



ATTENZIONE



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

ATTENZIONE: I FORNI PRONTI SU RUOTE ALFA PUR COMPRENDENDO DEL MATERIALE ISOLANTE TRA I DUE STRATI D'ACCIAIO E SE NON CORRETTAMENTE UTILIZZATI, POTREBBERO SURRISCALDARSI SOPRATTUTTO NELLA PARTE POSTERIORE E LATERALE DEL FORNO

QUESTO FORNO SE NON PROPRIAMENTE USATO PUÒ CAUSARE INCENDI; PER RIDURRE IL RISCHIO SEGUIRE LE ISTRUZIONI ED USARE MATERIALI STUDIATI APPOSITAMENTE PER LE ALTE TEMPERATURE

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



- 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 SULLA CUPOLA

Si prega di leggere attentamente il manuale d'installazione prima di installare il forno. L'installazione non corretta potrebbe causare danni a oggetti e persone. Per ulteriori informazioni contattare degli installatori esperti o direttamente l'azienda.



AlfaPizza.it é un marchio Alfa Refrattari S.r.l.
Via Villamagna snc
03012 Anagni (FR) ITALIA
info@alfapizza.it / www.alfapizza.it

Tel. +39 0775/7821
Fax +39 0775/782238

GARANZIA E NORMATIVE



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

GARANZIA

Il forno Pizza e brace é garantito per 2 anni, una buona manutenzione ed un uso corretto possono far in modo che il forno duri molto di più.

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 nella quale ha lasciato la fabbrica.
4. Nel caso in cui NON si sia usato il solo legno o gas come combustibile.
5. Nel caso in cui il danno sia il risultato dell'uso di prodotti chimici all'interno ed all'esterno del forno.

NORMATIVE CEE

I forni Alfa sono stati provati e garantiti da esperti che hanno testato la resistenza, la combustione e la tenuta termica del prodotto.



AlfaPizza.it é un marchio Alfa Refrattari S.r.l.
Via Villamagna snc
03012 Anagni (FR) ITALIA
info@alfapizza.it / www.alfapizza.it

Tel. +39 0775/7821
Fax +39 0775/782238

UNA TRADIZIONE DAL 1977

Alfapizza è la nuova iniziativa con la quale Alfa Refrattari ha voluto focalizzarsi nei forni a legna. Alfa Refrattari 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 Refrattari si distingue, inoltre, per la sua fornace che produce mattoni refrattari. Caminetti da riscaldamento e termocamini, rivestimenti, barbecue e grill, stufe a pellet 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 é 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, Alfapizza si é affermata come azienda leader nei forni dedicando a questi ultimi un reparto specializzato e tecnologicamente avanzato.



AlfaPizza.it é un marchio Alfa Refrattari S.r.l.
Via Villamagna snc
03012 Anagni (FR) ITALIA
info@alfapizza.it / www.alfapizza.it

Tel. +39 0775/7821
Fax +39 0775/782238

PERCHÈ HAI SCELTO BENE



DIECI BUONI MOTIVI PER AVER SCELTO ALFA

GARANZIA: Con Alfa hai la garanzia di aver scelto il leader mondiale nei forni sia professionali che domestici presenti sul mercato dal 1977.

QUALITÀ: I nostri forni sono completamente costruiti e assemblati in azienda grazie ad i nostri reparti di metalmeccanica, falegnameria, marmoreria e refrattari.

DESIGN UNICO: Il nostro forno ha la grande capacità di mantenere alta, stabile ed omogenea la temperatura di cottura, per lungo tempo, grazie alla forma a cupola alta e alla bocca schiacciata che catturano il calore e lo mantengono all'interno.

MATERIALI PREGIATI: Il materiale che utilizziamo è sinonimo di qualità e di garanzia: chamotte refrattaria alluminosa.

PIANI RESISTENTI: I piani di cottura dei nostri forni sono realizzati in refrattario resistente alle alte temperature: l'argilla refrattaria è pura come si trova in natura.

FACILITÀ D'USO: Le bocche Alfa sono spaziose e sagomate per infornare in modo semplice e veloce.

RISPARMIO: Con il nostro forno risparmi legna grazie all'elevato spessore della cupola.

COTTURA UNIFORME: Grazie alle caratteristiche dei nostri forni le pizze ed i cibi vengono cotti in modo uniforme.

VELOCITÀ: Il nostro forno arriva a regime in massimo 20 minuti d'accensione raggiungendo la temperatura d'esercizio, oltre i 200°C e si mantiene per almeno 40 minuti.

