



BENESSI

INSTALLATION GUIDE / GUÍA DE INSTALACIÓN

BKA1GB / BKA2GB

ENGLISH

Dear customer,

We thank you and congratulate you on your choice.

This new carefully designed product, manufactured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands.

We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start.

May we wish you all the very best with your modern appliance!

GB English**GB****Index****Instructions for use**

Installation

Use

Maintenance

Instructions for the installer

Installation

Gas connection

Electrical connection

User characteristics

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY.

THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.

THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS

THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.

CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

Instructions for use

Installation

All the operations concerned with the installation (electrical and gas connections, adaptation to type of gas, necessary adjustments, etc.) must be carried out by qualified technicians, in terms with the standards in force. For specific instructions, kindly read the part reserved for the installation technician.

GB

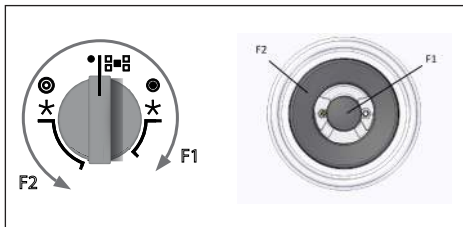
Use

Gas burners

The ignition of the gas burner is carried out by putting a small flame to the upper part holes of the burner, pressing and rotating the corresponding knob in an anti-clockwise manner, until the maximum position has coincided with the marker. When the gas burner has been turned on, adjust the flame according to need. The minimum position is found at the end of the anticlockwise rotation direction. In models with automatic ignition, operate the knob as described above, pressing simultaneously, the corresponding push-button. For models with automatic/ simultaneous (with one hand) ignition, it is sufficient to proceed as described above using the corresponding knob. The electric spark between the ignition plug and the burner provides the ignition of the burner itself. After ignition, immediately release the push-button and adjust the flame according to need. For models with a thermoelectric safety system, the burner is ignited as in the various cases described above, keeping the knob fully pressed on the maximum position for approximately 3/5 seconds. After releasing the knob, make sure the burner is actually lit.

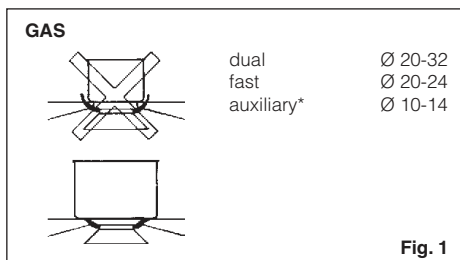
Models with Dual Wok burner

Some models have a Dual Wok burner. The centre flame (F1) can be lit by pressing the knob and turning it clockwise or the entire burner (F2) can be lit as shown in the figure below.



N.B

- We recommend the use of pots and pans with a diameter matching that of the burner, thus preventing the flame from escaping from the bottom part and surrounding the pot (Fig. 1);
 - do not leave any empty pots or pans on the fire;
- When cooking is finished, it is also a good norm to close the main gas pipe tap and/or cylinder.



Important

- Use of the appliance produces heat and moisture in the room where it is installed. Make sure the kitchen is sufficiently ventilated; keep natural ventilation holes open or install mechanical ventilation devices (such as a hood).
- Prolonged use of the appliance may require additional ventilation, such as opening a window.
- On floors with thermoelectric protection do not keep the ignite button pushed for more than 15 seconds. If the burner has not ignited after 15 seconds, open the door of the room and wait at least one minute before making a further attempt.
- On floors without protection, should the burner flame go out close the corresponding gas cock and wait at least one minute before making any attempt to ignite it.

Maintenance

Prior to any operation, disconnect the appliance from the electrical system. For long-life to the equipment, a general cleaning operation must take place periodically, bearing in mind the following:

- the glass and steel parts must be cleaned with suitable non-abrasive or corrosive products (found on the market). Avoid chlorine-base products (bleach, etc.);
- avoid leaving acid or alkaline substances on the working area (vinegar, salt, lemonjuice, etc.);
- the wall baffle and the small covers (mobile parts of the burner) must be washed frequently with boiling water and detergent, taking care to remove every possible encrustation. Dry carefully and check that none of the burner holes is fully or partially clogged;

Note:

If the taps need to be lubricated, it must be performed by a qualified technician, who should be contacted in the case of any operating problems.

Check periodically the state of conservation of the flexible gas feed pipe. In case of leakage, call immediately the qualified technicians for its replacement.

DO NOT USE STEAM CLEANERS

Instructions for the installer

GB

Installation

This appliance is not provided with a combustion product discharge. It is recommended that it be installed in sufficiently aerated places, in terms of the laws in force. The quantity of air which is necessary for combustion must not be below 2.0 m³/h for each kW of installed power. See table of burner power.

