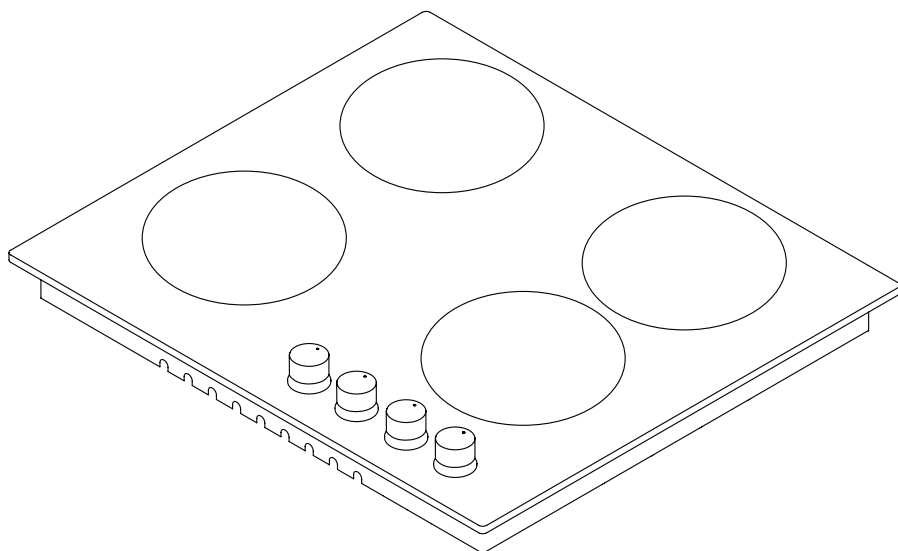


TÖYÖTÖMI



Manual de Instrucciones

Versión Español

- EGI-30EN
- EGI-60EN
- EGV-60CI
- EGI-60CI
- EGI-90CI

Gas

Estimado cliente,

Estas instrucciones de uso contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, la instalación / montaje, el empleo y el cuidado del equipo.

Por este motivo le recomendamos leerlas cuidadosamente antes de empezar a utilizar el producto y guardarlas para poderlas volver a consultar en caso de necesidad.

Observación: Estas instrucciones de uso han sido creadas para varios modelos. Algunas de las propiedades indicadas en estas instrucciones pueden diferir de las del equipo que usted ha adquirido.

Atención: Todos nuestro aparatos son sólo para uso doméstico.

“Conveniente al Reglamento de WEEE” (Waste Electrical and Electronic Equipments Regulation).

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Advertencias importantes.....	4
Introducción del aparato.....	6
Panel de control.....	7
Conexión y Seguridad Eléctrica.....	9
Advertencias de instalación.....	10
Si tiene un horno integrado debajo de la encimera.....	11
Instalación de la encimera.....	11
Tamaños de corte del mostrador y la Instalación de la encimera.....	13
El lugar correcto para la instalación.....	14
Ventilación de la habitación.....	14
Transformación de gas natural a GLP y de GLP a gas natural.....	15
Seguridad de ruptura del aparato de gas (FFD).....	16
Uso de su encimera.....	16
Seguridad Infantil.....	17
Durante el uso.....	17
Instrucciones de uso.....	18
Diámetro de la olla.....	20
Wok Quemador.....	20
Mantenimiento y limpieza.....	21
Problemas y soluciones propuestas.....	22
Ajustar la encimera de gas al tipo de gas.....	22
Tubo, consumo y línea mesa.....	23
Consumo mínimo por quemador.....	23
Eliminación respetuosa con el medio ambiente y información sobre el embalaje.....	26
Garantía.....	29

