

# ALFA

# ONE

FXONE-LRAM

rame  
copper

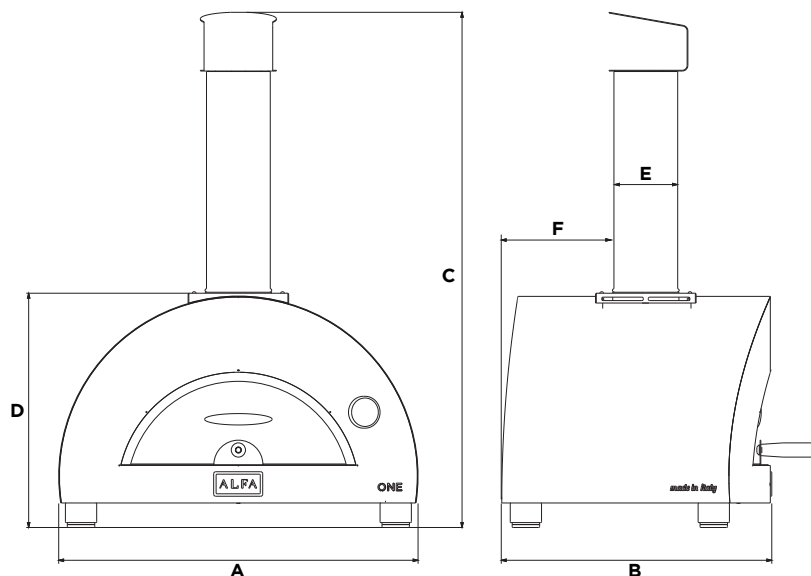


conforme a UNI 10474 e EN 13229  
UNI 10474 and EN 13229 compliant

## SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION

### MISURE / DIMENSIONS

A	73 cm 29 in
B	55 cm 22 in
C	105 cm 41 in
D	48 cm 19 in
E	Ø 13 cm 5 in
F	22 cm 8 in



### CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso Weight	54 kg 119 lbs	Materiali utilizzati Used material	lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica iron sheet, stainless steel, ceramic fiber
Area piano forno Oven floor area	0,24 m <sup>2</sup> 2,6 ft <sup>2</sup>	Tipo di refrattario Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
Dim. piano forno Oven floor dim.	60 x 40 cm 23,6 x 15,7 in	Combustibile consigliato Recommended fuel	Ciocchi diam. Max 5 cm, potature Max 1,9 In diam. logs, trimmings
Minuti per scaldare Heating time (min)	10	Carica nominale Rated charge	6,9 kg/h 15,2 Lbs/h
N° pizze alla volta Pizza capacity	1	Tiraggio minimo Minimum flue draught	10 Pa
Infornata di pane Bread capacity	1 kg 2,2 lbs	Flusso volumetrico fumi Flue smokes mass flow	57,7 g/s
Temperatura massima Max oven temperature	500°C 1000°F	Emissioni CO al 13% O <sub>2</sub> CO emission at 13% O <sub>2</sub>	0,31% 3843 mg/Nm <sup>3</sup>
Consumo medio Average fuel consumption	2,5 kg/h 5,5 lbs/h	Temperatura fumi Smoke temperature	395°C 743°F

Parti di ricambio Spare parts		Codice Code
Comignolo Chimney cap	A	SML-03-0221
Canna fumaria Chimney	B	T130_500_SAT
Flangia Flange	C	SML-03-0220
Carter esterno External shell	D	SCRT-03-0133-RA
Logo Alfa (v1.0)	E	D14PLAC-ALFA
Paralegna Fuel holder	F	SML-03-0222
Sportello Door	G	SSML-03-0224
Mattoni Red bricks	H	RRA3020
Piedini Feet (n.4)	I	SETPIE-M10X20
Termometro Thermometer	L	YT63-135
Paletta Peel	M	SSML-02-0225





## WARNINGS

- When lighting the fire or adding a log, smoke can come out of the oven as a result of the thermal difference.
- NEVER put too much firewood in the One oven. Three or four small logs are enough to heat it up and to maintain the operating temperature adding one little log every 15 minutes will do.
- Clean the oven when it's cool. Don't clean the inside of the oven with chemical or toxic agents. Wait for the oven to be cold, remove the ash from the oven floor and wipe it with a damp cloth.
- If there's soot on the front of the oven, let the oven cool and scrub it with a cloth soaked in water or a specific product.
- NEVER exceed the temperature of 500°C (1000°F).
- The oven floor is made of four 2,7 mm (7/64 in) thick bricks. Allow the bricks to absorb heat and gradually release it for a great cooking.
- The type and size of the firewood are crucial for building a good fire. Use dry beech or oak wood logs whose diameter is not larger than 5 cm (2 in) (never put more than three or four logs in the oven at the same time).
- Always use the wood basket so as not to overload the oven with logs and to better manage the food on the floor.

