

**ALFA**

# **Manuel d'instruction**

Guide Rapide

Portable



# ENTREZ EN ALPHA

Enregistrez votre achat

Si vous êtes ici, c'est que vous avez acheté un produit Alfa, ce dont nous vous remercions. En vous offrant l'un de nos produits, vous faites le choix d'amener les saveurs de la cuisine à la flamme dans la vie de tout un chacun.

**Enregistrez votre achat et téléchargez une série de conseils incontournables pour profiter au maximum de votre four.**

## STEP 1

12345678901234



**Identifiez  
le numéro de série**

## STEP 2



**Scannez le code QR**  
ou cliquez sur le lien  
ci-dessous

## STEP 3



**Saisissez  
vos données**



**ENREGISTREZ VOTRE ACHAT**  
[www.alfaforni.com/registration.php](http://www.alfaforni.com/registration.php)

# MANUEL D'INSTRUCTION

Téléchargez le manuel d'utilisation complet



Alfa Forni participates in the SAVE THE PLANET initiative; that's why the manual has been printed only in English. To download the other languages, scan the QR code or click the link below.



Alfa Forni partecipa all'iniziativa SAVE THE PLANET, per questo il manuale è stato stampato esclusivamente in lingua inglese. Per scaricare le altre lingue scansionare il QRcode oppure digitare il link qui sotto.



Alfa Forni nimmt an der SAVE THE PLANET-Initiative teil. Die gedruckte Anleitung ist deswegen nur auf Englisch verfügbar. Um die anderen Sprachen herunterzuladen, scannen Sie den QR-Code oder geben Sie den Link hier unten ein.



Alfa Forni participe à l'initiative SAUVER LA PLANÈTE et pour cela le manuel a été imprimé seulement en anglais. Pour télécharger les autres langues, flashez le code QR ou cliquez sur ce lien.



Alfa Forni participa en la iniciativa SALVAR EL PLANETA, por eso el manual fue publicado solo en inglés. Para descargar los otros idiomas escanea el código QR o haz clic aquí.



**TÉLÉCHARGER LE MANUEL D'UTILISATION**  
[www.alfaforni.com/user-manual-portable.php](http://www.alfaforni.com/user-manual-portable.php)



# Index

<b>02</b>	INFORMATIONS
<b>04</b>	DÉBALLAGE ET MONTAGE
<b>06</b>	POSITIONNEMENT
<b>08</b>	ÉVACUATION DES FUMÉES
<b>10</b>	ALLUMAGE
<b>12</b>	ALLUMAGE - AMÉRIQUE DU NORD
<b>14</b>	ENTRETIEN ET NETTOYAGE
<b>16</b>	RÉSOLUTION DES PROBLÈMES
<b>18</b>	GARANTIE

# INFORMATIONS GÉNÉRALES

**ATTENTION : Une installation défectueuse ainsi qu'une altération du produit ou un entretien insuffisant peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures, voire la mort.**

Lisez attentivement ce manuel avant d'installer et utiliser l'appareil.

**POUR UNE CORRECTE INSTALLATION ET UN BON FONCTIONNEMENT DU FOUR, RESPECTEZ SCRUPULEUSEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES.**



