

ALFA

STONE OVEN LARGE

ALFA

STONE OVEN LARGE GPL

FXSTONE-L/GPL/RAM

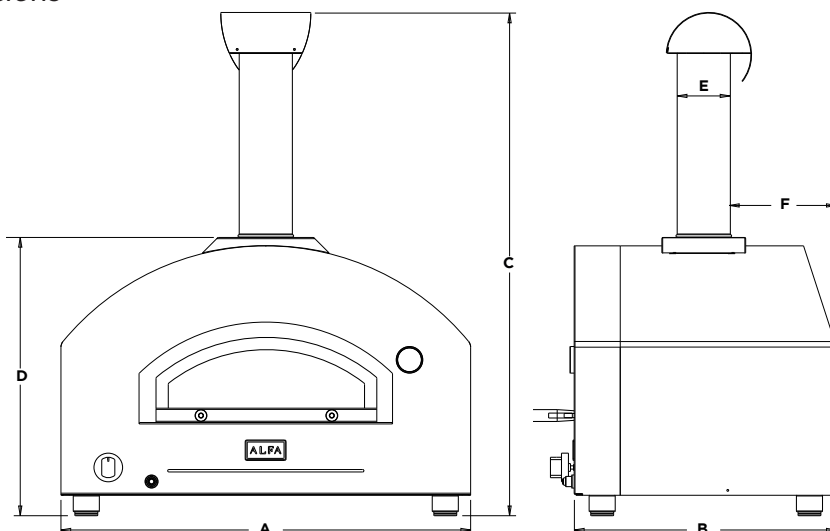
rame
copper

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

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION

MISURE / DIMENSIONS

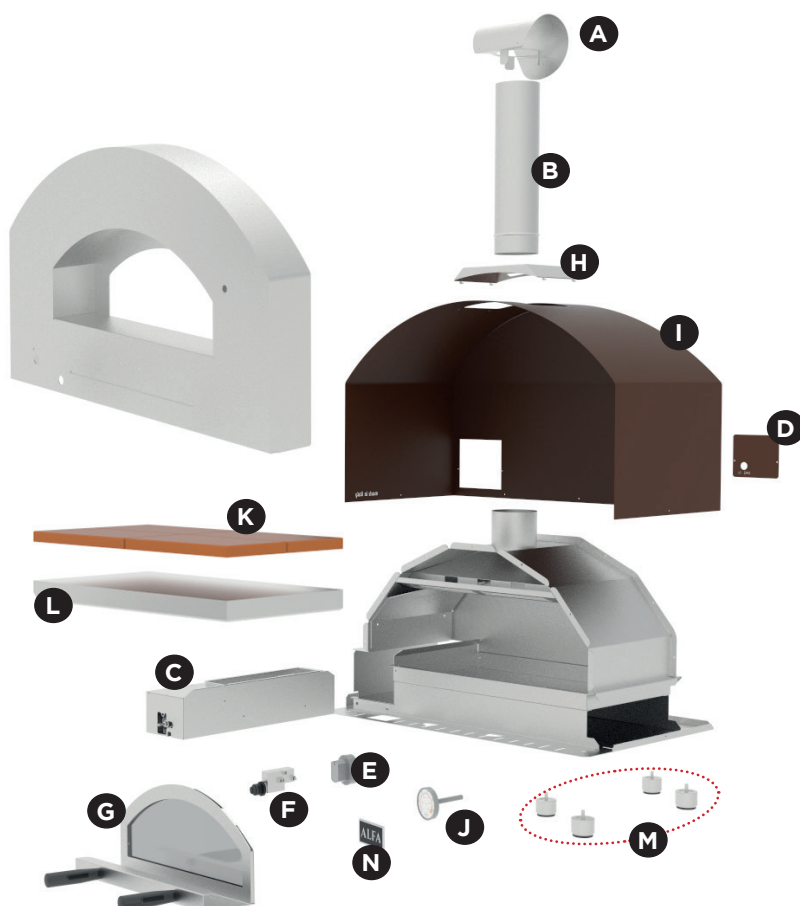
A	110 cm 43.4 in
B	83,6 cm 32.9 in
C	151 cm 59,4 in
D	70,4 cm 27,7 in
E	Ø 15 cm 5.9 in
F	39,6 cm 15.6 in



