

ALFA

USER MANUAL ZENO



Index

. GENERAL WARNINGS.....	3
. INSTALLATION.....	5
. INSTALLATION BEHIND WALL.....	7
. ELECTRICAL CONNECTION.....	8
. VENTILATION.....	9
. TOUCH SCREEN AND USER INTERFACE.....	11
. FIRST USE AND IGNITION.....	21
. 1° IGNITION.....	21
. CARE AND MAINTENANCE.....	22
. F.A.Q.....	26
. WARRANTY.....	27

DEAR CUSTOMER

Before you starting using this oven, please read the following manual. Operator safety, equipment devices must be kept efficient at all times. This booklet is intended to illustrate the proper use and maintenance. It is the operator's duty and responsibility to abide by it.

DECLARATION OF COMPLIANCE CE

Alfa Refrattari S.r.l - Via Osteria della Fontana, Anagni (FR), Italia - Declares that the electrical products comply with the following directives:

- Machinery safety. Basic concepts, general design principles.
- Specifications and technical principles. - **UNI EN ISO 12100:2010**
- Safety of household and similar electrical appliances.
- General Rules - Part 1 - **CEI EN 60335-1**
- Safety of electrical appliances for household and similar use. Part 2 - Special standards for electric cookers, ovens, electric hotplates for collective use. **CEI EN 60335-2-36 2017**
- Disturbances in power networks produced by household appliances and similar electrical equipment - Part2- Harmonics - **EN 60555-2-34**
- Disturbances in power networks produced by household appliances and similar electrical equipment - Part3 - Voltage fluctuations - **EN 60730-2-9**
- Electromagnetic compatibility - Generic emission standard - Part 1 - Residential, commercial and light industry environments - **EN 50081-1**
- Electromagnetic compatibility - Generic immunity standard - Part 1- Residential, commercial and light industry environments - **EN 50082-1 2014/35/UE, 2006/42/CE, 2004/108/CEE, 2014/30/UE**
- Alfa Refrattari S.r.l declares that the product, as per the technical file, complies with the above directives.

GENERAL WARNINGS

WARNING: Improper connection, as well as any alterations or improper maintenance, may cause material damage to things or people and even death in extreme cases.
Please read the instructions carefully before installing and using the appliance.

READ THE FOLLOWING INFORMATION CAREFULLY FOR A CORRECT INSTALLATION AND OPTIMAL OPERATION OF THE OVEN

- The data plate with the serial number, the model number and the mark is visibly applied to the oven. The data plate must never be removed.
- Check the appliance after unpacking. If any transport damage has occurred, do not use the oven.
- Before use, remove all plastic film protecting the appliance, blowing hot air to make it easier (hairdryer).
- This appliance is intended for professional use by qualified persons.
- Even though ALFA stainless-steel ovens include insulating materials between steel layers, they could overheat on the outside.
- During the switch-on phase, small muffled noises may occur; this should not cause concern, as this is only the material adapting to the change in temperature.
- Never allow children to get near the appliance when it is operating or to play with it.
- Never use steel sponges or sharp scrapers which could damage the surfaces. Use common non-abrasive products and, if need be, wood or plastic tools. Rinse thoroughly and dry with a soft or microfibre cloth.
- Never use plastic dishes or containers. The oven high temperatures could melt the plastic and damage the appliance.
- Use tools and cutlery that are resistant to high temperatures.
- Place the oven on a level surface and make sure to keep it away from objects and materials that might be damaged by heat or sparks.
- Due to the high temperatures, the colours of the exterior surfaces might vary in time.
- Do not paint the oven or put objects on it.
- The installation of the oven must allow for easy access for cleaning.
- Lock the oven casters to make sure your oven stays in place before using it.
- Do not move the oven during use or when it is hot.
- Never store flammable objects into the oven.
- Never insert sharp metal objects (cutlery or tools) into the ventilation slots.
- Never obstruct the ventilation openings or heat dissipation slots.
- Never place sealed containers or boxes into the oven. They can build pressure during cooking and can end up exploding.
- Never put flammable materials on the upper third under the oven chamber.
- Hold the handle when opening and closing the door.
- Do not touch the exterior surfaces and the flue when the oven is running.
- Do not use flammable liquids near the oven.
- Keep any electrical wiring and fuel line away from hot surfaces.
- Do not use the oven in case of breakage or malfunctioning.
- Do not lean or rest objects on the oven: they might compromise its stability.
- In case of grease fire, turn off the oven and leave the door closed until the fire goes out.
- The parts sealed by the manufacturer should not be altered by the user.
- Do not leave the appliance unattended during cooking that releases fats and oils: they can catch fire.
- Do not lift the oven from the shelf or the worktop.
- **Any modifications made to the device can be potentially dangerous.**



SAFETY WARNINGS

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THE OVEN.

Please read the entire instruction manual before installing this appliance.
Failure to follow these instructions could result in personal and property damage or death.
Please contact the local authorities for any restrictions on the installation.

ONE OF THE MAIN CAUSES OF OVEN FIRE IS DUE TO THE NON-OBSERVANCE OF THE MINIMUM DISTANCE FROM FLAMMABLE MATERIALS OR IMPROPER INSTALLATION. IT IS OF THE UTMOST IMPORTANCE THAT THIS OVEN BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.

FOR YOUR SAFETY: Do not store or use gasoline or other flammable vapours or liquids in the proximity of this or any other appliance. Always keep the area under and around this appliance free and clear of any combustible materials.

WARNING: Improper installation, adjustment, alteration or maintenance might cause personal and property damage and death

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE



DOWNLOAD USER MANUAL
www.alfaforni.com/user-manual-zeno.php

ALWAYS READ THE COMPLETE USER MANUAL.
Further copies of this manual are available at www.alfaforni.com

INSTALLATION

The local must have the following characteristics:

OVEN SPACE: Prepare adequate space when positioning the oven. For dimensions and weight, refer to the product data sheet.

CHIMNEY: for exhaust vapour, with an efficient damper suitable for receiving a pipe of a diameter of not less than 120 mm. Use the evacuation chimney with the compensation opening.

POWER SUPPLY: Three-phase line at least equal to the maximum oven power. Lower power may be installed as the oven is equipped with electronic control with power partializers (For more information contact the oven manufacturer). In any case, consider other electrical utilities to determine the power to be installed in the room where the oven will be installed.



THIS APPLIANCE CANNOT BE COATED WITH FLAMMABLE MATERIALS. USE ONLY NON-COMBUSTIBLE MATERIALS TO BUILD IN THE OVEN. THE TOP PART OF THE OVEN CANNOT BE BUILT IN AND IT MUST BE KEPT CLEAR OF FURNITURE THAT COULD COMPROMISE ADEQUATE VENTILATION

ATTENTION: do not occupy the minimum safe distance with insulation or other materials.

- Improper installation of this oven can cause fire; to reduce this risk, carefully follow the instructions.
- Read the entire instruction manual before installing this appliance. Failure to follow these instructions could result in personal and property damage or death.
- Leave enough space around the burner for proper maintenance.
- Remove the blocks inside the furnace chamber used for transportation.

ATTENTION

the outer sides of the oven can reach temperatures above 50 °C (120 °F). Any flammable materials must not be within 1-metre radius of the oven.

CAUTION: When being used, place the oven at a safe minimum distance from flammable materials or any other substance that can be damaged by heat.

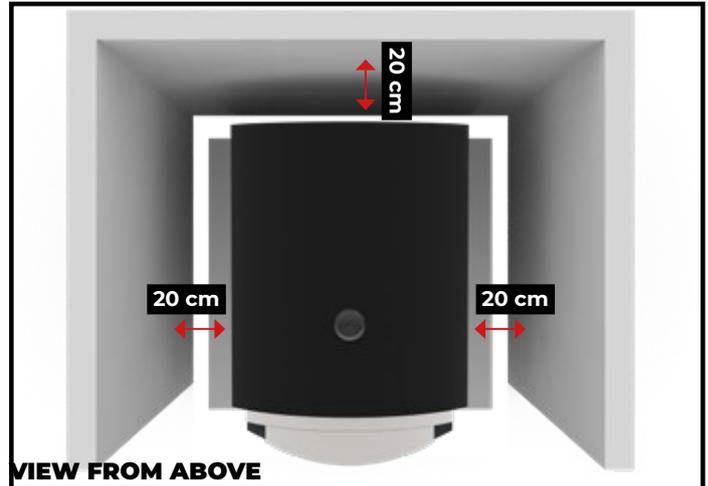
FOR YOUR SAFETY

**Place the oven on a flat and stable surface.
Involuntary movements during operation may result
in personal injury and property damage.**

CAUTION: Place the oven at a minimum distance of 20 cm (8 in) from the wall or any other equipment. Increase the minimum distance to 50 cm around the flue and 1 m from the top of the oven.

THE TOP VERSION OVENS SHOULD BE PLACED ON TABLES OR OTHER FIREPROOF SURFACES WITH ENOUGH LOAD-BEARING CAPACITY (for the weight, refer to the product data sheet attached to the instruction manual), ADJUST THE LEVELLING FEET TO HOLD THE OVEN STEADY.

To move the oven more easily, remove the bricks inside the combustion chamber



BASE

- **Correct assembly:** Before using the base, check that all screws and parts are tightened tightly to ensure both stability and safety during use.
- **Load capacity:** Comply with the weight limit indicated for the base of the oven with wheels. Do not overload the base otherwise it could cause damage to the wheels or cause the oven to tip over.
- **Positioning surface:** Make sure to position the oven base on a flat and stable surface. Avoid placing it on slippery or unstable surfaces that could cause the oven to overturn.
- **Wheel locking:** The oven base is equipped with wheels that have wheel-brakes. Make sure to lock the wheels when the oven is in position so as to avoid unwanted displacements during use. Check the condition of the wheels periodically, making sure that they are in working condition and that they roll without obstacles. Lubricate moving parts and clean the oven base regularly to avoid accumulation of dust and dirt.
- **Safe use:** Use the oven base with wheels only for the intended purpose, i.e. to support and facilitate the movement of the oven. Do not use it as a ladder or support for other heavy objects.

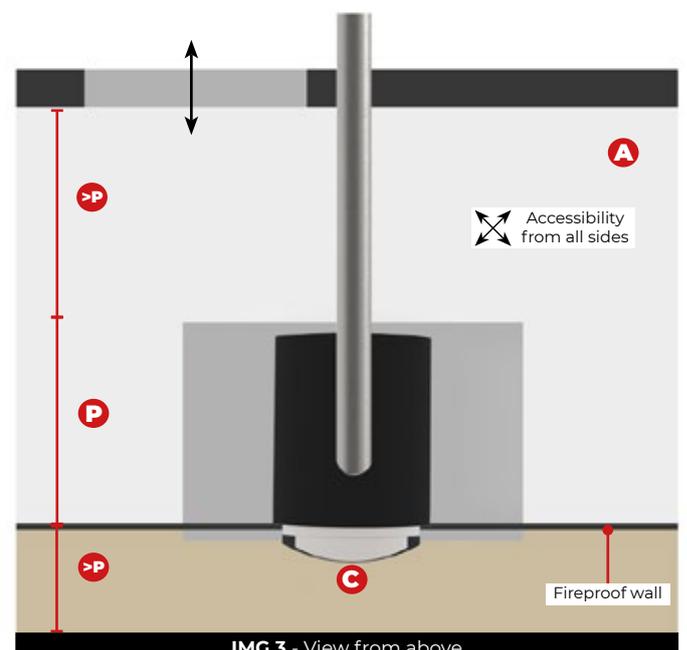
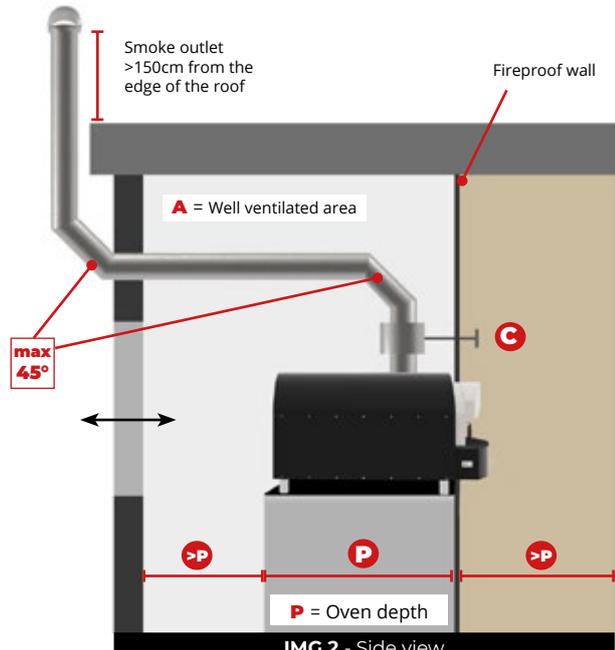
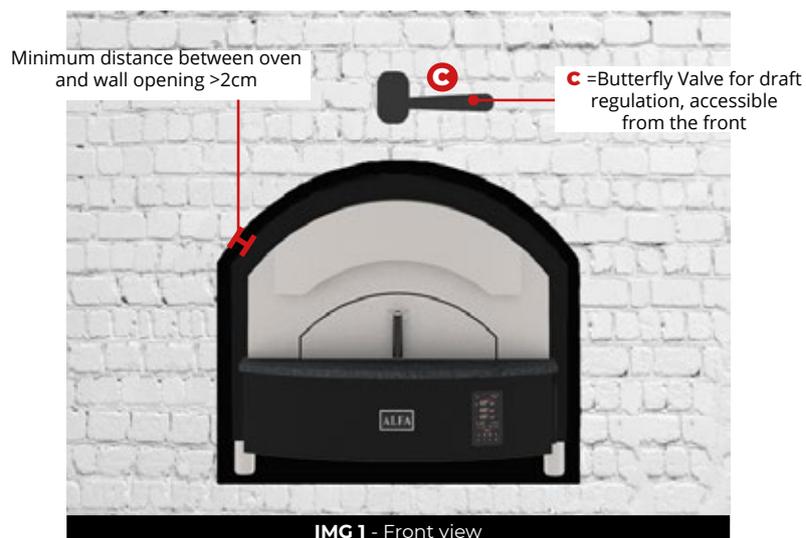
INSTALLATION

BEHIND A WALL



WARNING:
BUILT-IN INSTALLATION IS TO BE UNDERSTOOD
AS INSTALLATION BEHIND A WALL

- The oven can be installed behind a fireproof wall leaving the non visible sides of the oven free and accessible (see img 3)
- Do not cover the oven with materials which would cause excessive overheating of the outside of the oven with possible paint deterioration
- Provide at least 2cm of air around the oven at the front (see img 1) to ensure easy removal in case of need.
- The premises must be well ventilated by providing suitable air vents.
- See ventilation section on page 11. Lack of air recirculation especially in gas ovens causes malfunctions
- Use fireproof materials for wall construction. (see img 1)
- For the vapour outlet, refer to the ventilation section on page 10.
- Install the oven on the base. When installing on a surface, make sure to screw the feet on.



