

**ALFA**

**DOMO**

# ALFA

## FORNO A GAS GPL

DOMO TOP

FXDM-GGRI-T

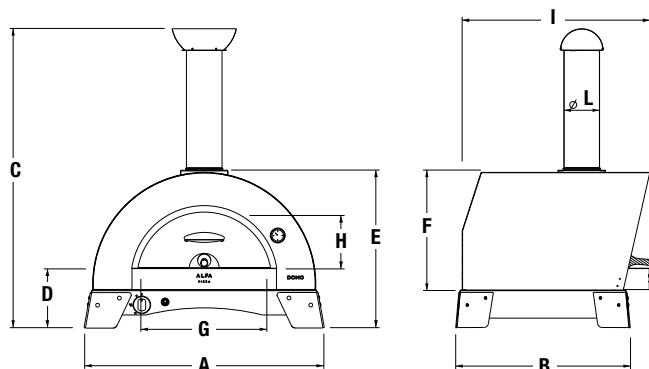
grigio  
argento



## SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION

### MISURE / DIMENSIONS

A	101,3 cm / 39,9 in
B	73,6 cm / 29 in
C	126,2 cm / 49,6 in
D	25 cm / 9,8 in
E	65 cm / 25,6 in
F	50,7 cm / 20,0 in
G	53,0 cm / 20,9 in
H	17,1 cm / 6,7 in
I	79,1 cm / 31,1 in
L	15,0 cm / 5,9 in

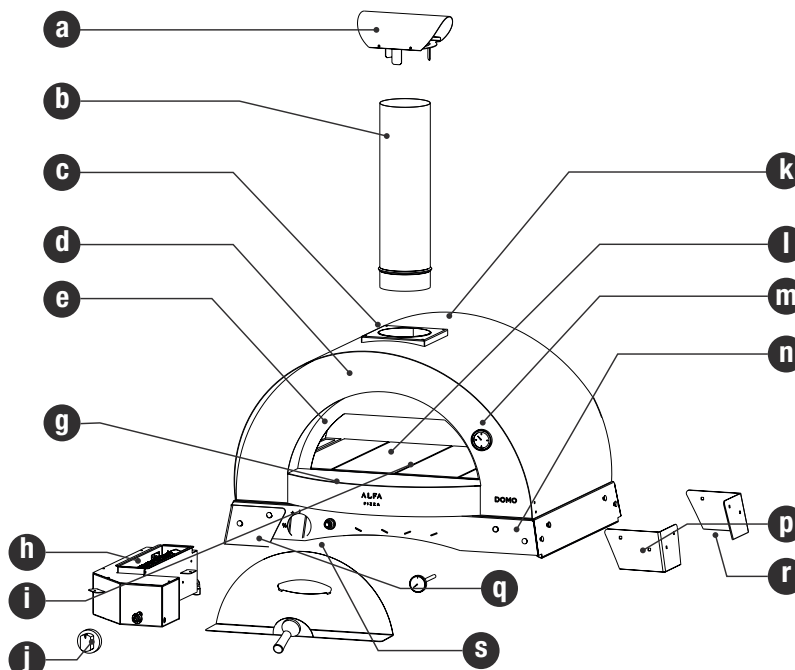


### CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

<b>Peso</b> <i>Weight</i>	115 kg 253 lbs	<b>Temperatura massima</b> <i>Max oven temperature</i>	500°C 1000°F
<b>Area piano forno</b> <i>Oven floor area</i>	0,35 m² 3,77 ft²	<b>Combustibile raccomandato</b> <i>Recommended fuel</i>	Gas GPL (G30 / G31) LPG gas (G30 / G31)
<b>Dim. piano forno</b> <i>Oven floor dim.</i>	70 x 50 x 2,8 cm 27,5 x 19,7 x 1 in	<b>Categoria gas</b> <i>Gas category</i>	I3+ GPL
<b>Minuti per scaldare</b> <i>Heating time (min)</i>	15	<b>Consumo massimo (G30/G31)</b> <i>Maximum consumption (G30/G31)</i>	1,09 / 1,07 kg/h
<b>N° pizze alla volta</b> <i>Pizza capacity</i>	2	<b>Potenza nominale</b> <i>Heat capacity</i>	15 kW 71655 BTU/h
<b>Infornata di pane</b> <i>Bread capacity</i>	2 kg 4,4 lbs	<b>Funzionamento a G30 / G31</b> <i>G30 / G31 operation</i>	28..30 / 37 mbar 11 in WC

### MONTAGGIO E COMPONENTI / ASSEMBLY AND PARTS LIST

CODICE		N°	DESCRIZIONE
a	SCLG-01-036	1	Comignolo
b	TI150_500_SAT	1	Canna fumaria
c	SCLG-01-035	1	Flangia
d	SCLG-01-026	1	Archetto
e	SCLG-01-002	1	Camera forno
g	SCLG-01-020	1	Sportello inox
h	SCLG-01-044	1	Davanzale
i		1	Kit Gas
j	D14MANO-70P	1	Manopola
k	SCLG-01-32-GR	1	Carter esterno Grigio Forno Ciao
l		1	Piano refrattario
m	YT63-135	1	Termometro
n	SCLG-01-017	1	Piano inox forno Domo
o	SCLG-01-039	1	Ripiano Laterale
p		1	Piedi struttura Anteriore dx
q		1	Piedi struttura Anteriore Sx
r		1	Piedi struttura Posteriore Dx
s		1	Piede struttura Posteriore sx



