



BENESSI

INSTALLATION GUIDE / GUÍA DE INSTALACIÓN

BKATM

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****Safety warnings****Description of the appliance****User instructions****Installation instructions**

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.

Safety warnings

Please follow these instructions because any damage caused by not following them will not be covered by the warranty.

GB

Intended Use

- Do not leave the appliance unattended during operation.
- This appliance must only be used for baking and roasting dishes for domestic use.
- The appliance should not be used as a work surface or support.
- Conversions or modifications to the appliance are not permitted.
- Do not place or store inflammable liquids, materials that burn easily or objects that could easily melt (such as film, plastic or aluminium) on or near the appliance.
- The appliance is not designed to work with an external timer or a remote control system.

Child safety

- Keep small children away from the appliance.
- Older children may only approach the appliance under supervision.
- We recommend using the child safety lock to avoid it accidentally being turned on by children or pets. Keep children under age 8 away, unless constantly supervised. This appliance can be used by children age 8 and up by people with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge so long as they are properly supervised or if they have been instructed in the safe use of the appliance and are aware of the related dangers. Children must not play with the appliance. Children may not perform cleaning and maintenance unsupervised.

General safety rules

- The appliance must only be installed and connected by qualified and authorized technicians.
- Built-in appliances should only be used after installation in adequate counter tops and cabinets that conform to standards.
- If the appliance malfunctions, it must be turned off and disconnected from the electricity to avoid possible electric shock.

Safety in use

- Hot grease and oils can ignite very quickly. Warning! Danger of fire!
- WARNING! Danger of burns! Oil or grease add to an already hot stovetop can ignite very quickly and spit.
- Careless use of the appliance can lead to the risk of burns.
- Remove stickers and film from the glass ceramic

surface and remove the cooking surface.

- Cables of electrical appliances must not touch its hot surface or hot pots and pans.
- Switch off the cooking zone after each use.
- If you have a pacemaker, keep your chest at least 30 cm away from the cooking surface when it is on.
- The 5-mm space between the work surface and the cabinet below is required for ventilation and must not be covered.

ATTENTION: This appliance and its accessible parts become very hot during use. Be careful and avoid touching the heating elements.

ATTENTION: Leaving a stove unattended with fats and oils can be dangerous and can cause fire.

NEVER attempt to extinguish a flame/fire with water but turn off the appliance and cover the flame, for example with a lid or a fireproof blanket.

ATTENTION: Risk of fire: do not leave objects on the cooking surfaces. You should not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooking surface as they can heat up.

Safety when cleaning

- To clean the appliance, turn it off and let it cool.
- For safety reasons, it is forbidden to clean the appliance with a steam cleaner or high pressure.

ATTENTION: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electrical shock..

To avoid damaging the appliance

- Objects that can melt and overflowing liquids can burn and stick to the surface and must be removed immediately.

Special instructions for the Teppanyaki

- During operation, the expansion of the grill make noise. This is not a problem with the cooking surface and does not affect its operation in any way.
- If the surface is used frequently, the cooking surface can develop a slight convexity in centre between the zones. This is not a problem with the cooking surface and does not affect its operation in any way. Therefore:
 - cooking in this area can produce irregular results, for example in the case of the pancakes.

Description of the appliance

GB

The main features of the appliance

- The cooking surface is 11 mm thick. It consists of two layers of stainless steel with a layer of aluminium between them. The cooking surface holds heat well, which reduces the rapid drop in temperature of the cooking surface such as during the preparation of meat taken from the refrigerator.
- Each Teppanyaki surface is unique, handmade and polished by a specialist. Any differences in the polishing design are normal and do not limit its operation in any way. The more it is used, the more valuable it becomes.
- The cooking surface is divided into two large areas that are regulated separately.
- The Teppanyaki is placed in the centre of a stainless steel surface and is separated from the surface so that the perimeter of the stainless steel surface does not get too hot.
- The perimeter channel around the Teppanyaki collects small pieces of food and liquids that can easily be removed after cooking.
- The legible power level setting (see Fig. 1, pos. 8) allows keeping the desired temperature constant. In this way, overheating dishes is avoided, which is good for low-fat cooking, which preserves the nutrient content of foods.
- Dishes are prepared or heated directly on the cooking surface, with or without fat.

Before first use

First cleaning

- Remove the protective film.
- Clean the control panel with a damp cloth.
- Clean the cooled cooking surface with a damp cloth, wiping in the direction of the pattern.

Warning! We recommend not using sharp tools or abrasives for cleaning. They could damage the surface.

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.

GB

On/off of the Touch Control (Fig. 1)

 The electronic Touch Control is activated by means of the ON/OFF button and switches from the OFF mode to the Standby mode.

