

# Manual de instrucciones

## Horno Pizzero

COHG-0001, COHG-0002



## **1. DIMENSIONES**

### **HORNO DE 6 MOLDES COHG-0001**

133 cm x 93 cm x 49 cm

Alto patas comunes: 55 cm

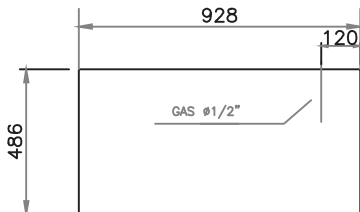
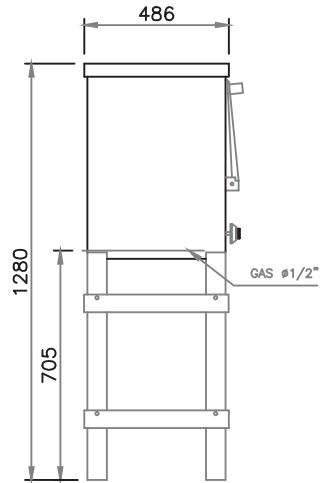
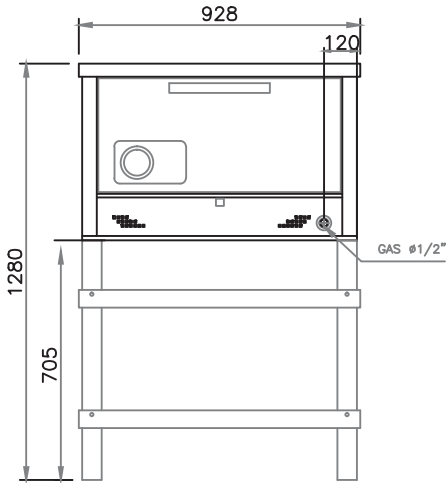
Alto patas de herraduras: 133 cms

### **HORNO DE 12 MOLDES COHG-0002**

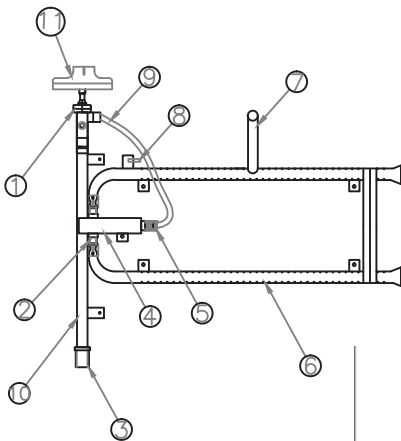
133 cm x 93 cm x 82 cm

Alto patas comunes: 55 cm

Alto patas de herraduras: 133 cms



N°	DESCRIPCION	$\phi$	MATERIAL	CANT.
01	VALVULA CON ROBINETE		BRONCE	01
02	PICO		BRONCE	02
03	TUERCA CONEXION	5/16	BRONCE	01
04	VAINA		HIERRO	01
05	TUERCA CONEXION		ALUMINIO	01
06	QUEMADOR TUBULAR	3/4	CHAPA	--
07	TUBO ENCENDIDO		CHAPA	01
08	TERMOCUPLA		HIERRO	01
09	CAÑO SUMINISTRO GAS	5/16	ALUMINIO	--
10	BARRAL ☒	20X20	CHAPA	01
11	PERILLA		BAQUELITA	01