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso Weight	142 kg 312 lbs	Materiali utilizzati Used material	lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica iron sheet, stainless steel, ceramic fiber
Area piano forno Oven floor area	0,48 m ² 5,16 ft ²	Tipo di refrattario Type of refractory	Tavella silico-alluminoso Alumina silicate bricks
Dim. piano forno Oven floor dim.	80 x 60 cm 31.5 x 23.6 in	Combustibile consigliato Recommended fuel	Gas GPL (G30 / G31) LPG gas (G30 / G31)
Minuti per scaldare Heating time (min)	15	Categoria gas Gas category	I3+ GPL
N° pizze alla volta Pizza capacity	4	Potenza nominale Heat capacity	24,32 kW 83.000 Btu/h
Infornata di pane Bread capacity	4 kg 8,8 lbs	Funzionamento a G30 / G31 G30 / G31 operation	28..30 / 37 mbar
Temperatura massima Max oven temperature	500°C 1000°F	Consumo Massimo Maximum consumption	1,35 / 1,32 kg/h

Parti di ricambio Spare parts		Codice Code
Comignolo Chimney cap	A	SSML-1-2302
Canna fumaria Chimney	B	TI150_750_SAT
KIT GAS 18,5kW	C	SALI-1-2301
Carter laterale gas Side gas cover	D	SCRT-3-2305-RA
Manopola gas Gas knob	E	D14MANO-70P
Generatore elettrico Electric generator	F	GENELP003IQ
Cavo elettrico Electrical cable	F	CAVO-AT
Sportello Door	G	SSML-1-2301
Flangia Flange	H	SML-2-2301
Carter esterno External shell	I	SCRT-1-2301-RA
Termometro Thermometer	J	YT63-190
Mattoni 30x20 cm Red bricks 30x20 cm	K	RRA3020
Gasbeton	L	RRA3020
Piedini Feet (n.4)	M	SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	N	D14PLAC-ALFA



ALFA

STONE OVEN LARGE METANO

FXSTONE-L/MET/RAM

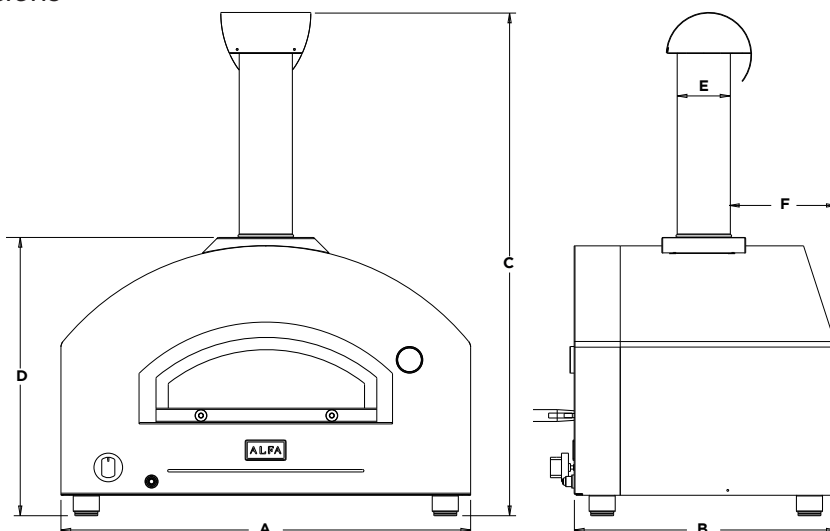
rame
copper

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

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION

MISURE / DIMENSIONS

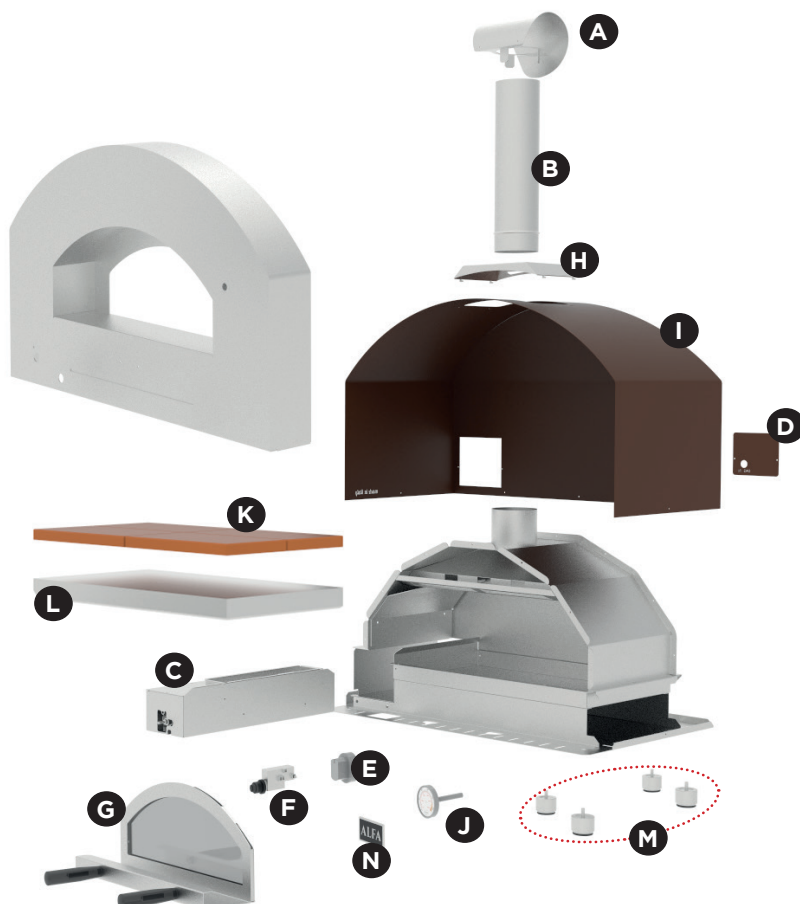
A	110 cm 43.4 in
B	83,6 cm 32.9 in
C	151 cm 59,4 in
D	70,4 cm 27,7 in
E	Ø 15 cm 5.9 in
F	39,6 cm 15.6 in



