

TÒYÒTÒMI

Manual Instrucciones

Cocina Encimera

TENC60VIF4P



La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles, según D.S.N°66, SEC.

Advertencia:

Lea y siga todas las instrucciones de seguridad y uso antes de utilizar este producto.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA UNA CONSULTA FUTURA.**

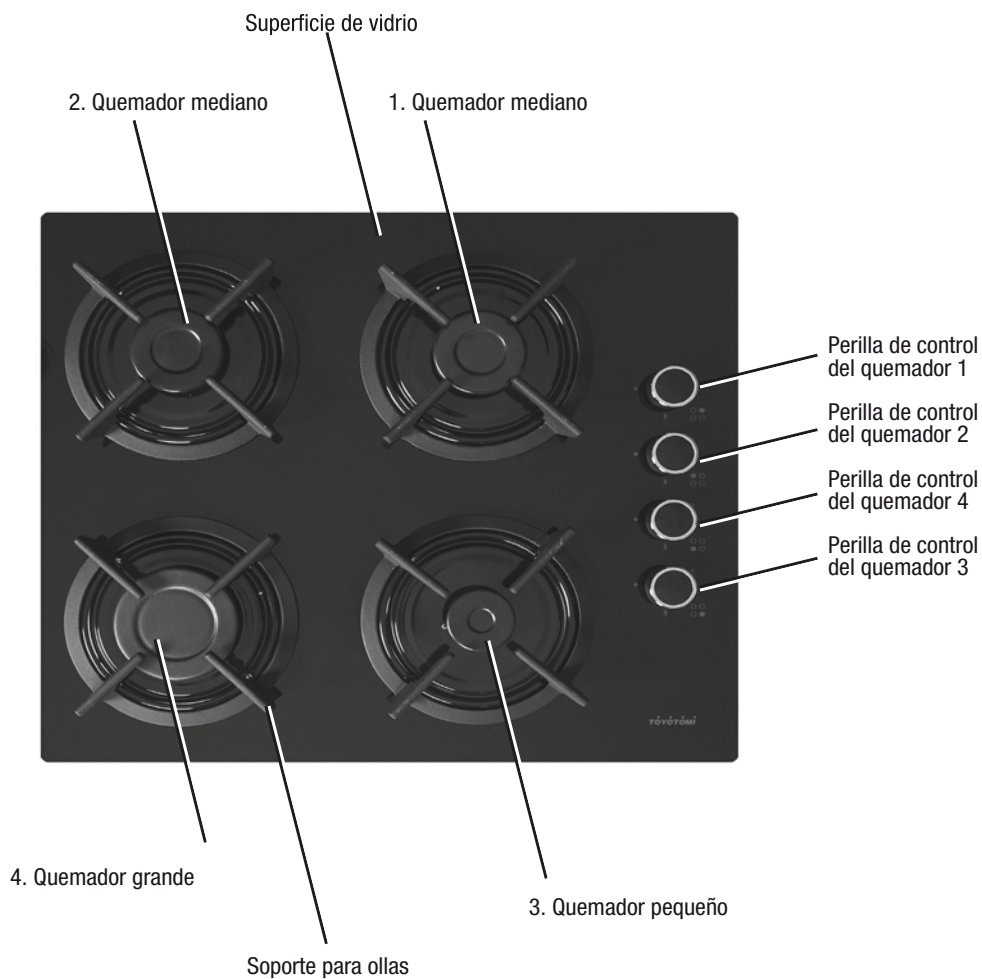
Por favor lea estas instrucciones cuidadosamente antes de usar este producto. Se le recomienda mantener sus documentos de compra e instalación, junto a este manual, en un lugar seguro para futuras referencias. En este manual se incluyen informaciones importantes de seguridad y recomendaciones que le permitirán sacar el mayor provecho de todas las funciones de este producto.

Este producto de calidad ha sido testeado y certificado de acuerdo a los estándares eléctricos y de seguridad.

Este producto debe ser instalado y conectado, de acuerdo a las regulaciones actuales, por un electricista calificado.