ELECTRICAL CONNECTION

The product is supplied with cable of 1,5 m and without an electric plug. The electrical plug assembly and oven connection operations must be carried out by qualified personnel.

Electrical oven connection operations must be carried out by qualified personnel, possession of the necessary technical requirements established by the country where the oven is installed. The oven supply cable must be connected to an external polarized circuit-breaker with minimum contact opening of 3 mm in the immediate vicinity, with the following minimum characteristics:

MODEL	MAX POWER	NOMINAL POWER	ELECTROMAGNETIC CURVE	POWER BREAK
	kW	Amp		kA
Zeno 4	13,5	19,5	Type C	10
Zeno 6	18	22	Type C	10

Over-current protection devices must comply with the relevant standards of the country of installation. The devices used for the connection must be approved for the country of installation. The degree of protection of the enclosures must be no less than IP 44 with the characteristics laid down in the standard of the country of installation. Verify that the oven has its earth terminal connected to an earth system that complies with the standard of the country of installation.

CONNECTION TO THE CHIMNEY AND TO VAPOR DISCHARGE

The connection operations of the oven vapour discharge chimney, must be performed by qualified personnel. The connection to the fireplace must be done through, a steel or aluminium tube of diameter not less than 120 mm. The damper of the chimney must ensure vapour evacuation in the most unfavourable weather conditions. Any fan in the room they must not compromise the damper of the chimneys. Pollutants such as hydrocarbons will not have to affect the chimney.

VENTILATION AND AERATION

VENTILATION

Appliances must be installed in rooms that are sufficiently ventilated to prevent the concentration of substances in the air.

NATURAL VENTILATION

Natural ventilation can be obtained by using one or more permanent openings on walls/windows/fixtures or through ventilation ducts. The net area of the ventilation openings must be no less than 300 cm².

The ventilation slots may be made in the walls, on the doors or the window systems of the room or the combustion air room facing outwards; they can be obtained by increasing the gap between doors facing outwards and the floor of the room or the combustion air room or they can be realised on the fixtures facing outwards as long as the free air flow is guaranteed and the net cross section is measurable.

The room ventilation can also be implemented by an individual or collective ventilation duct, provided that this pipework is impermeable to smoke and gas and it does not have changes in direction or sharp edges.

In case of indirect ventilation of the room where the gas appliance is installed, the circulation of air between adjacent rooms may be ensured with several air flow openings as long as each of them has a net cross-section area of no less than 200 cm². Such apertures can be made in the walls or in the doors of the common walls or can be obtained by increasing the gap between the inner doors and the floor of the premises as long as the free air flow is guaranteed and the net cross section is measurable.

ATTENTION

Always contact a qualified technician.

FORCED VENTILATION

Forced ventilation can be obtained with systems equipped with electric fans. The actual flow rate must be no less than 1,72 m³/h per kW.

The air velocity near the installation must not disturb the operators and must have the following characteristics:

- The air velocity next to the exhaust hood must be between 0,25 m/s and 0,5 m/s.
- The make-up air velocity must be less than or equal to 0,15 m/s up to 2 metres from the walking surface.

The air flow vents in the premises, facing outwards, must have the following characteristics:

- To be conveniently located so as not to create a short circuit in the air flow.
- To be protected by grilles.

AERATION

The required aeration may be obtained through the implementation of one of the systems described in the following paragraphs.

FORCED AERATION SYSTEMS

The hourly flow rate of the system must be at least $1,72 \text{ m}^3$ per kW referred to the total rated thermal output of the installation

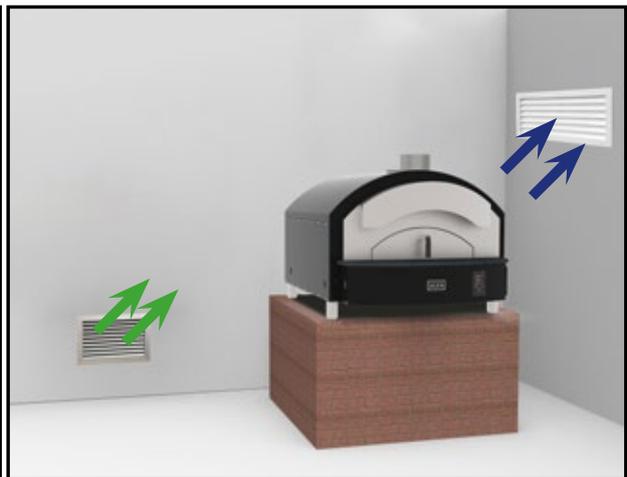
NATURAL AERATION SYSTEMS

Total rated thermal output not exceeding 15 kW. Through permanent openings facing outwards in the room where the appliances are installed. The net area of the openings or the cross section must be no less than 100 cm^2 .

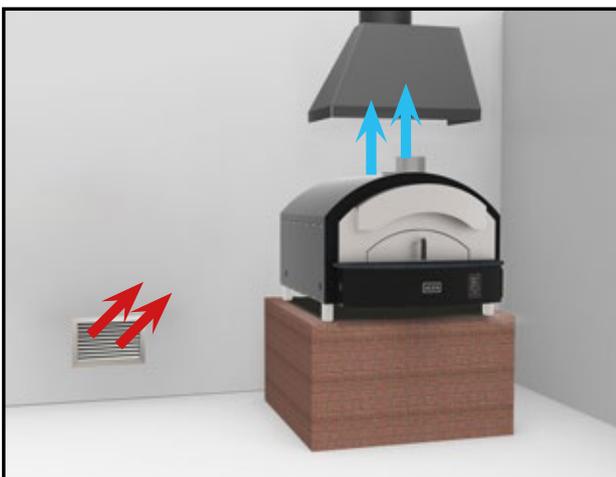
Total rated thermal output not exceeding 35 kW. Through exhaust hoods connected to the flue or duct with natural draught according to the UNI EN 13 384 guidelines.



➔ **NATURAL VENTILATION** - $S=300\text{cm}^2$
➔ **FORCED AERATION** - $1,72 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$



➔ **NATURAL VENTILATION** - $S=300\text{cm}^2$
➔ **NATURAL AERATION** - $S>100\text{cm}^2$



➔ **FORCED VENTILATION** - $1,72 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$
➔ **FORCED AERATION** - $1,72 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$



➔ **FORCED VENTILATION** - $1,72 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$
➔ **NATURAL AERATION** - $S>100\text{cm}^2$

TOUCH SCREEN AND USER INTERFACE

Initial information

- "STAND-BY": the device is powered up but switched off by the software; the loads are switched off.
- "ON" the device is powered up and switched on; the loads can be switched on.
- "OFF": the device is not powered up; the loads are switched off.

Stand by screen

Briefly press the ON/OFF key to switch on the device; pressing it for 3 seconds, switches it off.

The Planning key will also be displayed top left making it possible to set weekly programmed switch-ons (see point 08 Weekly programmed switch-on). (pag.16).

Set-up key displayed top right, makes it possible to access the date and time settings and to configure the parameters.

The 'Room Light' button allows the room light to be manually switched on or off even when the controller is in stand-by mode.



Control screen

The control screen displays the following information and controls:

- Energy-saving mode**: Indicated by a leaf icon at the top left.
- Menù**: Access to the main menu.
- Function not available for this model**: Red text indicating unavailable features.
- Resistor status**: Indicated by a resistor icon.
- Time and date**: 20/04/21 11:20.
- Temperature Top**: 335° (Set point Top: 350°)
- Temperature Floor**: 310° (Set point Floor: 340°)
- Temperature Front**: 310° (Set point Front: 340°)
- Recipe steps**: RICETTA DEFAULT, 11:39:45, 1/6 12:00, 3 x 20s.
- Timer**: STOP.
- Status bar**: A red bar at the bottom of the screen.
- Function not available for this model**: Red text indicating unavailable features.
- Energy-saving mode**: Leaf icon at the bottom left.
- Recipes**: Leaf icon at the bottom left.
- Light ON/OFF**: Light bulb icon at the bottom center.
- Button ON/OFF**: Power button icon at the bottom right.
- Function not available for this model**: Red text indicating unavailable features.

FUNCTIONS

In the Zeno oven, differentiated temperature management between Top, Floor and Front is achieved by setting the desired temperature values zone by zone. The temperatures can be set individually and are not bound to each other.

Settings on the display are:

- Status bar
- Energy-saving function
- Rapid heating
- Temperature and set point
- Power Top
- Power Floor
- Power Front
- Cooking timer
- Light
- Recipe book
- Weekly programmed switch-on
- General settings and other functions

N.B.: The vent button on the display is not enabled for this oven model. To open and close the ventilation valve either pull or push the knob located inside the hood on the front. The valve will open when pulling it towards the operator and will close when pushing it towards the oven.

Status bar

When the device is switched on, the oven is already operating and the outputs are active according to the required settings. The status bar shows the function being performed by the oven.

PRERISCALDO

Pre-heating

START

Oven up to temperature
cooking cycle can begin

STOP

Cooking cycle in progress

COTTURA TERMINATA

Cooking cycle terminated

Energy-saving function

The energy-saving function can be activated, except when rapid heating is in progress. This function allows the reduction of consumption by limiting the power of the heating elements. It can remain active until the deactivation button is pressed.



Rapid heating

The rapid heating key enables the oven to reach its regulation setpoint more quickly by activating the top and floor heaters at full power. This function cannot be activated when energysaving is in progress.



Temperature and set point

How to set the temperature in the Zeno oven

The temperature setting is based on the chamber probe and the control outputs are the 3 relays (cielo, platea e bocca).

Clicking on the temperature line takes you to the set point temperature setting screen. The temperature can be set in a range from 0 to 500°C

Once the oven has reached the temperature, the heating elements will work automatically to maintain the chosen temperature (red resistor line on, white resistor line off). The heating elements will restart when the detected temperature falls 5°C below the set point.



Cooking Timer

Touch the timer key to set the perfect time for baking pizza (one minute in the example); when cooking is finished, an alarm will sound.

Light

The On/Off light key manually switches the light on and off when the device is in stand-by or ON.



Recipe book

Storing a recipe

A maximum of 99 recipes can be stored. The recipe menu is accessed via the recipe button. A screen divided into 2 bins will appear:



The recipe book contains a main section "OEM RECIPES", where up to 99 recipes can be saved, and a second section, "MY RECIPES", where the user's favourite recipes in the main section can be displayed. This function gives quick access to the most frequently used recipes. The "OEM RECIPES" recipe book contains recipes uploaded by the manufacturer or previously created recipes, or default recipes which can be used to create personalised recipes. If a stored recipe is selected, a screen opens where it is possible to:



Use the recipe for a cooking cycle



Delete the recipe (it will be overwritten by the default recipe)



Copy the recipe



Save the recipe



Include or exclude the recipe from the favourites

Phases

To configure a recipe (with one or more phases), press one of the available phases; this will open the following screen where it is possible to



Delete the phase (if there is more than one)



Add a new phase

To go back to the ON screen



To go back to the previous page.



“WEEKLY PROGRAMMED SWITCHON” FUNCTION

The “Weekly programmed switch-on” function allows the user to programme up to two recipes, each with 2 switch-ons, for every day of the week. The recipe is loaded and the oven heats up to the pre-set temperature for the recipe. To set it off, it must be started up manually using the appropriate key.

