

ALFA

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
HÁZTARTÁSI KEMENCÉK
www.alfafori.com

TARTALOMJEGYZÉK

Általános információk	3
Figyelmeztetések	3
Garancia	4
Telepítés	4
PB gázpalack csatlakoztatása	6
Vezetékes gáz csatlakoztatása	7
Átalakítás	8
Fatüzelésű kemence begyújtása	9
Gázüzemű kemence begyújtása	11
Szellőzési előírások	14
A kemence működtetése	15
Modellre szabott technikai utasítások	19
Fatüzelésű kemencék	
ONE	19
CIAO	20
5 MINUTI	20
4 PIZZE	21
ALLEGRO	22
Gázüzemű kemencék	
ONE	23
BRIO	24
STONE OVEN	24
DOLCE VITA	25
Hibaelhárítás	26
Jegyzetek	27

Általános információk

ŐRIZZE MEG A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT A KÉSŐBBI TÁJÉKOZÓDÁSHOZ!

A használati utasítás letölthető:

www.alfaforni.com

FIGYELEM: helytelen telepítés, üzembehelyezés, módosítás, szerviz vagy karbantartás anyagi károkat, sérülést vagy halált okozhat. A berendezés telepítése vagy javítása előtt gondosan olvassa el a telepítési, üzemeltetési és karbantartási utasításokat.

A sütő megfelelő telepítése és a tökéletes működtetés érdekében kérjük, olvassa el és maradéktalanul tartsa be az alábbi utasításokat.

- A sorszámmal ellátott azonosító tábla, mely tartalmazza a modell megnevezését a sütő hátoldalán található. Kérjük, ne távolítsa el ezt a táblát.
- Használat előtt távolítsa el a védőfóliát. A leválasztás megkönnyítéséhez használjon meleg levegőt, például hajszárítót.
- Soha ne használjon fém súroló szivacsot vagy érdes, éles, kaparó eszközöket, mert megsértheti a rozsdamentes felületet. Használjon fa vagy műanyag eszközöket a tisztításhoz, ha szükséges. Minden alkalommal szárítsa meg a felületet mikroszálas törölkendővel.
- Soha ne használjon műanyag edényeket vagy tárolókat, mert a kemencében lévő magas hőmérséklet megolvasztja azokat, így károsíthatja a kemencét.
- Csak olyan eszközöket és edényeket használjon, melyek ellenállnak a magas hőmérsékletnek.
- A sütőt vízszintes, sík felületre helyezze.
- A magas hőmérséklet hatására a felületek színe változhat.
- Ne fessen vagy helyezzen tárgyakat a sütőre.
- A kemencét úgy helyezze el, hogy könnyen hozzáférhető és tisztítható legyen.
- Soha ne tároljon, használjon vagy tegyen a sütőbe gyúlékony folyadékot.
- Az Alfa rozsdamentes acél kemencék a kiváló szigetelés ellenére is felmelegedhetnek kívülről.
- Használat közben a kemence ajtaját minden esetben kesztyűvel, a fogantyúkat használva vegye le.
- Soha ne érintse meg használat közben a kéményt, mert az nem rendelkezik szigeteléssel, így könnyen felforrósodik.
- Az elektromos vezetékeket és a gázcsövet mindig tartsa távol a forró felületektől.
- Ne használja a sütőt, ha az nem működik megfelelően vagy működési hibára gyanakszik.
- Ne mozgassa a sütőt használat közben, vagy ha az még forró.
- Ne támaszkodjon a sütőre és ne tároljon rajta semmit,

mert az veszélyezteti a sütő stabilitását.

- Soha ne oltsa el a kemencében lévő tüzet vízzel.
- Amennyiben a kemencébe helyezett ételben a zsír fellángol, zárja el a kemence gázellátását és hagyja az ajtót zárva, amíg a zsírtűz kialszik.
- A kemence használata közben használjon hőálló sütőkesztyűt.
- Ne módosítsa a gyártó által lezárt alkatrészeket.
- Ne zárja el a hőelvezetéshez és szellőzéshez szükséges nyílásokat.
- Faszén használata esetén csak természetes faszenet használjon. Soha ne használjon brikettet, begyújtó folyadékot, vagy olyan anyagot, ami az égést gyorsítja.
- Használat közben soha ne távolítsa el a sütőt az állványról.
- A sütőfelület névleges mérete néhány milliméterrel eltérhet a valós mérettől, a termék gyártási mechanizmusából eredően.

Biztonsági figyelmeztetés Fatüzelésű kemencék esetén

A KÉSZÜLÉK TELEPÍTÉSE ÉS HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL AZ UTASÍTÁSOKAT!

Kérjük a telepítés előtt olvassa el a teljes kézikönyvet.

Lépjen kapcsolatba a helyi építési vagy tűzvédelmi hatóságokkal a területére vonatkozó korlátozásokkal és telepítési szabályozásokkal és előírásokkal kapcsolatban.

AZ ÖN BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN: Ne tároljon és ne használjon benzint vagy más gyúlékony gázt vagy folyadékot a készülék vagy más sütőkészülék közelében. Ezenkívül bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék közelében nem található semmilyen éghető vagy gyúlékony anyag.

FIGYELMEZTETÉS: A szakszerűtlen, nem megfelelő telepítés, üzembehelyezés, átalakítás, szervizelés vagy karbantartás anyagi kárt, sérülést vagy halált okozhat.

Biztonsági figyelmeztetés Gázüzemű kemencék esetén

A gázszivárgás tüzet vagy robbanást eredményezhet, továbbá anyagi károkat, súlyos személyi sérülést, bizonyos esetekben akár halált is okozhat.

Ha gázszagot érez, haladéktalanul kövesse az alábbi lépéseket:

- Zárja el a gázt.
- Oltson el minden tüzet és nyílt lángot a környezetben.
- Nyissa ki a kemence ajtaját.
- Keressen fel egy gázszerelőt.

FIGYELEM! A gázüzemű készülék átalakítható LPG üzeműről földgáz üzeművé és fordítva, az Alfa sütők mellékelt átalakító készlettel. Kövesse a mellékelt utasításokat, vagy forduljon képzett és engedéllyel rendelkező gázszerelő szakemberhez.

FIGYELEM! Amennyiben nem használja gázüzemű kemencéjét, mindig zárja el a gázcsapot!

FIGYELEM! Soha ne tároljon használaton kívüli gázpalackot a kemence közelében!

Garancia

Az olasz és európai előírásoknak megfelelően az ALFA sütőkre a vásárlás időpontjától számított 24 hónapos jogi garancia vonatkozik. A garancia ideje alatt történő javítások költségeit a kereskedő vállalja. A 24 hónapos jótállási időszak után az esetleges javítások költségeit a fogyasztó viseli.

A garancia érvényesítéséhez tartsa meg a vásárlást igazoló számlát, amin tüntesse fel a sorozatszámot.

Az ALFA emellett távoli műszaki segítséget is nyújt hétfőtől péntekig 8:00 és 17:00 között (olasz idő szerint).

A megfelelő karbantartás és a helyes használat segíthet meghosszabbítani a termék élettartamát. Javasoljuk, hogy télen tárolja a sütőt beltéren, hogy megvédje a kedvezőtlen időjárási körülményektől, vagy tegyen rá légáteresztő takaróponyvát.

A garancia az alábbi esetekben nem érvényes:

- Ha a sütőt nem megfelelően, a használati útmutatóban foglaltak figyelmen kívül hagyásával használják vagy telepítik.
 - Szándékos vagy véletlenszerű károkozás és rongálás esetén.
 - Ha a sütőt nem vagy nem megfelelően tartják karban.
- Az ALFA által vállalt garancia nem terjed ki az ételmaradékokból, vagy az élelmiszer-maradványokból vagy más tüzelőanyagok használatából eredő meghibásodásokra, sérülésekre.
- Ha a kemencén bármilyen átalakítást végeztek, és már

nem eredeti állapotában van

- Ha kemence nem az ajánlott tüzelőanyaggal került felfűtésre.
- Vegyszerek által okozott sérülésekre.
- A garancia nem terjed ki a kemence ajtaján keletkező bármilyen sérülésre, deformításra vagy meghibásodásra.
- Ha a sérülést a 450 °C feletti hőmérsékleten való használat eredményezi.
- Ha nem az ALFA által gyártott vagy javasolt alkatrészeket használ.
- Dekoratív vagy nem funkcionális elemek sérülése esetén, beleértve a karcolásokat vagy a színváltozást is.
- Ha az adattáblát eltávolították, sérült vagy az adatokat eltüntették, megváltoztatták.
- A tűzálló téglákra! Sütőink 1 darab extra téglát tartalmaznak. Tűzálló téglákat a későbbiekben igény szerint rendelhet.

Telepítés

FIGYELEM! Használat közben sütő külső felülete elérheti az 50 °C (120 °F) feletti hőmérsékletet. Ne tároljon semmilyen gyúlékony vagy éghető anyagot a kemencétől számított egy méteren belül.

FIGYELEM! Használat közben a sütőt helyezze biztonságos távolságra gyúlékony anyagoktól vagy más olyan anyagoktól, amelyek hő hatására károsodhatnak.

