

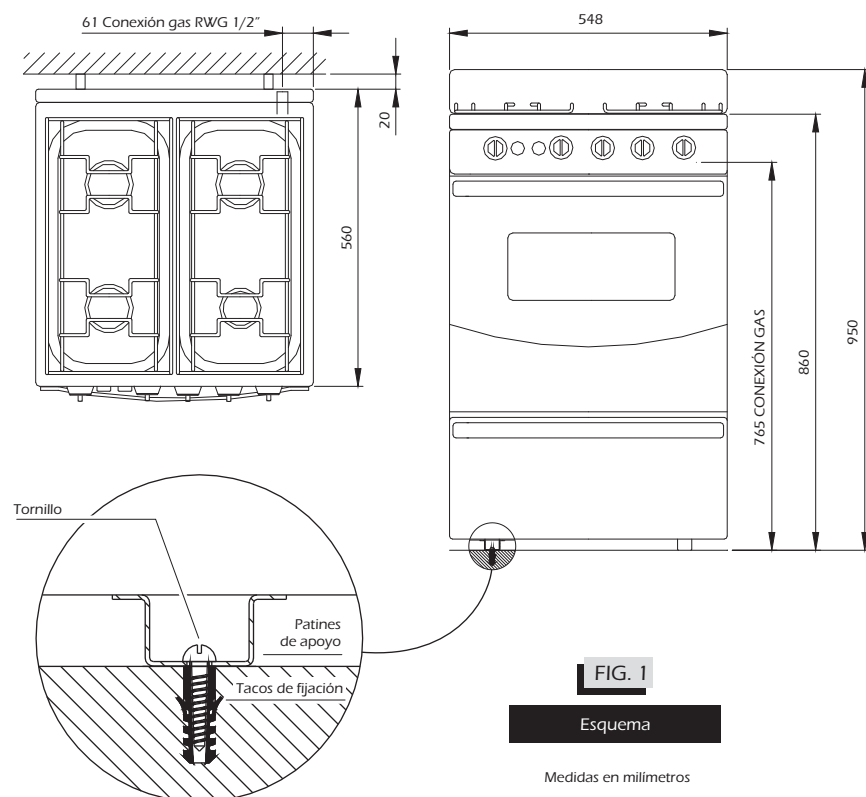
Estimado cliente:

Ante todo queremos agradecerle su preferencia por los productos Volcán. Nuestra marca, una de las pioneras y más tradicionales del mercado, le garantiza el mejor resultado en toda nuestra línea de productos.

Para realizar una operación segura y sin riesgos, le atentamente este manual antes de utilizar los artefactos

INSTALACION

IMPORTANTE: 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.



La cocina VOLCAN 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), 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"). Este modelo, con iluminación en el horno, debe estar conectado 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.

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.

Fijación del artefacto

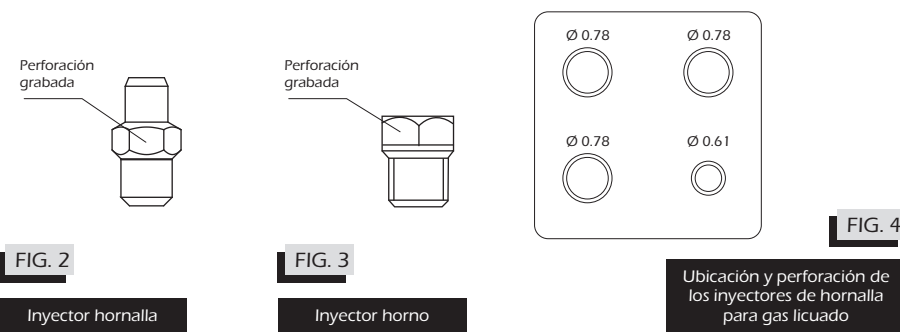
Para fijar la cocina al piso siga las siguientes instrucciones:

- Retire la puerta horno.
- Retire el cajón parrilla.
- Quite el "tornillo fijación piso" del horno (figura 10).
- Retire el piso del horno.
- Marque la posición de los 4 agujeros para el anclaje, a través de los patines de apoyo (figura 1).
- Retire la cocina y perfore el piso con broca Ø8 mm.
- Coloque 4 tacos de fijación.
- Ubique nuevamente la cocina y fije con 4 tornillos (figura 1).
- Proceda a la colocación del piso, puerta horno y cajón parrilla.

