

INSTALACIÓN

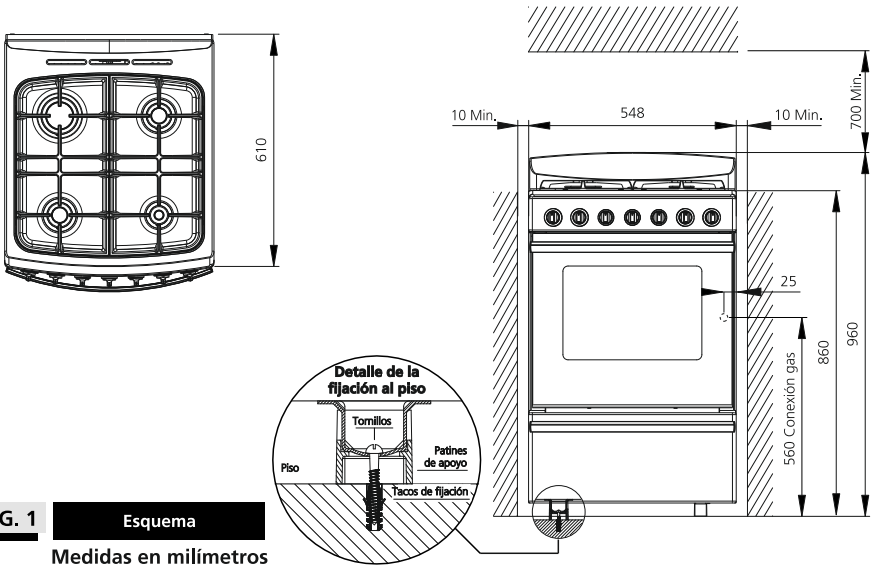


FIG. 1 Esquema Medidas en milímetros

• 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.

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 envasado (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). Estos modelos, con iluminación en el horno, encendido electrónico y grill eléctrico, deben estar conectados a la red de 220 V, usando la ficha de 3 patas provista (conexión a tierra). Por razones de seguridad y limpieza, es conveniente que la ficha esté ubicada en un lugar accesible.

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 12), 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, perforo 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).
- 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.

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

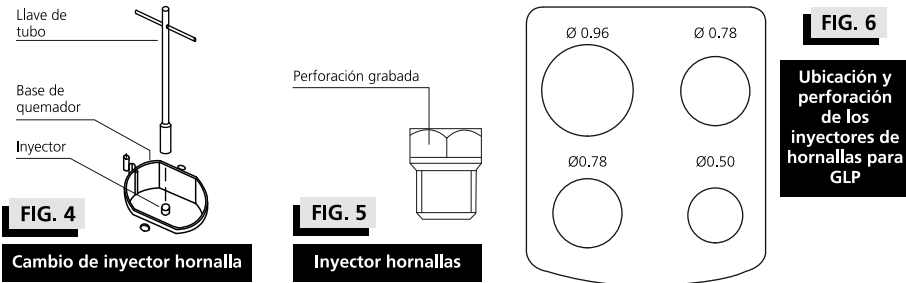
IMPORTANTE: Recuerde que las conexiones realizadas con tubos flexibles de goma de cualquier tipo, se encuentran expresamente prohibidas por el reglamento del ENARGAS y degradan el funcionamiento de su cocina, causando pérdidas de caudal y de presión de gas.

INSTALACIÓN ELÉCTRICA:

- La conexión a la red eléctrica debe ser realizada por personal autorizado según la normativa vigente.
- Es imprescindible verificar que la instalación eléctrica donde se conectará el artefacto esté dimensionada para soportar la potencia máxima del mismo. Este dato se encuentra especificado en la placa de características de cada modelo de cocina y en la tabla de datos técnicos al final de este manual.
- El cordón de alimentación de la cocina está provisto de una ficha normalizada con toma a tierra, por su seguridad, no la elimine ni utilice adaptadores que omitan esta conexión, y verifique que la instalación eléctrica de su domicilio tenga conexión a tierra.
- El tomacorriente debe estar ubicado de tal manera, que la ficha sea accesible por el usuario después de instalado el artefacto.
- Es posible efectuar la conexión directamente a la red eléctrica, poniendo un interruptor bipolar, con una distancia de apertura de los contactos de al menos 3 mm.

CAMBIO DE TIPO DE GAS DE GN A GLP

Para cambiar el tipo de gas del artefacto a GLP es necesario sustituir los inyectores de los quemadores en las hornallas, y regular los “mínimos” en las válvulas. Antes de realizar esta operación, recuerde siempre desconectar el cable de alimentación eléctrica.