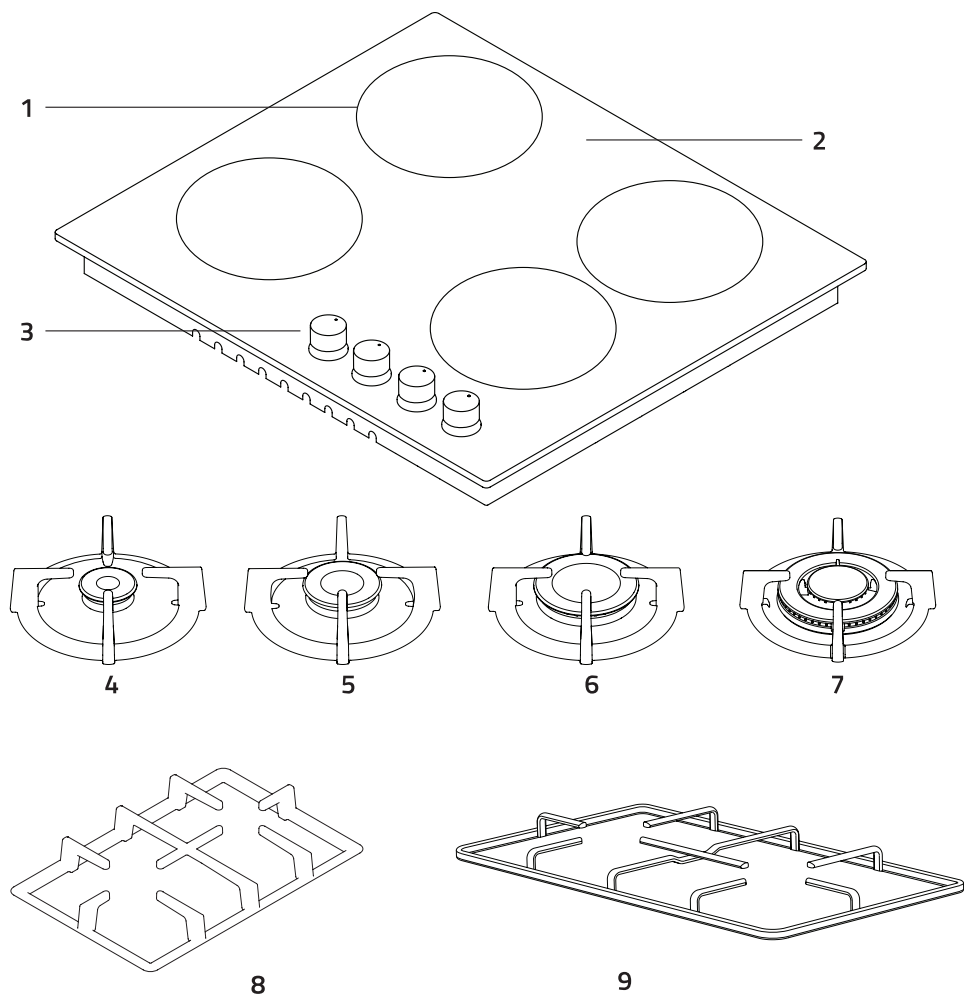
ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. Desconecte los circuitos de alimentación antes de tocar los terminales de conexión.
2. Dejar desatendida una cocción con grasas o aceites podría provocar un incendio.
3. Riesgo de incendio, no depositar los alimentos sobre la superficie de cocción.
4. Durante el uso, las partes al alcance de la mano pueden estar calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados.
5. El aparato y sus partes al alcance de la mano se calientan durante el uso.
6. Las condiciones de ajuste del aparato se indican en la etiqueta u hoja de datos.
7. Este aparato no está conectado a un sistema de evacuación de gases de combustión. Este aparato deberá conectarse e instalarse de acuerdo con la legislación vigente aplicable. Tenga en cuenta los requisitos relativos a la ventilación.
8. El uso de una placa de gas provocará la aparición de humedad y gases de combustión en la estancia. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada sobre todo mientras el aparato esté en uso, conserve los orificios de ventilación natural o instale un sistema de ventilación mecánica. (Campana extractora situada sobre el horno) Un uso prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional. Por ejemplo, abrir una ventana o subir el nivel de ventilación del sistema de ventilación mecánica (si lo hubiera).
9. El aparato está diseñado únicamente para cocinar. No debe usarse para otros propósitos, como por ejemplo calentar la estancia.
10. "Este aparato debe instalarse conforme a las normativas y únicamente en lugares bien ventilados. Lea las instrucciones antes de instalar o manejar el aparato."
11. "Antes de colocar el aparato, compruebe las condiciones locales (tipo y presión de gas) y asegúrese de que los ajustes del aparato sean los adecuados."
12. "Estas instrucciones son aplicables a aquellos países cuyo símbolo se indique en el aparato. Si el símbolo de un país no aparece en el aparato, lea las instrucciones técnicas para adaptar el aparato a las condiciones de dicho país."
13. Este dispositivo no se debe accionar durante más de 15 s., si durante estos 15 s. el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo y abrir la puerta del recinto y/o esperar al menos 1 min. Antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.
14. No use limpiadores de vapor para limpiar el aparato.
15. Jamás trate de extinguir un fuego con agua; en primer lugar, desconecte la alimentación y a continuación cubra el fuego con una tapa o una manta.
16. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a no ser que se les vigile constantemente.

17. Procure no tocar los elementos de calentamiento.

18. Los niños mayores de 8 años y los adultos discapacitados física, sensorial o mentalmente o carentes de la experiencia y los conocimientos necesarios pueden usar el aparato siempre y cuando hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y los riesgos que ello conlleva, o bien lo hagan bajo una supervisión adecuada.

INTRODUCCIÓN DEL APARATO



- 1. Posiciones del quemador
- 2. Superficie de vidrio o metal
- 3. Botones de control
- 4. Quemador pequeño
- 5. Quemador mediano

- 7. Quemador WOK
- 6. Quemador grande
- 8. Parrilla hierro fundida
- 9. Parrilla esmaltada

POR MODELO

EGI-30EN

1 quemador pequeño
1 quemador grande
Parrilla esmaltada
Superficie acero inoxidable



EGI-60EN

1 quemador pequeño
2 quemadores medianos
1 quemador grande
Parrilla esmaltada
Superficie acero inoxidable



EGV-60CI

1 quemador pequeño
2 quemadores medianos
1 quemador grande
Parrilla hierro fundido
Superficie acero inoxidable



EGI-60CI

- 1 quemador pequeño
- 1 quemador mediano
- 1 quemador grande
- 1 quemador wok
- Parrilla hierro fundido
- Superficie acero inoxidable

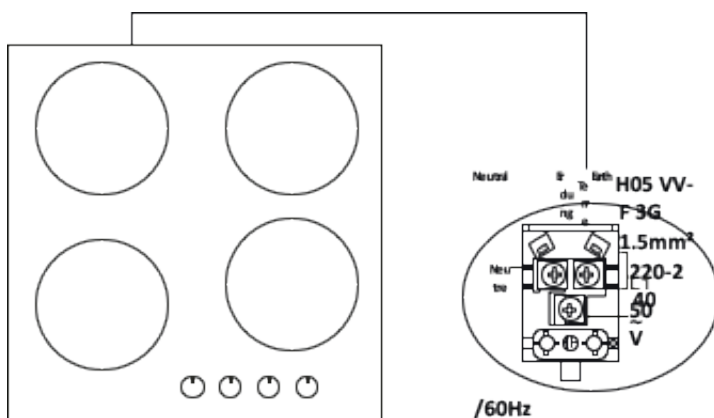


EGI-90CI

- 1 quemador pequeño
- 2 quemadores medianos
- 1 quemador grande
- 1 quemador wok
- Parrilla hierro fundido
- Superficie acero inoxidable



