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

76H02774

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)

Cocinas Serie 2



MODELO: 838BC4 - 838MC4

MANUAL
DE INSTALACION,
USO Y
MANTENIMIENTO.

ORBIS

INDUSTRIA ARGENTINA

ORBIS

Cocinas Serie 2
838BC4/838MC4

NOTAS:

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)

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

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 placa 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.**
- En los ambientes **con estufas de rayos infrarrojos o catalíticas, asegure la renovación permanente del aire mediante aberturas al exterior. Al acostarse apague el artefacto y cierre la llave de paso.**
- 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.
- **Para prevenir accidentes fatales** recuerde que en baños y dormitorios únicamente pueden instalarse artefactos del tipo TIRAJE BALANCEADO. CUALQUIER OTRO SISTEMA ESTA EXPRESAMENTE PROHIBIDO.
- 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.**

INSTALACIÓN

- **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.

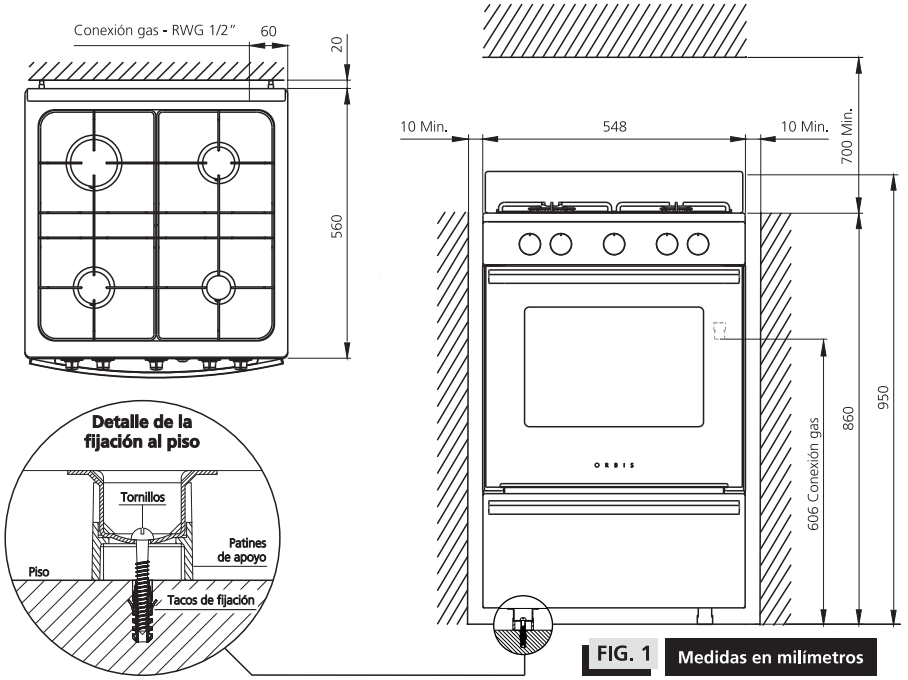


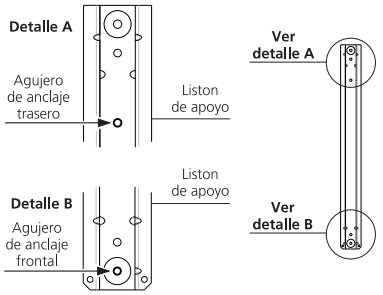
FIG. 1 Medidas en milímetros

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 licuado), 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 11), 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" como se indican en la (figura 2).
- Retire la cocina, perfore el piso con broca Ø8 mm y coloque 4 tacos de fijación.
- Coloque en la boca de suministro de gas que se encuentra en la pared, un flexible aprobado por ENARGAS para instalaciones de gas.
- Acerque la cocina y conecte el flexible al niple mostrado en la (figura 3).
- Verifique que no existan pérdidas de gas.
- Termine de ubicar la cocina y fijela con 4 tornillos (figura 1).
- Vuelva a colocar los componentes retirados.

