

TŌYŌTŌMI

Manual Instrucciones

Cocina Encimera

TENC60EAI4P



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

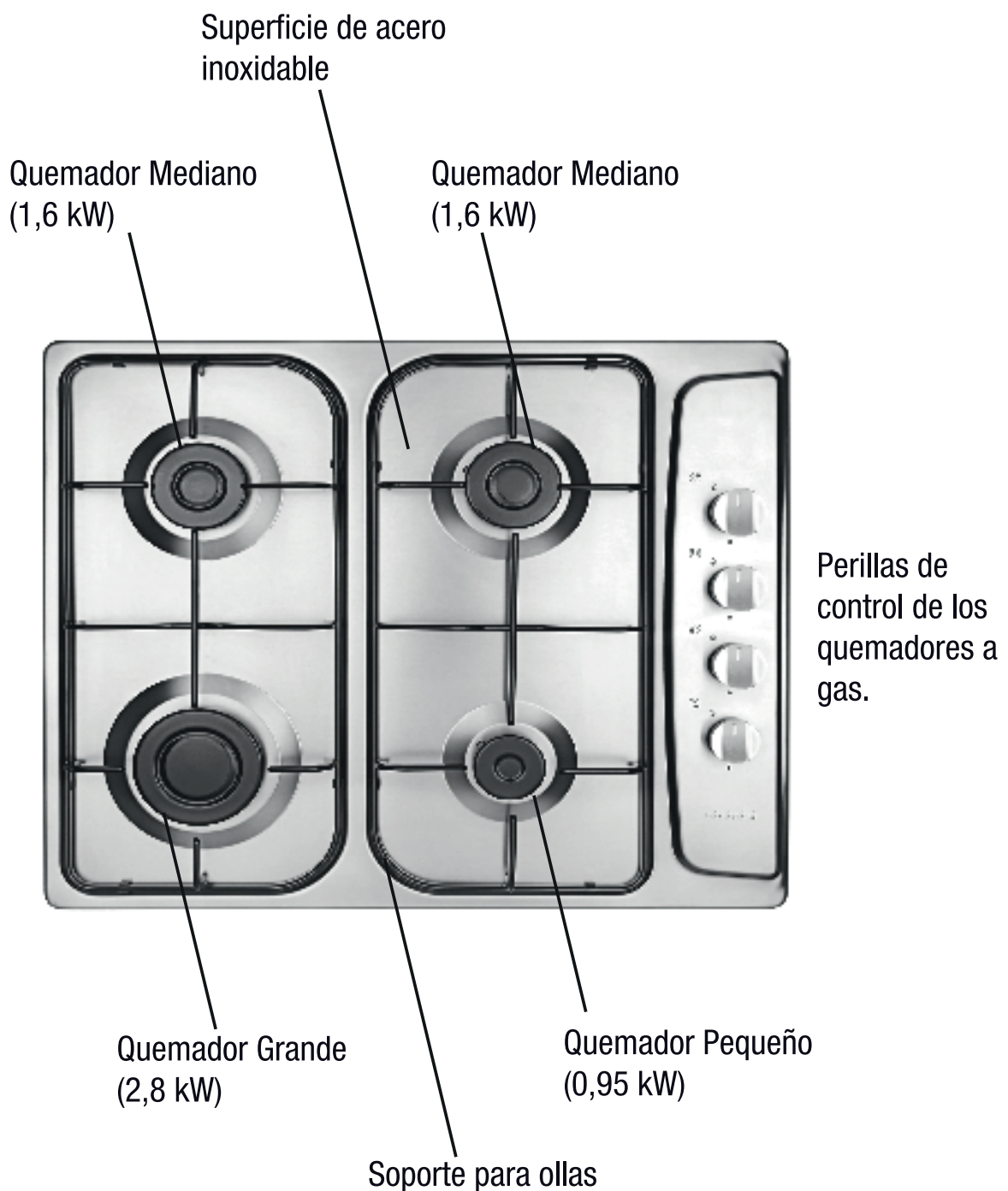
TŌYŌTŌMI

Advertencia:

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

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

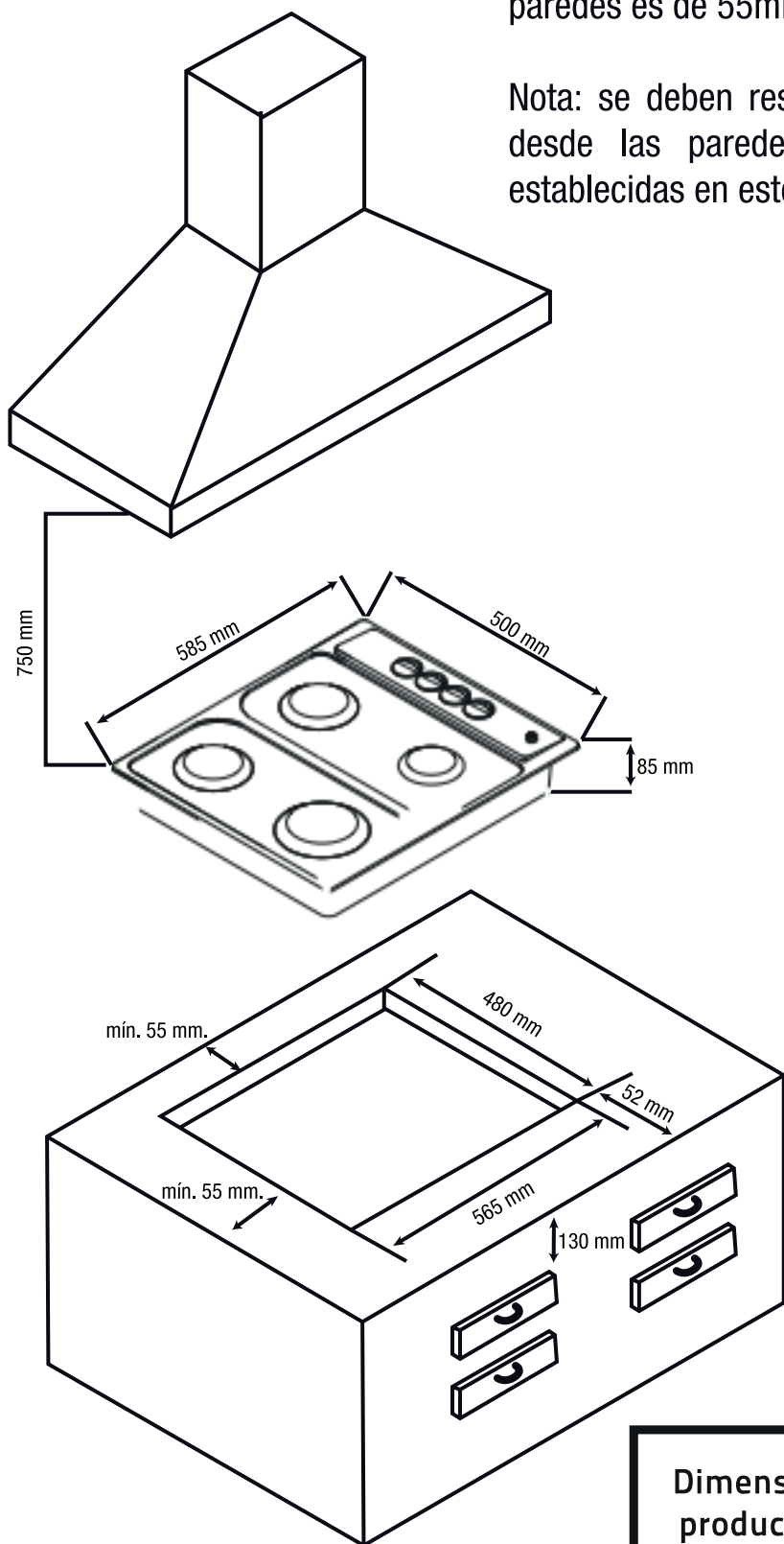
SECCIONES DE SU COCINA ENCIMERA



SECCIONES DE SU COCINA ENCIMERA

La distancia vertical mínima sobre los quemadores es de 750mm y las distancias mínimas de montaje desde las paredes es de 55mm., desde todas ellas.

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



| Dimensiones del producto en mm (largo x fondo x alto) | Dimensiones de montaje en mm (largo x fondo) |
|---|--|
| 585 x 500 x 85 | 565 x 480 |

INFORMACIÓN TÉCNICA

| | | | | |
|--|---|-----------------|-----------------|---------------|
| Modelo | TENC60EAI4P | | | |
| Tipo de encimera / Clase | Encimera acero inox. 4 quemadores a gas / 3 | | | |
| Tipos de gas / Presión / (H ₂ H ₃ B/P) | GLP (28 – 30 mbar) | | | |
| Quemador pequeño | 1x0,95 kW | | | |
| Quemador mediano | 2x1.6 kW | | | |
| Quemador grande | 1x2,8 kW | | | |
| Quemador triple | - | | | |
| Platillo caliente eléctrico | - | | | |
| Potencia nominal | 6,95 kw | | | |
| Ignición | Eléctrica | | | |
| 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) | 585 mm | | |
| | Profundidad (mm) | 500 mm | | |
| | Alto (mm) | 85 mm | | |
| Tipo de gas | Quemador auxiliar | Quemador normal | Quemador grande | Consumo total |
| Consumo GLP (gr/h) | 66 | 117 | 205 | 505g/h |

IMPORTANTE

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

INSTRUCCIONES TÉCNICAS

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 de los productos de combustión. Se debe poner especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a ventilación.