- La plaque d'identification avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est apposée sur l'appareil. Ne retirez jamais cette étiquette.
- Avant de faire fonctionner l'appareil, veuillez retirer tous les films de protection.
- **N'utilisez jamais d'éponges en acier ni de grattoirs tranchants afin d'éviter d'endommager les surfaces. Utilisez plutôt des produits non-abrasifs en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou un tissu en microfibre.**
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique. Les températures très élevées de l'intérieur du four pourraient les faire fondre et endommager l'appareil.
- Utilisez des couverts et des outils résistants aux hautes températures.
- Placez le four sur un sol parfaitement plat.
- **La couleur du four peut varier à cause de la température.**
- Ne peignez pas le four ; n'y collez aucun objet dessus.
- L'installation du produit doit permettre un accès facile pour le nettoyage et l'entretien.
- Ne mettez jamais d'objets inflammables dans le four car ils peuvent prendre feu accidentellement et causer un incendie.
- Les fours en acier inox Alfa, même s'ils sont isolés, peuvent surchauffer à l'extérieur.
- Manipulez la porte en saisissant la poignée.
- Ne touchez pas les surfaces extérieures ni le conduit de cheminée pendant l'utilisation du four.
- Gardez les câbles électriques et les tuyaux d'alimentation éloignés des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas le four en cas de dysfonctionnement.
- Ne déplacez pas le four pendant l'utilisation ni lorsqu'il est encore chaud.
- Ne vous appuyez pas sur le four; ne placez pas d'objets dessus afin de ne pas compromettre sa stabilité.
- Ne jamais éteindre la flamme avec de l'eau
- Si la graisse de la nourriture prend feu, coupez l'alimentation et fermez la porte jusqu'à l'extinction des flammes.
- Pendant l'utilisation du four, mettez des gants de cuisine résistants à la chaleur.
- Les parties scellées par le fabricant ne doivent pas être altérées par l'utilisateur.
- N'obstruez jamais les fentes d'aération.
- Ne soulevez pas le four du rebord avant.
- Les dimensions de la sole peuvent varier de quelques millimètres; cette tolérance est due à la fabrication artisanale de l'appareil.

**TOUJOURS LIRE LE MANUEL DE L'UTILISATEUR COMPLET.**  
Des exemplaires supplémentaires du présent manuel  
sont disponibles sur le site [www.alfaforni.com](http://www.alfaforni.com)

# AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

## LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER LE PRODUIT

Ne pas installer là où c'est interdit. Ne touchez jamais la porte métallique ou le conduit de fumée pendant l'utilisation car ils ne sont pas isolés et deviennent très chauds lorsqu'ils sont en marche.

**POUR VOTRE SÉCURITÉ:** Ne déposez pas ni n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides inflammables à proximité de cet appareil. Veillez à ce que la zone autour et en dessous de l'appareil soit libre de tout matériau combustible.

**LES FUITES DE GAZ PEUVENT PROVOQUER DES INCENDIES, DES EXPLOSIONS ET CAUSER DES BLESSURES GRAVES OU MORTELLES AINSI QUE DES DOMMAGES MATÉRIELS.**

## ATTENTION, SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

1. Coupez immédiatement l'arrivée de gaz.
2. Éteignez les éventuelles flammes nues.
3. Ouvrez la porte du four.
4. Appelez tout de suite un technicien qualifié.

**ATTENTION:** Si le four à gaz n'est pas utilisé, fermez la vanne d'alimentation.

**ATTENTION:** Ne mettez pas de bouteilles de gaz près du four.

# DÉBALLAGE ET MONTAGE

## 1 - Retirer l'emballage du four.

Retirez tout simplement les bandes en plastique (A) et soulevez le capuchon supérieur (C).



## 2 - Videz la chambre de combustion en retirant les pièces du four et la documentation se trouvant à l'intérieur de la chambre.



## 3 - Retirez le film de protection du laser de toutes les pièces en acier inox: rebord, porte, conduit de fumée et cheminée. Utilisez un sèche-cheveux pour accélérer la procédure et retirer facilement le film du laser.



## 4 - Installer les 4 pieds.

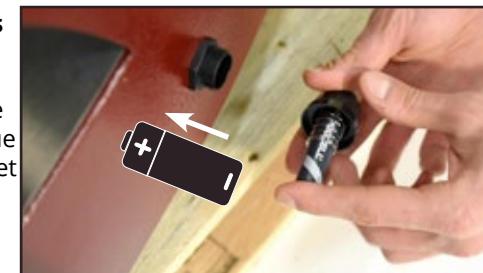
Installez les pieds en les vissant dans les emplacements spécifiques dans la partie inférieure du four.



