

**MANUALE D'USO**

**FORNO**

**PREFABBRICATO ELITE**



*Forni*  
**cotto cusimano**



Il forno tradizionale è parte integrante della nostra cultura gastronomica. È uno strumento sempre più presente in ambito domestico, con svariate caratteristiche. Negli ultimi anni è riemersa la passione per la “cucina di una volta”, che trova nel forno tradizionale la consacrazione ideale. L’arte della preparazione dei cibi quotidiani come il pane, la pizza e tanto altro ancora, è riesplora in un avere propria passione per il genuino. La Cotto Cusimano ha pensato ad una gamma di prodotti che, ognuno con le sue peculiarità, potessero “accompagnare” ed “assecondare” le necessità di chi ha scoperto o riscoperto questa fantastica cultura del cibo cotto in modo tradizionale. Prodotti naturali, argille purissime, forme che rispecchiano la tradizione abbinate alle nuove esigenze di “spazi” e “luoghi”. I forni prefabbricati Cotto Cusimano rappresentano uno strumento utile e veloce da installare, perché vuole avere a portata di mano un classico forno a cupola tradizionale. Pochi pezzi da assemblare; Il nostro pregiato cotto all’interno (pilastro dell’eccellente cottura per induzione del calore); la cura dei particolari dei vari pezzi necessari per comporre **IL FORNO!**

---

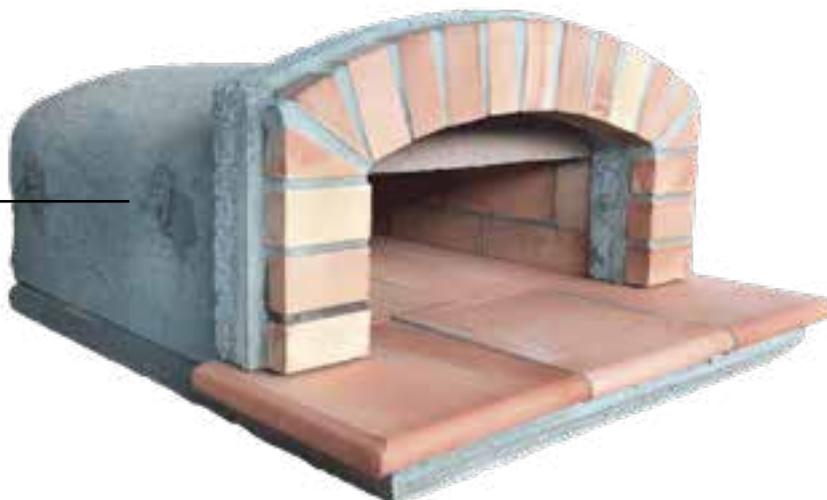
## INDICE

- Composizione forno
- Istruzioni montaggio
- Fasi del montaggio
- Allaccio del gas e precauzioni per l’utilizzo
- Prima accensione (GAS)
- Consigli pratici per la cottura di alcuni cibi (pizza, pane, ecc)
- Garanzia

## Composizione forno

Esterno

Cemento refrattario



Interno

Cotto naturale



Bruciatore a gas



Piano d'appoggio esterno

## INFO

DIMENSIONI INTERNE	INGOMBRO ESTERNO	PEZZI	PIZZE
50x60cm - h17 cm	80x94 cm - h45 cm	4	2

## ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

### PEZZI PRESENTI:

BASE – CUPOLA – DAVANZALE – CORNICE – PIASTRE - SPORTELLO

Poggiare la BASE del forno avendo l'accortezza di predisporre al di sotto uno strato isolante (es. pannello di Silicato di Calcio da 25mm, oppure un doppio strato di Fibra Ceramica);

Poggiare ed Incollare la CUPOLA utilizzando la malta refrattaria;

Posizionare il DAVANZALE fissandolo al resto della struttura con la malta refrattaria;

Disporre le PIASTRE all'interno del forno appoggiandole e senza l'utilizzo di collanti;

Posizionare ed incollare la CORNICE utilizzando la malta refrattaria;

Attendere la perfetta asciugatura dei collanti (almeno 12 ore), dopodichè effettuare una prima accensione (max 200°) per velocizzare il rilascio di acqua e umidità presenti nel manufatto;

Coibentare in forno (utilizzando fibra ceramica) e rivestirlo a piacimento.

