

Llegó  
el momento  
de disfrutar  
**tu nuevo horno**  
y miles de  
**inolvidables**  
**comidas.**

MANUAL DE USO E INSTALACIÓN **HORNO CRISTAL**

**Morelli**



*¡Viví a tu gusto!*

Estimado Cliente, gracias por la compra de nuestros productos. Para asegurar el correcto funcionamiento de este aparato y su instalación, por favor lea detenidamente este manual antes de usar y por favor guárdelo para futuras consultas.

Este aparato no es apto para el uso de niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, tampoco para aquellas con falta de experiencia y conocimiento básico del tipo de artefacto a ser utilizado, a menos que sean supervisadas o instruidas apropiadamente por personas con conocimiento y responsables por su seguridad. La empresa no se responsabiliza por el daño causado a personas o cosas por no observar las prescripciones anteriores o por la inferencia en cualquier parte del aparato por parte de personal no autorizado o por el uso de repuestos no originales.

Este manual es parte integrante del aparato y por consiguiente debe guardarse correctamente y tenerlo en forma accesible mientras dure la vida útil activa del equipo.

---

## INDICE

1. CONOZCA EL EQUIPO .....	3
2. DATOS TÉCNICOS .....	7
3. INSTRUCCIONES PARA EL USO APROPIADO .....	3
4. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....	4
5. INSTALACIÓN .....	5
6. CONEXIÓN A LA RED DE GAS .....	6
7. CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA .....	6
8. FUNCIONAMIENTO .....	9
8.1. ANTES DEL PRIMER USO .....	9
8.2. DURANTE EL USO .....	9
8.4. ENCENDIDO DEL HORNO .....	10
8.5. ENCENDIDO DEL GRILL .....	10
8.6. ENCENDIDO DE LUZ .....	10
9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....	12
8.1. COMO RETIRAR LA PUERTA PARA LIMPIEZA .....	13
10. SOPORTE TÉCNICO .....	15
11. GARANTÍA .....	16



Los hornos Cristal son excelentes a la hora de hornear, diferenciándose del resto por su extrema delgadez, lo que posibilita realizar cocciones mixtas y abundantes. Funciona a gas, presenta un potente grill eléctrico y en términos de estética, se destaca por su sobriedad y elegancia, que lo hace perfecto para aquellas personas que buscan calidad y diseño en los productos de su hogar.

**Instrucciones para el usuario:** Estas contienen consejos para el usuario, descripción del manejo y controles y los procedimientos correctos para la limpieza y mantenimiento.

**Instrucciones para la instalación:** Estas son instrucciones para el instalador calificado, quién deberá instalarlo correctamente, ponerlo en funcionamiento, inspeccionarlo y probarlo de acuerdo a lo descrito en este manual y a las reglas y normativas de instalación.

