CERTIFICADO DE GARANTÍA

Cocinas

PARA HACER USO DE ESTA GARANTÍA ES IMPRESCINDIBLE LA PRESENTACIÓN DE LA BOLETA DE COMPRA.
CERTIFICAMOS que este artefacto es fabricado por ORBIS MERTIG S.A.I.C.
GARANTIZAMOS su construcción con materiales de primera calidad y sus condiciones de seguridad y funcionamiento, consecuencia de las pruebas a que ha sido sometido en el departamento de Control de Calidad de nuestra planta industrial.
Se fija el término de UN AÑO a contar del día de adquisición del artefacto como tiempo suficiente para que se ponga en evidencia cualquier defecto en la calidad o deficiencia en la fabricación que no se hubiese detectado en las pruebas a que fuera sometido. En este supuesto ORBIS MERTIG S.A.I.C. procederá a reparar sin cargo el artefacto que presente vicios, dentro del plazo establecido, exclusiva y únicamente por intermedio de los Agentes autorizados pertenecientes al Servicio Técnico ORBIS.
VALIDEZ. Esta garantía automáticamente pierde validez si el artefacto fuera intervenido y/o reparado por personas ajenas al Servicio Técnico ORBIS o la falla fuera provocada por el uso indebido, golpes, maltrato, daño intencional o fortuito, o cualquier otra causa no atribuible a la calidad de los materiales utilizados en la fabricación del artefacto, o el desperfecto fuera consecuencia de la incorrecta instalación del mismo; o excesiva presión de gas.
En el supuesto que el artefacto amparado por esta GARANTÍA deba ser reparado, la revisión del artefacto se realizará en el lugar en que se encuentre instalado, dentro de un radio no mayor a 20km. De no ser posible su reparación en el lugar, el mismo deberá ser enviado al Servicio Autorizado más próximo, con fletes y seguro a cargo del fabricante.
La reparación amparada por la presente GARANTÍA se realizará dentro de los 30 DÍAS contados desde la recepción del pedido de Servicio Técnico.

El fabricante no será responsable de los daños personales y a la propiedad causados por los productos que fabrica, por su uso indebido y/o alteraciones o modificaciones en su función o diseño. Se considera uso indebido, aquel uso que el consumidor efectúe del producto: 1) Sin observar las medidas de seguridad indicadas en este manual, 2) Para otra función distinta para la cual fue diseñado, fabricado y adquirido.
Se considerará alteración o modificación del producto cuando alguna persona diferente del fabricante cambia el diseño, construcción, fórmula del producto, o modifica o remueve advertencias o instrucciones que acompañan al producto. Alteración o modificación del producto incluye la falta de cumplimiento del rutinario mantenimiento y cuidado del producto especificado en la garantía.

Queda prohibida la reproducción total o parcial de la presente obra en los término de la ley 11.723

76H02888

Producto certificado
Instituto del Gas Argentino

ORBIS MERTIG S.A.I.C.
Yerbal 1200,
(B1607AHH) Villa Adelina.
Pcia. de Buenos Aires.

0800-888-ORBIS (6724)

Cocina C9300

MODELO: 938BCO - 938GPO
938BC3 - 938GP3

MANUAL
DE INSTALACION,
USO Y
MANTENIMIENTO.

ORBIS

INDUSTRIA ARGENTINA

ORBIS

Cocina C9300
938BCO - 938GPO - 938BC3 - 938GP3

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE ORBIS

Estimado cliente: No dude en hacernos llegar sus inquietudes y/o comentarios sobre nuestros productos

A efectos de solicitar información técnica, adquirir repuestos o solicitar Servicio Técnico, puede comunicarse con los siguientes números:

0800-888-ORBIS (6724)

