

# MANUALE D'USO FORNO PREFABBRICATO



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;

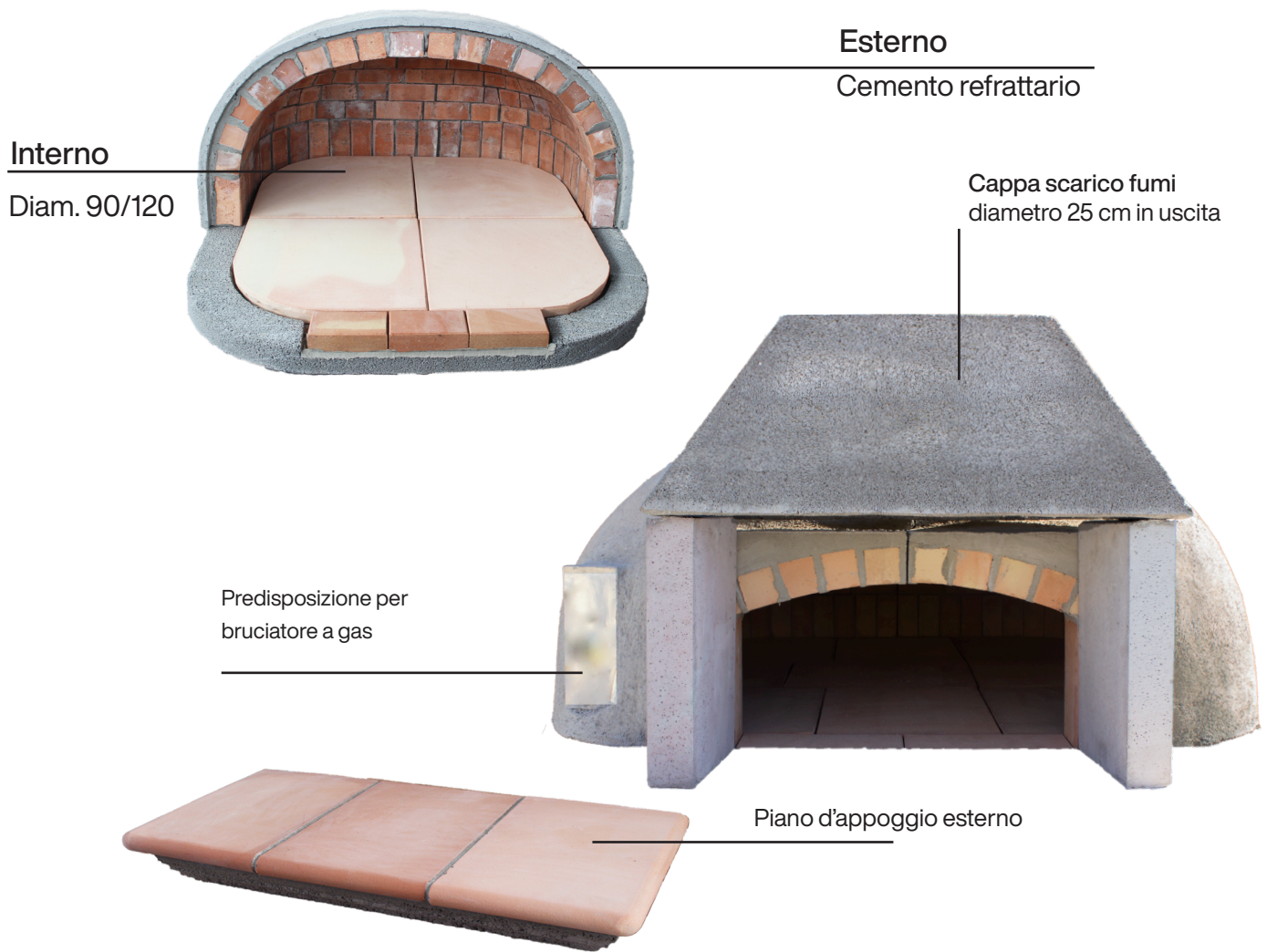
Il nostro pregiato cotto all’interno (pilastro dell’eccellente cottura per induzione del calore);  
la cura dei particolari dei vari pezzi necessari per comporre **IL FORNO!**

---

## INDICE

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

## COMPOSIZIONE FORNO PREFABBRICATO



## ISTRUZIONI DI MONTAGGIO



**Per effettuare il montaggio rifornirsi dei seguenti materiali:**

Collante cementizio o malta refrattaria (20 kg) - Cemento (10kg) - Sabbia (10 kg)  
Rete metallica zincata (1 mq) - Fibra ceramica (8-10 mq)