## 5 - Insérer la batterie fournie dans l'allumeur.

Dévissez le bouton de l'allumeur, insérez la batterie (E), puis revissez le bouton d'allumage. À présent, lorsque vous pressez le bouton, vous verrez et sentirez une petite étincelle.

- Vérifiez la polarité indiquée.
- Type de batterie : AA fournie



## 6 - Installer le conduit de fumée et la cheminée.

Il suffira de visser la poignée en duroplast noire (H) qui la fixe avec le boulon approprié contenu dans l'emballage.



## 7 - Monter la porte.

Il suffira de visser la poignée en duroplast noire (H) qui la fixe avec le boulon approprié contenu dans l'emballage.



**Lorsque vous déballez le four pour la première fois, en raison du transport, vous pouvez remarquer la présence de poudre réfractaire rouge sur la sole de cuisson.**

Le cas échéant, vous devez brosser la poudre. Nous vous recommandons également de cuire et de jeter 2 ou 3 des boules de pâte à pizza pour vous assurer d'éliminer la poudre réfractaire avant de cuire et de manger votre première pizza.





# POSITIONNEMENT

## ATTENTION

Les parois extérieures du four peuvent atteindre des températures supérieures à 80 °C. D'éventuels matériaux inflammables ne doivent pas être situés dans un rayon d'1 mètre autour du four.

**IMPORTANT:** Pendant l'utilisation, placez le four à une distance suffisante de matériaux inflammables ou sensibles à la chaleur.

## IMPORTANT

Placez le four à l'abri du vent ou de forts courants d'air

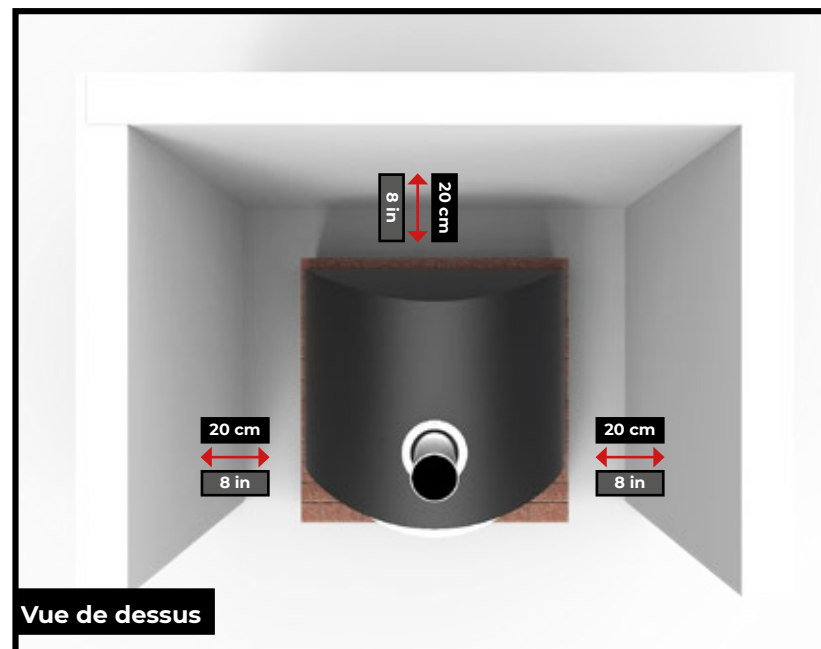
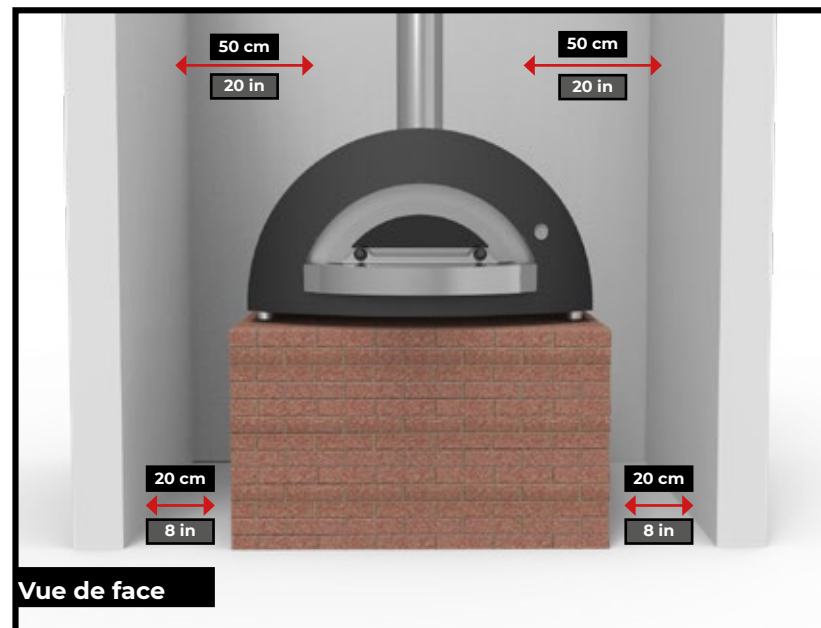
## POUR VOTRE SÉCURITÉ

