

 cotto  
cusimano



# Forni Elite

tradizionali, tecnologici, pratici.

NOVITÀ 2020



## Indice

- Caratteristiche del forno
- Istruzioni prima accensione (Elite Gas)
- Istruzioni accensioni successive (Elite Gas)
- Istruzioni prima accensione e successive (Elite Wood)
- Consigli pratici per la cottura di alcuni cibi (pizza, pane, ecc.)
- Garanzia

## Caratteristiche del forno

Il forno tradizionale è parte integrante della nostra cultura gastronomica. È uno strumento sempre più presente in ambito domestico per chi ha la fortuna di avere un giardino che lo possa contenere...con la linea di forni ELITE, la Cotto Cusimano supera l'ostacolo rappresentato dal "luogo adatto" per contenerlo; ELITE è infatti la linea di forni che, specie nelle versioni con alimentazione a gas, può essere inserito in qualsiasi contesto: un balcone, una terrazza, ma anche una veranda chiusa o una cucina!

Per soddisfare le esigenze di ogni utente (spazio disponibile, esigenza di spostare il prodotto, ecc.) la linea Elite è composta da 2 versioni (wood/gas), entrambe disponibili in due diversi modelli (basic/pro):

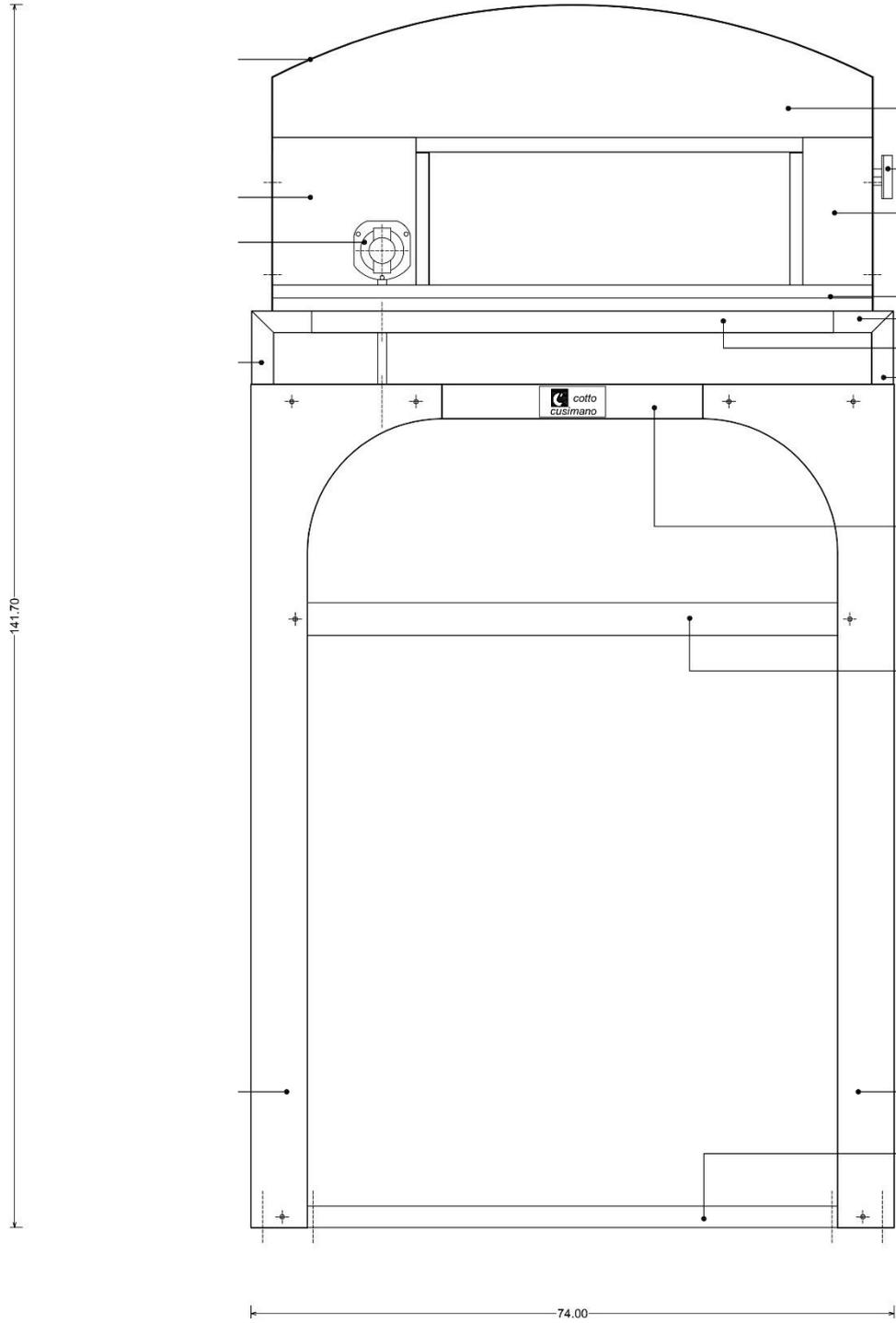
- **Elite Basic** è un forno compatto, necessita che l'utente abbia già predisposto un piano di appoggio. Le dimensioni del forno Elite sono: Altezza: 45cm - Larghezza: 75cm - Profondità: 80cm. Le dimensioni della base/supporto sono: Altezza: 18 cm - Larghezza: 75cm - Profondità: 80cm. Peso totale: 140 kg.
- **Elite Pro** è un forno già completo del **supporto/carrello** in ferro zincato che ne permette il comodo spostamento (è munito di 4 ruote di cui 2 frenanti). Non necessita quindi di altri piani di appoggio, essendo già pronto per raggiungere la destinazione desiderata! Le dimensioni del forno Elite Pro sono: Altezza: 45cm - Larghezza: 75cm - Profondità: 88cm. Le dimensioni del supporto/carrello sono: Altezza: 100cm - Larghezza: 75cm - Profondità: 80cm. Peso totale: 170 kg.

