

PK-1980 DTK

*Gracias por  
preferirnos*

**Estimado cliente:**

Las piezas de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son potencialmente peligrosas. Deseche cuidadosamente el envase por los medios adecuados. A tal efecto, le recomendamos leer detenidamente toda la guía antes de operar el producto y mantenerlo como referencia. Este manual de usuario está preparado para más de un modelo. Es posible que algunas de las funciones especificadas en el Manual del usuario no estén disponibles en el dispositivo.

**Advertencia: Todos nuestros electrodomésticos son solo para uso doméstico, no para uso comercial.**

ESTE APARATO SE INSTALARÁ DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVA VIGENTE Y SOLO SE UTILIZARÁ EN UN ESPACIO BIEN VENTILADO. LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR O UTILIZAR ESTE DISPOSITIVO.

## ÍNDICE

1. ADVERTENCIAS IMPORTANTES
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL DISPOSITIVO
3. INSTALACIÓN DEL DISPOSITIVO
4. DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO
5. USO DEL DISPOSITIVO
6. CAMBIO DE BOQUILLA Y TIPO DE GAS
7. SI EL DISPOSITIVO NO FUNCIONA
8. USO DEL DISPOSITIVO
9. MANTENIMIENTO y LIMPIEZA



- **ADVERTENCIA:** Este aparato debe estar conectado a tierra.
- Encontrará la información necesaria, ya que la potencia y las clasificaciones del dispositivo de la etiqueta de clasificación se encuentra detrás del dispositivo.
- Asegúrese de que el suministro de electricidad esté apagado antes de instalar el dispositivo.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicios o personas cualificadas similares para evitar riesgos.

- Mantenga el cable eléctrico de su dispositivo alejado de las zonas calientes; no deje que toquen el aparato. Manténgalos alejados de los lados afilados y las superficies calientes.
- El uso de su aparato crea humedad y calor en la habitación; asegúrese de que su cocina está bien ventilada.
- El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, la apertura y el aumento del nivel de ventilación mecánica cuando esté presente.
- Cuando el dispositivo está caliente nunca toque el cristal del dispositivo a mano.
- Este aparato es solo para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, la calefacción de las habitaciones. Todos nuestros electrodomésticos son solo para uso doméstico, no para uso comercial.
- Antes de empezar a usar tu electrodoméstico, mantén las cortinas, el papel o las cosas inflamables lejos de tu electrodoméstico. No mantenga objetos inflamables o inflamables dentro o cerca del aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de una manera segura y entender los peligros involucrados. Los niños no jugarán con el aparato. La limpieza y el mantenimiento de los usuarios no serán realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Utilice guantes cuando utilice el dispositivo. No toque superficies calientes
- No llevar dispositivo para sujetar desde el mango
- No usar el dispositivo en atmósferas potencialmente explosivas.
- Si la velocidad actual del fusible en su instalación es inferior a 6 o 16 Amp (depende de la potencia total de su dispositivo. Por favor, encuentre la información de potencia requerida de la etiqueta de calificación de su dispositivo), tenga un electricista calificado para un fusible de 6 o 16 amperios.

- Cuando se utiliza el horno, algunas partes pueden calentarse; los niños deben mantenerse alejados y ser supervisados en todo momento.
- No vierta agua fría en una bandeja de horno o dentro del horno cuando la superficie del aparato todavía esté caliente. El vapor que surge puede causar quemaduras y el intercambio repentino de temperatura puede causar daños en la superficie del aparato
- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden calentarse durante su uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos de calefacción. Los niños menores de 8 años deberán permanecer alejados a menos que sean supervisados continuamente.
- No utilice limpiadores abrasivos duros o rasquetas metálicas afiladas para limpiar la luna de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y provocar la rotura de la luna.
- Si la velocidad actual del fusible en su instalación es inferior a 32 amperios, haga que un electricista calificado ajuste un fusible de 32 amperios. (Modelos con placa de conexión rápida de 40 A.)
- Este aparato se produce de acuerdo con las normas de seguridad. Un uso incorrecto perjudicará a las personas y al aparato.
- El dispositivo se suministrará mediante un interruptor aislante de doble poste adecuado, con una separación de contacto de al menos 3 mm en todos los polos situados en una posición fácilmente accesible adyacente a la unidad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato. Nunca los deje jugar con el aparato.
- El dispositivo puede estar situado en una cocina, una cocina/comedor o una sala de estar, pero no en una habitación con bañera o ducha.
- Precaución: las tapas de cristal pueden romperse al calentarse. Apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa. Cualquier derrame debe eliminarse de la tapa antes de abrirla.

- En los modelos que tienen temporizador digital, después del corte de energía ajuste su temporizador digital correctamente. De lo contrario, su horno no funcionará.
- Precaución: Las piezas accesibles pueden estar calientes cuando la parrilla está en uso. Los niños pequeños deben estar alejados"
- No coloque en el horno ningún material inflamable, combustible, explosivo o deformable por calor contra el posible riesgo de peligro, incluso si su aparato no está en uso.
- El pan puede incendiarse si el tiempo de tostado es demasiado largo. Es necesaria una estrecha supervisión durante el tostado
- Para limpiar el panel de protección del ventilador (opcional), el dispositivo debe apagarse antes de retirar el protector y después de limpiarlo, el protector debe sustituirse en la posición correcta en el dispositivo.
- **ADVERTENCIA:** Antes de obtener acceso a los terminales, deben desconectarse todos los circuitos de alimentación.
- **ADVERTENCIA:** La cocción desatendida en un fogón con grasa o aceite puede ser peligrosa y puede resultar en fuego. NUNCA intente extinguir un incendio con agua, sino apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta de fuego.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene elementos en las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
  - a. **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene elementos en las superficies de cocción.
  - b. Tenga cuidado al preparar alimentos con un alto contenido de alcohol. Los vapores alcohólicos podrían incendiarse. Abra la puerta con cuidado.

**c. ADVERTENCIA Vapor caliente:**

- Abre la puerta del horno con cuidado. El vapor caliente puede escapar.

- No vierta agua fría en una bandeja de horno o dentro del horno cuando la superficie del aparato todavía esté caliente. El vapor que surge puede causar quemaduras y el intercambio repentino de temperatura puede causar daños en la superficie del aparato.

**d. ADVERTENCIA: en caso de olor a gas:**

- Cierre inmediatamente el suministro de gas.
- Apague inmediatamente cualquier llama y cigarrillos desnudos.
- Interruptor de aparatos eléctricos, incluyendo luces.
- Llame al servicio al cliente.
- Abre la ventana y ventila la habitación.