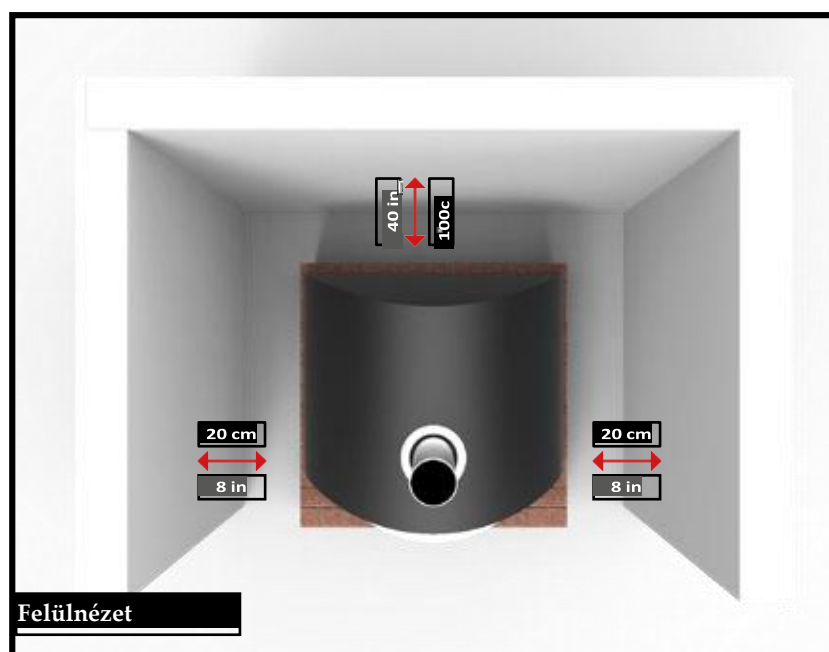
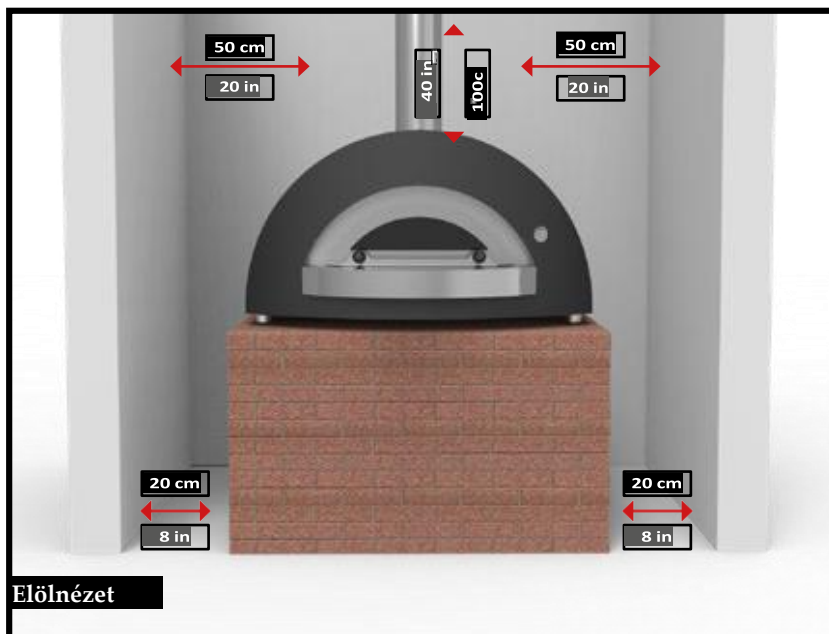
FIGYELEM! A sütőt használat közben ne tegye ki szélnek vagy erős huzatnak.

AZ ÖN BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN a sütőt mindig vízszintes, egyenletes és stabil felületre helyezze. Működés közbeni véletlen mozgások személyi sérülést és anyagi kárt okozhatnak.

FIGYELEM: Helyezze a sütőt legalább 20 cm távolságra a faltól vagy bármilyen más eszköztől. Növelje a minimális távolságot 50 centiméterre az égéstermék elvezetése körül és 1 méterre a sütő tetejétől.

A TOP VÁLTOZATÚ SÜTŐT asztalokra vagy más emelt felületre is helyezheti. A hőálló felületnek megfelelő teherbírással kell rendelkeznie (a maximális súly megállapításához olvassa el a használati utasításhoz mellékelt termék adatlapot). **A SÜTŐ STABILITÁSÁT AZ ÁLLÍTHATÓ LÁBAKKAL SZABÁLYOZHATJA.**

A kemence könnyebb mozgatása érdekében távolítsa el a sütőtérben található tűzálló téglákat.



Csatlakoztatás

Gázüzemű kemencék gázpalackhoz való csatlakoztatása esetén



Fenti ábra:

- PB gázpalack csatlakoztatásához szükséges kiegészítők
- Reduktor (gáznyomás szabályozó – nem tartozék)
- Flexibilis cső (nem tartozék)
 - átmérő: 1/2"
 - hossz: 1,5 m

Gáznyomás: 10 Kg/h

Kimeneti nyomás:

- Gas G 30 28-30 mbar
- Gas G 31 30-37 mbar

Palack

- Gázpalack javasolt mérete: 10-30 kg

FIGYELMEZTETÉS: Kövesse a tanácsokat a gázpalack helyes használatához.

- Használjon standard G30/G31 nyomáscsökkentőt (nem tartozék) és DN 12 mm CE EN14800 gázcsövet.
- A PB gáz nehezebb a levegőnél, ezért az gázszivárgás esetén a gáz az alacsonyabb helyeken összegyűlhet.
- A PB gázpalackot mindig függőlegesen tárolja, szállítsa és telepítse. Kezelje óvatosan és soha ne ejtse le a palackot. Tárolja a palackot jól szellőző elkülönített helyen.
- Soha ne tárolja a tartalék palackot a kemence mellett.
- Ne tárolja vagy szállítsa az LPG gázpalackokat olyan helyen, ahol a hőmérséklet elérheti az 50 °C fokot (120 °F), mert azok túlmelegedhetnek. (Például: soha ne hagyja a gázpalackot az autóban egy forró napon).
- Az üres gázpalackokat ugyanolyan óvatosan kezelje, mint a teliket. Ha úgy érzi, hogy üres a gázpalack, a legtöbb esetben akkor is tartalmaz valamennyi gázt. A palack leválasztása előtt mindig zárja el a szelepet.
- Győződjön meg arról, hogy az PB gázpalack vagy a szabályozó szelep (reduktor) el van zárva. A gázpalackot távolítsa el a kemencétől.
- Rendszeresen ellenőrizze a gázcsövek épségét és

cserélje ki azokat a határidők betartásával.

- Csak PB gázpalackot használjon.
- Soha ne csavarja vagy törje meg a gázcsövet.
- A sütő használata előtt ellenőrizze, hogy a tömlőn nincsenek-e sérülések, repedések, horzsolások vagy vágások. Amennyiben a gáztömlő sérült, semmiképpen ne használja a sütőt.
- Minden használat előtt ellenőrizze a gáztömlő csatlakozását.



1. Szigetelje a sütő gázcsatlakozóját teflonnal.



2. Csavarja be a gázszabályozót (reduktor) a palack szelepszalagjába (A) és csavarja be a gáztömlőt. Majd forgassa el a csavart az óramutató járásával ellentétes irányba. A csavarkulcs segítségével húzza meg a csatlakozó csavart, de ügyeljen, hogy ne sértse meg a tömítést és a vízzáró szigetelést.



3. Csatlakoztassa a flexibilis tömlőt a nyomásszabályzóhoz (reduktor).



4. Csatlakoztassa a tömlő másik végét a sütőhöz. Amennyiben szükséges használjon csavarkulcsot a biztonságos rögzítéshez.
5. Vigyen fel szappanos vizet a csatlakozásokra. Kapcsolja indítsa el a készülék gázellátását a szelep elforgatásával, készülék begyújtása nélkül. Amennyiben a csatlakozás nem megfelelő a szappanos víz apró buborékokat képez. Ha nincsenek buborékok, akkor folytathatja a gyújtást. Ha szivárgást észlel, azonnal cserélje ki az alkatrészt vagy szorítsa meg a csatlakozást.
6. Fordítsa úgy a gázpalackot, hogy a szelepníylás a sütő hátsó része felé nézzen.



Olvassa be a QR kódot vagy írja be a keresőbe: alfaorni.com/kit-gas.php

Csatlakoztatás Gázüzemű kemencék vezetékes gázellátáshoz való csatlakoztatása esetén



Csatlakoztatás földgáz hálózathoz

- A földgázellátást $\varnothing$ 1/2"-horganyzott csővel (A) vagy rézcsővel (B) kell biztosítani, hogy illeszkedjen az égő bemeneti nyílásába.
- Alternatív megoldásként használjon (C) flexibilis csatlakozócsövet a sütő és a fal tápegység között.
- Szerelje be a gázcsapot (D).
- Csatlakoztassa a csövet a sütő hátuljához.

FIGYELEM! Mindig olvassa el és maradéktalanul tartsa be Kövesse a sütő megfelelő használatára vonatkozó utasításokat!

- A sütő beüzemelése vagy begyújtása előtt ellenőrizze az összes gázcsatlakozást.
- Győződjön meg arról, hogy a gázellátást elzárt állapotban van karbantartás, tisztítás közben, illetve ha használaton kívül van a sütő.
- Cserélje ki a gázcsövet 2-3 évente.
- Soha ne csavarja vagy törje meg a gáztömlőt.
- A sütő használata előtt ellenőrizze, hogy a tömlőn nincsenek-e sérülések, repedések, horzsolások vagy vágások. Amennyiben a gáztömlő sérült, semmiképpen ne használja a sütőt.



1. Szigetelje a sütő gázcsatlakozóját teflonnal.



2. Javasoljuk, hogy építsen be gázcsapot a fal csatlakozó és a flexibilis cső közé és egy további csatlakozót a sütő hátoldalába.



3. A flexibilis csövet csatlakoztassa a gázcsaphoz.



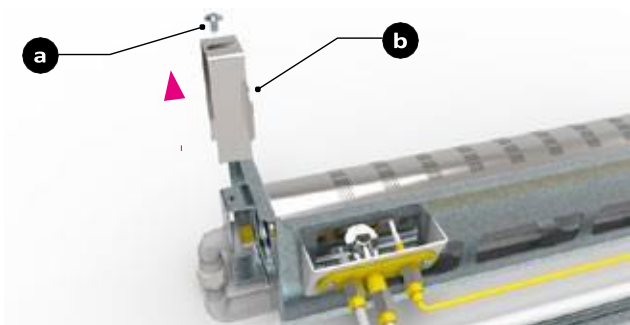
4. A másik végét csatlakoztassa a sütőhöz.

PB gázüzem és földgáz üzem közötti átalakítás Gázüzemű kemencék esetén

Csak az Alfa által forgalmazott vagy jóváhagyott alkatrészeket használja!

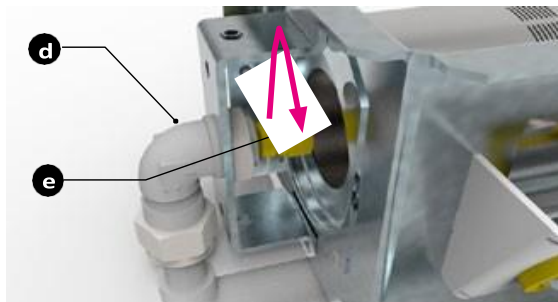
FIGYELEM! Az átalakítást kizárólag képzett szakember végezze, a sütő teljesen hideg állapotában. Helytelen telepítés, üzembe helyezés, beállítása vagy karbantartása anyagi kárt vagy személyi sérülést okozhat.

A sütő PB gázüzemű vagy földgáz üzemű készülék. Kövesse az utasításokat az átalakításhoz.
A PB gázpalack nem tartozéka a sütőnek.