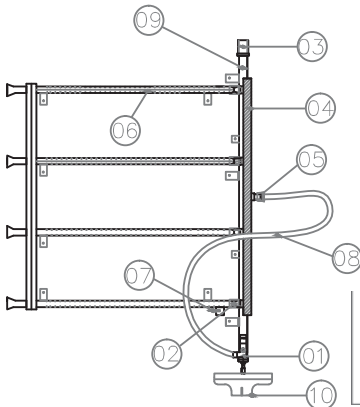
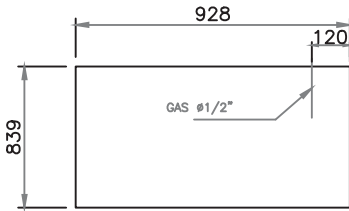
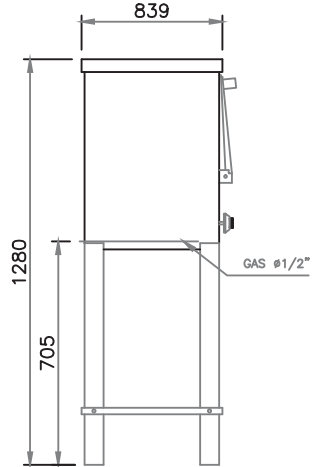
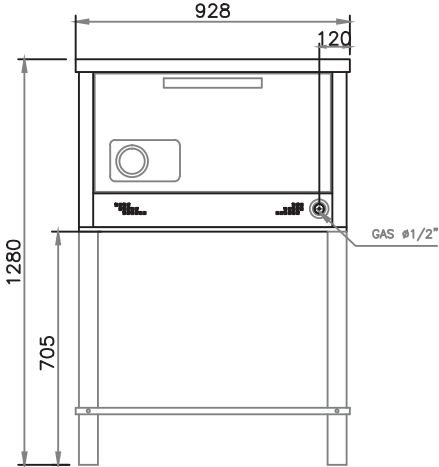


H65

MECHERO	CANT	INYECTOR		CONSUMO		CONSUMO TOTAL
		GE	GN	GE	GN	
HORNO	2	0,90	1,50	4572	6570	G/E 4572 Kcal/h
						G/N 6570 Kcal/h

**6 MOLDES Modelo: COHG-0001**

**2. DATOS TÉCNICOS Y COMPONENTES PRINCIPALES**



N°	DESCRIPCION	∅	MATERIAL	CANT.
01	VALVULA CON ROBINETE		BRONCE	01
02	PICO		BRONCE	04
03	TUERCA CONEXION	5/16	BRONCE	01
04	VAINA		HIERRO	01
05	TUERCA CONEXION		ALUMINIO	01
06	QUEMADOR TUBULAR	3/4	CHAPA	--
07	TERMOCUPLA		HIERRO	01
08	CAÑO SUMINISTRO GAS	5/16	ALUMINIO	--
09	BARRAL ☒	20X20	CHAPA	01
10	PERILLA		BAQUELITA	01

H125

MECHERO	CANT	INYECTOR		CONSUMO		CONSUMO TOTAL
		GE	GN	GE	GN	
HORNO	4	0,90	1,50	9144	13140	G/E 9144 Kcal/h
						G/N 13140 Kcal/h

## 12 MOLDES Modelo: COHG-0002



UNA INSTALACIÓN DEFICIENTE ES CAUSA DIRECTA DE PERDIDA DE GARANTÍA.



Todos nuestros equipos salen de fábrica configuradas y probadas para gas natural de red según indica la matrícula que se encuentra en la parte posterior de la máquina.

En caso de querer pasar de gas natural de red a gas licuado (de cilindro) únicamente realizarlo con gasista matriculado, el cual cambiara los inyectores con los calibres para gas envasado.

- Es recomendable instalar sobre un basamento firme y nivelado, para evitar que se mueva durante su uso.
- Una incorrecta instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, con relación a las cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.
- Su horno posee placa de identificación ubicada en la parte posterior con datos de consumos, tipo de gas, datos eléctricos, Nº de serie, matrícula de aprobación y teléfonos del servicio al cliente.
- PRESION DE GAS DE TRABAJO-180mm de columna de agua (1,76Kipá) GAS NATURAL.

### 3. CONEXIÓN A LA RED DE GAS

La conexión se ubica en la izquierda y es un caño de acero con rosca  $\frac{1}{2}$  " gas.

Para conectar a la red de gas hacerlo mediante unión doble niple de acero con tubo flexible de acero inoxidable aprobados.

Conecte su horno a la red de gas o gas de cilindro utilizando accesorios y selladores de roscas aprobados. Finalizada la conexión, controlar que no existan perdidas cubriendo las uniones con agua jabonosa.



Importante:

**¡NUNCA BUSQUE FUGAS DE GAS CON UNA LLAMA!**

Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) la instalación y conexión debe efectuarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Debe

ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a ventilación. No instalar en locales sin ventilación permanente.