ESQUEMA DE CONEXIÓN ELÉCTRICA



Conexión y Seguridad Eléctrica

- 1.** Las condiciones de configuración de este aparato están indicadas en la etiqueta o placa de datos.
- 2.** Este aparato no está conectado a ningún aparato de descarga de productos de combustión. Debe ser conectado e instalado de acuerdo a la regulación de montaje aplicable.
- 3.** Se debe prestar gran atención a las condiciones de ventilación relacionados.
- 4.** Su aparato debe conectarse a un fusible adecuado en función de la energía eléctrica. Si es necesario, se recomienda que la instalación sea realizada a través del servicio autorizado.
- 5.** Su aparato está configurado de acuerdo al suministro eléctrico de 220-240V 50/60Hz.
- 6.** Si la red eléctrica principal es diferente a estos valores, póngase en contacto con su servicio técnico autorizado.
- 7.** Solo se deben hacer conexiones eléctricas para su aparato a los fusibles que tengan una adecuada conexión a tierra con cable físico. Si no hay ningún fusible conveniente disponible en el lugar donde se va a instalar el aparato, contacte al servicio autorizado inmediatamente. El fabricante definitivamente no se hace responsable por los daños causados por fusibles sin conexión a tierra física a los que esté conectado el aparato.
- 8.** El enchufe del aparato debe estar cerca para tener acceso fácilmente al fusible cuya puesta a tierra se realiza sin el uso de un cable de extensión.
- 9.** No permita el contacto del cable de alimentación de su aparato con las áreas calientes. Del mismo modo, manténgalo lejos de los bordes y esquinas filosas.
- 10.** Si el cable de alimentación está dañado, este cable debe ser reemplazado ya sea por el fabricante o por su agencia de servicio o personal calificado al mismo nivel con el fin de evitar una situación peligrosa.
- 11.** Una conexión eléctrica incorrecta puede dar lugar a daños en el aparato. En este caso, el aparato permanecerá fuera del ámbito de garantía. La conexión eléctrica del aparato debe ser realizada por el servicio autorizado.

ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN:

- a) Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local y el reglaje del artefacto son compatibles.
- b) Las condiciones de reglaje de este artefacto deben estar inscritas sobre la etiqueta.
- c) Este artefacto no se debe conectar a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Se debe poner especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a ventilación.
- d) Este dispositivo debe ser instalado por personal calificado, siguiendo las instrucciones dadas por el fabricante y siguiendo siempre los estándares de seguridad.
- e) La conexión a gas debe ser realizada por técnico calificado autorizado por su servicio técnico.
- f) Esta cocina posee instalaciones eléctricas y de gas. Por favor asegúrese de que ambas se realicen de forma apropiada.
- g) Retire todo el material de empaque antes de usar su cocina por primera vez.
- h) Asegúrese de que la manguera y conector al gas posea una etiqueta que señale su cumplimiento a los estándares relacionados.
- i) Esta cocina debe conectarse al gas por una manguera flexible apropiada (no incluida) y que no debe ser más larga de 1,25 mts.
- j) La conexión de entrada del gas es roscada 1/2" cónico macho según las normas EN 10226.
- k) Recuerde que la manguera de gas no debe pasar cerca de las partes calientes de la cocina.
- l) Su cocina se encuentra regulada para usar gas GLP (G-30 28-30 mbar). En caso de modificarla a gas natural (G20 20 mbar), 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 se deben regular las llamas de los quemadores como se explica más adelante en este manual.

m) Conecte el aparato a la llave de gas desde el camino más corto y de una manera que evite fugas. Por razones de seguridad, la manguera utilizada debe ser como máximo de 125 cm y como mínimo de 40 cm.

n) Al hacer una revisión de fugas de gas, nunca use un fósforo, cigarrillo brillante o materiales inflamables similares.

o) Aplique jabón que haga burbujas en el punto de la conexión. Si existe cualquier fuga, se formarán burbujas/espuma en la región enjabonada. h) Si la estufa de mesa va a ser montada en un armario o un cajón que se puede abrir, se debe montar un panel de protección de calor con una apertura mínima de 15 mm debajo de la placa de cocción.

SI TIENE UN HORNO INTEGRADO DEBAJO DE LA ENCIMERA;

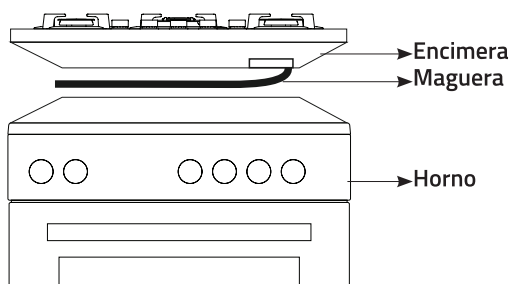


Figura 1

El tubo de gas debe colocarse de manera que no toque el horno, los bordes y las esquinas afiladas, y no ser tirado de manera que se pueda torcer y tensar. Realice la conexión de gas en la parte derecha de la encimera, sujete la manguera con una abrazadera.

INSTALACIÓN DE LA ENCIMERA

1. Separe los quemadores, capuchas de los quemadores y las parrillas del producto.
2. Gire la encimera de mesa hacia abajo y colóquela en una superficie suave.

3. Con el fin de evitar la entrada de sustancias extrañas y líquidos entre la encimera y el mostrador, aplique la pasta proporcionada en el paquete a los lados de la guarda inferior del mostrador. Para las esquinas, enrolle la pasta y aumente los rizos hasta llenar los vacíos de la esquina.

4. Encienda la encimera de nuevo y alínella con y colóquela en el mostrador.

5. Fije su encimera en el mostrador mediante el uso de la abrazadera y los tornillos suministrados.

En el gráfico del montaje que se indica en la página siguiente, se muestra cómo ensamblar su encimera.

