatur erhöhen oder senken.
- Für den Rat eines Experten können Sie uns direkt auf [www.alfapizza.it](http://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.**

Grazie per averci scelto  
Thank you for choosing us  
Merci de nous avoir choisi  
Danke für Ihre Entscheidung

**ALFA PIZZA**

Alfa Pizza Via Villamagna snc - 03012 - Anagni (FR) ITALIA  
Tel. +39 0775/7821 Fax +39 0775/782238 info@alfapizza.it www.alfapizza.it

Stampato ad Aprile 2014