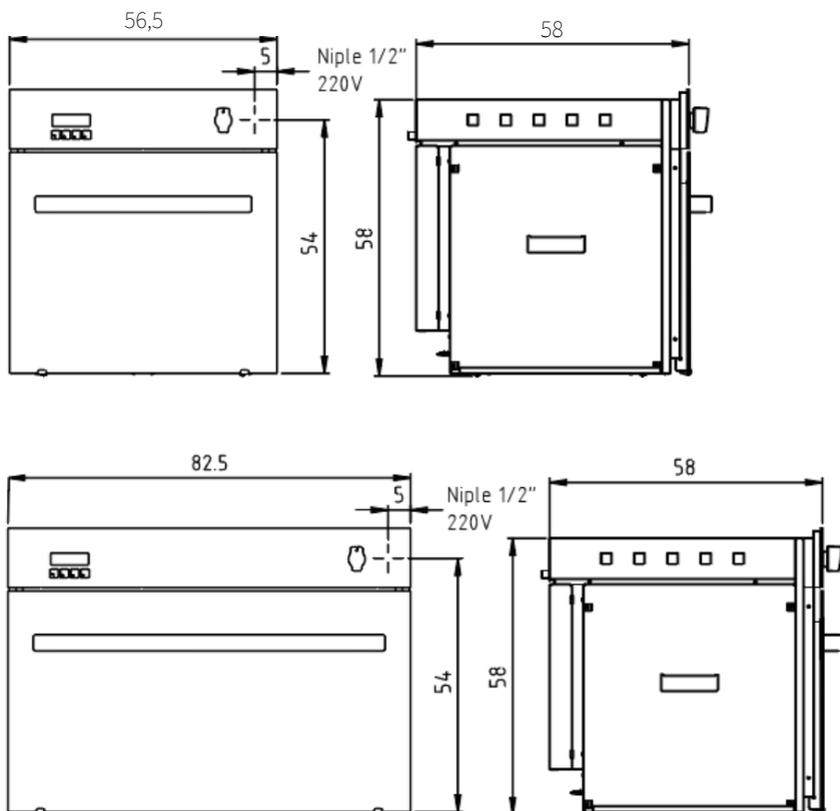
## 1. CONOZCA EL EQUIPO

Todos los productos son diseñados de acuerdo a la más moderna tecnología y requerimientos de calidad y buen gusto, considerando acompañarlo durante gran parte de su vida y satisfaciendo sus requerimientos de cocción y buen gusto. Al elegir nuestros productos usted está adquiriendo elementos de tecnología que simplificarán y harán su vida y cocciones mucho más placenteras. Para sacar provecho de este producto y lograr su mejor rendimiento y durabilidad, por favor lea atentamente este manual.

### **Preste atención a las siguientes recomendaciones:**

- Lea atentamente este manual para su instalación y antes del primer uso.
- No retire las etiquetas o placas permanentes de identificación, caso contrario esto puede causar la invalidación de la garantía.
- Siga las leyes y reglamentaciones nacionales para la instalación de este artefacto.

## 2. DATOS TÉCNICOS



Las medidas ilustradas están expresadas en cm.

Tolerancia +0,5cm.



## 2.1. DIMENSIONES

DIMENSIONES EXTERNAS	600	900	UNIDADES
Alto	60	60	cm
Ancho	56,5	82,5	cm
Profundidad	58	58	cm
Peso	35	47	kg
Capacidad de Camara	70	100	lts
Caño de alimentacion de gás	1/2	1/2	BPS (gas)
Alimentación Eléctrica	220	220	volts
Consumo/Resistencia - Lúz - Placa	4,6	7,9	Amp
Potencia/Resistencia - Lúz - Placa	1050	1750	Wats
Frecuencia	50	50	Hz

## 2.2. ALOJAMIENTO

DIMENSIONES ALOJAMIENTO	600	900	UNIDADES
Alto	59	59	cm
Ancho	55	81,5	cm
Profundidad	60-65	60-65	cm

## 2.2. CONSUMO

CONSUMO CALORÍFICO	600	900	UNIDADES
Consumo (Quemador aluminizado)	2800	-	Kcal/h
Consumo (Quemador enlozado)	3000	3400	Kcal/h

CONSUMO ELÉCTRICO	600	900	UNIDADES
Alimentación eléctrica	220	220	volts
Consumo (Resistencia, lúz y placa)	4,6	7,9	Amp
Potencia (Resistencia, lúz y placa)	1050	1750	Watts
Frecuencia	50	50	Hz

### 3. INSTRUCCIONES PARA EL USO APROPIADO

Para su propio interés y su seguridad, este tipo de aparato debe ser instalado por personal competente que obedecerá a las normas y regulaciones pertinentes.

**La placa de identificación, con los datos técnicos y el número de serie del equipo se encuentran en la parte posterior del mismo.**

Este producto fue concebido y fabricado para las siguientes funciones: Cocinar y calentar alimentos. Todo otro uso distinto será considerado impropio. La empresa rechaza y se exime de toda responsabilidad por un uso impropio.