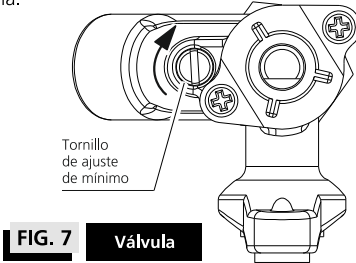
Cambio de los inyectores de hornallas

- 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 6) 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.

Regulación de los mínimos de 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 7) de válvulas, hasta hacer tope.
- Coloque nuevamente las perillas en su posición original.



USO

Primera puesta en marcha.

Antes de utilizar el horno por primera vez le sugerimos hacerlo funcionar en vacío a temperatura máxima durante 45 minutos, con el fin de eliminar cualquier resto de las sustancias que se utilizaron para protegerlo desde su fabricación hasta su uso. Es probable que durante este proceso, despidan olores propios de estos productos. Dichas emanaciones no son tóxicas ni revisten riesgo alguno para el usuario. Al término de esta fase limpie el interior del artefacto con un paño suave embebido en agua jabonosa tibia y enjuague. El aparato no debe ser usado por niños o personas con discapacidad física, sensorial, mental o sin experiencia, al menos que sea supervisado.

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 mediante el encendido electrónico oprima (*1) y gire la perilla elegida (figura 8) en sentido antihorario hasta la posición máximo 🔥. Pulse esta perilla firmemente para accionar el dispositivo de seguridad (*2) y la hornalla se encenderá automáticamente. Mantenga la perilla presionada durante 5 segundos (*3). Al soltarla compruebe si la hornalla permanece encendida (*4).

Para encender las hornallas en forma manual oprima (*1) y gire la perilla elegida (figura 8) en sentido antihorario hasta la posición máximo 🔥. Pulse esta perilla firmemente para accionar el dispositivo de seguridad (*2), 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.

Ante una eventual falla en el funcionamiento del sistema de encendido electrónico, verifique que en el caso de haber limpiado los quemadores con esponjas metálicas (finas o gruesas) no hayan quedado restos de las mismas en las proximidades de las bujías de encendido. Recuerde que para un correcto funcionamiento, las bujías de encendido deben estar limpias y secas.

Su nueva cocina ORBIS está equipada con un termostato que regula la temperatura del horno automáticamente. Cuenta además con un cuentaminutos (figura 9) que le permite seleccionar el tiempo de cocción deseado, avisándole mediante una señal sonora cuando dicho tiempo finaliza. Es importante tener en cuenta que este dispositivo interrumpe la cocción.

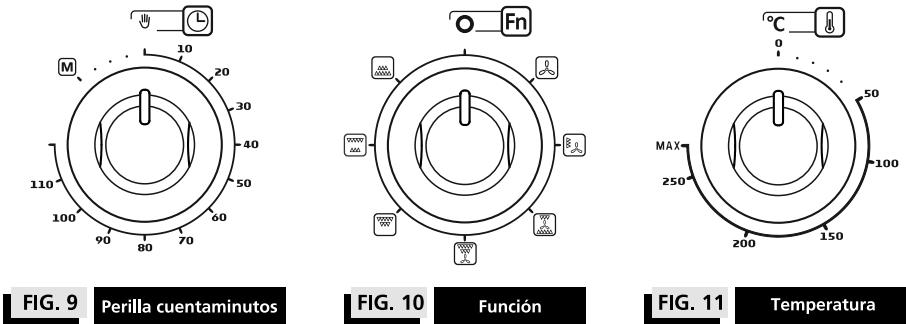
(*1) Para su seguridad, la cocina ORBIS presenta en sus llaves un dispositivo que requiere que las perillas deban ser oprimidas para sacarlas de la posición cerrado, esto evita que por descuidos y travesuras infantiles se produzcan aperturas involuntarias.

(*2) Durante la operación de encendido de la hornalla, este dispositivo no deberá accionarse por más de 15 segundos. Si durante estos 15 segundos la hornalla no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo 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 de las hornallas. Si por alguna causa las hornallas se apagaran, ésta válvula corta totalmente el paso de gas a las mismas. En el caso de una extinción accidental de las llamas de las hornallas, cerrar el mando de accionamiento de las mismas, y no intentar reencender las mismas durante por lo menos 5 minutos.