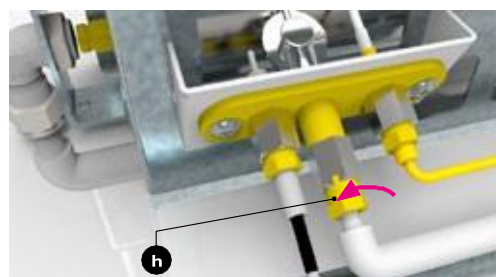
1. Égőszerelés

Távolítsa el az égőkészletet a kézikönyv utasításait követve.

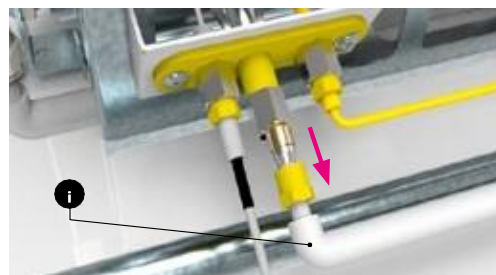


2. Fő gázfűvő cseréje

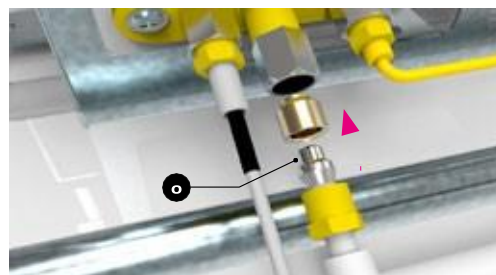
Csavarja ki a rögzítő csavart (a), és távolítsa el a lemezt (b). Csavarja le a fő fűvőkát (e) a tartóról (d) egy 11 mm-es kulcs segítségével. Cserélje ki a fűvőkát és csavarja vissza a tartót (d) túlzott meghúzás nélkül. Ezen műveletek során zárja be a fűvőkatartót (d), hogy megakadályozza annak elfordulását.



3.1 A fő gázbefűvő cseréje (csak karbantartás esetén) csavarja ki a rögzítő csavart a jelzett csőnél.



3.2 Húzza ki a csövet (i).



3.3 Távolítsa el a kísérleti fűvőkát (j) a kúpszerű alátámasztóról (o), és cserélje ki a csomagban található pótalkatrészre. Szerelje össze újra.

A művelet végén helyezze fel az új címkét a termékre, és győződjön meg róla, a fűvőka átmérője megfelel a címkén megadott értéknek.

A kemence begyújtása Fatüzelésű kemence esetén

FIGYELEM: A sütő bekapcsolása előtt kövesse az utasításokat.

Ne használjon gyúlékony folyadékot vagy más tüzelőanyagot a sütő begyújtásához. Győződjön meg arról, hogy a sütő közelében nincs gyúlékony anyag, és betartja a minimális biztonsági távolságot.

1. A sütő közepén vagy a középponttól kissé jobbra hozzon létre kötésben fa halmot kisebb darabok felhasználásával. Használjon 2-3 természetes alapanyagú begyújtókockát.
2. Gyújtsa meg a begyújtókockákat, hogy gyorsan begyújtsa a kötésben elhelyezett fahalmot.
3. Miután a fa begyulladt, helyezze be a sütőajtót, 3-5 cm-es rést hagyva a megfelelő légáramlás biztosítása végett. Ez segít abban, hogy a tűz megerősödjön, ezáltal gyorsabban felmelegítse a sütőt a kívánt hőmérsékletre.
4. Lassan adjon hozzá egyenként nagyobb hasábokat, hogy nagyobb tüzet hozzon létre. Ezt a sütő méretétől függően 15-20 percig végezze. A nagyobb sütők felmelegedése tovább tarthat. Ne tegyen egyszerre túl sok fát a tűztérbe. Helyezze vissza az ajtót a 3. fejezetben leírtak szerint, hogy a hő a sütőben maradjon.
5. Miután a tűz szépen lángol és forró parázs ágy keletkezett, a parázs terelővel húzza a sütő bal oldalára a parászat és a tüzet. A tűznek a hőmérő ellentétes oldalán kell égnie, hogy a sütőtér pontos hőmérsékletét mutassa.
6. Tisztítsa meg a sütőfelületet a kefével.
7. Használjon infrahőmérőt a sütőfelület hőmérsékletének méréséhez. (nem tartozék)
8. Ha a sütőfelület hőmérséklete elérte a megfelelő hőmérsékletet már sütheti is a pizzát Süsse a pizzákat a kemence ajtaja nélkül, és helyezze vissza azt a 3. pontban feltüntetett módon, ha azt akarja, hogy a kemence megtartsa a hőt.





SAJÁT BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN:

- Ne lépje túl a kemence hőfoka az 500°C (1000°F) hőmérsékletet
- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a kemencét!
- Az állandó hőmérséklet fenntartásért azonos időközönként helyezzen kisebb mennyiségű tűzifát a kemencébe. Ne tegyen a tűzre nagyobb rönköket a veszélyes és hirtelen hőmérséklet emelkedést elkerülése érdekében. A kicsapó lángok személyi és vagyoni kárt okozhatnak

FIGYELEM!

Mindig figyelmesen olvassa el és maradéktalanul tartsa be jelen használati útmutatóban foglaltakat, különös tekintettel az Ön által vásárolt modellre vonatkozó specifikációkra!

Kikapcsolás

- A kemence kikapcsolásához helyezze fel az ajtót és várja meg, amíg a parázs kialszik.
- Ha a tűz legalább 60 perce nem ég és a parázs is lehűlt, ürítse azt tűzálló hamu tárolóba.
- Soha ne tegyen forró, izzó parazsat vagy hamut a földre, teraszra, növények vagy fák közelébe.

Különböző fa típusok

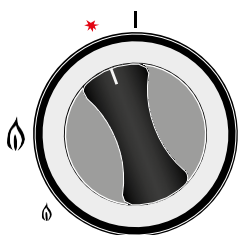
- A begyújtáshoz használjon nagyon száraz kisméretű fadarabokat.
- Kezelt fa, fenyő, gyantás fák vagy fatörmelék használata szigorúan tilos.
- A nedves vagy nyirkos fa használata esetén a tűz nehezen gyullad be, valamint a fa magas nedvességtartalma miatt pattog, nagyobb mennyiségű füst képződik továbbá alacsonyabb hő teljesítménnyel rendelkezik.

A kemence begyújtása Gázüzemű kemence esetén

FIGYELEM! MIELŐTT BEGYÚJTANÁ A KEMENCÉT KÖVESSE AZ ALÁBBILÉPÉSEKET!

- Ellenőrizze az összes gázcsatlakozást!
- Ne hajoljon a kemence fölé begyújtás közben!
- Tartsa az arcát és a testét legalább 50 cm-re a kemence ajtó nyílásától. Begyújtást mindig levett ajtóval végezze.
- A gázmenység vezérlő gombnak „0” pozícióban kell állnia.

Begyújtáshoz kövesse az alábbi lépéseket:

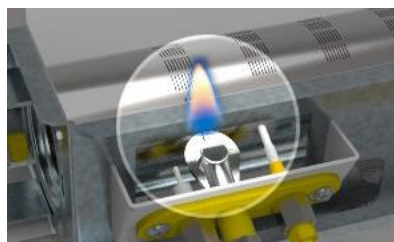


1. Nyomja be a gázmenység szabályozó gombot és tekerje a szikra ikonra.

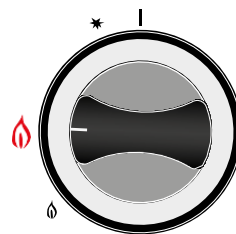


2. Egyszerre nyomja meg a szabályzó gombot és a gyújtás gombot (szikráztató) a láng begyújtásához.

FIGYELEM! A LÁNG BEGYÚJTÁSÁHOZ ELŐFORDULHAT, HOGY TÖBBSZÖRI KÍSÉRLET SZÜKSÉGES A RENDSZERBEN LÉVŐ LEVEGŐ MIATT.



3. Ha a láng begyulladt, engedje el a gyújtás gombot, de a gázszabályzó gombot tartsa nyomva 15 másodpercig, hogy a fűtőelem megfelelően felmelegedhessen



4. Engedje el a szabályzó gombot. A sütőtér felmelegítéséhez forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, a nagy láng beállításra.

Egyéb utasítások

- A főégő lángjának eloltásához és csak a gyújtóláng bekapcsolásához forgassa el a gombot a szikra ikonra.
- A főégő és a gyújtóláng kikapcsolásához fordítsa a szabályzó gombot „0” állásba. Ha a láng nem gyullad ki, engedje el a gombot, és fordítsa vissza a „0” állásba, várjon körülbelül 3 percet, és ismételje meg az eljárást. Ha több gyújtási kísérletre van szükség, tartsa a gombot a gyújtási helyzetben (1. ábra) néhány percig lenyomva, hogy a gáz eljuthasson az égőkhöz.

AZ ÖN BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN:

- Ne lépje túl az ajánlott maximális 450 °C (840 °F) hőmérsékletet.
- A tűz begyújtása után soha ne hagyja felügyelet nélkül a sütőt.
- Soha ne használja a sütőt maximum teljesítménnyel hosszú időn keresztül.
- A kemence működése közben soha ne válassza le a gázvezetékét vagy más szerelvényeket.
- Használat közben ne érintse meg a külső felületeket és a füstcsövet, mert azok túlmelegedhetnek.
- Amennyiben nyílt lángot észlel, lépjen kapcsolatba az Alfa műszaki támogatásával.

FIGYELEM!

Mindig figyelmesen olvassa el és maradéktalanul tartsa be jelen használati útmutatóban foglaltakat, különös tekintettel az Ön által vásárolt modellre vonatkozó specifikációkra!

Gázgyújtás gomb Csak gázüzemű kemencék esetén

1. A gyújtás gomb (szikráztató) AA elemmel érkezik. Telepítéséhez kövesse ezt az eljárást.
2. Csavarja ki a gyújtógombot.
3. Helyezze be az elemet.
4. Csavarja vissza a gombot.



Mindig kikapcsolt állapotban cseréljen elemet. Amennyiben huzamosabb ideig nem kívánja használni a készüléket, kérjük, távolítsa el az elemet.

Kezelés és karbantartás

Karbantartási naptár		
	Tisztítás	Gyakoriság
1	Égéskamra	Minden sütés
2	Sütőfelület	Minden sütés
3	Külső felület	Hetente
4	Rozsdamentes acél elemek	Hetente
5	Acél védelem	Havonta
6	Égőfej	Havonta
7	Fűvókák	Évente
8	Rozsdafoltok	2 évente

1. Sütőtér tisztítása

Pirolízis 500 ° C (1000 ° F). Az Alfa kemencék öntisztítóak. A jelenséget pirolízisnek (piro „tűz” + lízis „elválasztás”) hívják, mely egy olyan eljárás, amely nagyon magas hőt használ fel a szerves anyagok lebontására, majd illékony vegyületekké alakítja őket. A pirolízis aktiválásához javasoljuk, hogy 2-3 percig tartsa a hőmérsékletet 500 ° C-on (1000 ° F).