MASSIMA TECNOLOGIA: Alfa ti da la qualità, il design e tutte le caratteristiche per fare la pizza migliore.



AlfaPizza.it è un marchio Alfa Refrattari S.r.l.
Via Villamagna snc
03012 Anagni (FR) ITALIA
info@alfapizza.it / www.alfapizza.it

Tel. +39 0775/7821
Fax +39 0775/782238

CONSIGLI PER L' USO A LEGNA



SEGUIRE QUESTI SEMPLICI PASSI PER UN USO CORRETTO E PER IL MIGLIOR FUNZIONAMENTO DEL TUO FORNO ALFA.

ACCENSIONE

1. Fare un piccolo cumulo di legna al centro della bocca 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 250°C, bruciando la fuliggine scura.
E' questo il momento in cui il forno é pronto per essere utilizzato.



SPEGNIMENTO

1. Per spegnere il forno chiudere lo sportello e attendere che si formi la cenere.
2. Quando il forno é completamente spento da 30 minuti si può togliere la cenere



NON SPEGNERE IL FORNO GETTANDO ACQUA ALL'INTERNO

NON GETTARE I CIOCCHI DI LEGNA DENTRO IL FORNO, MA APPOGGIARLI



AlfaPizza.it é un marchio Alfa Refrattari S.r.l.
Via Villamagna snc
03012 Anagni (FR) ITALIA
info@alfapizza.it / www.alfapizza.it

Tel. +39 0775/7821
Fax +39 0775/782238

PIZZA E BRACE A GAS

UTILIZZO LEGNA E GAS

- Utilizzare il forno con la legna o con il gas separatamente, MAI legna e gas insieme poichè possono provocare malfunzionamenti del forno e rischi per le persone.

COSA FARE

- Collegare il gas controllando che la bombola sia chiusa.
- Nel caso si avvertano strani odori o perdite di gas NON accendere il forno e accertare il malfunzionamento per evitare rischi di incendio o scoppio.
- In caso di incendio o scoppio avvisare le autorità competenti.

ATTENZIONE

- Tenere i bambini lontani dal forno durante il suo funzionamento.
- NON collegare altro combustibile al di fuori del gas.
- NON usare fiamme libere vicino al forno.
- NON scollegare la bombola del gas durante l'utilizzo.
- NON ostruire in qualsiasi modo il flusso di gas e delle fiamme.
- NON manomettere il regolatore di pressione in dotazione.



NON UTILIZZARE QUALSIASI ALTRO COMBUSTIBILE DIVERSO DAL GAS
NON UTILIZZARE LEGNA E GAS INSIEME, MA SEPARATAMENTE

SE IL GAS NON ESCE

- Controllare che l'impianto non abbia perdite
- Controllare che la bombola sia stata collegata bene
- Controllare che il bruciatore non sia ostruito da cenere o polvere residui della combustione della legna.

PULIZIA DEL BRUCIATORE

- Dopo l'utilizzo a legna é sempre consigliato pulire il bruciatore dalle polveri e dalle ceneri dovute alla combustione prima di utilizzare il gas.

L'ALFA NON RISPONDE PER EVENTUALI DANNI PROVOCATI DA COMBUSTIBILI CHE NON SIANO LEGNA O GAS



AlfaPizza.it é un marchio Alfa Refrattari S.r.l.
Via Villamagna snc
03012 Anagni (FR) ITALIA
info@alfapizza.it / www.alfapizza.it

Tel. +39 0775/7821
Fax +39 0775/782238

CONSIGLI PER L'USO A GAS

SEGUIRE QUESTI SEMPLICI PASSI PER UN USO CORRETTO E PER IL MIGLIOR FUNZIONAMENTO DEL FORNO PIZZA E BRACE A GAS.

PER ACCENDERE IL FORNO PROCURARE UNA BOMBOLA DI GAS DA 10 KG. IL TUBO DI RACCORDO GAS ED IL REGOLATORE DI PRESSIONE SONO IN DOTAZIONE DEL FORNO

ACCENSIONE

1. Collegare il tubo del gas tra il raccordo, posizionato nella parte posteriore del forno, e la bombola del gas utilizzando le fascette di serraggio.
2. Per accendere il forno aprire il rubinetto della bombola, premere la manopola ruotando in senso antiorario fino in fondo e premere il tasto di accensione. A fiamma accesa tenere premuta la manopola per qualche secondo.
3. Rilasciare la manopola ed impostare la fiamma all'altezza desiderata ruotandola in senso orario. Per abbassare la fiamma spingere la manopola e ruotarla in senso antiorario.