**NUNCA USE ESTE APARATO PARA CALEFACCIÓN DE CUARTOS O AMBIENTES.**

### 4. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Un Profesional, Técnico o Instalador siempre que sea Matriculado debe ser quién instale este aparato correctamente, ponerlo en funcionamiento, inspeccionarlo y probarlo de acuerdo a lo descrito en este manual y a las reglas, leyes y normativas de instalación.

Si el modelo posee sistema eléctrico, este debe ser evaluado por el instalador para asegurar que sea el adecuado para los requerimientos de este equipo y debe poseer línea de descarga a tierra.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire todas las etiquetas provisorias y partes protectoras o de embalajes. Contáctese con el Servicio Post Venta en caso de dudas de funcionamiento, de instalación, o si observa algún daño exterior o interior en el equipo al desembalar.

Cuando el equipo esté en funcionamiento, tenga siempre la precaución de no tocar las superficies calientes. Aun luego de apagado pueden permanecer calientes durante un cierto período de tiempo.

**Si detecta una pérdida de gas, cierre de inmediato la llave de paso, desconecte del sistema eléctrico si posee y llame al servicio Post Venta o instalador matriculado.**



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



Si cuando intenta encender un quemador no lo logra inmediatamente, cierre el paso de gas del mismo, ventile el ambiente y repita la operación luego de algunos segundos.

Cuando termine de utilizar el aparato asegúrese de que todos los mandos se encuentren apagados y los de gas cerrados. Si el modelo contiene partes eléctricas, nunca desenchufe el aparato tirando del cable.

**Nunca intente reparar el artefacto ni modificarlo, todas las reparaciones deberán ser realizadas por un técnico autorizado por el Servicio Post Venta,** caso contrario la Empresa no reconocerá la garantía ni los daños que puedan ocasionarse a personas o instalaciones. Solo utilice piezas de repuestos originales.

Este producto está diseñado solo para uso interior, protéjalo de agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc).

Siempre abra la puerta utilizando el centro de la manija, los extremos pueden retener temperatura. Utilice siempre guantes para colocar o sacar las bandejas o rejillas del horno. Si el modelo posee perillas metálicas, puede que al mantener la puerta del horno en funcionamiento abierta por tiempo prolongado tomen temperatura, tenga la precaución en el uso. **No utilice el equipo para almacenar elementos. No deje materiales plásticos ni productos inflamables dentro del horno.** El fabricante no se responsabiliza por cualquier daño ocasionado por instalación incorrecta, uso impropio o irracional.

## 5. INSTALACIÓN

Un Profesional, Técnico o Instalador, siempre Matriculado debe ser quién instale este aparato correctamente, ponerlo en funcionamiento, inspeccionarlo y probarlo de acuerdo a lo descrito en este manual y a las reglas, leyes y normativas de instalación. La instalación, regulación (si fuese necesario) y puesta en marcha será por cuenta del usuario.

Todos los productos salen de fábrica configurados y probados para gas natural de red según indica la matricula que se encuentra en la parte posterior del equipo. PRESIÓN DE GAS DE TRABAJO: 180mm de columna de agua (1,76 KPa).

La instalación y conexión debe efectuarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Corroborar que la presión y tipo de gas sean las indicadas. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a ventilación.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire todas las etiquetas provisorias y partes protectoras o de embalajes. Contáctese con el Servicio Post Venta en caso de dudas de funcionamiento, de instalación, o si observa algún daño exterior o interior en el equipo al desembalar. Los conductos largos, los codos y las transiciones reducirán el rendimiento.