## PRIMA ACCENSIONE

Le prime accensioni dovranno essere a temperatura bassa. Accendere il forno 3 volte prima di infornare del cibo raggiungendo delle temperature crescenti (250° - 280° - 300°). Il forno è a questo punto pronto per l'utilizzo



## CONSIGLI PRATICI PER LA COTTURA DI ALCUNI CIBI (PIZZA, PANE, ECC)

LA TEMPERATURA IDEALE PER TUTTI I CIBI				
350° C	220° C	170° C	100° C	60° C
Pizza e arrostiti	Pane, carne e verdure	Dolci	Legumi e bolliti	Frutta secca e verdure

Le temperature sopra indicate si riferiscono al piano cottura (suolo). Per la misurazione della temperatura del piano cottura si consiglia l'utilizzo di una pistola termometrica. I forni di nostra produzione operano la cosiddetta "cottura per induzione".

Sfruttando la capacità dell'argilla cotta di incamerare il calore e di rilasciarlo in modo costante e prolungato, il cibo ha la possibilità di cuocere nel modo più sano e tradizionale.

Ciò comporta, però, una serie di accorgimenti che variano in base al tipo di prodotto da cuocere ed al tipo di cottura che esso necessita. Che si tratti di Pane, Pizza o ad esempio di una Crostata da cuocere in teglia, infatti, la modalità di preparazione e di gestione del forno, possono significare il successo o l'insuccesso della cottura; naturalmente insieme ad altri fattori che ne condizionano il risultato (consistenza e umidità dell'impasto, gestione e movimentazione del prodotto durante la cottura, condizioni climatiche esterne, ecc.) ma facendo un po' di **esperienza** si potranno raggiungere risultati eccellenti!

Di seguito diamo qualche consiglio pratico in base ad alcuni dei prodotti che tradizionalmente possono essere preparati utilizzando i nostri forni. Sono solo dei consigli, ma uniti all'esperienza che l'utente maturerà di volta in volta, risulteranno sicuramente molto utili! Buon divertimento!



### SUA MAESTA': LA PIZZA!



La cottura ottimale della pizza prevede una fase di riscaldamento del forno di circa 1h e 20'. Il forno va portato fino a 430° circa e va tenuta questa temperatura per 1h. A questo punto, riducendo la fiamma, il forno verrà portato a 410° e si troverà nelle condizioni ideali per la cottura, ovvero: 350° temperatura del suolo, 400° temperatura della cupola. In queste condizioni, la pizza ha un tempo di cottura compreso tra i 3 ed i 4 minuti. Ovviamente il prodotto dev'essere girato su stesso un po' di volte, per favorirne la cottura uniforme su tutti i lati. Un accorgimento importantissimo sarà quello di tenere la fiamma al minimo durante la cottura della pizza, per poi alzarla (avendo cura di inserire lo sportello lasciando sempre una fessura per l'aria) nel breve periodo tra un'infornata e l'altra. Questo permetterà al suolo, raffreddato dall'umidità delle pizze precedentemente inserite, di riprendere la temperatura ideale.

## TUTTO IL FASCINO E LA BONTÀ DEL PANE CASARECCIO!



Il pane fatto in casa? Una ricetta senza tempo, una vera e propria magia che prende forma tra le mani e diventa un vero spettacolo nella cottura di un forno tradizionale, come una volta...

La storia del pane nasce addirittura nella preistoria. Prima un impasto lavorabile di acqua e polvere di ghiande pestate; più avanti, con l'utilizzo del fuoco, la sua meraviglia cresce ancora, quando l'uomo inizia a cuocerlo sulle pietre roventi. E così via nei secoli, con l'utilizzo di ingredienti sempre più ricercati, le farine, i lieviti, con i diversi metodi di cottura che mantengono comunque un punto fermo: il Forno!

E la magia del pane fatto in casa è tornata; la voglia di provare, di sperimentare, di utilizzare ingredienti ancora diversi per renderlo più o meno alto, più o meno croccante, in tutte le sue forme.