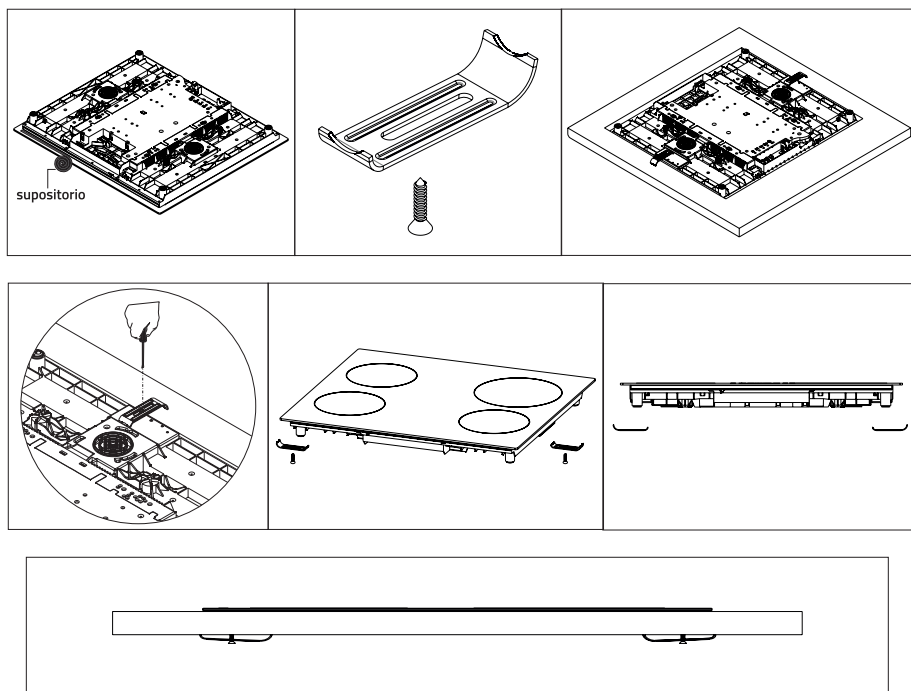


Figura 12

6. Cuando el producto está montado en un cajón, si es posible tocar el lado inferior del producto, esta sección debe separarse con un estante de madera.

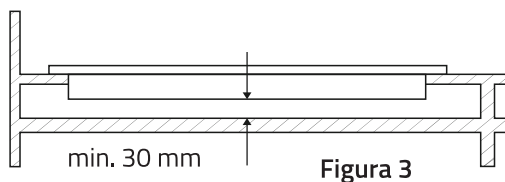


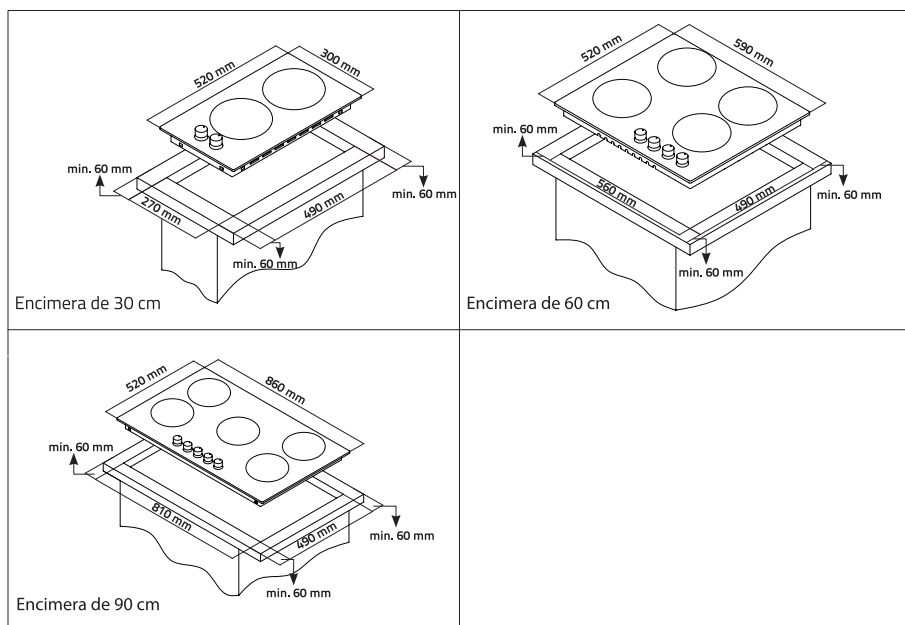
Figura 3

7. Al instalar la encimera en un armario, como se muestra en la figura anterior, con el fin de separar entre el armario y la encimera, se debe montar un estante. Si se monta en un horno empotrado, no hay necesidad de hacer eso.

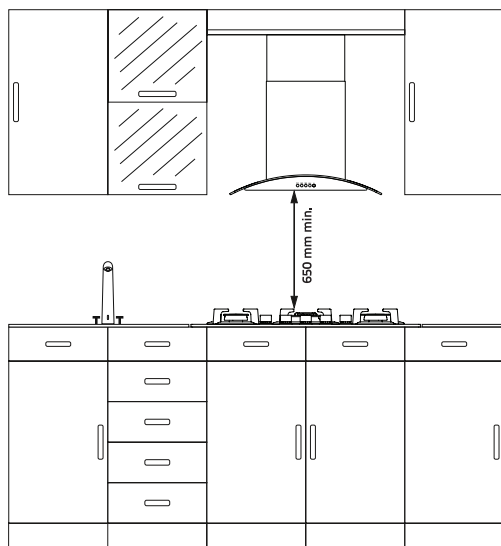
8. Si su encimera se instalará junto a la pared derecha o izquierda, la distancia mínima entre la pared y la encimera debe ser 50 mm.

TAMAÑOS DE CORTE DEL MOSTRADOR Y LA INSTALACIÓN DE LA ENCIMERA

Preste atención a los dibujos y dimensiones que figuran a continuación al hacer la instalación de la encimera y el ajuste de tamaños de corte del mostrador.



EL LUGAR CORRECTO PARA LA INSTALACIÓN



El producto está diseñado de acuerdo con los mostradores de cocina que hay disponibles en el mercado. Debe dejarse una distancia de seguridad entre las paredes y los muebles de cocina. Si una campana / extractor se instalará sobre el aparato, siga la recomendación del fabricante de la campana / extractor para la altura de montaje. (mín. 65 cm). La brecha a la que la encimera se va a colocar en el mostrador se debe cortar en línea con las dimensiones de instalación de la encimera. Para la instalación del producto, deben cumplirse las reglas especificadas en las normas locales relacionadas con la electricidad.

VENTILACION DE LA HABITACIÓN

El aire necesario para la combustión se recibe del aire de la habitación y los gases emitidos se dan directamente en la habitación. Para un funcionamiento seguro de su producto, una buena ventilación de la sala es una condición previa. Si no hay ninguna ventana o espacio para ser utilizados para la ventilación de la habitación, se debe instalar una ventilación adicional. Sin embargo, si la habitación tiene una puerta hacia el exterior, no es necesario realizar los orificios de ventilación.