Placez le four sur un sol parfaitement plat et stable. Les mouvements du four pendant l'utilisation peuvent être très dangereux pour les choses et les personnes.

**IMPORTANT:** Placez le four à une distance de sécurité d'au moins 20 cm des murs ou de tout autre équipement. Augmentez cette distance à 50 cm du conduit de cheminée et à 1 m de la partie supérieure du four.

**LES FOURS DOIVENT ÊTRE POSÉS SUR UNE TABLE, BASE, OU UNE AUTRE SURFACE IGNIFUGÉE AVEC UNE CAPACITÉ DE CHARGE SUFFISANTE** (pour plus d'info, référez-vous à la fiche technique du produit jointe au manuel);  
**RÉGLEZ LES PIEDS (SI PRÉSENTS) POUR LA MISE À NIVEAU.**

**Pour l'installation sous un toit, voir page suivante.**



# ÉVACUATION DES FUMÉES

**NE RACCORDEZ PAS DEUX APPAREILS  
AU MÊME CONDUIT DE FUMÉE**



## DANS LE JARDIN

Pour l'installation du four ALFA dans un coin de votre jardin avec le système d'évacuation des fumées loin des toitures basses, le tuyau et le chapeau en acier inox haute qualité fournis par Alfa feront très bien l'affaire.

**ATTENTION: La cause principale d'incendie associée à l'évacuation des fumées est le non-respect de la distance de sécurité par rapport aux matériaux inflammables.**

REMARQUE: Les parois du four peuvent atteindre des températures supérieures à 80 °C (176 °F). Assurez-vous que le four n'est pas en contact avec le mur ou autres meubles et qu'il y a un écart d'au moins 20 cm.

## DIRECT VENT, DOUBLE WALL CHIMNEY ON THE TERRACE OR UNDER A PERGOLA

- Pour l'installation d'un système d'évacuation des fumées sur une terrasse, sous une pergola ou autres toitures.
- N'installez pas le four sous un toit ou une pergola. Si vous devez faire passer le conduit à travers un mur ou un objet surélevé, contactez une entreprise spécialisée dans les travaux de fumisterie pour obtenir le produit nécessaire, par exemple un tuyau isolé.



**Si vous pensez allonger la cheminée plus d'1 mètre, nous vous recommandons d'installer une vanne papillon pour réguler le débit d'air.**



## INSTALLATION DU DÉVOIEMENT

- Évitez les coudes, si possible ; un conduit de cheminée droit est plus efficace.
- Le conduit de cheminée ne peut pas comporter plus de deux (2) dévoiements de 30° par rapport à la verticale. Si vous devez dévier le conduit de fumée pour éviter ou contourner un obstacle, vous pouvez alors utiliser deux (2) coudes à 30° maximum mais JAMAIS en les combinant pour avoir un angle de 60°.