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

CAMBIO DE TIPO DE GAS

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 la válvula y los robinetes. Antes de realizar esta operación, recuerde desconectar el cable de alimentación eléctrica.

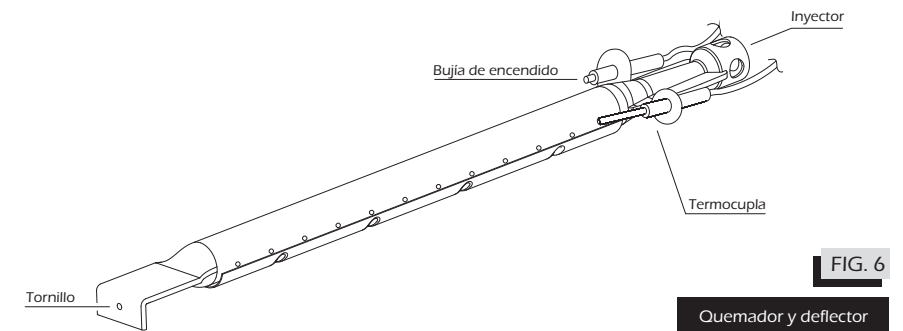


Cambio de los inyectores de hornallas:

- Retire las rejillas posa-ollas.
- Retire los cuatro quemadores.
- Quite las cuatro tuercas de fijación de la plancha (con llave allen 6mm).
- Retire la plancha.
- Desenrosque los cuatro inyectores hornallas (figura 2) con una llave de 7 mm y sustitúyalos por los correspondientes (figura 4).
- Coloque la plancha, fije la misma con las cuatro tuercas.
- Regule la entrada de aire de los cuatro quemadores (figura 5): Encienda los quemadores (vea la sección "encendido") y observe la llama, si es color azul intenso y arde en la base del quemador es lo correcto. Si por el contrario presenta puntas amarillas, afloje el tornillo del regulador del aire y gire el regulador en el sentido antihorario. Si la llama tiende a desprenderse del quemador corra el regulador en dirección opuesta. Una vez obtenida la llama deseada ajuste el tornillo.
- Coloque las rejillas posa-ollas.

Cambio del inyector de horno

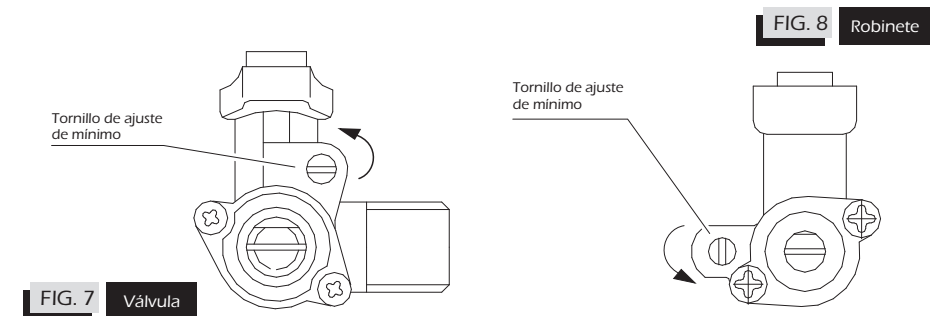
- Quite el "tornillo fijación piso" del horno (figura 10), con una llave de 8 mm y el sostén piso.
- Retire el piso del horno.
- Abra la puerta parrilla y quite el tornillo que sujeta el quemador al frente del horno con un destornillador tipo "philips" (figura 6).
- Desconecte el terminal del cable que llega a la bujía de encendido. Levante la parte delantera del quemador, y tire del mismo hacia adelante, cuidando de no dañar la termocupla.
- Desenrosque el inyector (con llave tubo de 7 mm).
- Inserte el nuevo inyector (figura 3).
- Reposicione el quemador y fijelo con su correspondiente tornillo. Recuerde conectar el terminal del cable de la bujía de encendido.
- Coloque el piso, su sostén y el tornillo fijación piso.



