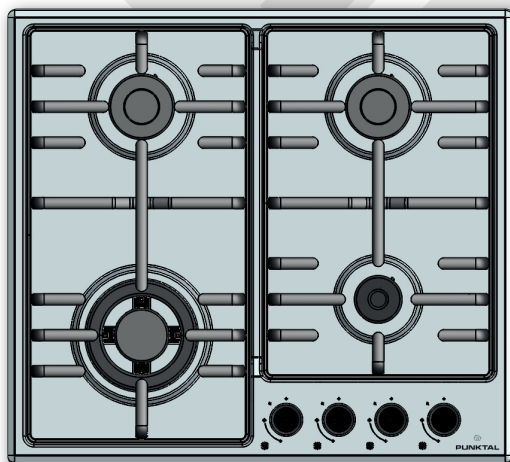


Anafe
Empotrable



PK-702 AG

Gracias por
Preferirnos

Lea este manual antes de utilizar el producto y consérvelo como referencia. Si entrega el producto a otra persona, entréguele también el manual.

Nota:

Esta guía del usuario se ha preparado para varios productos. Es posible que algunas de las funciones especificadas en esta guía no estén disponibles en su dispositivo.

La guía del usuario le ayuda a utilizar el producto de forma correcta y segura.

- Lea el manual del usuario antes de instalar y utilizar el producto.
- Siga las instrucciones de seguridad.
- Tenga a mano el manual del usuario por si necesitara alguna referencia en el futuro.
- No olvide que puede consultar este manual del usuario para conocer otros productos nuestros.
- Las diferencias entre los modelos se especifican claramente en el manual del usuario.

Modelo	PK-702 AG
Potencia	8,0 Kw Hs
Voltaje	220-230V 50-60 Hz
Amperes	10A
Material	304 Inox
Diámetro de quemadores	50-2x70 Wok
Cantidad de quemadores	4
Potencia de los quemadores	Pequeño: 1.0 Kw Hs Mediano 1: 1.7 Kw Hs Mediano 2: 1.7 Kw Hs Wok: 3,6 Kw Hs
Carga máxima	12
Tipo de control	Manual
Tipo de rejilla	LPO
Tipo de gas	LPG
Presión nominal de gas (a la que está ajustada el dispositivo)	G30-30mbar
Clase de gas	I3B/P
Máximo consumo de gas (m3/h)	0,724 m3/h
Control de gas	Si
Encendido automático	Si
Clase	1
Protección Waterproof	IP20
Dimensiones embalado	(Fr. x Prof. x Alt.) 600x625x145 mm
Dimnensiones de encastre	(Fr. x Prof.) 560 X 490 mm
Dimensiones dispositivo	(Fr. x Prof. x Alt.) 580x520x100 mm
Peso Neto	8,5 Kg
Peso Bruto	9,5 Kg
Largo del cable	1,2 Mts

Tabla de conversión inyector	Diámetro inyector (mm)		I2H, I3B/ P II2H3B/P
	LPG	NG	Potencia
Quemador auxiliar	50	72	1,0 KW
Quemador semi-rápido	65	95	1,7 KW
Quemador rápido	80	120	2,9 KW
2,5 Kw quemador Wok	85	115	2,5 KW
3,6 Kw quemador Wok	98	120	3,6 KW
3,8 Kw quemador Wok	98	130	3,8 KW

Instrucciones de seguridad importantes

En esta sección hay instrucciones de seguridad que ayudarán a prevenir lesiones personales o daños materiales. Todo tipo de garantía quedará anulada en caso de incumplimiento de estas instrucciones.