To do so it is necessary to press the ON/OFF button for 1 second. A short Beep will be heard.

When in standby, "0" is displayed on the display of the cooking zone.

This display may go into background due to a residual heat or error signal.

If a cooking zone is activated during the standby time (10 sec.), the control switches over to the On mode.

If no introduction is made within the 10 sec., the control automatically switches to OFF with a short beep.

The electronics can be switched to the OFF mode at any time during the ON mode or the Standby mode by pressing the ON/ OFF button. The Off function has priority when operating, meaning that the control switches off even by activating several buttons at the same time.

Switching on a cooking zone

When in the Standby or On mode, a cooking zone can be switched on by means of the Plus/Minus button, as long as the cooking zone is not in the timer programming mode at that moment (see Timer chapter).

If starting with the "+" button, the cooking level changes from "0" to "4". If starting with the "-" button, the cooking level changes from "0" to "9".

Switching off a cooking zone

- Pressing the "+" and "-" buttons of the desired cooking zone at the same time.
- Selecting cooking level "0" of the desired cooking zone with the "-" button.

If the last cooking zone is switched off, the control switches to the OFF mode after 10 sec. if nothing else is switched on.

All cooking zones are switched off immediately by pressing the ON/OFF button.

Cooking and power levels

The cooking and power levels of the cooking zones are shown on a display (Fig. 1, pos. 8).

In accordance with standards, the power levels are displayed with numbers from "1" to "9".

Residual heat indicator

It tells you if the plate is dangerously hot if in contact with the entire area above 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.

Timer function



The Timer function can be used as a cooking zone timer or independent alarm but never for both functions. The two 7 segment displays of the respective cooking zones are used to view the remaining time in minutes up until the timer alarm is activated.

Timer selection

- To program a timer, the touch control must be in the Standby or On mode.
- The timer button is pressed in order to select a timer function for the cooking zone.
- The programming of a timer using the Plus/Minus keys is signalled by led 8 for induction model 2 and led 6 for the wok induction model. The flashing timer LED signals that the 7 segment display value refers to the timer and can be modified. When a timer continues to function in the OFF mode, the timer LED remains on.

This indicates that the value on the display is related to the timer, but cannot be directly modified at that particular moment; to do so, the control must be reactivated.

- The activation of the timer button depends on the conditions of the previously set function:
 - The cooking zone corresponding to the timer is on (cooking level > 0): The timer is programmed in reference to the cooking zone; the cooking zone automatically switches off when reset; an independent timer cannot be selected. The cooking level setting is accessed when the timer button is pressed again.
 - The cooking zone corresponding to the timer is off (cooking level = 0): The timer is independently programmed and continues to function even in OFF. The cooking zone cannot be activated until the timer is functioning.

Setting of the Timer value

- Following the selection of the time, the related LED flashes as described above. The countdown time of the desired timer can be set by means of the +/- buttons.
- Starting with the plus button, the first value displayed is "01" and progressively increases from 1 to a maximum value of "99" (upper limit).
- Starting with the minus button, the value displayed on the indication is "30" and diminishes to "01" (first lower limit). When this value is reached, an acoustic signal is emitted. By pressing the minus button again, the display "00" will not be modified (second lower limit).
- Setting can be performed by permanently pressing the plus or minus buttons or by intermittently pressing them (selection: press button, release, press button, release, etc).
- If the button is permanently pressed, the regulation speed automatically accelerates, meaning that the time between one step and the next is reduced, until the button is released.
- If the Plus or Minus buttons are not pressed within 10 sec. (parameter), after having selected the timer of the current cooking zone (the display remains on "00"), the indication and allocation of the +/- buttons automatically switch to the cooking zone.
- When a timer is used as an alarm, the indication and allocation of the buttons does not switch to the cooking zone, being that this cannot be activated.
- The timer normally starts in countdown, if programmed with two values that are not 0. For example: the timer starts when the Plus button is released after the timer value has been set at "01".
- The timer settings have priority over the delimitation of the operating time if high cooking levels have been set.
- If only one alarm has been programmed, the control remains at first in the standby mode (no other cooking zone is on). If no other new values are introduced, the TC behaves as described above and switches to the OFF mode.

Timer laps/ timer alarm and confirmation

- The last 10 sec. before the timer lapses are displayed (countdown up to alarm).
- Once the set time of the timer has lapsed, the timer alarm is activated and the assigned cooking zone is switched off.
- The display and the selected timer LED flash alternating the cooking level from "00" to "H", if there is residual heat.
- The warning alarm lasts for at least 2 minutes if the user does not switch it off before.
- The alarm signal switches off after the 2 minutes is up or if any button is pushed.

The buzzer and the timer control light are switched off.