Regulación de los mínimos de válvula y robinetes:

Una vez realizado el cambio de inyectores, proceda a la regulación de los "mínimos", siguiendo los pasos enumerados a continuación:

- Retire la perilla con sus respectivos aro-perillas correspondientes a la válvula y a los robinetes.
- Introduzca un destornillador pequeño de punta plana y gire (en sentido horario) el "tornillo de ajuste de mínimo" (figuras 7 y 8) de válvula y robinetes, hasta hacer tope.
- Coloque nuevamente las perillas en su posición original.



ENCENDIDO

Para su seguridad, la cocina VOLCAN, presenta en sus llaves un dispositivo, que evita que por descuidos y travesuras infantiles se produzcan aperturas involuntarias.

Para encender las hornallas:

Su cocina cuenta con encendido electrónico en las cuatro hornallas y en el horno. Para encender los quemadores mantenga presionado el interruptor ⚡ del frente de llaves mientras se oprime y gira la perilla elegida en sentido antihorario hasta la posición "máximo". El quemador se encenderá automáticamente.

Para encender los quemadores en forma manual, oprima y gire las perillas en sentido antihorario hasta la posición "máximo" y acerque un fósforo encendido al borde de los mismos. Continuando el giro, la llama se reduce paulatinamente hasta el tope "mínimo".

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. Recuerde que para un correcto funcionamiento, las bujías de encendido deben estar limpias y secas.

Para apagar los quemadores, basta con girar las perillas a la posición "cerrado".

Para encender el horno:

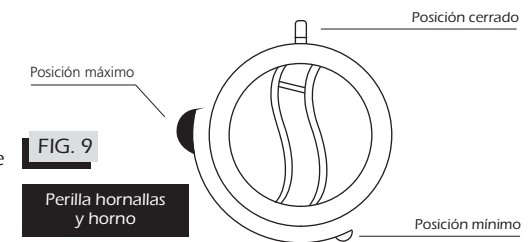
Para encender el horno utilizando el encendido electrónico, mantenga presionado el interruptor ⚡ del frente de llaves mientras se oprime y gira la perilla en sentido antihorario hasta la posición "máximo", presionela firmemente hasta que el quemador del horno se encienda y manténgala así durante 10 a 15 segundos. Al soltar la perilla compruebe si el quemador permanece encendido.

En caso contrario, cierre el paso de gas girando la misma a la posición cerrado y repita toda la operación nuevamente.

Para encender el horno en forma manual, oprima y gire las perillas en sentido antihorario hasta la posición "máximo" y acerque un fósforo encendido al orificio ubicado en el piso del horno (figura 10), presionela firmemente hasta que el quemador del horno se encienda y manténgala así durante 10 a 15 segundos. Al soltar la perilla compruebe si el quemador permanece encendido. En caso contrario cierre el paso de gas girando la misma a la posición cerrado y repita toda la operación. Para apagar el horno basta con girar la perilla a la posición cerrado.

IMPORTANTE

El horno está equipado con válvula de seguridad que corta totalmente el paso del gas si por cualquier causa se apagara el quemador del mismo. Para reencender un horno caliente, espere por lo menos 5 minutos



USO DEL HORNO

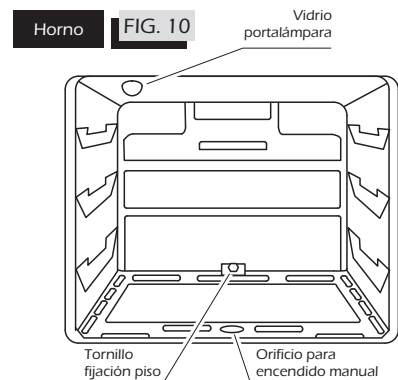
Su nueva cocina VOLCAN viene equipada con un horno de gran capacidad (70 litros) apto para cocinar en tres niveles diferentes: Tres posiciones de rejillas, las que le permiten a usted preparar una variedad de platos en forma simultánea.


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 4cm 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. El encendido y apagado de la luz del horno se efectúan accionando el interruptor identificado con el símbolo  (frente 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.

LIMPIEZA

Para limpiar su cocina VOLCAN, 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.

Quemadores

Con un simple movimiento usted retira la rejilla, los quemadores y sus correspondientes tapas. Estas piezas puede lavarlas en agua muy caliente y jabón. Si las ranuras de los quemadores estuvieran con alguna suciedad, límpielas con un cepillo.