Advertencia general

- Este producto no ha sido diseñado con la intención de ser utilizado por personas física o mentalmente incapaces o sin experiencia (incluidos niños), o personas con discapacidades sensoriales sin supervisión. Los niños deben ser supervisados y no se les debe permitir interferir con el producto.
- Utilice un enchufe con toma de tierra que cumpla con los valores indicados en la tabla de "características técnicas". No ignore que un electricista autorizado instale la conexión a tierra tanto en funcionamiento con transducción como sin transducción. Nuestra empresa no será responsable de ningún daño o pérdida como consecuencia de una operación sin conexión a tierra previa que no esté de acuerdo con las regulaciones locales.
- No intente operar en caso de cualquier falla en el cable/enchufe de alimentación. Asegúrese de que lo reemplace un técnico competente o llame al servicio autorizado.
- No lo opere si el producto está averiado o tiene algún defecto visible.
- No intente reparar ni modificar el producto. Sin embargo, puedes solucionar problemas hasta cierto punto.
- No intente limpiar el producto rociándolo o vertiéndolo con agua! Existe peligro de descarga eléctrica.
- No opere el producto en situaciones que puedan afectar su discernimiento, como la ingesta de drogas o alcohol.
- Durante la instalación, mantenimiento, limpieza y reparación, el producto debe desconectarse del AC.
- Tenga cuidado al cocinar con alcohol. El alcohol se evapora a altas temperaturas y provoca un incendio al incendiarse si el vapor entra en contacto con una superficie caliente.
- No mantenga sustancias inflamables cerca del producto ya que los bordes se calentarán durante el funcionamiento. Mantenga abiertos los lados de todas las rejillas de ventilación.
- Asegúrese de girar el producto después de cada operación.
- No lave la rejilla fundida en el lavavajillas.

Precaución niños

- Los productos eléctricos y a gas constituyen un peligro para los niños. Mantenga a los niños alejados mientras el producto esté en funcionamiento y no permita que lo manipulen.
- No coloque objetos sobre el producto que puedan despertar la curiosidad de los niños.
- Los materiales de embalaje pueden ser peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje fuera de su alcance y tírelos a la papelera de acuerdo con las instrucciones de eliminación.



Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se utiliza la parrilla. Debe mantenerse fuera del alcance de los niños.



El propósito del dispositivo es únicamente cocinar.



Al utilizar una placa de gas se desprenden humedad, calor y productos de combustión. Especialmente durante el uso del aparato, asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, mantenga los orificios de ventilación natural o instale un sistema de ventilación mecánica.

Seguridad en equipos y sistemas de gas

- Todo tipo de trabajos que se deban realizar en equipos y sistemas de gas deberán ser realizados por personas idóneas en la materia.
- Asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tipo de gas y presión de gas) sean compatibles con la configuración del producto.
- En el producto hay un elemento que libera el gas que sale de la combustión. El producto deberá instalarse y conectarse de acuerdo con las normas de instalación aplicables. Se deberá prestar especial atención a los requisitos relacionados con la ventilación.

PRECAUCIÓN: “el uso de la cocina de gas hace que se formen partículas en la habitación del producto debido al calor, la humedad y la combustión”. Asegúrese de que el producto esté bien ventilado mientras se utiliza. Mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o utilice una herramienta de ventilación mecánica (aspirador mecánico). Si el producto se va a utilizar de forma intensa durante un tiempo prolongado, se debe aumentar el nivel de ventilación, por ejemplo, el nivel de ventilación mecánica.

- Limpie los quemadores de la cocina de gas con regularidad. Las llamas deben ser azules y arder suavemente. El gas debe arder correctamente en los productos de gas. Si el gas no arde en un nivel suficiente, puede generarse monóxido de carbono. El monóxido de carbono es un gas incoloro e inodoro y es muy peligroso, ya que una pequeña cantidad de gas tiene un efecto mortal.
- Solicite a su distribuidor de gas local los números de teléfono para casos urgentes y medidas a tomar en caso de fuga de gas.
- Medidas a tomar cuando se detecta olor a gas



El lugar de instalación del producto y la preparación de la instalación eléctrica y/o de gas son responsabilidad del consumidor.

- 1- Antes de colocar el aparato, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tipo de gas y presión de gas) y la configuración del aparato sean las adecuadas.
- 2- Las condiciones de configuración de este aparato están indicadas en la etiqueta.
- 3- Este aparato no está conectado a un dispositivo de descarga de productos de combustión. Este aparato debe conectarse e instalarse de acuerdo con las normas de instalación aplicables. Se debe prestar especial atención a las condiciones asociadas a la ventilación.