Note:

The appliance is in installation class 3.

The appliance's adjustment parameters are shown on the plate attached to its housing.

Positioning (Fig. 2)

The cook top is designed to be built in to a work surface as shown in the figure.

Before installing the cook top, install the gasket seal (X) around the entire perimeter of the hole where it will be inserted.

The dimensions of the hole are shown in figures 6-7-8-9. For Filotop models, the perimeter of the hole must be lowered by a depth of 1.5 mm.

The hole does not need to be milled for Semifilotop models.

The cook top can be installed on different materials such as brickwork, steel, marble, conglomerates, synthetics, wood and wood covered with plastic laminates, so long as resistant to a temperature of 90 °C.

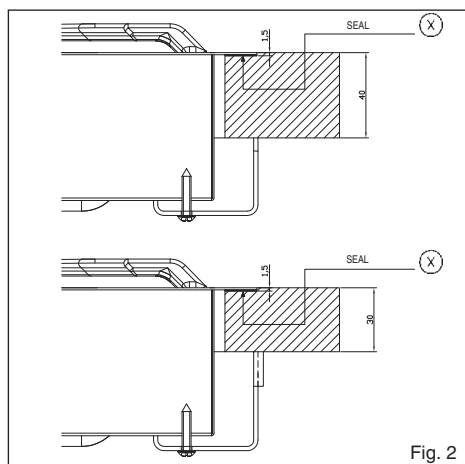


Fig. 2

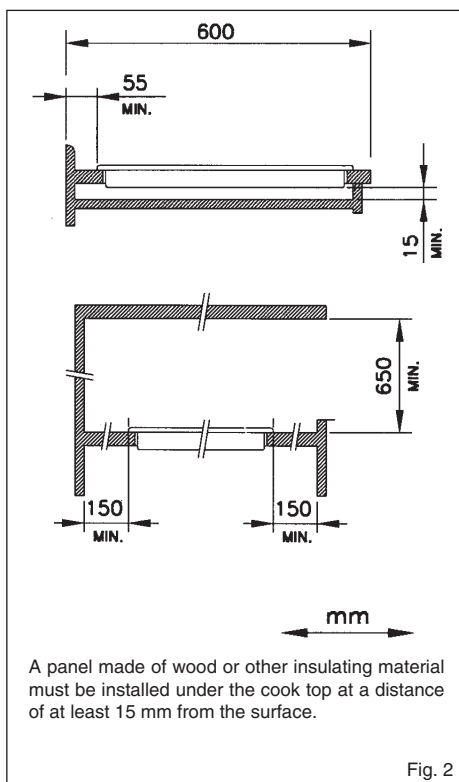
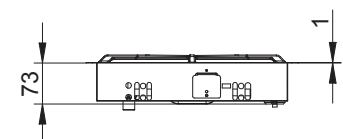
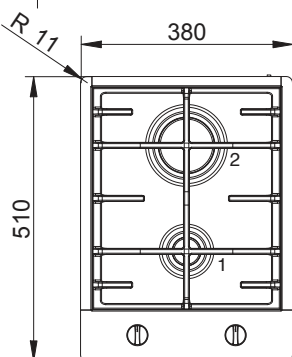


Fig. 2

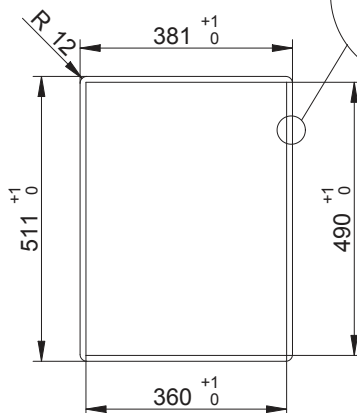
Mod: BKA2GB



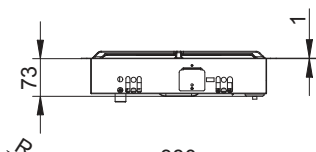
Note: Semifiltop models do not need to be lowered by 1.5 mm.



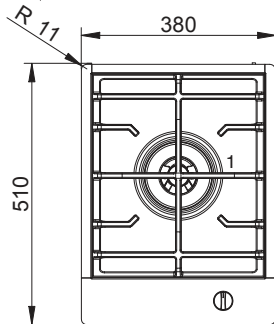
1 - AUXILIARY
2 - RAPID



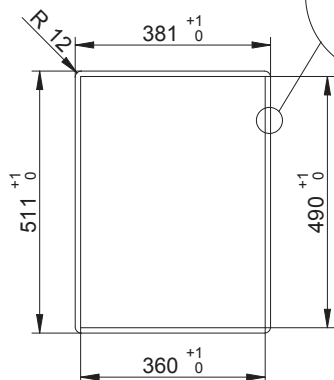
Mod: BKA1GB



Note: Semifiltop models do not need to be lowered by 1.5 mm.

