

# PUNKTAL

---

MANUAL DE USUARIO, ANAFE  
EMPOTRABLE GAS  
MODELO: PK-602AG

---



CE 1312-20



## **POR FAVOR LEA LA GUÍA MANUAL PRIMERO!**

Estimado cliente,

Muchas gracias por elegir este anafe de PUNKTAL. Favor de leer este manual de usuario antes de usar el producto por primera vez.

Aviso:

Este manual corresponde a más de un modelo. Algunas características mencionadas pueden ser diferentes a su producto.



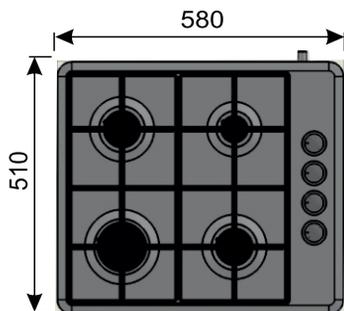
"Cumple con las regulaciones de WEEE"

Este producto fue producido en una instalación moderna con cuidado al medio ambiente

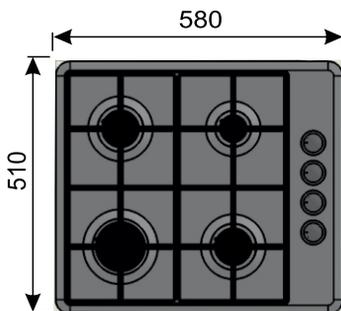
# AVISOS IMPORTANTES:

- Este producto fue producido de acuerdo con las normas de seguridad. El uso contra las reglas puede causar daños.
- El producto solo está diseñado para cocinar, no para ningún otro propósito como calentar la habitación.
- Lea atentamente el manual de usuario antes de prender el producto. En el puede obtener información sobre el montaje, la seguridad, el uso y el cuidado. En esta manera evitará daños a usted y al producto.
- Cuando se utiliza el producto y se produce humedad, asegúrese de que su cocina está bien ventilada.
- Este anafe producido para GLP(Gas Licuado de Petróleo) y puede ser adaptado para su uso con GNC(Gas Natrual por Cañería). El cambio de tipo de gas debe ser realizado el servicio técnico PUNKTAL. El cambio de tipo de GAS realizado por un servicio no autorizado, provoca la pérdida total de la garantía.
- Los niños deben usar el anafe solo cuando están supervisados por un adulto.
- Este producto no está diseñado para ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales y mentales (incluidos niños) o personas que carecen de experiencia y conocimiento sobre su uso.
- No seque ningún objeto inflamable sobre la placa, como ropa, toallas, etc.
- Si su anafe se apaga sin su conocimiento o control, cierre la válvula de gas y ventile el espacio rápidamente. No prenda la ignición y no encienda ningún tipo de dispositivo eléctrico.
- Solo el uso de una manguera de plástico certificada por UNIT es permitido, el uso de mangueras de plástico no certificadas puede ser peligroso y provoca la pérdida total de la garantía.
- Antes de colocar el producto, asegúrese de que el dispositivo y las condiciones de distribución local (tipo de gas y presión de gas) sean adecuados.
- Durante los procesos de montaje el dispositivo debe estar desconectado.
- La válvula que usará con GLP, debe estar certificada por UNIT y calibrada a la presión de 30 mbar. El uso de una válvula no certificada provoca la pérdida total de la garantía.
- Antes de comenzar a usar el producto, mantenga alejados los materiales inflamables. No coloque materiales inflamables y quemables sobre o dentro del dispositivo.
- Su clasificación es 220-240 V ~ / 50-60Hz.
- Proteja su dispositivo de condiciones climáticas extremas (lluvia, nieve, polvo, etc.)La vida útil de este dispositivo es hasta 10 años.

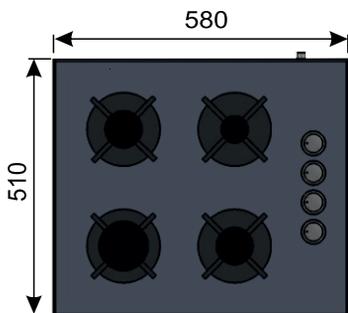
## Medidas del anafe:



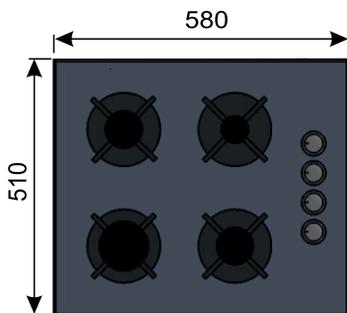
Anafe de 60 cm con 4 Quemadores de gas



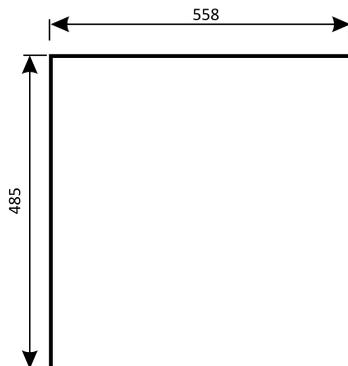
Anafe de 60 cm con 4 Quemadores de gas



Anafe cristal de 60 cm con 4 Quemadores de gas

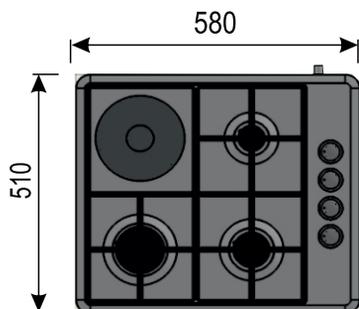


Anafe cristal de 60 cm con 4 Quemadores de gas

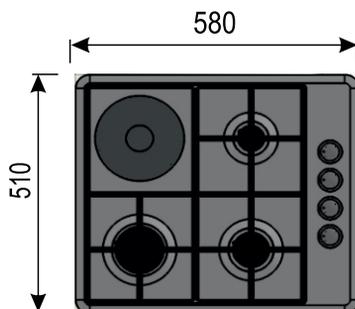


Tamaños de empotrar

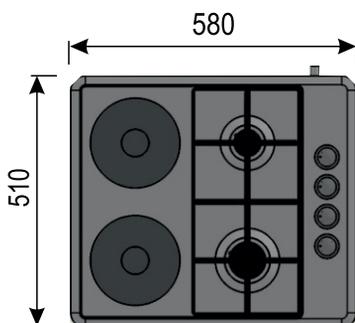
## Medidas del anafe:



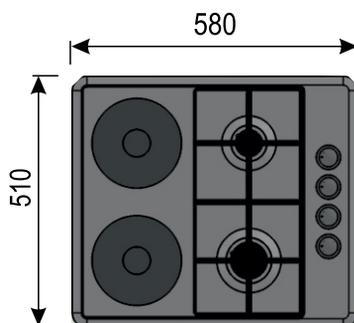
Anafe de 60 cm con 3  
Quemadores de gas  
+ 1 Placa eléctrica



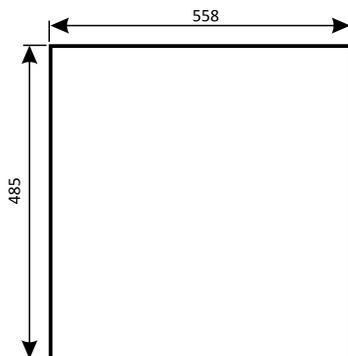
Anafe de 60 cm con 3  
Quemadores de gas  
+ 1 Placa eléctrica



Anafe de 60 cm con 2  
Quemadores de gas  
+ 2 Placa eléctrica

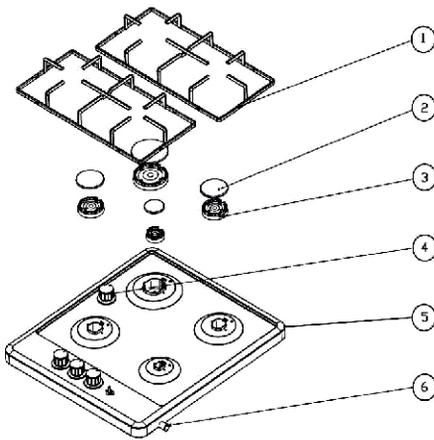


Anafe de 60 cm con 2  
Quemadores de gas  
+ 2 Placa eléctrica



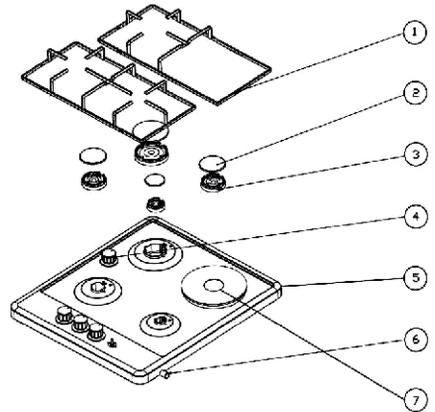
Tamaños de empotrar

## Componentes del Anafe:



4 quemadores de gas

1. Parrillas
2. Tapa del quemador
3. Quemador
4. Encendido
5. Parte inferior del quemado
6. Entrada de gas



3 quemadores de gas + 1 Placa Eléctrica

1. Parrillas
2. Tapa del quemador
3. Quemador
4. Encendido
5. Parte inferior del quemador
6. Entrada de gas
7. Placa eléctrica