Durante la instalación del producto, se deben cumplir las normas locales sobre electricidad y/o gas.

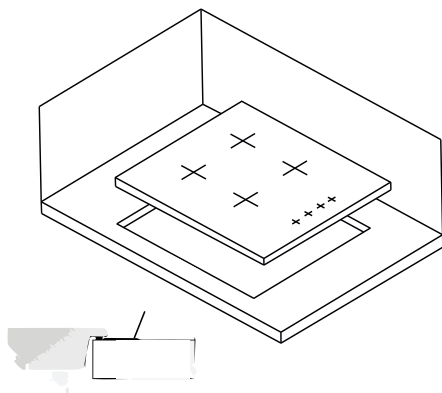
Compruebe que el producto no presente daños antes de instalarlo.

Si el producto está dañado, no lo instale. Los productos dañados suponen un peligro para su seguridad.

- 1- Las partes accesibles pueden estar calientes al utilizar la parrilla. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- 2- El dispositivo es solo para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, como calentar la habitación.

Lugar adecuado para la instalación

- El producto ha sido diseñado para montarse en encimeras de cocina.
- Se debe dejar una distancia de seguridad entre las paredes de la cocina y los muebles de cocina.
- Aplicar a la forma los espacios adecuados (los valores están en mm)
- El producto está disponible para su uso sin colocarlo dentro de una cabina o sin ningún soporte en ambos lados laterales.
- Debe haber una distancia de 750 mm en la superficie de la placa de cocción.
- Observe las recomendaciones en su dispositivo (mín. 65 cm)
- Retire los materiales de embalaje y los bloqueos de transporte.
- Las superficies utilizadas, los laminados sintéticos y los adhesivos deben ser resistentes al calor (mínimo 100 C)
- La encimera debe ser verticalmente lisa y fija.
- El espacio en el que se instalará la placa de cocción sobre la encimera debe cortarse de acuerdo con las dimensiones de instalación de la placa de cocción.
- Los orificios de ventilación de la sección del tubo no deben estar cerrados. * La manguera de conexión de la placa de cocción y del tubo no debe superar los 1,5 m
- La manguera flexible debe sustituirse en los casos en que lo exijan las condiciones del país.



Advertencias de seguridad

La conexión del producto a la red eléctrica solo puede ser realizada por una persona idónea en la materia.

La empresa no será responsable de los daños que surjan debido a una mala instalación del producto.

El cable eléctrico no debe aplastarse, doblarse, apretarse ni ponerse en contacto con las partes calientes del producto. Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por un electricista competente.

De lo contrario, existe el peligro de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

El enchufe del cable eléctrico debe ser fácilmente accesible después de la instalación (sin embargo, no debe estar en ningún lugar encima de él).

Conexión eléctrica

Utilice un enchufe de conexión a tierra que cumpla con los valores indicados en la tabla de "características técnicas". No olvide que un electricista debe instalar la conexión a tierra tanto en funcionamiento con transducción como sin transducción. Nuestra empresa no será responsable de ningún daño o pérdida como consecuencia de un funcionamiento sin una conexión a tierra previa que no esté de acuerdo con las normativas locales.

Ventilación de la habitación

Tamaño Habitación	Espacio libre ventilación
Menos que 5 m3	Min 100 cm3
5 m3 - 10 m3	Min 50 cm3
Más de 10 m3	No necesario
Sotano o silo	Min 65 cm2

El aire necesario para la combustión se toma del aire de la habitación y el gas de salida se envía directamente a la habitación. Para que el producto funcione de forma segura, es imprescindible una ventilación adecuada. Si no hay ventanas ni puertas para ventilar la habitación, es necesario instalar una ventilación adicional.

Debe haber una tubería flexible que se cierra mediante un tapón ciego para proporcionar la conexión de gas natural de su producto. El técnico de servicio debe quitar el tapón ciego mientras realiza la conexión y debe conectar su producto directamente o mediante un manguito de sujeción.