FIG. 2 **Agujeros de anclaje cocina**



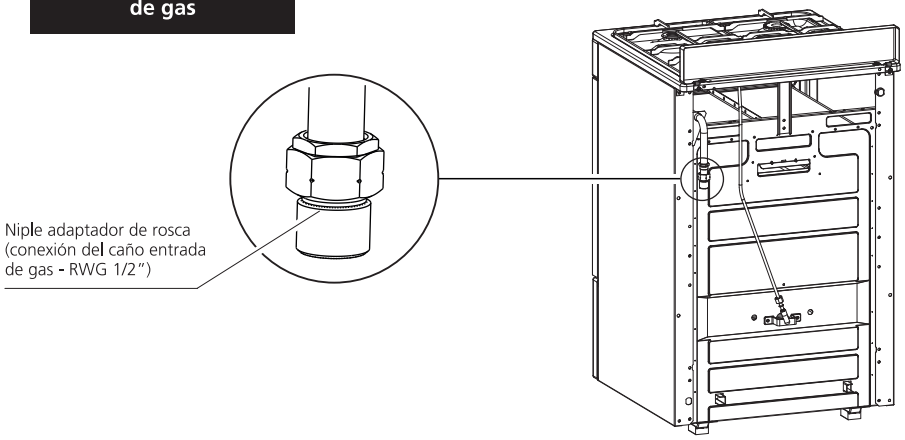
Prohibido utilizar conexiones flexibles de goma o plástico, con o sin malla de protección

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

Posición caño entrada de gas



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.

Horno

Para su limpieza bastara una esponja suave, agua caliente y jabón o detergente, para dejar su horno y asaderas limpios y libres de manchas y olores. Los mejores resultados los obtendrá con el horno aún tibio.

Como en toda superficie enlozada desaconsejamos el uso de limpiahornos causticos.

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.

Parrilla

Para realizar una limpieza tire hacia afuera hasta el primer tope, levante la gaveta, y tire 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

			UNIDAD	MODELO 838BC4 - 838MC4	ØMáx./Min. del recipiente para uso individual (medidas en mm)	Ø Máximo del recipiente para uso simultaneo (medidas en mm)
Consumo de gas	Quemador grande (x1)		kW - (kcal/h)	3,02 - (2.600)	260 - 200	240
	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 / parrilla (x1)		kW - (kcal/h)	3,72 - (3.200)		
Presión de gas natural			kPa - (mm CA)	1,76 - (180)		
Presión de GLP			kPa - (mm CA)	2,74 - (280)		
Matrícula		GN		M01-0001-01-111		
		GLP		02-0001-01-112		

Clase 1 categoría II 2_H3_P

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 LIQUIDOS CAUSTICOS (Por ejemplo: LAVANDINA Y/O LIMPIA HORNOS).
- Enjuague las diferentes piezas con agua limpia y séquelas.

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.

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 (figura 12).

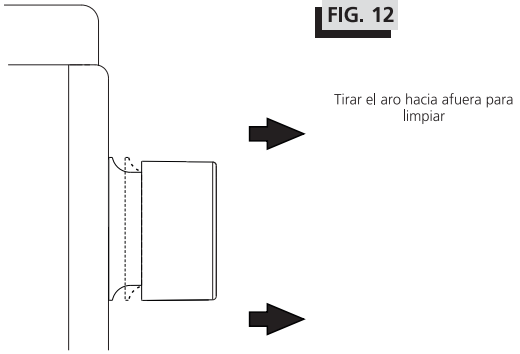


FIG. 12

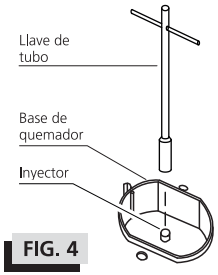


FIG. 4 Cambio de inyector hornalla



FIG. 5 Inyector hornallas y horno

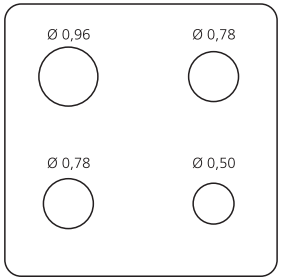


FIG. 6 Ubicación y perforación de los inyectores de hornallas para GLP

Cambio de los inyectores de hornallas

- Retire las rejillas posa-ollas.
- Quite las tapas y los quemadores.
- En cada quemador, desenrrosque 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 del horno
- Quite el "tornillo fijación piso" del horno (figura 11), con una llave de 8 mm y el sostén piso.
- Retire el piso del horno.
- Abra la puerta parrilla y quite el tornillo que sujeta el quemador al frente del horno con un destornillador tipo "philips" (figura 7).
- Gire el quemador hacia la derecha para liberar el acceso al inyector, cuidando no dañar la termocupla.
- Desenrosque el inyector (con llave tubo de 7 mm).
- Inserte el nuevo inyector (figura 5) alineado con la rosca del portainyector para evitar un montaje defectuoso (figura 8).
- Reposicione el quemador y fíjelo con su correspondiente tornillo.
- Coloque el piso, su sostén y el tornillo de fijación.

