





Este modelo cuenta además con un visor panorámico de doble vidrio, que permite seguir el proceso de cocción sin necesidad de abrir la puerta. El encendido y apagado de la luz del horno se efectúan accionando el interruptor identificado con el símbolo  ubicado en el frente de llaves.

USO DEL GRILL ELÉCTRICO

La cocina C9700 cuenta con un grill eléctrico que le permitirá realizar gratinados y dorados uniformes en sus platos. Por su seguridad el comando del horno impide el funcionamiento simultáneo del quemador principal (gas) y el grill eléctrico. Para encender este último deberá girar la perilla termostato en sentido horario hasta la posición cerrado  para luego avanzar hasta la posición grill conectado  (figura 11). Cuando el grill se encuentre en funcionamiento permanecerá encendida la luz  en el frente de llaves.

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

Tapa de vidrio

La tapa de vidrio que viene incluida e instalada en su cocina ORBIS es desmontable y posee un amortiguador de movimientos. Puede extraerla para su limpieza de la siguiente forma (ver figuras 14 y 15):

- Quite los tornillos que se encuentran en los extremos de ambos brazos que soportan el vidrio.
- Coloque la tapa en forma vertical.
- Sujetela firmemente y tire hacia arriba.
- Para armar proceda a la inversa, verificando que al bajar la tapa el movimiento resulte suave y amortiguado (Recuerde colocar nuevamente los tornillos en ambos brazos que soportan el vidrio).

ADVERTENCIA: Nunca baje la tapa con los quemadores encendidos. Es recomendable asegurarse que la rejilla y los quemadores estén fríos antes de bajar la tapa. Limpiar con agua caliente jabonosa. No usar solventes ni productos abrasivos.

Respaldero

Para facilitar su limpieza y la de los revestimientos de la pared, el respaldero se puede desmontar tirando del mismo hacia adelante (la tapa de vidrio debe estar en posición vertical para poder extraer el respaldero).

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 16).

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 aun esta tibio. En estos casos también puede ser necesaria la limpieza manual. Previo a la limpieza manual desconectar la cocina de la red eléctrica. 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.

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.

Grill

Antes de proceder a la limpieza deberá desenchufarse la conexión eléctrica de la red y asegurarse que la resistencia esté bien fría antes de tocar la misma.

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 retirela. También en este momento usted puede limpiar el espacio debajo de la parrilla.

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 - Min del recipiente para uso individual (mm)	Ø Máx del recipiente para uso simultáneo (mm)
			978AC3 (Inoxidable) 978BC3 (Blanco)		
Consumo de gas	Quemador grande (x1)	kW - (kcal/h)	3,02 - (2.600)	260 - 200	260
	Quemadores medianos (x2)	kW - (kcal/h)	2,10 - (1.800)	240 - 180	200
	Quemador chico (x1)	kW - (kcal/h)	0,83 - (720)	200 - 90	90
	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		
	Alimentación eléctrica	V AC - Hz	220 - 50		
Potencia eléctrica		W	1800		
Matrícula	GN	-	M01-0001-01-110		
	GLP	-	02-0001-01-111		

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)

76H02240a

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)