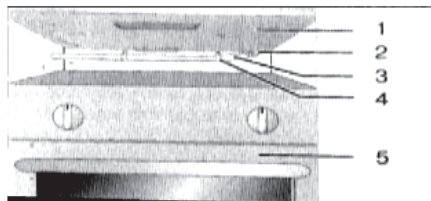
Asegúrese de que la válvula de gas natural sea fácilmente accesible.

Si, más adelante, tiene que utilizar su producto con un tipo de gas diferente al configurado, debe solicitar la transformación .

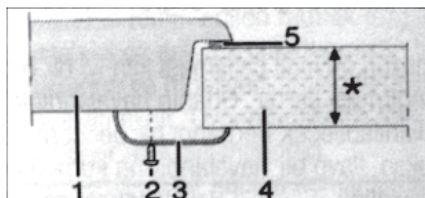
Si se instala un horno empotrado debajo de la placa de cocina;

La manguera de gas se debe instalar en la placa de cocina debajo de manera que los bordes y esquinas afilados no se toquen, y no se debe tirar de ella de manera que se doble o se tuerza.

Si va a realizar la conexión de gas desde el lado izquierdo, fije la manguera utilizando una abrazadera.



1. Placa de cocción
2. Manguera
3. Manguera
4. Sujeción
5. Horno de empotrar



1. Placa de cocción
2. Tornillo
3. Abrazadera de montaje
4. Encimera
5. Junta de estanqueidad

Montando el producto

1. La junta de estanqueidad que se incluye en el embalaje se debe pegar a la carcasa inferior que rodea la placa de cocción, tal como se muestra en la figura durante la instalación de la misma.
2. Coloque la placa de cocción sobre la encimera y alinéela.
3. Fije la placa de cocción mediante la fijación desde la carcasa inferior mediante los manguitos de montaje.

Revisión final

1. Encienda el alimentador de gas.
2. Verifique la instalación segura y la estanqueidad de las conexiones de gas.
3. Encienda los quemadores y verifique el aspecto de la llama.



Las llamas deben ser azules y arder suavemente. Cuando las llamas sean amarillentas, revise que el cabezal del quemador esté bien ajustado o limpie el quemador.

Información del embalaje

Información de transporte

1. Transporte el producto teniendo en cuenta las advertencias de la caja sin sacarlo de la misma.
2. Tome medidas contra posibles golpes.
3. Mantenga el producto en posición normal durante el transporte.
4. Fije las partes móviles del producto con cinta adhesiva, etc., para que no se muevan en el futuro.

Piezas y materiales de calidad. Por lo tanto, no tire el producto junto con los residuos domésticos o de otro tipo al final de su vida útil.

Llévelo a un punto de recogida de residuos de electricidad y aparatos electrónicos.

Solicite estos puntos de recogida a su autoridad local. . Contribuya a la protección del medio ambiente y de los recursos naturales reciclando los productos usados.

La siguiente información le ayudará a utilizar su producto de forma ecológica y ahorrando energía.

1. Asegúrese de que el producto alimenticio congelado se descongele antes de freírlo.
2. Adapte el cabezal del quemador al tamaño de la base de la olla que vaya a utilizar. Intente utilizar ollas adecuadas a la cantidad y tipo de cocción de sus alimentos. A medida que la olla que utilice sea más grande, su necesidad de energía será mayor en proporción y esto aumentará su demanda energética.
3. Utilizar ollas o sartenes tapadas durante la cocción en lugar de ollas o sartenes sin tapa le ayudará a ahorrar energía significativamente.

Limpieza y mantenimiento

Desconecte el enchufe de conexión eléctrica y cierre la válvula de gas antes de comenzar el mantenimiento o la limpieza.

Espere a que su placa de cocción se enfríe.

Para que su placa de cocción tenga una larga vida útil, es necesario realizar un mantenimiento y una limpieza regulares.