CONSEJOS GENERALES DE SEGURIDAD

- **EL ENARGAS** es quien regula la actividad, estableciendo los reglamentos de instalación, así como las normas utilizadas para certificar la calidad y funcionalidad de los artefactos producidos por las distintas empresas.
- La modificación de instalaciones y colocación de artefactos, deben ser realizadas solamente por instaladores habilitados.
- Sólo pueden utilizarse artefactos y accesorios aprobados por laboratorios homologados por el ENARGAS (por ejemplo: Instituto del Gas Argentino - I.G.A.), bajo normas emitidas por el mismo, que se reconocen por la chapa de aprobación respectiva.
- Si no logra encender algún quemador, cierre la llave para evitar acumulación de gas, ventile y repita la operación.
- **Si algún artefacto no está equipado con válvula de seguridad, es conveniente cerrar las llaves de paso de gas al ausentarse de su domicilio o antes de acostarse.**
- Controle periódicamente la cañería de ventilación de sus artefactos. **Los gases de combustión que no salen al exterior son peligrosos para la salud.**
- **No intente localizar pérdidas de gas mediante el uso de llamas de ningún tipo.** Sólo hágalo con agua jabonosa: Las burbujas indicarán el escape.
- Antes de encender cualquier quemador o artefacto es conveniente comprobar por la posición de las llaves o por el olfato si se ha producido alguna perdida de gas. **Si ello ha ocurrido, cierre la llave respectiva, suprima toda llama, no encienda ni apague artefactos eléctricos y ventile el ambiente.**

NOTAS:

INSTALACION

• Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.

• 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.

Todos los trabajos de instalación deberán efectuarse por un instalador matriculado, y en un todo de acuerdo con lo establecido en las disposiciones y normas mínimas para la ejecución de instalaciones domiciliarias de gas.

No use este artefacto en lugares sin ventilación permanente.

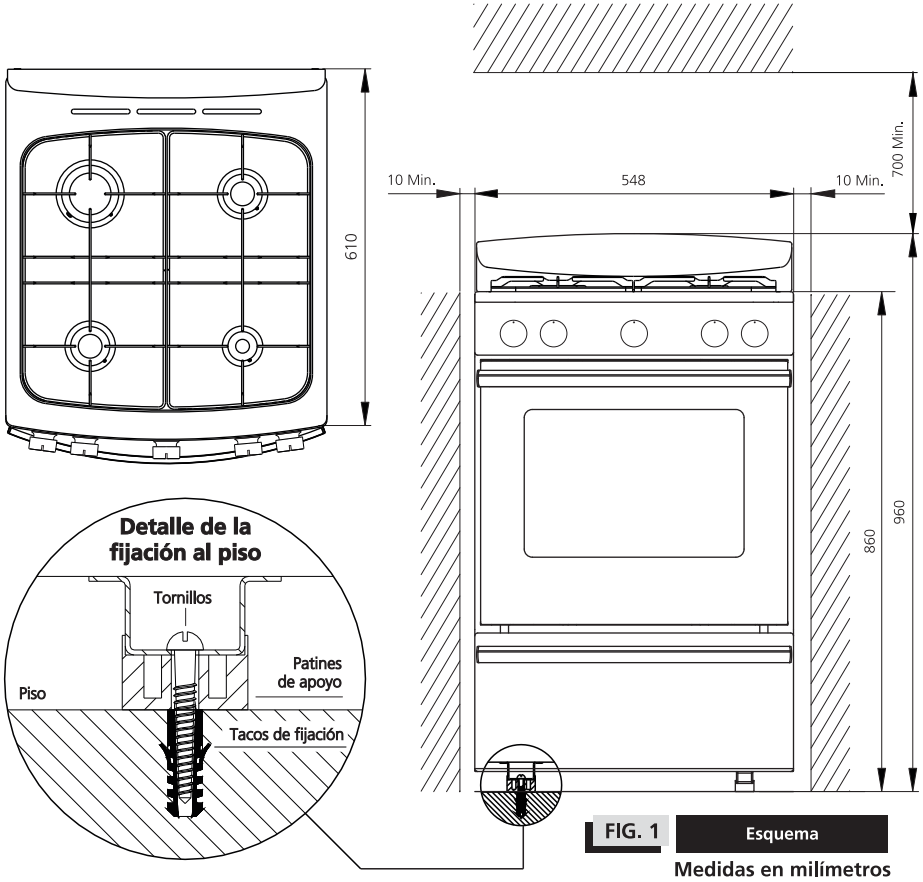


FIG. 1 Esquema

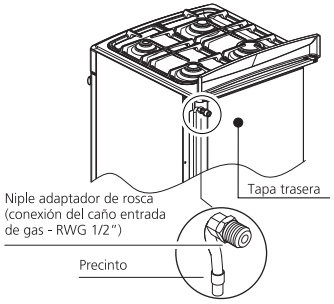
Medidas en milímetros

La cocina ORBIS debe instalarse sobre base sólida y nivelada, a fin de que no se mueva durante su uso. El nivel es importante, para evitar inconvenientes durante la cocción, tanto en sartenes, asaderas, recipientes y moldes para repostería.
Asegurese que el artefacto este preparado para el tipo de gas que usted dispone (natural o GLP), en caso de no coincidir vea la sección CAMBIO DE TIPO DE GAS.
Toda información sobre el uso de los artefactos y sus accesorios se condiciona a una correcta presión de gas (vea la sección CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS).