**JOINT COUDÉ**

## AVERTISSEMENT : NE PAS UTILISER (2) COUDES À 30 DEGRÉS POUR CRÉER UN ANGLE DE 60 DEGRÉS !

CELA ANNULE TOUTES LES GARANTIES ET PRÉSENTE UN RISQUE D'INCENDIE DANS LE SYSTÈME DE TUYAUX OU DE CHEMINÉE.

Si vos exigences d'installation ne peuvent pas répondre aux normes de base, assurez-vous de consulter un professionnel et d'obtenir les permis nécessaires à l'avance.

## ASSISTANCE ET ASSISTANCE À LA VENTILATION

AREA	CONTACTS
<b>ITALY</b>	PHONE: 800.77.77.30 <b>NUMERO VERDE</b> E-MAIL: info@alfaforni.com
<b>NORTH AMERICA</b> United States & Canada	PHONE: +1 570 350 7939 E-MAIL: alfaventing@olympiachimney.com
<b>ROW</b> Rest of the world	PHONE: +39.0775.7821 E-MAIL: info@alfaforni.com

# ALLUMER LE FOUR



## ATTENTION !

SI VOUS HABITEZ EN AMÉRIQUE DU NORD, VOIR LA PROCHAÎNE PAGE

### AVERTISSEMENT : suivez les instructions avant d'allumer le four.

- Contrôlez tous les raccords afin de vous assurer de l'absence de fuites de gaz avant d'allumer votre four.
- Utilisez le ruban de gaz en PTFE approprié pour tous les raccords filetés.
- Ne vous penchez pas sur le four quand il est allumé. Gardez corps et visage à une distance de sécurité de la porte du four.
- Quand vous allumez le four, la porte de celui-ci doit être ouverte.
- La molette de commande du brûleur doit être en position d'arrêt avant de mettre en marche le robinet de la bouteille LGP.
- Interdiction de déplacer le four pendant son utilisation.

**1 - Connecter à un réservoir de 10kg** à l'aide flexible régulateur. Assurez-vous que le stabilisateur du brûleur est raccordé dans la direction correcte au brûleur du four.

**2 - Appuyez le bouton d'allumage** afin de déclencher une étincelle.

**3 - Appuyez le bouton du brûleur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en direction du symbole représentant une flamme haute sur le panneau de commande.**

*REMARQUE : allumer le brûleur pour la première fois ou après son refroidissement peut prendre un peu de temps et il pourrait falloir quelques tentatives. Cela est dû à l'air présent dans la conduite d'alimentation. Soyez patient et laissez le temps au gaz d'arriver à la flamme pilote.*

**4 - Une fois que le brûleur sera convenablement allumé, vous verrez une grande flamme dans le four.** À présent, vous pouvez relâcher le bouton d'allumage MAIS vous devrez GARDEZ la molette du brûleur enfoncée pendant 10 secondes pour être sûr que le thermocouple soit assez chaud pour rester allumé. Le brûleur du four est maintenant bien allumé et vous pouvez commencer à préchauffer le four.

**5 - Remettez la porte du four sur la tablette chauffante en laissant un espace de 2,5 cm à 5 cm tout autour de l'ouverture du four pour que l'air puisse entrer dans le four.** Remplacez la porte fermement autrement le manque d'air provoquera l'extinction de la flamme. Préchauffez le four pendant 30 minutes afin de permettre aux briques réfractaires d'atteindre la température idéale pour la pizza. À l'aide d'un thermomètre laser, vérifiez la température de la sole du four. La porte du four doit être à une température de 370°- 430°C (700°- 800°F) pour faire la pizza.