(*4) En caso de no permanecer encendido las hornallas, cierre el pasaje de gas de las mismos girando la perilla mencionada a la posición cerrado y repita toda la operación.

USO DEL HORNO:



Todos los modelos pueden utilizarse de dos modos diferentes (fig. 9):

- A) Modo manual.
- B) Modo automático.

A) Modo manual.

Primero, posicione el control del cuentaminutos en la posición “M” (de manual). Posteriormente seleccione la FUNCIÓN que desea utilizar para su preparación, y finalmente seleccione la TEMPERATURA de cocción. Inmediatamente se encenderán tanto el horno como la luz interior y permanecerán en ese estado hasta el momento que Ud. decida apagarlo llevando el comando FUNCIÓN a la posición 🔴 (apagado).

B) Modo automático.

Si en lugar de posicionar el control de cuentaminutos en la posición “M” (de manual), Ud. selecciona el tiempo de cocción deseado, el horno se desconectará en forma automática, una vez finalizado el mismo, emitiendo un suave aviso sonoro. La selección de FUNCIÓN y TEMPERATURA elegidas se realizan de la misma forma que se indica para el modo manual.

IMPORTANTE: Las temperaturas indicadas en el selector de temperatura (fig. 11), aplican exclusivamente para las siguientes funciones de cocción: 🍲 🍷 🍲 🍲

Los hornos eléctricos ORBIS le permiten cocinar en 3 niveles distintos, y dependiendo de la función se pueden usar hasta 2 niveles en forma simultánea. Para optimizar los resultados recomendamos situar siempre los alimentos centrados sobre la superficie de cocción y cuando se trate de varias piezas sueltas, es aconsejable dejar una separación mínima de 4 cm. entre una y otra. Las rejillas de los hornos ORBIS se pueden extraer hasta 2/3 partes de su longitud, limitando su recorrido con un tope específico para evitar que éstas se caigan. La puerta del horno cuenta con un visor panorámico de doble cristal, que permite controlar el proceso de cocción sin necesidad de abrirla. La hermeticidad que brinda su cierre con burlete perimetral siliconado evita las fugas de calor hacia el exterior.

Uso de los diferentes programas de cocción.

Indicaremos a continuación una guía orientativa de cómo utilizar las diferentes funciones y programas de cada modelo. Sin dudas, su experiencia y gustos personales definirán luego su estilo para utilizar cada uno de ellos. Salvo en la función de descongelado, para el resto de las funciones recomendamos un precalentamiento del horno de 20 minutos.

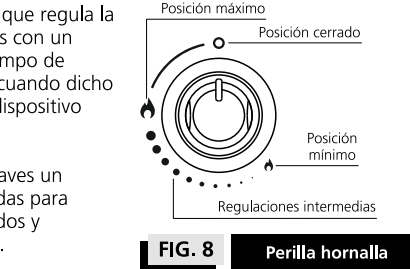


FIG. 8 Perilla hornalla

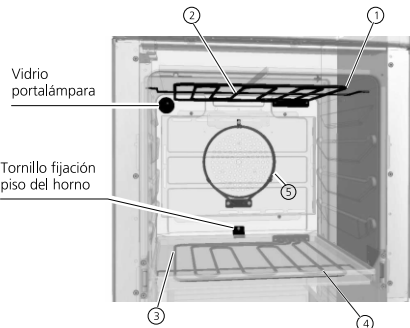


FIG. 12 Horno

Los hornos cuentan con los siguientes elementos calefactores:

- 1) Uno perimetral en el techo.
- 2) Uno central en el techo.
- 3) Uno perimetral en el piso.
- 4) Uno central en el piso.
- 5) Uno central en la pared trasera.

Durante el uso, el equipo se torna caliente. Tenga la precaución de evitar tocar elementos calefactores del interior del horno

ADVERTENCIA: Partes accesibles pueden volverse calientes durante el uso. Los niños deben ser mantenidos alejados

