

INSTALACIÓN

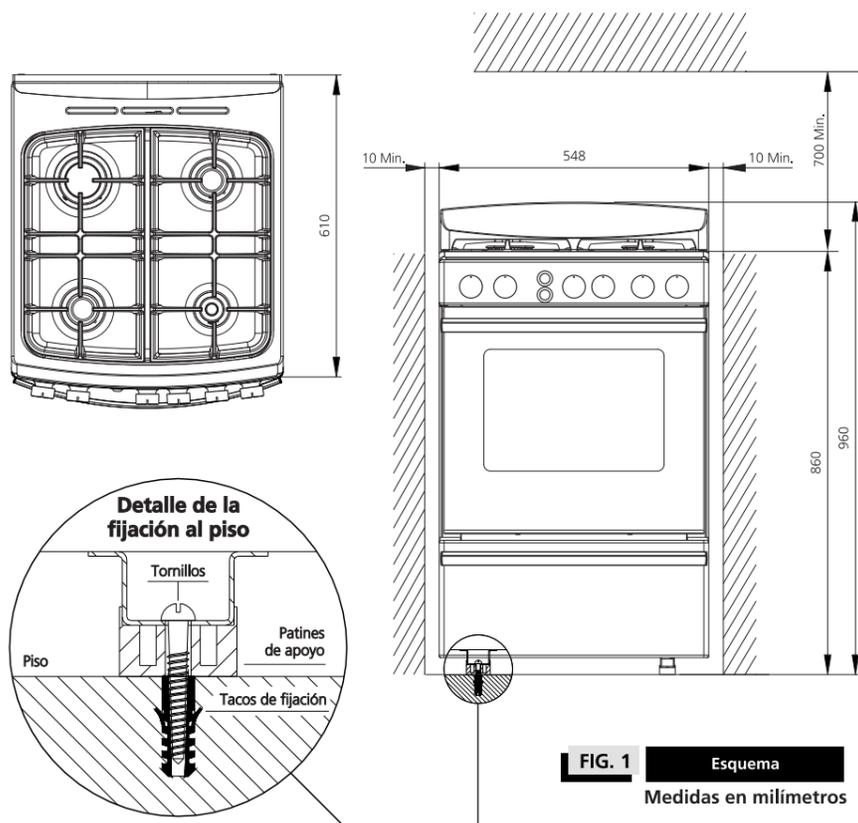


FIG. 1 Esquema
Medidas en milímetros

• 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.

Asegure 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.

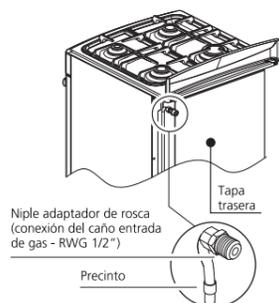
Toda información sobre el uso de los artefactos y sus accesorios se condiciona a una correcta presión de gas (vea la sección CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS).

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 (Para hacerlo vea las instrucciones en el punto "Cajón parrilla y asaderas" en la hoja 5).
- Quite el tornillo fijación piso del horno (figura 14), 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.
- Desmonte el niple adaptador de rosca del caño entrada de gas de la cocina y colóquelo en la boca de salida de gas de la pared (figura 2).
- Corte el precinto (figura 2), que sostiene el caño entrada de gas (retire los restos del mismo).

FIG. 2 Posición caño entrada 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.

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.

- 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 la ficha del 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

Esta tarea debe ser realizada por los Servicios Técnicos autorizados de ORBIS.

Para cambiar el tipo de gas del artefacto a GLP es necesario sustituir los inyectores de los quemadores tanto en las hornallas como en el horno, y regular los "mínimos" en el termostato y las válvulas. Antes de realizar esta operación desconecte de la red eléctrica domiciliar el cable de alimentación del artefacto.

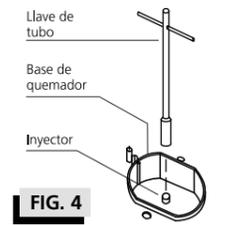


FIG. 4 Cambio de inyector hornalla

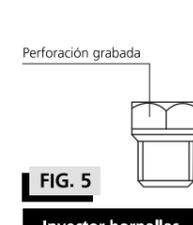


FIG. 5 Inyector hornallas y horno

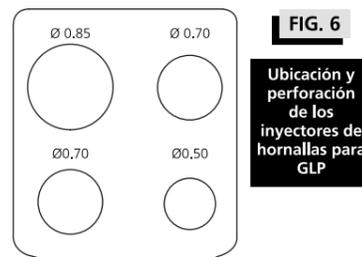


FIG. 6 Ubicación y perforación de los inyectores de hornallas para GLP

Cambio de los inyectores de hornallas

- Retire las rejillas posa-ollas.
- Quite las tapas y las partes superiores de 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.