Dall'esperienza della Cotto Cusimano nel mondo dei forni nasce **ELITE** il forno dalle dimensioni compatte che unisce TRADIZIONE, TECNOLOGIA e PRATICITA'.

- La **TRADIZIONE** della cottura ad induzione ottenuta sul *laterizio*. Il **cuore pulsante** di Elite è interamente realizzato (sia la base che la volta) con i nostri prodotti di argilla purissima ed ecologica! La camera di combustione così *realizzata* permette il perfetto assorbimento e la graduale distribuzione del calore da parte del laterizio. Il manufatto in argilla garantisce omogeneità e continuità nel rilascio del calore, per tutto il tempo necessario per la cottura. È proprio questo il fulcro del principio di cottura "per induzione"; a differenza della cottura a "fuoco diretto", nella quale il calore viene indirizzato "direttamente" sul cibo da cuocere. Tutto questo trasferisce al cibo la giusta cottura, la fragranza, ed un sapore unico ed inimitabile!

- La **TECNOLOGIA** del forno *Elite* è rappresentata dallo studio di tutte le soluzioni migliori per offrire un prodotto solido, sicuro e dalle ottime prestazioni. La scelta dell'Acciaio Inox, la coibentazione realizzata a più strati per mantenere il calore più a lungo possibile all'interno del forno, l'utilizzo di bruciatori (nella versione Gas) certificati e garantiti; tutte soluzioni che lo rendono unico nel suo genere.

- Le **PRATICITA'** è il terzo elemento *fondamentale*! **Elite** supera il concetto del "forno tradizionale da giardino" e rende realizzabile il sogno di chi vive in appartamento o vuole utilizzarlo su un terrazzo, in una veranda ecc. Il peso contenuto, le dimensioni ridotte, le comode rotelle (munite di freno di ancoraggio), lo rendono facilmente *trasportabile* da un ambiente all'altro, attraverso le normali porte e perfino in ascensore. Ha tempi ridotti di riscaldamento per raggiungere la temperatura desiderata in base al tipo di alimento da cuocere. Ha una manutenzione facile e veloce e non teme gli agenti atmosferici!



## Istruzioni prima accensione (Elite Gas)



Una volta posizionato il forno avvitare il termometro in dotazione sulla predisposizione sul lato destro. Collegare **Elite** alla bombola del gas, accendere la fiamma nella parte più vicina alla bocca del forno utilizzando un accendino a becco lungo seguendo queste fasi:

- aprire il rubinetto del gas al minimo;
- appena il gas arriverà nel bruciatore avvicinare la fiamma dell'accendino a becco lungo. La fiamma si propagherà da sola sul resto del bruciatore.
- Socchiudere la bocca del forno utilizzando lo sportello in dotazione lasciando una fessura di 4-5 cm per consentire l'entrata di aria necessaria per la combustione.
- Aumentare leggermente la portata del gas ed osservare il termometro posto sullo sportello. In prima accensione il gradiente di risalita **non deve essere veloce**, inizierà a

salire dopo qualche minuto.