Después de desembalar revise que el producto no presenta daños visibles. Si el producto se ha dañado durante el traslado, no lo use, contacte a su vendedor inmediatamente.

SECCIONES DE SU COCINA ENCIMERA



IMPORTANTE

Esta cocina encimera fue diseñada para ser usada con fines domésticos.
Por favor no use para otros fines.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	TENC60VIF4P			
Tipo de encimera/Clase	Encimera de vidrio con 4 quemadores a gas / 3			
Tipos de gas / Presión / (I ₂ H ₃ B/P)	GLP (G30 30 mBar)			
Quegador pequeño	1x0,95 kW			
Quegador mediano	2x1.6 kW			
Quegador grande	1x2,8 kW			
Quegador triple	-			
Platillo caliente eléctrico	-			
Poder total	6,95 kW			
Ignición	Eléctrico			
Dispositivo de falla en la llama	Si			
Posición de las perillas	Al lado			
Voltaje – Corriente	220 V – 6A			
Frecuencia	50 / 60 Hz			
Peso	10 Kg			
Dimensiones	Ancho (mm)	590 mm		
	Profundidad (mm)	520 mm		
	Alto (mm)	100 mm		
Tipo de gas	Quegador auxiliar	Quegador normal	Quegador grande	Consumo total
Consumo GLP (gr/h)	66	117	205	505 g/h

Si al manipular las válvulas se perciben duras, se deben engrasar de la siguiente manera:

- 1- Desmontar la válvula.
- 2- Limpiar el cono con paño con solvente.
- 3- Engrasar el cono.
- 4- Montar la válvula moviéndola en ambos sentidos, desmontar nuevamente la válvula par retirar el exceso de grasa y verificar que el paso de gas no se haya obstruido.
- 5- Reinstalar todos los componentes
- 6- Control de estanqueidad con agua con jabón, NUNCA UTILICE FUEGO PARA VERIFIAR FUGAS.

Para regular la posición “mínimo” en los quemadores se debe realizar la siguiente operación:

- Encender el quemado a regular y colocarlo en posición mínimo.
- Quitar el mando del quemador correspondiente, el cual se encuentra montado a presión.
- Con un destornillador pequeño se gira el tornillo de regulación hasta que la llama del quemador quede regulada
- Para asegurar que la llama obtenida en posición “mínimo” es suficiente, pasar con rapidez el mando de máximo a mínimo, la llama no debe apagarse.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- Retire todos los materiales de empaque y cualquier lámina de protección aplicada a las superficies de la cocina.
- Limpie la superficie de acero inoxidable con un paño húmedo.
- El voltaje que utiliza este dispositivo es de 220V/50 Hz. Asegúrese de que la fuente eléctrica coincida con las características eléctricas que se señalan en la placa de rangos.
- Asegúrese de que la manguera y el conector al gas posean un sello de certificación.
- La cocina/lugar donde se instalará la cocina debe poseer una ventilación adecuada. Un técnico calificado debe inspeccionar la habitación y recomendarle si se puede realizar la instalación.
- Se puede instalar un extractor sobre la cocina.
- Debe haber una distancia mínima de 65 cm entre la cocina y el extractor ubicado directamente sobre ésta.
- El producto debe ser instalado en habitaciones de al menos 20 m³ de volumen. El aire debe suministrarse a través de abertura de al menos 100 cm².
- Esta cocina no debe instalarse donde pueda ser afectada por corrientes de aire. Un técnico calificado debe proponer el lugar de instalación.
- Esta cocina debe conectarse al gas por un tubo °exible apropiado (no incluido) y que no debe ser más largo de 1,25 mts.
- Recuerde que el tubo flexible de gas no debe pasar cerca de partes calientes de la cocina. Este tubo se debe instalar de forma que no pueda entrar en contacto con una pared móvil del mueble de empotramiento, además esta no debe pasar por un lugar susceptible de sobrecargarse.
- Conecte el cable eléctrico de 13 Amp. a una fuente cercana equivalente y asegurándose de que el cable se encuentre alejado de cualquier fuente de calor.
- El enchufe cuenta con un fusible de 3 Amp.
- Su cocina se encuentra regulada para usar gas GLP (G-30 28-30 mbar). En caso de modificarla a gas natural (G20 20 mbar). Antes de realizar el cambio de inyectores se debe identificarlos marcados previos para cada tipo de gas a cuál se pueden utilizar por favor contacte a un servicio autorizado para realizar dicha conversión (los inyectores para uso de gas natural están incluidos en este producto).
- Esta operación se realiza quitando las cabezas de los quemadores y con la llave adecuada se destornilla el inyector montado, para sustituirlo por el nuevo inyector adecuado para el tipo de gas a utilizar.
- Después de la sustitución con atornillador de paleta regule mediante By-Pass las llamas de los quemadores como se explica más adelante en este manual. (operación de la cocina)
- Refiérase a Tabla I para información de capacidades térmicas de los quemadores, diámetro de los inyectores y la presión de trabajo para GN y GLP.
- Cualquier cambio, limpieza o ajuste de los inyectores de gas debe realizarse por un técnico calificado.
- Toda la información de presión de gas se incluyen en la placa de información en la cocina.
- El uso de espigas y abrazaderas se prohíbe, la conexión debe ser roscada.