**Precaución:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.

**Precaución:** El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

**Precaución:** Este aparato no debe colocarse en un lugar blando.

ESPECIFICACIONES	60 x 60
Ancho exterior	600 mm
Profundidad exterior	660 mm
Altura exterior	930 mm
Alimentación de la	15 W Max.
Termostato	50 - 250 °C
Elemento calefactor para cavidad inferior	
Elemento calefactor	1300 W

Elemento calefactor	850 W
Elemento calefactor de la	2000 W
Elemento calefactor para cavidad superior	
Elemento calefactor de	1400 W
Tensión de alimentación	220-240V AC, or 230V AC, 50 - 60 Hz.
Placa caliente Ø145 mm	1000 W
Placa caliente Ø180 mm	1500 W
Placa caliente rápida	1500 W

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL DISPOSITIVO (\*)**

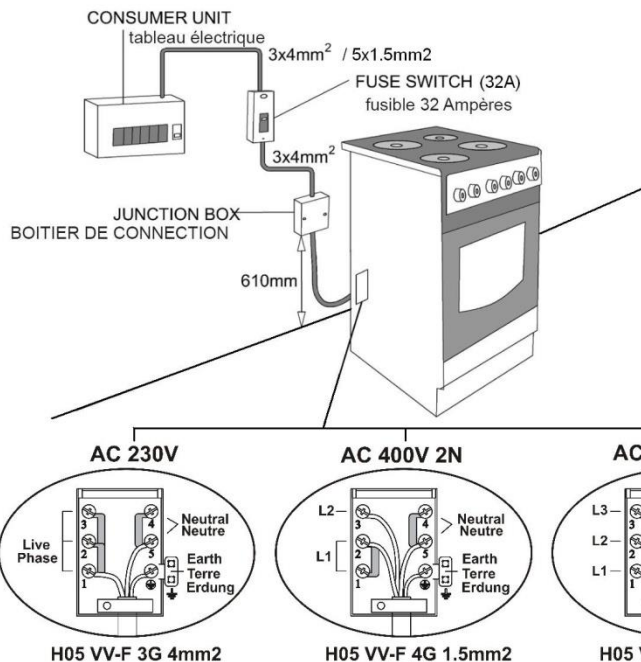


BURNER INJECTOR VALUES ACCORDING TO THE GAS TYPE		LPG				Natural gas				
		G30-30 mbar	G31-37 mbar	G30-37 mbar	G30-50 mbar	G20-13 mbar	G20-20 mbar	G25-25 mbar	G20-25 mbar	G25,1-25 mbar
Wok Burner*	Injector	0.90 mm	0.90 mm	0.82 mm	0.80 mm	1.40 mm	1.20 mm	1.20 mm	1.20 mm	-
	Power	3.00 kW	3.00 kW	3.00 kW	3.00 kW	3.23 kW	3.00 kW	3.00 kW	3.10 kW	-
	Consumption	218 gr/h	218 gr/h	218 gr/h	218 gr/h	0.299 m <sup>3</sup> /h	0.290 m <sup>3</sup> /h	0.311 m <sup>3</sup> /h	0.290 m <sup>3</sup> /h	-
Rapid Burner	Injector	0.80 mm	0.80 mm	0.75 mm	0.70 mm	1.30 mm	1.15 mm	1.15 mm	1.05 mm	1.20 mm
	Power	2.50 kW	2.50 kW	2.50 kW	2.50 kW	2.66 kW	2.50 kW	2.50 kW	2.50 kW	2.70 kW
	Consumption	182 gr/h	182 gr/h	182 gr/h	182 gr/h	0.253 m <sup>3</sup> /h	0.234 m <sup>3</sup> /h	0.258 m <sup>3</sup> /h	0.237 m <sup>3</sup> /h	0.296 m <sup>3</sup> /h
Semi- rapid Burner	Injector	0.65 mm	0.65 mm	0.60 mm	0.60 mm	1.15 mm	0.97 mm	0.97 mm	0.92 mm	0.94 mm
	Power	1.70 kW	1.70 kW	1.50 kW	1.70 kW	2.00 kW	1.70 kW	1.70 kW	1.70 kW	1.70 kW
	Consumption	124 gr/h	124 gr/h	109 gr/h	124 gr/h	0.190 m <sup>3</sup> /h	0.168 m <sup>3</sup> /h	0.176 m <sup>3</sup> /h	0.160 m <sup>3</sup> /h	0.182 m <sup>3</sup> /h
Auxiliary Burner	Injector	0.50 mm	0.50 mm	0.50 mm	0.43 mm	0.85 mm	0.72 mm	0.72 mm	0.70 mm	0.72 mm
	Power	0.90 kW	0.90 kW	0.90 kW	0.90 kW	0.68 kW	0.90 kW	0.90 kW	0.95 kW	0.90 kW
	Consumption	65 gr/h	65 gr/h	65 gr/h	65 gr/h	0.065 m <sup>3</sup> /h	0.085 m <sup>3</sup> /h	0.093 m <sup>3</sup> /h	0.094 m <sup>3</sup> /h	0.099 m <sup>3</sup> /h
Oven Burner	Injector	0.75 mm	0.75 mm	0.70 mm	0.65 mm	1.20 mm	1.05 mm	1.05 mm	1.00 mm	1.05 mm
	Power	2.20 kW	2.20 kW	2.20 kW	2.20 kW	2.02 kW	2.20 kW	2.20 kW	2.20 kW	2.20 kW
	Consumption	160 gr/h	160 gr/h	160 gr/h	160 gr/h	0.210 m <sup>3</sup> /h	0.220 m <sup>3</sup> /h	0.233 m <sup>3</sup> /h	0.215 m <sup>3</sup> /h	0.237 m <sup>3</sup> /h
Grill Burner	Injector	0.60 mm	0.60 mm	0.60 mm	0.55 mm	1.0 mm	0.90 mm	0.90 mm	0.85 mm	0.90 mm
	Power	1.40 kW	1.40 kW	1.40 kW	1.40 kW	1.58 kW	1.40 kW	1.40 kW	1.40 kW	1.40 kW
	Consumption	102 gr/h	102 gr/h	102 gr/h	102 gr/h	0.150 m <sup>3</sup> /h	0.140 m <sup>3</sup> /h	0.163 m <sup>3</sup> /h	0.138 m <sup>3</sup> /h	0.158 m <sup>3</sup> /h

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.
- Su aparato requiere una alimentación de 6, 16 o 32 amperios según la potencia total de su dispositivo. Encuentre todos los valores requeridos en la etiqueta de clasificación de su dispositivo. Si es necesario, se recomienda la instalación por un electricista cualificado.
- La conexión eléctrica del dispositivo+ solo debe realizarse a conexiones/enchufes con un sistema de tierra instalado de acuerdo con la normativa local. Si no hay conexiones/enchufes con un sistema de tierra en el lugar donde se instalará el dispositivo, póngase inmediatamente en contacto con un electricista calificado para instalar. El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan surgir debido a que el aparato no esté conectado a un sistema de tierra.
- Su dispositivo es para su uso con 220-240V AC o 230VAC para monofásico y 230V/400V 3N para 3 fase 50-60 Hz de suministro eléctrico. Si su suministro es diferente del valor especificado, póngase en contacto con su agente de servicio autorizado.
- Cuando coloque el dispositivo en su ubicación, asegúrese de que está en el nivel del contador. Llevarlo al nivel del mostrador ajustando los pies si es necesario.
- Algunos modelos se suministran sin un conjunto de enchufe y cable. En este caso, utilice un cable flexible adecuado para la conexión a la fase mono: H05 VV-F 3 G 2,5 mm<sup>2</sup>, H05 VV-F 3 G 4 mm<sup>2</sup> o para 3 fases: H05 V-F 5 G 1,5 mm<sup>2</sup>.

