



BENESSI

INSTALLATION GUIDE / GUÍA DE INSTALACIÓN

BKA1IM / BKA2IM

ENGLISH

Dear Customer,

we would like to thank you and congratulate you on your choice.

This new product has been carefully designed and built using top quality materials, and meticulously tested to ensure that it meets all your culinary requirements.

Please read and observe these simple instructions, which will enable you to achieve excellent results from the very first time you use it. This state-of-the-art appliance comes to you with our very best wishes.

GB English**GB****Index****User instructions 16****Installation instructions 20**

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR DAMAGES TO THINGS OR PEOPLE DERIVING FROM INCORRECT INSTALLATION OR IMPROPER, ERRONEOUS OR UNSUITABLE USE.

THE APPLIANCE MUST NOT BE USED BY PEOPLE (INCLUDING CHILDREN) WITH PHYSICAL, SENSORIAL OR MENTAL IMPAIRMENTS, OR BY PEOPLE

WITHOUT THE NECESSARY EXPERIENCE OR KNOWLEDGE, UNLESS THEY ARE SUPERVISED OR INSTRUCTED IN THE USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. CHILDREN MUST BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

User instructions

GB

Operating principle

This is based on the electromagnetic properties of most cooking containers.

The electronic circuit governs the operation of the coil (inductor), creating a magnetic field.

The heat is transmitted by the container to the food.

The cooking process takes place as follows:

- minimum dispersion (high performance);
- the removal of the pan (simply lifting it) automatically stops the system;
- the electronic system allows maximum flexibility and precision of regulation.

Installation

All installation operations (electrical connection) must be carried out by people qualified in compliance with the laws in force.

For specific instructions, see the installation section.

Important

This apparatus is not suitable for use by person (children included) with reduced mental and physical capacity or with lack of experience and knowledge unless having previously received suitable training for its use by persons responsible for their safety. *It must be ensured that children do not play with the apparatus.*

Use

First of all, position the pan in the chosen cooking area.

The absence of the pan display  means the system cannot start.

Cooking and power levels

The cooking and power levels of the cooking zones are shown on the display with 7 allotted segments. In accordance with standards, the power levels are displayed with numbers from "1" to "9".

Residual heat indicator

Indicates to the user that the glass is at a dangerous temperature if in contact with the area over the cooking zone. The temperature is determined by means of a mathematical model and possible residual heat is indicated by "H" on the corresponding 7 segment display.

Heating and cooling are calculated based on:

- The selected power level (from "0" to "9");
- The relay activation time after the cooking zone has been switched off.

The corresponding display shows "H" until the zone temperature drops below the critical level ($< 60^{\circ}\text{C}$) according to the mathematical model.

Turning the cooking surface on and off

The electronics are activated by turning the knob. You will hear a short beep. A display in the glass front shows the setting of the cooking surface (a value from 0-9 proportional to the rotation of the knob) or the symbol "u", meaning there is no pan, "H" for residual heat or an error message.

If a suitable pan is not placed on the cooking surface within 10 minutes after turning the knob, surface will go into standby mode with the display turned off and there will be a short beep; to use the cooking in this mode, you have to turn the knob back to position 0 and, while you are turning it, the display will show "-".

Turning on a cooking area

Place a pan on the area and turn the knob to an operating position between the minimum and maximum (display will show the value set).

Turning off a cooking area

Turn the knob to the zero position.

Control lock (child safety)

Model BKA2IM

This is activated by simultaneously turning the 2 knobs to position "A" for a few seconds until the letters "L" Lock are displayed and then releasing the knobs in the "zero" position.

The letter "L" will appear on both displays for 10 seconds and then they will turn off.

When a knob with the child safety function active is turned, the displays show the letters "L".

Unlocking/deactivating child safety

Model BKA2IM

To deactivate the function, simultaneously turn the 2 knobs to position "A"; the display shows the letters "L" for a few seconds and then turn off. At this point, the function is disabled and you can release the knobs in the "zero" position.

Booster and power management (Fig. 13)

These models have a booster function. The generator, with Booster enabled, gives the cooking area significantly higher power

than the rated power. The Booster allows a very rapid heating of food and, therefore, saves you time. The Booster function can be activated in the following way:

- The cooking area must be on the highest possible level; - Turn the knob to position "P" (non-permanent Power Booster position) for 1 second to activate the booster function. The display of the cooking area shows a non-flashing "P".

The power increase is different depending on the size of the cooking area:

- 1) For a cooking area with a diameter of 160 mm, the power goes from a level 9 of 1200 W to the Booster level of 1400 W without time limit.
- 2) For a cooking area with a diameter of 180 mm, the power goes from a level 9 of 1400 W to the Booster level of 2000 W for 5 minutes.
- 3) For a cooking area with a diameter of 250, the power goes from a level 9 of 2300 W to the Booster level of 3000 W for 5 minutes.

For safety reasons, the Booster function in cooking areas with diameters of 180 and 250 mm can only be activated for a limited period. If during pot is removed from the cooking area during the Booster time, the Booster remains active and the Booster time is not deactivated.

With the Booster activated, turning the knob counter-clockwise towards the minimum disables the Booster function.

Automatic heating (or "heat-up" function)

This feature makes cooking easier. You do not need to be permanently present during cooking: the surface automatically heats up at Full Power and then returns to the selected power level after a certain time

(see Table 1).

To activate automatic heating (Fig. 13)

1. Turn the knob to the non-permanent "A" position for 1 second.
2. A short beep will confirm that the function is activated.
3. Turn the knob to a position between 1 and 9, such as level 3, to continue cooking. The display will alternate between "A" and "3" during "automatic heating".

During automatic heating can increase the power by turning the knob towards the maximum, for example by turning it to level 4. At this point the display will alternate between "A" and "4" with the recalculation of the time remaining until the end of operation at the maximum level. If you decrease the power during automatic heating by turning the knob towards the minimum, the function is disabled and the "A" disappears.

