

ALFA



CIAO

LEGNA - WOOD

YELLOW
FXCM-LGIA-T

SILVER GREY
FXCM-LGRI-T



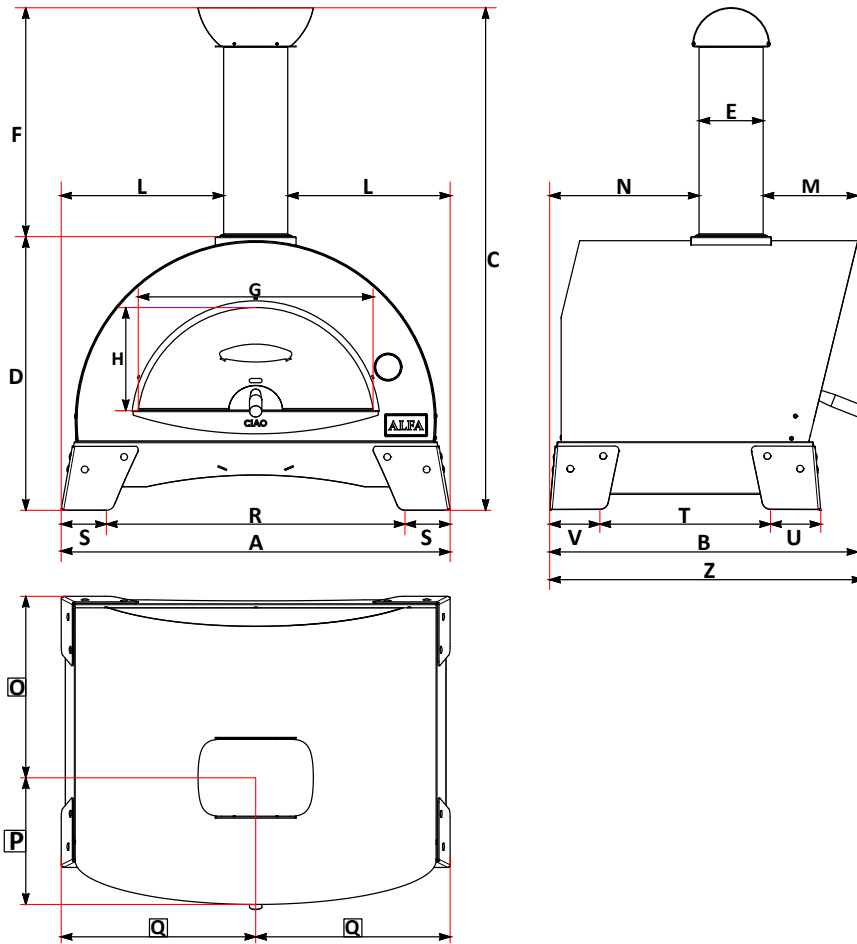
conforme a UNI 10474 e EN 13229
UNI 10474 and EN 13229 compliant



CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

Peso <i>Weight</i>	80 kg 176 lbs	Materiali utilizzati <i>Used material</i>	lamiera ferro. acciaio inox. fibra ceramica <i>iron sheet. stainless steel. ceramic fiber</i>
Area piano forno <i>Oven floor area</i>	0.28 m ² 3 ft ²	Tipo di refrattario <i>Type of refractory</i>	Tavella silico-alluminoso <i>Alumina silicate bricks</i>
Dim. piano forno <i>Oven floor dim.</i>	70 x 40 cm 27.5 x 15.7 in	Combustibile consigliato <i>Recommended fuel</i>	Ciocchi diam. Max 5 cm. potature <i>Max 1.9 In diam. logs. trimmings</i>
Minuti per scaldare <i>Heating time (min)</i>	15	Carica nominale <i>Rated charge</i>	6.9 kg/h 15.2 Lbs/h
N° pizze alla volta <i>Pizza capacity</i>	2	Tiraggio minimo <i>Minimum flue draught</i>	10 Pa
Infornata di pane <i>Bread capacity</i>	2 kg 4.4 lbs	Flusso volumetrico fumi <i>Flue smokes mass flow</i>	57.7 g/s
Temperatura massima <i>Max oven temperature</i>	500°C 1000°F	Emissioni CO al 13% O₂ <i>CO emission at 13% O₂</i>	0.31% 3843 mg/Nm ³
Consumo medio <i>Average fuel consumption</i>	2.5 kg/h 5.5 lbs/h	Temperatura fumi <i>Smoke temperature</i>	395°C 743°F