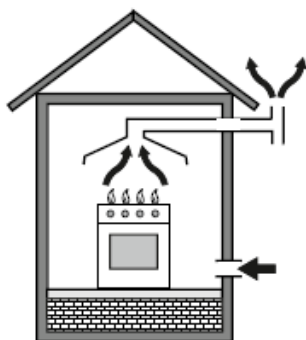
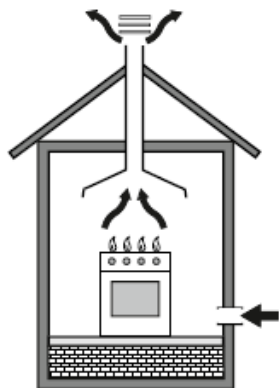
Los sistemas de conexión son los siguientes:



## CONEXIÓN DE GAS

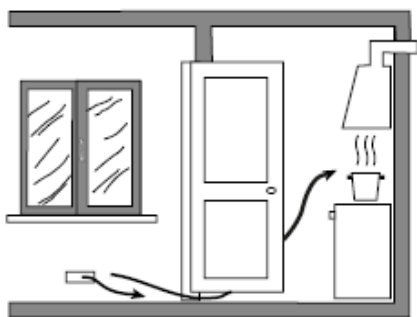
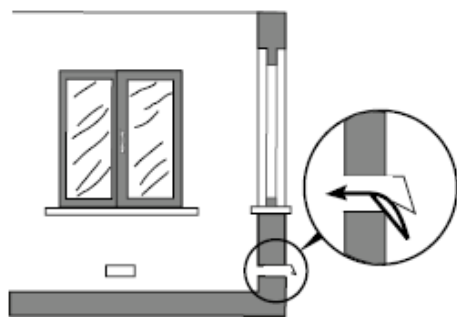
**PRECAUCIÓN:** ESTE APARATO SOLO DEBE INSTALARSE EN UNA SALA VENTILADA PERMANENTEMENTE DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVA APLICABLE.

Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Se instalará y conectará de acuerdo con la normativa vigente de instalación. Se prestará especial atención a los requisitos pertinentes en materia de ventilación.



El uso de un aparato de cocción a gas da como resultado la producción de calor y humedad en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada. Mantenga abiertos los orificios de ventilación naturales o instale un dispositivo de ventilación mecánica.

El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, apertura de una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumento del nivel de ventilación mecánica.



### Conexión y seguridad:

1. Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza del gas y la presión del gas) y el ajuste del aparato son compatibles.
2. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.

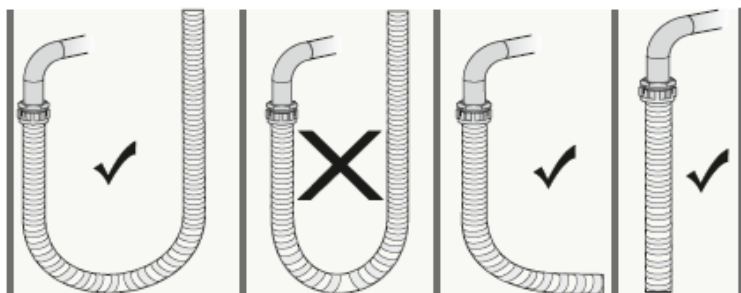
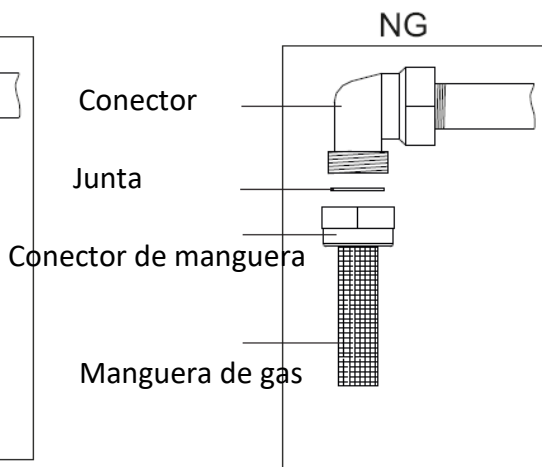
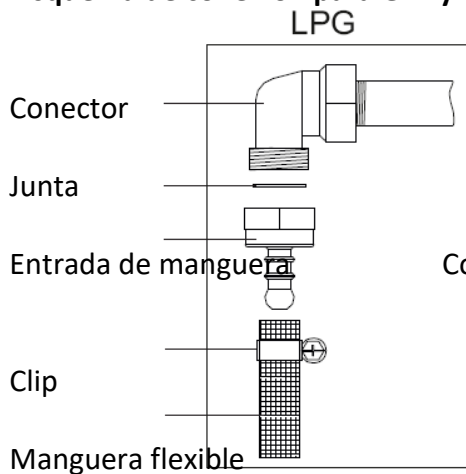
3. Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Se instalará y conectará de acuerdo con la normativa vigente de instalación. Se prestará especial atención a los requisitos pertinentes en materia de ventilación
4. Monte la abrazadera en el manguito. Empuje uno de los manguitos hasta que llegue al extremo del tubo.
5. Para el control de sellado; cerciórese de que los botones de control del panel de control están cerrados, pero el cilindro de gas está abierto. Aplique algunas burbujas de jabón a la conexión. Si hay fugas de gas, habrá espuma en la zona enjabonada.
6. El dispositivo debe estar utilizando un lugar de ventilación de pozo y debe instalarse en un suelo plano.
7. Vuelva a inspeccionar la conexión de gas.
8. Cuando coloque el dispositivo en su ubicación, asegúrese de que está en el nivel del contador. Llevarlo al nivel del mostrador ajustando los pies si es necesario.
9. No haga que la manguera de gas y el cable eléctrico de su dispositivo pasen por las áreas calentadas, especialmente a través de la parte posterior del dispositivo. No mueva el dispositivo conectado a gas. Dado que el forzamiento debe aflojar la manguera, pueden producirse fugas de gas.
10. Utilice una manguera flexible para la conexión de gas.
11. Conecte su dispositivo a GLP de la manera más corta y sin ninguna fuga. Mín. 40 cm Máx. 125 cm.
12. Al realizar la comprobación de fugas de gas, nunca utilice ningún tipo de llama como las de encendedor, cerillos, fuego de cigarrillos o similares.