Cambio del inyector de horno (Ø 1,05)

- Retire la puerta del horno
- Quite el tornillo fijación piso del horno (figura 14), con una llave de 8 mm y el sostén piso.
- Retire el piso del horno.
- Abra la puerta del cajón 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 el cable de la bujía ni la termocupla.
- Desenrosque el inyector con una llave tubo de 7 mm y sustitúyalo por el nuevo (figura 5), alineado con la rosca del portainyector para evitar un montaje defectuoso (figura 8).
- Reposicione el quemador y fijelo con su correspondiente tornillo. Verifique que esté conectado el terminal del cable de la bujía de encendido.
- Coloque el piso del horno, su sostén, el tornillo fijación piso y la puerta del horno.

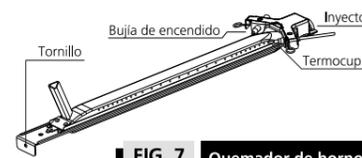


FIG. 7 Quemador de horno

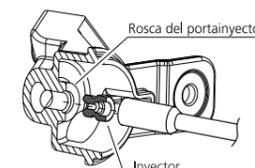


FIG. 8 Cambio de inyector horno

Una vez realizado el cambio de inyectores, proceda a la regulación de los "mínimos" de las válvulas de hornallas y de la válvula termostática del horno (termostato).

Regulación de los mínimos de las válvulas

- Retire las perillas con sus respectivos aro-perillas y resortes correspondientes a las hornallas.
- Introduzca a través del agujero del frente del artefacto un destornillador fino de punta plana y gire en sentido horario el "Tornillo ajuste de mínimo" de la válvula (figura 9) hasta hacer tope. Realice esta regulación en las 4 válvulas.
- Coloque nuevamente las perillas, los aros perilla y los resortes en su posición original.

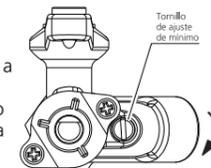


FIG. 9 Válvula

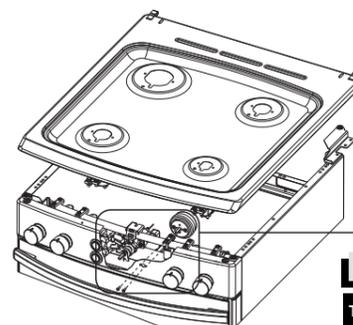
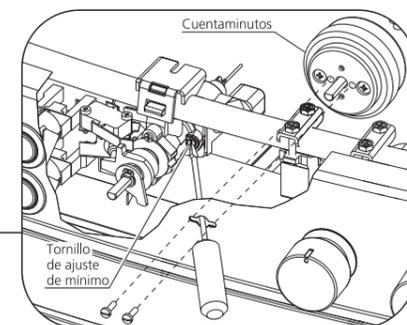


FIG. 10 Termostato



Regulación del mínimo del termostato.

- Retire las perillas con sus respectivos aros perilla y resortes correspondientes al termostato y al cuentaminutos.
- Retire el respaldero desplazándolo hacia el frente del artefacto.
- Retire los tornillos que fijan las partes inferiores de los quemadores a la plancha.
- Retire los 2 tornillos que fijan la parte posterior de la plancha a la estructura de la cocina. Desplace la plancha hacia el frente del artefacto hasta desengancharla y retírela de la cocina.
- Retire los tornillos que fijan el cuentaminutos al frente de la cocina y desmóntelo.
- Introduzca un destornillador fino de punta plana a través del agujero del frente en el que se encuentra el cuentaminutos hasta llegar al "Tornillo de ajuste de mínimo" del termostato y gírelo en sentido horario hasta hacer tope (figura 10).
- Vuelva a montar el cuentaminutos en su posición original.
- Coloque nuevamente las perillas, los aros perilla y

los resortes correspondientes al termostato y al cuentaminutos en su posición original.

- Apoye la plancha sobre la cocina haciendo que los quemadores entren en sus correspondientes agujeros de la misma.
- Enganche la plancha en las trabas del frente del artefacto y manteniéndola empujada desde su parte delantera central hacia la parte posterior del artefacto, coloque los 2 tornillos que la fijan a la estructura de la cocina. Verifique que la plancha haya quedado enganchada en las trabas del frente.
- Coloque el respaldero sobre la plancha, engánchelo en los soportes remachados a la misma y desplácelo todo lo posible hacia la parte posterior del artefacto.
- Fije las partes inferiores de los quemadores a la plancha con sus correspondientes tornillos asegurándose que se apoyen bien sobre la misma.
- Coloque las partes superiores de los quemadores, las tapas y las rejillas posa ollas en su posición original.