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso <i>Weight</i>	142 kg 312 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>	0,48 m ² 5,16 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>	80 x 60 cm 31.5 x 23.6 in	Combustibile consigliato <i>Recommended fuel</i>	Gas metano (G20) <i>Natural gas (G20)</i>
Minuti per scaldare <i>Heating time (min)</i>	15	Categoria gas <i>Gas category</i>	I2H (Metano)
N° pizze alla volta <i>Pizza capacity</i>	4	Potenza nominale <i>Heat capacity</i>	24,32 kW 83.000 Btu/h
Infornata di pane <i>Bread capacity</i>	4 kg 8,8 lbs	Funzionamento a G30 / G31 <i>G30 / G31 operation</i>	20 mbar
Temperatura massima <i>Max oven temperature</i>	500°C 1000°F	Consumo Massimo <i>Maximum consumption</i>	1,76 m ³ /h

Parti di ricambio <i>Spare parts</i>		Codice <i>Code</i>
Comignolo <i>Chimney cap</i>	A	SSML-1-2302
Canna fumaria <i>Chimney</i>	B	TI150_750_SAT
KIT GAS 18,5kW	C	SALI-1-2301
Carter laterale gas <i>Side gas cover</i>	D	SCRT-3-2305-RA
Manopola gas <i>Gas knob</i>	E	D14MANO-70P
Generatore elettrico <i>Electric generator</i>	F	GENELP003IQ
Cavo elettrico <i>Electrical cable</i>	F	CAVO-AT
Sportello <i>Door</i>	G	SSML-1-2301
Flangia <i>Flange</i>	H	SML-2-2301
Carter esterno <i>External shell</i>	I	SCRT-1-2301-RA
Termometro <i>Thermometer</i>	J	YT63-190
Mattoni 30x20 cm <i>Red bricks 30x20 cm</i>	K	RRA3020
Gasbeton	L	RRA3020
Piedini <i>Feet (n.4)</i>	M	SETPIE-M10X20
Logo Alfa (v1.0)	N	D14PLAC-ALFA



IT

PULIZIA E SMONTAGGIO DEL BRUCIATORE

Il bruciatore a gas deve essere pulito aspirando periodicamente in modo accurato i residui della cottura. Durante la pulizia di valvole e bruciatori, fare attenzione a non danneggiare il bruciatore.

Prima di procedere alla pulizia occorre estrarre il bruciatore dal forno eseguendo la seguente procedura:

1. Estrarre la manopola anteriore (a).
2. Svitare la vite di fissaggio (b).
3. Togliere il carter di protezione (c) svitando le 2 viti.
4. Estrarre la scatola gas (d) fino a scoprire il collegamento dei cavi di accensione piezoelettrica (e).
5. Scollegare i due cavi di accensione piezoelettrica. Se necessario rimuovere il carter di protezione svitando la vite (f), e rimuovere quindi il bruciatore.

Per rimontare il bruciatore basta eseguire la procedura in senso inverso.

EN

GAS BURNER DISASSEMBLY AND CLEANING

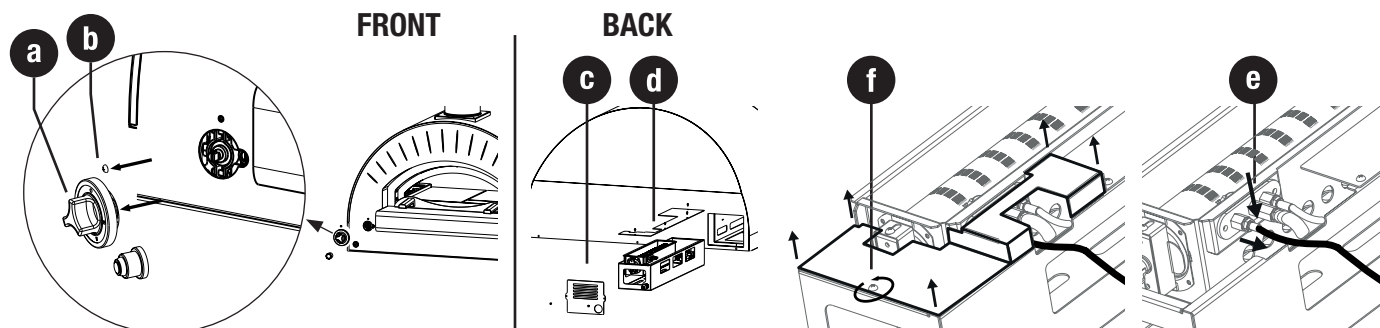
The gas burner should be cleaned periodically by carefully sucking up any cooking residues.