**Precaución: Las tapas de cristal pueden romperse al calentarse.**

**Apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa.**



## Esquema de conexión para GLP y esquema de conexión para GN



Correcto,

Incorrecto,

Correcto

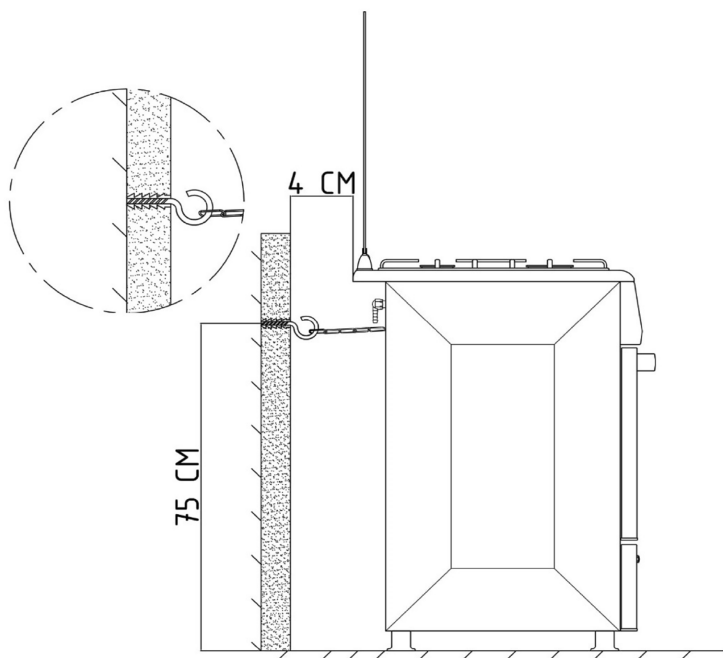
Correcto

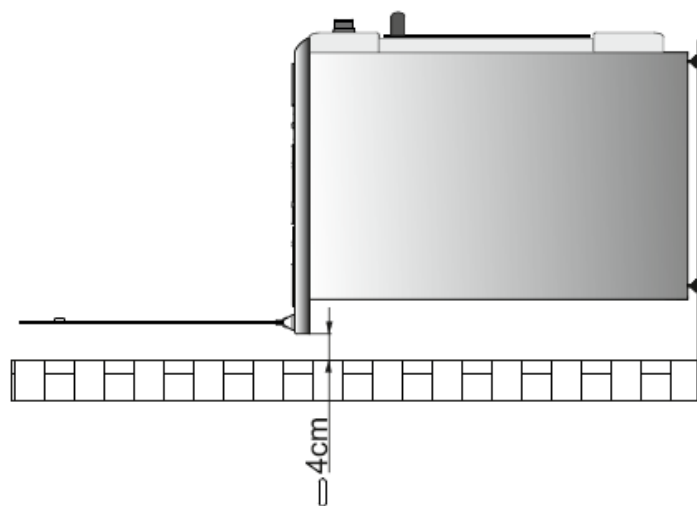
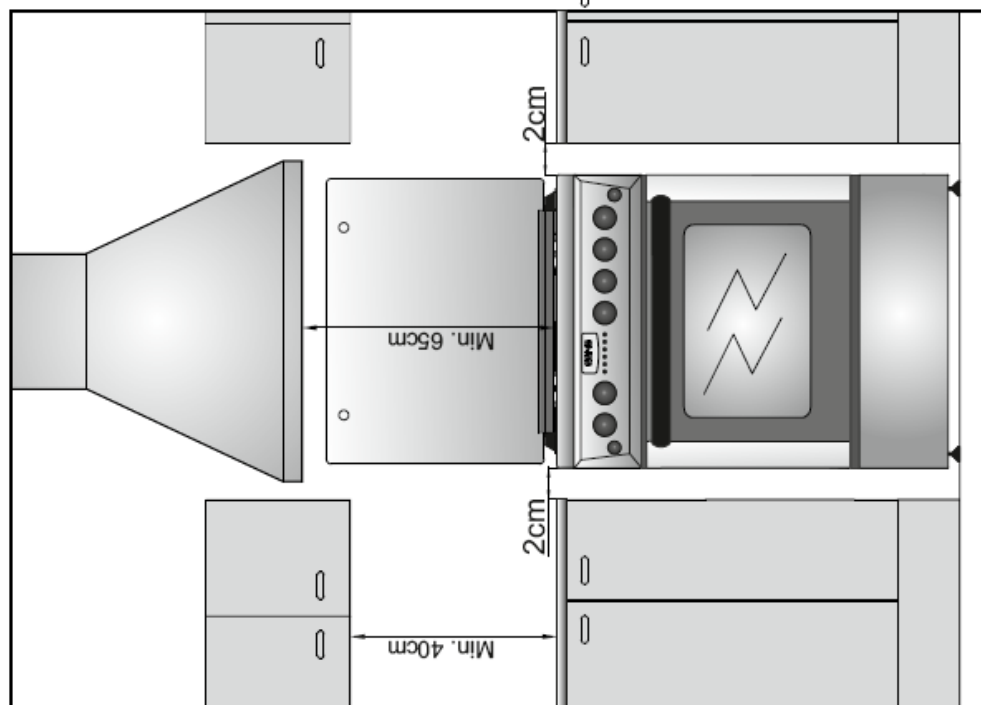
### **FIJACIÓN DE PARED (\*) Opcional**

· Antes de utilizar el aparato, para garantizar un uso seguro, asegúrese de fijar el aparato a la pared utilizando la cadena y el tornillo enganchado suministrado. Asegúrese de que el gancho esté firmemente enroscado en la pared.

#### **ADVERTENCIA!**

Para evitar que se incline el aparato, debe instalarse este medio estabilizador. Consulte las instrucciones de instalación.



















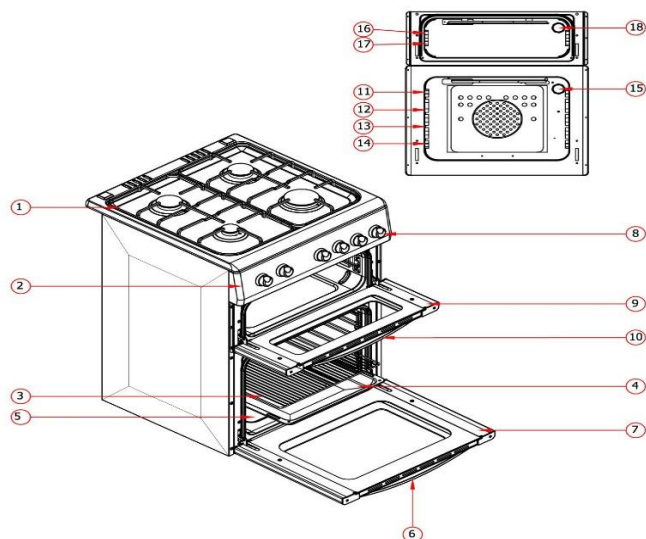


## DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

**Symbols of functions on device: Símbolos de las funciones en el dispositivo:**

-  Cerrado  Quemador de horno / elemento de calefacción
-  Llama pequeña  Elemento calefactor superior
-  Gran llama  Horno y quemador de parrilla / elemento de calefacción
-  Encendido (\*)  Quemador de parrilla / elemento de calefacción (\*)
-  Manual con (\*)  Parrilla y dispositivo (\*)
-  Lámpara horno (\*)  Ventilador Turbo (\*)
-  Sistema pertinente (\*)  Temporizador (\*)

(\*):Opcional



- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| 1- Estufa                                   | 11- Cavity (grande) Estante superior  |
| 2- Panel de comandos medio                  | 12- Cavity (grande) Estante superior  |
| 3- Malla metálica hacia abajo               | 13- Cavity (grande) Estante medio     |
| 4- Bandeja                                  | 14- Cavity (grande) Estante inferior  |
| 5- Cavity (grande)                          | 15- Cavity (grande) Lámpara de horno  |
| 6- Manecilla inferior de la puerta superior | 16- Cavity (pequeña) Estante superior |
| 7- Puerta inferior del horno inferior       | 17- Cavity (pequeña) Estante superior |
| 8- Mandos de comando                        | 18- Cavity (pequeña) lámpara de horno |
| 9- Puerta superior del horno                |                                       |
| 10- Manija superior de la puerta            |                                       |

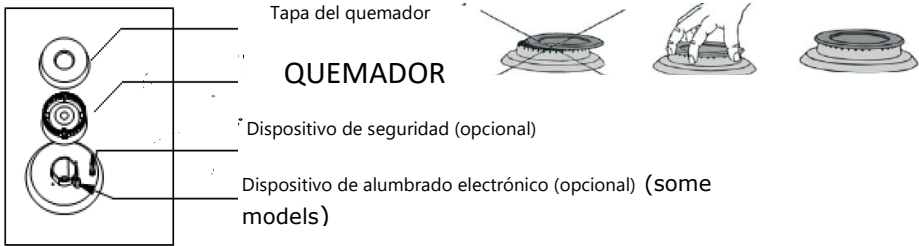
**Antes de utilizar el dispositivo, retire todas las cintas inflamables, la espuma de poliestireno o cualquier otro material de embalaje en el dispositivo. También sacar el manual de usuario y otros materiales inflamables del interior del dispositivo.**

