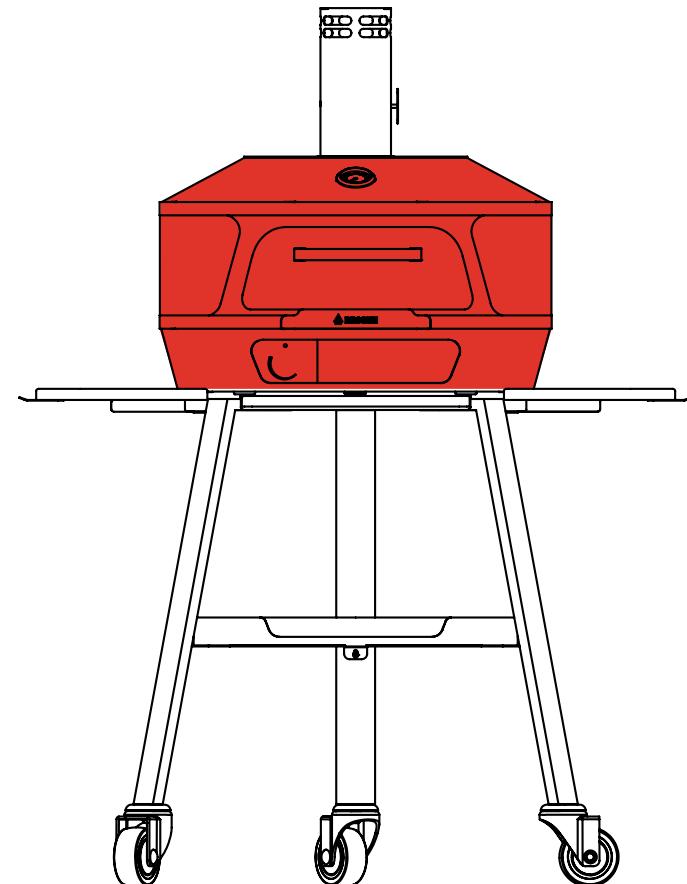


Una vez realizado los pasos anteriores, así debe verse el
Horno Multifunción Coccio



HORNO MULTIFUNCIÓN COCCIUTO

Cód. 6070



MANUAL DE USUARIO

Armado de producto

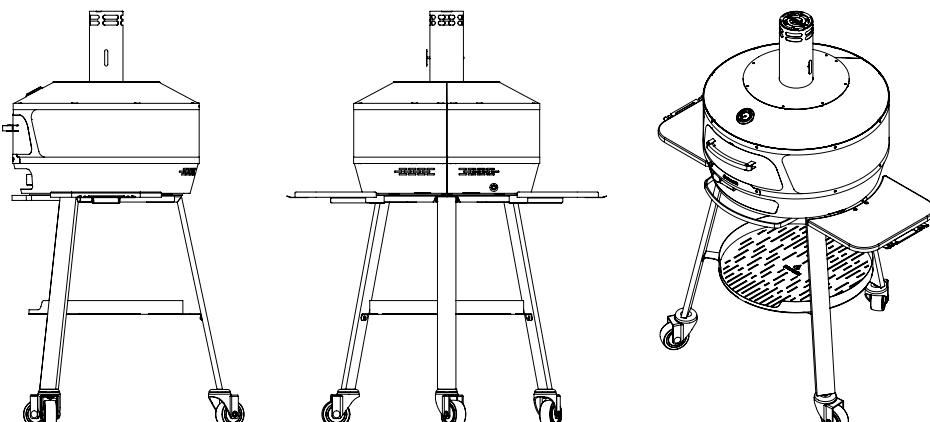
1. Armado de patas y ruedas
2. Armado de Base superior y patas previamente armadas
3. Atornillado de Base inferior
4. Atornillado de Bandejas
5. Ensamblado de horno y soporte
6. Encastrado de Chimenea a horno

Características Adicionales

7. Plegado de Bandejas
8. Funcionamiento de chimenea
9. Conexión a Garrafa
10. Extracción de Placas térmicas
11. Cambio de inyector
12. Cambio de función Gas/Leña
13. Uso de puerta

Mantenimiento General

14. Mantenimiento de Bandejas Plegables
15. Cuidado de la Chimenea
16. Inspección y Limpieza de Quemadores
17. Revisión de Conexiones de Gas
18. Cuidado de Superficies Externas



Componentes

Descripción	Cantidad
Aro de chimenea	1
Base circular superior	1
Base circular inferior	1
Chimenea	1
Patas	3
Ruedas	3
Tabla de madera con soporte metálico	2
Arandela de hierro 3/16	2
Arandela de seguridad	2
Varilla - Eje de 125 mm	2
Tacos plásticos	3
Bulón con cabeza hexagonal 5/16 x 1 - 1/4"	3
Llave hexagonal para bulon de 5/16	1
Arandela 1/4	3
Arandela 5/16	3
Llave Allen M5	1
Tornillo Allen métrica 5x12	3
Llave Allen M8	1
Tornillo Allen Metrica 8x20	16
Inyector de Gas Natural	1



IMPORTANTE:

"Este horno es destinado al uso gastronómico o industrial, no se encuentra catalogada como horno doméstico"

// Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión de gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.
// Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscritas sobre la placa de características.