Timer off /Modification of the timer setting

- The timer settings can be modified in the Standby or On mode at any time after the selection has been made by pressing the Plus or Minus buttons.
- The timer can be switched off, setting it to value "00", by pressing the Minus button or by pressing the Plus and Minus buttons together.

Key Lock (child safety)

Locking/ unlocking of the Key Lock

 The keypad is blocked when the Key Lock button is pressed in the Standby or On mode; the Key-Lock LED "9" lights permanently.

The control continues to operate in the previously set mode but can no longer be controlled by other buttons, except by the Key-Lock button or the ON/OFF button. Switching off with the ON/OFF button is also possible when locked. The Key-lock button LED switches off when the Touch control and Key-Lock function are switched off. The LED lights again if reactivated (within 10 sec.) until it is deactivated by pressing the Key-Lock button once again. The activation/ deactivation of the Key-Lock function is not possible in the OFF mode.

Unlocking/ deactivation of the Key Lock

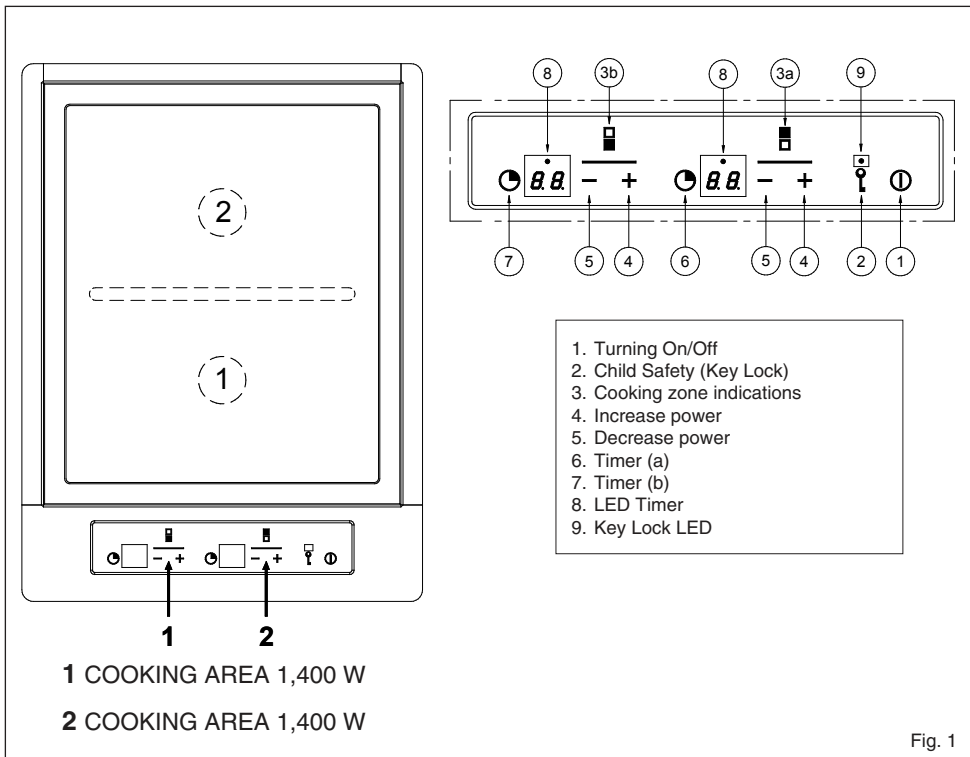
The keypad is unlocked and the Key-Lock LED is switched off when the Key-Lock button is pressed again in the Standby or On mode. All sensor buttons can once again be activated.

Key-Lock (child safety)

Activation and deactivation

- The activation of the key-lock in the pause or active mode causes the deactivation of the power to both burners.
-  The symbol "11" appears on the display. It can only be totally turned off with the ON/OFF button or the release by activating the key-lock symbol and then the "+" or "-" symbol a er the beep.

 To block the regulation of a burner in safety, activate the TIMER symbol and the "-" symbol related to the burner at the same time. The key-lock "9" LED will light. The control will continue to operate in the previously set mode and cannot be controlled by other buttons, except for switching off with the key-lock button. The release is performed by activating again the TIMER symbol and the "-" symbol together.



SETTING COOKING LEVELS	
COOKING LEVELS	TEMPERATURES (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

Note: Always preheat the cooking surface!

Note: Always preheat the cooking surface!

Use of fats and oils

When using fats and oils, is very important to select the right temperature. When the right temperature is set, the important components of the oils and fats remain. If the temperature is too high, the fat begins to smoke (the "smoke point").