FIJACIÓN DEL ARTEFACTO Y CONEXIÓN DE GAS

- Posicione la cocina en el lugar donde se desea instalarla.
- Retire la puerta horno.
- Retire el cajón parrilla.
- Quite el tornillo fijación piso del horno (figura 10), con una llave de 8 mm y el sostén piso.
- Retire el piso del horno.
- Marque la posición de los 4 agujeros para el anclaje, a través de los listones de apoyo (figura 3).
- Retire la cocina, perfore el piso con broca Ø8 mm y coloque 4 tacos de fijación.
- Coloque el niple adaptador de rosca en la boca de salida de gas de la pared (figura 2).
- Corte el precinto (figura 2), que sostiene el caño conexión de gas (retire los restos del mismo).

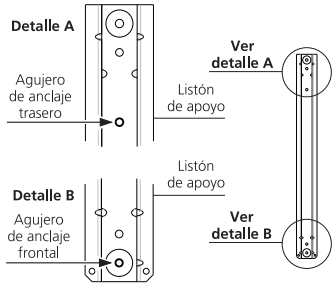
FIG. 2 Posición caño entrada de gas



IMPORTANTE: Recuerde que las conexiones realizadas con tubos **flexibles de goma** de cualquier tipo, se encuentran **expresamente prohibidas** por el reglamento del ENARGAS y degradan el funcionamiento de su cocina, causando **pérdidas de caudal y de presión de gas.**

No intente localizar pérdidas de gas mediante el uso de llamas de ningún tipo. Sólo hágalo con agua jabonosa: Las burbujas indicarán el escape.

FIG. 3 Agujeros de anclaje cocina



- Aproxime la cocina a la pared de forma que pueda realizar la conexión del caño entrada de gas al niple adaptador de rosca (aproximadamente a 25 cm de la pared).
- Conecte la entrada de gas y verifique que no existan pérdidas.
- Conecte el cordón de alimentación al toma de electricidad.
- Termine de ubicar la cocina y fijela con 4 tornillos (figura 1).
- Proceda a la colocación del piso del horno, sostén piso, puerta horno y cajón parrilla.

CAMBIO DE TIPO DE GAS DE GN A GLP

Para cambiar el tipo de gas del artefacto a gas licuado es necesario sustituir los inyectores de los quemadores tanto en las hornallas como en el horno, y regular los "mínimos" en las válvulas.

Parrilla y asaderas
El enlozado interior de la parrilla y el de las asaderas está diseñado para facilitar la tarea de limpieza, bastará una esponja suave, agua caliente y jabón o detergente, para dejarlas limpias y libres de manchas y olores.
Para facilitar su limpieza la parrilla puede ser retirada tirando hacia fuera hasta el primer tope, levantando la gaveta, y tirando nuevamente hasta el segundo tope. Ahora levante atrás y retírela.
También en este momento usted puede limpiar el espacio debajo de la parrilla.
Para colocarla proceda a la inversa.

Si fuere necesaria alguna reparación en el artefacto, la misma deberá ser realizada exclusivamente por los Servicios Técnicos autorizados de ORBIS. En ningún caso intervenga o manipule por su cuenta el artefacto u otras partes de la instalación.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

			MODELO	Ø Max - Min del recipiente para uso individual (mm)	Ø Max del recipiente para uso simultaneo (mm)
			C9300		
Consumo de gas	Quemador grande (x1)	kW - (kcal/h)	3,02 - (2.600)	260 - 200	260
	Quemadores medianos (x2)	kW - (kcal/h)	2,09 - (1.800)	240 - 180	220
	Quemador chico (x1)	kW - (kcal/h)	0,83 - (720)	200 - 90	220
	Quemador horno (x1)	kW - (kcal/h)	3,72 - (3.200)		
Presión de gas natural		kPa - (mm CA)	1,77 - (180)		
Presión de GLP		kPa - (mm CA)	2,75 - (280)		
Matrícula	GN	-	M01-0001-01-109		
	GLP	-	02-0001-01-110		

Clase 1 categoría II 2_H3_P

Estos artefactos están aprobados por el I.G.A. (Instituto del Gas Argentino) bajo normas NAG 312 del ENARGAS.
El número de matrícula figura en la placa de aprobación colocada en la unidad.
Artefactos para instalación tipo "X" según norma IRAM 2049.