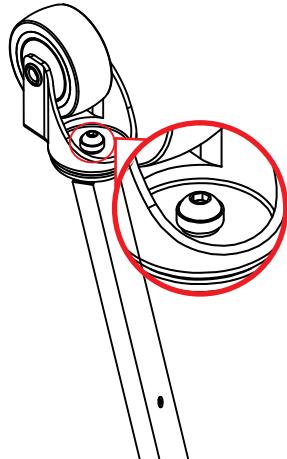
// Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

// La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación mas eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

Armando de producto

1. Armado de patas y ruedas

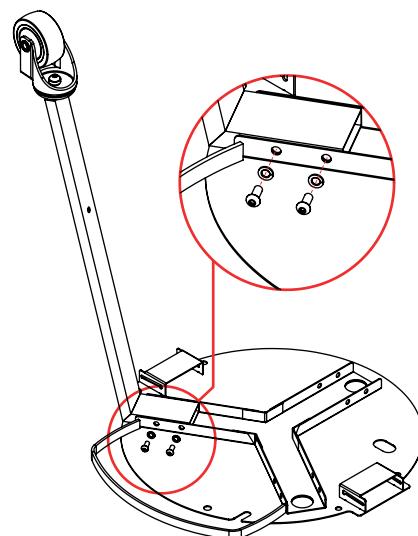
Comienza colocando una pata sobre el soporte de ruedas y asegúrala usando un bulón con cabeza hexagonal 5/16 x 1 - 1/4" y una arandela de 5/16, ayudandote con la Llave hexagonal para bulon 5/16. Realiza la misma operación con las dos patas restantes del horno para completar la instalación de las ruedas.



2. Armado de Base superior

Una vez armadas las patas con las ruedas, apoye la base superior en el suelo y ubique una de las patas en uno de los soportes tal como muestra la imagen.

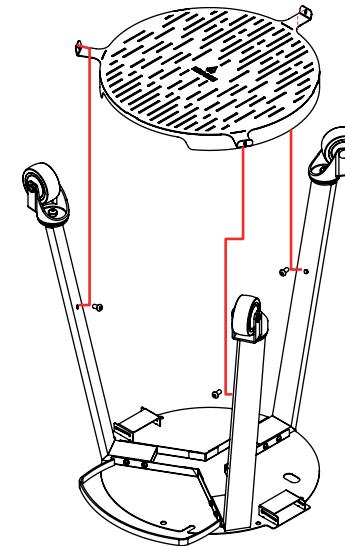
Asegure la pata a la base utilizando cuatro tornillos allen de métrica 8x20, dos por cada lado, repitiendo el proceso con las otras dos patas.



3. Atornillado de Base inferior

Atornille la base inferior, a las patas y la base superior, previamente ensambladas. Utilice tres tornillos allen de métrica 5x12.

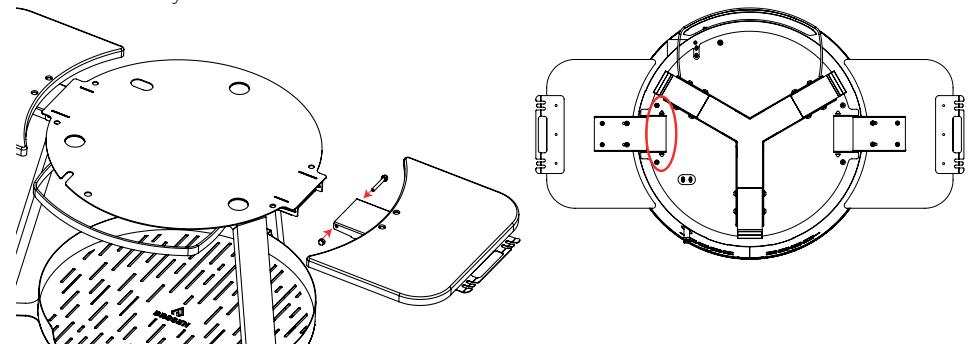
No olvides colocar una arandela de 1/4 en cada tornillo. Asegúrate de que los bordes de la bandeja apunten hacia la base superior y que la abertura esté alineada con la agarradera de la base superior.