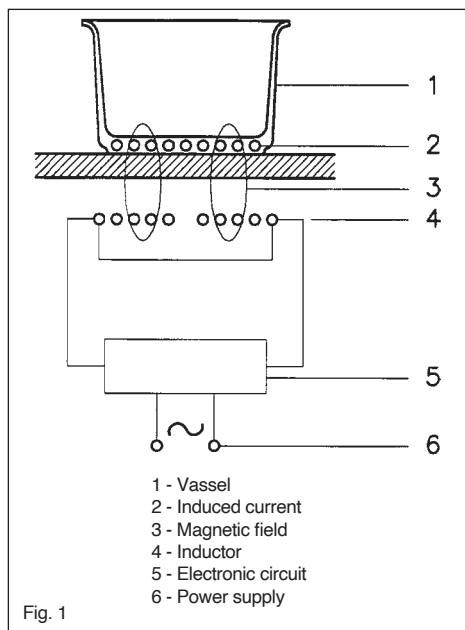
Example: Turn the knob to "A", wait for the beep and then turn to a setting, such as level 3. With these settings, the surface will heat for 4.8 min. at level 9, the display will alternate between "A" and "3" and then return to level 3 to continue cooking.

Precautions

- If there is even the tiniest crack in the ceramic glass surface, immediately disconnect the hob from the electricity supply.
- During operation, move any magnetic materials such as credit cards, computer disks, calculators, etc., away from the area.
- Never use cooking foil or rest products wrapped in foil directly on the hob.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids must not be rested on the surface of the hob to prevent them from heating up.
- When cooking with non-stick containers, without using water or oil, limit any preheating time to one or two minutes.
- When cooking foods which tend to stick to the bottom of the pan, start at minimum power and gradually increase the heat, stirring frequently.
- After use, switch off correctly (decreasing to "0") and avoid relying on the pan sensor.

Table . 1

Power level	Automatic Heating Function (Time in minutes)
1	1
2	3
3	4.8
4	6.5
5	8.5
6	2.5
7	3.5
8	4.5
9	—



Pans (Fig. 6)

- If a magnet is attracted by the bottom of a container, the container is suitable for induction cooking;
 - prefer pans declared as suitable for induction cooking;
 - flat, thick-bottomed pans;
 - a 20 cm diameter saucepan can benefit from maximum power;
 - a small saucepan reduces the power but will not cause energy dispersion.
- For model BKA1IM, the bottom of the pan must have a minimum diameter of 180 mm, while for model BKA2IM the bottom of the pan should have a minimum diameter of 110 mm.
- stainless steel containers with multilayer bottom or ferrite stainless steel if the bottom indicates: for induction;

- cast iron containers, better with an enamelled bottom to avoid scratching the ceramic glass hob;
- containers made of glass, ceramic, terracotta, aluminium, copper or non-magnetic stainless steel (austenitic) are not recommended and are unsuitable.

The pan to use with the wok induction model must be semi spherical (see fig. 6a).

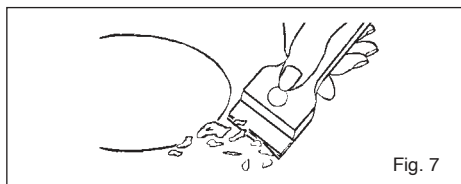
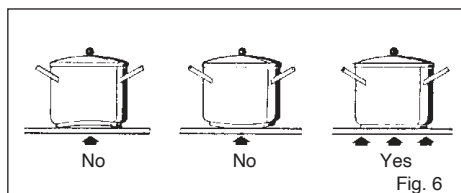
Maintenance (Fig. 7)

By means of a scraper immediately remove any aluminium foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugar-content food from the surface in order to avoid damaging the hob.

Subsequently clean the surface with some paper towel and SIDOL or STANFIX, rinse with water and dry by means of a clean cloth.

Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used; also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.

DO NOT USE STEAM CLEANERS



Installation instructions

GB

Installation

these instructions are aimed at qualified fitters as a guide to installation, adjustment and maintenance in compliance with the laws and standards in force. The operations must always be carried out with the appliance disconnected from the electricity supply.

Positioning (Fig. 8-9-10-11)

The appliance is made to be fitted into a counter top, as show in the figure. Apply the sealant supplied around the whole perimeter of the hob. Installation over an oven is not recommended, but if this is necessary, check that:

- the oven has an efficient cooling system;
- there is no passage of hot air from the oven to the hob;
- allow air passages as shown in the figure.

Electrical connection (Fig. 12)

Before connecting to the electricity supply, ensure that:

- the characteristics of the system are such as to satisfy that indicated on the registration plate applied to the bottom of the hob;
- the system has an effective earth connection compliant with the standards and laws in force. Connection to earth is compulsory by law.

If the appliance has no cable and/or plug, use material suitable for the absorption indicated on the registration plate and for the working temperature. The cable must not reach a temperature higher than 50°C above room temperature in any point.

For direct connection to the network it is necessary to fit an omnipolar switch of a suitable size to ensure disconnection of the network with a contact opening distance

that allows complete disconnection in the conditions of the overtension category III, compliant with the installation regulations (the yellow/green earth wire must not be interrupted).

The omnipolar socket or switch must be easy to reach when the appliance is installed.

N.B.:

- The manufacturer declines all responsibility if the usual accident prevention standards and the above instructions are not observed.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by the manufacturer's technical servicing network, or by a similarly qualified operator, to prevent every possible risk.