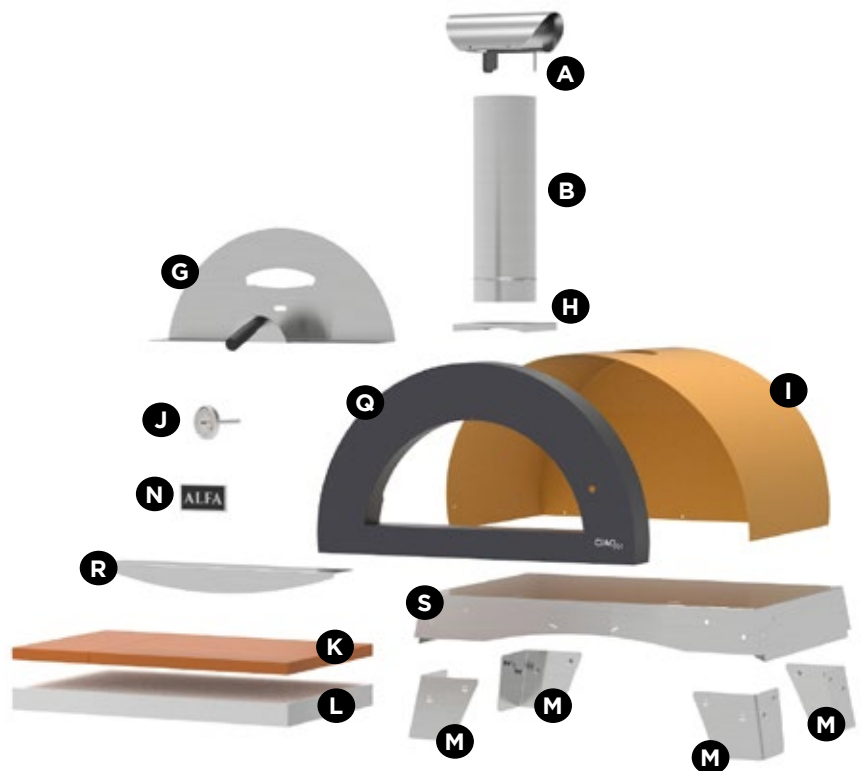
MISURE - DIMENSIONS



A	91.1 cm 39.25 in	N	32.3 cm 12.7 in
B	72.2 cm 28.4 in	O	42.5 cm 16.7 in
C	117.7 cm 46.3 in	P	29.7 cm 11.7 in
D	64.1 cm 25.2 in	Q	45.5 cm 17.9 in
Ø E	15 cm 5.9 in	R	69.9 cm 27.5 in
F	53.6 cm 21.1 in	S	10.6 cm 4.2 in
G	55 cm 21.7 in	T	40 cm 15.7 in
H	25.9 cm 10.2 in	U	11.8 cm 4.6 in
L	38 cm 15 in	V	11.8 cm 4.6 in
M	22.2 cm 8.7 in	Z	73.3 cm 28.9 in

PARTI DI RICAMBIO - SPARE PARTS

Descrizione Description		Codice Code
Comignolo Chimney cap	A	SPZP_01_024
Canna fumaria Chimney	B	TI150_500_SAT
Sportello Door	G	SSML_01_0150
Flangia Flange	H	SPZP_01_050
Carter esterno External shell	I	SCRT-01-028-GIA
Carter esterno External shell	I	SCRT-01-028-GRI
Termometro Thermometer	J	YT63-135
Mattoni 40x20 cm Red bricks 40x20 cm	K	RRA-4020
Mattoni 50x20 cm Red bricks 50x20 cm	K	RRA-5020
Gasbeton	L	D10GASB-D300
Piedini Feet (n.4)	M	PZP-01-070/71
Logo Alfa (v1.0)	N	D14PLAC-ALFA
Archetto Arch	Q	SSML-01-048-GR
Davanzale Sill	R	SSML-01-049
Vasca camera	S	SCMB-01-028