4. Atornillado de bandejas

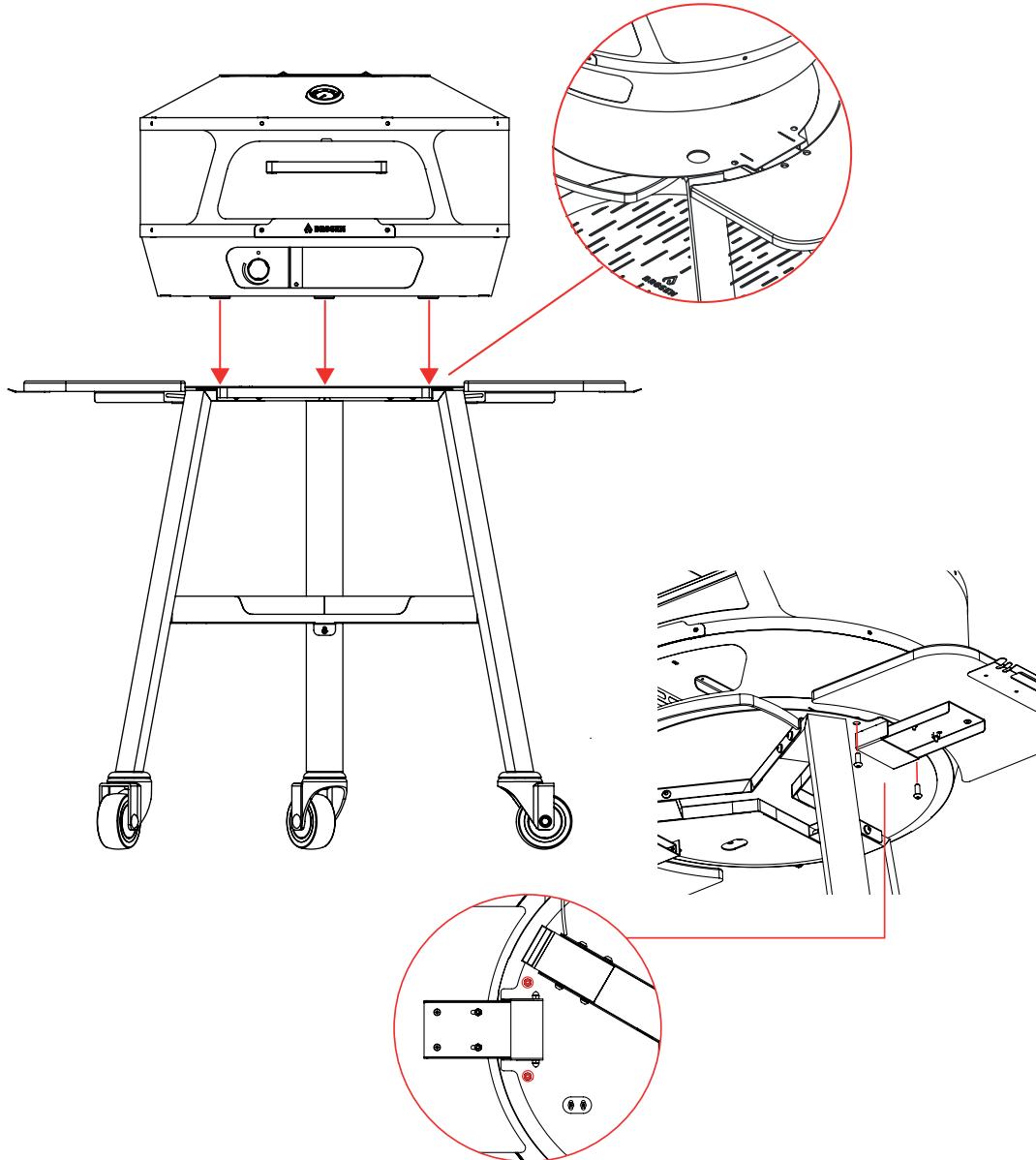
Después de atornillar la base inferior, gira la base del horno para colocarlo de pie. Procede a alinear una de las tablas de madera con su soporte correspondiente siguiendo las imágenes del manual.

Para fijar cada tabla, primero introduce la varilla - eje de 125 mm en la arandela de hierro de 3/16, de manera que la arandela haga tope con el extremo achatado de la varilla. Luego, alinea los orificios de la tabla de madera con los del soporte del horno, tal como se muestra en la imagen. A continuación, y mientras aun sostiene la tabla de madera, introduce la varilla con arandela en el orificio, dejando que funcione como eje entre el soporte y la tabla de madera. Una vez colocada la varilla, ya puede soltar con cuidado la tabla de madera con cuidado. Por último, toma una arandela de seguridad (con orificio en forma de estrella) y presiónala en el extremo libre del eje hasta que llegue a la muesca de la varilla. Repite este procedimiento para la otra tabla lateral, asegurándote de que ambas queden bien instaladas y estables.