Símbolo	Función	Modelo
		96EAC3 96EBC3
	Descongelamiento: Permite descongelar los alimentos gracias a la circulación forzada de aire. No se enciende ningún elemento calefactor.	SI
	Calor envolvente: Se encienden el calefactor 5 y el ventilador interno simultáneamente. De esta forma se logra una distribución de calor suave en todo el horno, posibilitando la cocción en hasta dos niveles a la vez. Se recomienda especialmente para repostería.	SI
	Horno convector: Se encienden simultáneamente los elementos calefactores 1 y 4, junto con el ventilador interno.	SI
	Gratinado: Se encienden simultáneamente los elementos calefactores 1 y 2, y se suma la acción del ventilador interno, consiguiendo la circulación forzada del aire caliente. Se disminuye así la concentración de calor en la parte superior de los alimentos.	SI
	Grill perimetral más grill central: Se encienden simultáneamente los elementos calefactores 1 y 2, obteniéndose así el mismo efecto que en la función anterior, pero con mayor concentración de calor.	SI
	Horno tradicional: Se encienden simultáneamente los elementos calefactores 2, y 3. Recomendamos usar un solo nivel a la vez.	SI
	Calor inferior mas calor central : Se encienden simultáneamente los elementos calefactores 3 y 4. Recomendamos usar un solo nivel a la vez.	SI

USO DE CALIENTA PLATOS

El conjunto es deslizable sobre rodillos y su puerta volcable. Este se puede utilizar para mantener sus comidas calientes.

MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

No olvide desconectar el artefacto de la red eléctrica antes de realizar la limpieza

- Para una correcta limpieza de los hornos eléctricos ORBIS sugerimos observar los siguientes consejos:
- El artefacto debe estar frío o tibio.
 - Utilice un trapo mojado en agua tibia y jabón o detergente.
 - NO UTILICE polvos abrasivos, líquidos cáusticos (por ejemplo: lavandina, limpia hornos), esponjas metálicas, ni limpiadores a vapor para la limpieza del interior o del exterior del horno.
 - Enjuague con agua limpia para remover cualquier resto de jabón o detergente.
 - Para una limpieza mas detallada, puede desmontarse la puerta del horno liberando las trabas de las bisagras (hacia arriba).

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.

Respaldero
Para facilitar su limpieza y la de los revestimientos de la pared, el respaldero se puede desmontar tirando

Quemadores

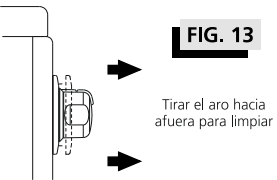
Retire las rejillas posa-ollas levantándolas verticalmente. Las tapas de los quemadores se sacan simplemente levantándolas. Están diseñadas para que en casos de derrames, los líquidos caigan directamente sobre la plancha, sin afectar el funcionamiento del quemador. Note que al quitarlas queda a la vista la bujía de encendido protegida dentro de su alojamiento. Este diseño particular de los quemadores ORBIS evita las roturas y la suciedad, que son las causas más frecuentes para que los sistemas de encendido electrónicos dejen de funcionar.

Plancha

La plancha hermética de su cocina no ofrece dificultad para la limpieza diaria ya que está realizada en una sola pieza.

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 las mismas (figura 13).



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.

Para una limpieza completa, el vidrio interior de la puerta del horno puede retirarse quitando los dos tornillos que sujetan las trabas del mismo.

Luz del horno

Para un eventual cambio de la lámpara no olvide desconectar la corriente eléctrica. Desenrosque el cubre portalámpara (roscado sobre el cuerpo de cerámica) y efectúe el cambio. Para armar proceda a la inversa.

Calienta platos

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.

ATENCIÓN: En caso que el cordón de alimentación deba ser reemplazado contacte los Servicios Técnicos Autorizados de ORBIS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		UNIDAD	MODELO	Ø Máx./Mín. del recipiente para uso individual (medidas en mm)	Ø Máximo del recipiente para uso simultáneo (medidas en mm)
			96EAC3 (Inoxidable) 96EBC3 (Blanco)		
Consumo de gas	Quegador grande (x1)	kW - (kcal/h)	3,02 - (2.600)	260-200	260
	Quemadores medianos (x2)	kW - (kcal/h)	2,10 - (1.800)	240-180	220
	Quegador chico (x1)	kW - (kcal/h)	0,83 - (720)	200-90	220
Presión de gas natural		kPa - (mm CA)	1,77 - (180)		
Presión de GLP		kPa - (mm CA)	2,75 - (280)		
Alimentación eléctrica		Vca - Hz	220 - 50		
Potencia eléctrica máxima		W	2100		
Matrícula	GN	-	M01-0001-01-117		
	GLP	-	02-0001-01-118		

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.

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 el siguiente número:

0800-888-ORBIS (6724)



C 9600

Cocinas Serie 3

76H02262

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO.

ORBIS

INDUSTRIA ARGENTINA

CERTIFICADO DE GARANTÍA

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.



ORBIS

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

0800-888-ORBIS (6724)