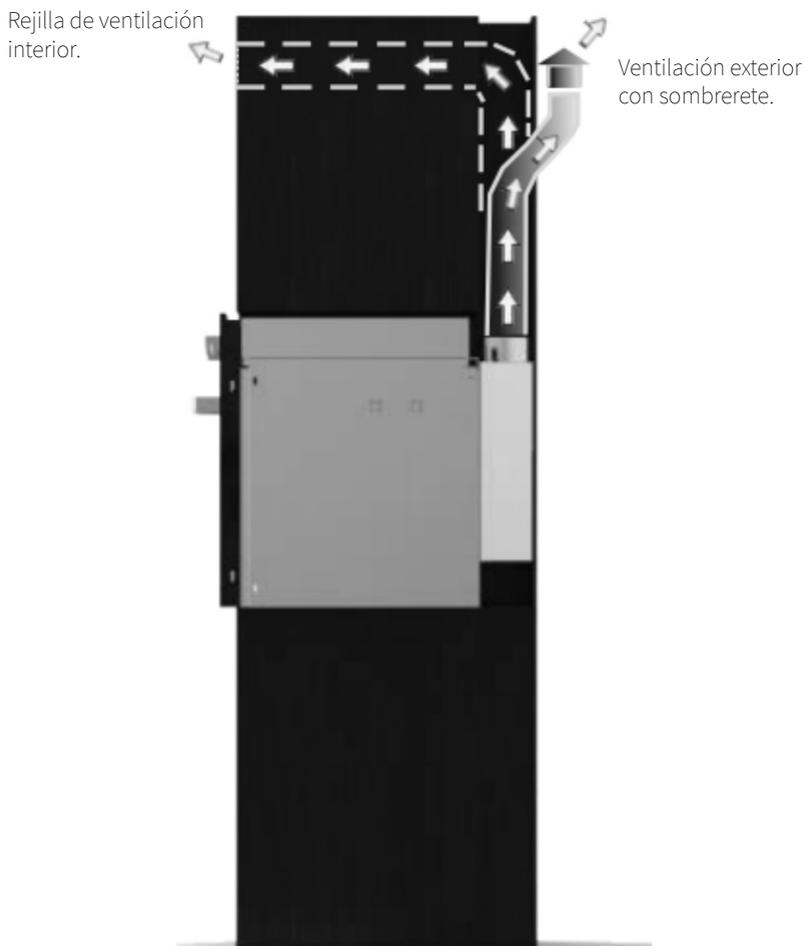
Use la menor cantidad posible de ellos **(2 Codos Máximo)**.

Caño de salida Ø 4´

**No instalar en lugares sin ventilación permanente.** La utilización prolongada de este equipo en su máxima potencia requiere una ventilación complementaria con salida exterior (a los cuatro vientos).

**Para su correcto funcionamiento, el horno se puede instalar de dos maneras:**

- Empotrado en un nicho a medida en la pared.
- Integrado al mobiliario de la cocina.





Es importante garantizar en cualquiera de los casos, una correcta aislación térmica para evitar el calentamiento excesivo de las paredes. Esto es especialmente importante si el material del gabinete es madera, o aglomerado. En tal caso se recomienda una aislación con folio de aluminio.

### **Verifique que el alojamiento previsto cumpla con las medidas requeridas. (Ficha 2.2)**

### **Es obligatorio que el sistema eléctrico al cual se conecte este aparato disponga de conexión a tierra, esta es la única manera que este equipo pueda ser usado de forma segura.**

El tomacorriente con descarga a tierra deberá encontrarse lejos de la fuente de calor y al alcance del usuario, de manera que se pueda desconectar el artefacto cuando se requiera.

No conecte utilizando adaptadores, prolongaciones o tomas múltiples.

Durante la instalación cuide que el cable de alimentación eléctrica no quede en contacto directo con partes calientes del artefacto.

Inmediatamente luego de la instalación, haga una prueba de inspección breve del aparato siguiendo las recomendaciones de funcionamiento. Si el aparato no funciona, cierre la llave de paso de gas, desconéctelo de la fuente de alimentación y llame al servicio de Post Venta.

## **6. CONEXIÓN A LA RED DE GAS**

La conexión se ubica en la parte posterior del horno, es un caño de acero con rosca 1/2" BSPT (GAS) Macho. (ver DATOS TÉCNICOS).

Para conectar a la red de gas hacerlo mediante unión doble ó flexible de acero inoxidable aprobados por el IGA. Utilice siempre para la instalación accesorios y selladores de roscas aprobados.