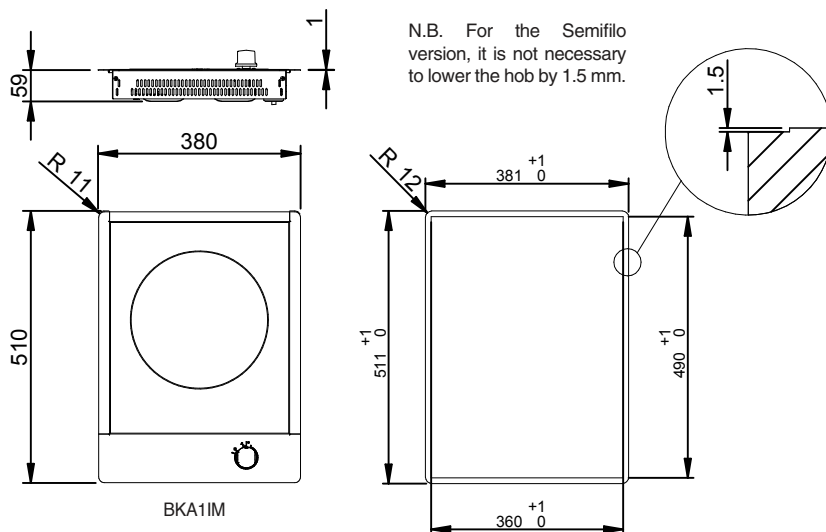


Fig. 8

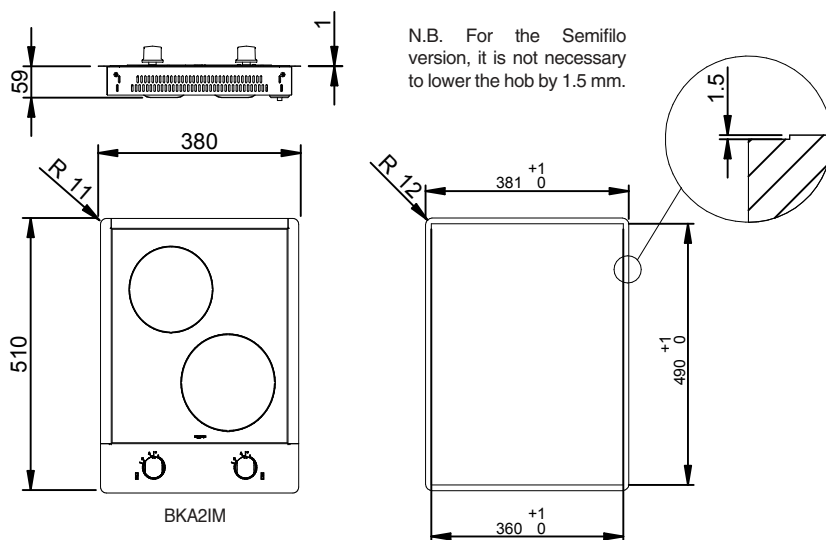
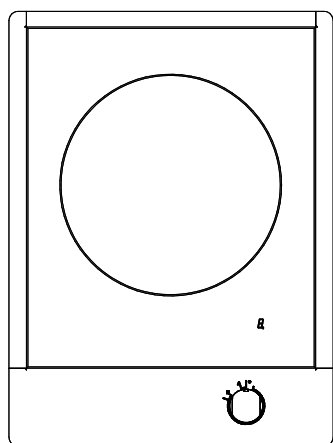
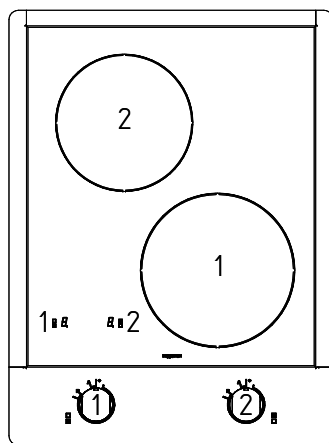


Fig. 9



BKA1IM

2300 W (3000 W with BOOSTER)



BKA2IM

2700 W (3400 W with BOOSTER)

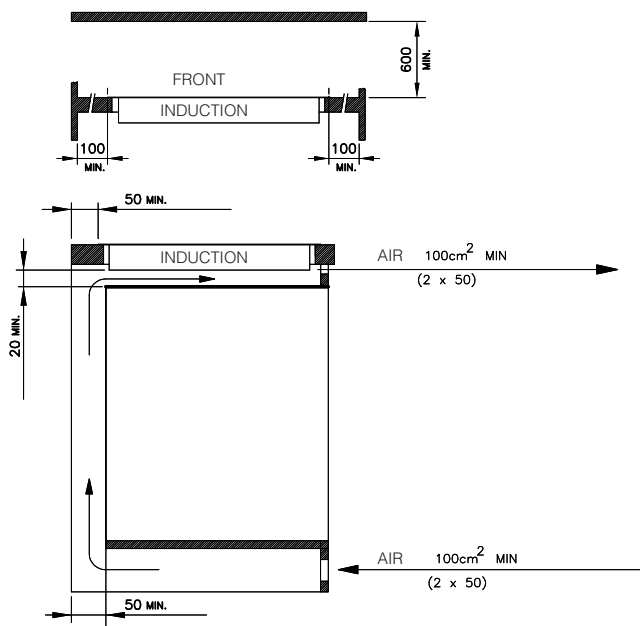


Fig. 10

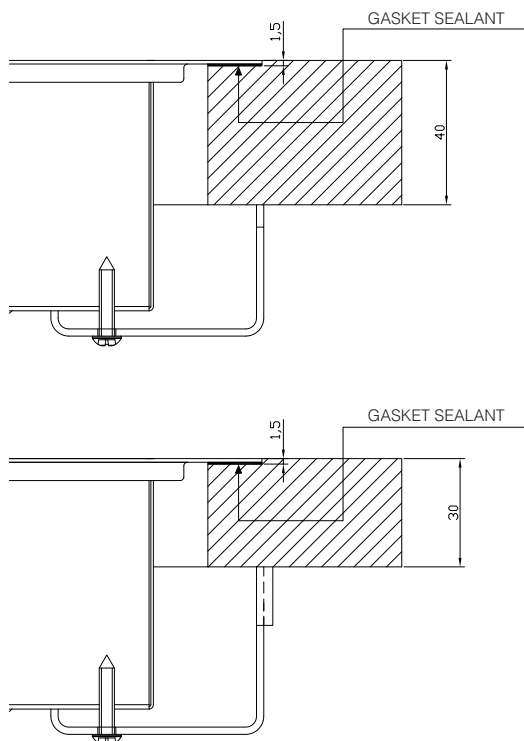


Fig. 11

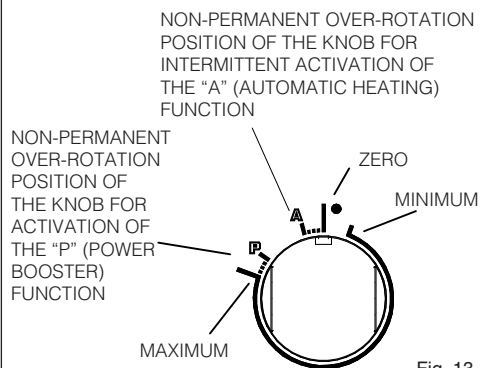


Fig. 13

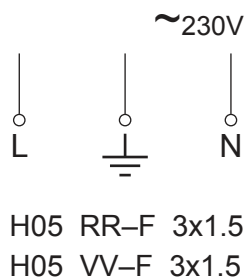


Fig. 12

Display of errors and error handling

The over voltage error is indicated by showing "U" on the rear left display and "4" on rear right display. For TC-Errors the display rear left shows "E" and rear right shows "R" and the according Error number will be shown with either "0" or the required number on the front left and "0" or the required number on the front right

display. If one of the rear or front displays is not available the missing symbol will be shown alternating with the original on the remaining display. If a error is only related to one cooking zone the error message will be shown on the according display. In this case the according display also shows the error number alternating with the error letter.