## CAUTION

- If there's wind, do not get near the oven mouth because flames could suddenly spill out of it. In this case, close the door to lower the flames.
- If the oven has been overloaded with firewood and it has exceeded the temperature of 500°C (1000°F), do not touch the external parts, the flue and the chimney fowl. In any case, do not touch or put your head close to the operating oven.
- NEVER disassemble the One oven when being used. The Alfa Forni company will not be responsible for damages to the oven or to people caused by tampering with it.
- DO NOT handle the oven when it is running, wait for the oven to cool completely and then lift it to move it.
- The blackening of the oven front is a normal consequence of soot resulting from wood combustion and doesn't prejudice the future use of the appliance.



## AVVERTENZE

- Nelle accensioni e quando inserisci un nuovo ciocco di legna si possono verificare piccole uscite di fumo dalla bocca, questo è normale ed è causato dalla differenza termica.
- Non caricare MAI il forno One di troppa legna, bastano 3/4 ciocchi di legna di piccolo taglio per farlo scaldare e un ciocco di legna di piccolo taglio ogni 15 minuti per mantenere la temperatura in esercizio.
- Pulisci il forno solo dopo che si sia spento e solo dopo esserti assicurato che si sia raffreddato completamente.
- Non pulire il forno all'interno con agenti chimici o tossici. Consigliamo quindi di aspettare che si raffreddi, di levare la cenere rimasta e di pulire il piano con un panno umido (non bagnato).
- Nel caso in cui si sia depositata della fuliggine nella parte anteriore del forno ti consigliamo di aspettare che il forno si raffreddi completamente e di passare un pezza imbevuta di acqua o di un prodotto specifico per la pulizia della superficie esterna del forno.
- NON superare mai la temperatura di più di 500 gradi.
- Il piano cottura è formato da 4 tavole di spessore 2,7 mm, perciò dai tempo al mattone di scaldarsi fino in profondità. Questo permetterà in seguito un graduale rilascio di calore da parte del piano per una cottura impeccabile.
- Il tipo di legna e le dimensioni della legna sono elementi fondamentali per la riuscita di un fuoco ottimale, usa legna asciutta di faggio o di quercia di diametro mai superiore a 5 cm (non superare mai più di 3/4 ciocchi contemporaneamente).
- Utilizza sempre il wood basket in dotazione, questo ti permetterà di non caricare eccessivamente il forno di legna e ti aiuterà nella gestione del piano e del cibo in cottura.

## ATTENZIONE

- In caso di vento non avvicinarti alla zona davanti la bocca del forno perché potrebbero verificarsi fuoriuscite di fiamme e fumo improvvisi.
- Nel caso in cui dovessero uscire delle fiamme dalla bocca del forno a causa del vento o di un errato utilizzo (eccessiva legna o legna non idonea) chiudi immediatamente lo sportello e aspetta che la fiamma diminuisca.
- Se il forno è stato erroneamente caricato troppo di legna e quindi ha raggiunto delle temperature interne superiori a 500 gradi, non toccare le superfici esterne del forno, non toccare la canna fumaria né il comignolo, né la parte anteriore del forno perché potrebbero raggiungere temperature non controllate. In ogni caso sconsigliamo assolutamente di toccare o avvicinare il viso al forno anche nel normale utilizzo.
- NON smontare mai il forno One, tale azione comprometterebbe in futuro l'utilizzo del forno. L'azienda Alfa Forni non è responsabile dei danni al forno o a persone causati a seguito di manomissioni.
- NON movimentare il forno quando è in funzione, aspetta che il forno si sia completamente raffreddato e poi sollevalo per spostarlo.
- L'annerimento nella parte frontale superiore del forno dopo l'utilizzo è una conseguenza normale causata dalla fuliggine che si crea con la combustione della legna, questo non compromette il futuro utilizzo del forno.



Alfa Forni participates in the SAVE THE PLANET initiative; that's why the manual has been printed only in English and Italian. 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 e italiana. Per scaricare le altre lingue scansiona il QRcode oppure digita il link qui sotto.



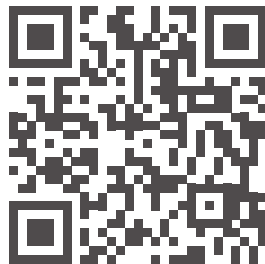
Alfa Forni nimmt an der SAVE THE PLANET-Initiative teil. Die gedruckte Anleitung ist deswegen nur auf Englisch und Italienisch verfügbar. Um die anderen Sprachen herunterzuladen, scannen Sie den QR-Code oder geben Sie den Link hier unten ein.



Alfa Forni participe à l'initiative SAUVER LA PLANÈTE et pour cela le manuel a été imprimé seulement en anglais et en italien. 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 y en italiano. Para descargar los otros idiomas escanea el código QR o haz clic aquí.



**LINK DOWNLOAD**

[alfaforni.com/user-manual.php](http://alfaforni.com/user-manual.php)



SAVE  
the PLANET