No limpie su placa de cocción con estropajos, estropajos de mano o herramientas ásperas como cuchillos. No utilice sustancias abrasivas, rayadoras o ácidas ni detergentes.

Limpie y enjuague los componentes de su placa de cocción y luego séquelos bien con un paño suave.

Limpie las superficies de vidrio con limpiadores especiales para vidrio. No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados, ya que los arañazos en las superficies de vidrio pueden hacer que se rompan.

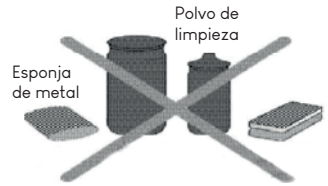
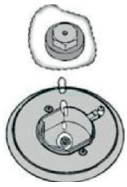
No limpie su placa de cocción con limpiadores a vapor.

Lave las ranuras y los cabezales de los quemadores con agua jabonosa.

Nunca utilice sustancias inflamables como ácidos, disolventes o gasolina para limpiar su placa de cocción.

No lave ningún componente de su placa de cocción en el lavavajillas.

Limpie rápidamente las sustancias que contengan ácidos y álcalis, como vinagre, jugo de limón, sal, cola, etc., de la superficie de su placa de cocina.



No utilice los productos mencionados anteriormente para limpiar su placa de cocina.

No llene más de un tercio de la sartén con aceite. Supervise mientras hierve el aceite. El aceite sobrecalentado presenta peligro de incendio. Nunca intente apagar un posible incendio con agua. Cúbralo con un paño húmedo o un paño ignífugo si el aceite se incendia. Apague el quemador si es seguro y llame al departamento de bomberos. Seque bien los alimentos antes de freírlos y colóquelos lentamente en el aceite hirviendo. Asegúrese de liberar los alimentos congelados antes de freírlos.

Mantenga la tapa destapada mientras hierve el aceite.

Coloque las ollas y sartenes de manera adecuada para evitar que sus asas se calienten.

No use recipientes inestables o que se muevan fácilmente sobre la placa de cocina.

No coloque recipientes y ollas vacíos sobre los quemadores. Pueden dañarse.

Dañará el dispositivo si lo utiliza sin recipientes para cocinar. Apague los quemadores después de usarlo.

No coloque recipientes de aluminio o nailon sobre el producto, ya que la superficie puede estar caliente. Estos recipientes tampoco deben usarse para contener alimentos.

Use solo ollas o sartenes de base recta.

Coloque una cantidad adecuada de alimentos en la olla o sartén. De esta manera evitarás que se desborden y no tendrás que limpiarlas. No coloques tapas de ollas ni sartenes sobre los quemadores. Coloca las ollas centradas en los quemadores. No las deslices, sino que levántalas y reubícalas si quieres mover una olla a otro quemador.

El tamaño del recipiente y el volumen del fuego de gas deben ser compatibles. Ajuste el fuego de gas de manera que no sobrepase la base de la olla y coloque el recipiente centrando el mango de la olla.

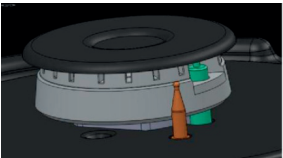
Operado de los quemadores

1. Quemador Auxiliar: 14 – 18 cm
2. Quemador Rápido: 20 – 26 cm
3. Quemador Semi-Rápido: 16-20 cm
4. Quemador Semi-Rápido: es apto para sartenes con diámetro de 16-20 cm.

El signo de llama más grande indica la mayor intensidad de cocción, indica la mayor intensidad de cocción, interrumpido en el estado apagado.

Encendido de los quemadores

- 1. Mantenga presionado el botón de control del quemador.
- 2. Gire el botón en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el símbolo de llama más grande. El gas se encenderá con la chispa.
- 3. Ajuste a la intensidad de cocción deseada.



Apagado de los quemadores de gas

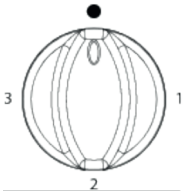
Coloque el botón de control del quemador en la posición de apagado.