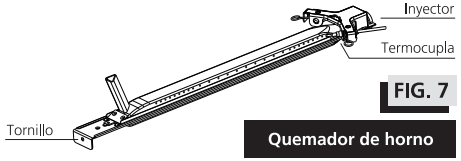


FIG. 7 Quemador de horno

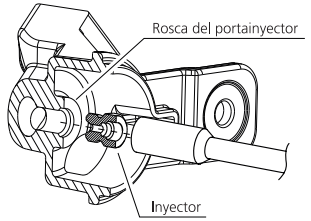


FIG. 8 Cambio de inyector horno

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 las perillas 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 9) de válvulas, hasta hacer tope.
- Coloque nuevamente las perillas en su posición original.

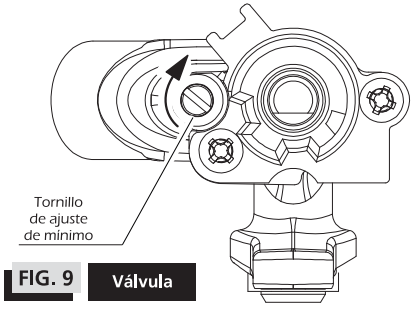


FIG. 9 Válvula

USO

Este aparato se calienta cuando se utiliza. Tener cuidado de no tocar los elementos calefactores dentro del horno.

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 10) 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. En caso contrario, cierre el pasaje de gas a la hornalla 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 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.

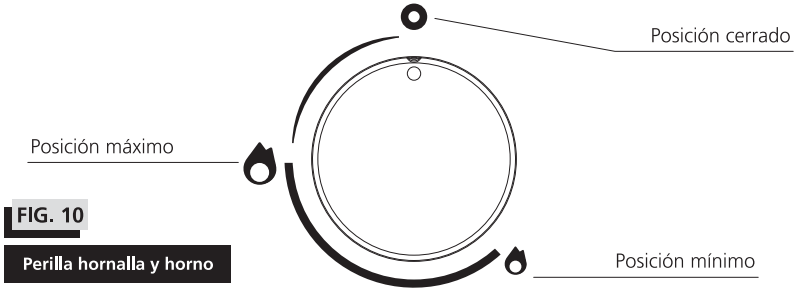


FIG. 10
Perilla hornalla y horno

Para encender el horno oprima (*1) y gire la perilla correspondiente, de la posición cerrado a la posición máximo (figura 10). Pulse esta perilla firmemente para accionar el dispositivo de seguridad (*2). Encienda un fósforo y acérquelo al orificio ubicado en el piso del horno (figura 11). Al tomar llama el quemador, mantenga la perilla presionada durante 10 a 15 segundos (*3). Al soltar la perilla compruebe si el quemador permanece encendido. En caso contrario, 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.

(*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 este tiempo 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

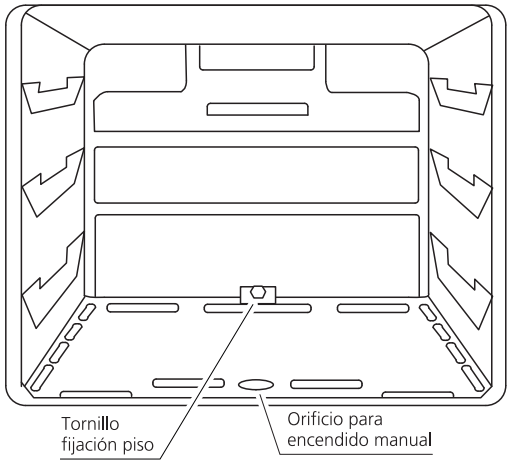


FIG. 11
Horno

USO DEL HORNO

Su nueva cocina viene equipada con un horno de gran capacidad (70 litros) apto para cocinar en tres niveles diferentes.
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.
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.
Este modelo cuenta además con un visor panorámico que permite seguir el proceso de cocción sin necesidad de abrir la puerta.

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.