2. Sütőfelület tisztítása

A pirolízis befejezése után várja meg, amíg a sütő kihűl, és ecset és nedves törlőkendő segítségével távolítsa el az ételmaradékokat. Minden használat után meg kell tisztítani a sütőfelületet és a sütőtér alját.



3. Külső tisztítás

Mint minden 304-es rozsdamentes és porszórt termék, az Alfa sütők is úgy vannak kialakítva, hogy ellenálljanak a kedvezőtlen időjárási körülményeknek, beleértve a sós levegő korrózióját is, mindaddig, amíg a megfelelő és hatékony karbantartás biztosított. A rozsdamentes acél tisztításához használjon puha ruhát, amelyet vízben és szappanban, vagy szóda-bikarbónában és mosogatószerben áztatott. Finoman dörzsölje át a felületet, amikor a sütő teljesen kihűlt.

FONTOS: mindig ellenőrizze az Ön által használt termék tanúsítványát és azt, hogy az összetevők megfelelnek-e a bejelentett követelményeknek.

FIGYELEM: A magas hőmérsékletnek és közvetlen lángnak kitett acél alkatrészek felülete elszíneződik. Ez az alapanyag természetes reakciója.



4. Rozsdamentes acél elemek tisztítása

Az ALFA sütők külső alkatrészei 304-es rozsdamentes acélból, míg a belső elemek 253-es rozsdamentes acélból készülnek. Ezen alkatrészek tisztításához javasoljuk, hogy használjon rozsdamentes acél tisztítószert. Kérjük, figyelmesen olvassa el a termék használati útmutatóját és maradéktalanul tartsa be az abban foglaltakat.

Ne használjon maró hatású vegyszert, lakkot, alkoholt vagy xilolt tartalmazó mosószert. A sütőt tisztítása után alaposan öblítse le.



5. Rozsdamentes acél védelme.

A rozsdamentes acél elemek védelmében vazelin, olívaolaj vagy babaolaj használatát javasoljuk.

Amennyiben a készüléket sós-párás környezetben használja (pl.: tengerpart) a só által okozott korrózió és a só kicsapódás megakadályozása érdekében gyakran tisztítsa meg a sütőt friss vízzel.



6. Gázégő tisztítása

Tisztítsa meg a gázégőt az ételmaradványoktól rendszeres időközönként egy ecset segítségével. A szelepek és égők tisztításakor ügyeljen arra, hogy ne károsítsa az égőt, és ne tágítsa ki a gáznyílásokat.

7. Fűvókák tisztítása

Évente legalább egyszer tisztítsa meg a fűvókákat, hogy megakadályozza azok eltömődését, és az ezáltal okozott csökkentett a gázáramlást (forduljon képzett szakemberhez).

8. Rozsdafoltok eltávolítása.

A rozsdamentes acél rozsdálló, de bizonyos esetekben (páratartalom, sós levegő, tengeri permet, stb.) néhány rozsdafolt is megjelenhet. Használjon rozsdá eltávolítót, hogy a sütője ismét fényes és makulátlan legyen.



Takarja le kemencéjét!

- Ne felejtse el használni az ALFA ponyvát kemencéje védelmének érdekében.

- Látogasson el weboldalunkra, és olvassa el ALFA sütőjének karbantartásával és makulatlanságuk megóvásával kapcsolatos tanácsainkat és tippjeinket, hogy hosszú éveken keresztül örömmel használhassa ALFA kemencéjét.

Kezelés és karbantartás Fatüzelésű modellek esetén

A sütő begyújtása előtt győződjön meg arról, hogy a kéménycsatorna nincs elzáródva, és hogy eltávolította az előző használatból származó hamut.

- Ha a tűz kialudt, és a sütő hideg, drótkéfével és hamulapáttal gyűjtse össze az előző használat során keletkezett hamut.

- A sütő egész évben használható; a téli hónapokban melegítse fel a sütőt kis tűzzel, hogy elkerülje a páratartalom okozta hősokkot.

- Kreozot kialakulása és az eltávolítás szükségessége. Amikor a fát lassan égetik, szerves gőzök és gázok keletkeznek, amelyek nedvességgel vegyülve kreozót képeznek. A kreozóta gőzök kondenzálódnak az égéstermék-elvezetőben, és felhalmozódnak a füstcső belső felületén.

- A kéményt évente legalább kétszer ellenőrizni kell a kreozot felhalmozódása szempontjából. Ha túlzott kreozótot észlel, azt a tűzveszély minimalizálása érdekében mindenképpen távolítsa el.

- Évente egyszer távolítsa el és söpörje át a kéménycsövet: a benne fészkelő madarak vagy más akadályok veszélyes elzáródáshoz vezethetnek.

Kezelés és karbantartás

Gázüzemű modellek esetén

1. Karbantartás

A gázégőt rendszeresen tisztítsa meg, gondosan távolítsa el az esetleges ételmaradékokat. A szelepek és égők tisztításakor ügyeljen arra, hogy ne károsítsa az égőt és ne növelje meg a gáznyílásokat.

2. A gázégő eltávolítása

Kövesse az alábbi lépéseket a gázégő eltávolításához:



- Távolítsa el az elülső gombot (A).
- Csavarja ki a rögzítő csavart (B). Csavarja ki a rögzítő csavarokat, és távolítsa el a védőburkolatot (C).



- Távolítsa el a gázdobozt (D), hogy a piezoelektromos gyújtókábelek (E) csatlakozásának szabadabbá tételéhez.



- Húzza ki a két piezoelektromos gyújtókábelt. Ha szükséges, távolítsa el a védőburkolatot a csavar (F) kicsavarásával, és húzza ki az égőt.
- Tisztítsa meg az égőt. A gázégő visszaszereléséhez végezze el a folyamatot fordított sorrendben

3. A sütő tárolása

- Amennyiben a gáztüzelésű sütőt nem használja, zárja el a gázpalack szelepét.
- Amennyiben a gáztüzelésű sütőt zárt helyen tárolja, válassza le a gázellátást. A gázpalackot kültéren, jól szellőző helyen tárolja.
- Abban az esetben, ha a gázpalackot nem távolítja el a sütőből, helyezze a készüléket gázpalackkal együtt jól szellőző helyre.
- A gázpalackokat a szabadban, jól szellőző helyen, gyermekektől elzárva kell tárolni. A fel nem használt palackokat nem szabad épületben, garázsban vagy más zárt helyen tárolni.

Szellőzési útmutató

Fatüzelésű és gázüzemű kemencékhez

1. Kertben



Amennyiben Alfa kemencét szabadtéri főzőterületére telepíti, ügyeljen arra, hogy a készülék szellőzőnyílása megfelelő távol esse minden építménytől, szerkezettől, tetőtől vagy mennyezettől. Az ALFA kemencék kiváló minőségű rozsdamentes acél kéménnyel és kéményfedéllel rendelkeznek.

FIGYELEM! A szellőzőnyílással kapcsolatos tüzek fő oka, hogy nem tartják be az éghető anyagoktól való minimális biztonsági távolságokat (légterek).

Megjegyzés: A sütő külső falai magas, akár 50 °C (125 °F) hőmérsékletet is elérhetnek. Úgy helyezze el a sütőt, hogy ne érintkezzen fallal, bútorokkal vagy más tárgyakkal. Győződjön meg arról, hogy mindenhol megtartotta a legalább 20 centiméteres biztonsági távolságot.

2. Teraszon vagy pergola alatt



Amennyiben ALFA kemencéjét beltéren, tetővel rendelkező teraszon vagy pergola alatt kívánja elhelyezni, kérjük, ügyeljen az alábbiakra. Az ALFA egyfalú kemencecsövének cseréje szükséges bármilyen tető vagy építmény alatti elhelyezés esetén: telepítsen speciális, duplafalú kéményt az eredeti kémény helyére, mely kivezeti a füstöt és egyéb gázokat a tetőn kívülre (lásd fenti kép). Amennyiben a kéménycső kivezetéséhez a cső meghajlítása szükséges, kérjük, ügyeljen arra, hogy a hajlítás szöge ne haladja meg a 30 fokot, illetve maximum két 30 fokos hajlítás alkalmazható a kéménycső megfelelő telepítéséhez. A két kanyarulat szögeinek összege soha nem haladhatja meg a 60 fokot.



3. Eltolások, könyökök, ívcsövek telepítése a kéménybe

Ha lehetséges, kerülje a könyökök, hajlítások telepítését a kéménycsőbe, mivel a függőleges kémény a leghatékonyabb a füst és egyéb gázok elvezetése szempontjából.

Amennyiben a kéménycső kivezetéséhez a cső meghajlítása szükséges, kérjük, ügyeljen arra, hogy a hajlítás szöge ne haladja meg a 30 fokot, illetve maximum két 30 fokos hajlítás alkalmazható a kéménycső megfelelő telepítéséhez. A két kanyarulat

szögeinek összege soha nem haladhatja meg a 60 fokot.

Alfa kemencéjét soha ne csatlakoztassa más gyártmányú kéményhez!

A sütő működtetése

1.1 Pizza sütés

A pizza sütéséhez szükség van lángokra és folyamatosan fenntartott magas hőfokra a sütőfelületen és a kupolában egyaránt. Használjon kisebb méretű nagyon száraz fát, a begyújtáshoz, továbbá a hőmérséklet és a lángok kontrollálásához:



- Gyűjtson tüzet a kemence közepén kis méretű nagyon száraz fadarabokból.
- Miután a tűz begyulladt és intenzíven lángol mozgassa az égő fadarabokat a sütőtér bal oldalára a parázs terelődve.
- Ha szükséges folytassa a hasábok adagolását (egy – két hasáb) hogy a hőmérsékletet 400°C (750°F) körül tudja tartani.

1.2 Grillezés

A grillezéshez sokkal több parázsra és kevesebb lángra van szükség, hogy elkerüljük az ételek megégését. Nagyobb hasábok vagy természetes faszen (nem brikett) segítségével tarthatja a megfelelő hőmérsékletet.



