

MANUALE D'USO

FORNO

PREFABBRICATO ELITE



home

cotto cusimano



Il forno tradizionale è parte integrante della nostra cultura gastronomica. È uno strumento sempre più presente in ambito domestico, con svariate caratteristiche. Negli ultimi anni è riemersa la passione per la “cucina di una volta”, che trova nel forno tradizionale la consacrazione ideale. L’arte della preparazione dei cibi quotidiani come il pane, la pizza e tanto altro ancora, è riesplora in un avere propria passione per il genuino.

La Cotto Cusimano ha pensato ad una gamma di prodotti che, ognuno con le sue peculiarità, potessero “accompagnare” ed “assecondare” le necessità di chi ha scoperto o riscoperto questa fantastica cultura del cibo cotto in modo tradizionale. Prodotti naturali, argille purissime, forme che rispecchiano la tradizione abbinate alle nuove esigenze di “spazi” e “luoghi”. I forni prefabbricati Cotto Cusimano rappresentano uno strumento utile e veloce da installare, perché vuole avere a portata di mano un classico forno a cupola tradizionale. Pochi pezzi da assemblare;

Il nostro pregiato cotto all’interno (pilastro dell’eccellente cottura per induzione del calore);
la cura dei particolari dei vari pezzi necessari per comporre **IL FORNO!**

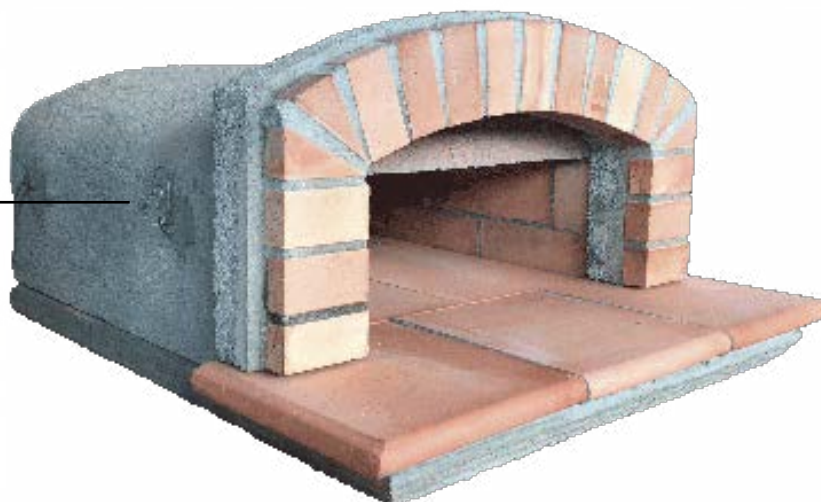
INDICE

- Composizione forno
- Istruzioni montaggio
- Fasi del montaggio
- Prima accensione
- Istruzioni accensioni successive
- Garanzia

Composizione forno

Esterno

Cemento refrattario



Interno

Cotto naturale



Bruciatore a gas



Piano d'appoggio esterno

INFO

DIMENSIONI INTERNE	INGOMBRO ESTERNO	PEZZI	PIZZE
50x60cm - h17 cm	80x94 cm - h45 cm	4	2

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

PEZZI PRESENTI:

BASE – CUPOLA – DAVANZALE – CORNICE – PIASTRE - SPORTELLO

Poggiare la BASE del forno avendo l'accortezza di predisporre al di sotto uno strato isolante (es. pannello di Silicato di Calcio da 25mm, oppure un doppio strato di Fibra Ceramica);

Poggiare ed Incollare la CUPOLA utilizzando la malta refrattaria;

Posizionare il DAVANZALE fissandolo al resto della struttura con la malta refrattaria;

Disporre le PIASTRE all'interno del forno appoggiandole e senza l'utilizzo di collanti;

Posizionare ed incollare la CORNICE utilizzando la malta refrattaria;

Attendere la perfetta asciugatura dei collanti (almeno 12 ore), dopodichè effettuare una prima accensione (max 200°) per velocizzare il rilascio di acqua e umidità presenti nel manufatto;

Coibentare in forno (utilizzando fibra ceramica) e rivestirlo a piacimento.

Istruzioni prima accensione



Una volta collegato **Elite** alla bombola del gas, accendere la fiamma nella parte più vicina alla bocca del forno utilizzando un accendino a becco lungo seguendo queste fasi:

- aprire il rubinetto del gas al minimo;
 - appena il gas arriverà nel bruciatore avvicinare la fiamma dell'accendino a becco lungo. La fiamma si propagherà da sola sul resto del bruciatore.
 - Socchiudere la bocca del forno utilizzando lo sportello in dotazione lasciando una fessura di 4-5 cm per consentire l'entrata di aria necessaria per la combustione.
 - Aumentare leggermente la portata del gas ed osservare il termometro posto sullo sportello. In prima accensione il gradiente di risalita **non deve essere veloce**, inizierà a salire dopo qualche minuto.
- Raggiunta la temperatura di 150 gradi modulare il rubinetto di mandata del gas in maniera tale che la temperatura rimanga a 150 gradi per almeno due ore.
 - Successivamente portare la temperatura, sempre modulando con il rubinetto di mandata, a 300 gradi. In questa fase (osservando il bruciatore dalla fessura lasciata socchiudendo lo sportello) fare attenzione che la fiamma del sia sempre viva; un eccesso di gas, così come la chiusura totale dello sportello, potrebbero portare allo spegnimento della stessa per mancanza di ossigeno; Ciò è assolutamente da evitare per scongiurare accumuli di gas incombusto all'interno del forno.
 - Mantenere costante la temperatura di 300° per un'ora. Successivamente portare il forno a 400° e spegnere il bruciatore. Anche in questa fase lasciare una leggera apertura nello sportello (massimo un centimetro) e attendere il raffreddamento del manufatto.
 - Quando la temperatura arriva a 50° si possono ripetere le operazioni di accensione (come sopra descritte) e portare il forno, anche per risalita diretta a 250°; mantenere per due ore questa temperatura e successivamente portarla a 400°; mantenere a questa temperatura per altre due ore e successivamente portarlo a 500 gradi, raggiunta la temperatura di 500° spegnere e lasciare raffreddare il manufatto, lasciando una leggera apertura nello sportello (4-5 cm).