## POUR VOTRE SÉCURITÉ :

- N'excédez pas la limite de température de 500°C / 950°F.
- Ne débranchez jamais le conduit du gaz ou d'autres raccords pendant que le four est en marche.





# ALLUMER LE FOUR

## INSTRUCTIONS POUR L'AMÉRIQUE DU NORD



### AVERTISSEMENT : suivez les instructions avant d'allumer le four.

- Contrôlez tous les raccords afin de vous assurer de l'absence de fuites de gaz avant d'allumer votre four.
- Utilisez le ruban de gaz en PTFE approprié pour tous les raccords filetés.
- Ne vous penchez pas sur le four quand il est allumé. Gardez corps et visage à une distance de sécurité de la porte du four.
- Quand vous allumez le four, la porte de celui-ci doit être ouverte.
- La molette de commande du brûleur doit être en position d'arrêt avant de mettre en marche le robinet de la bouteille LPG.
- Interdiction de déplacer le four pendant son utilisation.

**1 - Raccordez une bouteille de 10 kg et utilisez le régulateur de pression fourni.** Assurez-vous que le stabilisateur du brûleur est raccordé dans la direction correcte au brûleur du four.

**2 - Appuyez le bouton d'allumage afin de déclencher une étincelle.**

**3 - Appuyez le bouton du brûleur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en direction du symbole représentant une flamme haute sur le panneau de commande.**

*REMARQUE : allumer le brûleur pour la première fois ou après son refroidissement peut prendre un peu de temps et il pourrait falloir quelques tentatives. Cela est dû à l'air présent dans la conduite d'alimentation. Soyez patient et laissez le temps au gaz d'arriver à la flamme pilote.*

**4 - Une fois que le brûleur sera convenablement allumé, vous verrez une grande flamme dans le four.** À présent, vous pouvez relâcher le bouton d'allumage MAIS vous devrez GARDEZ la molette du brûleur enfoncée pendant 10 secondes pour être sûr que le thermocouple soit assez chaud pour rester allumé. Le brûleur du four est maintenant bien allumé et vous pouvez commencer à préchauffer le four.

**5 - Remettez la porte du four sur la tablette chauffante en laissant un espace de 2,5 cm à 5 cm tout autour de l'ouverture du four pour que l'air puisse entrer dans le four.** Remplacez la porte fermement autrement le manque d'air provoquera l'extinction de la flamme. Préchauffez le four pendant 30 minutes afin de permettre aux briques réfractaires d'atteindre la température idéale pour la pizza. À l'aide d'un thermomètre laser, vérifiez la température de la sole du four. La porte du four doit être à une température de 370°- 430°C (700°- 800°F) pour faire la pizza.



### POUR VOTRE SÉCURITÉ :

- N'excédez pas la limite de température de 500°C / 950°F.
- Ne débranchez jamais le conduit du gaz ou d'autres raccords pendant que le four est en marche.

# ENTRETIEN et NETTOYAGE

CALENDRIER D'ENTRETIEN		
	NETTOYAGE	FRÉQUENCE
1	Chambre de combustion	Avant et après utilisation
2	Sole	Avant et après utilisation
3	Extérieur du four	Hebdomadaire
4	Nettoyage acier inox	Hebdomadaire
5	Protection acier inox	Mensuel
6	Brûleur	Mensuel
7	Buses du four	Mensuel
8	Protection oxydation	Biennal

**1. Nettoyer la chambre de combustion.** Pyrolyse à 500 °C. Les fours Alfa se nettoient tout seuls grâce à la pyrolyse (Pyro-feu, Lyse-dissolution), un processus qui utilise une forte chaleur pour décomposer des matériaux organiques et les transformer en composés volatils. Cette opération est réalisée à une température de 500 °C pendant 2/3 minutes.

**2. Nettoyer la sole.** Une fois la pyrolyse terminée, attendez que le four refroidisse et ensuite éliminez les résidus à l'aide d'une brosse et d'un chiffon humide.