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 mediante el encendido electrónico oprima (*1) y gire la perilla elegida (figura 11) en sentido antihorario hasta la posición máximo 🔥. Pulse esta perilla firmemente para accionar el dispositivo de seguridad de la válvula (*2) y manteniéndola pulsada ahora pulse el interruptor del frente de llaves ⚡ y la hornalla se encenderá automáticamente. Mantenga la perilla pulsada durante 5 segundos (*3) y luego libérela. Una vez encendido el quemador, continuando el giro de la perilla en sentido antihorario la llama se reduce paulatinamente hasta la posición de mínimo 🔥. Para apagar el quemador gire la perilla a la posición cerrado ○.

Para encender las hornallas en forma manual oprima (*1) y gire la perilla elegida (figura 11) en sentido antihorario hasta la posición máximo 🔥. Pulse esta perilla firmemente para accionar el dispositivo de seguridad de la válvula (*2) y manteniéndola pulsada acerque una llama a la hornalla para encenderla. Mantenga la perilla pulsada durante 5 segundos (*3) y luego libérela. Una vez encendido el quemador, continuando el giro de la perilla en sentido antihorario la llama se reduce paulatinamente hasta la posición de mínimo 🔥. Para apagar el quemador gire la perilla 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.

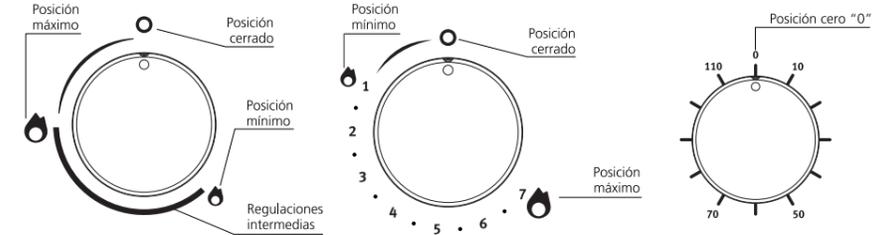


FIG. 11 Perilla de hornallas

FIG. 12 Perilla del termostato

FIG. 13 Perilla del cuentaminutos

Su nueva cocina ORBIS está equipada con un termostato que regula la temperatura del horno automáticamente. Cuenta además con un cuentaminutos (figura 13) 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 no interrumpe la cocción.

Para encender el horno mediante el encendido electrónico oprima (*1) y gire la perilla del termostato (figura 12) en sentido antihorario hasta la posición máximo 🔥. Pulse esta perilla firmemente para accionar el dispositivo de seguridad de la válvula (*2) y manteniéndola pulsada ahora pulse el interruptor del frente de llaves ⚡ y el quemador se encenderá automáticamente. Mantenga la perilla pulsada durante 10 a 15 segundos (*3) y luego libérela. Una vez encendido el quemador gire la perilla a la posición deseada entre máximo 🔥 y mínimo 🔥. Para apagar el quemador gire la perilla a la posición cerrado ○.

Para encender el horno en forma manual oprima (*1) y gire la perilla del termostato (figura 12) en sentido antihorario hasta la posición máximo 🔥. Encienda un fósforo, acérquelo al orificio ubicado en el piso del horno (figura 14) y pulse la perilla firmemente para accionar el dispositivo de seguridad de la válvula (*2). Al tomar llama el quemador mantenga la perilla pulsada durante 10 a 15 segundos (*3) y luego libérela. Una vez encendido el quemador gire la perilla a la posición deseada entre máximo 🔥 y mínimo 🔥. Para apagar el quemador gire la perilla a la posición cerrado ○.

(*1) Para su seguridad, la cocina ORBIS presenta en sus válvulas de gas un mecanismo 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) Cada válvula de gas (de las hornallas y del horno) de su cocina Orbis, cuenta con un dispositivo de seguridad que requiere que el quemador que ésta comanda permanezca encendido para permitir el paso de gas a través de la misma.

Manteniendo una perilla pulsada se habilita el paso de gas al quemador correspondiente, por lo que durante el encendido del mismo no se la debe mantener pulsada por más de 15 segundos.

Si el quemador no encendió, deje de pulsar la perilla.

Espera al menos 1 minuto antes de intentar encender el quemador nuevamente.

En el caso del encendido del horno el tiempo de espera mencionado deberá transcurrir con la puerta del mismo abierta.

Asimismo, si por algún motivo un quemador de hornalla o el quemador del horno se apagara, después de unos segundos de falta de llama el dispositivo de seguridad cerrará el paso de gas al mismo.