GB

MAXIMUM TEMPERATURE and SMOKE POINT		
GREASE	MAXIMUM TEMPERATURE RECOMMENDED POWER LEVEL (°C)	SMOKE POINT (°C)
BUTTER	130/4	150
LARD	170/6	200
BEEF FAT	180/6	210
OLIVE OIL	180/6	200
SUNFLOWER OIL	200/7	220
PEANUT OIL	200/7	235
COCONUT OIL	200/7	240

ADVICE IN THE KITCHEN		
TYPES OF FOOD	TEMPERATURES (°C)	POWER LEVEL
FISH and SEAFOOD	170-180	6
VEAL	160-180	6
BEEF	200-210	8
PORK	180-210	7
LAMB	180-200	7
POULTRY	160-180	6
SAUSAGE	200	7-8
FRIED EGG	140	4-5
OMELETTE	140-160	5
FRUIT	140-160	5
VEGETABLES	140-160	5
COOKING RICE PREVIOUSLY COOKED	140-160	5
COOKING PASTA PREVIOUSLY COOKED	140-160	5

Cleaning and maintenance

Warning: There is a danger of burns when cleaning a cooking surface that is still hot!

GB

Warning: Never clean the cooking surface with abrasive powders or aggressive detergents.

Clean the cooking surface with ice cubes

1. Switch off the appliance and wait for it to cool down to about 80 °C.
2. Place single ice cubes on the cooking surface one after another; simultaneously detach the dirt with the spatula and push into the groove until the largest residues have been removed. Remove the residues from the groove (with a paper towel, for example). You can also use cold water as an alternative to ice cubes.
3. Allow the cooking surface to cool to about 80 °C. Clean energetically with a clean cloth and a little cold water.
4. Cold cleaning:
 - Let a grease solvent work for about 5 minutes.
 - Remove the residual dirt with a spatula.
 - Rinse with water (damp cloth).
5. When the cooking surface is cool, any spots left by egg whites or the acids in foods can be removed with lemon juice and a clean cloth. Rinse thoroughly with a damp cloth.

If the cooking surface was already cool before cleaning, warm it to 80 °C and then switch it off again.

Cleaning the surface between two dishes

Proceed as directed in steps 2 and 3.

Cleaning the control panel

1. Clean the appliance with a damp cloth and a little detergent.
2. Wipe off the detergent with a clean cloth.

Installation instructions

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. 2)

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 (Fig. 3).

To fasten the surface to the top, use the brackets with screws provided and the sealant, which is placed under the perimeter edge of the surface and the top where it is installed (see Fig. 4).

Electrical connection (Fig. 5)

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).

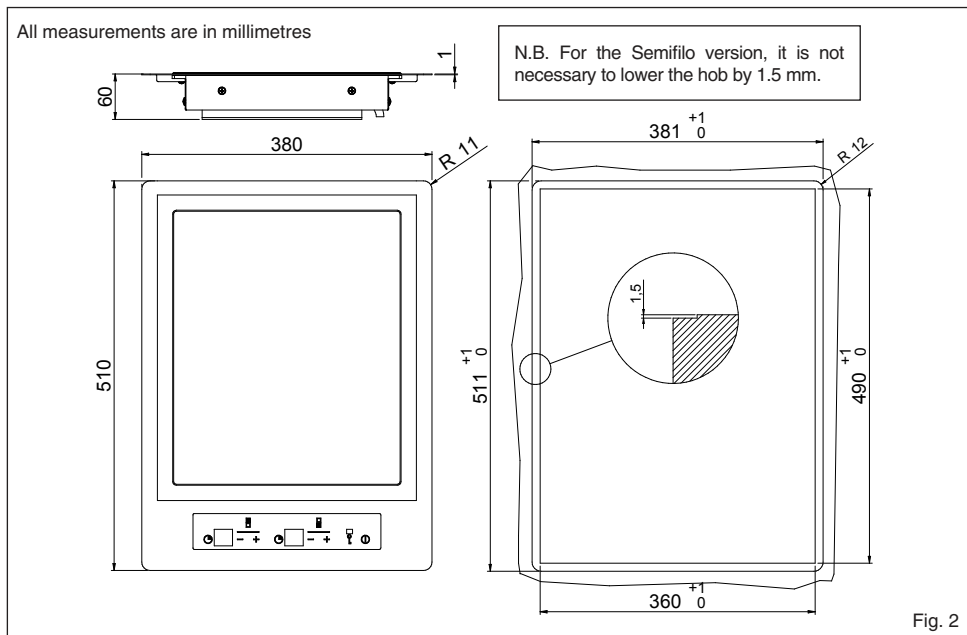
The omnipolar socket or switch must be easy to reach when the appliance is installed.

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.