ALFA



CIAO

LEGNA - WOOD

YELLOW
FXCM-LGIA

SILVER GREY
FXCM-LGRI



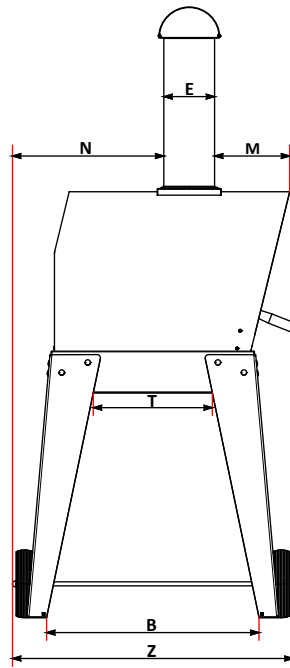
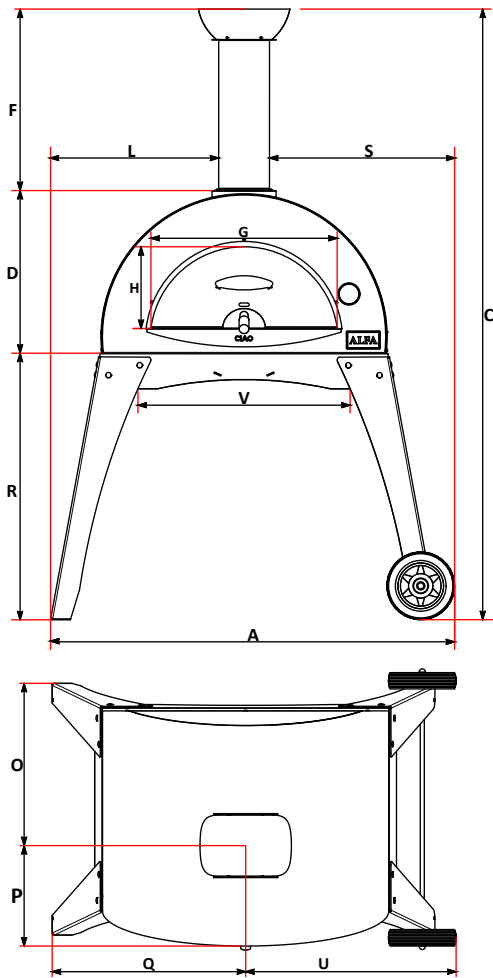
conforme a UNI 10474 e EN 13229
UNI 10474 and EN 13229 compliant



CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DETAILS

Peso <i>Weight</i>	95 kg 209 lbs	Materiali utilizzati <i>Used material</i>	lamiera ferro. acciaio inox. fibra ceramica <i>iron sheet. stainless steel. ceramic fiber</i>
Area piano forno <i>Oven floor area</i>	0.28 m ² 3 ft ²	Tipo di refrattario <i>Type of refractory</i>	Tavella silico-alluminoso <i>Alumina silicate bricks</i>
Dim. piano forno <i>Oven floor dim.</i>	70 x 40 cm 27.5 x 15.7 in	Combustibile consigliato <i>Recommended fuel</i>	Ciocchi diam. Max 5 cm. potature <i>Max 1.9 In diam. logs. trimmings</i>
Minuti per scaldare <i>Heating time (min)</i>	15	Carica nominale <i>Rated charge</i>	6.9 kg/h 15.2 Lbs/h
N° pizze alla volta <i>Pizza capacity</i>	2	Tiraggio minimo <i>Minimum flue draught</i>	10 Pa
Infornata di pane <i>Bread capacity</i>	2 kg 4.4 lbs	Flusso volumetrico fumi <i>Flue smokes mass flow</i>	57.7 g/s
Temperatura massima <i>Max oven temperature</i>	500°C 1000°F	Emissioni CO al 13% O₂ <i>CO emission at 13% O₂</i>	0.31% 3843 mg/Nm ³
Consumo medio <i>Average fuel consumption</i>	2.5 kg/h 5.5 lbs/h	Temperatura fumi <i>Smoke temperature</i>	395°C 743°F

