



BENESSI

INSTALLATION GUIDE / GUÍA DE INSTALACIÓN

BKAGM

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, 2

Installation, 2

Use, 2

Maintenance, 2

Installation instructions, 3

Installation, 3

Positioning, 3

Electrical connection, 3

Technical data

Power	230 V
Power	2400 W
Power supply cable	3x1,5 mm ²

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE. THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE 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

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.

Use

(Fig.1) The barbecue allows you to grill your food fast. Using the control knob on the front panel, you can turn on the heater that can cook faster or more slowly, according to the settings from 1 to 11. It works as a grill by turning the knob to position 11. You will notice a slight click that shows that the thermostat has been turned off, and the heating coil soon gets red hot.

This does not mean that you cannot get very good grilling results from the intermediate positions. On the contrary, these positions are recommended for cooking delicate dishes, or to cook the food evenly overall, and right into the middle as well.

The lava rock in the tray is provided to absorb the drips of oil or grease that are produced during cooking. As well, it accumulates heat during the start-up phase of the heater, and so gives you a more constant grilling performance, which is very similar to that obtained from charcoal.

Water can be put into the tray, instead of the lava rock. (We suggest a depth of about 3 cm or one inch.) The presence of water in the tray eliminates unpleasant cooking smells, without reducing the performance of the barbecue in any way.

To obtain the best results, we therefore recommend preheating the lava rock for at least 10 minutes at position 1. This is particularly advisable when you turn on the equipment for the first time, because it allows you to reduce the risk, during cooking, of the food absorbing smells that the heating coil produces when it is first switched on.

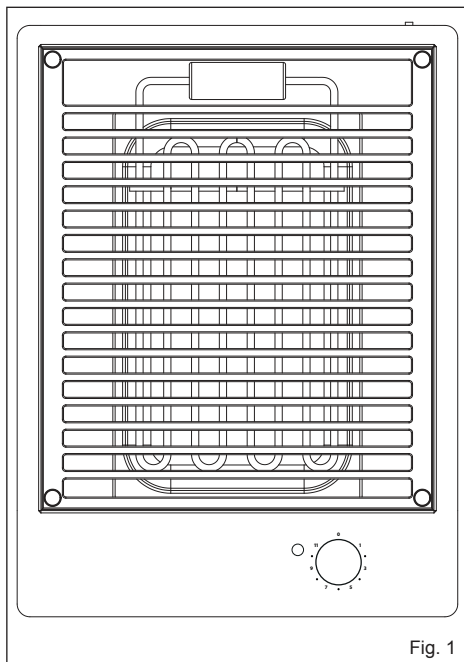


Fig. 1

Maintenance

Unplug the appliance before performing any maintenance. To increase the life of the appliance, it is essential to periodically perform a general cleaning, keeping the following in mind:

- the steel parts must be cleaned with a suitable product (available in stores) that is not abrasive or corrosive. Avoid products that contain chlorine (bleach, etc.);
- avoid leaving acid or alkaline substances on the work surface (vinegar, salt, lemon juice, etc.).



CHARCOAL OR SIMILAR COMBUSTIBLE FUEL MUST NOT BE USED WITH THIS APPLIANCE.

Installation instructions

Installation

These instructions are provided for qualified installers as a guide to installation, adjustment and maintenance in conformity with current laws and standards. Service must always be performed with the appliance disconnected from the electricity.

Positioning (Fig. 2 and 3)

The appliance is designed to be built in to a work surface as shown in the figure. Prepare the edge of the hob with the sealant provided (Fig. 5).

Electrical connection

Before connecting to the electricity, make sure that:

- the characteristics of the system match the data on the bottom of the hob;
- the system has an effective earth connection compliant with current standards and laws. An earth connection is required 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 mains, it is necessary to provide a device that ensures disconnection from the mains, with an open distance of the contacts that allows complete disconnection under Category III conditions, conforming to the installation rules.
- The omnipolar plug or switch must be easy to reach when the appliance is installed.
- The appliance is NOT intended for use with an external timer or a separate remote control system.
- If it is necessary to replace the power cord of the fryer, use only an oil-resistant type H05RN-F or H07RN-F cable.
- If it is necessary to replace the power cord of the barbecue, use an H05RR-F type cable or equivalent.

Note: The manufacturer declines all liability if the usual accident prevention standards and the above instructions are not followed.

To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.