(*3) Este es el tiempo necesario para activar el dispositivo de seguridad de la válvula, ver nota (*2).

USO DEL CUENTAMINUTOS

Si desea seleccionar un tiempo de cocción determinado (al cabo del cual se le informará con un aviso sonoro), coloque la perilla del cuentaminutos en la posición deseada teniendo en cuenta que los números impresos indican minutos, hasta un máximo de 120 minutos (figura 13).

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 precalentar 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 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 CAJÓN 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 p/gratinados o dorados)
 - La intermedia
 - La inferior (p/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 y desconectando de la red eléctrica.
- Utilice un trapo humedecido 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 un trapo humedecido en agua limpia para remover cualquier resto de jabón o detergente y séquelas.

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

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 del mismo hacia el frente del artefacto.

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. 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. Al rearmar, observe que no queden restos del trapo o esponja utilizados, ni humedad en la zona de las bujías de encendido.

Plancha

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

Frente de llaves

Para limpiar el frente de llaves puede utilizar un paño suave humedecido en agua caliente jabonosa. Para completar la limpieza alrededor de las perillas, puede tirar suavemente de los aros de las mismas (fig.15).

ATENCIÓN: Por su seguridad desenchufe el artefacto antes de realizar la limpieza.

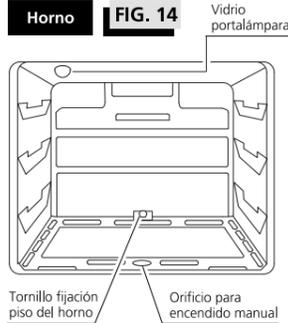


FIG. 15

Tirar el aro hacia afuera para limpiar

Burlete

Mantenga limpio el burlete colocado en el marco del horno, pasándole un trapo humedecido en agua caliente jabonosa.

Para una limpieza profunda puede retirarlo desenganchando primero las dos trabas inferiores que lo sujetan al marco y luego las dos superiores. Sumérjalo en agua caliente jabonosa. Para volver a colocarlo, séquelo bien y proceda a engancharlo primero por las trabas superiores y luego las inferiores.

Vidrio visor de la puerta del horno

Para mantener limpio el vidrio exterior de la puerta del horno utilice un paño suave humedecido en agua caliente jabonosa. Nunca use elementos que puedan rayar el vidrio.

El vidrio interior de la puerta del horno puede retirarse para su limpieza quitando los dos tornillos que sujetan las trabas del mismo. Una vez finalizada la limpieza vuelva a montarlo como se encontraba.

Luz del horno

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

Horno fácil limpieza

Para la limpieza del horno y las asaderas utilice una esponja suave humedecida en agua caliente y jabón o detergente para dejarlos limpios y libres de manchas y olores.

Los mejores resultados se obtendrán con el horno aún tibio.

Como en toda superficie enlozada, desaconsejamos el uso de limpiadores cáusticos (por ejemplo: lavandina y/o limpia hornos).

Piso del horno, puerta interior del horno y puerta interior del cajón parrilla

La suciedad sobre el enlozado de estas piezas puede removerse con un trapo o esponja suave humedecidos en agua caliente con jabón o detergente.

Recomendamos hacer esto mensualmente o cada vez que se produzca un derrame para evitar que la suciedad se carbonice con la temperatura, lo que dificulta la limpieza.

Cajón parrilla y asaderas

Para limpiar el enlozado de estas piezas utilice un trapo o esponja suave humedecidos en agua caliente con jabón o detergente.

Para facilitar su limpieza, el cajón parrilla puede ser retirado llevándolo hacia afuera hasta el primer tope, a continuación levántelo un poco por la manija de la puerta y llévelo nuevamente hacia afuera para pasar por encima de dicho tope, bájelo y llévelo hacia afuera hasta el segundo tope. Ahora levántelo en forma vertical por las partes delantera y trasera para retirarlo.

Si lo desea, en este momento puede limpiar el espacio debajo del cajón parrilla.

Para colocarlo 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			
		968AC4 (Inoxidable)	968BC4 (Blanco)	968GP4 (Gris)	
Consumo de gas	Quemador grande (x1)	kW - (kcal/h)	2,55 - (2.200)	260-200	240
	Quemadores medianos (x2)	kW - (kcal/h)	1,65 - (1.420)	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	VCA - Hz	220 - 50			
Potencia eléctrica (lámpara)	W	25			
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)

Usted puede descargar el presente manual directamente de nuestra página www.orbis.com.ar

76H03050b

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO.

MODELOS: 968AC4 - 968BC4 - 968GP4

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 cambie el diseño, construcción, fórmula del producto, o modifique 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)