



Subito Cotto 45

Istruzioni d'uso - Italiano



È 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 45 è progettato per uso esterno, e si raccomanda l'utilizzo in un luogo dove non ci sia vento. Il Subito Cotto 45 è realizzato con materiali resistenti agli agenti atmosferici, tuttavia 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 45 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 tubo da ½ pollice (12mm) da 1,5 metri, e un regolatore di bassa pressione per poter collegare il Subito Cotto 45 alla bombola del GPL.

Questo regolatore deve avere le seguenti caratteristiche:

- **Portata:** 4 kg/h
- **BASSA Pressione:** 30 mbar

Collegare il tubo del gas avvitando il dado nell'apposito innesto dietro 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 Pollice (12mm)

Peso del Bruciatore > 1,7 Kg

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



Subito Cotto 45

Istruzioni d'uso - Italiano



RODAGGIO E PRIMA ACCENSIONE DEL FORNO

Il rodaggio è il processo mediante il quale il vostro forno viene gradualmente ed uniformemente asciugato dall'umidità che potrebbe essersi accumulata nel forno durante le fasi di costruzione e montaggio.

Durante il processo di riscaldamento si verifica l'espansione termica e, per mantenere lo stesso tasso di espansione e prevenire crepe strutturali, i materiali devono essere il più asciutti possibile.

Piccole crepe di dilatazione sono normali e non influiranno sulle prestazioni del tuo forno, mentre crepe strutturali più grandi potrebbero ridurre l'efficienza e causare problemi nel corso del tempo, quindi questo è un passaggio che è meglio portare a termine con molta pazienza! Sebbene non sia necessario che le accensioni di rodaggio si verifichino in giorni consecutivi, i risultati migliori sono stati raggiunti con non più di due giorni tra i cicli di riscaldamento.

L'obiettivo del rodaggio di un forno Subito Cotto è quello di aumentare gradualmente la temperatura all'interno del forno (non più di 50 gradi C/ora), evitando shock termici. Per ottenere ciò, accendi un piccolo fuoco in un luogo separato, come un accendi fuoco a carbone, e inserisci il fuoco nel forno solo quando le fiamme sono diminuite di intensità (evitare che la fiamma tocchi la cupola).

Aggiungere braci o piccole quantità di legna per alimentare il fuoco evitando pezzi grossi che genererebbero una grande fiamma, spostando la teglia all'interno del forno ogni 30 minuti circa per garantire che tutto il piano si riscaldi uniformemente.

Una volta che l'intero forno ha raggiunto i 200 gradi Celsius (cupola, pareti e pavimento), mantenere quella temperatura per circa 2 ore, lasciare spegnere il fuoco e consentire al forno di tornare a temperatura ambiente. Se hai acquistato un forno con bruciatore a gas devi eseguire la stessa procedura mantenendo le stesse temperature utilizzando la fiamma bassa del bruciatore.

Dovrai ripetere questi passaggi per ogni accensione di rodaggio, con i seguenti obiettivi di temperatura (**IMPORTANTE: misurare le temperature con termometro laser**):

- 1° Fuoco 200 C/60 minuti
- 2° Fuoco 250 C/90 minuti
- 3° Fuoco 300 C/90 minuti

I restanti fuochi di rodaggio possono essere avviati direttamente nel forno, purché i fuochi siano piccoli e si permetta al forno di riscaldarsi lentamente. Continuare a rodare il forno con il seguente programma:

- 4° Fuoco 350 C/90 minuti
- 5° Fuoco 400 C/90 minuti

Il tuo forno è ora rodato e puoi iniziare a cucinare! Il tuo forno rilascerà acqua durante il processo di rodaggio, quando lo farà mantieni la temperatura costante fino a quando non si fermerà e poi riprenderai i tuoi fuochi di rodaggio. Dal punto di vista tecnico, l'acqua verrà espulsa fino a quando l'intero forno avrà raggiunto i 350 gradi C. per 3 o 4 volte, quindi non è raro vedere acqua anche dopo diverse accensioni. Mentre effettui il rodaggio potresti vedere delle piccole linee di espansione, sono normali, ma rischiano di aumentare se alzi rapidamente la temperatura, quindi porta sempre il tuo forno a temperatura gradualmente.

Se il tuo forno dovesse soffrire di infiltrazioni d'acqua, lascialo asciugare completamente per almeno 7 giorni (puoi usare un piccolo riscaldatore per diminuire l'umidità) e poi effettuare nuovamente il rodaggio. Consigliamo inoltre un mini rodaggio dopo lunghi periodi di inattività e, nel caso di utilizzo del forno durante i mesi invernali, un leggero riscaldamento per evitare shock termici.

Durante il primo mese di utilizzo la cottura della pizza potrebbe essere non uniforme e il guscio esterno (a causa dell'umidità) potrebbe surriscaldarsi più del dovuto. Tutto questo è normale nel primo mese di utilizzo, dopo di che il forno raggiungerà le sue performances migliori.



Subito Cotto 45

Istruzioni d'uso - Italiano



ACCENSIONE DEL FORNO

Accendere il Subito Cotto 45 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. Il forno si può utilizzare con lo sportello chiuso solo a bruciatore spento.

CONSIGLI E PRECAUZIONI

- È fondamentale che il forno dotato di bruciatore a gas NON venga utilizzato quando esposto al vento, per evitare ritorni di fiamma.
Si consiglia quindi di posizionarlo in una zona riparata dal vento.
- 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 45.
- NON utilizzare il forno in scantinati o seminterrati.
- NON utilizzare il forno con legna o altri combustibili.



TEK. REF. SRL

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

Tel. +39 0783 406005

Web: www.zio-ciro.com – E-Mail: info@zio-ciro.com

P.IVA 01088030950 – R.E.A. n. 129538