La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo. Abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz. Por ejemplo. Aumentando la potencia de ventilación mecánica, si existe.

ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a ventilación. No instalar en locales sin

## 4. PRECAUCIONES GENERALES

- El horno es un artefacto que debido a su uso adquiere alta temperatura, revistiendo un riesgo para las personas. Evite que los niños se acerquen y tomen contacto con ella cuando se encuentre en funcionamiento.
- Si se detecta alguna pérdida de gas, cierre de inmediato la llave de paso, desconecte el artefacto de suministro eléctrico y solicite reparación al servicio técnico aterrorizado.
- Este artefacto debe ser instalado de acuerdo con las normas de reglamentos den vigencia, por un **instalador matriculado**.

## 5. RECOMENDACIONES GENERALES

- Lea atentamente el manual para evitar daños en la cocina o cualquier tipo de accidentes personales.
- La instalación de este producto deberá ser realizada por un instalador matriculado y de acuerdo con las normas mínimas.
- Cuando no esté utilizando el horno es conveniente que mantengas cerrada la llave de paso.
- Precalentar el horno 45 minutos antes de poner alimentos para su cocción.
- Mantener la habitación en donde se colocara la cocina bien ventilada.
- Para mover la cocina evitar arrastrarla.
- Evitar choques brusco sobre e la superficie de la de la misma.
- No olvides materiales plásticos o productos inflamables cerca de las llamas.
- Al utilizar por primera vez el horno, precalentar al menos 30 minutos antes para evaporar y curar los residuos de pintura y materiales.
- No colocar el horno sin el piso refractario.
- Procura revisar el horno antes de utilizarlo y retirar los objetos que estén en su interior.

## 6. RECOMENDACIONES DE USO

- Al igual que en cualquier otro artefacto a gas que no se esté utilizando, es conveniente que la llave de paso de su cocina permanezca cerrada durante la noche, para mayor seguridad. Recuerde abrirla al reiniciar las tareas culinarias.
- La tradicional cocción uniforme de los hornos se logra a partir del cuidadoso diseño funcional en cada uno de sus detalles, lo que permite la aplicación del calor en forma envolvente, pareja y efectiva; combinando y balanceando la acción directa del aire caliente con la radiación calórica emitida por su sólido interior.
- Abra totalmente la puerta del horno.
- En la posición CERRADO (0) oprima y gire, en sentido anti-horario, la perilla del horno hasta la posición MAXIMO
- Mantenga presión sobre la perilla del horno unos 30 segundos para que se encienda el quemador y permita que el calor de la llama active la válvula de seguridad.

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO:  
**0810 888 6673**

DURACIÓN DE LA GARANTÍA:  
**6 meses**

**Fabricado por Morelli.S.R.L.**

**ROSARIO:**  
Ovidio Lagos 5843 / +54 (341) 462 2626

**BUENOS AIRES:**  
Santo Tomé / +54 (011) 46484140

ECO-CONSEJOS

No tires este envase y el manual a la basura, lléalos al Punto Limpio de Reciclado de tu localidad, ya que se puede Reciclar y Reutilizar.

Te sugerimos que si alguna vez decidís no utilizar más o tirar el Horno Pizzero Coop y aún funciona, lo dones a una persona, familia o entidad social que lo necesite ya que seguramente continuará dándole uso.

Cuando el Horno Pizzero Coop no funcione más y no tenga arreglo, llévalo al Punto Limpio de Reciclado de tu localidad, debido a que muchos de sus componentes se pueden Reciclar y Reutilizar.



Cooperativa Obrera Limitada de Consumo  
y Vivienda • CUIT 30-52570593-1  
Paraguay 445 • Bahía Blanca • Pcia. de  
Buenos Aires • República Argentina



☎ 0 800 333 3443 | 📩 2914 06 2914  
Mensajes

✉ holacooperativa@cooperativaobrera.coop

🌐 cooperativaobrera.coop

ENCONTRAMOS TAMBIÉN EN:

📘 /LaCoopeAr

📺 /CooperativaObrera