- Gyűjtson tüzet kis méretű nagyon száraz fadarabok felhasználásával a sütő közepén. Adjon hozzá nagyobb fahasábot vagy faszenet, hogy alacsonyan tudja tartani a lángokat, elkerülve a megégést.
- Várja meg, amíg a sütő hőmérséklete 180 °C (350 °F) körül stabilizálódik, ami ideális hőmérséklet a grillezéshez. Magasabb hőmérséklet nagyobb lángokkal jár, ami növeli az ételek megégésének veszélyét.

1.3 Sütés

A rozsdamentes acél kemencét úgy tervezték, hogy gyorsan be lehessen gyújtani, fel lehessen fűteni és hosszú időn keresztül képes legyen megtartani a hőmérsékletet.



- Gyújtson tüzet kis méretű nagyon száraz fadarabok felhasználásával a sütő közepén.
- Tegyen a tűzre nagyobb hasábot vagy természetes faszenet és győződjön meg róla, hogy a parázs csak izzik a kemencében és nem lángol. Stabilizálja a hőmérsékletet 180 °C (350 °F) körül vagy a kívánt hőmérsékleten.
- Amikor elérte a hőmérséklet a 180 °C fokot (350 °F) és a sütőfelület legalább 1/3-a parázzsal van tele, tegye be a tepsit vagy a kenyeret. Ha a hőmérséklet csökken, tegyen egy kis méretű fahasábot vagy faszenet a parázsra. Ha a hőmérséklet lassan emelkedik, távolítsa el az ajtót.

2.1 A füst kezelése

A tradicionális BBQ sütésnek elengedhetetlen összetevője a füst. Ügyeljünk arra, azonban, hogy bizonyos ételek esetében, vagy a vendégek ízlésétől függően a sok füst, akár kellemetlen is lehet.

- Füstöléshez is használjon száraz fát (a nedves fa nem ég megfelelően és túl nagy füstöt hoz létre).
- Törekedjen arra, hogy a fa folyamatosan égjen.
- Ha csak parázs van a sütőben és nincsenek lángok, tegyen egy kis papírt vagy természetes begyújtókockát a parázsra, majd tegyen rá egy kis fahasábot ügyelve, hogy a levegő szabadon járhasson.
- A füstképződés minimalizálásához, ne helyezze fel az ajtót. Így több levegő jut be a kemencébe és kevesebb füst keletkezik.
- Úgy helyezze el a sütőt, hogy a szél a füstöt ne a vendégek felé vigye, mert kellemetlen lehet, főleg egy szeles napon

2.2 Ha füstölni szeretne

Azoknak javasoljuk, akik szeretik a füstös ízeket:

- Csukja be az ajtót, amikor a fa lángol.
- Használjon nagyobb hasábokat vagy természetes faszenet.
- Ha a tűz lobogni kezd, fojtsa el és használjon nagyobb hasábokat.

HASZNÁLJA AZ AJTÓT ÉS KISEBB HASÁBOKAT A HŐ STABILIZÁLÁSÁHOZ!

3.1 A hőmérséklet stabilizálása

A fatüzelésű kemence kialakítása lehetővé teszi, hogy a felhasználó megválassza a megfelelő sütési

hőmérsékletet. A hőmérséklet stabilizálása a legnehezebb feladat, de egy kis gyakorlással és türelemmel könnyen beletanulhatunk.

Az alábbi 3 tipp segíthet a hőmérséklet stabilizálásában:



Ajtó: Az ajtót jobban kinyitva gyorsabban hűl, bezárva pedig emelkedik a hőmérséklet. Teljesen bezárva, az oxigénhiányos állapot következtében néhány perc alatt kialszik a tűz.



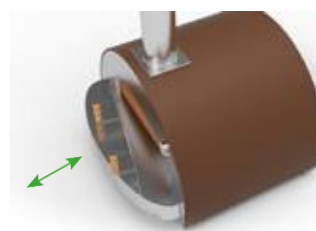
Tüzelő: Amikor a hőmérséklet egyenletes, állandó és stabil, helyezzen néhány kisebb faszén darabot vagy hasábokat a tűzre, így elkerülve a hőmérséklet csökkenést vagy a lángok felcsapását



Forgatás: Kontrollálja és figyelje az étel tűztől és parázstól való távolságát. (A tűz és a parázshoz közeli rész a legforróbb) az étel megfelelő időközönkénti elforgatása szükséges, hogy minden oldalán azonosan érje a hő a készülő ételt.

3.2 A kemence lehűlése

A fatüzelésű kemence egy olyan eszköz, amely könnyedén felfűthető akár 500 °C (1000 °F) hőmérsékletre is, de nincs lehetőségünk lekapcsolni azt. Soha ne hűtse le a kemencét vízzel, mert sérülhetnek a sütőfelületet alkotó tűzálló téglák. Lehűtéshez kövesse az alábbi javaslatokat:



Az ajtó kinyitása: ha hosszú ideig nyitott állapotban van a kemence ajtaja, gyorsabban fog kihűlni a készülék.



Használja a pizza forgatót vagy a parázs terelőt, a tűz visszafojtásához.



Terítse szét a parázsat a sütőfelületen.

3.3 A hőmérséklet emelése

A fatüzelésű kemence egy olyan eszköz, amiben a rozsdamentes acél kupolának köszönhetően gyorsan és egyszerűen lehet emelni a hőmérsékletet.



- 150 °C - ról (300 °F) 250 °C - ra (480°F)

Tegyen a tűzre egy kisebb fahasábot és részlegesen csukja be az ajtót. Az ajtó tűzzel ellentétes oldala legyen nyitva.



- 200 °C - ról (400 °F) 300 °C - ra (570 °F)

A felfűtéshez tegyen a tűzre 2-3 kisebb fahasábot.



- 200 °C - ról (400 °F) 400 °C - ra (750 °F)

A felfűtéshez tegyen a tűzre 3-5 kisebb fahasábot és tartsa az ajtót zárva.



Az aktuális hőmérséklet 50°C fokkal (100°F) való emeléséhez tartsa zárva az ajtót és figyelje a hőmérőt.

A tűz intenzitása, sütőfelület és hőmérséklet



4.1 Tűz és sütőtér hőmérséklete pizza sütéskor

Pizzához lobogó tűzre van szüksége. Használjon infrahőmérőt, a sütőfelület hőmérsékletének méréséhez. A sütőtér és a sütőfelület hőmérséklete legyen 380-400 °C (700-750 °F). A tűz intenzíven lobogjon.



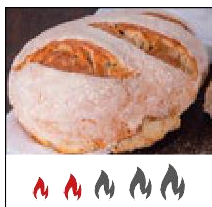
4.2 Tűz és sütőtér hőmérséklete focacciához (római pizzához)

A focaccia (hívják római pizzának is) sütéséhez alacsonyabb hőmérsékletre van szükség, mint a hagyományos pizzához. Ezt a hőmérsékletet könnyen elérhetjük, ha a tűz folyamatosan ég a kemencében



4.3 Serpenyős pizza

Ez a fajta pizza egy serpenyőben vagy tepsiben készül, több feltétet igényel és egy vastagabb ropogós tészta az alapja. Öntöttvas, rozsdamentes nehéz serpenyő használata ajánlott. Az ilyen típusú pizza sütésekor a nehézség a tészta megfelelő megsütése. Javasoljuk, hogy fedje be a pizza tetejét alumínium fóliával, majd kb. 10 perc után ellenőrizze a pizza alját. Ha már majdnem teljesen barna, vegye le a fóliát és hagyja, hogy a teteje is megsüljön.



4.4 Kenyér

Ha egy nagy kenyeret szeretne sütni (legalább 1 kg) nagy mennyiségű parázsra lesz szüksége, aminek a hőmérséklete körülbelül 200° C (400 °F). Amikor a sütőfelület hőmérséklete is nagyjából 200°C (400°F) tegye be a kenyeret. Javasoljuk, hogy zárja be a kemence ajtaját és 5-10 percenként ellenőrizze a hőmérsékletet. Nagyjából 1 óra alatt a kemencének 160 °C – ra (325 °F) kell hűlnie és eközben a kenyér is elkészül (ne szeletelje fel, amíg ki nem hűl).

Ismerje meg az új Alfa Forni blogot, amely a pizza, a finom ételek és főleg a jó főzés világával foglalkozik.

www.alfaforni.com/en/blog-en/



VALAMI FANCYRE VÁGYSZ?

Rengeteg receptet és tippet találsz, és bemutatjuk, hogyan használd Alfa kemencédet grillezésre, sütésre vagy főzésre.

www.alfaforni.com/en/blog-en/recipes/



MENNYIRE LEHET ÉRTÉKES EGY JÓ TANÁCS?

Tekintsd meg tanácsainkat, tippjeinket, ötleteinket!

www.alfaforni.com/en/blog-en/tutorial-oven/



PIZZA TÉSZTA

Az Alfa videó receptje, hogy tökéletes pizzatésztát készíthessen.

www.alfaforni.com/en/pizza-dough/



ÍRJON NEKÜNK!

Kollégáink örömmel állnak rendelkezésére!

www.alfaforni.com/en/contact-us/



One Fatüzelésű kemence



FIGYELEM! A kemence kéménye és a fala forró lehet! Mindig használjon hőálló kesztyűt!

Begyűjtás



- Helyezzen egy kis adag gyújtós fát a kemence közepébe.



- Amikor a tűz fellángol, tegyen rá néhány kisebb hasábot (maximum 3 cm átmérőjűt).



- Mozgassa át a tüzet a hőmérővel ellentétes oldalra
- Ha fel akarja gyorsítani a felfűtést, hagyja enyhén nyitva a kemence ajtaját 5 percre, majd várja meg, amíg a sütőfelület is felforrósodik.

A lobogó tűz kezelése

- Nagyjából 30 perc után vegye le az ajtót.
- Már sütheti is a finom pizzákat!
- A pizzát lobogó tűz mellett kell sütni, míg a kenyeret és süteményeket parázs mellett és forró sütőben.
- Ha legtöbbet akarja kihozni a kemencéből, keresse fel az www.alfaforni.com weboldalt vagy vásárolja meg az Alfa receptkönyvet a legközelebbi forgalmazónál.

A tűz eloltása

- A tűz kioltásához helyezze fel az ajtót és várja meg, amíg a tűz kialszik.

- Amikor a kemence kihűlt távolítsa el a hamut.
- Soha ne tegyen parazsat vagy hamut a földre, teraszra vagy fák és növények közvetlen közelébe.

FIGYELEM!