ALFA

## SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION

## MISURE / DIMENSIONS

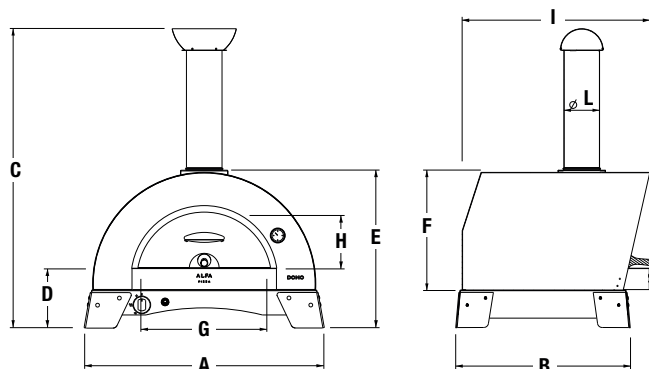
## FORNO A GAS METANO

DOMO TOP

FXDOMO-MGRI

grigio  
argento

A	101,3 cm / 39,9 in
B	73,6 cm / 29 in
C	126,2 cm / 49,6 in
D	25 cm / 9,8 in
E	65 cm / 25,6 in
F	50,7 cm / 20,0 in
G	53,0 cm / 20,9 in
H	17,1 cm / 6,7 in
I	79,1 cm / 31,1 in
L	15,0 cm / 5,9 in

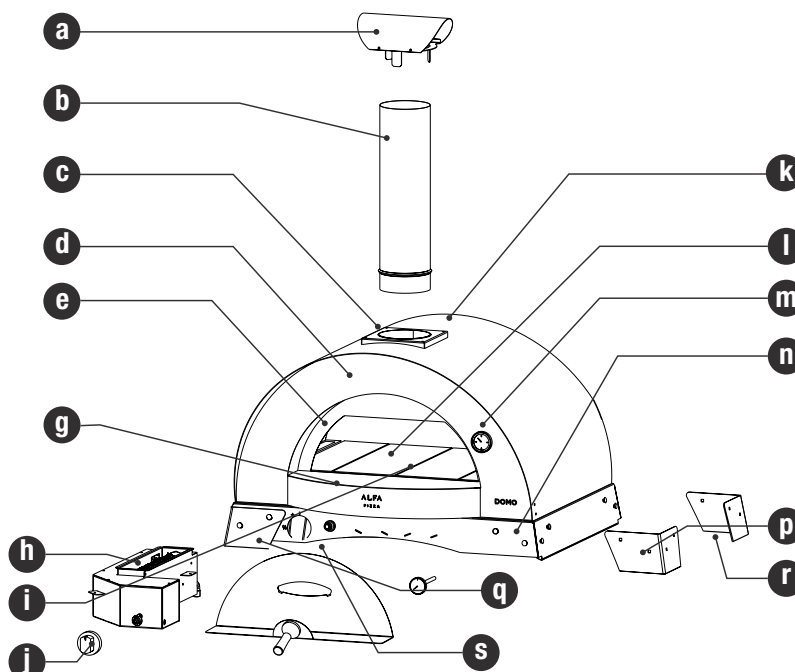


## CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

<b>Peso</b> <i>Weight</i>	115 kg 253 lbs	<b>Temperatura massima</b> <i>Max oven temperature</i>	500°C 1000°F
<b>Area piano forno</b> <i>Oven floor area</i>	0,35 m <sup>2</sup> 3,77 ft <sup>2</sup>	<b>Combustibile raccomandato</b> <i>Recommended fuel</i>	Gas METANO (G20) Natural Gas (G20)
<b>Dim. piano forno</b> <i>Oven floor dim.</i>	70 x 50 x 2,8 cm 27,5 x 19,7 x 1 in	<b>Categoria gas</b> <i>Gas category</i>	I2H (METANO)
<b>Minuti per scaldare</b> <i>Heating time (min)</i>	15	<b>Consumo massimo (G20)</b> <i>Maximum consumption (G20)</i>	1,43 kg/h
<b>N° pizze alla volta</b> <i>Pizza capacity</i>	2	<b>Potenza nominale</b> <i>Heat capacity</i>	15 kW 71655 BTU/h
<b>Infornata di pane</b> <i>Bread capacity</i>	2 kg 4,4 lbs	<b>Funzionamento a G20</b> <i>G20 operation</i>	20 mbar 4 in WC

## MONTAGGIO E COMPONENTI / ASSEMBLY AND PARTS LIST

CODICE		N°	DESCRIZIONE
a	SCLG-01-036	1	Comignolo
b	TI150_500_SAT	1	Canna fumaria
c	SCLG-01-035	1	Flangia
d	SCLG-01-026	1	Archetto
e	SCLG-01-002	1	Camera forno
g	SCLG-01-020	1	Sportello inox
h	SCLG-01-044	1	Davanzale
i		1	Kit Gas
j	D14MANO-70P	1	Manopola
k	SCLG-01-32-GR	1	Carter esterno Grigio Forno Ciao
l		1	Piano refrattario
m	YT63-135	1	Termometro
n	SCLG-01-017	1	Piano inox forno Domo
o	SCLG-01-039	1	Ripiano Laterale
p		1	Piedi struttura Anteriore dx
q		1	Piedi struttura Anteriore Sx
r		1	Piedi struttura Posteriore Dx
s		1	Piede struttura Posteriore sx