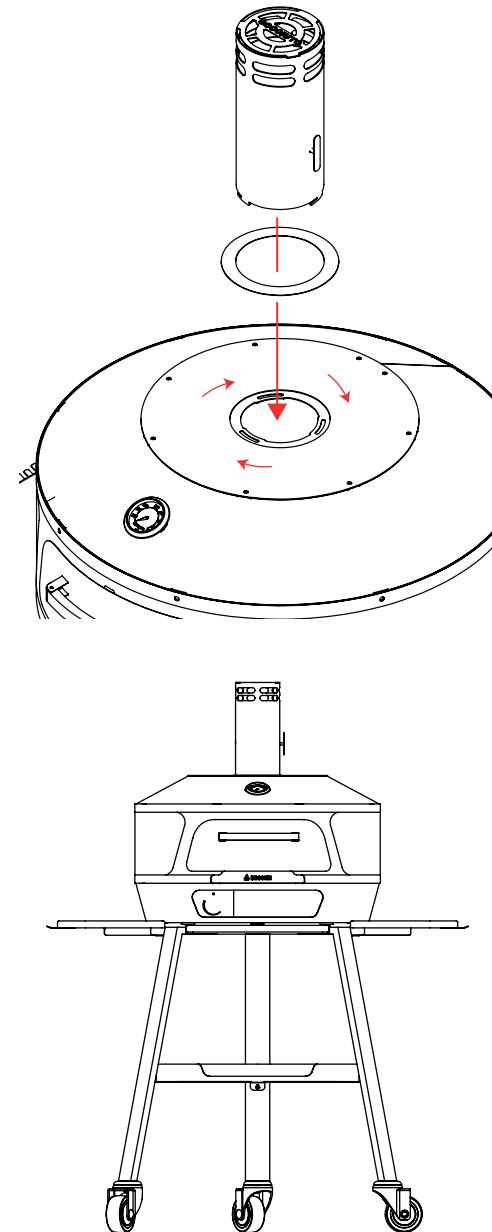
5. Ensamblado de horno y soporte

Antes de colocar el horno sobre el soporte, verifica que los tres tacos plásticos estén presentes en la base del soporte, ya que servirán como guía. Alinea cuidadosamente el frente del soporte con el del horno y una vez en posición, asegura el horno al soporte usando cuatro tornillos allen de métrica 8x20 en los orificios ubicados a los lados de cada soporte lateral.



6. Encastrado de chimenea a horno

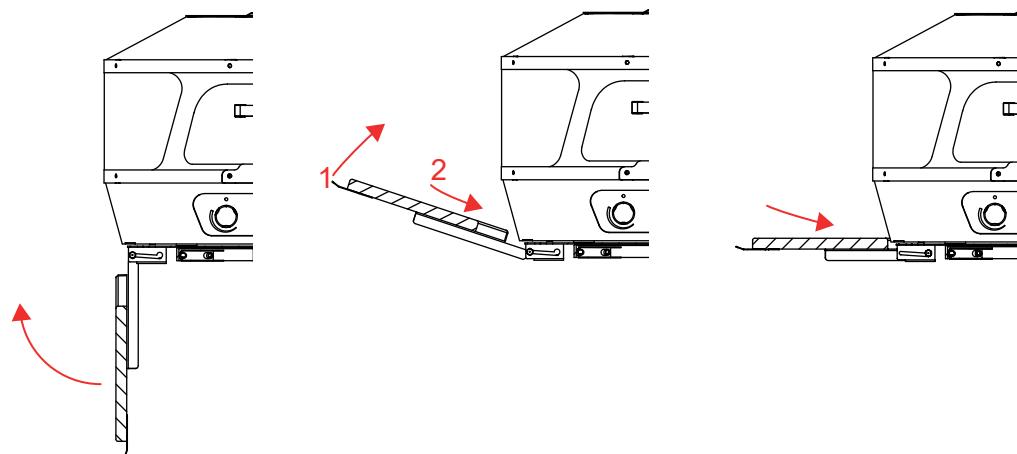
Después de asegurar el horno al soporte, toma la chimenea y el aro correspondiente. Ubica el aro en su posición y coloca la chimenea sobre este, alineando las ranuras con los encastres del aro. Gira la chimenea presionando suavemente hacia abajo hasta que quede firmemente fijada, asegurándote de que esté bien asentada para permitir una adecuada circulación del aire y evacuación del humo.



Características adicionales

7. Plegado de bandejas

Las bandejas laterales del Horno Cocciuto ofrecen versatilidad con dos posiciones ajustables para adaptarse a las necesidades de cada usuario. Para plegar la bandeja, simplemente desliza la bandeja hacia la posición más externa hasta que se pliega hacia abajo. Si prefieres utilizarla como mesa adicional, levanta la bandeja y deslizala hacia el horno hasta que quede fija en su posición. Este diseño práctico y fácil de ajustar hace del Horno Cocciuto una elección ideal para maximizar el uso del espacio.

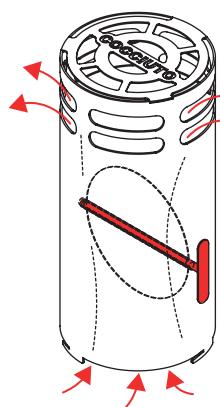


8. Funcionamiento de la chimenea

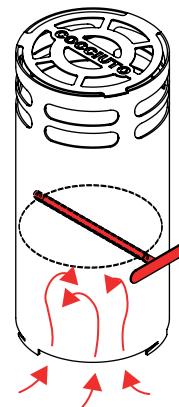
La chimenea del horno cuenta con un pestillo visible que permite regular la apertura de la misma.

// Gas: En modo gas, el control de la chimenea permite ajustar la temperatura interna sin afectar significativamente la llama, gracias a los sistemas de ajuste de los quemadores de gas que regulan la mezcla de aire y combustible.

// Leña: Al utilizar leña, la apertura de la chimenea es crucial para mantener una combustión eficiente y evitar que el fuego se sofoque. Es necesario mantener un flujo adecuado de aire para sustentar la llama y asegurar una cocción uniforme.