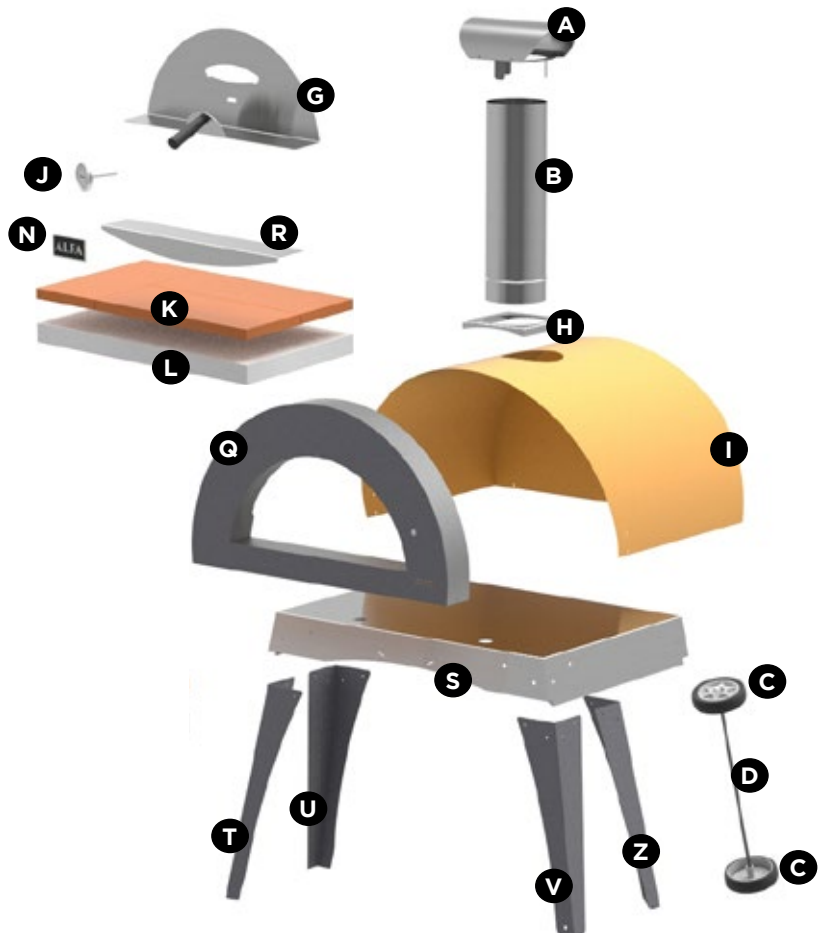
MISURE - DIMENSIONS



A	119 cm 46.9 in	N	44.7 cm 17.6 in
B	63 cm 24.8 in	O	47.7 cm 18.8 in
C	180 cm 70.9 in	P	29.9 cm 11.8 in
D	48 cm 18.9 in	Q	57.1 cm 22.5 in
E	15 cm 5.9 in	R	78.7 cm 31 in
F	53.6 cm 21.1 in	S	54.7 cm 21.5 in
G	55 cm 21.7 in	T	35.2 cm 11 in
H	25.9 cm 10.2 in	U	62.2 cm 24.5 in
L	49.7 cm 19.6 in	V	62.7 cm 24.7 in
M	22.2 cm 8.7 in	Z	83 cm 32.7 in

PARTI DI RICAMBIO - SPARE PARTS

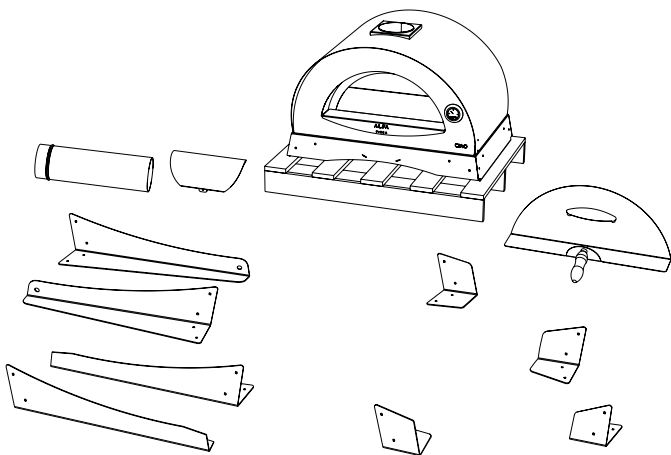
Descrizione Description		Codice Code
Comignolo Chimney cap	A	SPZP_01_024
Canna fumaria Chimney	B	TI150_500_SAT
Ruote Wheels	C	CEEA20000
Asta collegamento ruote Wheel connection	D	D17TIR-815GR
Sportello Door	G	SSML_01_0150
Flangia Flange	H	SPZP_01_050
Carter esterno External shell	I	SCRT-01-028-GIA
Carter esterno External shell	I	SCRT-01-028-GRI
Termometro Thermometer	J	YT63-135
Mattoni 40x20 cm Red bricks 40x20 cm	K	RRA-4020
Mattoni 50x20 cm Red bricks 50x20 cm	K	RRA-5020
Gasbeton	L	D10GASB-D300
Logo Alfa (v1.0)	N	D14PLAC-ALFA
Archetto Arch	Q	SSML-01-048-GR
Davanzale Sill	R	SSML-01-049
Vasca camera Steel tub	S	SCMB-01-028
Gamba anteriore sinistro Left front leg	T	SPZP_01-052
Piede posteriore sinistro Left rear leg	U	SPZP_01-051
Piede anteriore destro Right front leg	V	SPZP_01-028
Piede posteriore destro Right rear leg	Z	SPZP_01-045