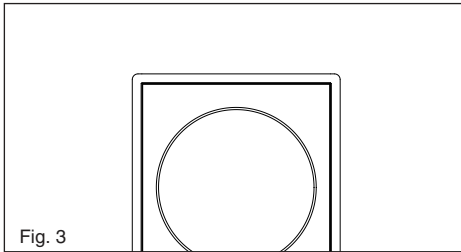


1 - DUAL



Gas connection (Fig. 3)

The connection to a gas tank or gas line must be made by a qualified person in conformity to current updated UNI-CIG 7129 and 7131 standards after making sure that the cook top is prepared for the type of gas available. If not, see: "Adapting to different types of gas". Also check that the feed pressure falls within the values shown in the table: "User characteristics".



Metal rigid/semi-rigid hook-ups

Make the hook-up with metal fittings and pipes (even flexible hoses) so as not to stress the components inside the cook top.

Note: - After installation, use soapy water to check the perfect seal of the entire connection system.

Important note: make the connection using only metal fittings and pipes (flexible, continuous-wall steel hoses or rigid copper or steel tubing) and in such a way that its entire length can be inspected.

Electrical connection (Fig. 4)

The installer must be qualified and is responsible for correct electrical connections and following safety standards.

Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:

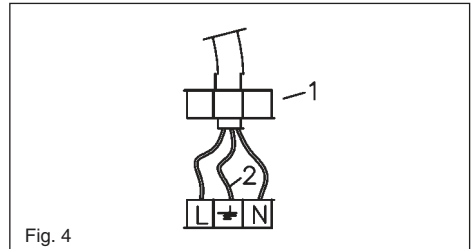
- the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;
- that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force.

The earth connection is compulsory in terms of the law.

Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50°C of the ambient temperature.

If connecting directly to the mains power supply, fit a multi-pole switch of a suitable size for the rated capacity

with a clearance distance which completely disconnects the power line under overvoltage category III conditions, consistently with the rules of installation (the yellow/green earth wire must not be interrupted). The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.



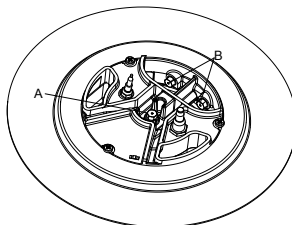
If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service department or a person with similar qualifications, so as to prevent any risk.

Adaptation to various types of gas (Fig. 5)

Should the appliance be pre-set for a different type of gas than available, proceed as follows:

- replace the injector (Fig. 5) with the corresponding type of gas to be used (see table "User characteristics");
- to adjust to the minimum, use a screwdriver on the screw placed on the tap (Fig. 6) after turning the tap to its minimum position. For LPG (butane/propane) screw tight.

Mod. Dual



Mod. 2G

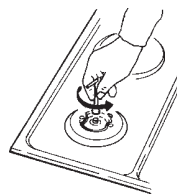


Fig. 5

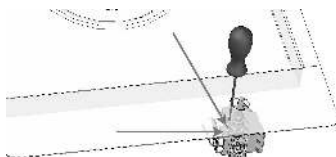
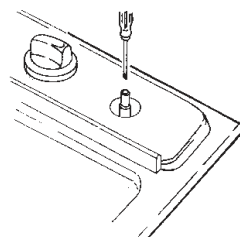
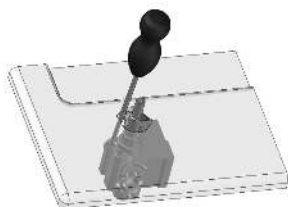
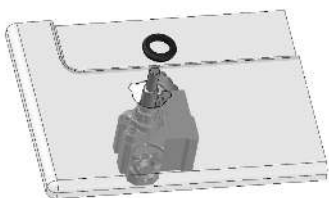


Fig. 6

GB

USER CHARACTERISTICS						
GAS BURNERS						
FEED TYPE PRESSURE mbar NORM.			BURNER	Ø INJECTORS 1/100	THERMAL CAPACITY	CONSUMPTION
Natural gas	G20	20	fast	129	3000	286
			auxiliary	77	1000	95
			dual	71A-95B	4000	381
Liquefied gas	G30/G31	28-30/37	fast	87	3000	218
			auxiliary	50	1000	73
			dual	46A-65B	4000	291
Natural gas	G25	25	fast	132	3000	332
			auxiliary	80	1000	111
			dual	71A-100B	4000	443
	G20	10	fast	155	3000	286
			auxiliary	92	1000	95
			dual	80A-143B	4000	381

ESPAÑOL

Estimado Cliente,

le agradecemos mucho y le felicitamos por su elección.