Frente de llaves
Para limpiar el frente de llaves puede utilizar agua caliente jabonosa. Para completar la limpieza alrededor de las perillas, puede levantar suavemente los aros de graduación (figura 11).

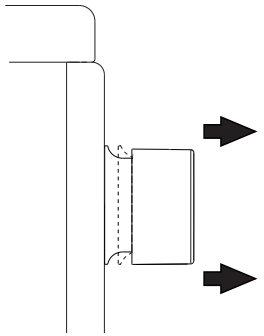


FIG. 11
Limpieza de perillas

Horno autolimpiante
Las paredes interiores del horno de su cocina ORBIS cuentan con un recubrimiento enlozado autolimpiante del tipo catalítico, de última generación. Su estructura de porosidad controlada permite absorber las salpicaduras y mediante agentes oxidantes promover la descomposición de la grasa, eliminando paulatinamente las manchas ocasionadas.
El proceso de limpieza estará actuando cada vez que Ud. utilice el horno a temperatura media ó mayor, por lo tanto podrían verse manchas en el enlozado que están en proceso de eliminación. Esto no afecta el normal uso del horno.
Para mejorar los resultados se recomienda limpiar periódicamente las paredes y el techo del horno con un cepillo blando (no metálico) o un trapo seco.
Si bien el revestimiento tiene una gran capacidad de absorción, los derrames importantes pueden saturar el esmalte y requerir mucho tiempo para eliminarse, siendo conveniente absorber los mismos con un paño o esponja cuando el horno aún esta tibio.
En estos casos también puede ser necesaria la limpieza manual.
Con el horno tibio, limpiar la zona con agua y detergente utilizando un cepillo blando (no metálico).
Enjuagar con agua limpia utilizando un paño o esponja. Repita la operación hasta que la mancha no sea pegajosa al tacto. Finalmente encienda el horno a máxima potencia por espacio de 30 minutos.
De allí en más el revestimiento catalítico comenzará a hacer disminuir la mancha en los sucesivos usos del horno.
Evitar la utilización de limpiadores abrasivos o cáusticos, elementos metálicos u objetos filosos que puedan dañar el enlozado autolimpiante.

IMPORTANTE: La utilización de limpiadores químicos o abrasivos, esponjas metálicas, espátulas o cualquier otro elemento agresivo hacia el esmaltado, producirán un daño irreparable en el mismo. Evite utilizar paños o esponjas excesivamente húmedos para su limpieza.

Burlete
Mantenga limpio el burlete colocado en el marco del horno, pasándole un trapo humedecido en agua caliente jabonosa.
Para una limpieza profunda Ud. puede retirarlo desenganchando primero las dos trabas superiores que lo sujetan al marco y luego las inferiores. Sumérjalo en agua caliente jabonosa. Para volver a colocarlo, secar bien y proceder a engancharlo de la misma manera.

Vidrio visor
Para mantener limpio el vidrio visor de la puerta del horno, utilice un paño humedecido en agua caliente y jabón. Nunca con elementos que puedan rayar el vidrio.

El vidrio interior de la puerta del horno se puede sacar para su limpieza quitando los dos tornillos que sujetan las trabas ubicadas en los lados superior e inferior del mismo.

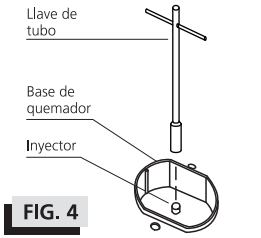


FIG. 4
Cambio de inyector hornalla

FIG. 5
Inyector hornallas y horno

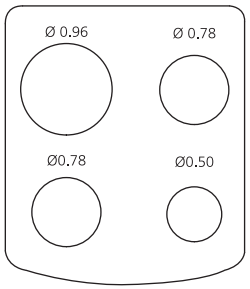


FIG. 6
Ubicación y perforación de los inyectores de hornallas para gas licuado

Cambio de los inyectores de hornallas
- Retire las rejillas posa-ollas.
- Quite las tapas y los quemadores.
- En cada quemador, desenrosque el inyector (figura 5) con una llave de 7 mm (figura 4) y sustitúyalo por el correspondiente (Según figura 6). Asegúrese de colocar en cada lugar el inyector correcto.
- Coloque los quemadores, las tapas y las rejillas sobre la plancha.

