

## INSTALACIÓN

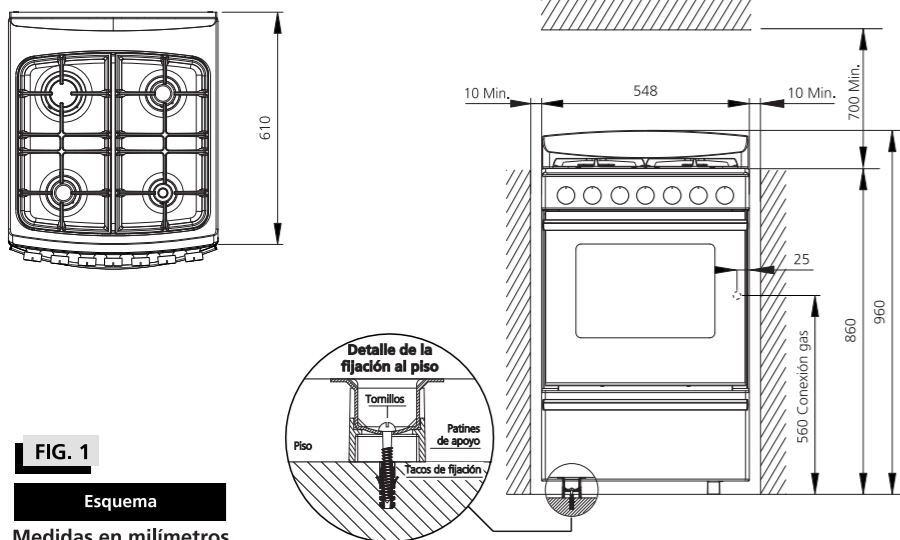


FIG. 1

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

FIG. 2 Posición caño entrada de gas

- Posicione la cocina en el lugar donde se desea instalarla.
- Retire la puerta horno.
- Retire el caliente platos (para hacerlo vea las instrucciones en el punto "Calienta platos y asaderas" en la hoja 5).
- 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.
- 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).
- 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 el caliente platos.

**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 características técnicas 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 al usuario después de instalado el artefacto.

### 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 de las hornallas, y regular los "mínimos" en las válvulas. Antes de realizar esta operación desconecte de la red eléctrica domiciliaria el cable de alimentación del artefacto.

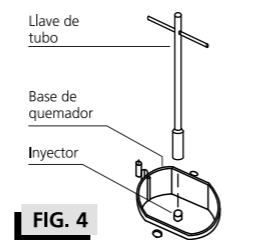
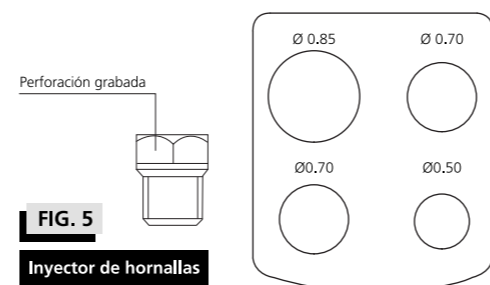
FIG. 4  
Cambio de inyector hornallaFIG. 5  
Inyector de hornallas

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.
- Coloque las partes superiores de los quemadores, las tapas y las rejillas posa ollas en su posición original.

Una vez realizado el cambio de inyectores, proceda a la regulación de los "mínimos" de las válvulas de hornallas.

### Regulación de los mínimos de las válvulas

- Retire las 4 perillas con sus respectivos aros perilla 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 de ajuste de mínimo" de la válvula (figura 7) hasta hacer tope. Realice esta regulación en las 4 válvulas.
- Coloque nuevamente las perillas, los aros perilla y los resortes en su posición original.

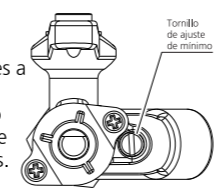


FIG. 7 Válvula

## 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 este proceso deje enfriar el horno hasta que esté tibio o completamente frío y utilizando un paño suave limpie el interior, primero humedeciéndolo en agua tibia jabonosa y luego enjuague humedeciéndolo en agua limpia. El aparato no debe ser usado por niños o personas con discapacidad física, sensorial, mental o sin experiencia, a menos que sea supervisado. Los niños deben ser supervisados y no deben jugar con el aparato.

**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 de la válvula (\*2) 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 8) 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.

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 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 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. Espere al menos 1 minuto antes de intentar encender el quemador nuevamente. Asimismo, si por algún motivo un quemador 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 HORNO:

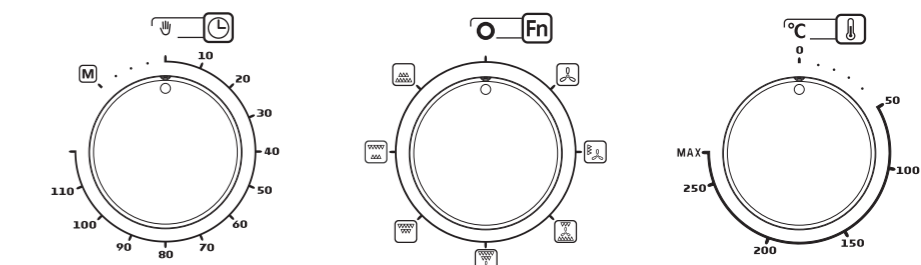


FIG. 9 Perilla del cuentaminutos

FIG. 10 Función

FIG. 11 Temperatura

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

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

#### A) Modo manual

Primero, coloque el control del cuentaminutos en la posición manual ☹. A continuación seleccione la FUNCIÓN (fig. 10) que desea utilizar, y finalmente seleccione la TEMPERATURA (fig. 11) de cocción. Inmediatamente se encenderán tanto el horno como la luz interior y permanecerán en ese estado hasta el momento que Usted decida apagarlos llevando el comando FUNCIÓN a la posición apagado ○.