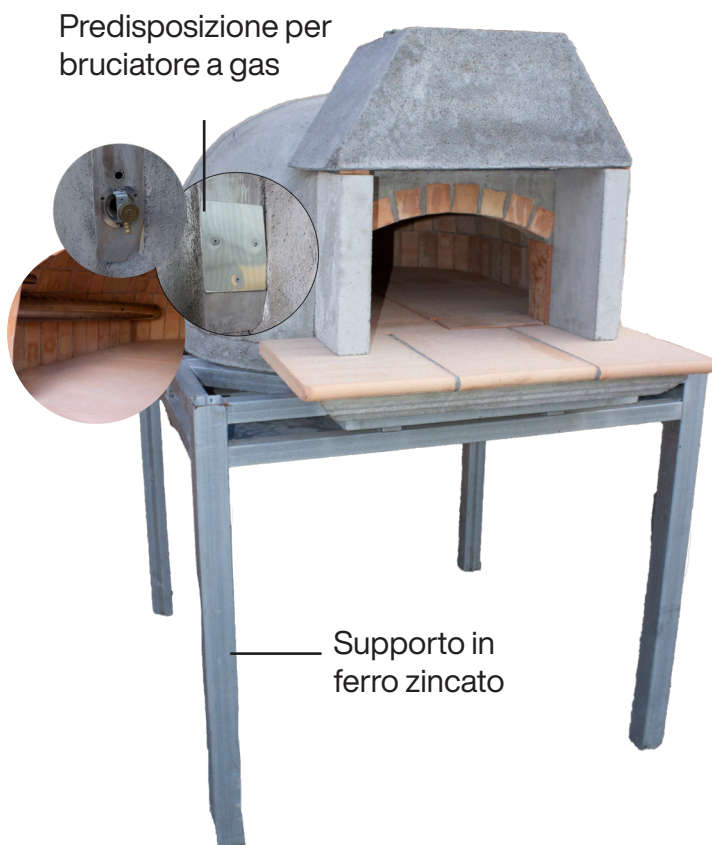
## FASI DEL MONTAGGIO

1. Poggiare il piano del forno su un doppio strato di fibra ceramica ed applicare spessori di 3 cm lungo il perimetro esterno del piano.
2. Incollare le parti anteriori della cupola utilizzando collante cementizio o malta refrattaria.
3. Predisporre un leggerissimo strato di sabbia di fiume lavata sul piano del forno.
4. Disporre le piastre appoggiandole sullo strato di sabbia.
5. Incollare le parti posteriori della cupola.
6. Utilizzare l'argilla premiscelata presente nel kit (precedentemente lasciata 12 ore a mollo in acqua) per riempire le fughe perimetrali del forno.
7. Terminare il montaggio del frontale del forno incollando le due spallette laterali (avendo cura di rispettare le dimensioni dello sportello), la cappa e il piano di appoggio esterno.
8. Coibentare il forno almeno 12 ore dopo aver applicato i collanti. Prima della coibentazione consigliamo di effettuare la prima accensione, rende più facile la dispersione dell'acqua contenuta nel manufatto che altrimenti potrebbe ristagnare e creare inestetismi.

## PRIMA ACCENSIONE (LEGNA)

Le prime ore di accensione dovranno essere a fuoco molto lento. Evitare che le fiamme vadano a contatto diretto con la volta. Accendere il forno le prime tre volte senza infornare, portarlo a temperatura di 280°C progressivamente per le due volte successive, lasciarlo spegnere ogni volta. Procedere con la coibentazione del forno, ripetere delle accensioni a fuoco molto lento dello stesso, a questo punto il forno è pronto per essere utilizzato. Durante l'utilizzo ordinario è importante che il forno "accumuli" bene il calore che, successivamente, durante la cottura, il laterizio potrà cedere alle pietanze con uniformità ed il giusto gradiente, che costituisce il vantaggio di questo tipo di forno. Per riscaldare bene la struttura interna in laterizio occorre il giusto tempo. Esempio: per la cottura della pizza generalmente, il piano di appoggio deve avere una temperatura di 350/370°C (si misura bene con una pistola termometrica di cui si consiglia di dotarsene), per raggiungere questa temperatura il forno dovrà essere acceso per 45 minuti/un'ora con la temperatura del termometro posto sullo sportello (che misura la temp. dell'aria e non delle pareti) che arriva intorno ai 450°C. Si consiglia comunque di non superare i 500°. L'eventuale comparsa di microlesioni sugli elementi in laterizio non pregiudica in nessun modo la perfetta funzionalità del manufatto.

## ALLACCIO DEL GAS E PRECAUZIONI PER L'UTILIZZO



Il fornello è predisposto per l'utilizzo con gas GPL, con ugello d'uscita dedicato. E' concepito per l'utilizzo in ambienti esterni, non chiusi. L'alimentazione va allacciata al beccuccio di ingresso del gas con un tubo di alimentazione flessibile non metallico per allacciamento (dotato delle apposite fascette per il fissaggio), di cui alla UNI7140 (di tipo A1,A2,B e C), con una lunghezza massima pari a 2000mm, corredato di indicazioni di durabilità fornita dal fabbricante. Dall'altra parte il tubo va fissato a un riduttore per alta pressione per gas GPL fissato alla bombola.



## PRIMA ACCENSIONE (GAS)



Una volta collegato il forno prefabbricato 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 gradi modulare il rubinetto di mandata del gas in maniera tale che la temperatura rimanga a 150 gradi per almeno due ore.
- Successivamente portare la temperatura, sempre modulando con il rubinetto di mandata, a 300 gradi. 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 50° 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 400°; mantenere a questa temperatura per altre due ore e successivamente portarlo a 500 gradi, raggiunta la temperatura di 500° 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.

## Accensioni successive (GAS)

Una volta collegato il forno prefabbricato 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 500°
- Raggiunta la temperatura di 500° gradi modulare il rubinetto di mandata del gas in maniera tale che la temperatura rimanga intorno ai 480° gradi.

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 500°.
- 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 arrosti	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 480° circa e va tenuta questa temperatura per 1h. A questo punto, riducendo la fiamma, il forno verrà portato a 450° e si troverà nelle condizioni ideali per la cottura, ovvero: 350° temperatura del suolo, 450° 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 prefabbricato 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 480° circa e va tenuta questa temperatura per 50 min. A questo punto, il fuoco va spento. Se si utilizza il forno con il bruciatore a gas è importante verificare che sia stata chiusa la valvola di ingresso del gas nel forno; nella versione forno a legna 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 prefabbricato 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 270-320° (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.