SE LA PRIMA ACCENSIONE NON VA A BUON FINE ATTENDERE QUALCHE SECONDO PRIMA DI RIPROVARE

SPEGNIMENTO

1. Per spegnere il gas girare la manopola in senso orario e chiudere il rubinetto della bombola.
2. Se si vuole scollegare la bombola aspettare qualche minuto che l'impianto si raffreddi.

MANUTENZIONE

- Per una corretta manutenzione del forno assicurarsi prima di accenderlo che la canna fumaria sia libera di qualsiasi oggetto e che la cenere della cottura precedente sia stata asportata.

PULIZIA

- Quando il fuoco é spento ed il forno non é abbastanza caldo raccogliere la cenere della cottura precedente con la spazzola adatta del set di pale (optional) e raccogliere con la paletta.
- Pulire il piano (a forno freddo) con una spazzola e con un panno umido passare delicatamente sul piano.
- Per pulire l'esterno in acciaio usare un panno imbevuto d'acqua.
- Stendere un sottile velo protettivo di olio di vaselina se si vuole dare un aspetto lucente al metallo.



NON USARE PRODOTTI CHIMICI PER PULIRE IL FORNO
EFFETTUARE LE OPERAZIONI DI PULIZIA A FORNO SPENTO

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



AlfaPizza.it é un marchio Alfa Refrattari S.r.l.
Via Villamagna snc
03012 Anagni (FR) ITALIA
info@alfapizza.it / www.alfapizza.it

Tel. +39 0775/7821
Fax +39 0775/782238

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.

SE IL FORNO NON SI SCALDA

- Controllare che il fuoco sia fatto da un lato del forno, non vicino alla bocca.
- Fare fuoco per 20/30 minuti con fiamma viva
- Non ammassare la legna sopra la brace.
- Aggiungere legna sul fuoco gradatamente.

SE IL FORNO SI RAFFREDDA PRESTO

- 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 nel forno non si infiltri umidità e acqua.

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.

L'ALFA NON RISPONDE PER VENATURE, CREPE, CAVILLATURE DEL PIANO, PERCHE' CARATTERISTICA INTRINSECA DI TALE MATERIALE.



AlfaPizza.it é un marchio Alfa Refrattari S.r.l.
Via Villamagna snc
03012 Anagni (FR) ITALIA
info@alfapizza.it / www.alfapizza.it

Tel. +39 0775/7821
Fax +39 0775/782238

TECHNICAL MANUAL
USERS GUIDE
INSTALLATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

WOOD/GAS FIRED OVEN
PIZZA & BRACE



AlfaPizza.it is a brand of Alfa Refrattari S.r.l.
Via Villamagna snc
03012 Anagni (FR) ITALIA
info@alfapizza.it / www.alfapizza.it

Tel. +39 0775/7821
Fax +39 0775/782238

Dear Client,

*Congratulations on your purchase of a PIZZA & BRACE steel wood fired oven made by **ALFA**, 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.

*The help you get the best from your **ALFA** 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 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** and wish you a very enjoyable use of your oven and many successful meals for years to come.*

The Alfa Team



CAUTION



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

WARNING: ALTHOUGH THE OVEN IS WELL INSULATED, IMPROPER USE CAN CAUSE THE EXTERNAL SURFACES TO OVERHEAT. FOR THIS REASON NO CONTACT SHOULD BE MADE WITH THE OVEN'S EXTERNAL SURFACES DURING OVEN OPERATION.

IF NOT PROPERLY USED, THIS OVEN CAN CAUSE FIRES. TO REDUCE THE RISK OF FIRE FOLLOW THE USAGE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND USE ONLY COMBUSTIBLE MATERIALS INDICATED BY ALFA.

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



DO NOT EXTINGUISH FIRES USING WATER

DO NOT THROW LOGS, PLACE THEM CAREFULLY INSTEAD

DO NOT USE ANY FLAMMABLE LIQUIDS NEAR THE OVEN

Please read the oven manual carefully before attempting to install the oven. Incorrect installation can cause damage and/or bodily harm. For additional information, contact an experienced oven installer or Alfa directly.



AlfaPizza.it is a brand of Alfa Refrattari S.r.l.