Error code	description	Possible causes	Error recovery
	Knob error	Knob permanent use of knob (> 30 s)	Release the knob
Er20	Flash error	µC- defect	Change display unit
Er31	Wrong configuration data	Induction needs to be configured with the correct configuration	execute new configuration using the service menu
Er47	LIN-communication error between display unit and induction	No or interrupted LINcommunication	Check connecting cable between display unit and induction
C	The cooking zone can be configured if a static "C" is shown.	It's not an error, the user is in the service menu.	A suitably pan must be placed on the relevant cooking zone.
C/-	The cooking zone will be configured if a blinking "C" is shown. After a successful configuration the relevant display shows "-". When the "-" is not displayed please check the possible causes of the E/5.	The user is in the service menu, it's not an error.	Wait for the symbol "-" or abort the configuration activities by pressing the selectkey and the "C" does not blink anymore.
		2. over voltage.	Exchange the module.
E/7	Non assignable failure.		Exchange module or User Interface.
E/8	Fan failure.	Fan or control electronic is defect.	Exchange the module.
E/9	Defect T sensor on inductor.	Sensor signal out of valid range; sensor or electronic is defect.	Exchange the module.

Error code	description	Possible causes	Error recovery
E/A	Hardware defect of induction modul.	Defect hardware device detected by the self check of the modul.	Exchange the modul.
E/C	Configuration failure.	2 cooking zone are dedicated to the same element of the UI.	1. Erase the actual configuration manual with service menù.
E/H	Fixed sensor value (test function for T sensor on inductor).	Not enough temperature change (10K) within 5 min after switch on the hob.	System must cool down.
No functionality and no displaying	Overvoltage on the switch mode power supply (jno fuctionality).	400V connection.	Disconnet and correct the power line connection.
E	A blinking "E" on each cooking zone indicates, that all configs will be.	The user is in the service menù, it's not an error.	Manual configuration.
E/2 (Error code different for some UI)	Temperature limits are exceeded.	1. Pot or glas temperature is to 2. NTC - elektronik temperature to high.	System must cool down.
E/3	Unsustable pot, e.g. lost of the magnetic characteristics because of temperature in the bottom.	Pot creates on the modul an improper operating point which can destroy devices, e.g. IGBT.	1. the error is automatically cancelled after 8s and the cooking zone can be used again. In case of further upcoming errors the post have to be changed. 2. the modul has to be changed if the error comes without an pot on the cooking zone.
E/4	Unconfigured induction modul (all induction modul answer to UI, but any element is related to the effected cooking zone).	Induction modul is not configured.	1. Delet the hob configuration and activate the manual configuration. 2. Start the UI service menue to configure the induction modul. 3. If the listed points are not succesful replace the modul.
E/5	No communication between UI and induction modul.	No power supply of induction modul Mal cabeling or defect of.	Check power and lin connections is the connention ok, replace the modul.
E/6	Main power disturbace .	1. Failure in main power frequency detection.	Check main power voltage and frequency, if ok.

ESPAÑOL

Estimado cliente,

Le agradecemos sinceramente y nos complace que haya escogido uno de nuestros productos.

Este nuevo producto, cuidadosamente diseñado y construido con materiales de primera calidad, se ha verificado cuidadosamente para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.

Por lo tanto, le rogamos que lea y respete estas sencillas instrucciones que le permitirán conseguir resultados excelentes ya desde su primera utilización. Con este moderno aparato le deseamos lo mejor.

Sumario

Instrucciones para el usuario 44

Instrucciones para el instalador 49

ESTE PRODUCTO SE HA CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO.

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

ESTE APARATO NO PUEDEN UTILIZARLO PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES

O MENTALES REDUCIDAS, O PERSONAS QUE NO DISPONGAN DE LA EXPERIENCIA Y DE LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS A MENOS QUE SE ENCUENTREN BAJO LA SUPERVISIÓN O HAYAN RECIBIDO LAS INSTRUCCIONES NECESARIAS SOBRE EL USO DEL APARATO POR PARTE DE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD.

LOS NIÑOS TIENEN QUE ESTAR CONTROLADOS PARA ASEGURARSE QUE NO JUEGAN CON EL APARATO.

Instrucciones para el usuario

Principio de funcionamiento

Se basa en las propiedades electromagnéticas de la mayor parte de los recipientes para la cocción.

El circuito electrónico gobierna el funcionamiento de la bobina (inductor) que crea un campo magnético.

El calor se transmite desde el recipiente a los alimentos.

La cocción se efectúa tal como se describe a continuación.

- mínima dispersión (alta rentabilidad);
- el hecho de retirar la olla (aunque sea sólo levantarla) provoca la parada automática del sistema;
- el sistema electrónico permite la máxima flexibilidad y delicadeza en la regulación.

Instalación

Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) tiene que efectuarlas personal cualificado según las normas vigentes.

Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.

Importante

Este aparato no es apto para personas (niños incluidos) con capacidades mentales y físicas reducidas o sin experiencia y conocimientos si previamente no han recibido las instrucciones adecuadas para su utilización por parte de personas responsables para su seguridad.

Los niños tienen que mantenerse bajo control para asegurarse de que no juegan con el aparato

Utilización

Para empezar colocar la olla en la zona de cocción escogida.

La ausencia de olla (display ) no permite la puesta en marcha del sistema.