ALFA

# SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION

## MISURE / DIMENSIONS

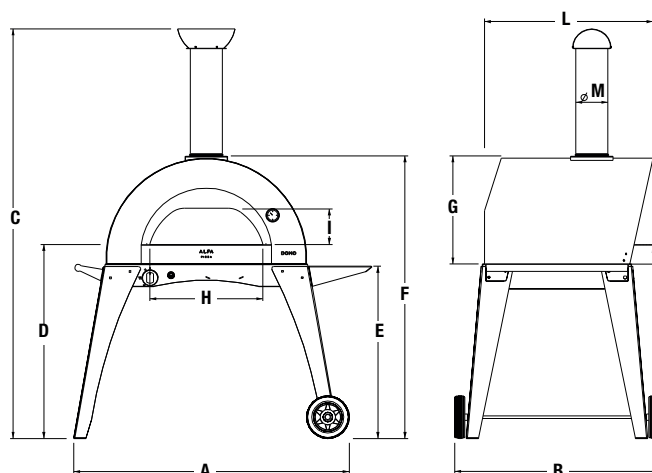
### FORNO A GAS GPL

DOMO

FXDOMO-GGRI

grigio  
argento

<b>A</b>	129,2 cm	50,9 in
<b>B</b>	95,9 cm	37,8 in
<b>C</b>	192,1 cm	75,6 in
<b>D</b>	91,0 cm	35,8 in
<b>E</b>	80,8 cm	31,8 in
<b>F</b>	132,5 cm	52,2 in
<b>G</b>	50,7 cm	20,0 in
<b>H</b>	53,0 cm	20,8 in
<b>I</b>	17,1 cm	6,7 in
<b>L</b>	79,1 cm	31,1 in
<b>M</b>	15,0 cm	5,9 in

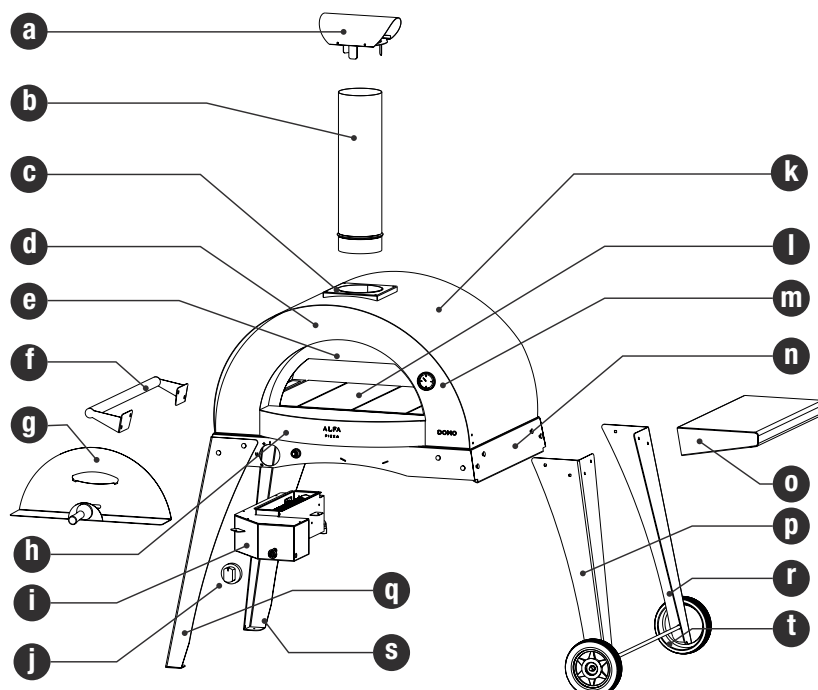


## CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

<b>Peso</b> <i>Weight</i>	125 kg 275 lbs	<b>Temperatura massima</b> <i>Max oven temperature</i>	500°C 1000°F
<b>Area piano forno</b> <i>Oven floor area</i>	0,35 m <sup>2</sup> 3,77 ft <sup>2</sup>	<b>Combustibile raccomandato</b> <i>Recommended fuel</i>	Gas GPL (G30 / G31) LPG gas (G30 / G31)
<b>Dim. piano forno</b> <i>Oven floor dim.</i>	70 x 50 x 2,8 cm 27,5 x 19,7 x 1 in	<b>Categoria gas</b> <i>Gas category</i>	I3+ GPL
<b>Minuti per scaldare</b> <i>Heating time (min)</i>	15	<b>Consumo massimo (G30/G31)</b> <i>Maximum consumption (G30/G31)</i>	1,09 / 1,07 kg/h
<b>N° pizze alla volta</b> <i>Pizza capacity</i>	2	<b>Potenza nominale</b> <i>Heat capacity</i>	15 kW 71655 BTU/h
<b>Infornata di pane</b> <i>Bread capacity</i>	2 kg 4,4 lbs	<b>Funzionamento a G30 / G31</b> <i>G30 / G31 operation</i>	28..30 / 37 mbar 11 in WC

## MONTAGGIO E COMPONENTI / ASSEMBLY AND PARTS LIST

	CODICE	N°	DESCRIZIONE
a	SCLG-01-036	1	Comignolo
b	TI150_500_SAT	1	Canna fumaria
c	SCLG-01-035	1	Flangia
d	SCLG-01-026	1	Archetto
e	SCLG-01-002	1	Camera forno
f	SCLG-01-040-GR	1	Maniglione laterale
g	SCLG-01-020	1	Sportello inox
h	SCLG-01-044	1	Davanzale
i		1	Kit Gas
j	D14MANO-70P	1	Manopola
k	SCLG-01-32-GR	1	Carter esterno Grigio Forno Ciao
l		1	Piano refrattario
m	YT63-135	1	Termometro
n	SCLG-01-017	1	Piano inox forno Domo
o	SCLG-01-039	1	Ripiano Laterale
p	SCLG-01-024-GR	1	Piedi struttura Anteriore dx
q	SCLG-01-018-GR	1	Piedi struttura Anteriore Sx
r	SCLG-01-023-GR	1	Piedi struttura Posteriore Dx
s	SCLG-01-021-GR	1	Piede struttura Posteriore sx
t	CEE20000	2	Ruote