To access the procedure, operate as follows:

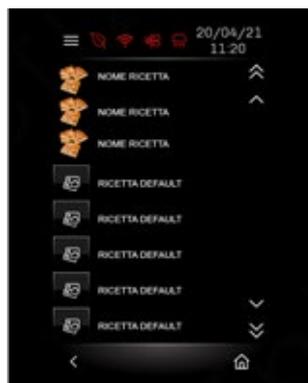
1. Make sure at least one recipe has been saved and that the device is in stand-by mode; if no recipes have been saved, the default recipe will be used.

2. Touch the key in the middle of the screen at the bottom. The following screen with the default recipe will appear (if it is the first time it is programmed):

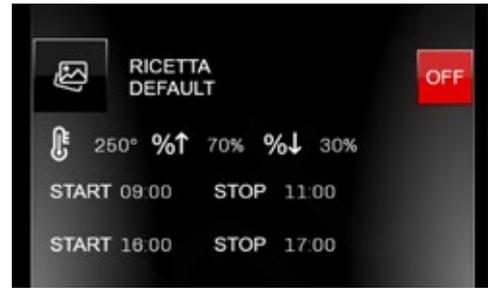
To programme a switch-on, proceed as follows:

1. Select the day of the week.

2. Select one of the two recipes; choose which section to upload the recipe from (“OEM RECIPES” or “MY RECIPES”):



3. Activate the recipe using the OFF/ON key.



As soon as ON is pressed, two more keys will appear to set the times.



They will be set to OFF by default but can be changed by pressing the key:



ON will start up pre-heating of the set recipe, according to machine configuration. The HARE will start up pre-heating in rapid heating mode if an analogue input has been configured.

4. Set the START and STOP times.

5. Once the programming for that day of the week is complete, it is possible to:



Delete the changes just made



Save the changes and exit; the controller will display the stand-by page with the details of the first programme closest in time



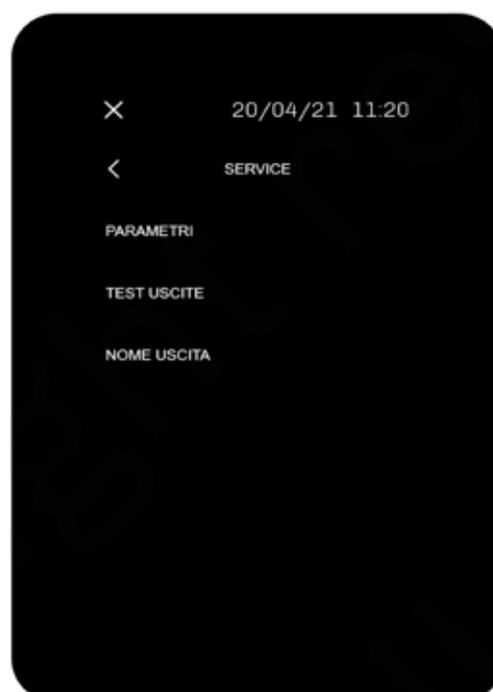
Save the changes and go to the next day.

The weekly programme can be changed at any time by touching the key and repeating the steps described above.



Initial information

On the Stand-by screen, touch the key to  access the menu with the following options:



Setting the date and time

By selecting this option, the date and time can be changed and either the "EU" or "US" format chosen. In the event of "multi-base" configuration, this function can only be accessed if all the decks are in stand-by (this menu has a key which automatically puts all the ovens in stand-by).



Alarm list

Selecting this option allows the active alarms page to be displayed.

ALARM CODE	DESCRIPTION
RTC ALARM	Rtc alarm To correct: - Set the date and time
Chamber/top probe ALARM	Chamber/top probe alarm To correct: - Check the type of probe; see parameter P0 - Check the device-probe connection - Check the chamber temperature Main results: - The temperature regulation output will be switched off
Floor probe ALARM	Floor probe alarm To correct: - As in the previous case, but relating to the floor Main results: - The temperature regulation output will be switched off
Power failure ALARM	Power failure alarm To correct: - Check the device-power supply connection. Main results: - If the alarm is raised when the device is switched on or off, the device will switch off once the power is restored.
No connection ALARM	User interface-control module communication alarm To correct: - Check the user interface-control module connection. Main results: - The loads will be deactivated
Basic module compatibility ALARM	User interface-control module compatibility alarm To correct: - Check the user interface-control module FIRMWARE versions. Main results: - The loads will be deactivated
Temperature ALARM	Top/floor maximum temperature alarm To correct: - Check the temperature detected by the top/floor probe.
High temperature ALARM	Operating temperature alarm To correct: - Check the operating temperature of the control module; see parameter A4 Main results: - The vent will open, the electronics compartment fan will switch on, the top and floor outputs and the steam generator will be switched off
	Door switch input alarm To correct: - Check the cause of the input activation
Safety thermostat ALARM	Safety thermostat input alarm To correct: - Check the cause of the input activation; Main results: -The top and floor outputs and the steam generator will be switched off

Peak consumption ALARM	Power input alarm To correct: - Check the cause of the input activation; Main results: -The top and floor outputs and the steam generator will be switched off
---------------------------	--

Internal values

This option displays the values and status of the controller's inputs and outputs.

Setting configuration parameters – SERVICE

The Zeno oven allows you to act on the circuit board to set the default parameters.

The access to this section is password-protected; only the manufacturer and the retailer can gain entry to these configurations.

Unauthorised access voids the manufacturer's warranty.

CAUTION

Unauthorised access and modification of configuration parameters will invalidate the warranty. If need be, contact Alfa Forni qualified personnel.

Languages

Selecting this option allows the device to be configured with the desired language. It will be possible to select one of these languages: Italian, English, German, French and Spanish

Oven cleaning cycle

The pyroscission cycle, referred to as the "oven cleaning cycle," is a program that can be started when the controller is in stand-by. During this cycle, all heating elements run at maximum power until the set point is reached. Upon entering the options menu and pressing oven cleaning, the cycle will start immediately and a new screen will open where the following information is displayed: chamber temperature + cleaning cycle set, cleaning cycle time countdown.

The oven will start the countdown and once the cycle is complete it will automatically return to the Stand-By screen

Display Cleaning

When this option is selected, the display remains switched off for 15 seconds to allow the glass to be cleaned to avoid changing the displayed settings.

USB

Selecting this option will allow you to import or export the parameter map or recipe book.

Function Buzzer

The buzzer is activated in the following situations:

- At the end of the cooking cycle
- For one second at the end of a cooking cycle phase
- On activation of an alarm

Electronics compartment fan

Management of the electronics compartment fan depends mainly on the status of the device:

- If the device is switched on, the fan will switch on
- If the device is switched off, the fan will switch off

N.B.: The fan may remain on when the device is switched off if the operating temperature of the control module is above the 50° C threshold.

FIRST USE AND IGNITION

BEFORE USE Remove all plastic film protecting the appliance, blowing hot air to make it easier (hair-dryer). Never open with sharp objects.

SILL Do not use aggressive cleaning products on models that are equipped with a lava stone sill. Water and pure 30% pure alcohol are recommended: alcohol will dissolve the fat found on the stones and the water will capture it. Remember not to use any detergent or degreaser, as the stones absorb liquids. Use neutral and non-aggressive detergents on models that have stainless steel sills. Simply use ethyl alcohol (or a solution made up of water and alcohol) for routine surface maintenance or to remove food stains or inevitable "finger marks" from stainless steel. The liquid can be sprayed or vaporized directly onto the surface and then dried with a soft, dry cloth.

If there is stubborn dirt, sodium bicarbonate mixed with some hot water is very effective. The result is a thick cream to be spread on the steel, left for a few minutes and then rinsed, drying well with a microfiber cloth. Furthermore, if needed, there are specific products on the market for cleaning steel. Always read the product label and check that it does not contain aggressive agents that could damage the stainless steel.

DOOR The oven door is an effective temperature regulator, handle the door carefully. Do not touch the metal parts of the door: open and close with the handle. Incorrect use could cause damage to the product.

1° IGNITION

It is important to carefully control the oven temperature during the first ignition. Condensation may form during the first ignition. This is due to the evaporation of the moisture contained in the tiles of the refractory surface. During the first ignition, allow the oven to warm up gradually so as to allow the panels to disperse excess moisture.

During the first ignition, gradually bring the oven to temperature, rising by roughly 100 degrees per hour. This is to allow the refractory tiles inside the combustion chamber to dry gradually.

Warning

Keep in mind that the ground is the first thing to be connected to avoid risks related to leakage currents.

CARE AND MAINTENANCE

MAINTENANCE CALENDAR		
	CLEANING	TIME SCHEDULE
1	Combustion chamber	Every use
2	Cooking floor	Every use
3	Oven outside	Weekly
4	Stainless-steel parts	Weekly
5	Steel protection	Monthly
6	Rust spots	Biennially

Clean the combustion chamber.

Pyrolysis 500°C (932°F). The Alfa ovens clean themselves thanks to a process called pyrolysis (pyro “fire” + lysis “separating”). It is a procedure that uses very high heat to decompose organic materials and to transform them into volatile compounds. To activate pyrolysis we suggest you keep the temperature at 500°C (932°F) for 2-3 minutes.

Clean the cooking floor.

Once the pyrolysis is finished, wait for the oven to cool down and remove any food residues with the help of a brush and a damp cloth. You should clean your oven floor after each use.

Clean the oven outside.

Like all 304 stainless and powder-coat products, Alfa ovens are built to withstand adverse weather conditions including salt air corrosion as long as punctual and effective maintenance is ensured. To clean stainless steel, use a soft cloth soaked in a solution of water and soap or alternatively with baking soda and dish detergent. Rub gently when the oven is completely cold.

IMPORTANT: always check the certification of the product you use and that the components are those declared.

ATTENTION: Steels subjected to high temperatures and direct flames tend to change color on the surface.

Clean the stainless-steel parts.

ALFA ovens are made with 304 stainless-steel outside. To clean these parts, we recommend that you use a stainless-steel cleaner. Please carefully read the warnings and the instructions. Do not use detergents containing acids, white spirit or xylene. Rinse well after cleaning the oven.

Protect stainless steel.

To better protect the stainless-steel parts, we suggest using Vaseline or olive oil or baby oil as substitutes. In the case of beach front installations, to avoid salty air corrosion and white thin layers, often clean the oven with fresh water.

Remove rust spots.

Stainless steel is rust-proof but in some cases (humidity, salty air, sea spray...) some rust stains might appear. Use a rust remover to make your oven shiny and new once again.

WARNING

Before any oven cleaning operation make sure that there is no voltage. To do this, open the external omnipolar switch

WARNING

Do not clean the oven with cleaning products. Do not use water to clean the control panel. Simply wipe with a damp cloth.

WARNING

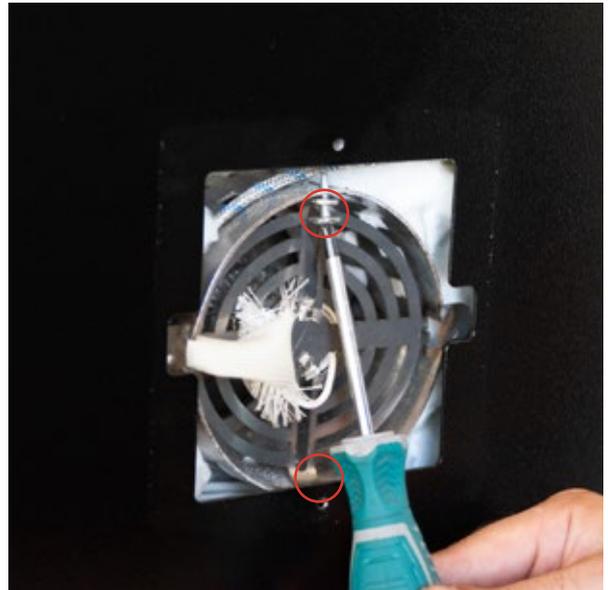
For any other maintenance not listed above, contact the manufacturer or authorized service.