Este nuevo producto, cuidadosamente estudiado y construido con materiales de primera calidad, ha sido probado esmeradamente para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción. Por lo tanto le rogamos lea y respete las fáciles instrucciones que le permitirán llegar a resultados excelentes desde la primera utilización.

Con este moderno aparato le expresamos nuestras mejores felicitaciones.

ES Español

ES

Índice

Instrucciones para el usuario

Instalación

Utilización

Mantenimiento

Instrucción para el instalador

Instalación

Conexión gas

Conexión eléctrica

Características utilizadores

ESTE PRODUCTO FUE CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO. EL CONSTRUCTOR DECLINA

CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE DAÑOS EVENTUALES A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRADO O ABSURDO.

NO PUEDEN UTILIZAR EL APARATO PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS, NI PERSONAS QUE NO DISPONGAN DE LA

EXPERIENCIA Y DE LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS, A MENOS QUE ESTÉN BAJO LA SUPERVISIÓN DE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD O HAYAN RECIBIDO LAS INSTRUCCIONES NECESARIAS SOBRE LA UTILIZACIÓN DEL APARATO. LOS NIÑOS TIENEN QUE ESTAR CONTROLADOS PARA ASEGURARSE DE QUE NO JUEGAN CON EL APARATO.

Instrucciones para el usuario

Instalación

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica, conexión de gas, adaptación al tipo de gas, regulaciones correspondientes, etc.) tienen que ser efectuadas por personal cualificado según las normas vigentes. Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.

Utilización

Quemadores de gas

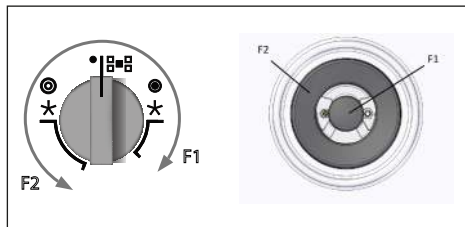
El encendido del quemador tiene lugar acercando una llama a los agujeros de la parte de arriba del mismo quemador presionando y girando en sentido antihorario el puño correspondiente hasta que su indicador coincida con la posición de máximo. Una vez efectuado el encendido regular la llama según la necesidad. La posición de mínimo está al final de la rotación antihoraria. En los modelos con encendido automático actuar sobre el puño como descrito arriba, presionando contemporáneamente el apropiado pulsador.

En los modelos con encendido automático/simultáneo (con una mano) es suficiente accionar el mando respectivo como se indicó anteriormente.

La descarga eléctrica entre bujía y quemador provoca el encendido del quemador interesado. Una vez efectuado el encendido soltar inmediatamente el pulsador regulando la llama según la necesidad. El encendido de los quemadores en los modelos con seguridad termoelectrónica se efectúa como en los casos ya descritos, manteniendo el mando presionado a fondo en la posición de máximo durante unos 3/5 segundos. Al soltar la perrilla asegurarse que el quemador permanezca encendido.

Modelos con quemador Dual Wok

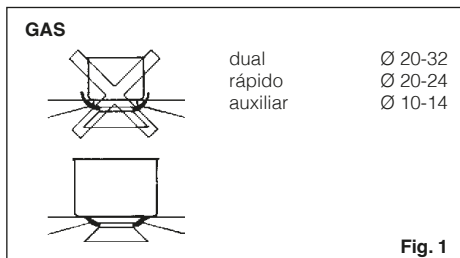
Algunos modelos disponen de un quemador Dual Wok. Es posible encender el fuego central (F1) girando y pulsando el mando rotativo en el sentido de las agujas del reloj, o encender todo el quemador (F2), tal como se indica en la figura siguiente.



N.B.:

- Se aconseja utilicen sartenes de diámetro apto a los quemadores evitando que la llama al máximo salga del fondo de las mismas (Fig.1);
- No dejar ollas vacías con el fuego encendido

Al final de la cocción se aconseja cierran el grifo principal del tubo y/o de la bombona.



