

# Subito Cotto – 60, 80, 80 Special e 95

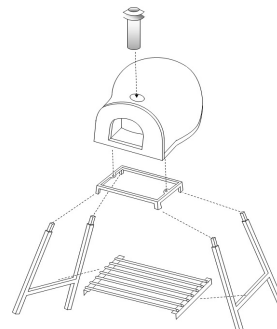
## Manuale d'Uso - Italiano



E' importante che il forno Subito Cotto sia installato ed utilizzato solo in base alle presenti istruzioni allegate.

Si consiglia di leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di utilizzare il forno, assicuratevi di utilizzarlo come specificato di seguito per garantire che funzioni correttamente.

Le istruzioni di sicurezza, di per sé, non eliminano completamente il pericolo, e devono essere sempre usate adeguate misure di prevenzione degli infortuni.



### **SPECIFICHE ISTRUZIONI DI STABILITA'**

- Assicurarsi che il supporto metallico sia ben assemblato (si consiglia di montare il supporto seguendo le istruzioni) e che il forno sia fissato al supporto (usare le viti fornite).
- Il forno è dotato di 4 maniglie, muovere il forno manualmente con l'aiuto di 4 persone o con un carrello elevatore. Tale obbligo deve essere eseguito da professionisti formati in questo tipo di lavoro.
- Non utilizzare le maniglie per appendere oggetti durante l'utilizzo del forno
- Un uso improprio del prodotto può causare danni al forno o lesioni personali.
- Posizionare il forno sopra il supporto e rimuovere le maniglie in dotazione.

### **PAVIMENTO O BASE DI APPOGGIO**

La base di appoggio dove verrà posizionato il forno dovrà avere una portata uguale o superiore a 10 kg/cmq.

Il pavimento deve avere una pendenza inferiore all'1%.

### **MONTAGGIO STAND**

Durante il montaggio del piedistallo noterete che i piedi rimangono più "stretti" della base quadrata di appoggio. Lo stand è stato pensato e progettato senza l'utilizzo di viti e/o bulloni quindi bisogna fare forza ed incastrare i piedi negli alloggi della base, "tirandoli" con forza.

### **URTI E SPINTE ACCIDENTALI**

Evitare di spostare il forno spingendolo o urtandolo, bensì sollevandolo accuratamente utilizzando le apposite maniglie.

### **PRIME ACCENSIONI**

QUESTA FASE DI PRE RISCALDO È MOLTO IMPORTANTE

Le prime accensioni consentono la rimozione dell'umidità dal forno, lo stesso è già stato portato ad una temperatura fino a 250°C (nel punto più alto nella cupola) per circa un'ora.

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

La prima volta che si effettua l'accensione del fuoco all'interno del forno si deve evitare di realizzare una grande fiamma. Lo scopo è quello di raggiungere gradualmente ed in più accensioni temperature superiori, cercando di tenere la fiamma del fuoco più bassa possibile.

# Subito Cotto – 60, 80, 80 Special e 95

## Manuale d'Uso - Italiano



Se fin dalle prime accensioni la fiamma è troppo alta si potrebbe compromettere la longevità del vostro forno, efficienza nella cottura del cibo, e causare danni permanenti che possono invalidare la garanzia.

Dopo questa fase il forno avrà eliminato tutta l'umidità accumulata e sarà pronto per cucinare.

Un valido metodo per riscaldare il vostro nuovo forno è quello di realizzare un fuoco in un altro luogo separato. Poi prendere la brace e inserirla nel forno. Sarà possibile così generare calore senza la fiamma e il forno sarà pre-riscaldato come richiesto. Alcuni clienti trovano questo metodo molto più semplice per effettuare questa prima fase. Le ultime tracce di "acqua" dagli elementi in refrattario verranno eliminate quando sarà raggiunta una temperatura di oltre 400°C.

**Nota:** A causa della dilatazione termica, piccole crepe possono apparire nella cupola interna o nel piano del forno senza compromettere la qualità del prodotto.

### COTTURA NEL FORNO

Il forno Subito Cotto ha un volume interno di piccole dimensioni, quindi non si deve e non serve realizzare un fuoco di grosse dimensioni. Noterete che il forno salirà subito in temperatura anche con un piccolo fuoco.

Alimentare il fuoco con poca legna alla volta per evitare improvvisi aumenti di temperatura;

Prestare attenzione durante l'inserimento della legna nel forno, utilizzare sempre legna secca (asciugata per almeno due anni).

Se si nota umidità proveniente dai pezzi di legno mentre sono sul fuoco, gli stessi non sono asciutti. L'utilizzo di legno umido causerà una notevole fuoriuscita di fumo dal forno e potrebbe causare danni alla cupola per l'alto contenuto di umidità.

### CONSIGLI E PRECAUZIONI

Utilizzare guanti da cucina, da forno o presine per afferrare lo sportello durante l'utilizzo del forno e per evitare ustioni da contatto con le parti calde.

Prestare massima attenzione nelle vicinanze del forno. Tutte le parti sono molto calde durante l'uso e rimarranno tali per ore anche dopo lo spegnimento del fuoco.

In caso di pioggia intensa si consiglia di proteggere il forno.

Non utilizzare strumenti umidi o imbevuti d'acqua per raffreddare o pulire il piano del forno quando è caldo.

Posizionare il forno in un posto lontano da qualsiasi materiale combustibile.

Non spegnere il fuoco con l'acqua.

TEK. REF. SRL

Sede Legale e Stabilimento: Z.I. Loc. Feurredda s.n. – 09088 SIMAXIS (OR)

Tel. +39 0783 406005 – Fax +39 0783 406135

Web: [www.zio-ciro.com](http://www.zio-ciro.com) – E-Mail: [info@zio-ciro.com](mailto:info@zio-ciro.com)

P.IVA 01088030950 – R.E.A. n. 129538