### **Uso de la estufa para quemadores de gas:**

1. Qué quemador se utilizará con la perilla correspondiente se define por los signos en el marco de la perilla o en el panel de mando. El quemador de gas controlado por cada una de las perillas se muestra mediante un símbolo. Empuje hacia adelante y gire la perilla correspondiente en sentido contrario al de las agujas del reloj. Para apagar el quemador, gire las perillas correspondientes en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.
2. Si su estufa está equipada con quemadores que funcionan con gas, se debe usar la perilla apropiada para encender los quemadores. Algunos modelos tienen encendido automático desde el pomo; es fácil encender el quemador girando la perilla. Además, los quemadores se pueden encender pulsando el botón de encendido o se pueden encender con una cerilla.
3. No ponga en marcha el dispositivo de encendido de forma continua durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende, espere al menos un minuto antes de volver a intentarlo. Si los quemadores se apagan por cualquier razón, cierre la válvula de control de gas y espere al menos un minuto antes de volver a intentarlo.
4. En los modelos con sistema de seguridad de gas, cuando se apaga la llama del dispositivo, la válvula de control corta el gas automáticamente. Para operar los quemadores con sistema de seguridad de gas debe presionar la perilla y girar en sentido contrario a las agujas del reloj. Después del encendido debe esperar casi 5-10 segundos para la activación de los sistemas de seguridad de gas. Si el

quemador se apaga por cualquier razón, cierre la válvula de control de gas y espere al menos un minuto antes de volver a intentarlo.

Antes de utilizar el dispositivo, asegúrese de que el quemador está bien colocado. La posición correcta del quemador se muestra a continuación.



DIÁMETRO DE CACEROLA UTILIZABLE

Quemador	
Quemador	Ø 18 - 22 cm
Quemador auxiliar	Ø 12 - 18 cm

Usando horno :

Hay 6 niveles


	NIVEL		NIVEL	NIVEL	NIVEL 5	NIVEL 6
145mm						
180mm	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W


1. El horno eléctrico tiene un estándar de 6 niveles de temperatura (como se describe en la tabla)
2. Cuando utilice la primera vez, accione el horno eléctrico en posición máxima durante 5 minutos.

3. Utilice cacerolas de fondo plano que entran en contacto con el calor tanto como pueda, para que pueda utilizar la energía de forma más productiva.
4. Ajuste el nivel de temperatura con el mando de control.

### **Utilizando horno de gas:**

Qué quemador se utilizará con la perilla correspondiente se define por los signos en el marco de la perilla o en el panel de mando.

**Control para quemador de horno:** Empuje hacia adelante y gire la perilla correspondiente en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta el máximo con el símbolo  (+). Para apagar el quemador, gire las perillas correspondientes en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.


**Control para quemador de parrilla:** Empuje hacia adelante y gire la perilla correspondiente en el sentido de las agujas del reloj hasta el máximo con el símbolo  (+).

### **Notas:**

- \* Cuando empiece a operar quemadores de horno por favor no cierre la puerta del horno y espere 3 minutos como posición abierta.
- \* Si su dispositivo tiene dos botones de control separados para operar el horno y la quemadora de la parrilla por favor empuje hacia adelante y gire la perilla correspondiente en dirección contraria a las agujas del reloj al máximo.
- \* Si su dispositivo tiene termostato, el mando de control mencionado debe colocarse al valor de temperatura deseado. (Opcional)
- \* Si su dispositivo tiene la opción de horno de gas inteligente (temporizador con función de corte), por favor siga las recomendaciones como se menciona en la celda de quemador inteligente.
- \* Si el dispositivo tiene temporizador mecánico, el botón del temporizador debe colocarse al valor de temporización deseado. Fin del

tiempo de cocción ajustado, se escuchará el tono “bing” del temporizador. El temporizador es sólo para advertir sobre el tiempo. No puede operar el dispositivo.

### **Uso de horno eléctrico:**

1. Cuando su horno es operado por primera vez, un olor se esparcirá que se originará de usar los elementos de calefacción. Para deshacerse de esto, operarlo a 250°C durante 45-60 minutos mientras está vacío.
2. El mando de control del horno debe colocarse al valor deseado; de lo contrario el horno no funciona.
3. La perilla de control del termostato debe colocarse al valor de temperatura deseado.
4. La perilla de control del temporizador debe colocarse al valor de sincronización deseado. El final del tiempo de cocción ajustado detendrá la operación. Si desea utilizar el dispositivo sin control del temporizador, gire el mando de control del temporizador a la posición manual como  (Opcional).
5. Durante el tiempo en que se realiza la cocción en el horno, la puerta del horno no debe abrirse con frecuencia. De lo contrario, la circulación del calor puede estar desequilibrada y los resultados pueden cambiar.
6. 5 - 10 minutos de calentamiento preliminar deben hacerse antes de la cocción.

### **Cooking Time:**

Comidas	Temperatura (°C)	Posición del	Tiempo de cocción
Torta de crema	150 - 170	2	30 - 35
Pastel	200 - 220	2	35 - 45
Galleta	160 - 170	3	20 - 25
Galletitas	160 - 170	3	20 - 35
Pastel	160 - 180	2	25 - 35
Galleta	200 - 220	2	30 - 40
Pastel de filo	180 - 220	2	35 - 45
Pasteles	160 - 180	2	20 - 30

Carne de	200 - 230	1	90 - 120
Ternera	200 - 230	1	90 - 120
Cordero	210 - 230	1	90 - 120
Pollo	210 - 230	1	75 – 100
Pescado	190 - 210	2	40 – 50

Nota: Los resultados pueden variar de acuerdo con el voltaje de área y el material que tiene diferente calidad, cantidad y temperaturas. El uso de formas de torta mientras se cocina la torta da mejores resultados.

### **Operación de cambio de boquilla para quemadores de gas de cocina:**

1. En primer lugar, por favor cierre todo el suministro de gas del dispositivo. Utilice un instalador con cabezal especial para extraer e instalar la boquilla.



1. Por favor, retire la boquilla del quemador con el controlador de boquilla especial e instale una boquilla nueva.

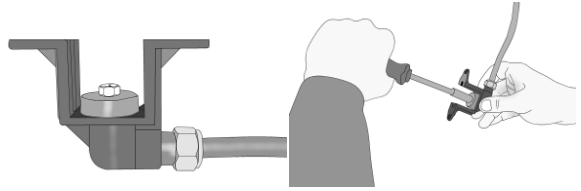
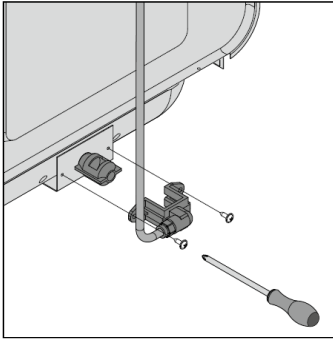


2. Por favor, cierre la boquilla con el dedo, abra la válvula de gas y compruebe la fuga de gas con espuma de jabón.

### **Operación de cambio de boquilla para quemadores de horno:**

Por favor, retire la tapa trasera del dispositivo y retire el cuerpo de fijación de la boquilla del quemador. Retire la boquilla del inyector con un extractor de boquillas especial para cambiar la boquilla. Después de cambiar cierre el orificio de la boquilla con el dedo, abra la válvula de gas y compruebe la fuga de gas con jabón. A continuación, monte la boquilla en el quemador mediante tornillos.