Niveles de cocción y de potencia

Los niveles de cocción y de potencia de las zonas de cocción se visualizan mediante un display de 7 segmentos. Según los estándares se visualizan los niveles de potencia con los números de "1" a "9".

Indicador de calor residual

Sirve para indicar al usuario que el cristal se encuentra a una temperatura peligrosa en caso de contacto con toda el área cercana a la zona de cocción.

La temperatura se determina siguiendo un modelo matemático y un eventual calor residual se indica con una "H" mediante el correspondiente display de siete segmentos.

El calentamiento y el enfriamiento se calculan en relación con:

- el nivel de potencia seleccionado (de "0" a "9");
- el periodo de activación de los relés después de haber apagado la zona de cocción.

El correspondiente display muestra "H" hasta que la temperatura de la zona no desciende por debajo del nivel crítico (< 60 °C) según el modelo matemático.

Encendido y apagado de la placa de cocina

La electrónica se activa girando el botón. Se oír un bip de corta duración. Un display situado en la zona delantera mostrará el

ES

valor de programación de la placa (valor 0-9, proporcional a la rotación del botón); como alternativa a esta indicación se podrá encontrar una señal de ausencia de cacerola "u" o bien una señal de calor residual "H" o una señal de error.

Si antes de que hayan transcurrido 10 minutos desde la rotación del botón no se coloca encima de la placa una cacerola adaptada, la placa de cocina pasa a modalidad de espera, con display apagado y un bip sonoro de corta duración. Desde esta modalidad, habrá que volver a poner el botón en la posición 0 para poder seguir utilizando la placa. Durante esta fase de rotación, el display mostrará "-".

Encendido de una placa de cocción

Colocar una cacerola y girar el botón hasta una posición de funcionamiento comprendida entre el mínimo y el máximo (un display mostrará el valor programado).

Apagado de una placa de cocción

Girando el botón sobre la posición de cero.

Bloqueo de mandos (seguridad niños)

Mod. BKA2IM

Esta función se activa girando simultáneamente los 2 botones sobre la posición "A" durante unos pocos segundos, hasta que aparecen las letras "L" Lock; entonces se sueltan los botones, dejándolos en la posición "cero".

Las letras "L" aparecerán en los dos display durante 10 segundos, al término de los

cuales estos se apagarán.

Si alguien intenta accionar un botón con la función de seguridad niños activa, se encenderán los display con las letras "L".

Desbloqueo/desactivación de la función seguridad niños

Mod. BKA2IM

Para desactivar la función, girar simultáneamente los 2 botones sobre la posición "A": las letras "L" aparecerán durante pocos segundos y después se apagarán. La función queda así desactivada y después soltar los botones en la posición de "cero".

Booster y gestión de la potencia (Fig. 13)

Estos modelos cuentan con una función booster. El generador, con booster activado, pone a disposición de la placa de cocción una potencia significativamente mayor que la potencia nominal. El booster permite calentar los alimentos más rápidamente, con el consiguiente ahorro de tiempo para el usuario. La función booster puede activarse de la manera siguiente:

- La placa de cocción tiene que encontrarse en el máximo nivel posible;
- La función booster se activa girando el botón durante 1 segundo hacia la "P" (posición no permanente Power Booster). Una "P" aparece de modo estático en la indicación de la placa de cocción.

El incremento de potencia es diferente en función del tamaño de la placa de cocción:

- 1) En una placa de cocción de $\varnothing 160$ la potencia pasa del nivel 9 de 1200 W al nivel booster 1400 W sin límite de tiempo.
- 2) En una placa de cocción de $\varnothing 180$ la potencia pasa del nivel 9 de 1400 W al

nivel booster 2000 W durante 5 minutos.

3) En una placa de cocción de $\varnothing 250$ la potencia pasa del nivel 9 de 2300 W al nivel booster 3000 W durante 5 minutos. Por motivos de seguridad, la función booster solo se activa durante un tiempo limitado en las zonas de cocción de $\varnothing 180$ y $\varnothing 250$. Si se retira la cacerola de la placa de cocción durante el tiempo booster, la función booster permanece activa y tampoco se desactiva el tiempo de booster. Estando la función booster activada, se desactiva girando el botón en sentido contrario a las agujas del reloj hacia el valor mínimo.

Calentamiento automático (o función "heat-up")

Esta función facilita la cocción. No se necesita estar presente en todo momento durante la cocción, ya que la placa se calienta automáticamente a potencia total y vuelve después, al cabo de cierto tiempo, al nivel de potencia seleccionado (véase tabla 1).

Cómo activar el calentamiento automático (Fig. 13)

1. Girar el botón sobre la posición no permanente de "A" durante 1 segundo.
2. Un bip de corta duración confirmará que la función se ha activado.
3. Girar el botón sobre una posición comprendida entre 1 y 9 para el proseguimiento de la cocción, por ejemplo el nivel 3. Las indicaciones "A" y "3" se alternarán en el display durante la función "calentamiento automático".

Durante el calentamiento automático se puede incrementar la potencia girando el botón en dirección del máximo, por

ejemplo situándolo en el nivel 4; entonces se alternarán en el display las indicaciones "A" y "4" y será preciso recalcular el tiempo restante hasta que finalice el funcionamiento a nivel máximo. Si durante el calentamiento automático se disminuye la potencia girando el botón en dirección del mínimo, la función queda desactivada y la "A" desaparece.

Ejemplo: Girar hacia la "A", esperar el bip y a continuación girar el botón, por ejemplo hasta el nivel 3. Con estos ajustes, la placa se calienta primero en el nivel 9 durante 4.8 min., se alternan en el display las indicaciones "A" y

"3", y después se vuelve al nivel de proseguimiento de la cocción 3.