**Finalizada la conexión, controlar que no existan perdidas cubriendo las uniones con agua jabonosa.**

## **7. CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA**

La seguridad eléctrica de este aparato sólo se garantiza si está correctamente conectado a la instalación de conexión a tierra y si está conforme a las normas de seguridad eléctricas vigentes.

Comprobar que la instalación es capaz de suministrar la corriente eléctrica requerida a la potencia máxima que el aparato indica. En caso de duda, dirigirse a personal especializado o llame a servicio Post Venta.

**El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por una instalación a tierra incorrecta.**

La conexión deberá encontrarse lejos de la fuente del calor y al alcance del usuario para corroborar el buen estado del mismo a través del tiempo.

Instalar, en el cable, un enchufe normalizado para la potencia indicada en la placa de características (Ver DATOS TÉCNICOS); en caso de conexión directa a la red, es necesario colocar entre el aparato y la red, un interruptor omni-polar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm, adecuado a la potencia y conforme a las normas en vigencia (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación debe colocarse de tal manera que, en ningún punto alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente.

El técnico, en particular, deberá también comprobar que la sección de los cables de corriente resulte adecuada a la potencia absorbida por el aparato. No es aconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. Si su uso fuera indispensable es necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y prolongaciones conformes a las normas vigentes de seguridad, teniendo cuidado de no superar el límite.

## 8. FUNCIONAMIENTO

### 7.1. ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso, se deben retirar todas las protecciones y el equipo debe ser limpiado apropiadamente. (Ver Limpieza y Mantenimiento). Una vez limpio, encienda el artefacto y deje calentar por aproximadamente 30 minutos sin nada en el interior. Luego apague, abra la puerta y deje que ingrese aire ambiente. Este tratamiento es necesario para eliminar los “olores a nuevo”, para evaporar la humedad que pueda haber colectado durante el almacenaje, de las sustancias de protección para almacenamiento y vapores de los elementos nuevos.

### 7.2. DURANTE EL USO

- Cuando no esté utilizando el horno es conveniente que mantenga cerrada la llave de paso de gas.
- Mantener ventilado el ambiente en donde se colocará y usará el equipo.
- Evitar choques bruscos sobre la superficie.
- No deje u olvide materiales plásticos o productos inflamables cerca de la llama o dentro del horno.
- Procure revisar el equipo antes de utilizarlo y retirar los objetos que estén en su interior. • No dejar mangos de ollas y sartenes cerca del alcance de los niños.

### 7.3. ENCENDIDO DE HORNO

- Encendido instantáneo: Mantenga presionada la perilla en posición Max.
- Mantenga presionado por 10 segundos para activar la válvula de seguridad y suelte. En caso de no quedar encendido, esperar 1 minuto para volver a encender y poder disipar el gas acumulado.
- Gradúe la intensidad de la llama girando la perilla entre la posición máximo y mínimo. Si el modelo posee válvula termostática, gire la perilla 1/4 de vuelta en sentido anti-horario para encender el quemador a máxima temperatura, luego continúe girando hacia el mínimo hasta la temperatura deseada; de esta forma la válvula comenzará a actuar para permitir mantener el horno a la temperatura seleccionada de forma estable y precisa durante la cocción. Para apagar, gire la perilla a favor de las agujas del reloj hasta la posición de cerrado 0 (hacia arriba).



La válvula termostática regula la intensidad de la llama para mantener la temperatura seleccionada de cocción. Al inicio, y si el horno está frío, la llama encenderá al máximo para alcanzar la temperatura indicada lo más rápido posible, luego la válvula disminuirá la llama para mantener la temperatura de forma estable. Puede ser que al momento de accionar la válvula la llama no varíe dependiendo de la temperatura seleccionada del horno; solo lo hará cuando necesite incrementar la temperatura seleccionada respecto a la actual.