ALFA

## SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION

## MISURE / DIMENSIONS

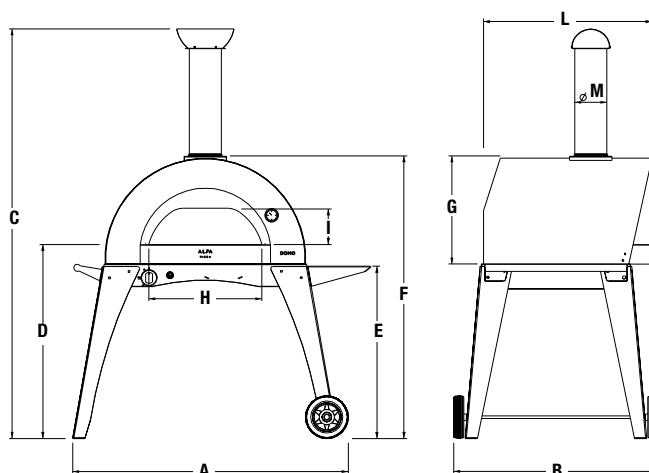
## FORNO A GAS METANO

DOMO

FXDOMO-MGRI

grigio  
argento

<b>A</b>	129,2 cm	50,9 in
<b>B</b>	95,9 cm	37,8 in
<b>C</b>	192,1 cm	75,6 in
<b>D</b>	91,0 cm	35,8 in
<b>E</b>	80,8 cm	31,8 in
<b>F</b>	132,5 cm	52,2 in
<b>G</b>	50,7 cm	20,0 in
<b>H</b>	53,0 cm	20,8 in
<b>I</b>	17,1 cm	6,7 in
<b>L</b>	79,1 cm	31,1 in
<b>M</b>	15,0 cm	5,9 in

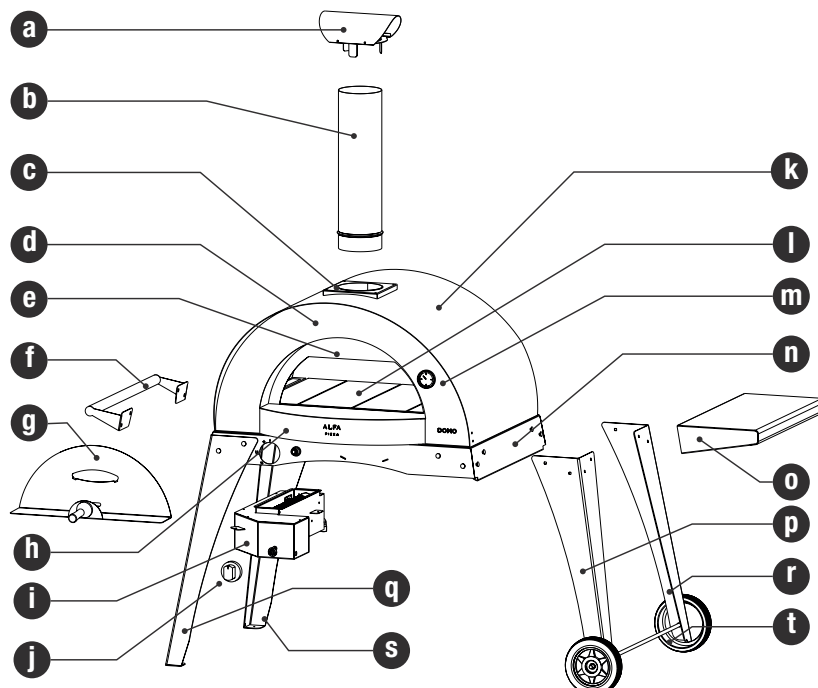


## CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

<b>Peso</b> <i>Weight</i>	125 kg 275 lbs	<b>Temperatura massima</b> <i>Max oven temperature</i>	500°C 1000°F
<b>Area piano forno</b> <i>Oven floor area</i>	0,35 m <sup>2</sup> 3,77 ft <sup>2</sup>	<b>Combustibile raccomandato</b> <i>Recommended fuel</i>	Gas METANO (G20) Natural Gas (G20)
<b>Dim. piano forno</b> <i>Oven floor dim.</i>	70 x 50 x 2,8 cm 27,5 x 19,7 x 1 in	<b>Categoria gas</b> <i>Gas category</i>	I2H (METANO)
<b>Minuti per scaldare</b> <i>Heating time (min)</i>	15	<b>Consumo massimo (G20)</b> <i>Maximum consumption (G20)</i>	1,43 kg/h
<b>N° pizze alla volta</b> <i>Pizza capacity</i>	2	<b>Potenza nominale</b> <i>Heat capacity</i>	15 kW 71655 BTU/h
<b>Infornata di pane</b> <i>Bread capacity</i>	2 kg 4,4 lbs	<b>Funzionamento a G20</b> <i>G20 operation</i>	20 mbar 4 in WC