Tab. 1

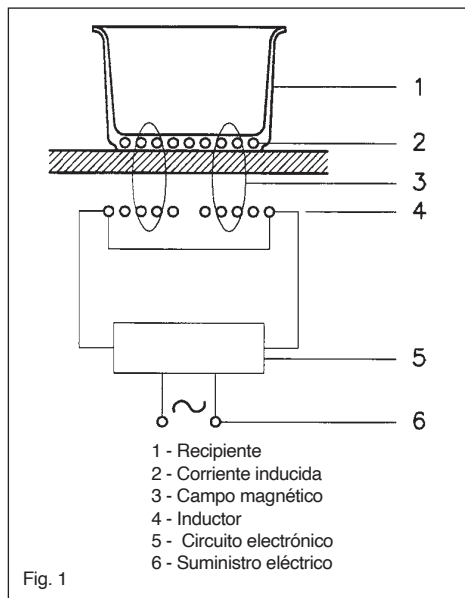
Nivel de potencia	Función Calentamiento Automático (tiempo en minutos)
1	1
2	3
3	4.8
4	6.5
5	8.5
6	2.5
7	3.5
8	4.5
9	—

Precauciones

- Cuando se verifica una fractura, incluso mínima, de la superficie vitrocerámica es necesario desconectar de forma inmediata la alimentación eléctrica.
- Durante el funcionamiento alejar el material magnetizable como tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras, etc.
- No utilizar nunca papel de aluminio o apoyar productos envueltos con papel de

aluminio directamente sobre la placa de cocción.

- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no se tienen que colocarse sobre la superficie de la placa de cocción para evitar que se calienten.
- En la cocción con recipientes de fondo antiadherente, sin la utilización de condimento, limite el eventual tiempo de precalentamiento a uno o dos minutos.
- La cocción de alimentos con tendencia a engancharse en el fondo empieza con la potencia mínima para aumentar luego mezclando con frecuencia.
- Después del uso apagar con el correspondiente dispositivo (disminución hasta "0") y no fiarse del detector de ollas.



Batería de cocina (Fig. 6)

- Si al acercar un imán al fondo de un recipiente el imán permanece enganchado en el fondo, esta olla se puede considerar adecuada para la cocción por inducción;
- preferir baterías de cocina declaradas también para cocción por inducción;
- batería de cocina con fondo plano y grueso;
- una olla de 20 cm de diámetro permite aprovechar la máxima potencia;
- una olla más pequeña reduce la potencia pero no provocará dispersión de energía. Para el modelo BKA11M, el fondo de la cacerola tiene que tener por lo menos 180 mm de diámetro, mientras que para el modelo BKA21M el diámetro mínimo del fondo es 110 mm.
- recipientes inox con fondo multicapa o inox ferrítico si en el fondo se especifica: por inducción;
- recipientes en arrabio mejor si con el fondo esmaltado para evitar rasguños en la placa de cocción vitrocerámica;
- se desaconsejan y no convienen los recipientes en vidrio, cerámica, terracota, recipientes en aluminio, cobre o inox no magnético (austenítico).

La olla a utilizar para el modelo wok inducción tiene que ser semiesférica, véase fig. 6a.

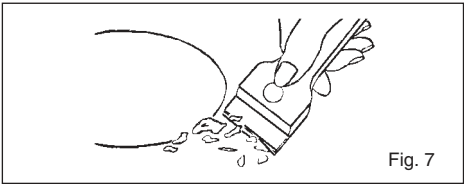
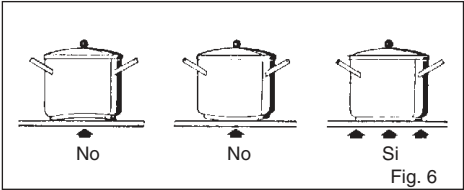
Mantenimiento (Fig. 7)

Restos de hojas de aluminio, residuos de alimentos, salpicaduras de grasa, azúcar o alimentos muy sacaríferos se tienen que eliminar inmediatamente de la placa de cocción con una rasqueta para evitar posibles desperfectos en la superficie.

Sucesivamente limpiar con SIDOL o STANFIX y papel de cocina, luego enjuagar con agua y secar con un trapo limpio.

No utilizar en ningún caso esponjas o estropajos abrasivos; evitar también la utilización de detergentes químicos agresivos como FORNOSPRAY o QUITAMANCHAS.

NO UTILIZAR LIMPIADORES DE VAPOR



Instrucciones para el instalador

Instalación

Las presentes instrucciones están dirigidas al instalador cualificado como guía para la instalación, regulación y mantenimiento según las leyes y las normativas en vigor. Las intervenciones tienen que efectuarse siempre con el equipo desconectado de la corriente eléctrica.

Emplazamiento (Fig. 8-9-10-11)

El aparato está previsto para ser empotrado en una plataforma tal como se ilustra en la correspondiente figura. Preparar previamente en todo el perímetro de la plataforma el sellador que se entrega de serie. Se desaconseja la instalación encima de un horno, en caso contrario:

ES

- comprobar que el horno disponga de un eficaz sistema de enfriamiento;
- comprobar que no se produzca en ningún caso un paso de aire caliente del horno hacia la placa de cocción;
- prever pasos de aire tal como se indica en la figura.

Conexión eléctrica (Fig. 12)

Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar:

- que las características de la instalación sean tales que satisfagan lo que se indica en la chapa con el número de serie aplicada en el fondo de la placa de cocción;
- que la instalación disponga de una conexión de tierra eficaz según las normas y las disposiciones legales en vigor. La conexión a tierra es obligatoria según la ley.

Si el equipo no dispone de cable y/o de la correspondiente clavija, utilizar material adecuado para la absorción, tal como se

indica en la chapa con el número de serie y para la temperatura de trabajo. El cable no tiene que alcanzar en ningún punto una temperatura superior de 50°C a la ambiental.

Para la conexión directa a la red es necesario interponer un interruptor omnipolar adaptado para la carga que aparece en la chapa 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 forma conforme con las reglas de instalación (el cable de tierra amarillo/verde no se tiene que interrumpir). El enchufe o interruptor omnipolar tienen que ser fáciles de alcanzar con el equipo instalado.

N.B.:

- El fabricante declina cualquier responsabilidad en el caso que lo que se acaba de describir y las normales normas contra los accidentes no se respeten.

Si el cable de alimentación está deteriorado, será necesario sustituirlo. Tendrá que ocuparse de la sustitución el fabricante, su servicio de asistencia técnica o una persona con categoría similar, de forma que sea posible prevenir cualquier riesgo.