Importante

- La utilización del aparato produce calor y humedad en la habitación en la que se instala. Asegurarse de que la ventilación de la cocina sea suficiente; mantener abiertos los agujeros de ventilación natural o instalar equipos mecánicos de ventilación (por ej.: campana).
- El uso prolongado del aparato puede necesitar una ulterior ventilación, como por ejemplo la apertura de una ventana.
- En las encimeras con seguridad termoelectrónica no accione el encendido durante más de 15 segundos. Si después de 15 segundos el quemador no se ha encendido, abra la puerta del local y espere por lo menos un minuto antes de intentarlo de nuevo.
- En las encimeras sin seguridad, en caso de que se apaguen las llamas de un quemador, cierre la llave de paso correspondiente y no intente encenderlo de nuevo antes de que haya pasado un minuto.

Mantenimiento

Antes de cualquier operación desconectar eléctricamente el aparato. Para una mayor duración del aparato es indispensable efectuar periódicamente una cuidadosa limpieza general teniendo en cuenta lo siguiente:

- Las partes en vidrio, de acero y/o esmaltadas tienen que ser limpiadas con productos idóneos (que se pueden encontrar a la venta) no abrasivos ni corrosivos. Eviten productos a base de cloro (lejía de algas, ecc.);
- Eviten dejar sobre el tablero de trabajo sustancias ácidas o alcalinas (vinagre, sal, zumo de limón, ecc.);
- Los rompellamas y las tapaderas (partes móviles del quemador) tienen que ser lavados a menudo con agua muy caliente y detergente teniendo el cuidado de quitar toda incrustación, tienen que ser secados cuidadosamente, y hay que controlar que ninguno de los agujeros de los rompellamas esté obturado, ni siquiera parcialmente;

N.B.

La eventual lubricación de los grifos tiene que efectuarla personal cualificado al que se aconseja dirigirse en caso de anomalías de funcionamiento.

Controlar periódicamente el estado de conservación del tubo flexible de alimentación gas. En caso de pérdidas solicitar la intervención inmediata del personal cualificado para su sustitución.

NO UTILIZAR LIMPIADORES A VAPOR

Instrucciones para el instalador

Instalación

Este aparato no tiene un dispositivo de descarga de los productos de la combustión. Se aconseja instalarlo en locales suficientemente aireados según las disposiciones de ley vigentes. La cantidad de aire necesaria a la combustión no tiene que ser menos que 2.0 m³/h por cada kW de potencia instalado. Véase tabla potencias quemadores.

N.B.

El aparato pertenece a la clase 3 de instalación.

Las condiciones de regulación del aparato se indican en la placa de características situada en el cárter.

Colocación (Fig. 2)

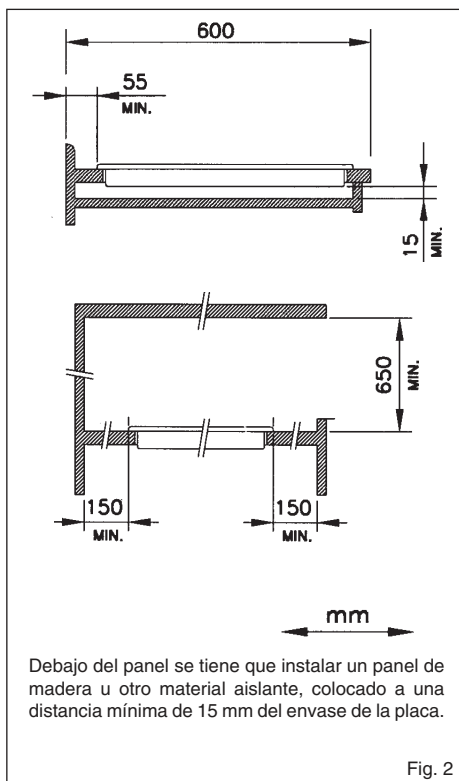
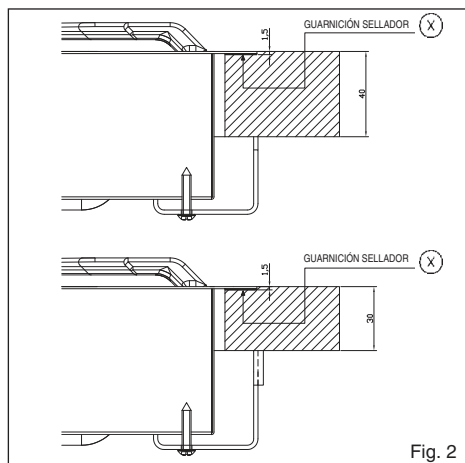
El aparato está preparado para ser empotrado en una mesa de trabajo tal como se ilustra en la figura correspondiente.