## MONTAGGIO E COMPONENTI / ASSEMBLY AND PARTS LIST

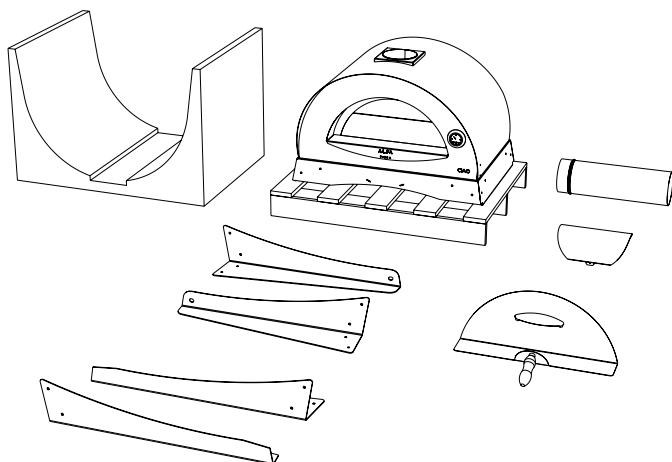
	CODICE	N°	DESCRIZIONE
a	SCLG-01-036	1	Comignolo
b	TI150_500_SAT	1	Canna fumaria
c	SCLG-01-035	1	Flangia
d	SCLG-01-026	1	Archetto
e	SCLG-01-002	1	Camera forno
f	SCLG-01-040-GR	1	Maniglione laterale
g	SCLG-01-020	1	Sportello inox
h	SCLG-01-044	1	Davanzale
i		1	Kit Gas
j	D14MANO-70P	1	Manopola
k	SCLG-01-32-GR	1	Carter esterno Grigio Forno Ciao
l		1	Piano refrattario
m	YT63-135	1	Termometro
n	SCLG-01-017	1	Piano inox forno Domo
o	SCLG-01-039	1	Ripiano Laterale
p	SCLG-01-024-GR	1	Piedi struttura Anteriore dx
q	SCLG-01-018-GR	1	Piedi struttura Anteriore Sx
r	SCLG-01-023-GR	1	Piedi struttura Posteriore Dx
s	SCLG-01-021-GR	1	Piede struttura Posteriore sx
t	CEE20000	2	Ruote



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

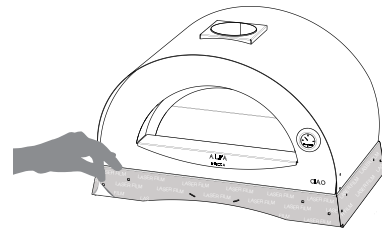
**1**

- IT** Rovesciare l'imballo di polistirolo e posizionarlo vicino al forno, vi servirà al montaggio delle gambe e delle ruote; togliere tutti i componenti all'interno del forno e sul pallet. Il piano forno, il materiale isolante, le ruote e l'asse si trovano al di sotto del forno.
- EN** Tip over the polystyrene packaging and place it near the oven, you will need it to assemble the legs and wheels; remove all components inside the oven and on the pallet. The oven floor, insulating material, wheels and axle are located under the oven (a).
- ES** Vuelque el embalaje de poliestireno y colóquelo cerca del horno, será necesario para el montaje de las patas y de las ruedas; quite todos los componentes presentes dentro del horno y en el palé. La placa del horno, el material aislante, las ruedas y el eje se encuentran por debajo del horno (a).
- FR** Renverser l'emballage de polystyrène et le mettre près du four, il vous servira pour l'assemblage des pieds et des roues ; enlever tous les composants à l'intérieur du four et sur la palette. Le plan du four, le matériau isolant, les roues et l'axe se trouvent en dessous du four (a).
- DE** Polystyrolverpackung umdrehen und neben den Ofen legen. Sie wird bei der Montage der Beine und Räder benötigt. Alle Komponenten aus dem Ofeninneren und von der Palette nehmen. Die Ofenfläche, das Isoliermaterial, die Räder und die Achse befinden sich unterhalb des Ofens (a).



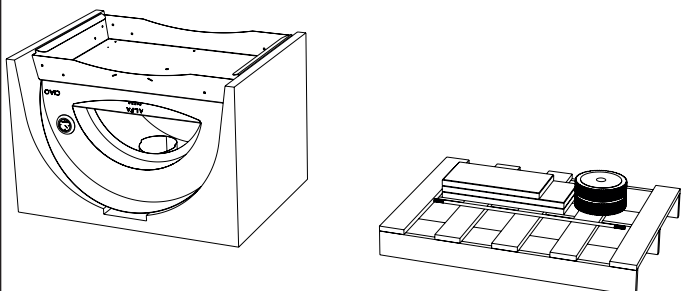
**2**

- 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.



**3**

- IT** Adagiare il forno rovesciato sulla sagoma di polistirolo. Consigliamo in 2 persone.
- EN** Lay the oven upside down on the polystyrene template. We recommend two people.
- ES** Apoye el horno volcado en la plantilla de poliestireno. Se recomienda la presencia de 2 personas.
- FR** Poser le four renversé sur le gabarit de polystyrène. Deux personnes sont nécessaires pour effectuer cette opération.
- DE** Den umgedrehten Ofen auf das Polystyrolprofil legen. Hierfür werden 2 Personen empfohlen.



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). Inserire anche la mensola e il maniglione. 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). Also enter the bracket and the handle. The bolts on the base must be tightened after mounting the axle and wheels; use the wrench supplied to perform this step.