Lamp maintenance

- The lamp is located on the right side of the operator
- Lamp type: Halogen 50w, GU10 230v socket
- Make sure there is no voltage. Disconnect the oven from any power supply



1. Disassemble the painted casing on the right side by unscrewing the fixing screws (use a star screwdriver)



2. Unscrew the 2 fixing screws on the locking grid and remove the lamp to be replaced.

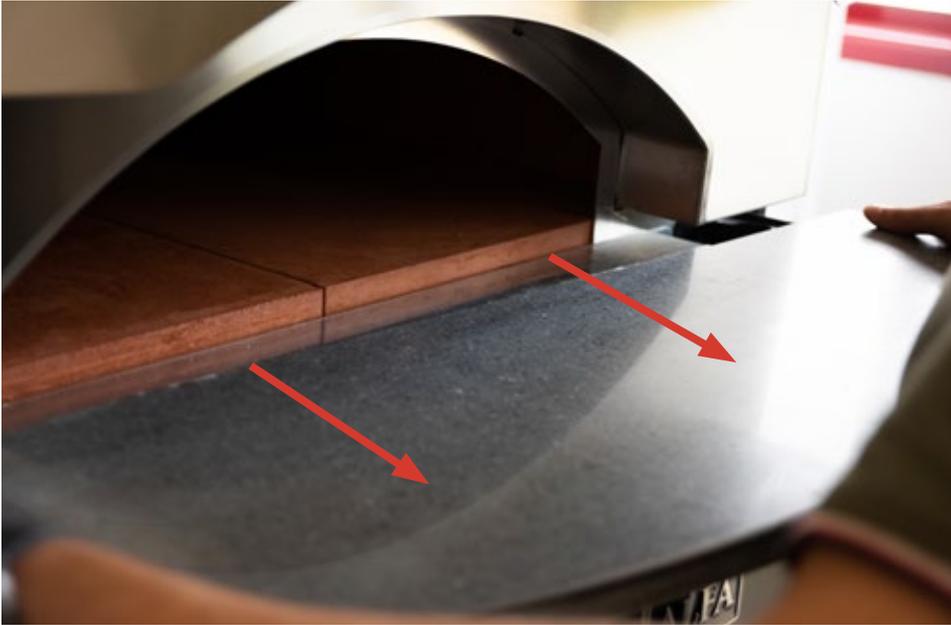


3. Unscrew the lamp and install the new one, taking care that it is not directly in contact with the internal glass

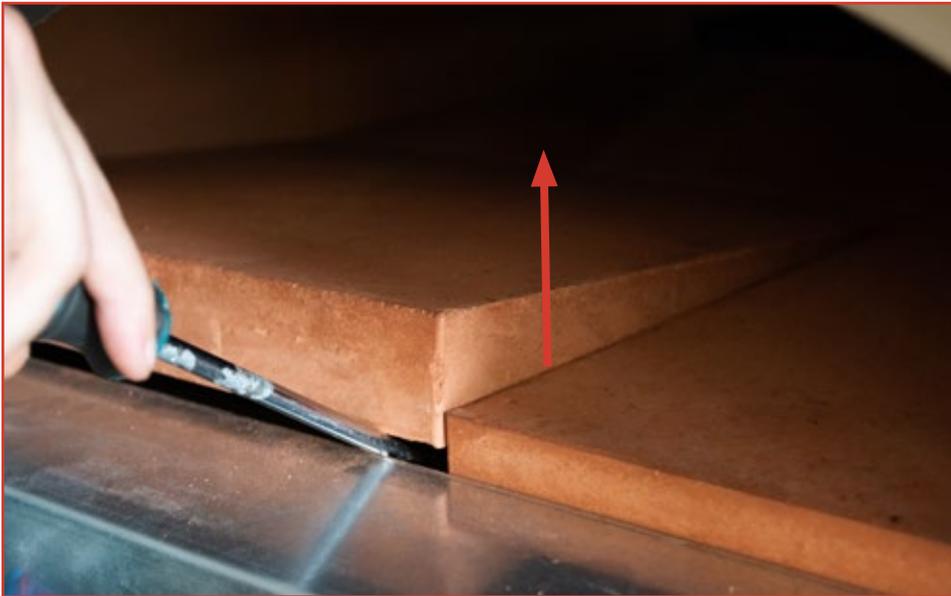


4. Follow the steps in reverse to reassemble everything

Refractory floor maintenance



1. To replace the refractory surface or a single tile, remove the lava stone sill. To remove the sill, simply pull the surface towards you.



2. With the help of a screwdriver, lever out a tile and lift it to extract it. In order to remove the tiles in the back, you must first remove the front ones.



3. Replace the new tiles and reinstall the sill

Resistance maintenance

- This must be done by a specialised technician
- The resistors are armoured type.
- Power: Upper heating elements 1500W, Lower heating elements 750W
- Make sure there is no voltage. Disconnect the oven from any power supply



1. Disassemble the painted casing on the right side by unscrewing the fixing screws (use a star screwdriver).



2. Once all the screws have been unscrewed, you can proceed to remove the side panel. It is advisable to have two people carry out the operation so as to avoid causing damage to the oven or the internal electrical circuit.



3. Identify the damaged resistor by checking the continuity of current between the resistors' poles using a tester. (This operation must be done by a specialized technician).



4. At this point disconnect the 2 electrical connection faston terminals and unscrew the 2 screws that attach the resistance to the oven structure. Unscrew the 2 fixing screws.



5. Remove and replace the resistor.

WARNING: Be sure to reinstall the electrical connections correctly.

FAQ

The oven does not turn on

- Check that all electrical connections have been carried out correctly
- Check that the temperatures reached inside the technical compartment do not exceed 40°C. The system stops automatically. Cool down the oven.

The oven does not rise in temperature

- Check that the voltage is correct
- Check that all the resistors are working

The oven does not cook

- Check that the temperature on the surface is correct
- Check that the oven maintains the chosen temperature for the entire duration of use

The oven cools down quickly

- Check that there is no water infiltration inside the oven

WARRANTY



ALFA professional ovens are covered by a legally-required 12-month warranty against conformity defects. Good maintenance and proper use of the product will contribute to extending its lifespan.

The time limit for reporting defects is 8 days from their discovery.

For legal warranty regulations, please refer to the provisions of the individual national legislation of reference.

YOU ARE REQUESTED TO KEEP THE PURCHASE RECEIPT OR INVOICE TO SHOW TO THE RETAILER. WE ADVISE YOU TO WRITE DOWN BELOW THE SERIAL NUMBER YOU WILL FIND ON THE IDENTIFICATION LABEL ON THE BACK OF THE PRODUCT.

In case of any warranty claims, please contact your dealer only. Under the Warranty, ALFA undertakes to remedy any faults and malfunctions which are demonstrably related to material or manufacturing defects. ALFA shall be entitled to decide, on a case-by-case basis, whether to repair the product, to replace it or to substitute defective parts, without prejudice to business agreements and national legislation of reference.

We recommend the exclusive use of ALFA branded spare parts

The warranty does not cover the following:

Damage caused by the carrier in the event of such damage not being indicated immediately on the transport document by marking the product "accepted with reservation" upon receipt and immediately contacting the seller for further clarification;

The case of the oven not being properly used and installed as described in this manual. In particular, in the event of the oven needing to be recessed at the time of installation, please follow the correct procedures indicated in this manual under penalty of invalidating the warranty;

The case of the oven being tampered with in any way, whether intentionally or unintentionally, or altered so it is no longer in the condition it was when the product was delivered;

The case of damage to the product due to obstruction of all smoke/fume outlets;

Failure to observe the proper product maintenance and cleaning instructions as set out in the manual;

Damage to the burner due to cooking residues or damage in cases where fuel other than that recommended has been used, e.g. use of liquid barbecue charcoal, chemicals or other fuel;

The case of components being used which have not been manufactured or recommended by Alfa;

The case of damage being the result of the use of chemicals inside or outside the oven;

Damage due to exceeding the temperature

indicated by the pyrometer provided, over 500°C (932° F), due to improper use of wood fuel;

The case of the label on the back of the product being removed, altered or erased;

The case of normal wear and tear of the product due to professional use;

Possible oxidation of the steel due to exposure to saline environments or near the sea.

Alfa specifies that possible oxidation is not due to quality defects in the product, but to intrinsic chemical-physical characteristics of steel in the event of prolonged exposure near saline environments;

Possible deterioration of the paint due to prolonged contact with flames;

Small surface imperfections on painted or aesthetic parts that do not affect the normal use of the product;

Accessory parts supplied with the product, such as the door;

Floors and underfloor insulation are not covered by the warranty. Alfa ovens are however supplied with a replacement floor;

As regards electrically powered products, the warranty does not cover light bulbs and any damage due to over voltage or the use of a power supply with inadequate power output and/or voltage;

The cost of the labour required to carry out the work under warranty.

Indice

•	AVVERTENZE.....	3
•	INSTALLAZIONE.....	5
•	INSTALLAZIONE DIETRO PARETE.....	7
•	COLLEGAMENTO ELETTRICO.....	8
•	VENTILAZIONE.....	9
•	TOUCH SCREEN E INTERFACCIA UTENTE.....	11
•	PRIMO UTILIZZO E ACCENSIONE.....	21
•	PRIMA ACCENSIONE.....	21
•	MANUTENZIONE E PULIZIA.....	22
•	F.A.Q.....	26
•	GARANZIA.....	27

GENTILE CLIENTE

Prima di iniziare l'utilizzo di questo forno, leggere il seguente manuale. La sicurezza dell'operatore, i dispositivi dell'apparecchiatura devono essere tenuti in costante efficienza. Questo libretto ha lo scopo di illustrare l'uso corretto e la manutenzione. L'operatore ha il dovere e la responsabilità di seguirlo.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Alfa Refrattari S.r.l - sita in via Osteria della Fontana, Anagni (FR), Italia - dichiara che i prodotti elettrici sono conformi alle seguenti direttive:

- Sicurezza del macchinario. Concetti fondamentali, principi generali di progettazione.
- Specifiche e principi tecnici. - **UNI EN ISO 12100:2010**
- Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare.
- Norme generali - Parte 1 - **CEI EN 60335-1**
- Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare. Parte 2 - Norme particolari per cucine, forni, piastre di cottura elettriche per uso collettivo **CEI EN 60335-2-36 2017**
- Disturbi nelle reti di alimentazione prodotti da apparecchi elettrodomestici e da equipaggiamenti elettrici simili - Parte2- Armoniche - **EN 60555-2-34**
- Disturbi nelle reti di alimentazione prodotti da apparecchi elettrodomestici e da equipaggiamenti elettrici simili-Parte3 - Fluttuazioni di tensione - **EN 60730-2-9**
- Compatibilità elettromagnetica - Norma generica sull'emissione - Parte 1 - Ambienti residenziali, commerciali e dell'industria leggera - **EN 50081-1**
- Compatibilità elettromagnetica - Norma generica sull'immunità - Parte 1- Ambienti residenziali, commerciali e dell'industria leggera - **EN 50082-1 2014/35/UE, 2006/42/CE, 2004/108/CEE, 2014/30/UE**
- Alfa Refrattari S.r.l dichiara che il prodotto, come da fascicolo tecnico, è conforme alle direttive sopra menzionate.

AVVERTENZE GENERALI

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

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

- La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, n° matricola e la marcatura è visibilmente applicata all'apparecchio. La targhetta non deve mai essere rimossa.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non utilizzare il forno.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, è obbligatorio rimuovere tutti i film protettivi. Per facilitarne il distacco è consigliabile utilizzare aria calda (es. Asciugacapelli).
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale da persone qualificate.
- I forni Alfa Forni, pur comprendendo del materiale isolante tra i due strati di acciaio, potrebbe surriscaldarsi all'esterno.
- Nelle fasi di accensione è possibile che si verifichino dei piccoli rumori sordi, questo non deve destare preoccupazione, infatti si tratta solamente del materiale che si adatta al cambiamento di temperatura.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento o di farne oggetto di gioco.
- Per la pulizia evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne in acciaio e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici. Usare normali prodotti non abrasivi, servendosi eventualmente di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente le superfici pulite e asciugare con un panno morbido o in microfibra.
- Non utilizzare stoviglie o contenitori costruiti in materiale plastico. Le temperature elevate raggiunte all'interno del forno potrebbero fondere questo materiale e causare danni all'apparecchio.
- Usare posate ed attrezzi resistenti ad alte temperature.
- Posizionare il forno su una superficie piana e assicurarsi che sia distante da oggetti e materiali che possono essere danneggiati dal calore.
- Per effetto della temperatura il colore delle superfici può variare.
- Non colorare o applicare nessun oggetto sul forno.
- L'installazione del prodotto deve garantire facile accesso per la pulizia.
- Ove presente, utilizzare l'apposito ferma-ruota in dotazione per bloccare il forno una volta posizionato e durante l'uso.
- Non spostare il forno durante l'utilizzo o quando è caldo.
- Mai immettere oggetti infiammabili nel forno.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non utilizzare scatolame o contenitori chiusi nell'apparecchio. Durante la cottura si possono generare delle sovrappressioni all'interno dei contenitori creando pericoli di scoppio.
- Non riporre materiale infiammabile nel primo ripiano sotto la camera del forno, ove presente.
- Manovrare lo sportello impugnando i manici.
- Non toccare le superfici esterne e la canna di evacuazione fumi durante l'uso.
- Non usare liquidi infiammabili vicino al forno.
- Tenere eventuali cavi elettrici e tubi di alimentazione carburante lontano dalle superfici calde.
- Non utilizzare il forno in caso di funzionamento anomalo o sospetto di rottura.
- Non appoggiarsi né appoggiare oggetti al forno, potrebbe esserne compromessa la stabilità.
- Non usare fiamme libere vicino al forno.
- Nel caso in cui del grasso prendesse fuoco, interrompere l'alimentazione e lasciare lo sportello chiuso fino a quando il fuoco si estingue.



- Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utilizzatore.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio durante la cottura
- Non sollevare il forno dal davanzale o dal frontale.
- **Qualsiasi modifica apportata all'apparecchio è potenzialmente pericolosa.**

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE E UTILIZZARE IL PRODOTTO

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

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

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

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

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.