Cambio del inyector de horno (Ø 1,05)
- Retire la puerta horno.
- Quite el "tornillo fijación piso" del horno (figura 10), con una llave de 8 mm y el sostén piso.
- Retire el piso del horno.
- Retire el tornillo que sujeta al quemador con un destornillador tipo "philips" (figura 7).
- Desplace a un lado y levante la parte delantera del quemador, tire del mismo hacia adelante, cuidando de no dañar la termocupla.
- Desenrosque el inyector (con llave tubo de 7 mm).
- Inserte el nuevo inyector (figura 5).
- Reposicione el quemador con su correspondiente tornillo.
- Coloque el piso del horno, su sostén y el tornillo fijación piso.

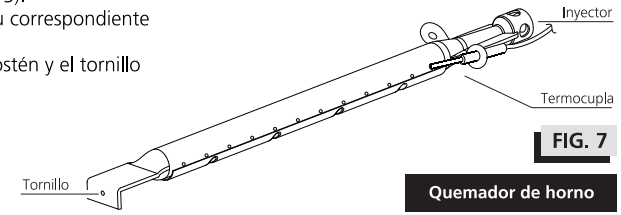
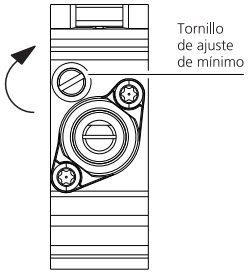


FIG. 7
Quemador de horno

Regulación de los mínimos de las válvulas:
Una vez realizado el cambio de inyectores, proceda a la regulación de los "mínimos", siguiendo los pasos indicados a continuación:
- Retire la perilla con sus respectivos aro-perillas correspondientes a las válvulas.
- Introduzca un destornillador pequeño (máximo Ø2 mm) de punta plana y gire (en sentido horario) el "tornillo de ajuste de mínimo" (figura 8) de válvulas, hasta hacer tope.
- Coloque nuevamente las perillas en su posición original.

FIG. 8 Válvula



USO

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 la ventilación mecánica, si existe.

ENCENDIDO

Para encender las hornallas oprima (*1) y gire la perilla elegida (figura 9) en sentido antihorario hasta la posición máximo. Pulse esta perilla firmemente para accionar el dispositivo de seguridad, y acerque una llama a la hornalla. Mantenga la perilla presionada durante 5 segundos (*3). Al soltarla compruebe si la hornalla permanece encendida (*4).
Continuando el giro, la llama se reduce paulatinamente hasta el tope "mínimo".
Para apagar las hornallas, basta con girar las perillas a la posición "cerrado".

Recuerde que la llama no debe sobrepasar el fondo de los recipientes, y que cuando algo está hirviendo, hay que reducir la misma.

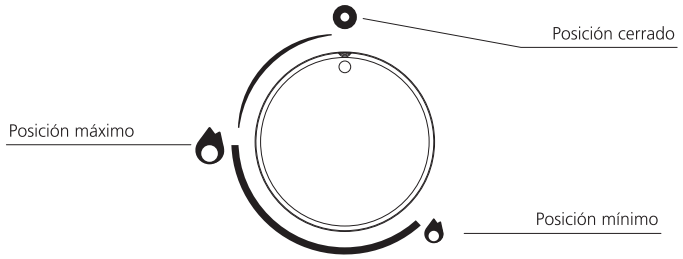


FIG. 9
Perilla hornalla y horno

Para encender el horno en forma manual oprima (*1) y gire la perilla del horno (figura 9) en sentido antihorario hasta la posición máximo. Pulse esta perilla firmemente para accionar el dispositivo de seguridad (*2). Encienda un fósforo y acerquelo al orificio ubicado en el piso del horno (figura 10). Al tomar llama el quemador mantenga la perilla presionada durante 10 a 15 segundos (*3). Al soltarla compruebe si el quemador permanece encendido (*4).