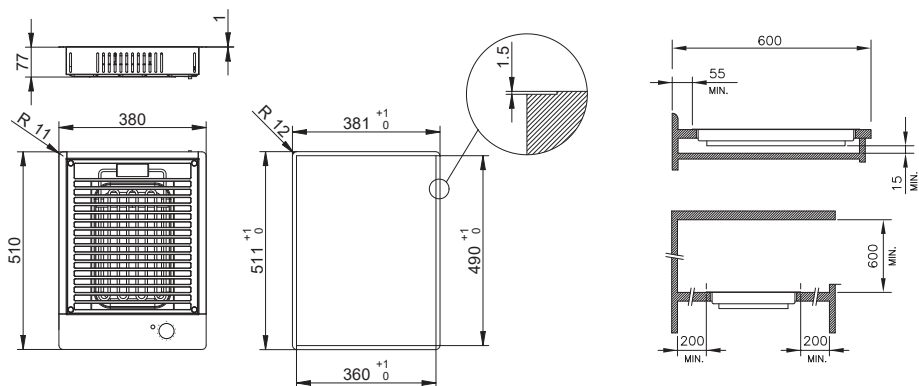


Fig. 2

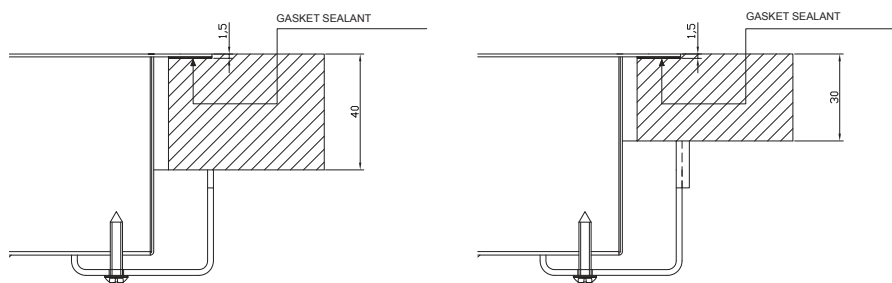


Fig. 3

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.

ES Español

ES

Índice

Instrucciones para el usuario, 7

Instalación, 7

Uso, 7

Mantenimiento, 7

Instrucciones para el instalador, 8

Instalación, 8

Emplazamiento, 8

Conexión eléctrica, 8

Datos técnicos

Alimentación	230 V
Potencia	2400 W
Cable de alimentación	3x1,5 mm ²

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

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.

Uso

(Fig. 1) La barbacoa permite efectuar rápidas cocciones a la parrilla.

Actuando sobre el botón de mando colocado en la parte delantera se enciende la resistencia que puede asar más o menos rápidamente, según la posición escogida de 1 a 11.

El funcionamiento como grill se obtiene haciendo girar el botón en posición 11.

Se oír, en efecto, un ligero disparo que indica la desconexión del termostato y la resistencia se volverá candente en breve tiempo.

Esto no significa que no se puedan efectuar óptimas cocciones a la parrilla también en las posiciones intermedias; al contrario, estas posiciones se aconsejan para la cocción de alimentos delicados o cuando se quiere obtener una cocción uniforme de los mismos, también en sus partes más internas.

La roca lávica contenida en la cubeta tiene la función de absorber las gotas de aceite o de grasa que se producen durante la cocción; además, acumula calor durante la primera fase de funcionamiento de la resistencia y permite, por lo tanto, sucesivamente, obtener una cocción a la parrilla más uniforme, que es muy similar a la que se realiza utilizando el carbón de leña.

En la cubeta, en lugar de la roca lávica, se puede poner agua (capa aconsejada aproximadamente 3 cm.).

La presencia de agua en la cubeta elimina la producción de olores desagradables, sin comprometer mínimamente las prestaciones de la barbacoa.

Para obtener mejores resultados se aconseja, por lo tanto, precalentar la roca lávica durante por lo menos 10 minutos en posición 1.

Esta solución se aconseja particularmente al encender el aparato por primera vez, porque consiente reducir el riesgo de que durante la cocción los alimentos absorban los olores que la resistencia produce en la primera cocción.