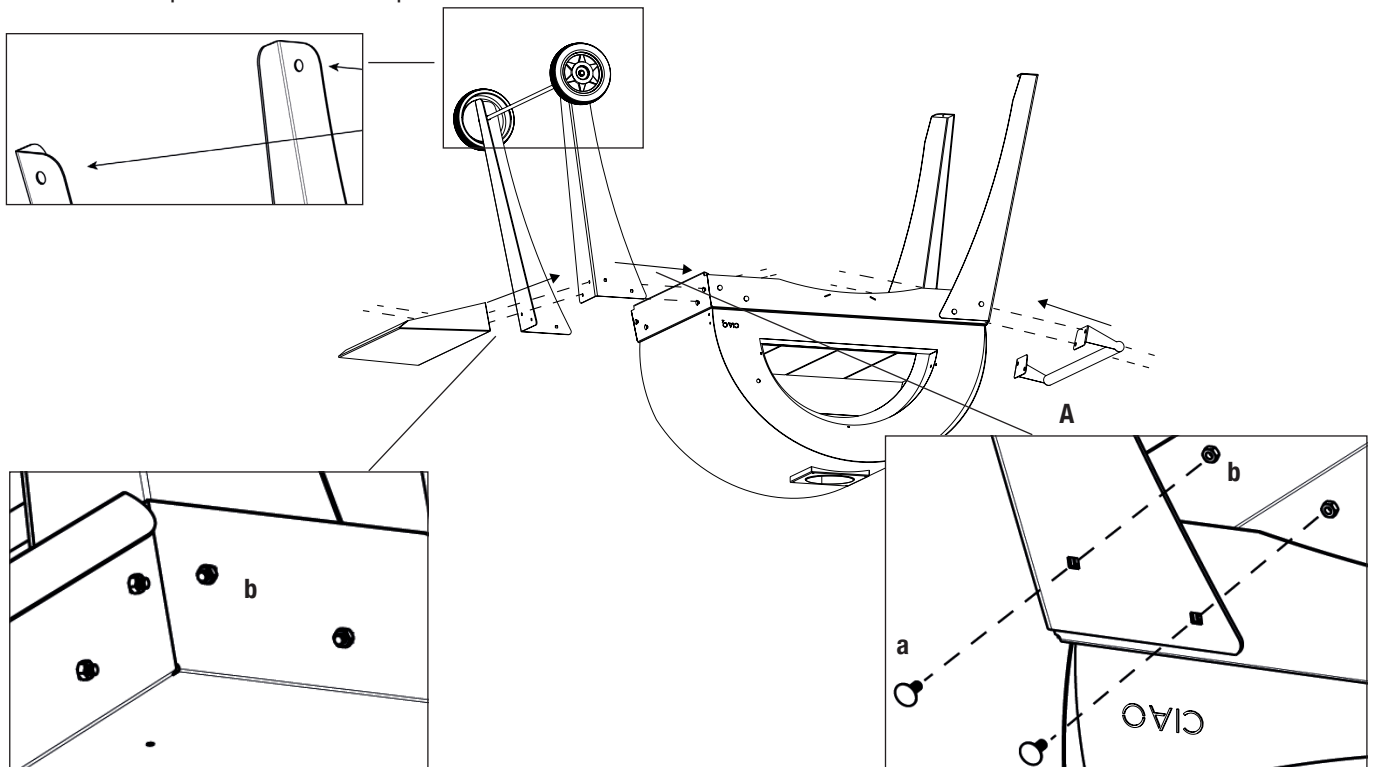
**ES** Atornille los pernos (a) y las tuercas (b) de las patas como descrito en la imagen (a), prestando atención al sentido de las patas (mire la foto, las dos patas con el agujero para las ruedas deben colocarse en el lado del termómetro). Introduzca también el soporte y el mango. Los pernos de la base deben apretarse después del montaje del eje y de las ruedas; use la llave en dotación para realizar esta operación.

**FRI** 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). Entrez également le support et la poignée.

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). Geben Sie auch die Halterung und den Griff.

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



5

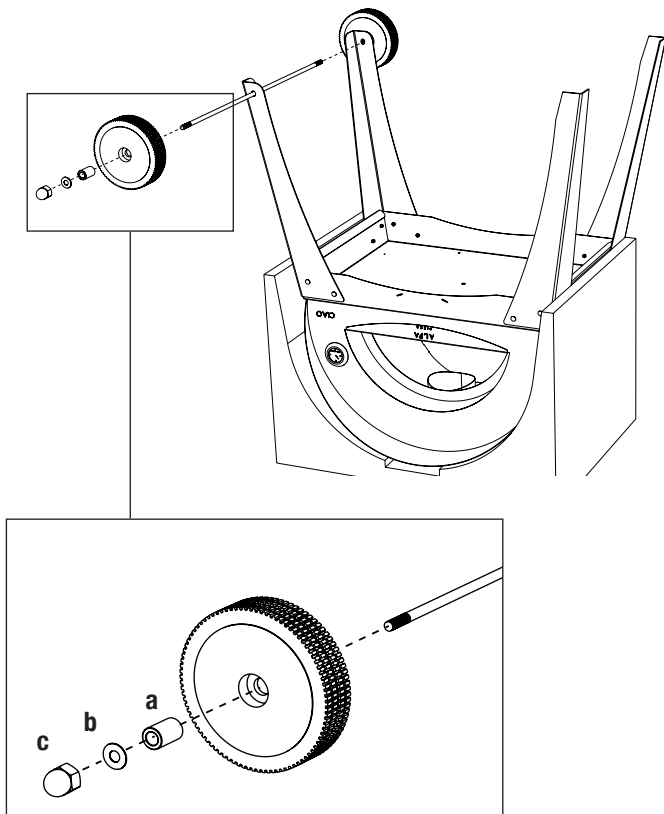
**IT** Montare le ruote come descritto nella figura e dopo aver fatto passare la boccia (a), posizionare la rondella (b) e serrare il dado (c)

**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 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 le dé (c).

**DE** Die Räder wie in der Abbildung beschrieben montieren. Nach dem Hindurchführen der Buchse (a) ist die Unterlegscheibe (b) zu Schraubenmutter (c).