Tamaño de la habitación	Apertura de ventilación
Menor de 5m ³	mín. 100 cm ²
Entre 5 m ³ - 10 m ³	mín. 100 cm ²
Mayor de 10m ³	no necesario
En sótano o bodega	mín 65 cm ²

TRANSFORMACIÓN DE GAS NATURAL A GLP y DE GLP A GAS NATURAL

1. Cierre el gas y apague la electricidad de la encimera. Si la encimera está caliente, espere para que se enfríe.
2. Para el cambio del inyector, utilice un destornillador cuya cabeza sea como el de la Figura 4.
3. Como se observa en la Figura 5, desmonte la tapa del quemador y el quemador de la encimera y asegure la visibilidad del inyector.
4. Retire el inyector girando como se muestra en la Figura 6 con un destornillador y sustitúyalo por uno nuevo.

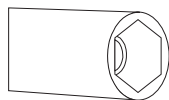


Figura 4

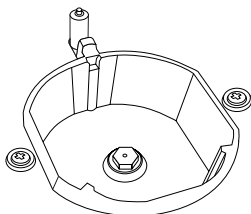


Figura 5

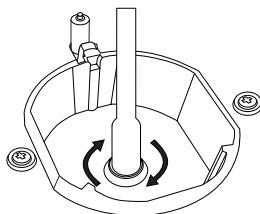


Figura 6

5. Después de eso, desconecte los interruptores de control de la encimera. Haga el ajuste girando el tornillo en el medio de las llaves de gas con un destornillador pequeño en la forma que se muestra en la siguiente imagen. Para ajustar el tornillo de velocidad de flujo, utilice un destornillador con la dimensión adecuada. Para GLP, gire el tornillo en el sentido de las manecillas del reloj. Para el gas natural, gire el tornillo una vez en contra de las manecillas del reloj. En posición baja, la duración de la flama normal debe ser de 6-7 mm. Para la última revisión, vea si la flama está abierta o cerrada. Configurar su aparato puede variar según el tipo de gas utilizado.

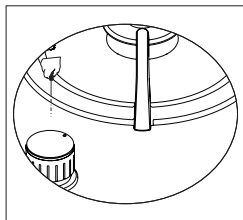


Figura 7

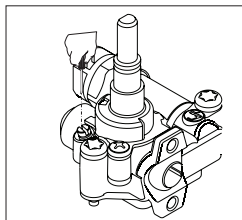


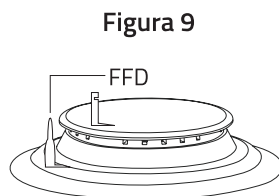
Figura 8

6. Para regular la posición "mínimo" en los quemadores se debe realizar la siguiente operación:

- Encender el quemador 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.

SEGURIDAD DE RUPTURA DEL APARATO DE GAS (FFD)

Para contrarrestar el apagado de los quemadores como consecuencia de desbordamiento de líquido a los quemadores superiores, las medidas de seguridad en electrodomésticos cortan el gas de inmediato.



USO DE SU ENCIMERA

INSTRUCCIONES TÉCNICAS

Nunca revise si existen fugas de gas utilizando fuego

- No intente modificar, de ninguna manera, este dispositivo.
- La conexión al gas debe ser realizada por técnico calificado autorizado por su servicio técnico.
- El voltaje que utiliza este dispositivo es de 220 Volt-50 Hz. Asegúrese de que la fuente eléctrica coincida con la información dada en la placa de rangos.
- Su cocina debe ser conectada a una fuente eléctrica con conexión a tierra. En caso de que ésta 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. Para modelos con 3 quemadores a gas y 1 eléctrico se debe utilizar un cable de 3 x 1,5 mm² para la conexión eléctrica.
- Mantenga el cable eléctrico alejado de las partes calientes de la cocina.
- Para asegurar la aislación, el cable eléctrico no debe superar los 2 mts de largo.
- El diagrama de conexión eléctrica se encuentra bajo este dispositivo.
- El producto debe ser instalado en habitaciones de al menos 20 M³ de volumen.
- El aire debe suministrarse a través de abertura indicada en la tabla del manual, sección "Ventilación de la Habitación".
- Este dispositivo debe ser conectado a tierra.

- Si al manipular las válvulas se perciben fugas, 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
5. Desmontar nuevamente la válvula para retirar el exceso de grasa y verificar que el paso de gas no se haya obstruido
6. Reinstalar todos los componentes

Realice el control de estanqueidad con agua con jabón, NUNCA UTILICE FUEGO PARA VERIFICAR FUGAS.

SEGURIDAD INFANTIL

- Esta encimera fue diseñada para ser usada 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 la 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 líquido o aceites que puedan derramarse o saltar, producto hervir o freír alimentos, pueden ser inflamables y causar fuego. Por favor mantenga 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.
- El uso del artefacto para cocinar a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Se debe asegurar una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).
- 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.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Antes de comenzar a utilizar su encimera, asegúrese de que las capuchas de los quemadores estén en la posición correcta. La correcta colocación de las capuchas de los quemadores se muestra en la figura siguiente.

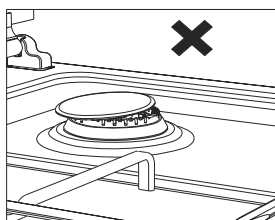


Figura 10

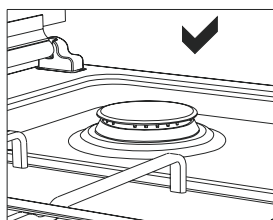


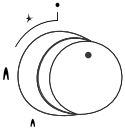
Figura 11

2. Los quemadores de gas tienen un mecanismo especial de bloqueo. Por lo tanto, para operar la zona de la encimera, pulse el botón y mientras abre o cierra la perilla, mantenga presionado el botón.

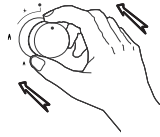
- Cerrado
- 🔥 Totalmente Abierto
- 🔥 Semi abierto

3. Para los modelos automáticos el encendido es electrónico. Por lo tanto, antes de usar el aparato, asegúrese de esté conectado a la electricidad.