- Amikor begyűjtja a kemencét vagy fát tesz a tűzre, füst távozhat a kemencéből. Ez teljesen normális, a hőmérséklet különbség okozza ezt a jelenséget.
- Soha ne töltsen túl ONE kemencéjét tűzifával 3-4 hasáb bőven elég a felfűtéshez és 15 percenként egy hasáb hozzáadásával fenn is tartható a hőmérséklet.
- Csak a teljesen kialudt és lehűlt sütőt takarítsa.
- Soha ne takarítsa a kemence belsejét vegyszerekkel. Várja meg amíg teljesen lehűl, távolítsa el a hamut és törölje át a sütőfelületet egy nyirkos (nem nedves) ruhával.
- Ha korom nyomok vannak a kemencében, várja meg amíg teljesen lehűl és tisztítsa meg nyirkos ruhával vagy speciálisan erre készült tisztítószerrel.
- Soha ne fűtsen a kemencét 500 °C (1 000 °F) fölé.
- A sütő alja négy 3 cm vastag tűzálló téglából áll: kis időbe telik, amíg fokozatosan elnyelik és felszabadítják a hőt, és így kifogástalan sütést biztosítanak.
- A tűzifa fajtája és mérete kulcsfontosságú a begyűjtáshoz és a tűz táplálásához; használjon száraz bükk- vagy tölgyfa hasábokat, amelyek átmérője legfeljebb 5 cm, és soha ne helyezzen egyszerre 4-5 rönknél többet a tűzre.
- Használja a mellékelt állványt, hogy ne terhelje túl a sütőt a farönkökkel, és jobban kezelje a sütőfelületen lévő ételeket.
- Szeles napokon óvatosan közelítse meg sütő nyílását; hirtelen füst és láng csaphat ki belőle.
- Ha szeles időjárás vagy szakszerűtlen használat miatt (túl sok rönk vagy nedves fa) lángok csapnak ki a sütőből, azonnal csukja be az ajtót, és várja meg, amíg a tűz el nem alszik.
- Ha a sütőt túl sok tűzifával töltötték meg, és a belső hőmérséklete meghaladta az 500 °C (1000 °F) határhőmérsékletet, ne érintse meg a külső felületeket, a kéményt, a kéménysapkát és az előlapot. Mindemellett azt tanácsoljuk, hogy normál használat közben se érintse meg vagy tegye arcát a sütő közelébe.
- SOHA ne szerelje szét a One fatüzelésű sütőt; ez károsíthatja a készüléket és veszélyeztetheti a későbbi felhasználást. Az Alfa Forni nem vállal felelősséget a készülék manipulálásából eredő anyagi vagy személyi károkért.
- NE mozgassa a sütőt működés közben; várjon, amíg teljesen kihűl, mielőtt mozgatná.
- A sütő felső részének megfeketedése az égés logikus következménye, és nem veszélyezteti a készülék későbbi használatát.

CIAO ÉS 5 MINUTI Fatüzelésű kemencék



FIGYELEM! A kemence kéménye és a fala forró lehet!
Mindig használjon hőálló kesztyűt!

Begyújtás



- Helyezzen egy kis adag gyújtós fát a kemence középebe.



- Amikor a tűz fellángol, tegyen rá néhány kisebb hasábot (maximum 3 cm átmérőjűt).



- Mozgassa át a tüzet a hőmérővel ellentétes oldalra
- Ha fel akarja gyorsítani a felfűtést, hagyja enyhén nyitva a kemence ajtaját 5 percre, majd várja meg, amíg a sütőfelület is felforrósodik.

A lobogó tűz kezelése

- Nagyjából 40 perc után vegye le az ajtót.
- Már sütheti is a finom pizzákat!
- A pizzát lobogó tűz mellett kell sütni, míg a kenyeret és

süteményeket parázs mellett és forró sütőben.

- Ha legtöbbet akarja kihozni a kemencéből, keresse fel az www.alfaforni.com weboldalt vagy vásárolja meg az Alfa receptkönyvet a legközelebbi forgalmazónál.

A tűz eloltása

- A tűz kioltásához helyezze fel az ajtót és várja meg, amíg a tűz kialszik.
- Amikor a kemence kihűlt távolítsa el a hamut.
- Soha ne tegyen parazsat vagy hamut a földre, teraszra vagy fák és növények közvetlen közelébe.

FIGYELEM!

- Amikor begyűjtja a kemencét vagy fát tesz a tűzre, füst távozhat a kemencéből. Ez teljesen normális, a hőmérséklet különbség okozza ezt a jelenséget.
- Soha ne töltsen túl CIAO vagy 5 Minuti kemencéjét tűzifával 3-4 hasáb bőven elég a felfűtéshez és 15 percenként egy hasáb hozzáadásával fenn is tartható a hőmérséklet.
- Csak a teljesen kialudt és lehűlt sütőt takarítsa.
- Soha ne takarítsa a kemence belsejét vegyszerekkel. Várja meg amíg teljesen lehűl, távolítsa el a hamut és törölje át a sütőfelületet egy nyirkos (nem nedves) ruhával.
- Ha korom nyomok vannak a kemencében, várja meg amíg teljesen lehűl és tisztítsa meg nyirkos ruhával vagy speciálisan erre készült tisztítószerrel.
- Soha ne fűtsen a kemencét 500 °C (1 000 °F) fölé.
- A sütő alja négy 3 cm vastag tűzálló téglából áll: kis időbe telik, amíg fokozatosan elnyelik és felszabadítják a hőt, és így kifogástalan sütemést biztosítanak.
- A tűzifa fajtája és mérete kulcsfontosságú a begyűjtáshoz és a tűz táplálásához; használjon száraz bükk- vagy tölgyfa hasábokat, amelyek átmérője legfeljebb 5 cm, és soha ne helyezzen egyszerre 4-5 rönknél többet a tűzre.
- Használja a mellékelt állványt, hogy ne terhelje túl a sütőt a farönkökkel, és jobban kezelje a sütőfelületen lévő ételeket.
- Szeles napokon óvatosan közelítse meg sütő nyílását; hirtelen füst és láng csaphat ki belőle.
- Ha szeles időjárás vagy szakszerűtlen használat miatt (túl sok rönk vagy nedves fa) lángok csapnak ki a sütőből, azonnal csukja be az ajtót, és várja meg, amíg a tűz el nem alszik.
- Ha a sütőt túl sok tűzifával töltötték meg, és a belső hőmérséklete meghaladta az 500 °C (1000 °F) határhőmérsékletet, ne érintse meg a külső felületeket, a kéményt, a kéménysapkát és az előlapot. Mindemellett azt tanácsoljuk, hogy normál használat közben se érintse meg vagy tegye arcát a sütő közelébe.
- **SOHA** ne szerelje szét Ciao vagy 5 Minuti fatüzelésű sütőt; ez károsíthatja a készüléket és veszélyeztetheti a későbbi felhasználást. Az Alfa Forni nem vállal felelősséget a készülék manipulálásából eredő anyagi vagy személyi károkért.
- **NE** mozgassa a sütőt működés közben; várjon, amíg teljesen kihűl, mielőtt mozgatná.
- A sütő felső részének megfeketedése az égés logikus következménye, és nem veszélyezteti a készülék későbbi használatát.

4PIZZE Fatüzelésű kemence



FIGYELEM! A kemence kéménye és a fala forró lehet!
Mindig használjon hőálló kesztyűt!

Begyújtás



- Helyezzen egy kis adag gyújtós fát a kemence közepébe.



- Amikor a tűz fellángol, tegyen rá néhány kisebb hasábot (maximum 3 cm átmérőjűt).



- Mozgassa át a tüzet a hőmérővel ellentétes oldalra
- Ha fel akarja gyorsítani a felfűtést, hagyja enyhén nyitva a kemence ajtaját 5 percre, majd várja meg, amíg a sütőfelület is felforrósodik.

A lobogó tűz kezelése

- Nagyjából 40 perc után vegye le az ajtót.
- Már sütheti is a finom pizzákat!
- A pizzát lobogó tűz mellett kell sütni, míg a kenyeret és süteményeket parázs mellett és forró sütőben.
- Ha legtöbbet akarja kihozni a kemencéből, keresse fel az www.alfaforni.com weboldalt vagy vásárolja meg az Alfa receptkönyvet a legközelebbi forgalmazónál.

A tűz eloltása

- A tűz kioltásához helyezze fel az ajtót és várja meg, amíg a tűz kialszik.
- Amikor a kemence kihűlt távolítsa el a hamut.
- Soha ne tegyen parazsat vagy hamut a földre, teraszra vagy fák és növények közvetlen közelébe.

FIGYELEM!

- Amikor begyújtja a kemencét vagy fát tesz a tűzre, füst távozhat a kemencéből. Ez teljesen normális, a hőmérséklet különbség okozza ezt a jelenséget.
- Soha ne töltsen túl 4PIZZE kemencéjét tűzifával 3-4 hasáb bőven elég a felfűtéshez és 15 percenként egy hasáb hozzáadásával fenn is tartható a hőmérséklet.
- Csak a teljesen kialudt és lehűlt sütőt takarítsa.
- Soha ne takarítsa a kemence belsejét vegyszerekkel. Várja meg amíg teljesen lehűl, távolítsa el a hamut és törölje át a sütőfelületet egy nyirkos (nem nedves) ruhával.
- Ha korom nyomok vannak a kemencében, várja meg amíg teljesen lehűl és tisztítsa meg nyirkos ruhával vagy speciálisan erre készült tisztítószerrel.
- Soha ne fűtsen a kemencét 500 °C (1 000 °F) fölé.
- A sütő alja négy 3 cm vastag tűzálló téglából áll: kis időbe telik, amíg fokozatosan elnyelik és felszabadítják a hőt, és így kifogástalan sütemést biztosítanak.
- A tűzifa fajtája és mérete kulcsfontosságú a begyújtáshoz és a tűz táplálásához; használjon száraz bükk- vagy tölgyfa hasábokat, amelyek átmérője legfeljebb 5 cm, és soha ne helyezzen egyszerre 4-5 rönknél többet a tűzre.
- Használja a mellékelt állványt, hogy ne terhelje túl a sütőt a farönkökkel, és jobban kezelje a sütőfelületen lévő ételeket.
- Szeles napokon óvatosan közelítse meg sütő nyílását; hirtelen füst és láng csaphat ki belőle.
- Ha szeles időjárás vagy szakszerűtlen használat miatt (túl sok rönk vagy nedves fa) lángok csapnak ki a sütőből, azonnal csukja be az ajtót, és várja meg, amíg a tűz el nem alszik.
- Ha a sütőt túl sok tűzifával töltötték meg, és a belső hőmérséklete meghaladta az 500 °C (1000 °F) határhőmérsékletet, ne érintse meg a külső felületeket, a kéményt, a kéménysapkát és az előlapot. Mindemellett azt tanácsoljuk, hogy normál használat közben se érintse meg vagy tegye arcát a sütő közelébe.
- SOHA ne szerelje szét 4PIZZE fatüzelésű sütőt; ez károsíthatja a készüléket és veszélyeztetheti a későbbi felhasználást. Az Alfa Forni nem vállal felelősséget a készülék manipulálásából eredő anyagi vagy személyi károkért.
- NE mozgassa a sütőt működés közben; várjon, amíg teljesen kihűl, mielőtt mozgatná.
- A sütő felső részének megfeketedése az égés logikus következménye, és nem veszélyezteti a készülék későbbi használatát.