**Para los demás tipos de quemadores;**



### **Ajuste de llama reducido:**

Para ajustar su dispositivo al tipo de gas, realice el ajuste para reducir la llama cuidadosamente girando con un pequeño destornillador como se muestra a continuación en el tornillo en el medio o cerca de la válvula de gas, así como los cambios de la boquilla.

	Del GLP al gas natural	Del gas natural al GLP
Quemador rápido	3 vueltas en sentido antihorario	3 vueltas en sentido horario



Quemador semirápido	2,5 vueltas en sentido antihorario	2,5 vueltas en sentido horario
Quemador auxiliar	2 vueltas en sentido antihorario	2 vueltas en sentido horario
Quemador	4 vueltas en sentido antihorario	4 vueltas en sentido horario
Horno de cocina	4,5 vueltas en sentido antihorario	4,5 vueltas en el sentido de las agujas del reloj
Quemador de parrilla	4 vueltas en sentido antihorario	4 vueltas en sentido horario

## SI EL DISPOSITIVO NO FUNCIONA

### Equipo eléctrico

Problema	Posibles causas	Soluciones sugeridas
El horno no funciona	Fallo del fusible o fusible automático fundido	Compruebe la caja de fusibles general y corrija. Compruebe la caja de fusibles general para ver si se desconecta el fusible automático. Si el problema se repite, llame al servicio técnico para quitar la razón de la fusión del fusible.
	El dispositivo está desconectado a la toma de corriente	Asegúrese de que el dispositivo está conectado.

La luz del horno no funciona	La lámpara del horno es defectuosa.	Cambia la lámpara.
	No hay corriente.	Compruebe la caja de fusibles general y corrija si hay algún interruptor roto. Compruebe la caja de fusibles general para ver si se desprenden el fusible automático o los interruptores. Si el problema se repite, llame al servicio técnico para quitar la razón de la fusión del fusible.
El horno no calienta	No se ha seleccionado la temperatura del horno y/o el modo	Ajuste el modo de cocción y la temperatura.
	No hay corriente.	Compruebe la caja de fusibles general y corrija si hay algún interruptor roto. Compruebe la caja de fusibles general para ver si se desprenden el fusible automático o los interruptores. Si el problema se repite, llame al servicio técnico para quitar la razón de la fusión del fusible.

### Equipo de gas

No hay encendido	No hay corriente.	Compruebe la caja de fusibles general y corrija si hay algún interruptor roto.
	La válvula de gas principal está apagada.	Encienda la válvula de gas principal.
	La manguera de gas está doblada.	Conecte correctamente el manguito de gas.

El gas no llega.	Los inyectores del quemador están obstruidos.	Limpie los inyectores.
	La manguera de gas está doblada.	Conecte correctamente el manguito de gas.
Llama desigual / Sin llama	Los inyectores del quemador están obstruidos.	Limpie los inyectores.
	Los quemadores pueden estar mojados.	Seque cuidadosamente las piezas del quemador.
	Es posible que las tapas del quemador no se coloquen correctamente.	Asegúrese de que los tapones y los quemadores están colocados correctamente.
	La válvula de gas principal está apagada.	Encienda la válvula de gas principal.
	Botella de gas vacía (se utiliza GLP)	Reemplazar por una botella nueva.

### Temporizador/pantalla digital (modelos con temporizador digital)

Problema	Posibles causas	Soluciones sugeridas
La pantalla de tiempo parpadea.	Avería eléctrica	Establecer la hora actual. Apague el modo de cocción y organice el modo de cocción que desee.

Si el problema no se soluciona:

- 1) Desconecte la electricidad del dispositivo (apague el interruptor)
- 2) Llame al fabricante o a personas cualificadas similares.

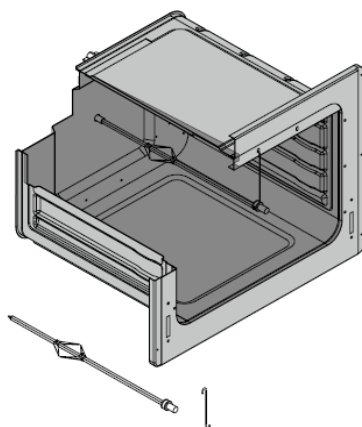
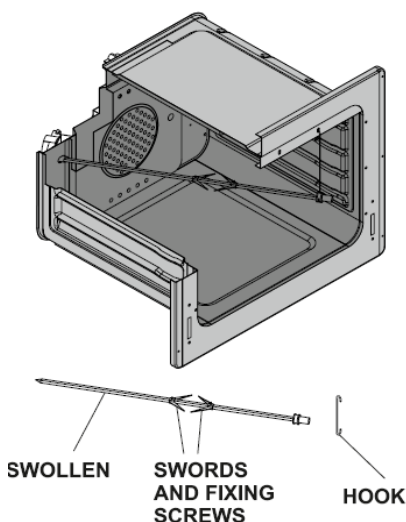
### **IMPORTANTE**

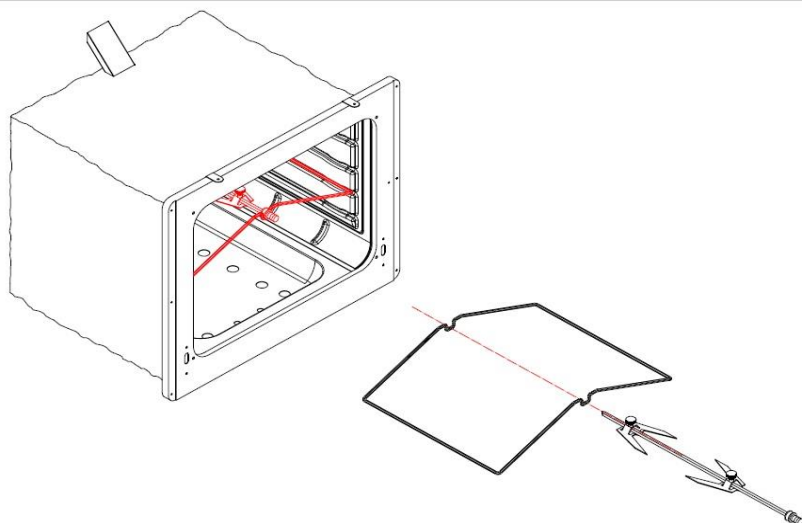
No intente reparar el dispositivo usted mismo. No hay ninguna pieza dentro del producto puede ser reparado por el cliente.

### **USO DEL DISPOSITIVO (\*)Opcional**

Si tu equipo tiene la opción de dispositivo, sigue las recomendaciones a continuación.

Monte el gancho del dispositivo en el orificio de fijación de la cavidad. Pon el artículo de cocina a la parrilla. A continuación, instáuelos en el motor del dispositivo como se muestra en las figuras siguientes y accione el sistema del dispositivo desde el panel de control.