#### 7.4. ENCENDIDO DEL GRILL: *(Según modelo)*

- Para encender el grill deberá seleccionar la posición “Grill On” de la perilla del horno y presionar el comando touch “Grill”
- Considerar que, por una cuestión de seguridad, cuando se coloca en modo Grill, el quemador a gas del horno se apaga.

#### 7.5. ENCENDIDO DE LUZ: *(Según modelo)*

Para encender la luz deberá:

- Presionar el botón de encendido de la luz.
- Seleccionar la posición de luz desde la perilla selectora.



**ANTE CUALQUIER ANOMALÍA, NO INTENTAR REPARAR O MODIFICAR Y COMUNICARSE CON EL SERVICIO POST VENTA.**





Al estar conectada a la red eléctrica y en estado de reposo, el display indica la temperatura ambiente.



Al pulsar "más o menos" usted podrá configurar la duración del timer. Cuando está en curso aparece el rotulo min. y el símbolo del reloj indicando que están corriendo los minutos. El tiempo lo marca en retroceso de decir 88, 87, 86...hasta llegar a 0 y se indica con una señal sonora.



Al presionar GRILL, aparecerá en la pantalla el símbolo de GRILL, a continuación, gire el mando del horno a la posición GRILL y comenzará a funcionar, este sólo funciona cuando el mechero del horno está apagado.



Presionando el botón luz horno, aparecerá en la pantalla al costado derecho el símbolo de un sol indicando que la lámpara del horno está encendida.

## 8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de cualquier intervención, cerrar el paso de gas. Asegurarse que el equipo se encuentre frío antes de comenzar.



**NUNCA UTILICE PRODUCTOS ABRASIVOS, COMBUSTIBLES, INFLAMABLES O CÁUSTICOS.**

• **VIDRIO DE PUERTA:** En el caso que el modelo posea vidrio en la puerta, se puede realizar su limpieza con cualquier limpia vidrios comunes, teniendo en cuenta que tanto la manija, las punteras como el perfil que las une son de metal tratado y la utilización de ciertos productos puede opacar su brillo.

• **INTERIOR DE HORNO:** El interior del horno está revestido por una loza especial con poros muy cerrados que evitan la adhesión de la grasa a las paredes. Esto hace que la limpieza resulte muy simple y pueda limpiarse sólo con una esponja y detergente. Para facilitar aún más la limpieza, recordar que, si el horno está a una temperatura moderada, la grasa se desliza mucho más fácil.

Además, las rejas del interior del horno son totalmente removibles para su limpieza en el exterior.

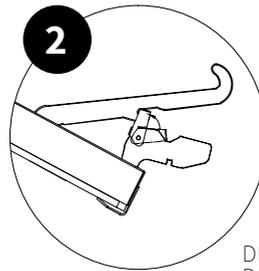
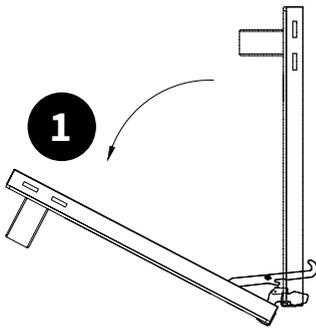
• **BURLETES:** Limpiar con un paño húmedo con agua caliente jabonosa neutra.



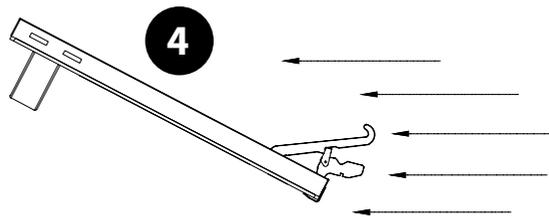
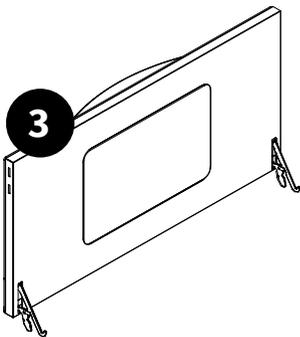
## 8.1. COMO RETIRAR LA PUERTA PARA LIMPIEZA