**INSTALLAZIONE E MONTAGGIO / INSTALLATION AND ASSEMBLY / INSTALACIÓN Y MONTAJE /
INSTALLATION ET MONTAGE / INSTALLATION UND MONTAGE / INSTALLATIE EN MONTAGE**

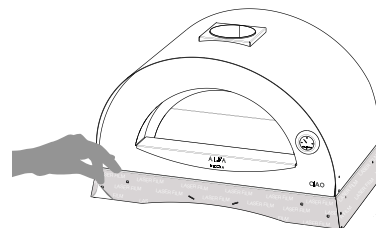
1

- IT** Togliere tutti i componenti all'interno della bocca del forno, anche le tavelle. Rovesciare il forno sotto sopra, appoggiandolo delicatamente su una superficie antigraffio.
- EN** Remove all the things from the oven, including the bricks. Turn the oven upside down and place it gently onto a scratch-resistant surface.
- ES** Quita todos los elementos que están dentro del horno, incluidos los ladrillos. Voltea el horno y ponlo con cuidado sobre una superficie resistente a los arañazos.
- FR** Retirez tout ce qui se trouve à l'intérieur du four, y compris les briques. Ensuite, retournez le four et placez-le doucement sur une surface résistante aux rayures.
- DE** Alle Bauelemente in der Öffnung des Backofens sowie die Platten entfernen. Den Backofen umdrehen und vorsichtig auf eine kratz feste Fläche abstellen.
- NL** Verwijder alle componenten uit de ovenmond, ook de tegels. Draai de oven ondersteboven en plaats hem voorzichtig op een krasbestendig oppervlak



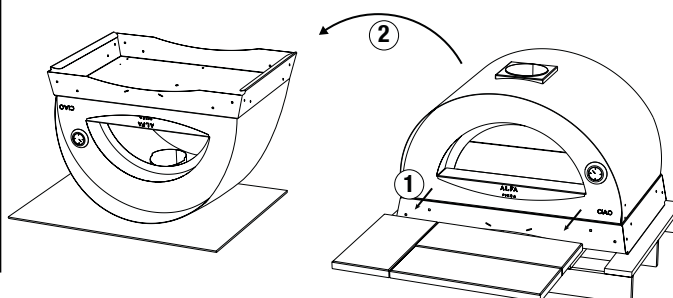
2

- IT** Togliere la pellicola laser film da tutti i componenti del forno prima di proseguire con il montaggio.
- EN** Remove the laser film from all parts of the oven before proceeding with the installation.
- ES** Quite la película laser film de todos los componentes del horno antes de proceder al montaje.
- FR** Retirer le film laser de toutes les parties du four avant de procéder au montage.
- DE** Bevor mit der Montage fortgefahren wird, ist von allen Teilen die Laserfilm-Folie zu entfernen.
- NL** Verwijder de laserfilm van alle onderdelen van de oven voordat u verder gaat met de montage.



3

- IT** Rimuovere le tavelle dal forno e adagiare il forno rovesciato sulla sagoma di polistirolo. Consigliamo in 2 persone.
- EN** Remove the bricks in the oven and lay the oven upside down on the polystyrene template. We recommend two people.
- ES** Retire los ladrillos del horno y apoye el horno volcado en la plantilla de poliestireno. Se recomienda la presencia de 2 personas.
- FR** Enlevez les briques du four et poser le four renversé sur le gabarit de polystyrène. Deux personnes sont nécessaires pour effectuer cette opération.
- DE** Entfernen Sie die Steine aus dem Ofen nehmen und den umgedrehten Ofen auf das Polystyriolprofil legen. Hierfür werden 2 Personen empfohlen.
- NL** Haal de tegels uit de oven en zet de oven ondersteboven op de piepschuimsjabloon. We raden aan dit met 2 personen te doen.



4

IT Avvitare i bulloni (a) ed i dadi (b) delle gambe come descritto nell'immagine (A) facendo attenzione al verso delle gambe (guardare foto, le due gambe con il foro per le ruote vanno dal lato del termometro).

