



Subito Cotto 60, 80 e 100 Manuale d'uso - Italiano



È 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 riportate nella sezione "Montaggio Stand e Posizionamento forno").
- 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.
- Un uso improprio del prodotto può causare danni al forno o lesioni personali.
- Posizionare il forno sopra il supporto correttamente come riportato nella sezione ("Montaggio Stand e Posizionamento forno").



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 E POSIZIONAMENTO FORNO

Il supporto in metallo fornito con il forno Subito Cotto è studiato e progettato appositamente per questi modelli e supporta il peso del forno. In assenza di altra base idonea, deve essere montato per posizionare correttamente il forno.

FASE DI MONTAGGIO

1. Pre-Assemblare tutto lo stand, avendo cura di montare tutte le viti in dotazione, **senza serrare con forza.**
2. Una volta posizionato lo stand esattamente in posizione verticale, serrare bene le viti.

La fase di montaggio è mostrata nelle foto seguenti:



Una volta assemblato il supporto, è possibile posizionare il forno (con 4 piedini nella base) sopra il supporto metallico assemblato, inserendo i piedini nelle gambe del supporto.



Subito Cotto 60, 80 e 100 Manuale d'uso - Italiano



URTI E SPINTE ACCIDENTALI

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

PRIME ACCENSIONI PER FORNO A LEGNA

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.

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.



Subito Cotto 60, 80 e 100 Manuale d'uso - Italiano



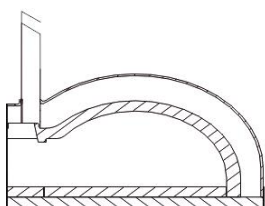
CONSIGLI E PRECAUZIONI

- 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.

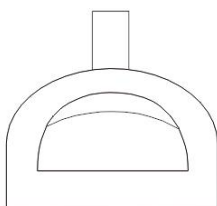
FORNO E BRUCIATORE A GAS

VEDERE ISTRUZIONI AVANZINI

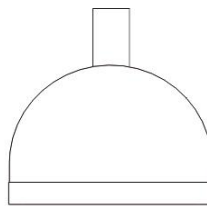
N.B. Il piezoelettrico del Bruciatore per poter funzionare ha bisogno di una batteria stilo tipo AA.



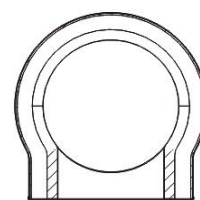
Sezione Trasversale



Sezione Frontale



Sezione posteriore



Base



Versione combinata con Bruciatore GAS



Versione Standard a Legna

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 – E-Mail: info@zio-ciro.com

P.IVA 01088030950 – R.E.A. n. 129538