Via Villamagna snc

03012 Anagni (FR) ITALIA

info@alfapizza.it / www.alfapizza.it

Tel. +39 0775/7821

Fax +39 0775/782238

WARRANTY INFORMATION



ALFA REFRATTARI OVENS ARE GUARANTEED IN ACCORDANCE WITH ITALIAN AND EUROPEAN COMMUNITY LAWS.

WARRANTY

The Alfa Pizza & brace oven has a warranty period of 2 (two) years from date of purchase. With proper maintenance and correct use, the oven will last significantly longer than the aforementioned warranty period.

WARRANTY EXCEPTIONS

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

1. The oven was not 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.
4. Combustible material other than wood was used to light fires in the oven.
5. Damage to the oven results from the use of chemical products inside or outside of the oven.

CEE REGULATIONS

All Alfa ovens have been factory tested to certify their heat resistance qualities, combustibility, and thermic potential.



AlfaPizza.it is a brand of Alfa Refrattari S.r.l.
Via Villamagna snc
03012 Anagni (FR) ITALIA
info@alfapizza.it / www.alfapizza.it

Tel. +39 0775/7821
Fax +39 0775/782238

THE COMPANY



AN ITALIAN TRADITION SINCE 1977

Alfapizza is a new initiative of Alfa Refrattari focusing on wood-fired ovens. Alfa Refrattari has over 30 years experience producing high quality refractory and heating products for the Italian and global markets. In Italy alone, we have 4.000 distributors 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 products are now available on 5 continents, with distributors covering the entire globe.

The Alfa Team 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 Alfa Refrattari products are designed and produced in house and special attention is dedicated to a judicious respect for the environment and stewardship of natural resources.

For additional information visit our website alfapizza.it



AlfaPizza.it is a brand of Alfa Refrattari S.r.l.
Via Villamagna snc
03012 Anagni (FR) ITALIA
info@alfapizza.it / www.alfapizza.it

Tel. +39 0775/7821
Fax +39 0775/782238

WHY YOU CHOSE WELL



10 GREAT REASONS FOR CHOOSING ALFA OVENS

GUARANTEE: With Alfa, you have the guarantee of having chosen the world leader in the production of professional and residential ovens since 1977.

QUALITY: All Alfa ovens are completely designed, build and assembled in our factory thanks to our vertically integrated production process which includes metalwork, carpentry, marble and refractory studios.

UNIQUE DESIGN: Alfa ovens have the ability to maintain high and consistent cooking temperatures for long periods of time thanks to the specially designed oven dome and mouth that capture the heat and maintain it in the oven, where it should be.

HIGH QUALITY MATERIALS: Alfa only uses the highest quality aluminous refractory materials to ensure that all our products meet rigorous testing standards before leaving our factory.

HIGH TEMPERATURE OVEN FLOORS: Alfa oven cooking floors are made from high quality natural refractory clays that are resistant to high temperatures.

EASE OF USE: The mouths of Alfa oven are spacious and designed to make cooking quick and enjoyable.

SAVINGS: Thanks to the high dome and superior heat retention qualities by Alfa ovens, you will use less wood and save.

GREAT COOKING: Thanks to the consistent temperatures maintained by Alfa ovens, food will be cooked well and uniformly.

SPEED: Alfa modular ovens reach cooking temperatures in 20 minutes and can maintain heat for at least 40 minutes.

THE BEST TECHNOLOGY: Alfa gives you quality products, design and everything you need to make the very best pizza.



AlfaPizza.it is a brand of Alfa Refrattari S.r.l.
Via Villamagna snc
03012 Anagni (FR) ITALIA
info@alfapizza.it / www.alfapizza.it

Tel. +39 0775/7821
Fax +39 0775/782238

USING AN ALFA WOOD OVEN



FOLLOW THIS GUIDE TO GET MAXIMUM RESULTS FROM YOUR OVEN

LIGHTING THE OVEN

1. In the middle of the oven, make a small fire using small and medium sized 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, the oven dome will become slightly “white” as a result of the high temperatures (exceeding 250°C / 480°F).

The oven is ready to use at this point.



EXTINGUISHING THE FIRE

1. To extinguish the fire, close the oven door and wait until the embers have become ash.
2. Once the fire has been completely extinguished for at least 30 minutes, remove the ash and light the oven again or add bread and desserts that can be cooked in the oven with the door closed.