I bulloni della base vanno stretti dopo il montaggio dell'asse e delle ruote; utilizzare la chiave in dotazione per effettuare questo passaggio.

EN Tighten the bolts (a) and nuts (b) of the legs as described in the image (a), paying attention to the direction of the legs (see photo, the two legs with the hole for the wheels go on the thermometer side). The bolts on the base must be tightened after mounting the axle and wheels; use the wrench supplied to perform this step.

ES Atornille los pernos (a) y las tuercas (b) de las patas como descrito en la imagen (a), prestando atención al sentido de las patas (mire la foto, las dos patas con el agujero para las ruedas deben colocarse en el lado del termómetro).

Los pernos de la base deben apretarse después del montaje del eje y de las ruedas; use la llave en dotación para realizar esta operación.

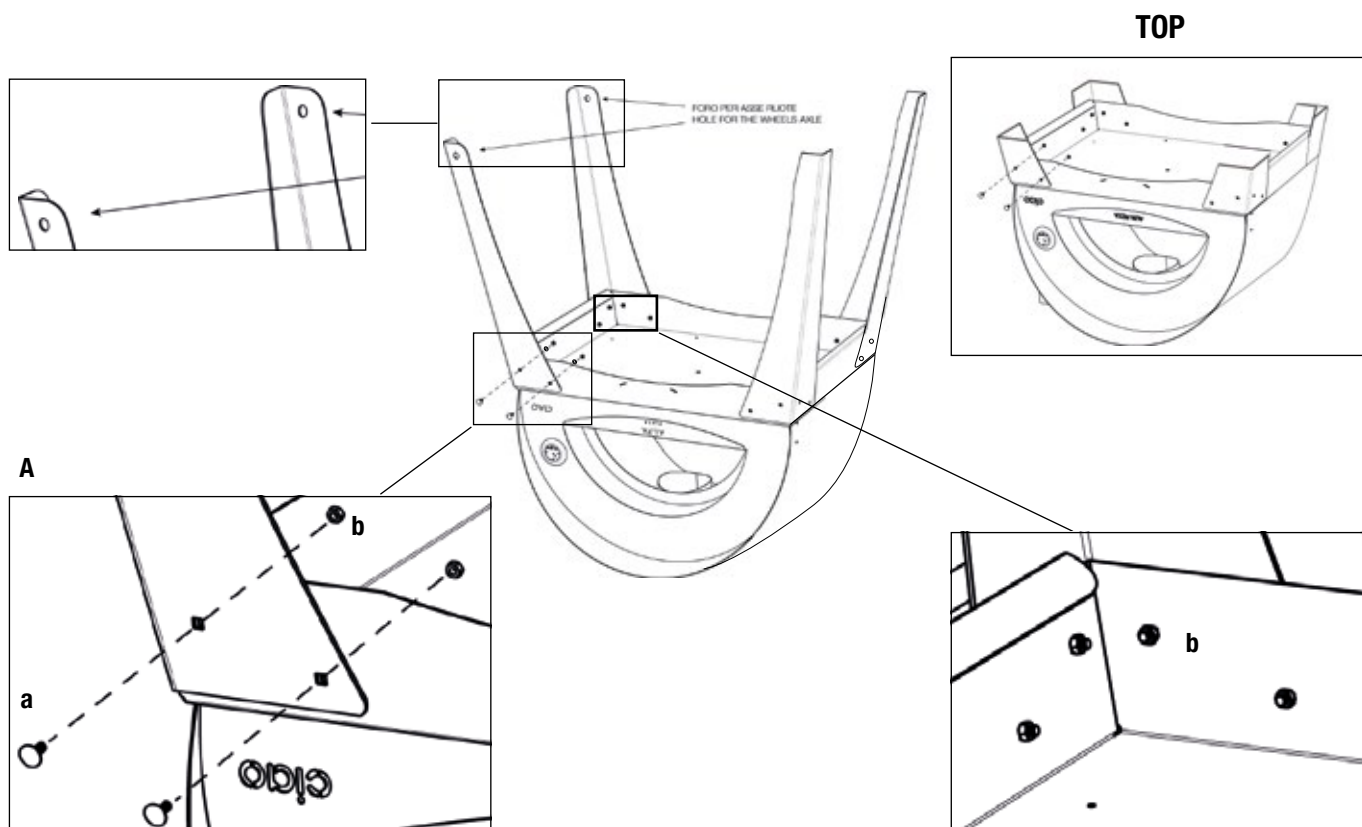
FR Visser les boulons (a) et les dés (b) des pieds comme cela est décrit sur l'image (a) en faisant attention au positionnement des pieds (regarder la photo, les deux pieds avec le trou pour les roues vont du côté du thermomètre).