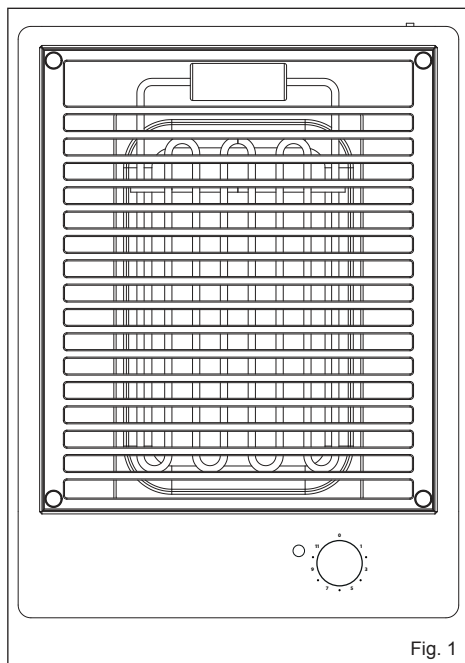


Fig. 1

Mantenimiento

Antes de cada operación desconecte el equipo de la corriente. Para una mayor duración del equipo es indispensable efectuar periódicamente una cuidadosa limpieza general teniendo presente lo siguiente:

- las partes en acero tienen que limpiarse con productos adecuados (que se encuentran en los negocios) no abrasivos o corrosivos. Evitar productos a base de cloro (lejía, etc);
- evitar dejar sobre la zona de trabajo sustancias ácidas o alcalinas (vinagre, sal, zumo de limón, etc).



ESTE APARATO NO DEBE UTILIZARSE
CON CARBÓN O COMBUSTIBLES
SIMILARES.

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.

Colocación (Fig. 2 y 3)

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 (Fig. 5).

Conexión eléctrica

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 prever un equipo 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 III, de acuerdo con las reglas de instalación.
- Es necesario que sea fácil llegar a la toma o al interruptor omnipolar con el equipo instalado.
- El aparato NO está preparado para ser utilizado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Si se tuviera que sustituir el cable de alimentación de la freidora, utilizar exclusivamente un cable resistente al aceite del tipo H05RN-F o H07RN-F.
- Si se tuviera que sustituir el cable de alimentación de la barbacoa, utilizar un cable del tipo H05RR-F o equivalente.

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 se daña, hágalo sustituir por el fabricante, por un centro de asistencia técnica autorizado o por un técnico de competencia similar, a fin de prevenir todo tipo de riesgos.

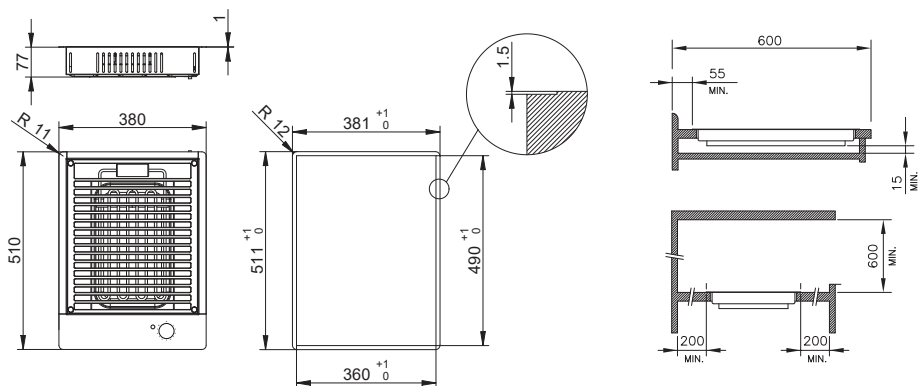


Fig. 2

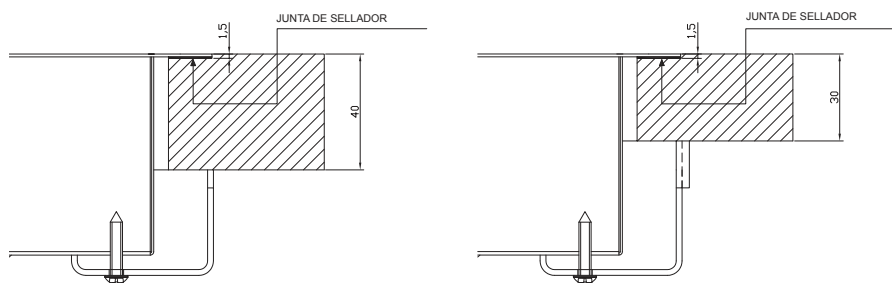


Fig. 3

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 oñcial 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 oñcial 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.

CANÓN 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