- Raggiunta la temperatura di 150° modulare il rubinetto di mandata del gas in maniera tale che la temperatura rimanga a 150° per almeno due ore.
- Successivamente portare la temperatura, sempre modulando con il rubinetto di mandata, a 300°. In questa fase (osservando il bruciatore dalla fessura lasciata socchiudendo lo sportello) fare attenzione che la fiamma del sia sempre viva; un eccesso di gas, così come la chiusura totale dello sportello, potrebbero portare allo spegnimento della stessa per mancanza di ossigeno; Ciò è assolutamente da evitare per scongiurare accumuli di gas incombusto all'interno del forno.
- Mantenere costante la temperatura di 300° per un'ora. Successivamente portare il forno a 400° e spegnere il bruciatore. Anche in questa fase lasciare una leggera apertura nello sportello (massimo un centimetro) e attendere il raffreddamento del manufatto.
- Quando la temperatura arriva a 430° si possono ripetere le operazioni di accensione (come sopra descritte) e portare il forno, anche per risalita diretta a 250°; mantenere per due ore questa temperatura e successivamente portarla a 350°; mantenere a questa temperatura per altre due ore e successivamente portarlo a 430°, raggiunta la temperatura spegnere e lasciare raffreddare il manufatto, lasciando una leggera apertura nello sportello (4-5 cm).

Ovviamente le due accensioni preliminari all'utilizzo del forno prima descritte possono avvenire anche in giornate differenti. Durante le prime accensioni il forno perderà l'umidità accumulata durante la fase costruttiva, pertanto il vapore migrerà verso l'esterno creando l'effetto "condensa" (piccole gocce d'acqua).

L'eventuale comparsa di microlesioni sugli elementi in laterizio non pregiudica in nessun modo la perfetta funzionalità del manufatto.

## Istruzioni accensioni successive (Elite Gas)

Una volta collegato **Elite** alla bombola del gas, accendere la fiamma nella parte più vicina alla bocca del forno utilizzando un accendino a becco lungo seguendo queste fasi:

- aprire il rubinetto del gas al minimo;
- appena il gas arriverà nel bruciatore avvicinare la fiamma dell'accendino a becco lungo. La fiamma si propagherà da sola sul resto del bruciatore.
- Socchiudere la bocca del forno utilizzando lo sportello in dotazione lasciando una fessura di 4-5 cm per consentire l'entrata di aria necessaria per la combustione.
- Aumentare la portata del gas ed e raggiungere la temperatura di 430°
- Raggiunta la temperatura di 430° modulare il rubinetto di mandata del gas in maniera tale che la temperatura rimanga intorno ai 410°.

**N.B.:** la temperatura ottimale varia in base al tipo di cibo da cuocere; consultare il manuale con i consigli pratici in base al prodotto da preparare.

### IMPORTANTE RICORDARE:

- Tenere sotto controllo sempre la fiamma del bruciatore affinché non si spenga.
- Non chiudere mai il forno con lo sportello in dotazione in maniera ermetica quando il bruciatore è in funzione, ne causerebbe lo spegnimento e un eventuale accumulo di gas pericoloso.
- In fase di accensione utilizzare solo accendini a "becco lungo"; tenere l'accendino in prossimità del bruciatore prima dell'apertura del gas, così facendo non si rischia che si accumulino gas nella camera del forno e una conseguente fiammata che potrebbe essere pericolosa.
- Non superare la temperatura d'esercizio letta sul termometro in dotazione di 430°.



## Istruzioni prima accensione e successive (Elite Wood)

Una volta posizionato il forno avvitare il termometro in dotazione sulla predisposizione sul lato destro. Le prime ore di accensione dovranno essere a fuoco molto lento. Accendere il forno le prime tre volte senza infornare alcun cibo, portarlo a temperatura di 300-350° progressivamente per le due volte successive, lasciarlo spegnere ogni volta. A questo punto il forno è pronto per essere utilizzato. Per una buona cottura il forno deve essere portato sino ad una temperatura di 350° lentamente per circa un'ora, poi aspettare circa 20 minuti e il forno è pronto per infornare!

N.B.: la temperatura ottimale varia in base al tipo di cibo da cuocere; consultare il manuale con i consigli pratici in base al prodotto da preparare.

### IMPORTANTE RICORDARE:

- Non chiudere mai il forno con lo sportello in dotazione in maniera ermetica quando il fuoco è acceso, ne causerebbe lo spegnimento.
- Non superare la temperatura d'esercizio letta sul termometro in dotazione di 430°.
- L'eventuale comparsa di microlesioni sugli elementi in laterizio non pregiudica in nessun modo la perfetta funzionalità del manufatto.



## 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. Nella versione Gas è importante verificare che sia stata chiusa la valvola di ingresso del gas nel forno; nella versione Wood vanno estratte tutte le braci. 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.