When cleaning valves and burners, be careful not to damage the burner.

Before cleaning is necessary to remove the burner from the oven by running the following procedure:

1. Remove the knob (a).
2. Unscrew the screw (b).
3. Remove the cover (c) by unscrewing the 2 screws.
4. Remove the gas box (d) to discover the connection of the cable piezoelectric ignition (e).
5. Disconnect the two cables piezoelectric ignition. If necessary, remove the protective casing unscrewing the screw (f), and then remove the burner.

To replace the burner just perform the procedure in reverse.



ES

PROCEDIMIENTO DE DESMONTAJE DEL QUEMADOR DE GAS

El quemador de gas debe estar limpio; aspire bien los restos de alimentos periódicamente.

Durante la limpieza de las válvulas y de los quemadores, preste atención a no dañar el quemador.

Antes de proceder con la limpieza hay que extraer el quemador del horno mediante el siguiente procedimiento:

1. Tire de la perilla de su frente (a).
2. Aflojar el tornillo (b).
3. Extraiga la tapa (c) desenroscando el 2 tornillos.
4. Extraiga la caja del gas (d) hasta que quede descubierta la conexión del cable de encendido piezoeléctrico (e).
5. Desconecte los dos cables de encendido piezoeléctrico. Si es necesario quite el cárter de protección desenroscando el tornillo (f), y quite entonces el quemador.

Para volver a montar el quemador solo hay que realizar el procedimiento en sentido inverso.

FR

PROCÉDURE POUR ENLEVER DU BRÛLEUR À GAZ

- Le brûleur à gaz doit être nettoyé en aspirant soigneusement et périodiquement les résidus de cuisson.
- Pendant le nettoyage des vannes et des brûleurs, veillez à ne pas endommager le brûleur.

Avant de procéder au nettoyage, il faut extraire le brûleur du four en exécutant la procédure suivante:

1. Tirez sur le bouton avant (a).
2. Dévisser la vis (b).
3. Retirez le couvercle (c) en dévissant le 2 vis.
4. Retirer le boîtier à gaz (d) jusqu'à découvrir le raccordement du câble d'allumage piézoélectrique (e).
5. Débrancher les deux câbles d'allumage piézoélectrique. Si nécessaire, retirer le carter de protection en dévissant la vis (f) et retirer ensuite le brûleur.

Pour remonter le brûleur, il suffit d'effectuer la procédure dans le sens inverse.

DE

VERFAHREN FÜR AUSBAU DER GASBRENNER

Der Gasbrenner muss regelmäßig gereinigt werden, indem die Reste des Backvorgangs abgesaugt werden.

Beim Reinigen der Ventile und Brenner darauf achten, den Brenner nicht zu beschädigen.

Vor der Reinigung muss man den Brenner vom Ofen bei Anwendung des folgenden Verfahren herausziehen:

1. Ziehen Sie den vorderen Knopf (a).
2. Lösen Sie die Schraube (b).
3. Entfernen Sie die Abdeckung (c) durch Herausdrehen der 4 Schrauben.
4. Ziehen Sie die Gaskiste (d) heraus, bis die Verbindung des Piezo-Zündkabels befreit ist (e).
5. Entfernen Sie die zwei Piezo-Zündkabel. Falls es nötig ist, lösen Sie die Schraube und entfernen das Schutzgehäuse (f). Zuletzt entfernen Sie den Brenner.

Um den Brenner wieder anzubauen, muss man einfach das Verfahren in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

WARRANTY ADDENDUM FOR U.S.A. MARKET

EN

WARRANTY PARTS ONLY,
NO LABORE COVERAGE.

IMPORTANT NOTICE

Before calling for service please consult the user manual carefully.



For Warranty Parts/Customer Service,
call: 630-787-4489

NOTE

[illegible]

ALFA REFRATTARI S.R.L.

via Osteria della Fontana 63, 03012 Anagni (FR), Italy

web site: www.alfaforni.com - www.alfaovens.com
e-mail: [info@ alfaforni.com](mailto:info@alfaforni.com)

tel: +39 0775.7821 - fax: +39 0775.782218