ES

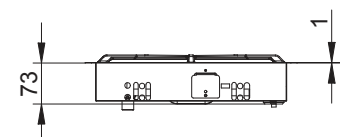
Antes de introducir la placa de cocción es necesario preparar la guarnición de estanqueidad (X) en todo el perímetro de la perforación del empotrado.

Las medidas de empotrado aparecen en las figuras 6-7-8-9. Para los modelos Filotop es necesario efectuar una reducción en altura en la zona perimetral del orificio de empotrado de 1,5 mm de profundidad. Para los modelos Semifilotop este fresado no tiene que efectuarse.

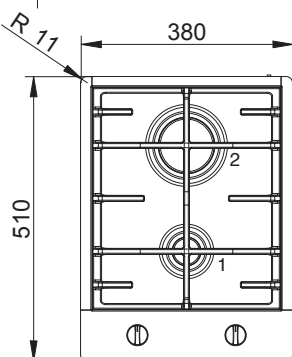
La instalación se puede realizar sobre materiales distintos como acero, mármol, conglomerados, sintéticos, madera y madera revestida con laminados de plástico, siempre que sean resistentes a una temperatura de 90°C.



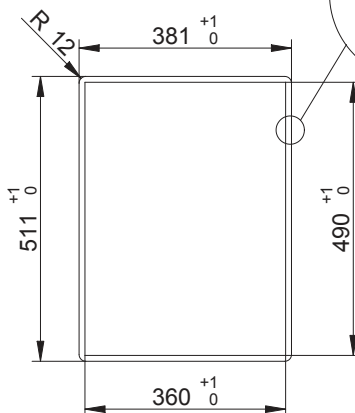
Mod: BKA2GB



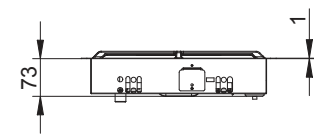
N.B. Para la versión Semifilotop la reducción en altura de 1,5 mm no es necesaria.



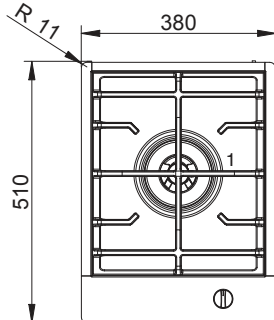
1 - AUXILIAR
2 - RÁPIDO



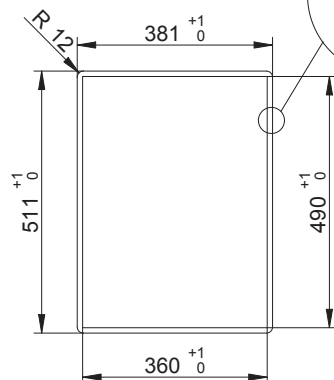
Mod: BKA1GB



N.B. Para la versión Semifilotop la reducción en altura de 1,5 mm no es necesaria.



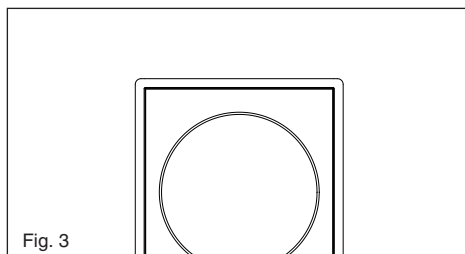
1 - DUAL



ES

Conexión gas (Fig. 3)

La conexión a la bombona o a la instalación tiene que efectuarla personal cualificado y cumpliendo con las normas UNI-CIG 7129 y 7131 en vigor y sucesivas actualizaciones verificando previamente que el equipo esté preparado para el tipo de gas disponible. En caso contrario véase: "Adaptación a un tipo de gas distinto". Comprobar también que la presión de alimentación se encuentre en los valores que aparecen en la tabla: "Características usuarios".



Conexión metálica rígida/semirígida

Efectuar la conexión con racores y tubos metálicos (también flexibles) para evitar provocar esfuerzos en los dispositivos internos del aparato.

N.B. - Al final de la instalación será necesario controlar, con una solución jabonosa, la perfecta estanqueidad de todo el sistema de enlace.

Nota importante: efectuar la conexión exclusivamente con racores y tubos metálicos (tubo flexible de acero de pared continua o con tubo rígido de cobre o acero) y de forma que sea posible inspeccionarlos en toda su longitud.