NEVER EXTINGUISH A FIRE IN THE OVEN WITH WATER
DO NOT THROW LOGS, PLACE THEM CAREFULLY INSTEAD



AlfaPizza.it is a brand of Alfa Refrattari S.r.l.
Via Villamagna snc
03012 Anagni (FR) ITALIA
info@alfapizza.it / www.alfapizza.it

Tel. +39 0775/7821
Fax +39 0775/782238

MAINTAINANCE

- 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.

CLEANING

- When the fire has been extinguished and the oven is not very hot, remove the ash from any previous fires using a broom and dustpan.
- Clean the oven floor (when it is not hot) with a broom and a humid cloth, passing the cloth gently over the oven floor.
- 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 paraffin using a cloth.



**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.**



PIZZA & BRACE W/ GAS

HOW TO USE WOOD/GAS COMBO

- Use the wood or gas separately. NEVER use them in combination. Improper use may result in oven malfunction and personal injury.

INSTRUCTIONS

- Before connecting the oven to the gas cylinder, make sure that the cylinder valve is in the closed position.
- In case of a gas leak, DO NOT light the oven and determine the reason for the malfunction in order to prevent fire and/or explosion.
- In case of fire or explosion call the proper authorities.

WARNING

- Keep children away from the oven when heating.
- USE ONLY GAS FUEL. DO NOT use other fuels in place of gas.
- Keep flammable items and open flame away from the oven.
- DO NOT disconnect the gas cylinder when the oven is in operation.
- DO NOT obstruct the combustion assembly.
- DO NOT tamper with the pressure control regulator.



USE ONLY GAS FUEL DO NOT USE OTHER FUELS
DO NOT USE WOOD AND GAS IN COMBINATION, BUT SEPARATELY

WHAT TO DO IF THE GAS DOES NOT COME OUT

- Check for gas leaks
- Check if the gas cylinder is properly connected.
- Check if the gas burner is obstructed by wood ashes and dust.

GAS BURNER MAINTENANCE

- Before turning on the gas supply, always clean the gas burner by removing ashes and dust.

ALFA REFRATTARI WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE CAUSED BY THE IMPROPER USE OF OVEN USING FUELS OTHER THAN WOOD OR GAS



AlfaPizza.it is a brand of Alfa Refrattari S.r.l.
Via Villamagna snc
03012 Anagni (FR) ITALIA
info@alfapizza.it / www.alfapizza.it

Tel. +39 0775/7821
Fax +39 0775/782238

GAS USE



PLEASE FOLLOW THE INSTRUCTIONS BELLOW FOR PROPER USE AND OPERATION OF THE FORNO PIZZA & BRACE

TO LIGHT THE OVEN YOU WILL NEED JUST 1 x 10 KG GAS CYLINDER. 1 x GAS HOSE AND 1 x PRESSURE CONTROL REGULATOR (4 KG PER H) ARE INCLUDED WITH THE OVEN

LIGHTING THE OVEN

1. Connect the gas hose to the gas cylinder and to the connector located at the back of the oven. Then firmly secure the hose with hose clamps.
2. To light the oven turn on the gas tap. While pressing the knob, turn all the way counterclockwise and then press the start switch located on the left. Once the fire is burning, keep the knob pressed for a few seconds.
3. Release the knob and turn it clockwise to the desired setting. To lower the flame, press the knob and turn it counterclockwise.



IF THE GAS BURNER DOES NOT LIGHT ON THE FIRST TRY, WAIT A FEW SECONDS BEFORE TRYING AGAIN

SHUTTING DOWN OVEN

1. Turn gas knob counterclockwise to turn it off.
2. If you want to disconnect the oven from the gas cylinder, wait a few minutes for the oven to cool down.



AlfaPizza.it is a brand of Alfa Refrattari S.r.l.
Via Villamagna snc
03012 Anagni (FR) ITALIA
info@alfapizza.it / www.alfapizza.it

Tel. +39 0775/7821
Fax +39 0775/782238

TROUBLESHOOTING



IF THE OVEN BEGINS TO SMOKE

- Check to 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.

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.

L'ALFA DOES NOT REPLY TO QUESTIONS REGARDING MICRO-VEINS, CRACKS, OR BREAKS IN THE OVEN FLOOR, BECAUSE THESE ARE INTRINSIC CHARACTERISTICS OF THE REFRACTORY MATERIAL ITSELF



AlfaPizza.it is a brand of Alfa Refrattari S.r.l.
Via Villamagna snc
03012 Anagni (FR) ITALIA
info@alfapizza.it / www.alfapizza.it

Tel. +39 0775/7821
Fax +39 0775/782238