



Manuale d'uso Subito Cotto MINI - Mod. 40

E' importante che il forno Subito Cotto sia installato e utilizzato solo in base al presente manuale d'uso per la vostra sicurezza e per garantire che funzioni correttamente.

Si consiglia di leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di utilizzare il forno. Assicuratevi di sapere come operare. Le istruzioni di sicurezza non eliminano completamente il pericolo, e devono essere sempre usate adeguate misure di prevenzione degli infortuni.

LUOGO DI UTILIZZO E BASE DI APPOGGIO DEL FORNO

Il forno Subito Cotto MINI può essere utilizzato sia in ambienti interni sia all'esterno. Per un uso interno verificare l'adeguata areazione del locale. All'esterno si raccomanda l'utilizzo in un luogo dove non ci sia vento. Il Subito Cotto MINI è realizzato con materiali resistenti agli agenti atmosferici, però nei periodi di non utilizzo si raccomanda di coprirlo.

- Posizionare il forno sopra un piano idoneo a sopportarne il peso
- Posizionare il forno in un posto lontano da qualsiasi materiale combustibile.

BRUCIATORE E COLLEGAMENTO DEL GAS

Il Subito Cotto MINI viene configurato standard per utilizzo con gas GPL. Esiste su richiesta prima dell'acquisto, la possibilità di configurare il prodotto per Gas Metano. E' necessario utilizzare un regolatore di bassa pressione per poter collegare il Subito Cotto MINI alla bombola del GPL. Questo regolatore deve avere le seguenti caratteristiche:

- **Portata:** 7 kg/h
- **BASSA Pressione:** 30 mbar

Collegare il tubo del gas avvitando il dado nell'apposito innesto sotto il forno. Utilizzare idonea guarnizione con tubo a norma.

CARATTERISTICHE TECNICHE DEL BRUCIATORE

Potenzialità Termica > MIN 2KW – MAX 6KW

Pressione GAS > Da 2,5 a 50 mbar

Attacco GAS > ½ Pollici

Peso del Bruciatore > 1,7 Kg

PRIME ACCENSIONI

Le prime accensioni riguardano un processo di rimozione dell'umidità dal forno accumulatasi durante la produzione e il trasporto. Accendere la prima volta il Subito Cotto MINI per almeno tre ore al minimo, questa fase di pre-riscaldamento è molto importante.

FUORIUSCITE DI ACQUA ALLE PRIME ACCENSIONI SONO FREQUENTI E NON COMPROMETTONO LA BONTÀ DEL PRODOTTO

Nota: A causa della dilatazione termica, piccole crepe possono apparire nella cupola o focolare durante il processo di polimerizzazione. Non ti preoccupare, questo è normale e la qualità del vostro forno non sarà compromessa.

COTTURA NEL FORNO

Accendere il Subito Cotto MINI attraverso il piezoelettrico tenendo premuta la manopola di regolazione gas. Si accenderà la fiamma pilota. Aspettare qualche secondo con la fiamma pilota accesa. Rilasciare solo adesso la manopola di regolazione e regolare l'intensità di fiamma desiderata.

Per portare il Subito Cotto MINI più velocemente alla temperatura di cottura desiderata, si può utilizzare lo sportello in dotazione, dotato delle idonee prese d'aria. Attenzione che questo sportello diventerà velocemente molto caldo e sarà necessario utilizzare idoneo guanto o presina per non bruciarsi.

Non lasciare acceso il forno al massimo per oltre due ore con lo sportello chiuso. Si raggiungerebbero temperature troppo elevate per qualsiasi tipo di cottura e si potrebbe danneggiare il forno.

Una volta raggiunta la temperatura desiderata si utilizzerà il forno senza sportello.

RIEPILOGO AVVERTENZE GENERALI

- Proteggere il forno quando non è utilizzato dalla pioggia.
- Il forno deve essere sempre asciutto quando si utilizza.
- Non spegnere la fiamma con l'acqua.
- Utilizzare un guanto ad altra protezione per non bruciarsi quando si tocca lo sportello.
- Attenzione a dove si appoggia lo sportello caldo. Non appoggiare su superfici che non resistono alla alta temperatura (plastica, legno, etc.).
- Chiudere sempre il gas quando non si utilizza il forno.
- Non manomettere, smontare o modificare il Subito Cotto MINI.
- NON utilizzare il forno in scantinati o seminterrati.

TEK. REF. SRL

Uffici e Stabilimento: Z.I. Loc. Feurredda SNC – 09088 SIMAXIS, (OR) ITALIA
Tel. +39 0783 406005 – Fax +39 0783 406135 – Sito Web: www.zio-ciro.com – E-Mail: info@zio-ciro.com
P.IVA 01088030950 – R.E.A. n. 129538