- Este dispositivo debe ser instalado por personal calificado, siguiendo las instrucciones dadas por el fabricante y siguiendo siempre los estándares de seguridad.
- Esta cocina posee instalaciones eléctricas y de gas. Por favor asegúrese de que ambas se realicen de la forma apropiada.
- Retire todo el material de empaque antes de usar su cocina por primera vez.
- Asegúrese de que se cumplan las características eléctricas que se señalan en la placa de rangos.
- Asegúrese de que la manguera y conector al gas posea una etiqueta que señale su cumplimiento a los estándares relacionados.
- - Esta cocina debe conectarse al gas por una manguera flexible apropiada (no incluida) y que no debe ser más larga de 1,25 mts.
- Recuerde que la manguera de gas no debe pasar cerca de las partes calientes de la cocina.
- 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.

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.

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 | 1,15 | 205 | 0,27 | 2,8 | 2,8 |

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 de al menos 100 cm².

Advertencia: este dispositivo debe ser conectado a tierra.

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
- 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.

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 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.

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.

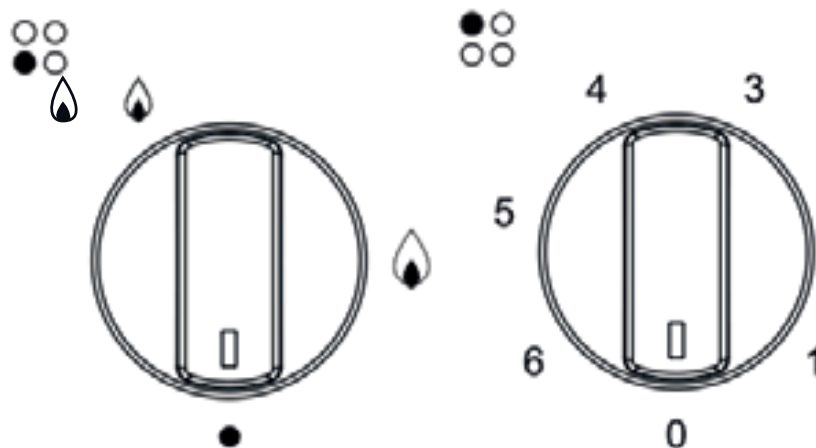


Figura 3/a

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

Si observa una falla en la conexión de gas o siente olor a gas en el lugar donde se encuentra instalada la cocina:

- Cierre inmediatamente el suministro de gas y la válvula del tubo.
- Apague cualquier fuego o cigarrillo.
- No encienda objetos eléctricos, como lámparas.
- Ventile bien el espacio abriendo ventanas. Notifique inmediatamente a su proveedor de gas o al servicio técnico autorizado.

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 quedan ladeada con contacto en solo 2 o 3 puntos de apoyo.

En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intente re-encenderlo durante por lo menos 1 minuto.

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

Tanto la superficie de la encimera como los quemadores se deben asear con agua tibia y jabón desengrasante.

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

No deben ser utilizados elementos abrasivos como limpiadores en polvo, durante la limpieza.

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

Si la elevación de temperatura, por encima de la 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

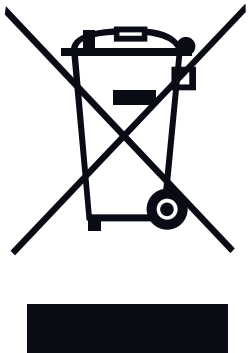
Su cocina encimera posee un sistema de seguridad contra incendios. En caso de que la llama de los quemadores se mueva por razones como viento, etc., la cocina activa el sistema de seguridad y corta el flujo de gas.

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, abrir la puerta del recinto 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.



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.

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

**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

Dirección fábrica: OSBKHC17S-A, Turquía



TOYOTOMI Mod: TENC60EAI4P

Regulado para

GN

GLP

Fecha

TŌYŌTŌMI