Les boulons de la bases doivent être serrés après l'assemblage de l'axe et des deux roues ; utiliser la clé fournie pour effectuer ce passage.

DE Die Bolzen (a) und Schraubenmutter (b) der Beine wie in der Abbildung (a) beschrieben anschrauben, wobei auf die Richtung der Beine zu achten ist (Bild betrachten, die beiden Beine mit der Öffnung für die Räder gehören auf die Thermometerseite).

Die Bolzen des Gestells werden nach der Montage der Achse und der Räder angezogen; Hierfür ist der mitgelieferte Schlüssel zu verwenden.

NL Schroef de bouten (a) en moeren (b) van de poten vast zoals beschreven in de afbeelding (A) en let daarbij op de richting van de poten (zie foto, de twee poten met het gat voor de wielen gaan vanaf de zijkant van de thermometer). De bouten van de basis moeten vastgedraaid worden na montage van de as en wielen; gebruik de bijgeleverde sleutel om deze stap uit te voeren.



5

IT Montare le ruote come descritto nella figura e dopo aver fatto passare la boccola (a), posizionare la rondella (b) e avvitare il dado (c).

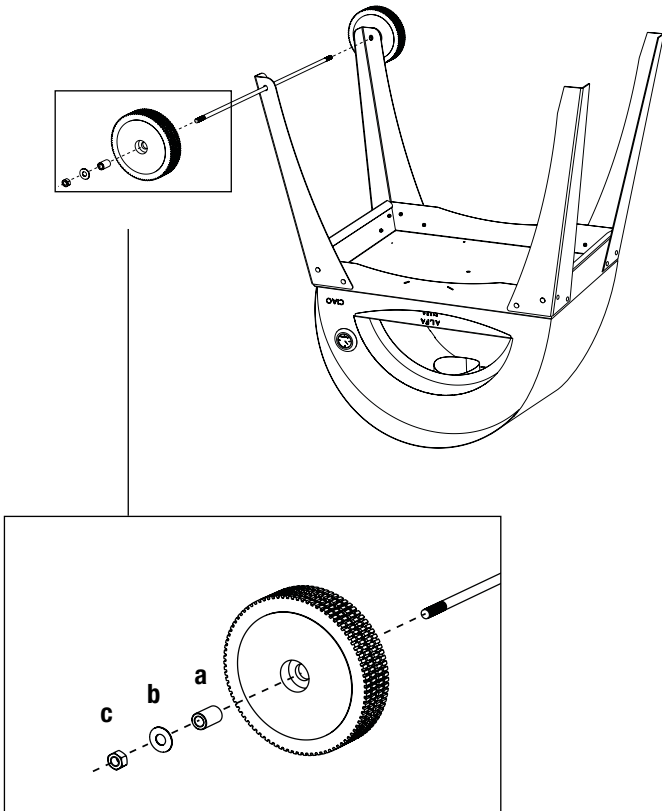
EN Mount the wheels as shown in the figure and, after assembling the bush (a), position the washer (b) and screw the nut (c).

ES Monte las ruedas como descrito en la figura y, tras haber dejado pasar el casquillo (a), coloque la arandela (b) y atornillar la tuerca (c).

FR Monter les roues comme il est décrit dans la figure et après avoir fait passer la douille (a), positionner la rondelle (b) et vissez l'écrou (c).

DE Die Räder wie in der Abbildung beschrieben montieren. Nach dem Hindurchführen der Buchse (a) ist die Unterlegscheibe (b) zu Schrauben Sie die Mutter fest (c).

NL Monteer de wielen zoals beschreven in de afbeelding en plaats, na doorgang van de bus (a), de ring (b) en bedek de moer (c) met de plastic afdekking (d).



6

IT Una volta assemblato, rovesciare il forno (consigliamo in 2 persone).

EN Once fully assembled, tip over the oven (we recommend 2 people).

ES Una vez montado, vuelque el horno (se recomiendan 2 personas).

FR Une fois le four assemblé, le renverser (deux personnes sont nécessaires pour effectuer cette opération).