Para poder limpiar de mejor manera el interior del horno y la puerta, puede retirar la puerta de la siguiente manera (ver gráfico más abajo):

- 1- Abra la puerta totalmente.
- 2- Levante y gire la traba de seguridad de cada bisagra reteniendo la pata superior con la traba inferior. Tenga precaución de no dejar los dedos entre la bisagra y el marco del horno antes de mover.
- 3- Tome la puerta de ambos lados laterales, gire y empuje lentamente hacia arriba logrando desanclar la traba inferior de la bisagra.
- 4- Desplace levemente la puerta hacia abajo logrando desacoplar la pata superior de su alojamiento. Por ultimo empuje hacia usted para retirarla.
- 5- Para volver a colocar proceda de la forma inversa.



DETALLE DE ANCLAJE



LA INSTALACIÓN, CONEXIÓN A LA RED DE GAS, REGULACIÓN Y PUESTA EN MARCHA **DEBE SER REALIZADA ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE POR UN GASISTA MATRICULADO.** LA OMISIÓN DE ESTA REGLA DEJA AL PRODUCTO SIN GARANTÍA.

Todos nuestros equipos tienen 6 meses de garantía de fábrica a partir de la fecha de compra, la misma reconoce la reposición de piezas defectuosas y defectos de fabricación del producto. Para hacer efectiva la misma deberá comunicarse al Servicio Técnico. La Garantía se aplica sin cargo alguno para el cliente únicamente en fábrica, distribuidor o servicio técnico autorizado.

El **uso incorrecto del producto**, falta de mantenimiento o limpieza, cualquier modificación o reforma realizada por el usuario o personal no autorizado y el no cumplimiento de las pautas establecidas en este manual de uso, son consecuencia directa de la pérdida total de la GARANTÍA.

Todos los productos están debidamente probados y testeados. Una vez que salen de fábrica, la empresa no se responsabiliza por golpes, mal estibamiento o acciones indebidas sobre el artefacto, y en ningún caso, la garantía de fábrica cubre roturas de vidrio.

La garantía cubre solamente defectos en los materiales de fabricación.

**La garantía no cubre roturas o daños por:**

- Roturas o daños por golpes.
- Roturas o estallidos en los vidrios.
- Óxido de partes por exceso de agua, exposición prolongada a la intemperie o falta de mantenimiento o limpieza.
- Cromados.
- Adaptaciones o modificaciones realizadas por el usuario o técnicos no autorizados sobre el producto.
- Utilización de piezas no originales.
- La omisión de las indicaciones descriptas en este manual.
- Efectos de quemaduras, rayones o manchas ocasionadas por el mal uso.



## 10. SOPORTE TÉCNICO

Ante cualquier falla o mal funcionamiento del equipo, cerrar el paso de gas, desconectar el equipo de la alimentación eléctrica y comunicarse con el Servicio Post Venta de la empresa.

Nunca intente reparar el artefacto ante una falla, todas las reparaciones deberán ser realizadas por un técnico autorizado por el Servicio Post Venta o en un centro de reparaciones autorizado, caso contrario la Empresa no reconocerá la garantía ni los daños que puedan ocasionarse a personas o instalaciones.

La empresa cuenta con partes, accesorios, piezas y consumibles originales. En caso de requerirlas diríjase a la misma o a un Distribuidor Autorizado.

### **GASISTA MATRICULADO:**

NOMBRE Y APELLIDO: \_\_\_\_\_

Nº DE MATRICULA: \_\_\_\_\_

TELÉFONO: \_\_\_\_\_



GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO:  
**0810 888 6673**  
DURACIÓN DE LA GARANTÍA:  
**6 meses**

**ROSARIO:**

Ovidio Lagos 5843 / +54 (341) 462 2626

**BUENOS AIRES:**

Santo Tomé / +54 (011) 46484140

**[WWW.MORELLI.COM.AR](http://WWW.MORELLI.COM.AR)**