Ovviamente le due accensioni preliminari all'utilizzo del forno prima descritte possono avvenire anche in giornate differenti.

Durante le prime accensioni il forno perderà l'umidità accumulata durante la fase costruttiva, pertanto il vapore migrerà verso l'esterno creando l'effetto "condensa" (piccole gocce d'acqua).

Istruzioni accensioni successive

Una volta collegato **Elite** alla bombola del gas, accendere la fiamma nella parte più vicina alla bocca del forno utilizzando un accendino a becco lungo seguendo queste fasi:

- aprire il rubinetto del gas al minimo;
- appena il gas arriverà nel bruciatore avvicinare la fiamma dell'accendino a becco lungo. La fiamma si propagherà da sola sul resto del bruciatore.
- Socchiudere la bocca del forno utilizzando lo sportello in dotazione lasciando una fessura di 4-5 cm per consentire l'entrata di aria necessaria per la combustione.
- Aumentare la portata del gas ed e raggiungere la temperatura di 500°
- Raggiunta la temperatura di 500° gradi modulare il rubinetto di mandata del gas in maniera tale che la temperatura rimanga intorno ai 480° gradi.

N.B.: la temperatura ottimale varia in base al tipo di cibo da cuocere; consultare il manuale con i consigli pratici in base al prodotto da preparare.

IMPORTANTE RICORDARE:

- Tenere sotto controllo sempre la fiamma del bruciatore affinché non si spenga.
- Non chiudere mai il forno con lo sportello in dotazione in maniera ermetica quando il bruciatore è in funzione, ne causerebbe lo spegnimento e un eventuale accumulo di gas pericoloso.
- In fase di accensione utilizzare solo accendini a "becco lungo"; tenere l'accendino in prossimità del bruciatore prima dell'apertura del gas, così facendo non si rischia che si accumulino gas nella camera del forno e una conseguente fiammata che potrebbe essere pericolosa.
- Non superare la temperatura d'esercizio letta sul termometro in dotazione di 430°.



GARANZIA

L'INSTALLAZIONE E LA MANUTENZIONE DEVE ESSERE ESEGUITO DA PERSONALE QUALIFICATO

La garanzia è valida per un periodo di 24 mesi dalla data in cui il primo consumatore ne ha fatto acquisto, per i vizi costruttivi e i difetti di conformità esistenti al momento della consegna del bene. La prova della data di acquisto deve essere data da un documento di consegna o da un documento valido agli effetti fiscali (ad esempio scontrino fiscale), rilasciati dal rivenditore al primo consumatore, in cui, oltre alla data di consegna e/o acquisto, vi siano i dati del rivenditore e gli estremi identificativi dell'apparecchio. Il consumatore che voglia usufruire della garanzia convenzionale offerta dalla Cotto Cusimano s.r.l. deve esibire il suddetto documento al rivenditore in caso di richiesta di intervento sul prodotto. Il consumatore decade dal diritto di azionare la presente garanzia, se non denuncia il difetto contestualmente alla sua scoperta e comunque non prima di un successivo utilizzo del bene. Il tecnico autorizzato da Cotto Cusimano s.r.l. che interviene, verifica se il malfunzionamento dipende da un vizio costruttivo o difetto di conformità esistenti al momento della consegna del bene. In caso contrario, l'eventuale costo per il ripristino, se comunque richiesto dal consumatore, sarà totalmente a suo carico. Saranno inoltre addebitate al consumatore le spese della verifica effettuata dal tecnico autorizzato Cotto Cusimano S.r.l. per i malfunzionamenti che si manifestino dopo i primi sei mesi dalla data di consegna del prodotto ed esclusivamente nel caso in cui non dipendano da un vizio di conformità. I costi della verifica saranno in ogni caso ragionevoli e comunicati dal tecnico prima che la stessa venga effettuata.

La ditta garantisce la funzionalità dei suoi prodotti e dei suoi materiali da ogni eventuale difetto imperfezione sulle nostre costruzioni.

Non sono assoggettabili alla garanzia la normale usura e le variazioni dei materiali che non pregiudicano tecnicamente l'utilizzo del bene. L'eventuale comparsa di microlesioni sugli elementi in laterizio non pregiudica in nessun modo la perfetta funzionalità del manufatto.

A sigillo di questa garanzia è ovvio che l'utente si deve attenere alle istruzioni e consigli d'utilizzo sopra riportate.



C.da Campo, 21 Settingiano (CZ) Italy
Tel. 0961-998239 Fax 0961-998652



www.cottocusimano.com