SCARICA IL MANUALE D'USO
www.alfaforni.com/user-manual-zeno.php

LEGGERE SEMPRE IL MANUALE UTENTE COMPLETO.
Ulteriori copie di questo manuale sono disponibili sul sito www.alfaforni.com

INSTALLAZIONE

Il locale deve avere le seguenti caratteristiche:

SPAZIO FORNO: Predisporre uno spazio adeguato al posizionamento del forno. Per gli ingombri e i pesi fare riferimento alla scheda tecnica del prodotto.

CAMINO: per scarico vapori con un tiraggio efficiente adatto ad accogliere una tubazione di diametro non inferiore a 120 mm

ALIMENTAZIONE ELETTRICA: Trifase di potenza almeno pari alla potenza massima del forno. Possono essere installate potenze inferiori in quanto il forno è dotato di controllo elettronico con parzializzatori di potenza. (Per maggiori informazioni contattare il produttore del forno) In ogni modo tenere conto delle altre utenze elettriche per determinare la potenza da installare nel locale dove sarà installato il forno.



QUESTO APPARECCHIO NON PUÒ ESSERE RIVESTITO. INCASSARE IL FORNO SOLO CON MATERIALI IGNIFUGHI.

LA PARTE SUPERIORE DEL FORNO NON PUÒ ESSERE INCASSATA E DEVE RIMANERE LIBERA DA ARREDI CHE NE POTREBBERO COMPROMETTERE LA CORRETTA VENTILAZIONE.

LASCIARE SPAZI ADEGUATI DI MANOVRA PER LA MANUTENZIONE.

ATTENZIONE: non riempire gli spazi di aria necessari con isolamento o altri materiali

- Quando questo forno non è correttamente installato, può provocare incendi. Per ridurre il rischio di incendio, seguire le istruzioni di installazione.
- Leggere questo manuale per intero prima di installare il forno. Il mancato rispetto di queste istruzioni può provocare danni, ferite, o anche morte.
- Lasciare libero lo spazio laterale destro per una corretta manutenzione del forno.
- Togliere i blocchi all'interno della camera del forno utilizzati per il trasporto.

ATTENZIONE

le pareti esterne del forno possono raggiungere temperature superiori ai 50°C eventuali materiali infiammabili non devono trovarsi nel raggio di 1 metro dal forno

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

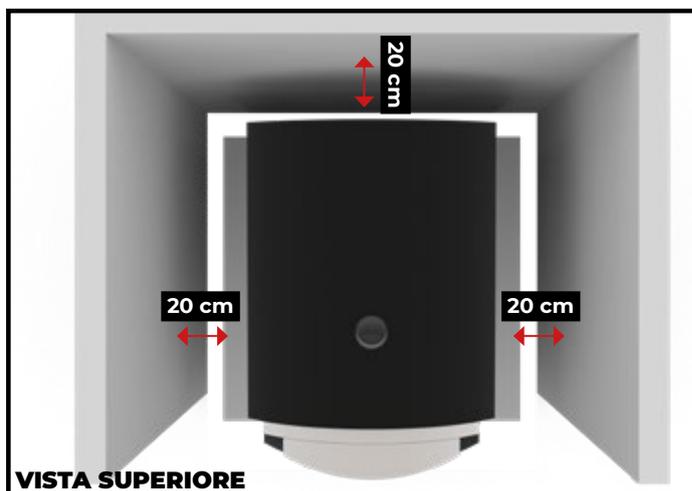
PER LA VOSTRA SICUREZZA

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

IMPORTANTE: Posizionare il forno ad una distanza minima di 20 cm dalle pareti e da eventuali altre apparecchiature. Aumentare la distanza minima a 50 cm attorno alla canna fumaria e a 1 m dalla parte superiore del forno.

I FORNI IN VERSIONE TOP VANNO POSIZIONATI SU TAVOLI O ALTRE SUPERFICI IGNIFUGHE DI ADEGUATA CAPACITÀ PORTANTE (per il peso fare riferimento alla scheda tecnica del prodotto allegata al manuale), **SE PRESENTI, REGOLARE I PIEDINI PER LIVELLARE IL FORNO SUL PIANO DI APPOGGIO.**

Per agevolare la movimentazione, è consigliato rimuovere le tavelle poste all'interno della camera di combustione.



BASE

- **Montaggio corretto:** Prima di utilizzare la base, verificare che tutte le viti e le parti siano ben serrate per garantire la stabilità e la sicurezza durante l'uso.
- **Capacità di carico:** Rispettare il limite di peso indicato per la base per forno con ruote. Non sovraccaricare la base altrimenti potrebbe causare danni alle ruote o provocare il ribaltamento del forno.
- **Superficie di posizionamento:** Assicurarsi di posizionare la base per forno su una superficie piana e stabile. Evitare di collocarla su superfici scivolose o instabili che potrebbero causare il ribaltamento del forno.
- **Bloccaggio delle ruote:** La base per forno è dotata di ruote con freno, assicurarsi di bloccare le ruote quando il forno è in posizione per evitare spostamenti indesiderati durante l'utilizzo. Controllare periodicamente lo stato delle ruote, assicurandosi che siano in buone condizioni e che rotolino senza ostacoli. Lubrificare le parti mobili e pulire la base per forno regolarmente per evitare l'accumulo di polvere e sporco.
- **Uso sicuro:** Utilizzare la base per forno con ruote solo per lo scopo previsto, cioè per supportare e facilitare il movimento del forno. Non utilizzarla come scala o supporto per altri oggetti pesanti.

INSTALLAZIONE

DIETRO UNA PARETE



ATTENZIONE:
L'INCASSO È DA INTENDERSI COME
INSTALLAZIONE DIETRO UNA PARETE

Il forno può essere installato dietro una parete ignifuga lasciando liberi e accessibili i lati non a vista del forno. (Vedi IMG 3)

Non coprire il forno con materiali che causerebbero un surriscaldamento eccessivo della parte esterna del forno con conseguente possibile deterioramento della vernice

Prevedere almeno 2cm di aria intorno al forno nella parte frontale (Vedi IMG 1) per garantire una facile estrazione in caso di necessità.

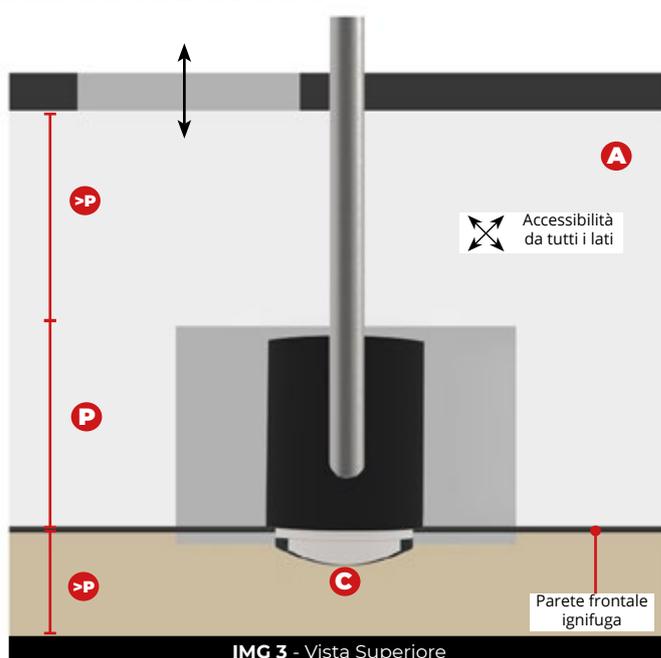
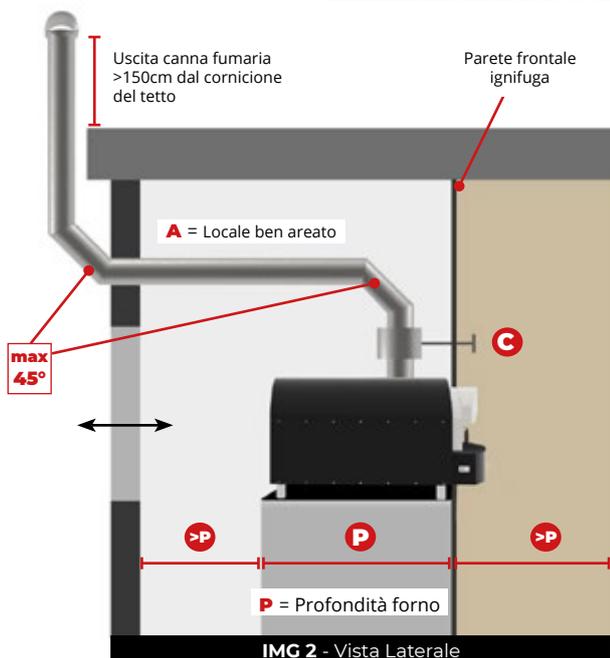
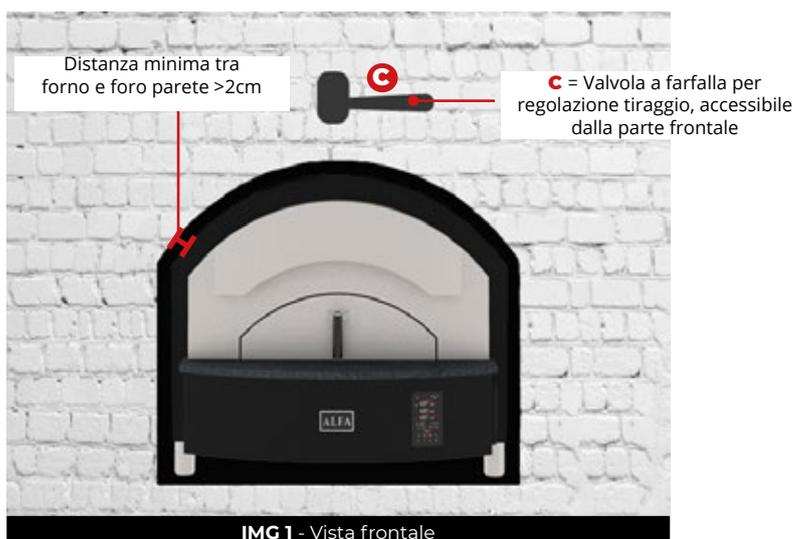
Il locale deve essere ben aerato predisponendo prese di aria idonee.

Vedi sezione ventilazione a pag. 11. La mancanza di ricircolo d'aria può causare malfunzionamenti

Utilizzare materiali ignifughi per la realizzazione della parete. (Vedi IMG 1)

Per l'uscita vapori fare riferimento alla sezione areazione a pagina 12.

Installare il forno su base. In caso di installazioni su un piano avvitare i piedini.



COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il prodotto è fornito di un metro e mezzo di cavo e senza spina elettrica. Le operazioni di montaggio della spina elettrica e di collegamento del forno devono essere eseguite da personale qualificato.

Le operazioni di collegamento elettrico del forno devono essere eseguite da personale qualificato in possesso dei requisiti tecnici necessari stabiliti dal paese dove viene installato il forno. Il cavo d'alimentazione del forno deve essere collegato ad un interruttore onnipolare esterno con apertura minima dei contatti pari a 3 mm posto nelle immediate vicinanze, con le seguenti caratteristiche minime:

MODELLO	POTENZA MAX	POTENZA NOMINALE	CURVA ELETTR.	POTERE INTERRUZIONE.
	kW	Amp		kA
Zeno 4	13,5	19,5	Type C	10
Zeno 6	18	22	Type C	10

I dispositivi di protezione contro le sovracorrenti dovranno essere conformi a quanto prescritto nelle relative norme del paese di installazione. I dispositivi usati per l'allacciamento dovranno essere omologati per il paese di installazione. Il grado di protezione degli involucri dovrà essere non inferiore a IP 44 con le caratteristiche stabilite dalla Norma del paese di installazione. Verificare che il forno abbia il morsetto di terra collegato ad un impianto di messa a terra conforme alla norma del paese di installazione.

CAMINO SCARICO VAPORI

Le operazioni di collegamento del camino scarico vapori del forno devono essere eseguite da personale qualificato. Il collegamento al camino deve avvenire tramite una tubazione d'acciaio o in alluminio di diametro 120 mm. Il tiraggio del camino deve garantire l'evacuazione dei vapori nelle condizioni atmosferiche più sfavorevoli. Eventuali ventilatori e cappe aspiranti presenti nel locale non devono compromettere il tiraggio del cammino.

VENTILAZIONE

VENTILAZIONE

Gli apparecchi devono essere installati in locali sufficientemente ventilati per prevenire la concentrazione di sostanze nell'aria.

VENTILAZIONE NATURALE

La ventilazione naturale si può realizzare tramite una o più aperture permanenti su pareti/finestre/infissi o attraverso condotti di ventilazione. La superficie netta delle aperture di ventilazione deve essere almeno di 300 cm².

Le aperture di ventilazione possono essere realizzate nella muratura, sulle porte o sugli elementi finestrati di pareti del locale d'installazione o del locale per l'aria comburente rivolte verso l'esterno, possono essere ricavate maggiorando la fessura tra porte rivolte verso l'esterno e il pavimento del locale di installazione o del locale per l'aria comburente, oppure possono essere realizzate su serramenti rivolti verso l'esterno, purché sia garantito il libero passaggio dell'aria e la sezione netta sia misurabile.