ADVERTENCIA. ESTE DISPOSITIVO DEBE SER CONECTADO A TIERRA

INFORMACIÓN TÉCNICA

Tabla 1

Quemador		Presión de trabajo mbar (GLP/GN)	Diámetro inyector GLP mm	Diámetro inyector GN mm	Consumo térmico		Capacidad térmica	
					GLP (g/h)	GN (m3/h)	GLP (kW)	GN (kW)
QTD	Mediano	28/18	0,65	0,97	117	0,15	1,6	1,6
QTI	Mediano	28/18	0,65	0,97	117	0,15	1,6	1,6
QDD	Pequeño	28/18	0,5	0,72	66	0,09	0,95	0,95
QDI	Grande	28/18	0,85	1,11	205	0,27	2,8	2,8

RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

Advertencias de instalación:

- Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.
- Las condiciones de reglaje de este artefacto deben estar inscritas sobre la etiqueta (o la placa de características).
- Este artefacto no se debe conectar a un dispositivo de evacuación para productos de combustión. Se debe poner especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a ventilación.

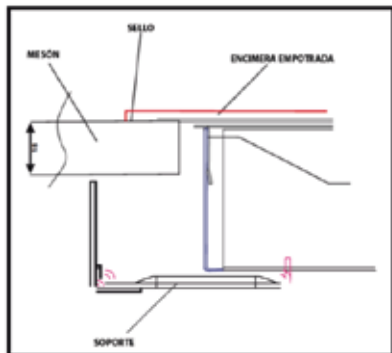
ADVERTENCIA: Bajo ninguna circunstancia use un fósforo o llama para buscar fugas de gas.

- Nunca permita que niños jueguen con este electrodoméstico o lo utilicen sin supervisión.
- Este electrodoméstico fue diseñado sólo para uso doméstico. La garantía de este producto perderá su validez si es instalado en un ambiente comercial.
- Siempre desconecte la encimera de la electricidad antes de limpiar su superficie.
- Las partes externas de la cocina se calentarán con su uso, tenga cuidado al encontrarse cerca a la encimera y no permita que niños se acerquen.
- Esta cocina debe ser instalada por un técnico calificado.
- No intente modificar, de ninguna manera, este dispositivo.
- Su encimera debe ser conectada a una fuente eléctrica con conexión a tierra. En caso de que esta conexión no se encuentre disponible, contacte a un electricista calificado para que la realice. El fabricante no se hace responsable de daños causados al producto como resultado de no realizar dicha instalación.
- En modelos con 4 quemadores a gas se debe utilizar un cable de 3 x 0,75 mm² para la conexión eléctrica.
- Mantenga el cable eléctrico alejado de las partes calientes de la encimera.
- Para asegurar la aislación, el cable eléctrico no debe superar los 2 mts de largo.