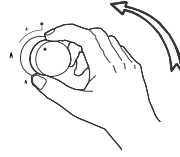
El encendido para estos modelos es el siguiente



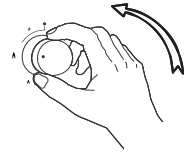
La perilla de la encimera está en la posición Cerrado.



Para encender la encimera, en primer lugar, pulse el botón hacia adentro.



Mientras mantiene pulsado el botón, los pasos para el encendido se activan y se realiza el encendido.



Girando la perilla izquierda mientras sigue pulsado, podrá encender a longitud de la llama que desea.

4. Preste atención a que las parrillas de la encimera se coloquen completamente sobre la placa de la encimera. En caso de fallo al realizar esta operación, el vertido de los materiales colocados arriba podría volcarse.

5. Para los modelos que tienen cerrado de seguridad de gas, tras la realización del procedimiento de encendido de acuerdo con las pautas anteriores, espere 5-10 segundos con el botón pulsado sin quitar las manos. El mecanismo de seguridad intervendrá esta duración y garantizará el funcionamiento de la encimera. Con respecto al cierre de gas del aparato, la llave de gas corta el gas que va hacia la encimera en el caso de que se apague la flama de la encimera debido a cualquier razón.

6. Al utilizar encimera de gas, al usar una cacerola, colóquela sobre la superficie de cocción tan lejos como sea posible. De ese modo podrá ahorrar energía. En la siguiente tabla se muestran los diámetros de la cacerola de cocción recomendados para ser utilizados según el orden de los quemadores.

DIÁMETRO DE LA OLLA

Tamaño Quemador/ Modelo	EGI-30EN	EGI-60EN	EGV-60CI	EGI-60CI	EGI-90CI
Pequeño	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Mediano	---	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-22cm
Grande	18-22cm	22-26cm	22-24cm	22-24cm	22-26cm
WOK	---	---	---	24-26cm	26-32cm



Incorrecto



Incorrecto



Incorrecto



Correcto

La olla de cocción para ser utilizada con los productos debe tener un mínimo de 120 mm de diámetro.

WOK QUEMADOR

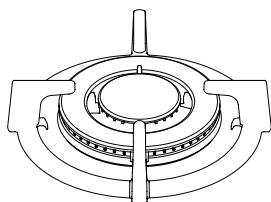


Figura 12

La característica de la zona WOK de la encimera es que es de rápida cocción. Como posee un sistema de doble anillo de llama, permite una distribución de calor homogénea en el fondo de la cacerola y una cocción a alta temperatura.

Cuando se desea utilizar la cacerola regular de cocción en el quemador para wok, es necesario que quite el soporte para wok de la encimera.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de empezar con el mantenimiento o la limpieza, primero desconecte el enchufe de suministro de energía eléctrica y cierre la válvula de gas de la encimera. Si la encimera está caliente, espere para que se enfríe.

1. Con el fin de que su encimera tenga una vida larga y económica, se debe realizar limpieza y mantenimiento regular en su estufa.

2. No limpie su encimera con herramientas tales como cepillo de cerdas, lana de acero o un cuchillo. No utilice materiales abrasivos para raspar, ácidos o detergentes.

3. Limpie las siguientes partes de su encimera con un paño con jabón, enjuague, luego enjuague bien con un paño suave.

4. Limpie las superficies de vidrio con sustancias de limpieza especiales para vidrio. Debido a que el rascado de superficies de cristal conduce a la ruptura, mientras limpia las superficies de vidrio, no utilice limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados.

5. No limpie su estufa de mesa con limpiadores de vapor.

6. Limpie los canales y las tapas de las zonas de la superficie de cocción con agua jabonosa y los canales de gas con un cepillo.

7. En el curso de la limpieza de su encimera, nunca utilice materiales inflamables, tales como el ácido, aguarrás y gas.

8. No lave las piezas de plástico y de aluminio de su encimera en el lavavajillas.

9. Limpie el vinagre, el limón, la sal, el refresco de cola y sustancias ácidas y alcalinas similares vertidas sobre su encimera de inmediato.

10. Con el tiempo, los botones de la encimera giran con dificultad o ya no giran, en tales circunstancias, puede ser necesario que los botones sean cambiados. El cambio solo se debe hacer a través del servicio autorizado.

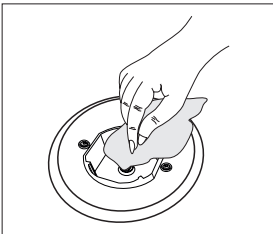


Figura 13

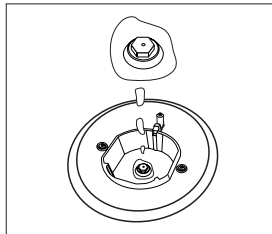


Figura 14

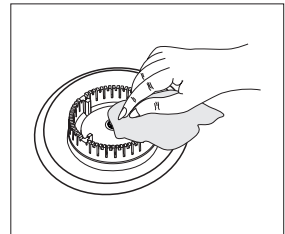


Figura 15

PROBLEMAS Y SOLUCIONES PROPUESTAS

Puede resolver los problemas que pueda encontrar en su producto mediante la revisión de los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

Si la encimera no funciona;

- Revise si el cable de alimentación de la encimera está enchufado.
- Examine de formas seguras si existe electricidad en la toma de corriente.
- Revise los fusibles.
- Revise si el daño está en cable de alimentación.
- Revise si la válvula principal de gas en la red está abierta.
- Siga la instalación en busca de ruptura o doblez del tubo de gas.
- Asegúrese de que la tubería esté conectada hasta la encimera de forma adecuada.
- Revise visualmente si se está usando la válvula de gas adecuada en su encimera. (Obtenga mantenimiento periódico)

Si el encendido no funciona;

- Asegúrese de que el cable de alimentación eléctrica del producto esté enchufado.
- Limpie las secciones del borde y cuerpo de las bujías de encendido que se encuentran en los quemadores a fondo con materiales húmedos y removedores de suciedad. Asegúrese de que los canales presentes en los quemadores estén abiertos y limpios.