La ventilazione del locale di installazione può essere altresì assicurata da un condotto di ventilazione singolo o condotti collettivi, purché tale canalizzazione sia impermeabile ai fumi e ai gas oltre che priva di cambi di direzione a spigoli vivi.

Nel caso di ventilazione indiretta del locale di installazione, la circolazione dell'aria tra locali comunicanti può essere assicurata mediante più aperture di transito dell'aria, prevedere sezioni nette non minori di 200 cm².

Tali aperture possono essere realizzate nella muratura o nelle porte delle pareti comuni ai locali interessati, oppure possono essere ricavate maggiorando la fessura tra le porte interne e il pavimento dei locali medesimi, purché sia garantito il libero passaggio dell'aria e la sezione netta sia misurabile.

ATTENZIONE

Rivolgersi sempre ad un tecnico qualificato

VENTILAZIONE FORZATA

La ventilazione forzata può essere ottenuta tramite sistemi dotati di elettroventilatore. La portata effettiva deve essere non minore di 1,72 m³/h per ogni kW.

La velocità dell'aria in prossimità degli apparecchi installati non deve recare disturbo agli operatori ed in particolare deve avere le seguenti caratteristiche:

- Velocità dell'aria a bordo cappa deve essere compresa tra 0,25 m/s e 0,50 m/s;
- Velocità dell'aria di reintegro minore o uguale a 0,15 m/s fino a 2 m dal piano di calpestio.

Le aperture per afflusso dell'aria nei locali, ricavate verso l'esterno, devono avere le caratteristiche seguenti:

- Essere situate in posizione tale da non creare cortocircuiti nel flusso d'aria;
- Essere protette con griglie;

AERAZIONE

L'aerazione necessaria può essere ottenuta mediante la realizzazione di uno dei sistemi descritti ai paragrafi successivi.

SISTEMA DI AERAZIONE FORZATA

La portata oraria del sistema deve essere almeno pari a $1,72 \text{ m}^3/\text{h}$ per ogni kW riferito alla portata termica nominale complessiva degli apparecchi utilizzatori presenti nel locale di installazione.

SISTEMA DI AERAZIONE NATURALE

Portata termica nominale complessiva non maggiore di 15 kW tramite aperture permanenti, rivolte verso l'esterno, nel locale d'installazione degli apparecchi. La superficie netta delle aperture o della sezione non minore di 100 cm^2 ;

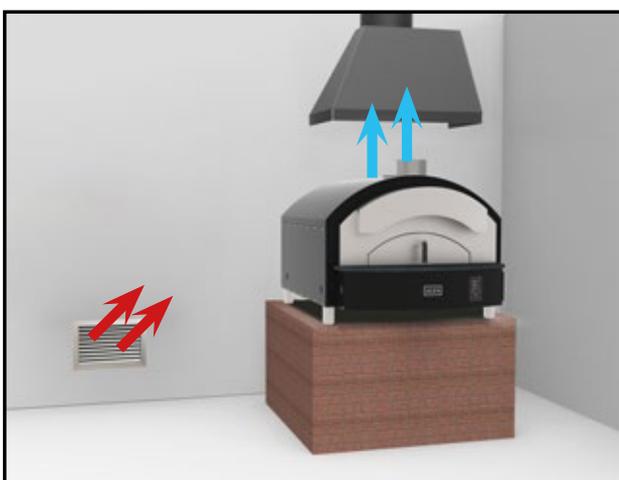
Portata termica nominale complessiva non maggiore di 35 kW tramite cappe collegate ad apposito camino o condotto intubato a tiraggio naturale opportunamente dimensionato secondo la norma vigente nel paese di installazione.



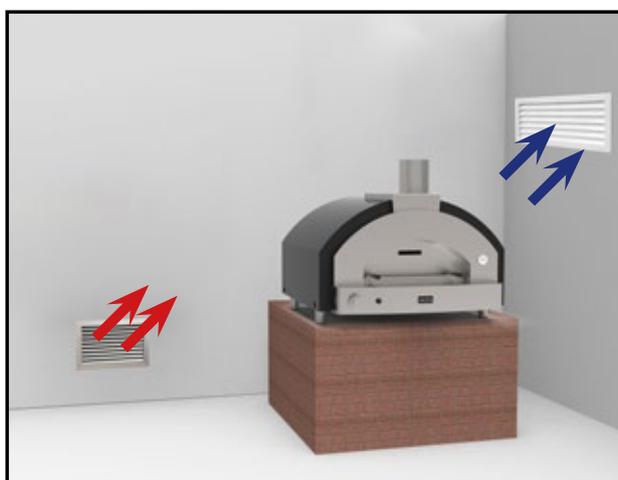
→ VENTILAZIONE NATURALE - $S=300\text{cm}^2$
→ AERAZIONE FORZATA - $1,72 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$



→ VENTILAZIONE NATURALE - $S=300\text{cm}^2$
→ AERAZIONE NATURALE - $S>100\text{cm}^2$



→ VENTILAZIONE FORZATA - $1,72 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$
→ AERAZIONE FORZATA - $1,72 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$



→ VENTILAZIONE FORZATA - $1,72 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$
→ AERAZIONE NATURALE - $S>100\text{cm}^2$

TOUCH SCREEN E INTERFACCIA UTENTE

Cenni preliminari

- "STAND-BY": il dispositivo è alimentato ma è spento via software; le utenze sono spente
- "ON" il dispositivo è alimentato ed è acceso; le utenze possono essere accese
- "OFF": il dispositivo non è alimentato; le utenze sono spente.

Stand by screen

Una pressione breve del tasto ON/OFF accende il dispositivo

Se la funzione "programmazione settimanale", sarà visibile anche il tasto Pianificazione che permette di impostare le accensioni programmate settimanali (vedi capitolo ricette pag.16).

Il tasto "Configurazione" permette di accedere all'impostazione di data e ora, alla configurazione dei parametri, all'elenco degli allarmi (vedi capitolo "CONFIGURAZIONI" per visionare in dettaglio tutte le opzioni disponibili).

Il tasto "Luce Camera" permette di accendere o spegnere manualmente la luce della camera anche quando il controllore è nello stato di Stand-by.



Schermata di controllo



Funzioni

Nel forno Zeno, la gestione differenziata della temperatura tra cielo, platea e bocca si ottiene impostando i valori di temperatura desiderata zona per zona. Le temperature sono impostabili singolarmente e non sono vincolate l'una all'altra.

Le impostazioni sul display sono:

- Barra di stato
- Modalità Eco
- Riscaldamento rapido
- Temperatura e set point
- Potenza cielo
- Potenza platea
- Potenza bocca forno
- Timer di cottura
- Luce
- Ricettario
- Accensione programmata settimanale
- Impostazioni generali e altre funzioni

N.B.: Il tasto di sfiato sul display non è abilitato per questo modello di forno, per aprire e chiudere la valvola di areazione tirare o spingere la manopola posta dentro la cappa nella facciata anteriore. Tirandola verso l'operatore la valvola si aprirà, mentre spingendo verso il forno la valvola viene chiusa.

Barra di stato

Quando il dispositivo è acceso, il forno si trova già in funzione e le relative uscite sono attive a seconda della regolazione necessaria. La barra di stato indica lo stato di funzionamento in cui si trova il dispositivo:



PRERISCALDO

Preriscaldamento



START

Forno in temperatura,
avvio ciclo



STOP

Ciclo in corso



COTTURA TERMINATA

Ciclo terminato

Modalità eco

È possibile attivare la funzione di risparmio energetico, tranne quando è in corso un riscaldamento rapido. Questa funzione permette la riduzione dei consumi limitando la potenza delle resistenze. Può restare attivo fino a quando non viene premuto il tasto per la disattivazione



Riscaldamento rapido

Tramite il tasto Riscaldamento Rapido si attiva la funzione relativa che permette di raggiungere più rapidamente il setpoint di regolazione tramite l'attivazione a piena potenza delle resistenze di cielo e platea. Il tasto non è attivo se è in corso la modalità ECO.



Temperatura e set point

Come impostare la temperatura Nel forno Zeno:

La regolazione della temperatura si basa sulla sonda camera e le uscite preposte alla regolazione sono costituite dai 3 relè (cielo, platea e bocca).

Cliccando sulla riga di temperatura si accede alla schermata di impostazione della temperatura di set point. Si può impostare la temperatura in un range da 0 a 500°C

Una volta che il forno avrà raggiunto la temperatura, le resistenze lavoreranno in automatico per mantenere la temperatura scelta (linea rossa resistenza accesa, linea bianca resistenza spenta). La resistenza riparte quando la temperatura rilevata va al di sotto di 5°C rispetto a quella di set point.



Timer di cottura

Toccando sul Timer si potrà impostare il tempo di cottura che vogliamo dare alla pizza, alla fine del tempo il dispositivo emetterà un suono di avviso

Luce

Il tasto On/Off Luce accende o spegne la luce in modo manuale con lo strumento in stand-by oppure in on.

La luce può essere accesa sia dalla schermata di stand by e dalla schermata in funzione



Ricettario

Memorizzare una ricetta

È possibile memorizzare fino a un massimo di 99 ricette. Si accede al menu ricettario tramite l'apposito tasto.



Comparirà una schermata suddivisa in 2 contenitori:

“LE RICETTE OEM” dove possono essere salvate fino a 99 ricette, “LE MIE RICETTE” dove possono venire visualizzate le ricette preferite presenti nel contenitore principale; in questo modo è possibile avere un contenitore per un accesso veloce alle ricette che vengono usate più spesso. All'interno del ricettario “LE RICETTE OEM” si possono trovare ricette (perché già caricate dal costruttore o perché create precedentemente) oppure delle ricette di default da cui partire per creare la propria ricetta selezionando una ricetta già esistente si entra in una schermata nella quale è possibile:



Utilizzare la ricetta per il ciclo di cottura che si vuole eseguire



Cancellare la ricetta (viene soprascritta da quella di default)



Duplicare la ricetta



Salvare la ricetta



Includere o escludere la ricetta dalla lista dei preferiti

Fasi

Per configurare la ricetta (con una o più fasi) premere sopra una delle fasi disponibili; si aprirà la seguente schermata nella quale è possibile



Eliminare la fase in modifica (nel caso in cui ce ne sia più di una)



Aggiungere una nuova fase

Per tornare alla schermata ON premere il tasto



Per tornare alla pagina precedente, premere il tasto



Accensione programma settimanale

Questa funzione consente di programmare, per ogni giorno della settimana, fino a un massimo di 2 ricette con 2 accensioni ciascuna.

La ricetta verrà caricata ed il forno si porterà alla temperatura di preriscaldamento predisposta per la ricetta. Per essere eseguita dovrà essere avviata manualmente tramite l'apposito tasto.

Per accedere alla procedura, operare nel modo seguente:

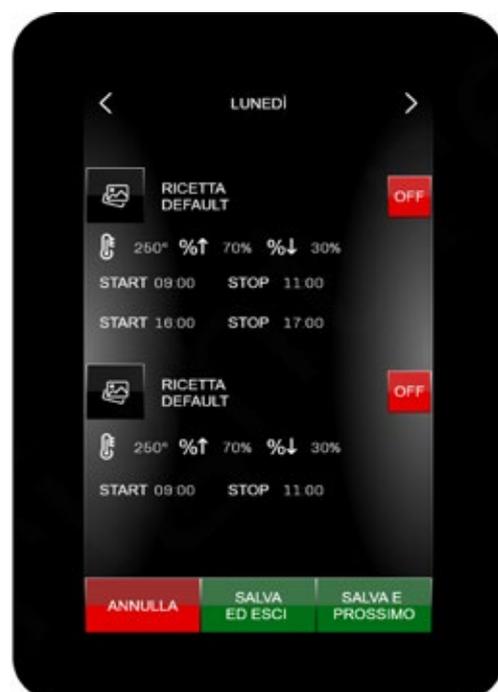
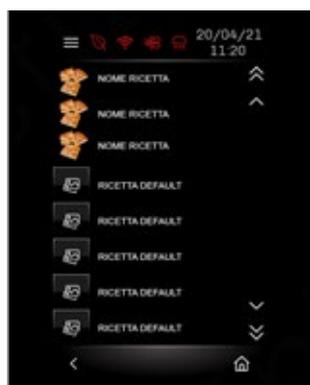
1. Assicurarsi che sia stata memorizzata almeno una ricetta e che il dispositivo sia in stato Stand-by; in caso non ci siano ricette già memorizzate, verrà proposta quella di default.

2. Toccare il tasto visualizzato in basso al centro. Verrà proposta la seguente schermata con la ricetta di default (se si tratta della prima programmazione):

Per programmare un'accensione procedere come segue:

1. Selezionare il giorno della settimana.

2. Selezionare una delle due ricette; apparirà la schermata per scegliere da quale contenitore caricare la ricetta ("LE RICETTE OEM" oppure "LE MIE RICETTE"):



3. Attivare con il tasto OFF/ON la ricetta che si vuole programmare.



Appena la ricetta viene messa in ON, nelle due programmazioni orarie appariranno ulteriori due tasti



Di default saranno impostati ad OFF però premendo sul tasto si cambierà la modalità come segue:



Lo stato di ON attiverà il preriscaldamento della ricetta impostata regolando in base alla configurazione della macchina. La LEPRE, attiverà il preriscaldamento in modalità riscaldamento rapido.