INSTALACIÓN

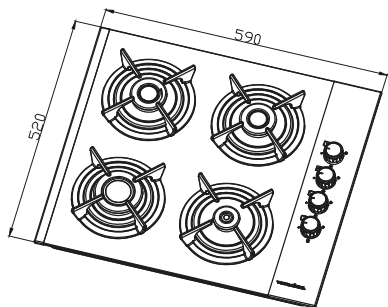
1. Dimensiones de la encimera

Las siguientes medidas son dadas como guía solamente. Usted debe medir la encimera y el mesón antes de comenzar con la instalación.

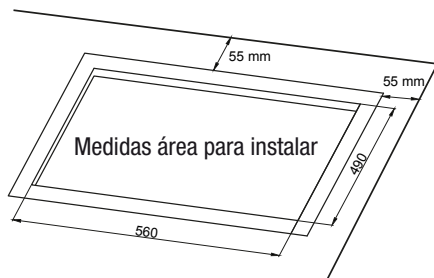


* Dimensiones en milímetros

Su cocina encimera incluye un kit de fijación y sellado para asegurar que ésta se encuentre seguramente encajada y sellada a la superficie de trabajo.



Nota: se deben respetar todas las distancias mínimas desde las paredes a los bordes de la encimera establecidas en este diagrama.



Atención:

Las distancias mínimas de montaje desde las paredes es de 55mm., desde todas ellas.

Dimensiones del producto en mm (largo x fondo x alto)	Dimensiones de montaje en mm (largo x fondo)
590 x 520 x 100	560 x 490

SEGURIDAD INFANTIL

- Esta encimera fue diseñado para ser usado por adultos, no permita que niños jueguen cerca o con este.
- Esta encimera se calienta mientras se usa, niños deben mantenerse alejados hasta que se enfríe por completo.
- Los niños pueden sufrir lesiones al jalar ollas, sartenes o accesorios desde esta encimera.
- Antes de comenzar con el uso de esta cocina, retirar todo material de empaque. El material de empaque puede presentar un riesgo para un niño.

Atención: El riesgo de sufrir quemaduras es extremadamente alto para niños pequeños, que no tienen conciencia de este peligro. Los quemadores, soportes y superficies se calientan al ser usadas.

El peligro de quemaduras. Las partes de la cocina, ollas y accesorios se calientan al ser usados. Siempre use ropa y guantes resistentes al calor y tenga extremo cuidado al manejar elementos sobre la cocina.

- Antes de utilizar su cocina por primera vez retire todo material protector, lave la superficie de los quemadores y accesorios con agua caliente con jabón.

DURANTE EL USO

- No use esta encimera si se encuentra en contacto con agua ni intente utilizarlo con las manos mojadas.
- Asegúrese de que las manillas de control se encuentren en la posición OFF (apagado) al no utilizar la cocina y al terminar de cocinar.
- No ubique objetos inflamables, como guantes de cocina o paños, sobre la superficie de la cocina o de los quemadores.
- Nunca use los quemadores de esta encimera para calentar un ambiente. No coloque accesorios de cocina o fuentes vacías sobre los quemadores mientras se encuentren encendidos.
- Gotas de líquidos o aceites que puedan derramarse o saltar, producto hervir o freír alimentos, pueden ser inflamables y causar fuego. Por favor mantenga el control de estas operaciones.
- No use ollas o utensilios que se encuentren deformados ya que pueden voltearse y caer, causando accidentes.
- Al utilizar la cocina se liberan vapores y calor al ambiente donde se ubica, por esto, el área donde esta encimera es instalada debe poseer buena ventilación. Abrir ventanas o puertas puede ser suficiente pero si se utilizará la cocina por tiempos prolongados se recomienda instalar un extractor o ventilador.
- El calor producido por esta encimera puede afectar a alimentos perecibles, aerosoles o elementos plásticos. Mantenga estos elementos alejados de la cocina.