**3. Nettoyer l'extérieur du four.** Comme tous les produits en acier inox thermolaqués, ces fours sont très résistants à tout type d'agression environnementale y compris le sel marin pourvu qu'un entretien ponctuel et efficace soit assuré. Pour nettoyer l'acier inox, passez un chiffon doux trempé dans de l'eau savonneuse ou alternativement du bicarbonate de soude et liquide vaisselle. Frottez délicatement avec le four éteint. IMPORTANT : Vérifiez toujours la certification du produit utilisé et que les composants sont ceux qui sont déclarés. ATTENTION : Les aciers soumis à des températures très élevées et à des flammes directes peuvent changer de couleur. Ne vous inquiétez pas, c'est une caractéristique intrinsèque du matériau.



**4. Nettoyer les pièces en acier inox.** Les fours Alfa sont construits avec de l'acier inox à l'extérieur et de l'acier inox à l'intérieur. Pour nettoyer ces surfaces, nous recommandons un produit adapté à ce type d'acier. Nous vous recommandons également de lire attentivement les instructions et le mode d'emploi du produit en question. N'utilisez jamais des nettoyeurs contenant de l'acide, du xylène ou du white spirit. Rincez bien après avoir nettoyé le four.



**5. Protection de l'acier inox.** Pour protéger les surfaces en acier inox, nous conseillons l'utilisation d'huile de vaseline (ou d'huile d'olive ou d'huile pour bébé). Pour les maisons en bord de mer, nettoyez souvent le four à l'eau douce pour éviter la corrosion et les incrustations.



**6. Le brûleur à gaz** doit être nettoyé en retirant périodiquement les résidus de cuisson avec une brosse. Lors du nettoyage, veillez à ne pas abîmer les trous du brûleur.

**7. Nettoyer les buses** au moins une fois par an pour éviter qu'elles se bouchent et limitent le passage de gaz (contactez du personnel qualifié).

**8. Protection contre l'oxydation.** L'acier inox résiste à l'oxydation mais peut parfois montrer des traces de rouille à sa surface à cause de l'humidité, du sel marin, etc. Dans ce cas, traitez-les avec un antirouille pour remettre à neuf votre four.



## COUVERTURE DU FOUR

- Couvrez votre four avec la housse de protection ALFA.
- Sur la page dédiée de notre site internet [AlfaForni.com](http://AlfaForni.com), vous trouverez tous les conseils pour bien entretenir et nettoyer votre four et quelques astuces pour prolonger sa durée de vie.



# RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

<b>PAS DE FLAMME</b>	- Vérifiez que la molette ne va pas trop loin et ne cogne pas contre le four empêchant le robinet de gaz de lancer l'allumage.
<b>L'ALLUMAGE NE FONCTIONNE PAS</b>	- Assurez-vous que la batterie est neuve et qu'elle est alimentée.
<b>PEUT-ON METTRE LES FOURS DIRECTEMENT SUR LE PLAN DE TRAVAIL SANS UTILISER LES PIEDS FOURNIS ?</b>	- Non, les pieds doivent être utilisés pour permettre à l'air de circuler sous la sole du four.

## BOUTON ÉLECTRONIQUE

Le bouton d'allumage a une pile AA à l'intérieur; voilà comment l'insérer.

1. Dévissez la tête du bouton
2. Insérez la pile
3. Vissez la tête du bouton

Exécutez la procédure avec le four éteint

Retirez la pile si l'appareil reste inutilisé pendant longtemps



**Contactez-nous pour profiter de nos conseils  
sur le site [www.alfafori.com](http://www.alfafori.com)**

## NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# GARANTIE



Les fours ALFA bénéficient d'une garantie légale de 24 mois contre les défauts de conformité à la charge du revendeur: un bon entretien et une utilisation correcte du produit peuvent contribuer à en prolonger la durée de vie.