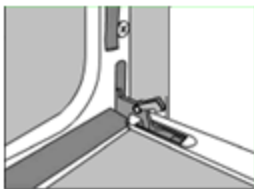




## **MANTENIMIENTO y LIMPIEZA**

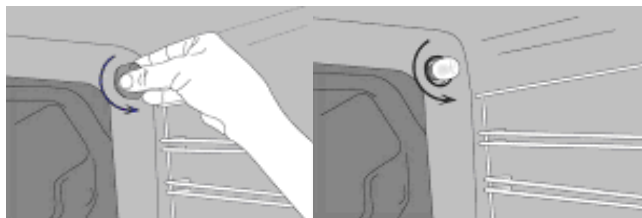
1. Desconecte la electricidad del horno del enchufe.
2. Mientras el horno está funcionando o poco después de que empiece a funcionar, está extremadamente caliente. Debe evitar tocarse de los elementos de calefacción.
3. Nunca limpie la parte interior, el panel, la tapa, las bandejas y todas las demás partes del horno con herramientas como el cepillo duro, la malla de limpieza o el cuchillo. No utilice agentes abrasivos, arañazos y detergentes.
4. Después de limpiar las partes interiores del horno con un paño jabonoso, enjuáguelo y luego séquelo bien con un paño suave.
5. Limpie las superficies de la luna con agentes limpiadores especiales.
6. No limpie su horno con limpiadores de vapor.
7. Antes de abrir la tapa superior del horno, limpie el líquido derramado de la tapa. Además, antes de cerrar la tapa, asegúrese de que la mesa del dispositivo está lo suficientemente refrigerada.
8. Nunca use agentes inflamables como ácido, diluyente y gasolina al limpiar su horno.
9. No lave ninguna parte del horno en el lavavajillas.

Extracción de la puerta del horno:



### **Lámpara de horno cambiante:**

Deje enfriar la cavidad del horno y el quemador de la parrilla o los elementos de calefacción. Corte la conexión eléctrica del aparato antes de cambiar la lámpara interior. Cambie con una lámpara resistente a la temperatura de 15-25 W y 300 C°.



### **USO DE LA ASISTENCIA (\*)Opcional**

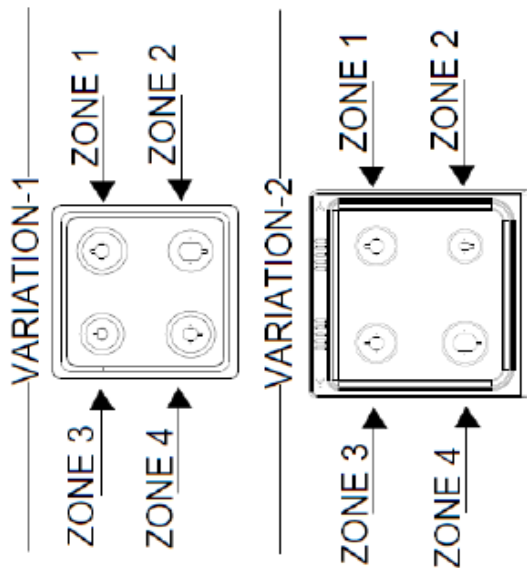


Coloque la pieza de soporte en la rejilla de forma centralizada y, a continuación, colóquela para empezar a utilizarla.

### Ficha

Tipo :	60x60 de pie libre de doble cavidad de gas y cocina eléctrica
Número de cavidades:	2
Fuente de energía:	Eléctrico y gas
Volumen:	64 lt (gas) / 32,5 Lt eléctrico
Consumo de energía / Modo de convección (EC):	0,77 kWh
Índice de Eficiencia Energética (IEE):	94,9
Clase energética:	A
Método de medición:	EN 60350-1 / Reglamento (UE)66/2014

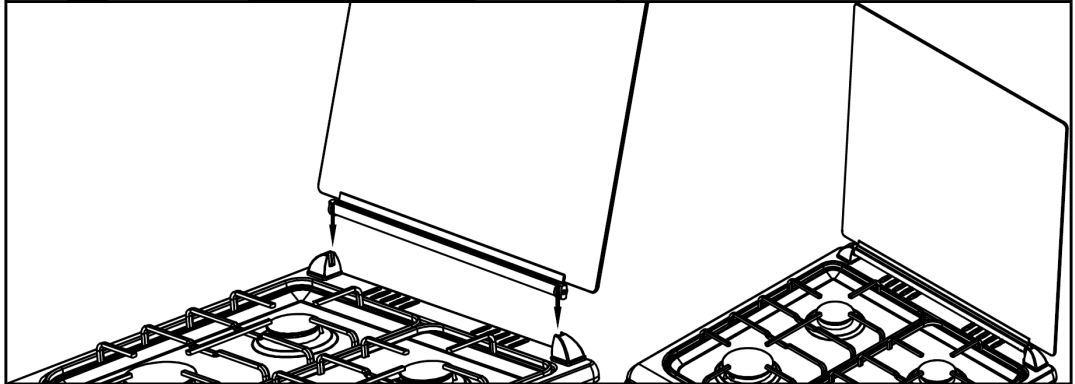
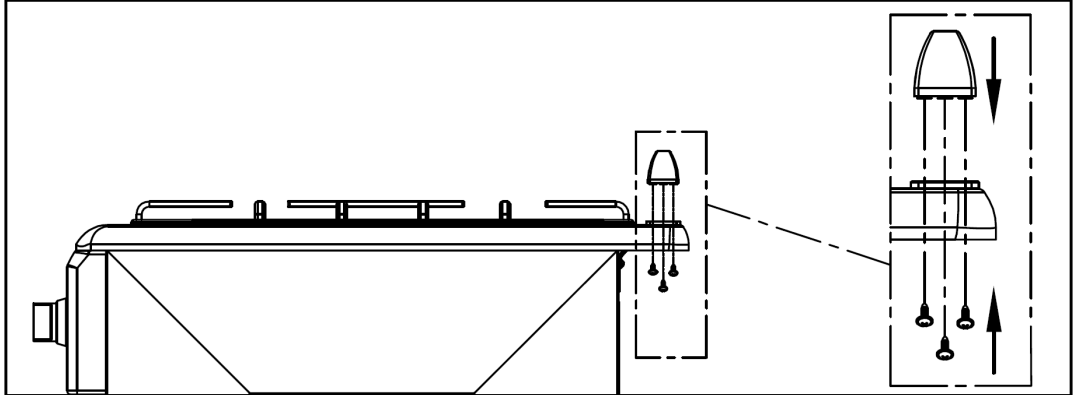
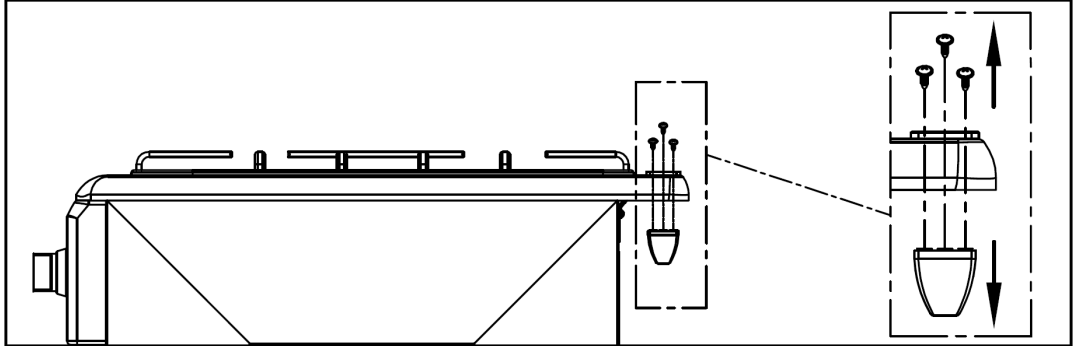
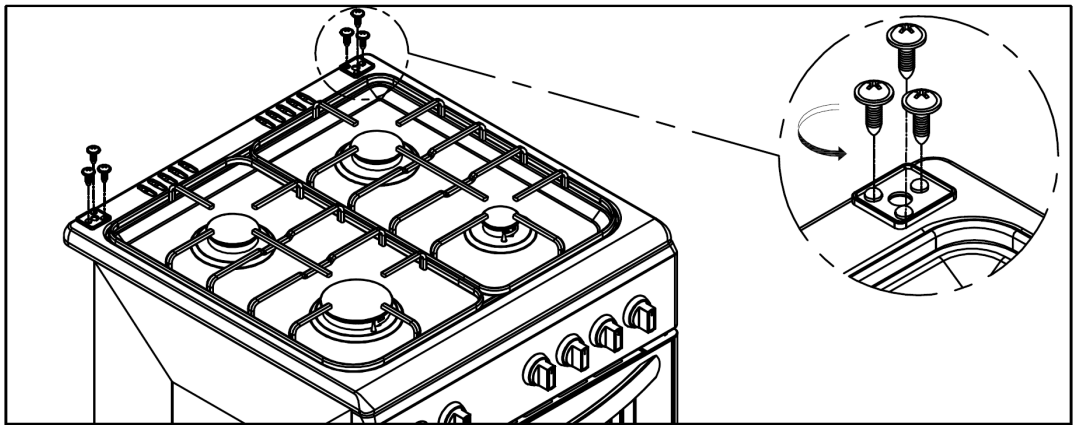
# INFORMATION FOR DOMESTIC GAS FIRED HOBS