GB



All measurements are in millimetres

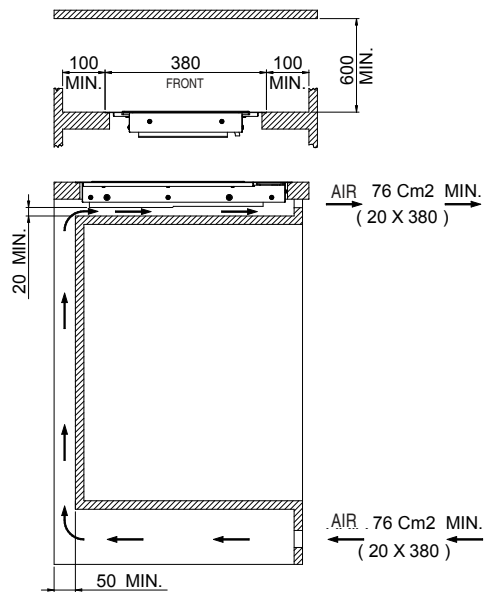


Fig. 3

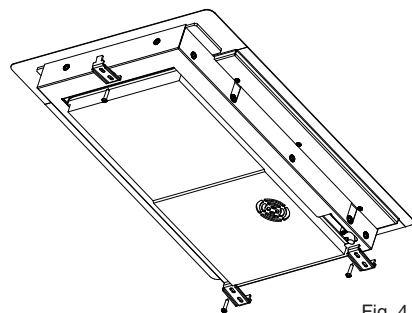
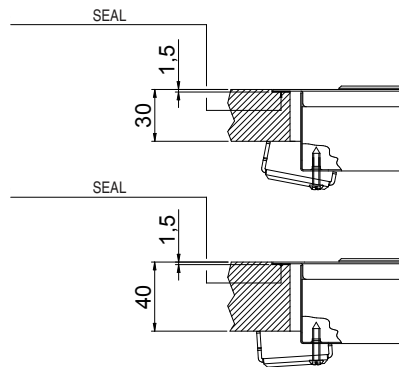
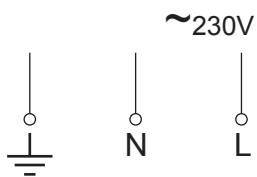


Fig. 4



H05 RR-F 3x1.5
H05 VV-F 3x1.5

Fig. 5

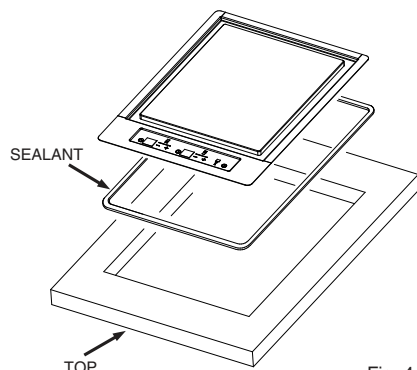


Fig. 4

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**

Sumario

Advertencias de seguridad

Descripción del aparato

Instrucciones para el usuario

Instrucciones para el instalador

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.

Advertencias de seguridad

Es necesario tener en cuenta estas indicaciones, ya que de lo contrario se pierden los derechos de garantía por los daños surgidos.

Empleo conforme a la finalidad prevista

- No ausentarse durante el funcionamiento del electrodoméstico.
- Este aparato tiene que utilizarse sólo para la cocción y el asado de alimentos para uso doméstico.
- El aparato no se tiene que utilizar como superficie de trabajo o soporte.
- No se admiten transformaciones o modificaciones al aparato.
- No apoye ni conserve líquidos inflamables, materiales fáciles de incendiar u objetos que puedan fundirse (por ej. película, plástico, aluminio) sobre el aparato o en los alrededores.
- El aparato no está pensado para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de control a distancia.

ES

Seguridad de los niños

- Mantener alejados del aparato a los niños pequeños.
- Permitir que los niños un poco más grandes se acerquen al aparato sólo bajo supervisión.
- Para evitar un encendido accidental provocado por niños y animales domésticos, recomendamos activar la seguridad para los niños.

Mantener alejados a los niños menores de 8 años si no están bajo supervisión continua. Pueden utilizar este aparato niños mayores de 8 años, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas sin experiencia ni conocimientos específicos si se encuentran bajo una supervisión adecuada o han recibido una preparación específica sobre el uso del aparato de forma segura y son conscientes de los peligros que conlleva su uso. Los niños no pueden jugar con el aparato. Los niños no pueden efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento a menos que estén bajo supervisión.

Normas de seguridad generales

- El desmontaje y la conexión del aparato tiene que llevarlo a cabo exclusivamente un técnico experto y autorizado.
- Los aparatos empotrables tienen que ponerse en función sólo tras la instalación en superficies de trabajo y muebles empotrables adecuados y a norma de ley.
- En caso de averías, el aparato tiene que apagarse y desconectarse de la corriente eléctrica, para evitar una posible descarga eléctrica.