AJUSTAR LA ENCIMERA DE GAS AL TIPO DE GAS

El tipo de gas (LP o gas natural) para el que su aparato está fabricado se indica en la etiqueta que se encuentra detrás del producto y que muestra las características técnicas. Si el ajuste de gas de su aparato no es el mismo que el tipo de gas de la red, una persona experta debe realizar el ajuste necesario para hacer el cambio. En la siguiente tabla, los valores del inyector, el flujo de gas y la electricidad del aparato se dan de acuerdo al tipo de gas.

EGI-90CI

TUBO, CONSUMO NOMINAL Y CONSUMO MÍNIMO				
MODELO DE TUBO SEGÚN TIPO DE GAS	G20,20 mbar G25,25 mbar		G30,28-30 mbar G31,37 mbar	
	GN		LPG	
QDD	Tubo	Inyector	Tubo	Inyector
	Consumo Nominal	0,95 kW	Consumo Nominal	0,95 kW
	Consumo Mínimo	0,85 kW	Consumo Mínimo	0,85 kW
QTD	Tubo	Inyector	Tubo	Inyector
	Consumo Nominal	2,9 kW	Consumo Nominal	2,9 kW
	Consumo Mínimo	1,5 kW	Consumo Mínimo	1,5 kW
QDC	Tubo	Inyector	Tubo	Inyector
	Consumo Nominal	3,5 kW	Consumo Nominal	3,5 kW
	Consumo Mínimo	2,9 kW	Consumo Mínimo	2,9 kW
QDI	Tubo	Inyector	Tubo	Inyector
	Consumo Nominal	1,8 kW	Consumo Nominal	1,7 kW
	Consumo Mínimo	1,3 kW	Consumo Mínimo	1,3 kW
QTI	Tubo	Inyector	Tubo	Inyector
	Consumo Nominal	1,8 kW	Consumo Nominal	1,7 kW
	Consumo Mínimo	1,3 kW	Consumo Mínimo	1,3 kW

EGI-30EN

TUBO, CONSUMO NOMINAL Y CONSUMO MÍNIMO				
MODELO DE TUBO SEGÚN TIPO DE GAS	G20,20 mbar		G30,28-30 mbar	
	GN		LPG	
QTC	Tubo	Inyector	Tubo	Inyector
	Consumo Nominal	3 kW	Consumo Nominal	3 kW
	Consumo Mínimo	3 kW	Consumo Mínimo	3 kW
QDC	Tubo	Inyector	Tubo	Inyector
	Consumo Nominal	0,95 kW	Consumo Nominal	0,95 kW
	Consumo Mínimo	0,9 kW	Consumo Mínimo	0,9 kW

EGI-60EN

TUBO, CONSUMO NOMINAL Y CONSUMO MÍNIMO				
MODELO DE TUBO SEGÚN TIPO DE GAS	G20,20 mbar		G30,28-30 mbar	
	GN		LPG	
QDD	Tubo	Inyector	Tubo	Inyector
	Consumo Nominal	1,8 kW	Consumo Nominal	1,8 kW
	Consumo Mínimo	1,5 kW	Consumo Mínimo	1,5 kW
QTD	Tubo	Inyector	Tubo	Inyector
	Consumo Nominal	0,95 kW	Consumo Nominal	0,95 kW
	Consumo Mínimo	0,9 kW	Consumo Mínimo	0,9 kW
QDI	Tubo	Inyector	Tubo	Inyector
	Consumo Nominal	3 kW	Consumo Nominal	3 kW
	Consumo Mínimo	1,5 kW	Consumo Mínimo	1,5 kW
QTI	Tubo	Inyector	Tubo	Inyector
	Consumo Nominal	1,8 kW	Consumo Nominal	1,8 kW
	Consumo Mínimo	1 kW	Consumo Mínimo	1 kW

EGI-60CI

TUBO, CONSUMO NOMINAL Y CONSUMO MÍNIMO				
MODELO DE TUBO SEGÚN TIPO DE GAS	G20,20 mbar		G30,28-30 mbar	
	GN		LPG	
QDD	Tubo	Inyector	Tubo	Inyector
	Consumo Nominal	0,95 kW	Consumo Nominal	0,95 kW
	Consumo Mínimo	0,7 kW	Consumo Mínimo	0,7 kW
QTD	Tubo	Inyector	Tubo	Inyector
	Consumo Nominal	2,9 kW	Consumo Nominal	2,9 kW
	Consumo Mínimo	0,8 kW	Consumo Mínimo	0,8 kW
QDI	Tubo	Inyector	Tubo	Inyector
	Consumo Nominal	3,9 kW	Consumo Nominal	3,6 kW
	Consumo Mínimo	1,5 kW	Consumo Mínimo	1,5 kW
QTI	Tubo	Inyector	Tubo	Inyector
	Consumo Nominal	1,7 kW	Consumo Nominal	1,7 kW
	Consumo Mínimo	0,6 kW	Consumo Mínimo	0,6 kW

EGV-60CI

TUBO, CONSUMO NOMINAL Y CONSUMO MÍNIMO				
MODELO DE TUBO SEGÚN TIPO DE GAS	G20,20 mbar		G30,28-30 mbar	
	GN		LPG	
QDD	Tubo	Inyector	Tubo	Inyector
	Consumo Nominal	0,95 kW	Consumo Nominal	0,95 kW
	Consumo Mínimo	0,9 kW	Consumo Mínimo	0,9 kW
QTD	Tubo	Inyector	Tubo	Inyector
	Consumo Nominal	1,7 kW	Consumo Nominal	1,7 kW
	Consumo Mínimo	0,8 kW	Consumo Mínimo	0,8 kW
QDI	Tubo	Inyector	Tubo	Inyector
	Consumo Nominal	3 kW	Consumo Nominal	3 kW
	Consumo Mínimo	1,2 kW	Consumo Mínimo	1,2 kW
QTI	Tubo	Inyector	Tubo	Inyector
	Consumo Nominal	1,7 kW	Consumo Nominal	1,7 kW
	Consumo Mínimo	0,8 kW	Consumo Mínimo	0,8 kW

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



Deshágase del embalaje de una manera respetuosa con el medio ambiente.