4. Programmare l'ora di START e quella di STOP.

5. Terminata la programmazione del giorno della settimana selezionato, e possibile:



Annullare le modifiche appena effettuate



Salvare le modifiche ed uscire; controllore visualizzerà la pagina di Stand-by. In questo caso verrà mostrata la ricetta programmata temporalmente più vicina



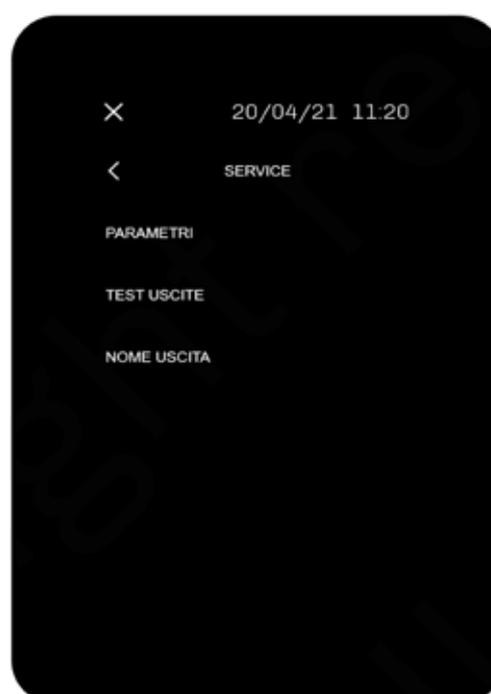
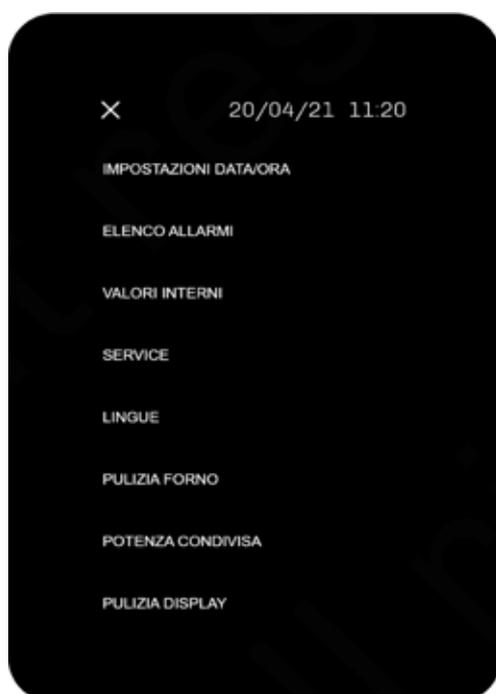
Salvare le modifiche e passare al giorno successivo.

Per modificare in qualsiasi momento la programmazione settimanale, toccare il tasto  e ripetere le sequenze appena sopra descritte



Impostazioni e altre funzioni

Dalla schermata Stand-by, toccando il tasto  si accede alla schermata di menu dove sono disponibili le seguenti opzioni:



Impostazioni date e ora

Il campo orologio indica data e ora corrente, configurabile in formato EUROPEO oppure USA. In caso di allarme attivo, al posto del campo orologio il display visualizza la seguente icona. Premendo sopra l'icona viene visualizzata la pagina con gli allarmi attivi.



Elenco Allarmi

Selezionando questa opzione è possibile visualizzare la pagina degli allarmi attivi.

CODICE DI ALLARME	SIGNIFICATO
ALLARME RTC	allarme Rtc Rimedi: - impostare data e l'ora
ALLARME Sonda camera/cielo/bocca	Allarme sonda camera/cielo Rimedi: - Verificare il tipo di sonda; - verificare il collegamento dispositivo-sonda - Verificare la temperatura della camera Principali conseguenze: - l'uscita per la regolazione della temperatura verrà spenta
ALLARME Sonda platea	Allarme sonda platea rimedi: - Gli stessi del caso precedente ma relativamente alla platea Principali conseguenze: - l'uscita per la regolazione della temperatura verrà spenta
ALLARME Mancanza tensione	Allarme interruzione dell'alimentazione Rimedi: - verificare il collegamento dispositivo-alimentazione Principali conseguenze: - Se l'allarme si manifesta quando il dispositivo è acceso o spento, al ripristino dell'alimentazione il Dispositivo si spegnerà - Se l'allarme si manifesta durante un ciclo di cottura e la durata dell'interruzione è inferiore al tempo stabilito, al ripristino dell'alimentazione il ciclo verrà riproposto dall'inizio della fase durante la quale l'interruzione si sarà manifestata
ALLARME Collegamento assente	Allarme comunicazione interfaccia utente-modulo di controllo Rimedi: - Verificare il collegamento interfaccia utente-modulo di controllo Principali conseguenze: - le utenze verranno disattivate
ALLARME Compatibilità base	Allarme ingresso micro porta Rimedi: - Verificare versioni FIRMWARE interfaccia utente-modulo di controllo Principali conseguenze: - Le utenze verranno disattivate
ALLARME Temperatura	Allarme di temperatura di massima cielo/platea Rimedi: - Verificare la temperatura rilevata dalla sonda cielo/platea/bocca; Principali conseguenze: - Nessuna conseguenza
ALLARME Alta temperatura scheda	Allarme di temperatura di impiego Rimedi: - verificare la temperatura di impiego del modulo di controllo; principali conseguenze: - Lo sfiato verrà aperto, il ventilatore del vano tecnico verrà acceso, l'uscita cielo, l'uscita platea e bocca e il generatore vapore verranno spente
	Allarme ingresso micro porta Rimedi: - Verificare le cause che hanno provocato l'attivazione dell'ingresso;

ALLARME Termostato sicurezza	Allarme ingresso termostato sicurezza rimedi: - Verificare le cause che hanno provocato l'attivazione dell'ingresso; Principali conseguenze: -L'uscita cielo, l'uscita platea e l'uscita bocca il generatore vapore verranno spente
ALLARME Assorbimento picchi	Allarme ingresso assorbimento elettrico Rimedi: - Verificare le cause che hanno provocato l'attivazione dell'ingresso; Principali conseguenze: - L'uscita cielo, l'uscita platea e l'uscita bocca il generatore vapore verranno spenti

Valori interni

Selezionando questa opzione è possibile visualizzare i valori e lo stato degli ingressi e delle uscite del controllo.

Impostazione dei parametri di configurazione - SERVICE

Il forno Zeno consente di intervenire sulla scheda elettrica per settare i parametri di default.

L'accesso a questa sezione è protetto da password e solo il rivenditore e il produttore hanno accesso a queste configurazioni.

L'accesso non autorizzato fa decadere la garanzia del prodotto.

ATTENZIONE

L'accesso non autorizzato e la modifica dei parametri di configurazione determinerà la decadenza della garanzia. In caso di bisogno rivolgersi a personale esperto autorizzato dall'azienda produttrice Alfa Forni.

Lingue

Selezionando questa opzione è possibile configurare il dispositivo con la lingua desiderata. Sarà possibile selezionare una di queste lingue: italiano, inglese, tedesco, francese e spagnolo

Ciclo di pulizia forno

Il ciclo piroscissione, indicato come "ciclo di pulizia forno", è un programma che può essere avviato quando il controllore è in stand-by. Durante questo ciclo, tutte le resistenze funzionano al massimo della potenza fino al raggiungimento del set point. Entrando nel menu opzioni e premendo pulizia forno, il ciclo parte immediatamente e si apre una nuova schermata dove vengono visualizzate le seguenti informazioni: temperatura camera + set ciclo pulizia, count-down del tempo del ciclo pulizia.

Il forno inizierà il countdown e una volta terminato il ciclo si riporterà automaticamente nella schermata di Stand-By

Pulizia display

Selezionando questa opzione il display rimane disattivato per 15 secondi per dare la possibilità di pulire il vetro per evitare di modificare le impostazioni visualizzate.

USB

Selezionando questa opzione sarà possibile importare o esportare la mappa parametri oppure il ricettario.

Funzione Buzzer

Il buzzer verrà attivato nelle seguenti condizioni:

- Alla conclusione del ciclo di cottura
- Per 1 secondo alla conclusione di una fase del ciclo di cottura
- All'attivazione di un allarme

Ventilatore vano tecnico

La gestione del ventilatore del vano tecnico dipende principalmente dallo stato del dispositivo:

- Se il dispositivo è acceso, il ventilatore sarà acceso
- Se il dispositivo è spento, il ventilatore sarà spento

Nota: il ventilatore potrà rimanere acceso allo spegnimento del dispositivo se la temperatura di impiego del modulo di controllo è al di sopra della soglia di temperatura impostata da fabbrica a 50°C.

PRIMO UTILIZZO E ACCENSIONE

PRIMA DELL'UTILIZZO Rimuovere la pellicola protettiva prima dell'accensione, per facilitarne il distacco, utilizzare aria calda (es. asciugacapelli), non utilizzare oggetti taglienti.

DAVANZALE Per il davanzale in pietra lavica non utilizzare prodotti aggressivi per la pulizia. È consigliato utilizzare in una soluzione di acqua e alcool puro al 30%: alcool scioglierà il grasso presente sulle pietre e l'acqua lo catturerà. Ricordiamo di non utilizzare alcun detersivo o sgrassatore, poiché le pietre assorbono i liquidi. Il liquido si può spruzzare o vaporizzare direttamente sulla superficie e poi asciugare con un panno morbido e asciutto. Per lo sporco più ostinato è, invece, molto efficace il bicarbonato di sodio miscelato con un po' di acqua calda. Il risultato è una crema densa da spargere sull'acciaio che deve essere lasciata agire per qualche minuto e poi risciacquata, asciugando bene con un panno in microfibra. Inoltre, per una pulizia straordinaria dell'acciaio esistono in commercio prodotti specifici. Leggere sempre l'etichetta del prodotto e verificare che non contenga agenti aggressivi che potrebbero danneggiare l'acciaio inox.

SPORTELLO - Lo sportello è un regolatore di cottura molto efficace. Manovrare lo sportello con cautela. - Non toccare le parti in metallo dello sportello: limitarsi ad aprirlo tramite le apposite maniglie. Un errato utilizzo potrebbe causare danni al prodotto.

1° ACCENSIONE

Nella prima accensione, è importante controllare attentamente la temperatura del forno. Durante la prima accensione potrebbe formarsi della condensa ciò è dovuto all'evaporazione dell'umidità contenuta nelle tavole del piano refrattario. Durante la prima accensione lasciare che il forno si riscaldi gradualmente per dare modo alle tavole di disperdere l'umidità in eccesso.

Durante la prima accensione portare gradualmente il forno a temperatura, salendo di circa 100 gradi l'ora. Questo per permettere alle tavole refrattarie presenti all'interno della camera di combustione di asciugarsi gradualmente.

Attenzione

Prestare attenzione che l'impianto di terra sia la prima cosa ad essere collegata per evitare rischi relativi a correnti di dispersione.

MANUTENZIONE E PULIZIA

CALENDARIO MANUTENZIONE		
	PULIZIA	INTERVALLO DI TEMPO
1	Camera di combustione	Prima e dopo ogni uso
2	Piano Cottura	Prima e dopo ogni uso
3	Esterno forno	Settimanale
4	Pulizia acciaio inox	Settimanale
5	Proteggere acciaio inox	Mensile
6	Protezione da ossidazione	Biennale

Pulire la camera di combustione.

Pirolisi a 500°C (932°F). I forni Alfa Forni si puliscono da soli grazie alla pirolisi (Pyro-fuoco Lysis-Separazione). Si tratta di un processo che utilizza il calore molto elevato per decomporre i materiali organici carbonizzandoli in composti volatili. Per attivare la pirolisi, si raccomanda di mantenere una temperatura di 500°C (932°F).

Pulire il piano cottura.

Una volta terminata la pirolisi, attendere che il forno si raffreddi per eliminare residui rimasti sul piano con l'utilizzo della spazzola e passare delicatamente sul piano con un panno umido dopo ogni utilizzo.

Pulire l'esterno del forno.

Come tutti i prodotti verniciati a polvere, questi forni sono costruiti per resistere ad ogni tipo di agente atmosferico incluso la salsedine purché sia assicurata una manutenzione puntuale ed efficace. Per la pulizia dell'acciaio inox utilizzare un panno morbido imbevuto in una soluzione d'acqua e sapone o in alternativa di bicarbonato di sodio e detersivo per piatti. Strofinare con delicatezza a forno completamente freddo .

IMPORTANTE: controllate sempre la certificazione del prodotto che utilizzate e che i componenti siano quelli dichiarati.

ATTENZIONE: Gli acciai sottoposti ad alte temperature tendono a cambiare colore in superficie. Si tratta di una caratteristica intrinseca del materiale.