Seguridad durante la utilización

- La grasa sobrecalentada y los aceites se incendian con mucha rapidez. ¡Atención! ¡Peligro de incendio!
- ¡ATENCIÓN! ¡Peligro de quemaduras! Aceite o grasa añadidos sucesivamente en la placa de cocción ya caliente se inflaman con mucha rapidez y pueden provocar salpicaduras.
- La falta de atención en el uso del aparato puede acentuar el riesgo de quemaduras.
- Eliminar adhesivos y películas de la placa de vitrocerámica y desmontar la placa de cocción.
- Los cables de los aparatos eléctricos no se pueden colocar sobre la superficie caliente del aparato o sobre vajilla caliente.
- Desconectar la zona de cocción después de cada uso.
- Se recomienda a los portadores de marcapasos que mantengan una distancia mínima entre el cuerpo y la placa de cocción encendida de por lo menos 30 cm.
- El espacio necesario para la ventilación de 5 mm entre la superficie de trabajo y la parte anterior del mueble no tiene que cubrirse.

ATENCIÓN: El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso. Es necesario prestar atención y evitar tocar los elementos de calentamiento.

ATENCIÓN: Dejar un quemador sin vigilancia con grasas y aceites puede ser peligroso y puede provocar un incendio.

No intentar apagar NUNCA una llama/incendio con agua. Es necesario apagar primero el aparato y luego cubrir la llama por ejemplo con una tapa o una manta ignífuga.

ATENCIÓN: Riesgo de incendio: no abandonar objetos sobre las superficies de cocción. Evitar apoyar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa de cocción puesto que pueden calentarse.

Seguridad durante la limpieza

- Para limpiar el aparato es necesario apagarlo y esperar que se enfríe.
- Por motivos de seguridad queda prohibida la limpieza del aparato con hidrolimpiadoras de vapor o de alta presión.

ATENCIÓN: Si la superficie está agrietada, apagar el aparato para evitar las posibles descargas eléctricas.

Para evitar desperfectos en el aparato

- Objetos que pueden fundirse y líquidos que rebosan pueden quemarse, permanecer pegados a la superficie y se tienen que eliminar de forma inmediata.

Descripción del aparato

Indicaciones especiales para el Teppanyaki

- Durante el funcionamiento la dilatación de la parrilla puede provocar ruidos. No se trata de un problema de la placa de cocción y su funcionamiento no se ve comprometido en ningún caso.
- En caso de uso frecuente de la placa, en el centro, justo en la zona de subdivisión, se puede formar una ligera combadura de la placa de cocción. No se trata de un problema de la placa de cocción y su funcionamiento no se ve comprometido en ningún caso. Por lo tanto:
 - la cocción en esta zona puede producir resultados irregulares, por ejemplo en el caso de las crêpes.

Las características principales de su aparato

- La placa de cocción mide 11 mm de grosor. Está formado por dos capas de acero inoxidable y uno de aluminio colocado entre las dos de acero. La placa de cocción se caracteriza por una buena acumulación térmica que reduce la rápida disminución de la temperatura de la placa de cocción, por ejemplo durante la preparación de carne sacada del frigorífico.
- Las superficies Teppanyaki son una pieza única, trabajada a mano y pulida por especialistas. Eventuales diferencias en el diseño del pulido son normales y no conllevan ninguna limitación para el funcionamiento. Más se utiliza y más valor adquiere.
- La placa de cocción está dividida en dos amplias zonas regulables por separado.
- El Teppanyaki se coloca en el centro de una placa de acero inoxidable y separado de la placa de forma que la temperatura perimetral en la placa de acero inoxidable no alcance una temperatura demasiado elevada.
- El canal perimetral alrededor del Teppanyaki sirve para acumular pequeños pedazos de comida y líquidos que sucesivamente, al final de la cocción, se pueden eliminar fácilmente.
- El nivel de potencia en el que se lee la configuración (véase Fig. 1 posic. 8) permite mantener constante la temperatura deseada. De esta forma se evita el sobrecalentamiento de los platos, se cocina con poca grasa y se conserva el contenido nutricional de los alimentos.
- Los platos se preparan o se calientan directamente en la placa de cocción, con o sin grasa.

Antes del primer uso

Primera limpieza

- Eliminar la película protectora.
- Limpiar el panel de control con un trapo húmedo.
- Limpiar la placa de cocción fría con un trapo húmedo, en la dirección del pulido.

¡Atención! Se recomienda no utilizar herramientas puntiagudas o agresivas para la limpieza. Podrían deteriorar la superficie.

ES

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.