USO

En el panel de control de su cocina se especifica para qué quemador es cada manilla.
(figura 3/a y 3/b)

USO DE LOS QUEMADORES A GAS

Presione la perilla correspondiente al quemador que se usará y gírela hacia la izquierda hasta la posición deseada. Luego presione el chispero que se encuentra en el panel central. Siga presionando este interruptor hasta que el quemador encienda. Pueden ser utilizados fósforos en caso de no contar con energía eléctrica.

En los equipos con encendido eléctrico automático, se debe presionar la perilla y girarla hacia la izquierda hasta la posición máximo, y luego presionar la perilla hasta el final.

En los equipos que posean quemadores con sistema de seguridad Termopar, estando en la posición APAGADO, se mantiene presionada la perilla y se gira hacia la izquierda hasta la posición máximo. En caso de no contar con energía eléctrica, encienda el quemador mediante el uso de un chispero o fósforos. Una vez encendido mantenga la perilla presionada por al menos 15 segundos. Si el quemador no permanece encendido, cierre la perilla, espere 1 minuto y vuelva a realizar la operación de encendido.

Quegador grande: olla/recipiente de 20 a 26 cms.

Quegador normal: olla/recipiente de 18 a 24 cms.

Quegador Auxiliar: olla/recipiente de 10 a 18 cms.



Figura 3/a

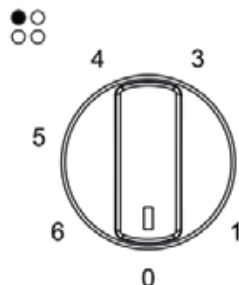


Figura 3/b



Un recipiente ubicado sobre la parrilla del quemador debe estar en contacto 100% con este soporte.

Ejemplo: si la parrilla provee de 4 puntos de apoyo para la base de la olla, esta última debe descansar en los 4 puntos y no quedar solo en 2 o 3 de estos puntos de descanso. Esto para garantizar que no se voltee en el uso normal

ADVERTENCIAS

- A falta de energía eléctrica se pueden utilizar fósforos.
- No deje sin vigilancia el producto, en presencia de niños en los alrededores.
- Asegure las asas de las ollas en posición segura y vigile la cocción con aceites y grasas, ya que estos pueden inflamarse.
- El producto no debe ser operado por niños o personas con discapacidades (físicas o mentales).
- No se deben usar productos en spray cerca del aparato cuando se encuentre en funcionamiento.
- Las ollas o recipientes deben quedar en contacto al 100% con la parrilla del quemador. Si la parrilla tiene 4 puntos de apoyo, la olla debe tener contacto con los 4 puntos, nunca quedar ladeada o en contacto con solo 2 o 3 puntos de apoyo.

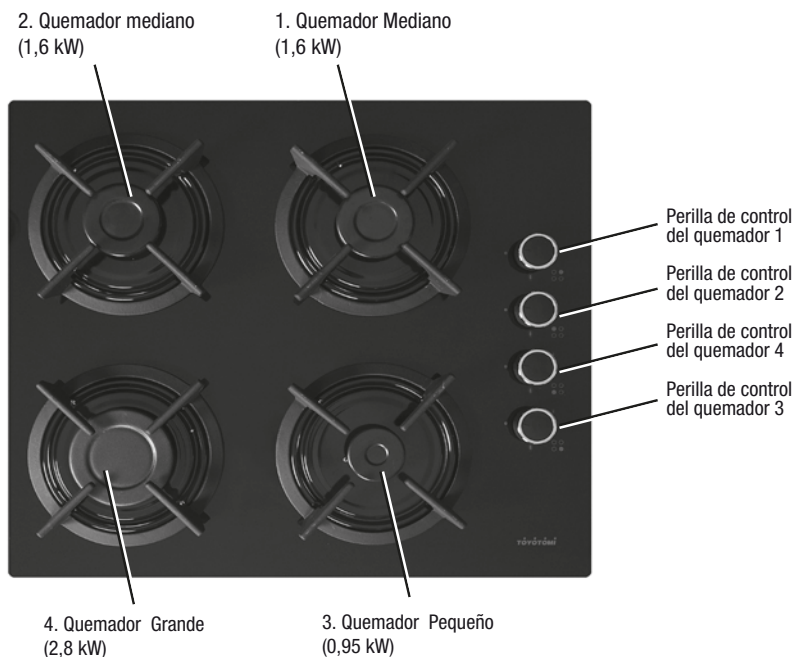
OPERACIÓN DE LA COCINA

Cada quemador es controlado por una perilla (vea el diagrama a continuación).

