



New Subito Cotto 60 e 80 e 100

Istruzioni 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.



New Subito Cotto 60 e 80 e 100

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.

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. Se hai acquistato un forno con bruciatore a gas puoi sostituire la procedura mantenendo le stesse temperature con la fiamma bassa del bruciatore. 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.



New Subito Cotto 60 e 80 e 100

Istruzioni d'uso - Italiano



ACCENSIONE DEL FORNO

Accendere il forno a gas 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.
- 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

I Subito Cotto 60/80/100 sono configurati di serie per funzionare con GAS GPL. A richiesta, prima dell'acquisto, c'è la possibilità di configurare il forno con GAS Metano o Propano.

È necessario utilizzare un tubo flessibile da ½ pollice (12 mm) lungo 1,5 metri (non fornito) e un regolatore di pressione per collegare il Subito Cotto alla bombola GPL.

Questo regolatore deve avere le seguenti specifiche:

- **Capacità:** 10 kg/h
- **BASSA Pressione:** 30 mbar

Collegare il tubo del gas avvitando la filiera nell'apposito innesto sotto il forno, utilizzando opportuna guarnizione. Utilizzare l'apposita guarnizione con tubo standard.

SPECIFICHE TECNICHE DEL BRUCIATORE

Subito Cotto 60/80

Potenziale termico > MIN 7KW – MAX 15KW

Subito Cotto 100

Potenziale termico > MIN 8KW – MAX 24KW (Metano)

Potenziale termico > MIN 10 KW – MAX 24KW (GPL)

Per tutti i modelli:

Pressione GAS > From 15 to 25 mbar (Metano)

Pressione GAS > From 25 to 50 mbar (GPL)

Dimensioni tubo GAS > ½ pollice (12mm)

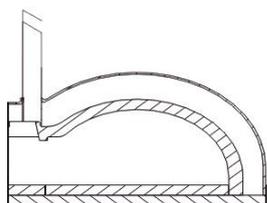
Preso Bruciatore > 7 Kg



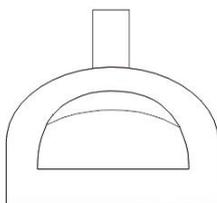
New Subito Cotto 60 e 80 e 100 Istruzioni d'uso - Italiano



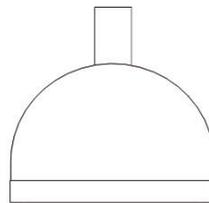
N.B. Il piezoelettrico del Bruciatore per poter funzionare ha bisogno di una batteria stilo tipo AA.



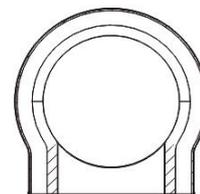
Sezione Trasversale



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

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

P.IVA 01088030950 – R.E.A. n. 129538