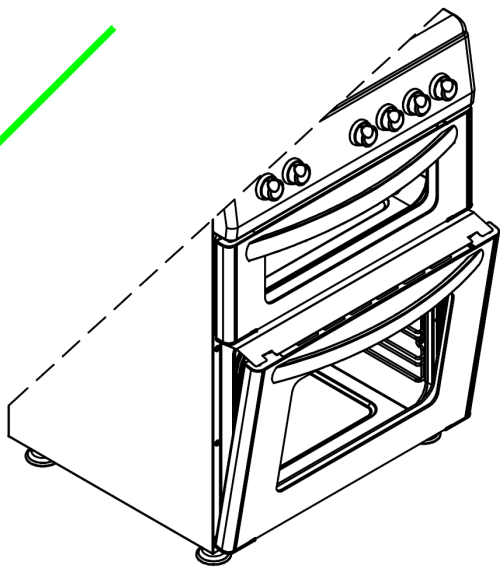
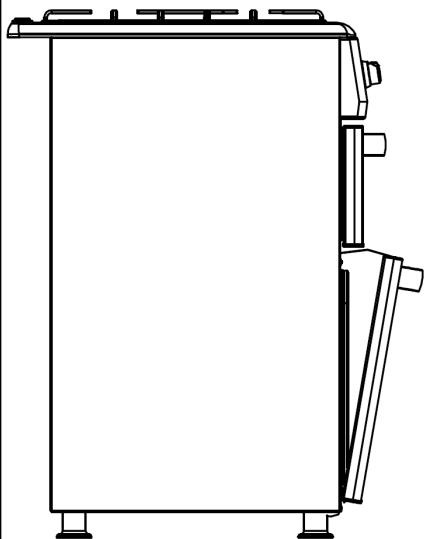
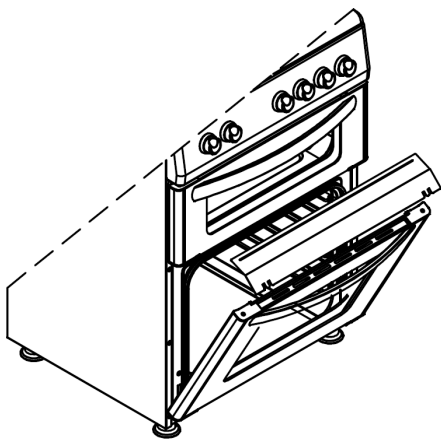
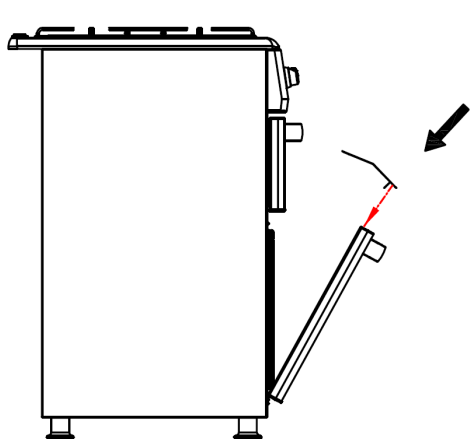
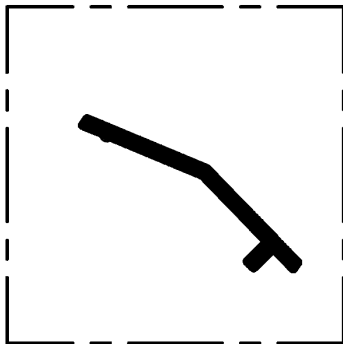
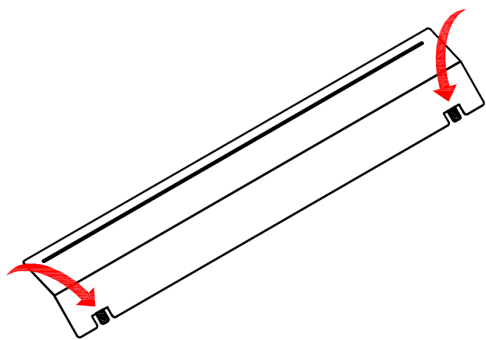


ZONE	EXPLANATION	TYPE
1	The burner on the right rear	Variation 1 :Medium Burner Variation 2: Medium Burner
2	The burner on right front	Variation 1 :Big Burner Variation 2: Small Burner
3	The burner on the left rear	Variation 1 : Small Burner Variation 2: Medium Burner
4	The burner on left front	Variation 1 :Medium Burner Variation 2: Big Burner

No 66/2014(EU) Table 5b			
Model identification	Symbol	Value	Unit
50x50 cm 50x60 cm 60x60 cm		/	/
Type of hob	Free Standing Cooker	/	/
Number of gas burners	/	4	/
Energy efficiency per gas burner	EE gas burner	COOKING ZONE 1(VARIATION 1): %60 COOKING ZONE 1(VARIATION 2): %60 COOKING ZONE 2(VARIATION 1): %57,6 COOKING ZONE 2(VARIATION 2): / COOKING ZONE 3(VARIATION 1): / COOKING ZONE 3(VARIATION 2): %60 COOKING ZONE 3(VARIATION 1): %60 COOKING ZONE 3(VARIATION 2): %57,6	/
Energy efficiency for the gas hob	EE gas hob	%59,2	/

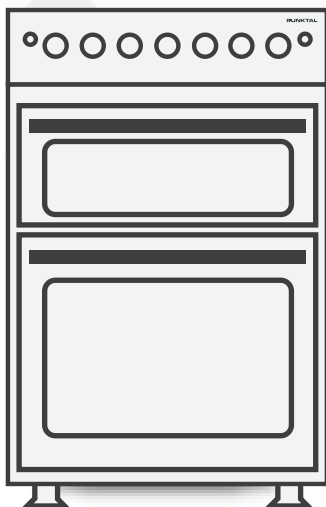






# PUNKTAL

## PK-1980 DTK



Importador en Uruguay  
PUNKTAL S.A.

SERVICIO OFICIAL  
Calle Cuareim 1544  
Montevideo – Uruguay  
Tel: 598 29003538  
[service@punktal.com.uy](mailto:service@punktal.com.uy)

*Gracias por  
preferirnos*

[www.punktal.com](http://www.punktal.com)