Al encontrarse en la posición "0" se encuentra apagado. Una llama pequeña se logra colocando la perilla en el símbolo "🔥" y una llama grande se logra llevando la perilla al símbolo "🔥".

Para encender un quemador, presione y gire la perilla de control correspondiente hacia la izquierda hasta alcanzar el símbolo de llama grande y luego presione el botón de encendido hasta que el quemador prenda. Al encontrarse encendido, ajuste la llama a la intensidad que desea.

Use sartenes que tengan una base gruesa, plana y sólida. Siempre asegúrese de que la sartén se encuentre centrada en el quemador para evitar que se vuelva inestable.



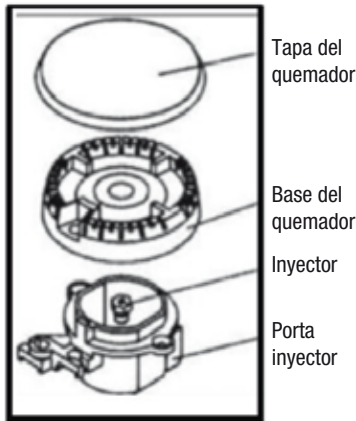
MANTENCIÓN

ANTES DE CADA OPERACIÓN DE LIMPIEZA O MANTENCIÓN DEL ARTEFACTO, SE DEBE DESCONECTAR LA ALIMENTACIÓN DE GAS Y DE ENERGÍA ELÉCTRICA

Toda la operación de limpieza se debe realizar cuando todos los componentes del producto se han enfriado después de su uso.

- Limpie la superficie de vidrio templado con un paño húmedo o una crema especial para estas superficies. No use productos abrasivos, cáusticos u objetos con filo para limpiarla.
- Retire los soportes para ollas y lávelos con agua jabonosa tibia.
- Los quemadores deben ser limpiados con regularidad para prevenir la acumulación dañina de restos de alimentos y grasas. Retire la tapa del quemador y base y límpielas con agua tibia jabonosa (vea el diagrama a continuación).
- Cuando se retiran las partes antes mencionadas del quemador, limpie el área que rodea el cuerpo del inyector con agua tibia jabonosa. Limpie cuidadosamente el inyector y el electrodo de encendido.
- Se debe evitar el contacto de productos corrosivos durante tiempo prolongado con la superficie de la encimera, como pueden ser jugo de limón, jugo de tomates, vinagre, etc.

Al finalizar la limpieza se deben montar todos los accesorios (quemadores, tapas de quemadores, parrillas, etc.) de manera que estos queden estables y no se produzcan obstrucciones entre ellos.



Nota: El quemador no encenderá si la base y tapa se encuentran mal ubicados.

- Además de mantener la cocina encimera en un ambiente limpio, no se requieren mayores cuidados. En caso de que se encuentre alguna falla dentro del período de garantía diríjase a nuestro servicio técnico.

Nota: En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar re-encender éste durante al menos 1 minuto.

Si la elevación de temperatura, por encima de la temperatura ambiente, de una parte del artefacto susceptible de estar en contacto con el tubo flexible, excede de 70 K (temperatura absoluta), se debe indicar la temperatura máxima, y se fijará una etiqueta lo más próxima posible a la conexión, indicando que se debe utilizar un tubo flexible de conexión adecuado de acuerdo con las correspondientes normas de instalación nacionales.

IMPORTANTE



Este electrodoméstico se encuentra marcado de acuerdo a la directiva europea 2002/96/EC de desperdicios eléctricos y equipamientos electrónicos (WEEE).