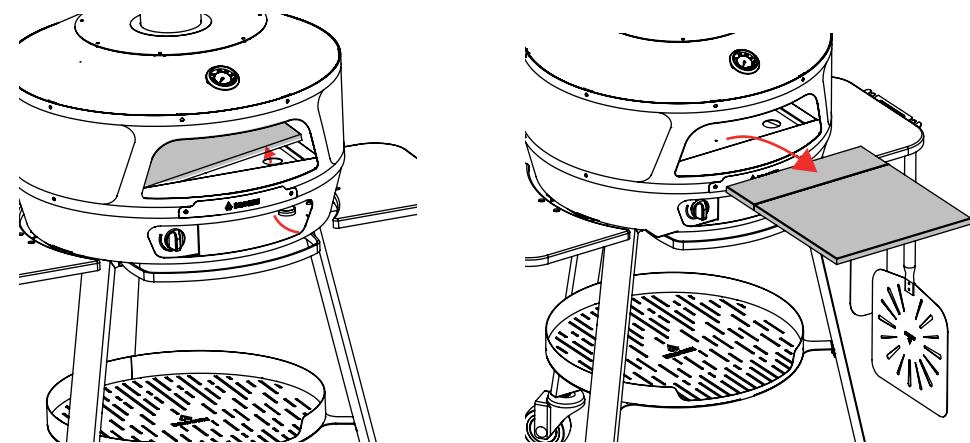
Cuando el pestillo se encuentra en posición vertical, la chimenea está abierta, facilitando la circulación de aire y permitiendo un mejor tiraje para la combustión.



Con el pestillo en posición horizontal, la chimenea se cierra, reduciendo la circulación de aire y aumentando la retención de calor dentro del horno.

9. Extracción de placas térmicas

Para la limpieza o el reemplazo de las placas térmicas, localizá el orificio en la parte inferior de la misma como se indica en las imágenes. Utiliza este acceso para levantar fácilmente la primera placa. Recuerda también retirar la segunda placa más pequeña que se encuentra detrás. Este sistema facilita el mantenimiento regular del horno.



10. Cambio de inyector



Advertencia: Este procedimiento debe ser realizado únicamente por técnicos habilitados por Brogas o un gasista matriculado para asegurar la seguridad y el correcto funcionamiento del horno.

El Horno Cocciuto se entrega configurado de serie para utilizar gas envasado, permitiendo la flexibilidad de cambiar entre gas envasado y gas natural mediante la sustitución del inyector del quemador.

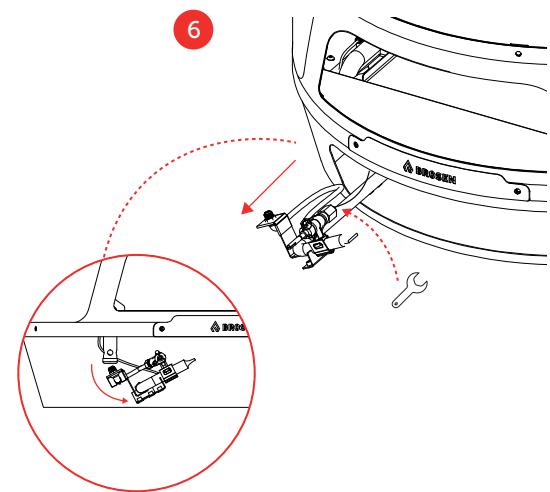
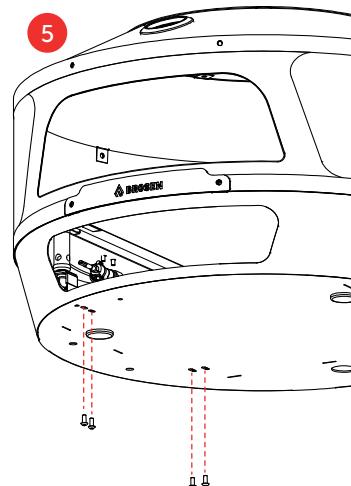
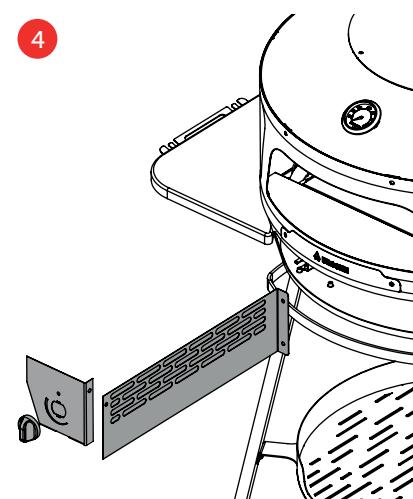
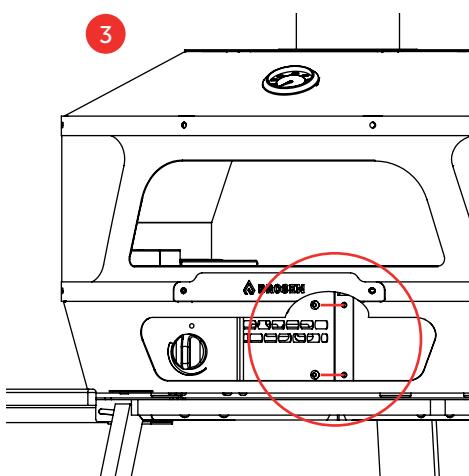
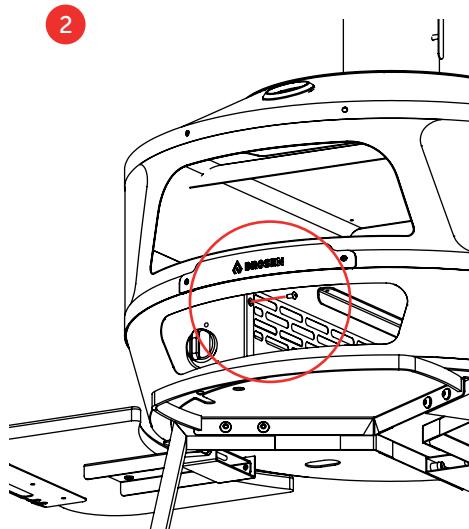
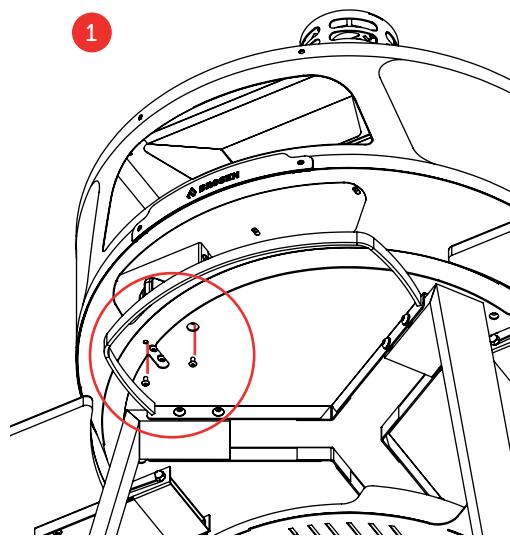
Para realizar este cambio, debes retirar para comenzar, las dos protecciones metálicas ubicadas en el compartimento inferior del horno. Esto se logra desatornillando dos tornillos en la parte inferior (como se muestra en la imagen), seguido de tres tornillos dentro del propio compartimento: uno que une las dos piezas y otros dos que unen la pieza más alargada con el fondo del cuerpo.