Conexión eléctrica (Fig. 4)

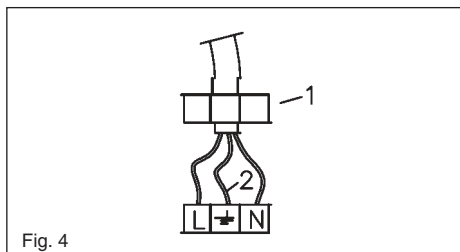
El instalador tiene que ser cualificado y es responsable tanto de la correcta conexión eléctrica como del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:

- las características de la instalación satisfagan cuanto indicado en la placa matrícula colocada sobre el fondo de la superficie de cocción;
- que la instalación tenga una eficaz conexión de tierra según las normas y las prescripciones de ley vigentes. La puesta a tierra es obligatoria por ley.

En el caso de que el aparato no tenga el cable y/o el relativo enchufe utilizar material apto para la absorción indicado en la placa matrícula y para la temperatura de trabajo. El cable en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50°C a la temperatura

ambiente. Para la conexión directa a la red es necesario interponer un interruptor omnipolar dimensionado para la carga de placa que asegure la desconexión de la red con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III de conformidad con las reglas de instalación (el cable de tierra amarillo/verde no debe estar interrumpido). El enchufe o el interruptor omnipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

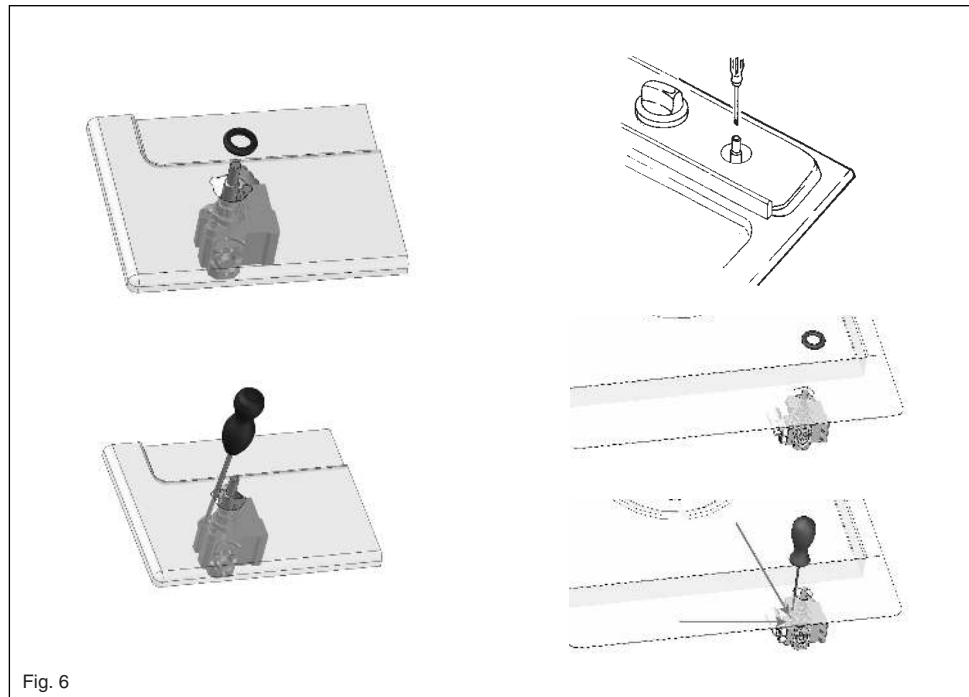
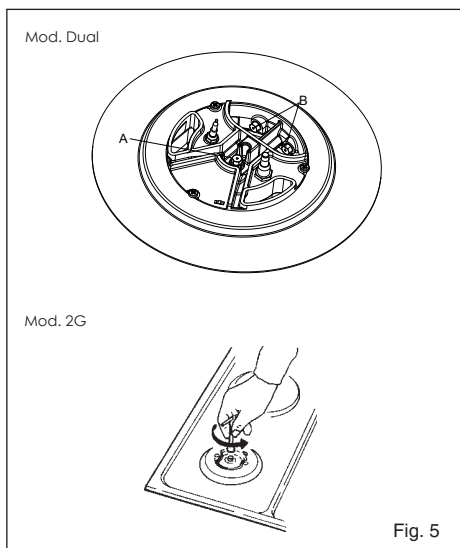


Si el cable de alimentación está deteriorado tiene que sustituirse y, para evitar cualquier riesgo, tiene que ocuparse de ello el fabricante, su servicio técnico o una persona con una cualifica similar.

Adaptación a un tipo diferente de gas (Fig. 5)

Si el aparato estuviera preparado para un tipo de gas diferente del de la alimentación disponible, hay que efectuar:

- la sustitución de los inyectores (Fig. 5) con los correspondientes al tipo de gas a utilizar (véase tabla "Características utilizadores").
- para la regulación del mínimo, usar un destornillador apropiado en el tornillo puesto sobre la llave (Fig. 6) después de averlo girado en la posición de mínimo. Para GPL (Butano/propano) atornillar a fondo.