Al asegurarse de que este producto será desechado de la manera correcta, usted ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas al ambiente y la salud humana.

El símbolo de un basurero tachado, acompañando a este producto, indica que no puede ser tratado como un desperdicio del hogar y debe ser entregado en lugares especializados para ser reciclados.

Para disponer de estos productos se deben seguir las regulaciones locales.

Para información más detallada respecto al tratamiento, recolección y reciclado de este producto, contacte a autoridad local, su lugar de manejo y reciclaje o el lugar donde compró el producto.

SISTEMA DE SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS

Su cocina encimera posee un sistema de seguridad contra incendios. En caso de que la llama de los quemadores se mueva por razones como viento, etc., la cocina activa el sistema de seguridad y corta el flujo de gas.

El sistema de seguridad deben manejarse de la siguiente manera:

- 1- Gire la perilla presionando y encendiendo el gas usando el botón del chispero;
- 2- Después de que el gas encienda, mantenga la perilla presionada por 10 segundos y luego suéltela. El fuego se mantendrá encendido. Si no mantiene presionado el botón por este tiempo, el fuego puede apagarse, si esto pasa repita el proceso.

“En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar re-encender éste durante al menos 1 minuto”

Esta cocina encimera debe ser instalado de acuerdo a las regulaciones y sólo en un lugar bien ventilado. Lea las instrucciones antes de usarlo.

Esta garantía es válida por 1 año a partir de la fecha de compra del producto.
Por favor, guarde su comprobante de compra.

Cómo hacer efectiva su garantía:

- Si este producto presenta una falla dentro del periodo de garantía, deberá contactar a nuestra mesa central, en alguno de los números listados en la siguiente página, dependiendo del lugar donde se encuentre.

Tenga a mano su comprobante de compra original, detalle de las fallas, su nombre, dirección, lugar y fecha de compra. Nuestro servicio de atención a clientes lo asistirá para ubicar el centro de atención más cercano.

Lo que cubre la garantía:

- La reparación del producto por defectos debido a fatiga de material o defectos de fabricación dentro del periodo de garantía. Si cualquier pieza ya no está disponible o está descontinuada, el fabricante la reemplazará con una pieza alternativa y funcional, dentro del periodo de garantía.

Lo que no cubre la garantía:

- Daño accidental, fallas causadas por uso negligente, abuso y operación descuidada en la manipulación del producto.
- Uso del producto para cualquier propósito fuera de las actividades domésticas normales.
- Cambio o modificación del producto en cualquier forma.
- El uso de partes y accesorios distintos de los originales del fabricante.
- Instalación defectuosa.

Observaciones

- Todos los trabajos deben ser llevados a cabo sólo por servicio técnico autorizado.
- Debe facilitar el comprobante de compra antes de llevar a cabo cualquier trabajo de reparación o mantención.
- En caso de despachos a servicio técnico, el producto deberá estar adecuadamente limpio, seguro y embalado cuidadosamente para prevenir daños o lesiones durante el transporte.
- Cualquier pieza que sea reemplazada dentro de la garantía, será propiedad del servicio técnico autorizado y no será devuelta.
- La reparación o reemplazo del producto no extenderá el periodo de garantía.
- La reparación o reemplazo de su producto bajo garantía le otorga beneficios adicionales y que no afectan sus derechos como consumidor establecidos en la ley.

No dude en contactarnos, nuestro servicio de atención a clientes lo asistirá con gusto.

No dude en contactarnos, nuestro servicio de atención a clientes lo asistirá con gusto.

CHILE

Teléfono de contacto (CALL CENTER): 600 586-5000

TOYOTOMI Chile.

info@toyotomi.cl

Toyotomi® brand is officially registered by Toyotomi Co., Ltd in Japan.

IMPORTADO POR TOYOTOMI CHILE.

Call Center: 600 586 5000

www.toyotomi.cl



TÖYÖTÖMI

Regulado para

GN

GLP

Fecha