ALLEGRO Fatüzelésű kemence



FIGYELEM! A kemence kéménye és a fala forró lehet!
Mindig használjon hőálló kesztyűt!

Begyűjtás



- Helyezzen egy kis adag gyújtós fát a kemence közepébe.



- Amikor a tűz fellángol, tegyen rá néhány kisebb hasábot (maximum 3 cm átmérőjűt).



- Mozgassa át a tüzet a hőmérővel ellentétes oldalra
- Ha fel akarja gyorsítani a felfűtést, hagyja enyhén nyitva a kemence ajtaját 5 percre, majd várja meg, amíg a sütőfelület is felforrósodik.

A lobogó tűz kezelése

- Nagyjából 40 perc után vegye le az ajtót.
- Már sütheti is a finom pizzákat!
- A pizzát lobogó tűz mellett kell sütni, míg a kenyeret és süteményeket parázs mellett és forró sütőben.
- Ha legtöbbet akarja kihozni a kemencéjéből, keresse fel az www.alfaforni.com weboldalt vagy vásárolja meg az Alfa receptkönyvet a legközelebbi forgalmazónál.

A tűz eloltása

- A tűz kioltásához helyezze fel az ajtót és várja meg, amíg a tűz kialszik.
- Amikor a kemence kihűlt távolítsa el a hamut.
- Soha ne tegyen parazsat vagy hamut a földre, teraszra vagy fák és növények közvetlen közelébe.

FIGYELEM!

- Amikor begyűjtja a kemencét vagy fát tesz a tűzre, füst távozhat a kemencéből. Ez teljesen normális, a hőmérséklet különbség okozza ezt a jelenséget.
- Soha ne töltse túl ALLEGRO kemencéjét tűzifával 3-4 hasáb bőven elég a felfűtéshez és 15 percenként egy hasáb hozzáadásával fenn is tartható a hőmérséklet.
- Csak a teljesen kialudt és lehűlt sütőt takarítsa.
- Soha ne takarítsa a kemence belsejét vegyszerekkel. Várja meg amíg teljesen lehűl, távolítsa el a hamut és törölje át a sütőfelületet egy nyirkos (nem nedves) ruhával.
- Ha korom nyomok vannak a kemencében, várja meg amíg teljesen lehűl és tisztítsa meg nyirkos ruhával vagy speciálisan erre készült tisztítószerrel.
- Soha ne fűtse a kemencét 500 °C (1 000 °F) fölé.
- A sütő alja négy 7-8 cm vastag tűzálló téglából áll: kis időbe telik, amíg fokozatosan elnyelik és felszabadítják a hőt, és így kifogástalan sütemést biztosítanak.
- A tűzifa fajtája és mérete kulcsfontosságú a begyűjtáshoz és a tűz táplálásához; használjon száraz bükk- vagy tölgyfa hasábokat, amelyek átmérője legfeljebb 5 cm, és soha ne helyezzen egyszerre 4-5 rönknél többet a tűzre.
- Használja a mellékelt állványt, hogy ne terhelje túl a sütőt a farönkökkel, és jobban kezelje a sütőfelületen lévő ételeket.
- Szeles napokon óvatosan közelítse meg sütő nyílását; hirtelen füst és láng csaphat ki belőle.
- Ha szeles időjárás vagy szakszerűtlen használat miatt (túl sok rönk vagy nedves fa) lángok csapnak ki a sütőből, azonnal csukja be az ajtót, és várja meg, amíg a tűz el nem alszik.
- Ha a sütőt túl sok tűzifával töltötték meg, és a belső hőmérséklete meghaladta az 500 °C (1000 °F) határhőmérsékletet, ne érintse meg a külső felületeket, a kéményt, a kéménysapkát és az előlapot. Mindemellett azt tanácsoljuk, hogy normál használat közben se érintse meg vagy tegye arcát a sütő közelébe.
- SOHA ne szerelje szét ALLEGRO fatüzelésű sütőt; ez károsíthatja a készüléket és veszélyeztetheti a későbbi felhasználást. Az Alfa Forni nem vállal felelősséget a készülék manipulálásából eredő anyagi vagy személyi károkért.
- NE mozgassa a sütőt működés közben; várjon, amíg teljesen kihűl, mielőtt mozgatná.
- A sütő felső részének megfeketedése az égés logikus következménye, és nem veszélyezteti a készülék későbbi használatát.

ONE Gázüzemű kemence



FIGYELEM! A kemence kéménye és a fala forró lehet! Mindig használjon hőálló kesztyűt!

Begyújtás

- Forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, és tartsa lenyomva körülbelül egy percig, hogy a gáz áramolni tudjon.
- Nyomja meg néhány másodpercig a gyújtás gombot (szikráztató), és várja meg, amíg a sütő jelzőfénye világítani kezd, miközben a gombot lenyomva tartja. Forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a maximális láng eléréséhez.
- Csukja be a sütő ajtaját, és várjon 30 percet (legfeljebb 40 perc), amíg a tűzálló téglák felmelegszenek.



A tűz táplálása

- 30 perc (legfeljebb 40 perc) után nyissa ki az ajtót.
- Most már készen áll a finom pizzák elkészítésére! Állítsa be a lángot attól függően, hogy mit süt. (pl.: közepes/ magas: pizza, alacsony kenyér)

A kemence kikapcsolása

- Ha a sütést befejezte, forgassa el a vezérlő gombot az óramutató járásával megegyezően, amíg függőleges állapotba nem kerül, és ellenőrizze, hogy a főéő és a gyújtóláng is kialudt.



FIGYELEM!

- SOHA ne állítsa a ONE gáztüzelésű sütő hőmérsékletét 450 ° C (840 ° F) fölé. Zárt ajtó mellett legfeljebb 40 percig melegítse fel teljesen, majd nyissa ki az ajtót és kezdje meg a sütést.

- Tisztítsa meg a sütőt, amikor kihűlt.
- Ne tisztítsa a sütő belsejét vegyszerekkel vagy mérgező anyagokkal. Ha a sütő kihűlt, tisztítsa meg nedves (nem vizes) ruhával.
- Ha korom nyomok vannak a kemencében, várja meg amíg teljesen lehűl és tisztítsa meg nyirkos ruhával vagy speciálisan erre készült tisztítószerrel.
- A sütő túlzott igénybevételének elkerülése és az esetleges balesetek, személyi vagy anyagi károk elkerülése érdekében SOHA ne lépje túl a mellékelt hőmérőn megadott hőmérsékletet 450 °C/500 °C (840 °F/1000 °F).
- Az Alfa sütőt a tűz maga is tisztíthatja a „pirolízis” eljárásnak megfelelően.
- Amennyiben a gázüzemű a sütő hosszabb időn keresztül csukott ajtóval, maximális lánggal működik és ezáltal elérte a 450 ° C -nál (840 ° F) magasabb belső hőmérsékletet, ne érintse meg a külső felületet, a kéményt és a kéményburkolatot, vagy a sütő elülső részeit. Mindemellett azt tanácsoljuk, hogy normál használat közben se érintse meg vagy tegye arcát a sütő közelébe.
- SOHA ne szerelje szét a ONE gázüzemű sütőt; ez károsíthatja a készüléket és veszélyeztetheti a későbbi felhasználást. Az Alfa Forni nem vállal felelősséget a készülék manipulálásából eredő anyagi vagy személyi károkért.
- NE mozgassa a sütőt működés közben; várjon, amíg teljesen kihűl, mielőtt mozgatná.
- A sütő külső részei elsötétülhetnek a gázégés melléktermékeként. Ez teljesen normális, és nem rontja a sütő teljesítményét.
- A piezoelektromos gyújtó cseréjéhez soha ne húzza ki a kábelt a házból, válassza le a kábelt, húzza ki a gyújtó hátsó részéből; majd cserélje ki az elemet és csatlakoztassa újra a kábelt.
- Az égő tisztításához/cseréjéhez soha ne vegye ki a kábelt a házból, vegye ki a jelzőlámpa izzítógyertyájából, és csatlakoztassa újra.
- Ha ki kell cserélnie az elektromos kábelt, válassza le a piezoelektromos gyújtóról és a jelzőlámpáról, majd mielőtt eltávolítja, rögzítse a kábelt, és ragassza rá a kábel egyik végére, hogy egyszerűen ki tudja húzni a régit és be tudja fűzni az újat.
- FIGYELMESEN OLVASSA EL A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT

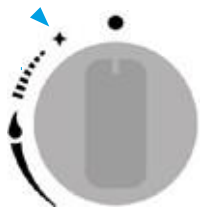
BRIO ÉS STONE OVEN gázüzemű kemencék



FIGYELEM! A kemence kéménye és a fala forró lehet! Mindig használjon hőálló kesztyűt!

Begyújtás

- Forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, és tartsa lenyomva körülbelül egy percig, hogy a gáz áramolni tudjon.
- Nyomja meg néhány másodpercig a gyújtás gombot (szikráztató), és várja meg, amíg a sütő jelzőfénye világítani kezd, miközben a gombot lenyomva tartja. Forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a maximális láng eléréséhez.
- Csukja be a sütő ajtaját, és várjon 30 percet (legfeljebb 40 perc), amíg a tűzálló téglák felmelegszenek.



A tűz táplálása

- 30 perc (legfeljebb 40 perc) után nyissa ki az ajtót.
- Most már készen áll a finom pizzák elkészítésére! Állítsa be a lángot attól függően, hogy mit süt. (pl.: közepes/ magas: pizza, alacsony kenyér)

A kemence kikapcsolása

- Ha a sütést befejezte, forgassa el a vezérlő gombot az óramutató járásával megegyezően, amíg függőleges állapotba nem kerül, és ellenőrizze, hogy a főéggő és a gyújtóláng is kialudt.



FIGYELEM!