### Especificaciones de Calificación

	G20 - 20 mbar		G30 - 30 mbar	
Quemador Pequeño	0,90 kW	0,089 m <sup>3</sup> /h	0,85 kW	0,062 m <sup>3</sup> /h
Quemador Mediano	1,55 kW	0,142 m <sup>3</sup> /h	1,55 kW	0,109 m <sup>3</sup> /h
Quemador Grande	2,50 kW	0,236 m <sup>3</sup> /h	2,50 kW	0,182 m <sup>3</sup> /h
220-240 V, 50-60 Hz				

### Especificaciones de Calificación

	G20 - 20 mbar		G30 - 30 mbar	
Quemador Pequeño	0,90 kW	0,089 m <sup>3</sup> /h	0,85 kW	0,062 m <sup>3</sup> /h
Quemador Mediano	1,55 kW	0,142 m <sup>3</sup> /h	1,55 kW	0,109 m <sup>3</sup> /h
Quemador Grande	2,50 kW	0,236 m <sup>3</sup> /h	2,50 kW	0,182 m <sup>3</sup> /h
<b>Placa Eléctrica</b>	1 kW		1 kW	
220-240 V, 50-60 Hz				

# USO DEL ANAFE :

1. Antes de usar el anafe verifique manualmente que los quemadores y las tapas están en la posición correcta. Esto afecta la llama y la eficiencia del producto.



Posición Incorrecta

Posición Correcta

2. Debido al bloqueo especial en las válvulas de gas, las válvulas de gas no se pueden abrir simplemente girando en sentido opuesto a las agujas del reloj. Para abrir el gas, presione el botón y gire hacia el lado opuesto a las agujas del reloj.



Apagar



Media Llama



Llama Completa

3. En los modelos con encendido automático mientras se enciende, al oprimir se activa el encendido y encenderá el quemador.

4. Confirme que la parrilla está colocada bien. En caso de no estaren la posición correcta, puede causar accidentes.

5. En el modelo con termocupla de seguridad de gas (FFD), para encender el quemador, mantenga presionado el botón durante 5-6 segundos más. Si la llama se apaga, el flujo de gas se cortará automáticamente.

6. Use sartenes adecuados para los quemadores, tenga cuidado de que las llamas no desborden el fondo de la sartén. Para el quemador grande el diámetro adecuado de la sartén es 24-28 cm Para el quemador mediano el diámetro adecuado de la sartén es 18-24 cm y para el quemador pequeño el diámetro adecuado de la sartén es 12-18 cm.



## USO DE LA PLACA ELÉCTRICA:

USO DE LA PLACA ELÉCTRICA:1. La placa eléctrica tiene 4 posiciones incluyendo a la posición de apagar. Las posiciones on las siguientes:

Posición	Potencia	
0	Apagar(0)	
1	250 W	Calentar - Mantener el Calor
2	750 W	Cocinar-Freir
3	1000 W	



## **AVISO DE CONEXIÓN ELÉCTRICA Y DE GAS:**

- Las condiciones de ajuste del dispositivo están en la etiqueta debajo del anafe.
- Mantenga la ventilación natural total y establezca un sistema de ventilación obligatorio.
- Las conexiones eléctricas del dispositivo deben conectarse al fusible de acuerdo con su valor de amperios. Póngase en contacto con los servicios autorizados PUNKTAL para esto.
- Este dispositivo está diseñado para usar con 220-240V, 50-60Hz. Si la red eléctrica es diferente debe ponerse en contacto con el servicio autorizado PUNKTAL.
- La red eléctrica debe estar conectada a tierra, de lo contrario, el fabricante / distribuidor no es responsable de los daños que puedan ocurrir.
- Evite tocar el cable de alimentación del dispositivo con áreas calientes del dispositivo.
- Si el cable de alimentación tiene algún tipo de daño, póngase en contacto con el servicio autorizado PUNKTAL de inmediato. No intente cambiarlo Ud. mismo. Puede causar fugas de gas debido a un desmontaje incorrecto. • El calor continuará justo después del uso del dispositivo, incluso si está apagado. Para no causar un accidente mantengalo alejado de los niños.
- La presión de calibración de la válvula debe ser de 30 mbar, que se utilizará para la conexión de GLP y su placa de gas.
- Coloque la manguera que proviene del GLP hasta el final de la entrada de gas de la placa de gas y luego apriete con una abrazadera metálica certificada por UNIT.
- La manguera de GLP debe girarse evitando ángulos rectos por riesgo de rotura. Nunca ate la manguera con una cuerda o abrazadera de plástico.
- Mover un dispositivo después de que se haya realizado la conexión de gas puede causar fugas de gas.
- Para la conexión de GNC contacte con el servicio autorizado PUNKTAL.
- Para una conexión de gas segura, su manguera debe tener un mínimo de 40 cm, una longitud máxima de 125 cm.
- No controle por fugas de gas con un dispositivo inflamable (cigarrillo, fósforos, encendedor, etc.) En lugar de esto, use burbujas de jabón / espuma. Si hay una fuga de gas, verá que las burbujas se están agrandando.
- Cuando termine con el dispositivo, no olvide cerrar las válvulas de gas y la válvula principal.
- Al primer uso de la placa caliente puede haber algo de humo y olor, esto es normal y no hay problema.
- Mientras el dispositivo (placa caliente o quemadores de gas) esté funcionando, no vuelque agua fría sobre el producto. El vapor caliente que surge de la superficie caliente puede dañarlo.
- Mientras se cocina con aceite debido al sobrecalentamiento, el aceite puede encenderse. Nunca utilice agua para apagar el fuego. Las gotas de aceite combinarán con el vapor de agua y propagarán llamas en todas las direcciones, y esto puede causar un gran incendio.

## POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Fallo	Causa Probable	Solución Probable
El anafe no enciende	Asegúrese de que la placa esté enchufada	Enchufe el cable de alimentación y verifique la electricidad..
	Los pasadores laterales de los quemadores están sucios o las ranuras del quemador están cerradas.	Limpie los pasadores y las ranuras de los quemadores con detergente removedor de suciedad.
El anafe no enciende	No prende el encendido	Favor de leer los primeros dos puntos
	Terminó el LGP	Cambiar el LGP
	La válvula del gas está apagada	Encender la válvula de gas
	La manguera del gas está doblada.	Coloque la manguera en angular más grande
Olor a gas	La manguera plástica está dañada.	Cambie las manguera plástica.
	Hay una fuga en la manguera de gas o conexión de gas	Hacer el control de brujas de jabón.
	Hay fugas de gas dentro del anafe	Póngase en contacto con un servicio autorizado, apague la válvula y no utilice el anafe.
No quema bien	Los quemadores están congestionados.	Limpie el sistema de combustión con detergente.
	La tapa del quemador no está en la posición correcta	Ponga la tapa del quemador en la posición correcta (céntralo con el quemador). Realice este proceso mientras los quemadores no estén calientes.
No prende la placa eléctrica	Verifique que la esté conectada.	Enchufe el cable y cheque si hay electricidad.

### NOTA:

Si considera que su placa tiene una falla verifique de acuerdo con los puntos anteriores. Si no puede resolver el problema, contacte con el servicio autorizado PUNKTAL.

## CUIDADO Y LIMPIEZA:

- Antes de realizar el cuidado y la limpieza de su anafe, para no causar un accidente desconecte el dispositivo. • Para evitar quemarse, no limpie la placa después del uso.
- Limpie su placa con un paño húmedo y detergente sin rascarse.
- No cubra su placa con materiales químicos como diluyente de pintura, removedor de pintura, ácido, gas.
- No lave ningún componente de la placa en el lavavajillas.
- Mientras hace la limpieza, asegúrese de que los inyectores en los quemadores no estén congestionadas. De lo contrario, el gas no fluirá y su placa no se encenderá.
- No limpie las placas con limpiadores a vapor.
- No lo limpie con un cepillo duro, alambre o cepillo; de lo contrario se rayará.
- Realice la limpieza con materiales especiales de limpieza de vidrio para placas de vidrio. No raye las placas de vidrio, ya que pueden romperse.
- No lave los botones de la encimera con agua caliente, el plástico puede deformarse y volverse inútil.
- Después de limpiar la placa, séquela con un paño seco.
- Para un uso prolongado de su placa, tenga en cuenta los consejos de cuidado y limpieza anteriores.

## RECOMENDACIÓN DE AHORRO DE ENERGÍA:

Estimado cliente.

Para utilizar la placa de forma eficiente, por favor, siga las recomendaciones a continuación:

- Cuide y limpie periódicamente su anafe como se menciona en el manual de usuario
- Mantenga la tapa de la sartén cerrada mientras cocina para evitar la pérdida de calor.
- Utilice una sartén adecuada de acuerdo con el tamaño del quemador. Tenga cuidado de que la llama no desborde el fondo de la sartén. • No cocine más de lo que necesita. De lo contrario, el tiempo de cocción será más largo y aumentará el consumo de gas.
- Elija sartenes de fondo plano para cocinar en platos calientes.
- Durante la cocción después del punto de ebullición, debe preferir llamas bajas. De esta manera tus platos estarán más deliciosos.

IMPORTADOR: PUNKTAL S.A.  
AV. GRAL. RONDEAU 1999 MONTEVIDEO – URUGUAY  
[www.punktal.com.uy](http://www.punktal.com.uy)

SERVICIO OFICIAL PUNKTAL  
CALLE CUAREIM 1544 MONTEVIDEO – URUGUAY  
[service@punktal.com.uy](mailto:service@punktal.com.uy)  
Tel: 2900-3538