ATENCIÓN: En la parte inferior de los quemadores se encuentra el regulador de aire. Cuide que su graduación no sea alterada. Antes de instalar nuevamente los quemadores, cuide que los mismos se encuentren completamente secos. Si observa una alteración de la llama, regule de acuerdo a lo descrito en el capítulo CAMBIO DE TIPO DE GAS (figura 5).

Plancha

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

Frente Llaves

Para limpiar el frente llaves puede utilizar agua caliente jabonosa. Para completar la limpieza alrededor de las perillas, puede levantar suavemente los aros de graduación.

No olvide desenchufar el artefacto antes de realizar la limpieza.

Horno

El horno de su cocina VOLCAN cuenta con un enlozado autolimpiante de última generación. Este enlozado es del tipo catalítico. Esto significa que las manchas y salpicaduras son removidas por un proceso de descomposición de las grasas en dióxido de carbono y agua. Este proceso se ve favorecido por la rugosidad y el alto contenido de óxidos metálicos del esmalte que recubre la superficie del horno. Esta reacción se efectúa incluso durante la misma cocción de los alimentos, pero resulta sumamente conveniente dejar el horno vacío y prendido a temperatura máxima por algunos minutos después de finalizada la cocción.

Para extender la vida útil del sistema autolimpiante del horno de su cocina, una vez al mes mantenga el mismo encendido al máximo durante una hora.

Con el uso, se formará un depósito carbonoso en el techo del horno, debido a la reacción de autolimpieza catalítica. En este caso se recomienda pasar un cepillo blando o un trapo seco sobre la superficie.

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.

El horno no presenta cantos vivos ni ángulos cortantes que puedan dañar sus manos.

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.

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 deslizable

También aquí una buena limpieza es recomendable. Puede extraerla con toda facilidad de la siguiente manera: Tire hacia afuera hasta el primer tope, levante la gabeta y tire nuevamente hasta el segundo tope. Ahora levante atrás y retírela.

Este es el momento en que usted puede limpiar el espacio debajo de la parrilla. Para colocar proceda a la inversa.

CARACTERISTICAS TECNICAS

| | | |
|---|------------------------|-------------------------|
| Quemadores grandes (3X) | 1850 | Consumo de gas [kcal/h] |
| Quemador chico (1X) | 1100 | |
| Quemador horno / parrilla (1X) | 3100 | |
| Quemadores grandes (3X) | 2,15 | Consumo de gas [kW] |
| Quemador chico (1X) | 1,28 | |
| Quemador Horno / Parrilla | 3,60 | |
| Presión de alimentación gas natural..... | 1,76 kPa - (180 mm CA) | |
| Presión de alimentación gas licuado | 2,74 kPa - (280 mm CA) | |
| Alimentación eléctrica | 220 V CA - 50 Hz | |
| Potencia eléctrica | 25 W | |

Estos artefactos están aprobados por el IGA bajo normas del ENARGAS. El número de matrícula figura en la chapa de aprobación colocada en la unidad, ubicada en el listón lateral izquierdo.

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

SERVICIO DE ATENCION AL CLIENTE VOLCAN

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:

Tel. 4735-5363 / 4735-5375

0800-88-VOLCAN (86522)



MANUAL PARA INSTALACIÓN Y USO GENERAL DE PRODUCTOS

**Cocinas
Mod. 85643V - 85653V**

GARANTIA VOLCAN

PARA HACER USO DE ESTA GARANTIA ES IMPRESCINDIBLE LA PRESENTACION DE LA BOLETA DE COMPRA. CERTIFICAMOS que este artefacto es fabricado por el establecimiento informado al pie. 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 se 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 VOLCAN.

VALIDEZ. Esta garantía automáticamente pierde validez si el artefacto fuera intervenido y/o reparado por personas ajenas al Servicio Técnico VOLCAN 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 GARANTIA 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 GARANTIA se realizará dentro de los 30 DIAS 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 las especificaciones técnicas,
- 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.

Yerbal 1200 (B1607AHH) Villa Adelina - Pcia. de Buenos Aires Argentina
Tel. Servicio Post Venta: (54-11) 4735-5363 / 47355375
Tel. Ventas: (54-11) 4735-5383 - Fax: (011) 4735-5317
0800-88-VOLCAN (86522)