Mecanismo de seguridad de cierre de gas (tipos de elementos térmicos)

El mecanismo de seguridad se activa y corta el gas inmediatamente en caso de que se produzca una llama debido a un derrame de líquido. Comience el encendido presionando el botón hacia adelante y girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj. Una vez que se produce el encendido, asegúrese de que el mecanismo de seguridad esté activado manteniendo presionado el botón durante 3 a 5 segundos. Repita el mismo proceso manteniendo presionado el botón durante 15 segundos si no se logra el encendido.

(Para placas de cocción escalonadas) conmutadas

La superficie exterior del quemador eléctrico está recubierta de una sustancia protectora resistente al calor. Para templar esta capa protectora, caliente el quemador en la posición MÁXIMO durante 5 minutos la primera vez que lo use.

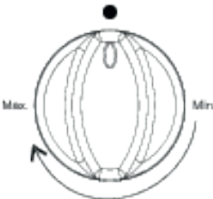


Posiciones del quemador eléctrico – Figura 2

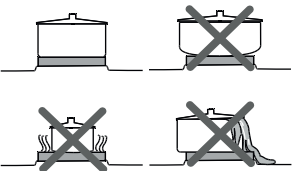
Posición de los botones	1	2	3
Potencia (W)	250	750	1000
Uso	Calentado	Bajo	Alto

Quemadores controlados por termostato (quemadores de placa simple y doble)

Su quemador está controlado por termostato y puede operarlo dentro del rango indicado en la serigrafía. El indicador se enciende y se apaga según la lectura de temperatura entre estos valores mínimo y máximo.

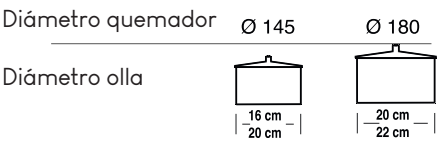


Información útil



Utilice ollas con bases rectas en este quemador. De esta manera, se aprovecha mejor el calor. No se recomienda el uso de ollas con bases convexas.

Utilice ollas con diámetros adecuados. Procure evitar el uso de ollas con diámetros inferiores al de la hornilla, ya que su uso desperdiciará energía térmica.



Solución de problemas

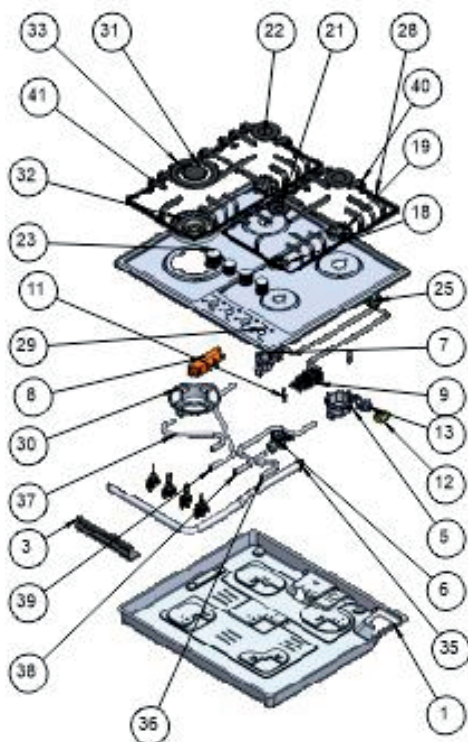
Los trabajos de reparación solo deben ser realizados por el SERVICE OFICIAL PUNKTAL. Es extremadamente peligroso que personal no autorizado intente reparar la placa de cocina. Antes de comenzar cualquier trabajo de reparación, se debe quitar el fusible o desconectar el cable eléctrico de la toma de corriente y cortar la conexión eléctrica del dispositivo. Los trabajos de reparación que realicen o intenten realizar personas no autorizadas pueden provocar descargas eléctricas o cortocircuitos. Para evitar este tipo de lesiones, la reparación solo debe ser realizada por el SERVICE OFICIAL PUNKTAL.

Nota: A continuación se indican algunos defectos menores que pueden ser reparados por los usuarios.