Además de estos tornillos, en la parte inferior del horno también se deben retirar cuatro tornillos adicionales que aseguran el barral de gas. Para todos estos tornillos, se utiliza la llave Allen para tornillos Allen 8x20 que viene como parte del kit. Una vez que hayas desatornillado los tres tornillos del compartimento y los seis en la parte inferior, procede a retirar primero el protector lateral, seguido del protector frontal.

Es importante destacar que, aunque el barral esté desatornillado, no debe retirarse de inmediato debido a que está unido a la termocouple. Para evitar dañar la termocouple, es preferible primero desenroscar su unión con la válvula del barral utilizando una llave de 5/16". Esto liberará el barral, permitiéndote retirarlo y cambiar el inyector con mayor comodidad. Usa la misma llave de 5/16" para desajustar el inyector anterior

y ajustar el nuevo, asegurándote de que las medidas del inyector son correctas para el tipo de gas que se va a utilizar..

Una vez cambiado el inyector, procede a rearmar todo en orden inverso al desmontaje, asegurándote de que todas las conexiones estén seguras y bien ajustadas.



- Por último coloque el mando en la posición de mínimo, retire la perilla, introduzca el destornillador en el tornillo a un lado del vástago de la válvula y gire en sentido horario para disminuir la altura de la llama o antihorario para aumentarla. Ver Fig.1
- Verifique que las llamas sean estables en todas las bocas, no se apaguen al cerrar la puerta o en forma normal



Fig.1

11. Cambio de función Gas / Leña

Para cambiar de gas a leña , primero desconecta el horno de la fuente de gas. Una vez desconectado es importante abrir la válvula de gas para asegurarte de liberar cualquier gas residual en el sistema.

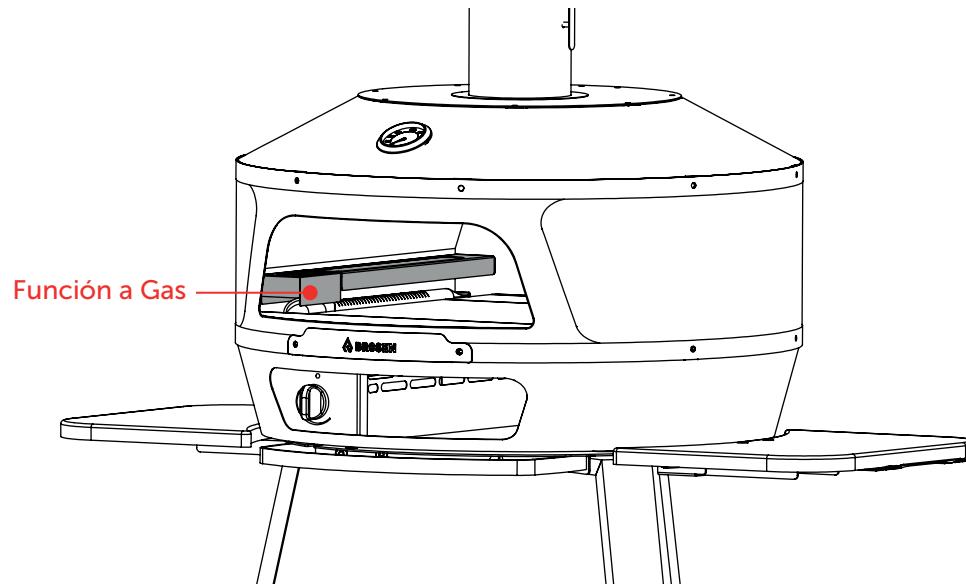
Una vez que el sistema esté libre de gas, procede a retirar las protecciones metálicas diseñadas para el uso de gas. Estas son piezas simples que se pueden manejar fácilmente, sin riesgo y sin necesidad de herramientas especiales.