CARACTERISTICAS UTILIZADORES						
QUEMADORES DE GAS						
ALIMENTACION TIPO PRESION mbar NORM.			QUEMADOR	Ø INYECTORES 1/100	CAPACIDAD TÉRMICA	CONSUMPTION
Gas natural	G20	20	rápido	129	3000	286
			auxiliar	77	1000	95
			dual	71A-95B	4000	381
Gas licuefacto	G30/G31	28-30/37	rápido	87	3000	218
			auxiliar	50	1000	73
			dual	46A-65B	4000	291
Gas natural	G25	25	rápido	132	3000	332
			auxiliar	80	1000	111
			dual	71A-100B	4000	443
	G20	10	rápido	155	3000	286
			auxiliar	92	1000	95
			dual	80A-143B	4000	381

WARRANTY POLICY
PÓLIZA DE GARANTÍA



PÓLIZA DE GARANTÍA LIMITADA

1 Año de Garantía

De conformidad al acuerdo sobre criterios de garantía de los productos importados, publicado en el diario oficial de la federación con fecha del 15 de Enero de 1999, "Artexa México, S.A. De C.V.", en adelante "LA EMPRESA" garantiza este producto y todos sus componentes y accesorios, en defectos de fabricación o trabajo bajo el uso normal, por un periodo de 1 año a partir de la fecha de compra del producto, **exceptuando los detallados a continuación**.*

*Los artículos pintados y decorativos se garantizan por un periodo de noventa (90) días apartir de la fecha de compra original. CUALQUIER DEFECTO DEBE INFORMARSE AL DISTRIBUIDOR DENTRO DE TREINTA (30) DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA ORIGINAL.

La empresa, está de acuerdo en reparar o reemplazar, según sea el criterio de la empresa, cualquier parte que falle durante el periodo de la garantía. La mano de obra y los gastos de transportación del producto al centro de servicio que se deriven del cumplimiento de la garantía serán cubiertos por "Artexa México, S.A. De C.V."

Las partes y refacciones se podrán adquirir a través de los distribuidores autorizados. Esta garantía se extiende al comprador original del producto y a cada dueño del producto durante el término de la garantía.

Esta garantía aplicará a productos comprados y localizados en la República Mexicana. Los productos deben ser comprados en el país donde se requiera el servicio. La Garantía será realizada por la empresa o una agencia de servicio autorizada únicamente por la empresa.

La garantía no será válida en los siguientes casos:

- Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales (daño físico evidente o falta de alguno de sus componentes, esta garantía no es aplicable al uso comercial.
- Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo a las instrucciones de uso proporcionadas por la empresa.
- Cuando el producto ha sido instalado, alterado o reparado por personas o agencias no autorizadas por "Artexa México, S.A. De C.V."

Además esta póliza contiene las siguientes limitaciones:

La garantía se limita a no aplicar cuando el producto ha sido maltratado o dañado por desastre / accidente natural o por alguna sobrecarga de poder eléctrico al producto por cualquier razón. En daños a productos exclusivos para uso en interiores que se utilicen en exteriores y/o al aire libre. A daños incidentales o que ocurran fuera del periodo de garantía.

SERVICIO DE GARANTÍA: Bajo los términos de esta garantía el servicio debe ser realizado por "Artexa México, S.A. De C.V." o un agente o representante autorizado únicamente por "Artexa México, S.A. De C.V." El servicio se proporcionará durante las horas de trabajo normales. Para solicitar servicio de garantía, registrar su producto, obtener su folio de garantía, consultar centros de servicio, garantías y soporte técnico, visite la página oficial de Artexa en www.artexa.com. Tenga a la mano el modelo, número de serie y comprobante de compra original.

IMPORTANTE: Conserve su comprobante de compra original para acreditar la vigencia de la garantía. El registro del producto y la obtención del folio de garantía se realizan de forma digital a través de la página oficial de Artexa. Para información sobre garantías, servicios autorizados, soporte técnico y registro de productos, visite www.artexa.com.

ARTEXA MÉXICO, S.A. DE C.V.

CAÑÓN GRANDE No.7720 Col. LA ESTANZUELA VIEJA , C.P. 64984 MONTERREY, NUEVO LEÓN, MÉXICO
R.F.C. AME9201163X7 Email: info@artexa.com Tel (81)86255000

Servicio al cliente: (81) 2039 1646



www.benetti.com