DE Den Ofen nach der abgeschlossenen Montage umdrehen (für diese Handlung sind 2 Personen erforderlich).

NL Eenmaal gemonteerd, draai de oven ondersteboven (we raden aan dit met 2 personen te doen).



7

IT Posizionare i componenti del forno. Partire dai tre mattoni refrattari. Poi posizionare la canna fumaria, il comignolo e lo sportello.

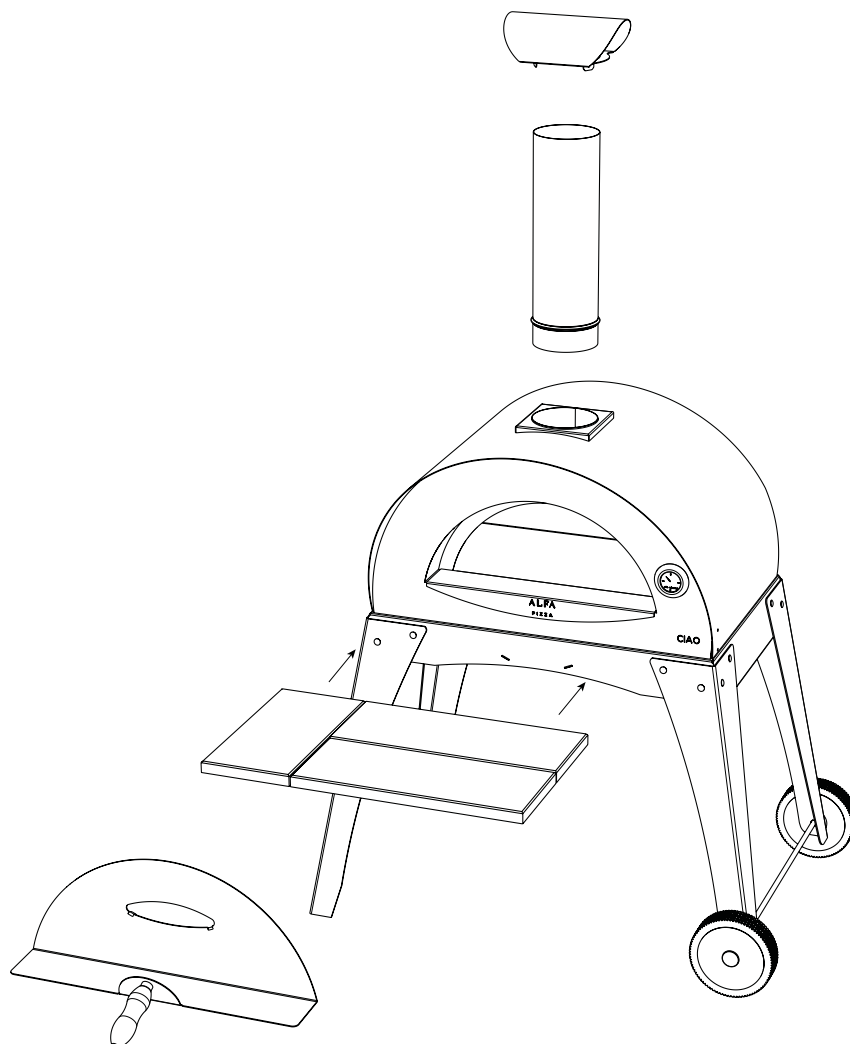
EN Position the parts of the oven. Starting with the three refractory bricks. Then position the chimney flue, chimney pot and the oven door.

ES Posicione los componentes del horno. Empiece con los tres ladrillos refractarios. Entonces coloque el conducto de humos, el sombrerete y la puerta.

FR Positionner les composants du four. Commencer par les trois briques réfractaires. Puis positionner le carneau montant, la cheminée et la porte du four.

DE Die Ofenteile platzieren. Angefangen wird mit den drei Schamottesteinen. Anschließend sind der Rauchabzug, der Schornstein und die Tür anzubringen.

DE Plaats de ovencomponenten. Plaats de stenen vetrekkend van het Gasbeton. Plaats vervolgens het rookkanaal, de schoorsteen en de deur.



IL FORNO È PRONTO PER L'USO / THE OVEN IS READY TO USE / EL HORNO ESTÁ LISTO PARA EL USO / LE FOUR EST PRÊT POUR L'UTILISATION / DER OFEN IST FÜR DEN GEBRAUCH BEREIT / DE OVEN IS KLAAR VOOR GEBRUIK