Para instalar la configuración de leña, colocá las protecciones metálicas específicas para este uso, asegurándote de que estén correctamente posicionadas.

Si deseas volver a utilizar gas después de haber usado leña, asegúrate de retirar cualquier residuo de carbón o leña del horno para evitar obstrucciones o interferencias con el flujo de gas. Una vez limpio, reinstala las protecciones metálicas para gas y reconecta la fuente de gas, siguiendo las indicaciones para asegurar una transición segura y eficiente.

Este proceso permite a los usuarios del Horno Coccio alternar entre gas y leña con facilidad, adaptando el horno a sus preferencias de cocción y disponibilidad de combustibles.

Cuando no estés utilizando las protecciones metálicas, almacénalas en un lugar seco y seguro para prevenir daños o corrosión. Si es posible, cuelga las chapas en ganchos o colócalas en una posición vertical contra una pared para minimizar el riesgo de abolladuras o dobleces. Asegúrate de que estén lejos de áreas con tráfico pesado para evitar accidentes.

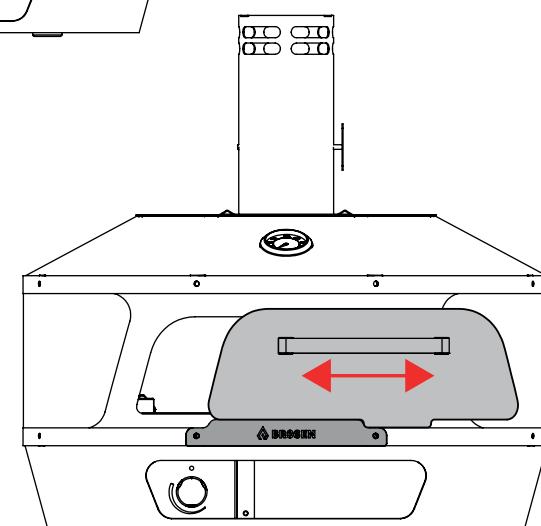
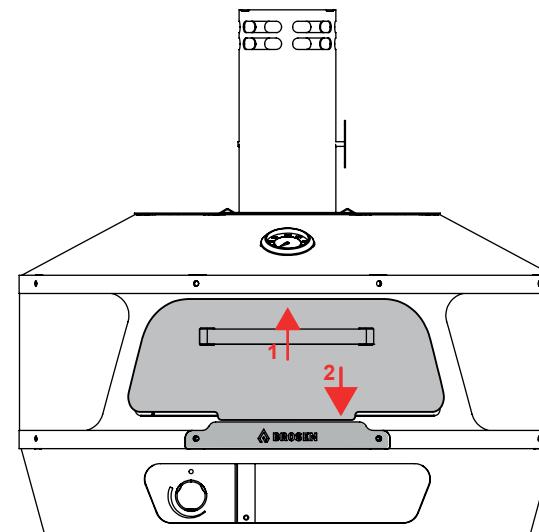
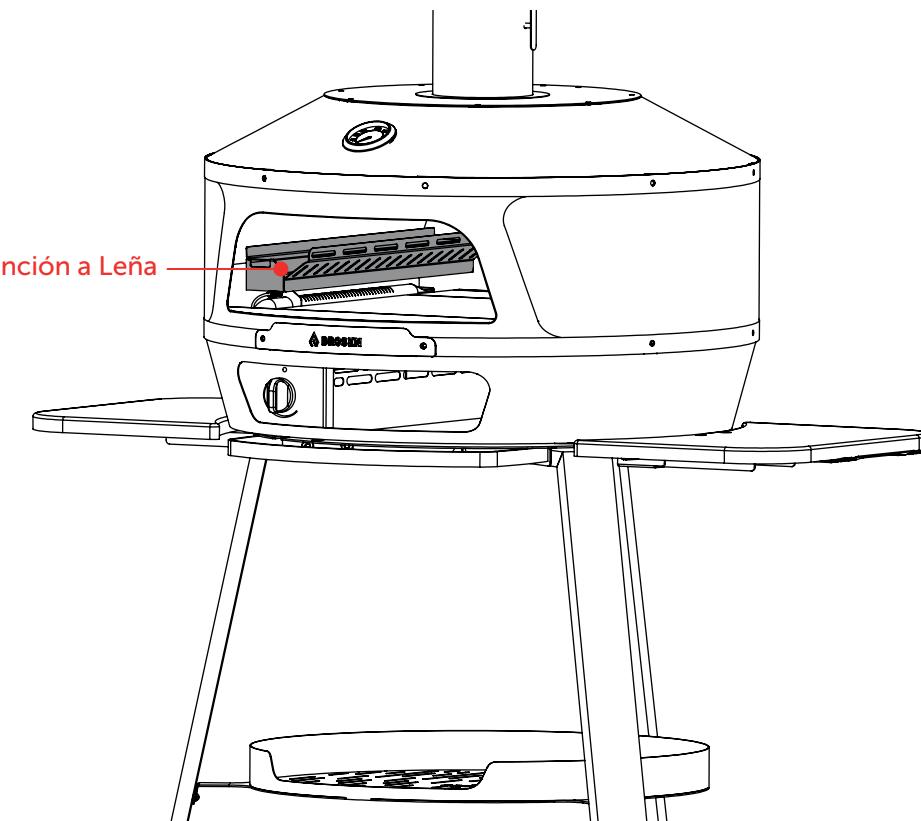