6

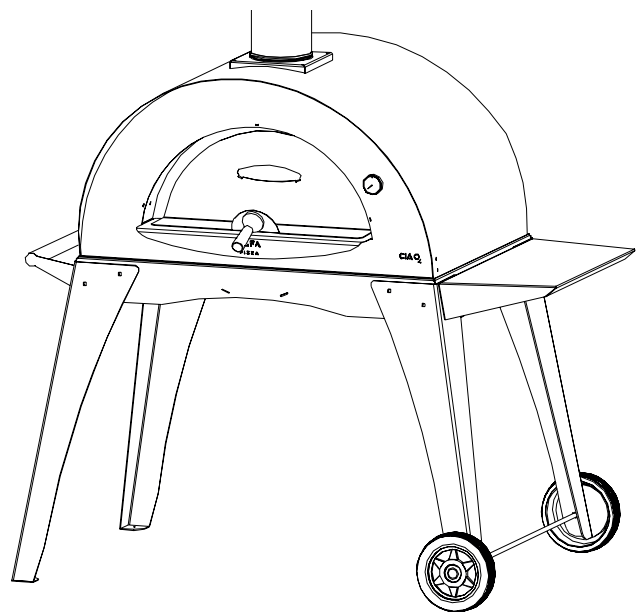
**IT** Una volta assemblato, rovesciare il forno (consigliamo in 2 persone).

**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).





7

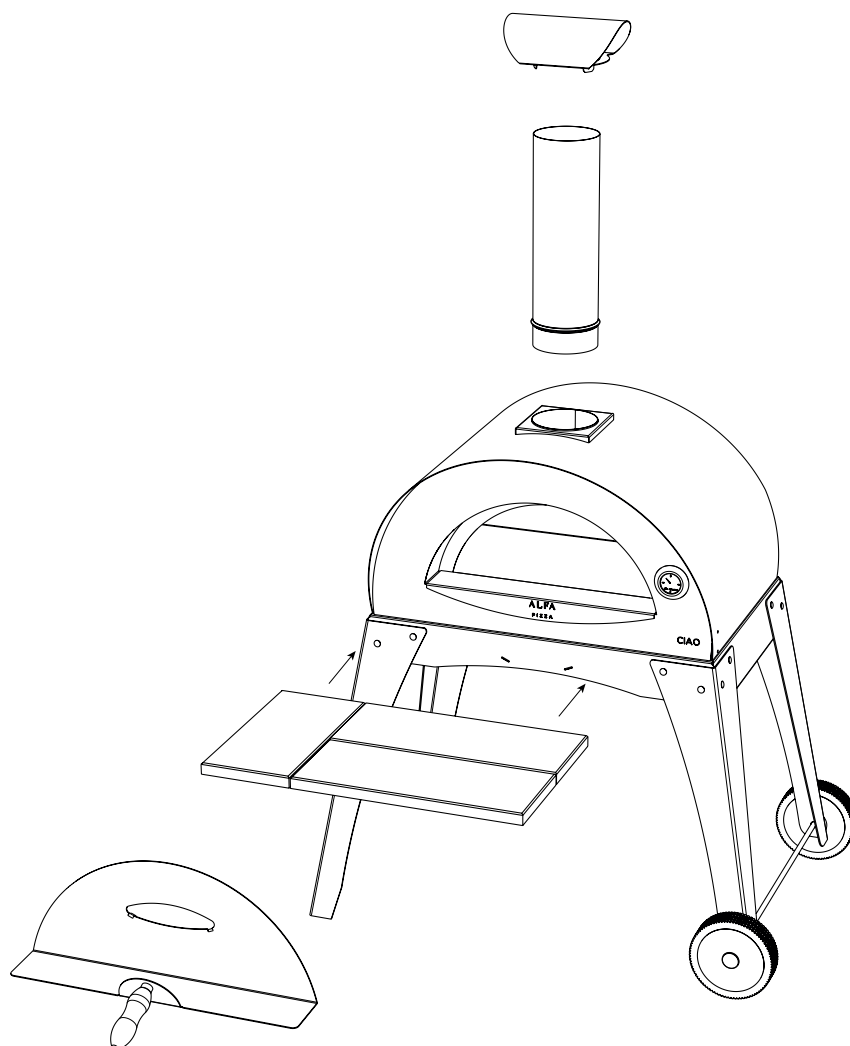
**IT** Posizionare i componenti del forno. Partire dai mattoni refrattari. Poi posizionare la canna fumaria, il comignolo e lo sportello.

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

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

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

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



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

## **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 le 4 viti di fissaggio (b).
3. Estrarre la scatola gas (c) fino a scoprire il collegamento dei cavi di accensione piezoelettrica.
4. Scollegare il cavo di accensione piezoelettrica.

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 4 screws (b).
3. Remove the gas box (c) to discover the connection of the cable piezoelectric ignition.
4. Disconnect the cable piezoelectric ignition.

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 los 4 tornillos (b).
3. Extraiga la caja del gas (c) hasta que quede descubierta la conexión del cable de encendido piezoeléctrico.
4. Desconecte el cable de encendido piezoeléctrico.

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 les 4 vis (b).
3. Retirer le boîtier à gaz (c) jusqu'à découvrir le raccordement du câble d'allumage piézoélectrique.
4. Débrancher les deux câbles d'allumage piézoélectrique.