#### B) Modo automático

En este modo de utilización, a diferencia del modo manual Usted tiene que seleccionar el tiempo de cocción deseado en el control del cuentaminutos. Al transcurrir dicho tiempo el horno se apagará en forma automática. La selección de FUNCIÓN (fig. 10) y TEMPERATURA (fig. 11) que desee utilizar se hace de la misma forma que para el modo manual.

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

El horno eléctrico de su cocina Orbis le permite 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 sobre cómo utilizar las diferentes funciones y programas. Sin dudas, su experiencia y gustos personales definirán luego su estilo de utilización. Salvo en la función de descongelado, para el resto de las funciones recomendamos un precalentamiento del horno de 20 minutos.

#### ELEMENTOS CALEFACTORES

- 1) Perimetral en el techo
- 2) Central en el techo
- 3) Perimetral en el piso
- 4) Central en el piso
- 5) Central en la pared trasera

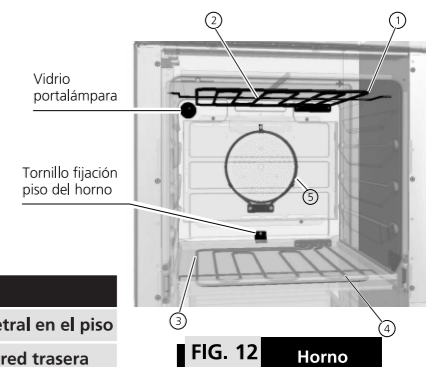


FIG. 12 Horno

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   |
|---------|---|
|         | <b>Descongelmiento:</b><br>Permite descongelar los alimentos gracias a la circulación forzada de aire. No se enciende ningún elemento calefactor.   |
|         | <b>Calor envolvente:</b><br>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. |
|         | <b>Horno convector:</b><br>Se encienden simultáneamente los elementos calefactores 1 y 4, junto con el ventilador interno.  |
|         | <b>Gratinado:</b><br>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.        |
|         | <b>Grill perimetral más grill central:</b><br>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.  |
|         | <b>Horno tradicional:</b><br>Se encienden simultáneamente los elementos calefactores 2, y 3. Recomendamos usar un solo nivel a la vez.  |
|         | <b>Calor inferior mas calor central :</b><br>Se encienden simultáneamente los elementos calefactores 3 y 4. Recomendamos usar un solo nivel a la vez.   |

### USO DEL CALIENTA PLATOS

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

### MANTENIMIENTO

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

### 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 enlozado, 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 quedan restos del trapo o esponja utilizados, ni humedad en la zona de 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.13).

### 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.

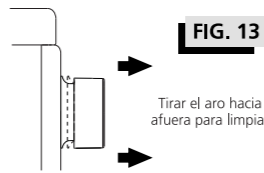


FIG. 13

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 de calienta platos

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.

### Calienta platos 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 calienta platos 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 calienta platos.

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              |                 | Ø Máx./Mín. del recipiente para uso individual (mm) | Ø Máximo del recipiente para uso simultáneo (mm) |
|----------------------------------|--------------------------|---------------------|-----------------|---|--|
|                                  |                          | 96EAC4 (Inoxidable) |                 |   |  |
| 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   | 220  |
|                                  | Quemador chico (x1)      | kW - (kcal/h)       | 0,83 - (720)    | 200 - 90  | 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 máxima        |                          | W                   | 2100            |   |  |
| Matrícula                        | GN                       | -                   | M01-0001-01-117 |   |  |
|                                  | GLP                      | -                   | 02-0001-01-118  |   |  |
| IEE Cavidad                      | Modo convencional        | -                   | 151,9           |   |  |
|                                  | Modo forzado             | -                   | 167,5           |   |  |
| Clase de eficiencia energética   | Modo convencional        | -                   | C               |   |  |
|                                  | Modo forzado             | -                   | D               |   |  |
| Consumo de energía por ciclo     | Modo convencional        | kWh / ciclo         | 1,24            |   |  |
|                                  | Modo forzado             | kWh / ciclo         | 1,37            |   |  |
| Numero de cavidades              |                          | -                   | 1               |   |  |
| Volumen utilizable de la cavidad |                          | Litros              | 64              |   |  |
| Tiempo de cocción                | Modo convencional        | min                 | 55              |   |  |
|                                  | Modo forzado             | min                 | 53              |   |  |
| Clase                            |                          | -                   | 1               |   |  |
| IP                               |                          | -                   | X0              |   |  |

Clase 1 categoría II 2<sub>H</sub>3<sub>P</sub>

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 pagina [www.orbis.com.ar](http://www.orbis.com.ar)



MODELO: 96EAC4

**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.

VALDEZ. 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)**