El aparato está etiquetado según la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados (residuos de equipo eléctrico y electrónico - WEE por sus siglas en inglés). La directiva establece el marco para la devolución y el reciclaje de aparatos usados como corresponde en toda la UE.

INFORMACIÓN SOBRE EL EMBALAJE

El embalaje del aparato se fabrica con materiales reciclables, de acuerdo con nuestro Reglamento Nacional sobre Medio Ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a uno de los puntos de reciclaje designado por las autoridades locales.

MODELO	EGI-30EN			
CONSUMO TÉRMICO NOMINAL	3,95 kW			
REGULADO PARA	GLP	X	GN	
PRESIÓN DE GAS	30 mbar		20 mbar	
CONSUMO NOMINAL	287 gr/h		0,38 m ³ /h	
CATEGORÍA	II 2H-3B/P			
CLASE	3			
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	220/240V 50/60 Hz			
CORRIENTE	0,0007 Amp			
PROTECCIÓN IP	20			
PAÍS DE ORIGEN	TURQUÍA			

MODELO	EGI-60EN			
CONSUMO TÉRMICO NOMINAL	7,55 kW			
REGULADO PARA	GLP	X	GN	
PRESIÓN DE GAS	30 mbar		20 mbar	
CONSUMO NOMINAL	549 gr/h		0,72 m ³ /h	
CATEGORÍA	II 2H-3B/P			
CLASE	3			
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	220/240V		50/60 Hz	
CORRIENTE	0,0007 Amp			
PROTECCIÓN IP	20			
PAÍS DE ORIGEN	TURQUÍA			

MODELO	EGV-60CI			
CONSUMO TÉRMICO NOMINAL	7,35 kW			
REGULADO PARA	GLP	X	GN	
PRESIÓN DE GAS	30 mbar		20 mbar	
CONSUMO NOMINAL	534 gr/h		0,7 m ³ /h	
CATEGORÍA	II 2H-3B/P			
CLASE	3			
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	220/240V		50/60 Hz	
CORRIENTE	0,0007 Amp			
PROTECCIÓN IP	20			
PAÍS DE ORIGEN	TURQUÍA			

MODELO	EGI-60CI			
CONSUMO TÉRMICO NOMINAL	9,45 kW			
REGULADO PARA	GLP	X	GN	
PRESIÓN DE GAS	30 mbar		20 mbar	
CONSUMO NOMINAL	687 gr/h		0,9 m ³ /h	
CATEGORÍA	II 2H-3B/P			
CLASE	3			
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	220/240V		50/60 Hz	
CORRIENTE	0,0007 Amp			
PROTECCIÓN IP	20			
PAÍS DE ORIGEN	TURQUÍA			

MODELO	EGI-90CI			
CONSUMO TÉRMICO NOMINAL	10,75 kW			
REGULADO PARA	GLP	X	GN	
PRESIÓN DE GAS	30 mbar		20 mbar	
CONSUMO NOMINAL	796 gr/h		1,04 m ³ /h	
CATEGORÍA	II 2H-3B/P			
CLASE	3			
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	220/240V		50/60 Hz	
CORRIENTE	0,0007 Amp			
PROTECCIÓN IP	20			
PAÍS DE ORIGEN	TURQUÍA			

NOMBRE DEL FABRICANTE: SIMFER

DIRECCIÓN DEL FABRICANTE:
SIMFER IC VE DIS TICARET A.S. KAYSERI SERBEST BOLGUE SUBESI, TURKEY

GARANTÍA

Este producto Toyotomi tiene una garantía de 24 meses desde la fecha de compra en cuanto a errores de fabricación, de materiales y de calidad. Esta garantía sólo será válida si se siguen las indicaciones de las instrucciones de uso. En caso de producirse daños por mal uso o uso inadecuado, o por haber utilizado servicios de personas no autorizadas, la garantía perderá su vigencia.

La presente póliza de garantía no se hará efectiva de producirse cualquiera de las siguientes situaciones:

- Daños, roturas, o defectos de funcionamiento provocadas por un hecho imputable al consumidor y/o terceros.
- La garantía no cubre partes quebradas o accesorios dañados.
- Dar al producto un uso comercial o industrial.
- Conexión incorrecta del producto a la red de energía domiciliaria.
- Maltrato, desconocimiento, y/o desobediencia a las instrucciones y advertencias del producto, (lea cuidadosamente el manual de instrucciones y advertencias del producto) o recambio de piezas o partes legítimas o alternativas de cualquier tipo efectuadas por personal no autorizado o, en general cualquier condición de uso que el sentido común indique riesgo de daño para el artefacto o para el consumidor.

Para hacer efectiva esta póliza de garantía, en conformidad a lo dispuesto en el inciso 6 del artículo 21 de la ley 19.496 deberá llevar el producto, junto con la boleta de compra, al servicio técnico Toyotomi.

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

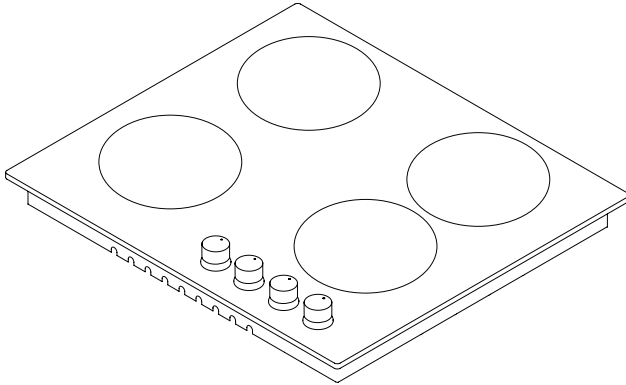
IMPORTADO POR TOYOTOMI CHILE

FONO: 600 586 5000 e-mail: info@toyotomi.cl

SERVICIO TÉCNICO TOYOTOMI

FONO: 600 586 5000 e-mail: serviciotecnico@toyotomi.cl

ΤΟΥΤΟΜΙ



www.toyotomi.cl