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

## **DE VERFAHREN FÜR AUSBAU DER GASBRENNER**

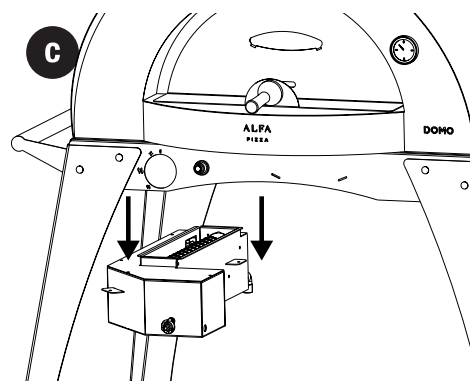
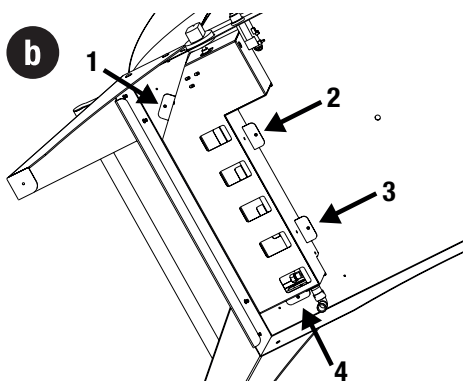
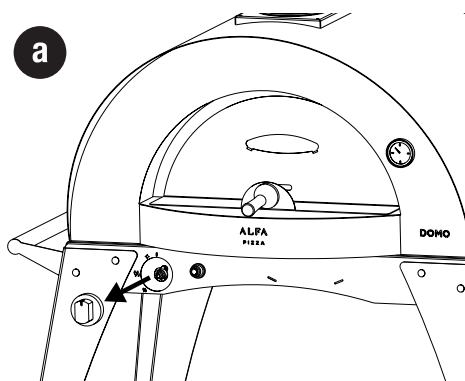
Der Gasbrenner muss regelmäßig gereinigt werden, indem die Reste des Backvorgangs abgesaugt werden.

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 4 Schraube (b).
3. Ziehen Sie die Gaskiste (c) heraus, bis die Verbindung des Piezo-Zündkabels befreit ist.
4. Entfernen Sie die zwei Piezo-Zündkabel.

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



**IT**

## COLLEGAMENTO

- Collegare il tubo del gas dal basso, sul retro del prodotto.

**EN**

## CONNECTION

- Connect the hose at the bottom of the oven, to the back.

**ES**

## CONEXIÓN

- Conectar el tubo de gas de la parte inferior, en la parte posterior del producto.

**FR**

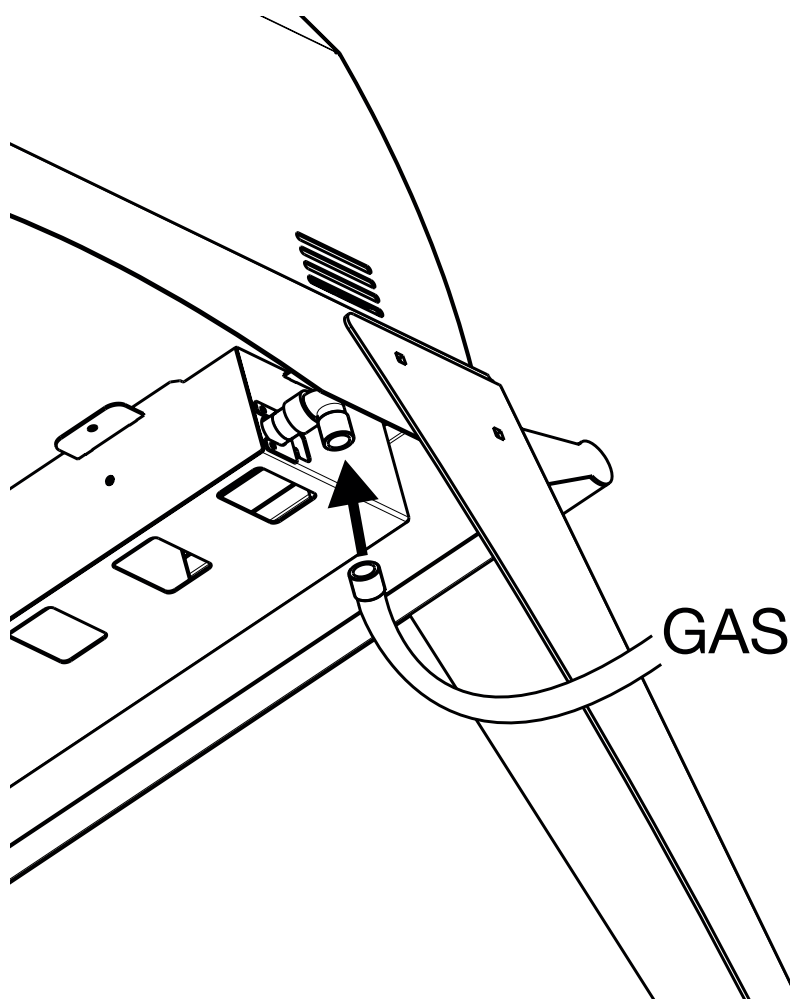
## CONNEXION

- Raccorder le tuyau de gaz à partir du bas, à l'arrière du produit.

**DE**

## CONNECTION

- Das Gasrohr aus dem Boden, auf der Rückseite des Produkts.



## **ALFA REFRATTARI S.R.L.**

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

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

tel: +39 0775.7821 - fax: +39 0775.782218