Il forno Elite è adattissimo per ottenere una cottura per induzione "tradizionale". Portato alla giusta temperatura, ogni singolo pezzo che lo compone rilascia gradualmente il calore come solo l'argilla cotta riesce a fare. La cottura ottimale del pane prevede una fase di riscaldamento del forno di circa 1h. Il forno va portato fino a 430° circa e va tenuta questa temperatura per 50 min. A questo punto, il fuoco va spento. È importante verificare che sia stata chiusa la valvola di ingresso del gas nel forno. Dopo l'inserimento delle pagnotte da cuocere bisogna inserire il coperchio a chiusura della bocca del forno (senza lasciare fessure per l'ingresso dell'aria). Così facendo si mantengono le condizioni ideali di cottura del pane, ovvero temperatura iniziale alta per dare la giusta fragranza alla parte esterna della pagnotta, ed una discesa della temperatura graduale e lenta che solo il laterizio può assicurare. La cottura dura tra i 40 ed i 50 minuti circa (in base anche all'umidità dell'impasto, al tipo di farina utilizzata, ecc.).

## LA CROSTATA (ED ALTRI DOLCI...)



Trattandosi del mezzo di cottura più utilizzato nella tradizione, oltre agli elementi più comuni come pane e pizza, possono essere cotti all'interno del forno Elite tutti i cibi sia salati che dolci. Una classica crostata, ad esempio, trova una cottura perfetta, magari sfruttando il calore ancora presente nel forno precedentemente utilizzato per cuocere altre pietanze. La cottura ottimale di una crostata prevede una fase di riscaldamento del forno di circa 20 minuti. Il forno va portato fino a 200-250° (ricordandosi di tenere sempre il coperchio socchiuso, per far accedere all'interno del forno una certa quantità di aria necessaria per la corretta combustione) ed occorreranno circa altri 20 minuti per ottenere una completa cottura.

## GARANZIA

### L'INSTALLAZIONE E LA MANUTENZIONE DEVE ESSERE ESEGUITO DA PERSONALE QUALIFICATO

La garanzia è valida per un periodo di 24 mesi dalla data in cui il primo consumatore ne ha fatto acquisto, per i vizi costruttivi e i difetti di conformità esistenti al momento della consegna del bene. La prova della data di acquisto deve essere data da un documento di consegna o da un documento valido agli effetti fiscali (ad esempio scontrino fiscale), rilasciati dal rivenditore al primo consumatore, in cui, oltre alla data di consegna e/o acquisto, vi siano i dati del rivenditore e gli estremi identificativi dell'apparecchio. Il consumatore che voglia usufruire della garanzia convenzionale offerta dalla Cotto Cusimano s.r.l. deve esibire il suddetto documento al rivenditore in caso di richiesta di intervento sul prodotto. Il consumatore decade dal diritto di azionare la presente garanzia, se non denuncia il difetto contestualmente alla sua scoperta e comunque non prima di un successivo utilizzo del bene. Il tecnico autorizzato da Cotto Cusimano s.r.l. che interviene, verifica se il malfunzionamento dipende da un vizio costruttivo o difetto di conformità esistenti al momento della consegna del bene. In caso contrario, l'eventuale costo per il ripristino, se comunque richiesto dal consumatore, sarà totalmente a suo carico. Saranno inoltre addebitate al consumatore le spese della verifica effettuata dal tecnico autorizzato Cotto Cusimano S.r.l. per i malfunzionamenti che si manifestino dopo i primi sei mesi dalla data di consegna del prodotto ed esclusivamente nel caso in cui non dipendano da un vizio di conformità. I costi della verifica saranno in ogni caso ragionevoli e comunicati dal tecnico prima che la stessa venga effettuata.

La ditta garantisce la funzionalità dei suoi prodotti e dei suoi materiali da ogni eventuale difetto imperfezione sulle nostre costruzioni.

Non sono assoggettabili alla garanzia la normale usura e le variazioni dei materiali che non pregiudicano tecnicamente l'utilizzo del bene. L'eventuale comparsa di microlesioni sugli elementi in laterizio non pregiudica in nessun modo la perfetta funzionalità del manufatto.

A sigillo di questa garanzia è ovvio che l'utente si deve attenere alle istruzioni e consigli d'utilizzo sopra riportate.



C.da Campo, 21 Settingiano (CZ) Italy  
Tel. 0961-998239 Fax 0961-998652



[www.cottocusimano.com](http://www.cottocusimano.com)