Pulire le parti in acciaio inossidabile.

I forni Alfa Forni sono costruiti con acciaio inossidabile 304 all'esterno. Per pulire queste parti, raccomandiamo un pulitore per acciaio inossidabile. Si raccomanda inoltre di leggere attentamente le avvertenze e le modalità d'uso riportate sulla confezione del prodotto detergente. Non utilizzare detersivi contenenti acidi. Risciacquare bene dopo aver pulito il forno.

Proteggere l'acciaio inossidabile.

Per una migliore protezione delle parti in acciaio inossidabile, consigliamo l'uso di olio di vaselina. Nel caso di installazione in luoghi di mare, al fine di evitare corrosione e incrostazioni, si consiglia di pulire spesso il forno con acqua dolce.

Protezione da ossidazione.

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

ATTENZIONE

Prima di qualsiasi operazione di pulizia del forno assicurarsi che non ci sia tensione a questo scopo aprire l'interruttore onnipolare esterno.

ATTENZIONE

Non pulire il forno con prodotti detergenti. Per la pulizia del pannello comandi non utilizzare acqua ma pulire solo tramite un panno umido.

ATTENZIONE

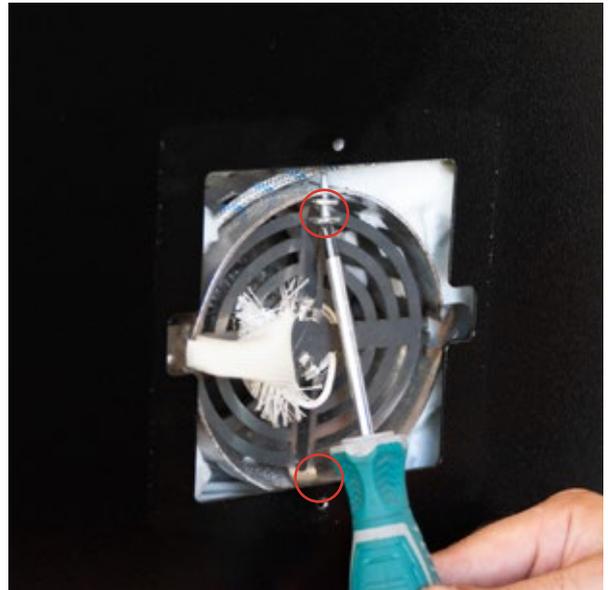
Per ogni altra manutenzione non riportata sopra rivolgersi alla casa costruttrice o assistenza autorizzata.

Manutenzione lampada

- La lampada è ubicata sul lato DX operatore
- Tipo di lampada: Alogena 50w, attacco GU10 230v
- Assicurarsi che non ci sia tensione. Disconnettere il forno da qualunque alimentazione elettrica



1. Smontare il carter verniciato laterale destro svitando le viti di fissaggio (utilizzare un giravite a stella)



2. Svitare le 2 viti di fissaggio sulla griglia di bloccaggio ed estrarre la lampada per la sostituzione.

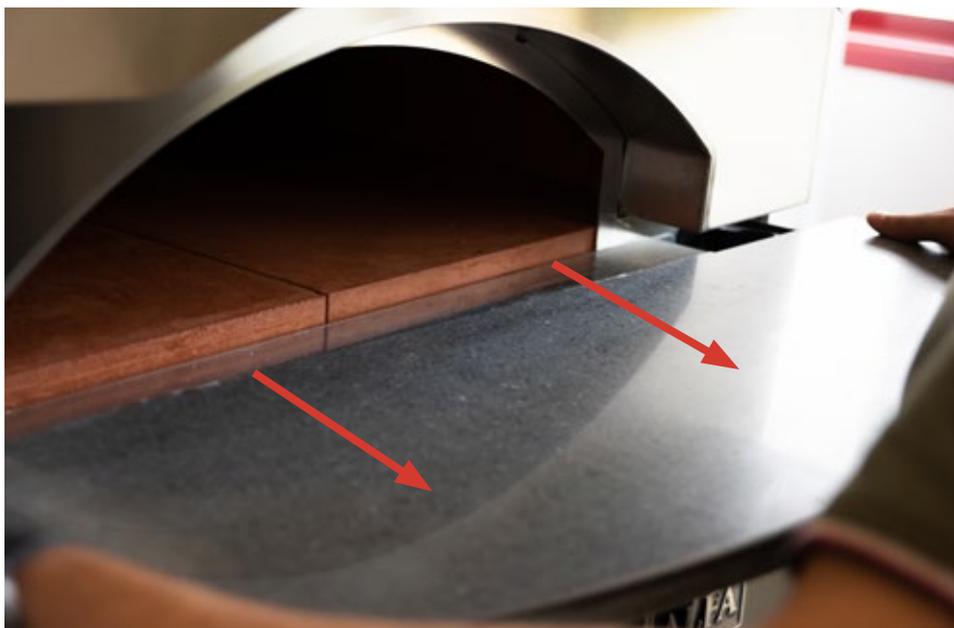


3. Svitare la lampada e installare la nuova avendo cura che questa non sia a contatto diretto con il vetro interno



4. Seguire i passaggi contrari per rimontare il tutto

Manutenzione piano refrattario



1. Per eseguire la sostituzione del piano refrattario o di una sola tavella bisogna rimuovere il davanzale in pietra lavica. Per rimuovere il davanzale è sufficiente tirare a sé il piano.



2. Con l'aiuto di un cacciavite fare leva su una tavella e sollevarla per estrarla. Per rimuovere le tavelle nella parte posteriore è necessario prima rimuovere quelle anteriori.



3. Ripristinare le nuove tavelle e reinstallare il davanzale

Manutenzione resistenze

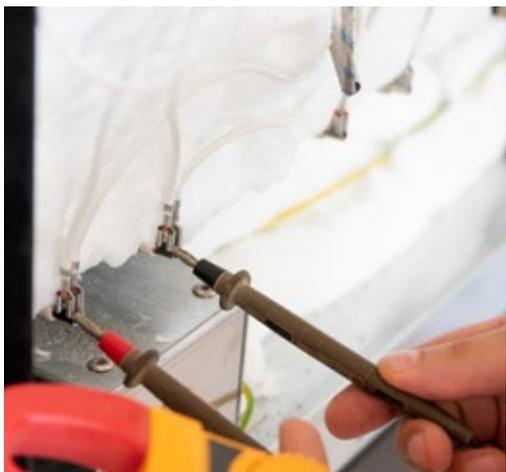
- Questa operazione deve essere fatta da un tecnico specializzato
- Le resistenze sono di tipo corazzato.
- Potenza: Resistenze superiori 1500W, Resistenze inferiori 750W
- Assicurarsi che non ci sia tensione. Disconnettere il forno da qualunque alimentazione elettrica



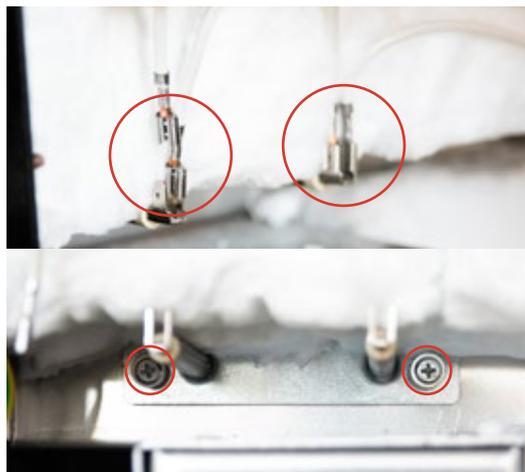
1. Smontare il carter verniciato laterale destro svitando le viti di fissaggio (utilizzare un giravite a stella).



2. Una volta svitate tutte le viti, potete procedere a rimuovere il pannello laterale. È consigliabile eseguire l'operazione in due così da evitare di causare danni al forno o al circuito elettrico interno.



3. Individuare la resistenza danneggiata verificando la continuità di corrente tra un polo e l'altro delle resistenze tramite l'ausilio di un tester. (Questa operazione deve essere fatta da un tecnico specializzato).



4. A questo punto disconnettere i 2 faston di collegamento elettrico e svitare le 2 viti che fissano la resistenza alla struttura del forno. Una volta svitate le 2 viti di fissaggio.



5. Estrarre e sostituire la resistenza.

ATTENZIONE: Avere cura di reinstallare correttamente i collegamenti elettrici.

FAQ

Il forno non si accende

- Verificare di aver effettuato correttamente tutti i collegamenti elettrici
- Verificare che le temperature raggiunte all'interno del vano tecnico non siano superiori ai 40°C. Il sistema va in blocco automatico. Far raffreddare il forno.

Il forno non sale di temperatura

- Verificare che la tensione sia corretta
- Verificare che tutte le resistenze siano funzionanti

Il forno non cuoce

- Verificare che la temperatura sul piano sia quella corretta
- Verificare che il forno mantenga la temperatura scelta per tutta la durata di utilizzo

Il forno si raffredda velocemente

- Verificare che non ci siano infiltrazioni di acqua all'interno del forno

GARANZIA



I forni professionali ALFA sono coperti dalla garanzia legale, a carico del rivenditore, di 12 mesi avverso i difetti di conformità: una buona manutenzione ed un corretto uso del prodotto possono contribuire ad una sua maggior durata nel tempo.

Il termine di decadenza per la denuncia dei difetti è di 8 giorni dalla loro scoperta. Per la disciplina della garanzia legale si rimanda a quanto statuito dalle singole disposizioni nazionali di riferimento.

SI RICHIEDE DI CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA D'ACQUISTO DA MOSTRARE AL RIVENDITORE. VI CONSIGLIAMO DI ANNOTARE QUI SOTTO IL NUMERO SERIALE PRESENTE SULL'ETICHETTA IDENTIFICATIVA SITUATA NELLA PARTE POSTERIORE DEL PRODOTTO.

Per qualsiasi reclamo in garanzia si prega di contattare esclusivamente il proprio rivenditore di fiducia. In vigore della Garanzia, ALFA pone rimedio a guasti e malfunzionamenti il cui legame con difetti di materiale o fabbricazione sia dimostrabile. ALFA potrà decidere, in base al singolo caso concreto, se riparare il prodotto, sostituire il prodotto o sostituire le parti difettose, fermi restando accordi commerciali e disposizioni nazionali di riferimento.

Si consiglia l'utilizzo esclusivo di ricambi a marchio ALFA

Condizioni di esclusione della garanzia:

Danni causati dal trasportatore nel caso in cui gli stessi non vengano notificati immediatamente sul documento di trasporto tramite l'apposizione, al momento della ricezione del prodotto, della dicitura "accettazione con riserva" e contattando immediatamente il venditore per ulteriori chiarimenti;

Nel caso in cui il forno sia non propriamente utilizzato e installato come descritto nel presente manuale. In particolare in caso di necessità di incasso del forno al momento della installazione si prega di seguire le corrette procedure indicate in questo manuale a pena di decadenza della garanzia;

Nel caso in cui il forno sia stato manomesso in qualsiasi modo, volontariamente o involontariamente o alterato non essendo più nella condizione riscontrata alla consegna del prodotto;

Nel caso di danni al prodotto dovuti all'ostruzione di tutti i fori di uscita dei fumi;

Mancata osservanza delle istruzioni per la corretta manutenzione e pulizia del prodotto come riportato nel manuale;

Danni al bruciatore dovuti a residui di cottura o danni riscontrati nei casi in cui non sia stato usato il solo combustibile raccomandato, ad es. non usare carbone liquido per barbecue, prodotti chimici o altro combustibile;

Nel caso in cui si utilizzino componenti non prodotti o consigliati da Alfa;

Nel caso in cui il danno sia il risultato dell'uso di prodotti chimici all'interno o all'esterno del forno;

Danni dovuti al superamento della

temperatura indicata dal pirometro in dotazione, oltre i 500°C (932° F), a causa di un improprio utilizzo del combustibile a legna;

Nel caso in cui l'etichetta situata nella parte posteriore del prodotto venga rimossa, alterata o cancellata;

Nel caso di normale usura del prodotto dovuta all'utilizzo da parte del professionista;

Possibili punti di ossidazione dell'acciaio dovuti ad un'esposizione ad ambienti salini o in prossimità del mare. Alfa precisa che la possibile ossidazione non è dovuta a vizi qualitativi del prodotto, ma a caratteristiche chimico-fisiche intrinseche degli acciai in caso di esposizione prolungata in prossimità degli ambienti salini;

Possibile deterioramento della vernice a causa di prolungato contatto con fiamme;

Piccole imperfezioni della superficie presenti sulle parti verniciate o estetiche che non incidono sull'uso normale del prodotto;

Parti accessorie in dotazione al prodotto, come lo sportello;

Le tavelle e l'isolante sottopiano non sono coperti da garanzia, i forni Alfa vengono comunque corredati da una tavella sostitutiva;

Per i prodotti ad alimentazione elettrica sono esclusi dalla garanzia le lampadine e qualsivoglia danno dovuto a sovratensione o all'utilizzo di corrente con potenza e/o tensioni inadeguate;

Il costo per la manodopera necessaria all'esecuzione dell'intervento in garanzia.