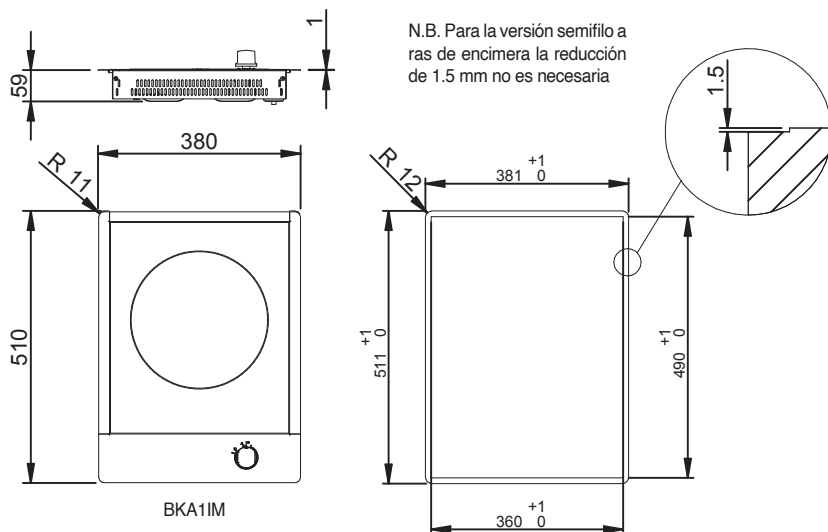


Fig. 8

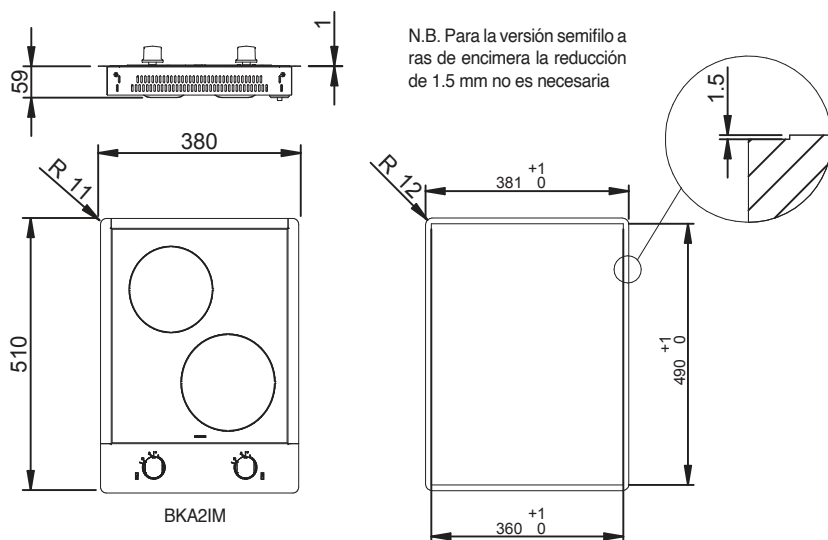
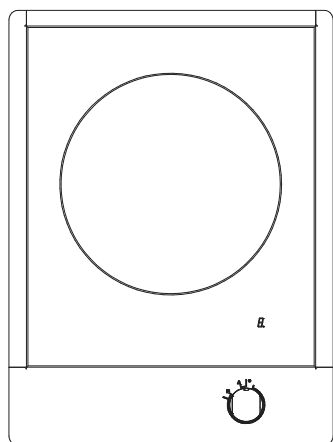
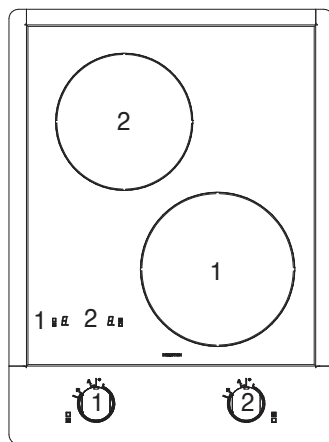