Encendido / apagado del Touch Control (Fig. 1)

I La electrónica Touch Control se activa accionando la tecla ON/ OFF y conmuta de la modalidad OFF a la modalidad de espera. Con esta finalidad es necesario accionar la tecla ON/OFF como tecla única y durante 1 s. Se oirá un bip breve.

En la modalidad de espera, en el display de la zona de cocción se visualizará "0" de forma estática.

Eventualmente esta visualización pasará a un segundo plano a causa de un aviso de calor residual o de error.

Si antes de que pase el tiempo de la modalidad de espera (10 s) se activa una zona de cocción, el control conmutará a la modalidad activa.

Si antes de que pasen 10 s no se efectúa ninguna introducción, el control conmutará de forma automática con un breve bip a la modalidad OFF.

En la modalidad activa o en la modalidad de espera, la electrónica se puede conmutar en cualquier momento a la modalidad OFF accionando la tecla

ON/OFF. La función de apagado tendrá siempre la prioridad durante el funcionamiento; es decir, que el control se apagará incluso activando varias teclas contemporáneamente.

Encendido de una zona de cocción

En la modalidad de espera o en la modalidad activa, una zona de cocción se puede activar mediante las teclas Más/Menos, siempre que la zona de cocción no se encuentre en ese momento en la programación temporizador (véase capítulo temporizador). Si se inicia con la tecla "+", el nivel de cocción pasará de "0" a "4". Si se inicia con la tecla "-", el nivel de cocción pasará de "0" a "9".

Apagado de una zona de cocción

- Accionando contemporáneamente la tecla "+" y "-" de la zona de cocción deseada.
- Seleccionando el nivel de cocción "0" de la zona de cocción deseada con la tecla "-".

Si se apaga la última zona de cocción, el control conmutará a la modalidad OFF después de 10 s si no se efectúan otras activaciones.

Todas las zonas de cocción se apagan con efecto inmediato accionando la tecla ON/OFF.

Niveles de cocción y de potencia

Los niveles de cocción y de potencia de las zonas de cocción se visualizan mediante un display (posic. 8 Fig. 1). 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 la placa se encuentra a una temperatura peligrosa en caso de contacto con el área que se encuentra por encima de 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 período 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.

Función Temporizador

 La función Temporizador se puede utilizar como temporizador para la zona de cocción o como despertador independiente, pero nunca para ambas funciones. Los dos display de 7 segmentos de la respectiva zona de cocción sirven para la visualización del tiempo sobrante en minutos, hasta que no salta la alarma del temporizador.

Selección temporizador

- Para programar un temporizador, el touch tiene que encontrarse en la modalidad de espera o en la modalidad activa.
- El accionamiento de la tecla temporizador sirve para la selección de la función temporizador para una zona de cocción.
- La señalación de la programación de un temporizador mediante las teclas más/menos se produce a través del led 8 para el modelo 2 inducción y a través del led 6 para el modelo wok inducción. El led del temporizador intermitente señala que el valor de los display de 7 segmentos se refiere al temporizador y se puede modificar.

Cuando un contador continúa funcionando en la modalidad OFF, el led del temporizador se ilumina de forma estática. Esto indica que el valor representado en los display pertenece al temporizador, pero momentáneamente no se puede modificar directamente; para hacerlo sería necesario reactivar

el control.

- El accionamiento de la tecla temporizador depende de las condiciones de funcionamiento configuradas precedentemente:

a) La zona de cocción correspondiente al temporizador está activada (nivel de cocción > 0):

El temporizador se programa de acuerdo con la zona de cocción; cuando se pone a cero se apaga de forma automática la zona de cocción; no es posible seleccionar un contador independiente. Un accionamiento ulterior de la tecla temporizador conmuta directamente a la configuración del nivel de cocción.

b) La zona de cocción correspondiente al temporizador está desactivada (nivel de cocción = 0):

El temporizador se programa independientemente y continúa funcionando incluso en la posición de OFF. Mientras el contador funciona no es posible activar la zona de cocción.

Configuración del valor del temporizador

- Después de la selección del temporizador, el led asignado parpadea tal como se ha descrito anteriormente.

Con las teclas Más/Menos es posible configurar el tiempo de count down del temporizador deseado.

- Iniciando con la tecla Más, el primer valor visualizado pasa a "01" y aumenta de forma progresiva de 1 hasta un máximo de "99" (límite superior).

- Iniciando con la tecla Menos, el valor visualizado pasa a "30" y disminuye con pasos de 1 hasta el "01" (primer límite inferior). Cuando alcanza el valor deseado emite una señal acústica.

Para llegar al "00" es necesario soltar primero la tecla Menos y luego reactivarla. Accionando ulteriormente la tecla Menos, la visualización "00" no se modificará (segundo límite inferior).