Pour la réglementation de la garantie légale, veuillez vous référer aux dispositions des différentes réglementations nationales de référence.

VEUILLEZ CONSERVER VOTRE TICKET DE VENTE OU VOTRE FACTURE POUR LE MONTRER À VOTRE REVENDEUR. NOUS VOUS RECOMMANDONS DE NOTER CI-DESSOUS LE NUMÉRO DE SÉRIE QUI SE TROUVE SUR L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION SITUÉE À L'ARRIÈRE DU PRODUIT.

**Pour toute demande de garantie, veuillez toujours contacter votre revendeur.**

## Conditions d'exclusion de la garantie:

Les dommages causés par le transporteur dans le cas où ceux-ci ne sont pas immédiatement notifiés sur le document de transport par l'apposition de la mention « acceptation sous réserve » à la réception du produit et en contactant immédiatement le vendeur pour d'ultérieures précisions,

Dans le cas où le four n'est pas utilisé et installé correctement comme indiqué dans ce manuel,

Dans le cas où le four a été altéré de quelque manière que ce soit, intentionnellement ou non, ou modifié, car il n'est plus dans l'état constaté lors de la livraison du produit,

En cas de dommages causés au produit dus à l'obstruction de tous les trous de sortie des fumées;

Non-respect des instructions relatives à l'entretien et au nettoyage corrects du produit qui figurent dans le manuel,

Dommages causés au brûleur par des résidus de cuisson ou dommages dans les cas où un combustible autre que celui recommandé a été utilisé, par exemple du charbon de bois liquide pour barbecue, des produits chimiques ou autre combustible,

En cas d'utilisation de composants non fabriqués ou recommandés par Alfa,

Lorsque les dommages résultent de l'utilisation de produits chimiques à l'intérieur ou à l'extérieur du four,

Dommages dus au dépassement de la température indiquée par le pyromètre fourni, au-dessus de 450/500 °C (840/950 ° F), en raison d'une utilisation incorrecte du combustible bois,

Dans le cas où l'étiquette située à l'arrière du produit est retirée, modifiée ou effacée,

En cas d'usure normale du produit due à l'utilisation par le consommateur,

Oxydation possible de l'acier en raison de l'exposition à des environnements salins ou à proximité de la mer. Alfa précise que l'oxydation éventuelle n'est pas due à des défauts de qualité du produit, mais aux caractéristiques physico-chimiques intrinsèques de l'acier en cas d'exposition prolongée à des environnements salins,

Détérioration possible de la peinture en cas de contact prolongé avec la flamme,

Petites imperfections de surface sur les parties peintes ou esthétiques qui n'affectent pas l'utilisation normale du produit,

Les pièces accessoires du produit telles que les portes et les vitres,

Les planches ne sont pas couvertes par la garantie ; les fours Alfa sont cependant fournis avec une planche de remplacement.

**Nous recommandons l'utilisation exclusive de pièces de rechange de la marque ALFA.**



## GARANTIE AMÉRICAINE ET CANADIENNE

Les clients résidant aux États-Unis et au Canada bénéficient d'une année de garantie supplémentaire sur le brûleur à gaz.



# ENTREZ EN ALFA

Enregistrez votre achat

Si vous êtes ici, c'est que vous avez acheté un produit Alfa, ce dont nous vous remercions. En vous offrant l'un de nos produits, vous faites le choix d'amener les saveurs de la cuisine à la flamme dans la vie de tout un chacun.

**Enregistrez votre achat et téléchargez une série de conseils incontournables pour profiter au maximum de votre four.**

## STEP 1

12345678901234



**Identifiez  
le numéro de série**

## STEP 2



**Scannez le code QR**  
ou cliquez sur le lien  
ci-dessous

## STEP 3



**Saisissez  
vos données**



**ENREGISTREZ VOTRE ACHAT**  
[www.alfaforni.com/registration.php](http://www.alfaforni.com/registration.php)