(*1) Para su seguridad, la cocina ORBIS presenta en sus llaves un dispositivo que requiere que las perillas deban ser oprimidas para sacarlas de la posición cerrado, esto evita que por descuidos y travesuras infantiles se produzcan aperturas involuntarias.

(*2) Durante la operación de encendido del quemador, este dispositivo no deberá accionarse por más de 15 segundos. Si durante estos 15 el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo, abrir la puerta del horno y esperar al menos 1 minuto antes de reencender.

(*3) Este es el tiempo necesario para activar la válvula de seguridad que comanda el quemador del horno y las hornallas. Si por alguna causa el quemador del horno o las hornallas se apagaran, ésta válvula corta totalmente el paso de gas a los mismos. En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador del horno o las hornallas, cerrar el mando de accionamiento del quemador del horno y las hornallas, y no intentar reencender los mismos durante por lo menos 5 minutos.
de accionamiento del quemador y no intentar reencender éste durante por lo menos 5 minutos

(*4) En caso de no permanecer encendido el quemador, cierre el pasaje de gas al horno girando la perilla mencionada a la posición cerrado y repita toda la operación.
Continuando el giro la llama se reduce paulatinamente, hasta el tope mínimo.
Para apagar el horno, basta con girar la perilla a la posición cerrado.

USO DEL HORNO

Su nueva cocina viene equipada con un horno de gran capacidad (70 litros) apto para cocinar en tres niveles diferentes (tres posiciones de rejillas).
Para lograr un óptimo rendimiento, le recomendamos calentar el horno durante 10 minutos, antes de comenzar una cocción.
Recuerde siempre situar los alimentos bien centrados sobre la superficie de cocción para optimizar los resultados, y si se tratase de varias piezas sueltas, deje una separación mínima de 4 cm entre una y otra.

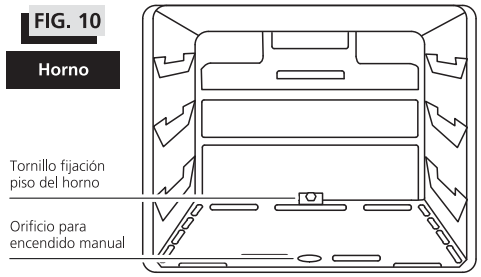


FIG. 10
Horno

Debido a un tope especial de contención, usted puede extraer las 2/3 partes del conjunto rejilla-asadera, sin temor a que se caiga. Para extraer totalmente la rejilla, incline la misma hacia arriba.
La puerta cristal brinda un cierre hermético a través de un burlete perimetral siliconado, y por su encastre en los laterales del horno evita las fugas de calor hacia los costados.

USO DE LA PARRILLA

El conjunto es deslizable sobre rodillos, y su puerta volcable, lo que le permite manipular cómodamente la asadera.
Esta se puede colocar en tres posiciones:
- La superior (ideal para gratinados o dorados)
- La intermedia
- La inferior (para asados a fuego más lento)

Para tal fin se provee de una rejilla que calza dentro de la asadera, lo cual permite asar las carnes sin que éstas se mezclen con la grasa que se desprende durante la cocción.

MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

Para limpiar su cocina ORBIS, sugerimos observar los siguientes consejos:
- El artefacto debe estar frío o tibio.
- Use un trapo mojado en agua tibia y jabón o detergente.
- NO UTILICE POLVOS ABRASIVOS NI LÍQUIDOS CÁUSTICOS (Por ejemplo: LAVANDINA Y/O LIMPIA HORNOS).
- Enjuague las diferentes piezas con agua limpia y séquelas.

Para mayor información vea más abajo las recomendaciones de limpieza por tipo de pieza.

Respaldero
Para facilitar su limpieza y la de los revestimientos de la pared, el respaldero se puede desmontar tirando del mismo hacia adelante.

Quemadores
Retire las rejillas posa-ollas. Las tapas de los quemadores se sacan simplemente levantándolas. Están diseñadas para que en casos de derrames, los líquidos caigan directamente sobre la plancha, sin afectar el funcionamiento del quemador.
Plancha
La plancha hermética de su cocina, no ofrece dificultad para la limpieza diaria ya que está realizada en una sola pieza enlozada.