Solución de problemas

Cuando el problema del aparato se deba a un uso inadecuado, la visita de servicio no será gratuita. Mantenga estas instrucciones a mano y, en caso de vender la placa, entréguelas al comprador junto con la placa. A continuación se ofrecen algunas sugerencias para solucionar algunos defectos sencillos.

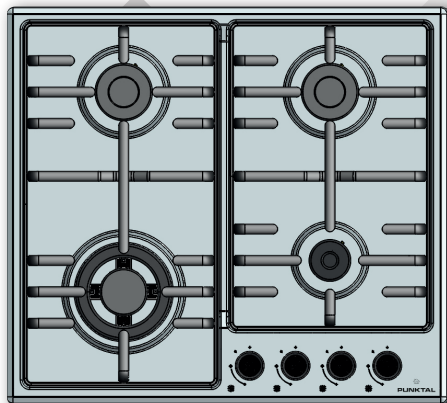
Problema	Posible Causa	Solución
La llama del quemador es inestable	La afinación del gas es incorrecta	Pongase en contacto con el SERVICE PUNKTAL
La llama del quemador cambia de repente	Las partes del quemador no están correctamente colocadas	Coloque las partes del quemador apropiadamente
La llama del quemador toma tiempo	Las partes del quemador no están correctamente colocadas	Coloque las partes del quemador apropiadamente
La llama se apaga luego de encenderse	Sueltas el botón antes de tiempo. No presiones el botón con la suficiente fuerza	Mantenga pulsado el botón durante más tiempo. Vuelva a pulsarlo con fuerza una última vez antes de soltarlo.
La llama del quemador cambia de repente	Las partes del quemador no están correctamente colocadas	Coloque las partes del quemador apropiadamente
El color del quemador durante la cocción cambia	Esto es normal debido a la alta temperatura	Limpie la parrilla con limpiador de metales
Problemas con la electricidad	El fusible ha explotado	Revise si el fusible, reemplazarlo en caso de ser necesario.
Los quemadores no se pueden encender con un encendedor	Restos de comida o partículas de detergente bloquean la conexión entre el elemento de encendido y placa	Limpie el espacio entre el elemento de encendido y la placa de cocción mediante herramientas de limpieza de metales.
Las piezas parecen antiestéticas.	Contaminación normal	Limpie las partes de la placa de cocción con herramientas de limpieza de metales



- 1 Fondo de acero
- 3 Soporte de válvula
- 4 Válvula de gas (Tr ble-SR-Aux)
- 6 Cavity del quemador auxiliar
- 7 Cavity del quemador semirrápido
- 8 Encendedor (4)
- 9 Caja de terminales (SL 100)
- 10 Microinterruptor (4)
- 11 Cable del encendedor (37-52 cm- Triple
- 12 Codo NG 1/2
- 13 Pieza de conversión para GLP a NG
- 18 Cuerpo del quemador auxiliar
- 19 Cuerpo del quemador semirrápido
- 21 Tapa del quemador auxiliar
- 22 Tapa del quemador semirrápido
- 23 Perilla
- 25 Cable de energía
- 29 60 cm de superficie inox (L)
- 30 Cavity del quemador wok de 3,6
- 31 Tapa del quemador wok de 3,6
- 32 Cuerpo del quemador wok de 3,6
- 33 Círculo de tapa del quemador wok de 3,6
- 35 Tubo de gas principal para L
- 36 Tubo dispersor de gas para corto derecho
- 37 Tubo dispersor de gas para corto izquierdo
- 38 Tubo dispersor de gas para largo derecho
- 39 Tubo dispersor de gas para largo izquierdo
- 40 Soporte de sartén esmaltado mate
- 41 Soporte de sartén esmaltado mate Para L

PUNKTAL

PK-702 AG



Importador en Uruguay
PUNKTAL S.A.
SERVICIO OFICIAL
Calle Cuareim 1544
Montevideo - Uruguay
Tel: 598 29003538
service@punktal.com.uy

Gracias por
Preferirnos