- SOHA ne állítsa a BRIO vagy STONE OVEN gáztüzelésű sütő hőmérsékletét 450 ° C (840 ° F) fölé. Zárt ajtó mellett legfeljebb 50 percig melegítse fel teljesen, majd nyissa ki az ajtót és kezdje meg a sütést.
- Tisztítsa meg a sütőt, amikor kihűlt.
- Ne tisztítsa a sütő belsejét vegyszerekkel vagy mérgező anyagokkal. Ha a sütő kihűlt, tisztítsa meg nedves (nem vizes) ruhával.
- Ha korom nyomok vannak a kemencében, várja meg amíg teljesen lehűl és tisztítsa meg nyirkos ruhával vagy speciálisan erre készült tisztítószerrel.
- A sütő túlzott igénybevételének elkerülése és az esetleges balesetek, személyi vagy anyagi károk elkerülése érdekében SOHA ne lépje túl a mellékelt hőmérőn megadott hőmérsékletet 450 °C/500 °C (840 °F/1000 °F).
- Az Alfa sütőt a tűz maga is tisztíthatja a „pirolízis” eljárásnak megfelelően.
- Amennyiben a gázüzemű a sütő hosszabb időn keresztül csukott ajtóval maximális lánggal működik és ezáltal elérte a 450 ° C -nál (840 ° F) magasabb belső hőmérsékletet, ne érintse meg a külső felületet, a kéményt és a kéményburkolatot. vagy a sütő elülső részeit. Mindemellett azt tanácsoljuk, hogy normál használat közben se érintse meg vagy tegye arcát a sütő közelébe.
- SOHA ne szerelje szét BRIO vagy STONE OVEN gázüzemű sütőt; ez károsíthatja a készüléket és veszélyeztetheti a későbbi felhasználást. Az Alfa Forni nem vállal felelősséget a készülék manipulálásából eredő anyagi vagy személyi károkért.
- NE mozgassa a sütőt működés közben; várjon, amíg teljesen kihűl, mielőtt mozgatná.
- A sütő külső részei elsőtétülhetnek a gázégés melléktermékeként. Ez teljesen normális, és nem rontja a sütő teljesítményét.
- A piezoelektromos gyújtó cseréjéhez soha ne húzza ki a kábelt a házból, válassza le a kábelt, húzza ki a gyújtó hátsó részéből; majd cserélje ki az elemet és csatlakoztassa újra a kábelt.
- Az égő tisztításához/cseréjéhez soha ne vegye ki a kábelt a házából, vegye ki a jelzőlámpa izzítógyertyájából, és csatlakoztassa újra.
- Ha ki kell cserélnie az elektromos kábelt, válassza le a piezoelektromos gyújtóról és a jelzőlámpáról, majd mielőtt eltávolítja, rögzítse a kábelt, és ragassza rá a kábel egyik végére, hogy egyszerően ki tudja húzni a régit és be tudja fűzni az újat.
- FIGYELMESEN OLVASSA EL A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT

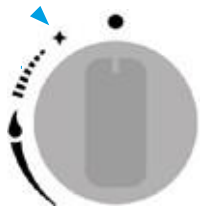
DOLCE VITA gázüzemű kemence



FIGYELEM! A kemence kéménye és a fala forró lehet! Mindig használjon hőálló kesztyűt!

Begyújtás

- Forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, és tartsa lenyomva körülbelül egy percig, hogy a gáz áramolni tudjon.
- Nyomja meg néhány másodpercig a gyújtás gombot (szikráztató), és várja meg, amíg a sütő jelzőfénye világítani kezd, miközben a gombot lenyomva tartja. Forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a maximális láng eléréséhez.
- Csukja be a sütő ajtaját, és várjon 30 percet (legfeljebb 40 perc), amíg a tűzálló téglák felmelegszenek.



A tűz táplálása

- 30 perc (legfeljebb 40 perc) után nyissa ki az ajtót.
- Most már készen áll a finom pizzák elkészítésére! Állítsa be a lángot attól függően, hogy mit süt. (pl.: közepes/ magas: pizza, alacsony kenyér)

A kemence kikapcsolása

- Ha a sütést befejezte, forgassa el a vezérlő gombot az óramutató járásával megegyezően, amíg függőleges állapotba nem kerül, és ellenőrizze, hogy a főéő és a gyújtóláng is kialudt.



FIGYELEM!

- SOHA ne állítsa a DOLCE VITA gáztüzelésű sütő hőmérsékletét 450 ° C (840 ° F) fölé. Zárt ajtó mellett legfeljebb 40 percig melegítse fel teljesen, majd nyissa ki az ajtót és kezdje meg a sütést.
- Tisztítsa meg a sütőt, amikor kihűlt.
- Ne tisztítsa a sütő belsejét vegyszerekkel vagy mérgező anyagokkal. Ha a sütő kihűlt, tisztítsa meg nedves (nem vizes) ruhával.
- Ha korom nyomok vannak a kemencében, várja meg amíg teljesen lehűl és tisztítsa meg nyirkos ruhával vagy speciálisan erre készült tisztítószerrel.
- A sütő túlzott igénybevételének elkerülése és az esetleges balesetek, személyi vagy anyagi károk elkerülése érdekében SOHA ne lépje túl a mellékelt hőmérőn megadott hőmérsékletet 450 °C/500 °C (840 °F/1000 °F).
- Az Alfa sütőt a tűz maga is tisztíthatja a „pirolízis” eljárásnak megfelelően.
- Amennyiben a gázüzemű a sütő hosszabb időn keresztül csukott ajtóval maximális lánggal működik és ezáltal elérte a 450 ° C -nál (840 ° F) magasabb belső hőmérsékletet, ne érintse meg a külső felületet, a kéményt és a kéményburkolatot, vagy a sütő elülső részeit. Mindemellett azt tanácsoljuk, hogy normál használat közben se érintse meg vagy tegye arcát a sütő közelébe.
- SOHA ne szerelje szét DOLCE VITA gázüzemű sütőt; ez károsíthatja a készüléket és veszélyeztetheti a későbbi felhasználást. Az Alfa Forni nem vállal felelősséget a készülék manipulálásából eredő anyagi vagy személyi károkért.
- NE mozgassa a sütőt működés közben; várjon, amíg teljesen kihűl, mielőtt mozgatná.
- A sütő külső részei elsőtétülhetnek a gázégés melléktermékeként. Ez teljesen normális, és nem rontja a sütő teljesítményét.
- A piezoelektromos gyújtó cseréjéhez soha ne húzza ki a kábelt a házból, válassza le a kábelt, húzza ki a gyújtó hátsó részéből; majd cserélje ki az elemet és csatlakoztassa újra a kábelt.
- Az égő tisztításához/cseréjéhez soha ne vegye ki a kábelt a házából, vegye ki a jelzőlámpa izzítógyertyájából, és csatlakoztassa újra.
- Ha ki kell cserélnie az elektromos kábelt, válassza le a piezoelektromos gyújtóról és a jelzőlámpáról, majd mielőtt eltávolítja, rögzítse a kábelt, és ragassza rá a kábel egyik végére, hogy egyszerűen ki tudja húzni a régit és be tudja fűzni az újat.
- FIGYELMESEN OLVASSA EL A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT

Hibaelhárítás Fatüzelésű kemencék

A kemence füstöl	• Ellenőrizze, hogy a tűzifa nem túl nedves-e, és a parázs nem égett-e el. • Győződjön meg arról, hogy a láng egyenletesen és intenzíven ég. • Ha a sütőt beltéren szereli fel, ellenőrizze, hogy a kéménycsatorna nincs-e eltömődve, és a kémény hajlítási nem nagyobbak 30 foknál. • Ellenőrizze azt is, hogy a szellőzőnyílások szabadok és nincsenek elzárva. Zárja be a sütő ajtaját, amikor ezt teszi.
A kemence nem melegszik	• Ellenőrizze, hogy a tűz a sütő egyik oldalán van-e, és nem a sütőtér nyílása közelében. • Intenzív lánggal melegítse fel a sütőt, hagyjon rá legalább 20 percet. • Ne rakjon tűzifát az izzó parázsra. • Fokozatosan adja hozzá a fahasábokat a tűzhöz.
A kemence gyorsan lehül	• Ellenőrizze, hogy nem került-e nedvesség vagy víz a sütőbe. • Gyakori jelenség az első begyújtáskor, vagy ha sokáig használaton kívül volt a kemence. • Kerülje a rövid életű tüzeket, amelyek nem melegítik fel alaposan a sütőt.
A lángok kicsapnak a kemencéből vagy a kéményből	• Ügyeljen arra, hogy a tűz ne legyen túl intenzív, és oltsa el a sütőből kiömlő lángokat nyitva hagyva az ajtót.
A kemence nem az elvártan megfelelően süt	• Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelő hőmérsékletű-e. • Győződjön meg arról, hogy a sütő az ideális hőmérsékletet tartja a főzés során. Használja az ajtót hőmérsékletszabályozóként; nyissa ki vagy csukja be, hogy növelje vagy csökkentse a hőt.

Hibaelhárítás Gázüzemű kemencék

A kemence gyorsan hűl	• Ellenőrizze, hogy nem került-e nedvesség vagy víz a sütőbe. • Gyakori jelenség az első begyújtáskor, vagy ha sokáig használaton kívül volt a kemence. • Kerülje a rövid életű tüzeket, amelyek nem melegítik fel alaposan a sütőt. • Ellenőrizze, hogy működik-e a gázégő, és zárja be az ajtót.
A kemence nem az elvártan megfelelően süt	• Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelő hőmérsékletű-e. • Intenzív lánggal melegítse fel a sütőt, hagyjon rá legalább 10 percet. • Győződjön meg arról, hogy a sütő az ideális hőmérsékletet tartja a sütés során. • Használja az ajtót hőmérsékletszabályozóként; nyissa ki vagy csukja be, hogy növelje vagy csökkentse a hőt. • Ha a fűvókák eltömődtek, forduljon szakképzett gázszerelőhöz.
A fűvókák eltömődtek	• Forduljon képzett szakemberhez.
Nem gyullad be a láng	• Ellenőrizze, hogy a hőelem sértetlen és működik. • Ellenőrizze, hogy a hőelem a gyújtóláng közelében van-e felszerelve. • Ellenőrizze a megfelelő gáznyomást. • Győződjön meg arról, hogy felszerelte a megfelelő nyomásszabályozót (reduktor).

Szakértői tanácsért forduljon hozzánk a www.alfafori.com címen.

Az Alfa nem felelős a sütő alján lévő erekért, karcolásokért vagy hajszálrepedésekért, mivel ezek az anyag belső tulajdonságai.

Ha segítségre van szüksége, lépjen velünk kapcsolatba az info@alfafori.com e-mail címen, vagy hívja a +39-0775-7821 számot

[illegible][illegible]