12. Uso de puerta

La puerta del Horno Cocciuto está diseñada para ofrecer versatilidad y facilidad de uso en sus distintos modos de funcionamiento. Para retirar la puerta del Horno Cocciuto, levántala ligeramente para liberar la pestaña inferior de su guía y luego tira hacia abajo para desenganchar la traba superior tal como se indica en la siguiente imagen.

Para reinstalar la puerta, coloca primero la pestaña superior en su guía y luego baja la puerta hasta que la pestaña inferior encaje de nuevo en su lugar.

Además de su función básica, la puerta del Horno Cocciuto también puede deslizarse a lo largo del riel mencionado. Este movimiento permite utilizar la puerta como una fuente adicional de ventilación, ideal para regular la temperatura interna o para añadir más leña cuando se esté utilizando la función de leña. Asimismo, facilita la revisión del estado de los alimentos, como verificar el dorado de una pizza, sin necesidad de retirar completamente la puerta.



Anexo de instalación

Verifique que el tipo de gas de suministro comercial concuerde con el que figura en la placa de identificación de la cocina.

La conexión de gas se ubicará en la izquierda y es de caño de acero con rosca ½".BSP.

Conectar a la red de gas, mediante tubo flexible de acero inoxidable aprobado.

Finalizada la conexión controlar que no existan pérdidas cubriendo las uniones con agua jabonosa.

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



Importante:
No instalar en locales sin ventilación permanente

Tabla de inyectores

Tipo de gas y presión de suministro	Diámetro del inyector [mm.]	Potencia térmica nominal [kcal/h]
Gas Natural 180 mm.c.a.	1,40	3300
Gas Licuado [propano] 280 mm.c.a	1,05	3300

Encendido de quemador de horno

- Gire la perilla a la posición de máximo (90° antihorario), presione y encienda el quemador con un fósforo.
- Mantenga presionado 5 segundos para hornalla y 10 segundos para horno.
- Suelte y elija la potencia deseada.
- En el caso de que se apague el quemador del horno espere 1 minuto con la puerta abierta y repita la operación de encendido.
- Para el apagado gire la perilla en sentido horario hasta la posición tope de cerrado.(O)

"En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencender éste durante por lo menos 1 minuto."

Mantenimiento general

14. Mantenimiento de bandejas plegables

Para mantener las bandejas plegables en óptimas condiciones, límpialas regularmente para remover residuos de comida y grasa. Lubrica ligeramente los mecanismos de plegado y los tornillos roscados con un aceite apto para alimentos cada seis meses para asegurar un movimiento suave y prevenir la corrosión.

15. Cuidado de la chimenea

Revisa la chimenea del Horno Cocciuto mensualmente para asegurarte de que esté libre de obstrucciones como hojas, ramas o nidos de aves. Limpia el interior de la chimenea con un cepillo adecuado para remover hollín y cenizas acumuladas, lo que facilitará un mejor tiraje y eficiencia en la combustión.

16. Inspección y Limpieza de quemadores

Es importante realizar una inspección y limpieza de los quemadores al menos una vez al año o después de un uso intensivo. Asegúrate de que los orificios de los quemadores estén libres de obstrucciones y de que la llama sea uniforme y azul. Si notas alguna irregularidad en la llama, realiza una limpieza detallada o consulta con un técnico cualificado.

17. Revisiones de conexión de gas

Para los usuarios que utilizan gas, revisa todas las conexiones y mangüeras de gas cada seis meses para detectar posibles fugas o desgaste. Aplica una solución de agua jabonosa sobre las conexiones y observa si se forman burbujas, lo que indicaría una fuga. Reemplaza las mangüeras gastadas o dañadas inmediatamente.

18. Cuidado de superficies externas

Mantén las superficies externas del horno limpias y libres de grasa. Utiliza un paño suave y un limpiador adecuado. Evita el uso de productos abrasivos que puedan dañar el acabado.

Servicio Técnico

La garantía cubre cualquier falla eléctrica o mecánica que resulte derivado del uso apropiado para cual fue diseñado este producto.

Ante cualquier inconveniente, comuníquese a la brevedad con el servicio técnico autorizado.

Correo: serviciotecnico@brogas.com

La garantía de este producto se extiende 6 meses contados desde la compra del mismo, es decir, que el tiempo de cobertura cuenta desde la fecha de la factura.