Fig. 9



BKA1IM

2300 W (3000 W con BOOSTER)



BKA2IM

2700 W (3400 W con BOOSTER)

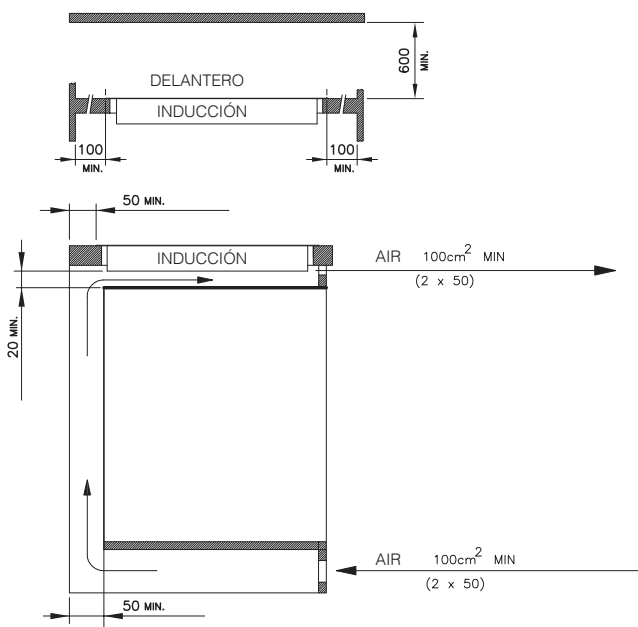


Fig. 10

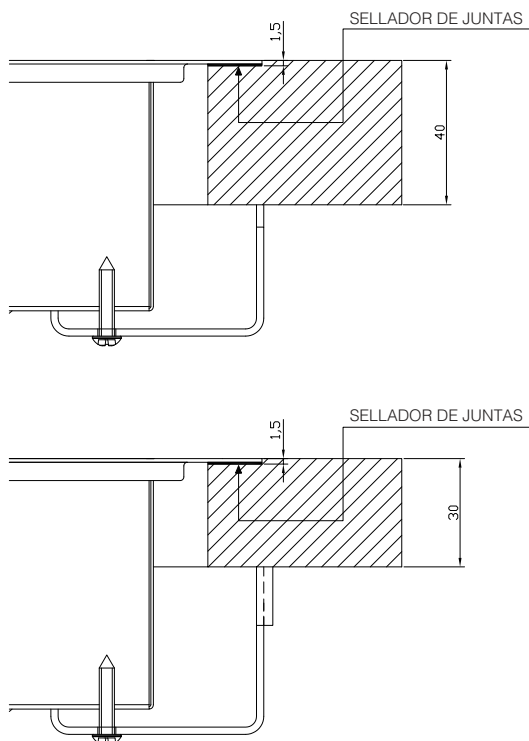


Fig. 11

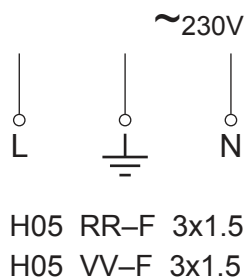
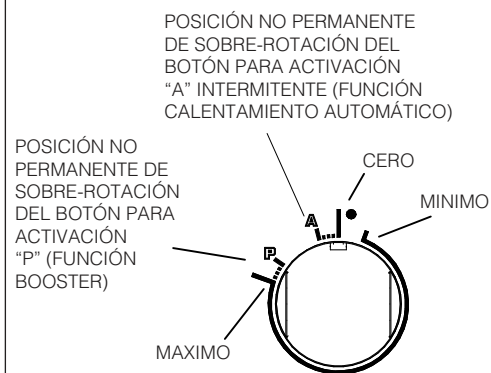


Fig. 12

Visualización de fallos
y resolución de errores

El error de sobretensión aparece indicado por una “U” en el display situado en la parte trasera izquierda y un “4” en el display de la parte trasera derecha. Para errores TC, el display trasero izquierdo indica “E” y el trasero derecho “R”, y el número de Error será “0” o el número correspondiente en el display delantero izquierdo y “0” o el número correspondiente en el display

trasero derecho. Si uno de los display traseros o delanteros no está disponible, el símbolo faltante aparecerá en alternancia con el original en el otro display. Si un error solo se refiere a una zona de cocción, el mensaje de error aparecerá en el display correspondiente. En este caso, el display correspondiente también muestra el número de error en alternancia con la letra de error.

ES

Código de error	Descripción	Causas posibles	Resolución del error
	Error botón	Botón uso permanente del botón (> 30 s)	Liberar el botón
Er20	Error Flash	Defecto µC	Cambiar la unidad display
Er31	Datos de configuración erróneos	La inducción necesitar configurarse con los ajustes correctos	Realizar la nueva configuración utilizando el menú de servicio
Er47	Error de comunicación LIN entre la unidad display y la inducción	Comunicación LIN inexistente o interrumpida	Comprobar el cable de conexión entre la unidad display y la inducción
C	La placa de cocción se puede configurar si aparece visualizada una “C” estática.	No se trata de un error, el usuario está en el menú de servicio	Colocar una cacerola encima de la placa de cocción correspondiente
C/-	La placa de cocción se puede configurar si aparece visualizada una “C” parpadeante. Al término de un ajuste llevado a cabo con éxito, el display correspondiente muestra “.”. Si no aparece el símbolo “.”, comprobar entre las causas posibles de E/5.	El usuario está en el menú de servicio, no se trata de un error	Esperar que aparezca el símbolo “.” o cancelar la actividad de configuración pulsando la tecla de selección hasta que la “C” ya no parpadee.
		2. Sobretensión	Cambiar el módulo
E/7	Fallo no asignable		Intercambiar el módulo o la interfaz de usuario

Código de error	Descripción	Causas posibles	Resolución del error
E/8	Fallo del ventilador	Ventilador o electrónica de control defectuosos	Cambiar el módulo
E/9	Sensor T en inductor defectuoso	Señal del sensor fuera de rango válido; sensor o electrónica defectuosos	Cambiar el módulo
E/A	Defecto hardware del módulo de inducción	Dispositivo hardware defectuoso detectado por el sistema de auto-diagnóstico del módulo	Cambiar el módulo
E/C	Fallo de configuración	2 placas de cocción están dedicadas al mismo elemento de la UI	1. Borrar la configuración manual actual con el menú de servicio
E/H	Valor de sensor fijo (función de test del sensor T en el inductor)	Cambio de temperatura no suficiente (10K) dentro de los 5 min. siguientes al encendido de la placa	El sistema tiene que enfriarse
No hay funcionamiento ni visualización en el display	Sobretensión en el suministro de potencia en conmutación (no hay funcionalidad)	Conexión 400V	Desconectar y corregir la conexión de la línea de potencia
E	Una "E" parpadeando en cada placa de cocción indica todas las configuraciones.	El usuario está en el menú de servicio, no se trata de un error	Configuración manual
E/2 (Código de error diferente en algunas UI)	Límites de temperatura rebasados	1. La temperatura del recipiente o del vidrio es demasiado alta 2. NTC - temperatura de la electrónica demasiado alta	El sistema tiene que enfriarse
E/3	Cacerola inadaptada, por ej. pérdida de características magnéticas debido a la temperatura en la parte inferior	El recipiente crea en el módulo un punto operativo inadecuado que puede destruir los dispositivos, por ej. IGBT.	1. El error se borra automáticamente después de 8s y se puede utilizar nuevamente la placa de cocción. En caso de nuevos errores, habrá que cambiar el recipiente. 2. Cambiar el módulo si el error aparece sin ningún recipiente en la placa de cocción

Código de error	Descripción	Causas posibles	Resolución del error
E/4	Módulo de inducción no configurado (todos los módulos de inducción responden a UI, pero ningún elemento corresponde a la placa de cocción afectada).	Módulo de inducción no configurado	1. Borrar la configuración de la placa y activar la configuración manual 2. Iniciar el menú de servicio UI para configurar el módulo de inducción 3. Si los puntos indicados no tienen efecto, reemplazar el módulo
E/5	No hay comunicación entre UI y el módulo de inducción	No hay alimentación eléctrica en el módulo de inducción Cableado defectuoso o inexistente	Comprobar las conexiones de potencia y de línea; si están bien, cambiar el módulo
E/6	Perturbación de la alimentación principal	1. Fallo en la detección de frecuencia de la alimentación principal	Comprobar la tensión y la frecuencia de la alimentación principal de potencia

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.benetton.com