- La configuración se puede efectuar también mediante accionamientos permanentes de las teclas Más o Menos o mediante accionamientos individuales (seleccionar: accionamiento tecla, desactivación, accionamiento, desactivación, etc.).

- En caso de accionamiento permanente de la tecla, se verifica una aceleración automática de la velocidad de ajuste, es decir, que el tiempo entre un paso y el sucesivo se reducirá, mientras la tecla permanezca pulsada.

- Si antes de que pasen 10 s (parámetro) la tecla Más o la tecla Menos no se pulsa de nuevo, después de haber seleccionado el temporizador de la zona de cocción corriente (el display se queda en el "00"), la indicación y la asignación de las teclas Más/Menos conmutan de forma automática a la zona de cocción.

- Cuando un temporizador se utiliza como contador (despertador), la indicación y la asignación de las teclas no conmutan a la zona de cocción, puesto que

la zona de cocción no se puede activar.

- Un temporizador normalmente se pone en marcha con el count down si se ha programado con valores distintos de 0. Ejemplo: el temporizador se pone en marcha cuando se suelta la tecla Más después de haber configurado el valor temporizador "01".

- Las configuraciones del temporizador son prioritarias respecto a la delimitación del tiempo de funcionamiento en presencia de configuraciones de niveles altos de cocción.

- Si se programa sólo un despertador, el control permanece primero en la modalidad de espera (ninguna otra zona de cocción está activada).

Si no se introducen otros valores nuevos, el TC se comporta tal como se ha descrito anteriormente y conmuta a la modalidad de OFF.

Tiempo del temporizador/ alarma del temporizador y confirmación

- Los últimos 10 s antes de que termine el tiempo del temporizador se visualizan en el display (count down hasta la alarma).

- Cuando el tiempo configurado de un temporizador ha terminado, salta la alarma del temporizador y la zona de cocción asignada se apaga enseguida.

- El display, junto con el led del temporizador seleccionado, parpadea alternando el nivel de cocción "00" con "H", en caso de calor residual.

- El aviso de la alarma dura al máximo 2 minutos si el usuario no interviene antes.

- Al final de los 2 minutos o accionando una tecla cualquiera, el aviso de la alarma se detiene. La señal acústica (timbre eléctrico) y el piloto de control del temporizador se desactivan.

Apagado del temporizador / Modificación de las configuraciones del temporizador

- Es posible modificar el valor configurado del temporizador, en la modalidad de espera o activa, en cualquier momento después de haber efectuado la selección, activando la tecla Más o Menos.

- Es posible apagar el temporizador, situarlo en el valor "00" pulsando la tecla Menos o pulsando una única vez contemporáneamente las teclas Más o Menos.

Key Lock (seguridad niños)

Bloqueo/activación Key Lock

El accionamiento de la tecla Key-Lock en la modalidad de espera o activa, comporta el bloqueo del teclado; el led Key-Lock "9" se ilumina en modalidad estática. El control continúa trabajando en la modalidad configurada precedentemente, pero no se puede controlar mediante otras teclas, sólo con la tecla Key-Lock o con la tecla ON/OFF.

ES

El apagado con la tecla ON/OFF es posible incluso en estado de bloqueo.

El led correspondiente de la tecla key lock se apaga cuando se desactiva el teclado y la función Key-Lock. El led se encuentra de nuevo activo en caso de que se encienda de nuevo (antes de que pasen 10 s) hasta que se desactiva accionando de nuevo la tecla Key-Lock. La activación/desactivación de la función Key-Lock en la modalidad de OFF no es posible.

Desbloqueo/desactivación Key Lock

El nuevo accionamiento de la tecla Key-Lock en la modalidad de espera o activa comporta el desbloqueo del teclado y el apagado del led Key-Lock asignado. Todas las teclas sensores se pueden accionar de nuevo.

Key-Lock (seguridad niños)



Activación y desactivación

El accionamiento de la tecla Key-Lock en la modalidad de espera o activa, comporta la desactivación de la potencia en ambos fogones. En

la pantalla de visualización aparece el símbolo "11", es posible el apagado total sólo con la tecla ON/OFF o el desbloqueo accionando el símbolo key-lock y después del bip el símbolo "+" o "-".

Para bloquear con seguridad el ajuste de un fogón, accionar de forma contemporánea el símbolo TEMPORIZADOR y el símbolo "-" correspondientes al fogón. El led key-lock "9" se encenderá. El control continúa trabajando en la modalidad configurada previamente y no se puede controlar mediante otras teclas, menos el apagado que se controla con la tecla Key-Lock. El desbloqueo se produce accionando de nuevo de forma contemporánea el símbolo TEMPORIZADOR y el símbolo "+".

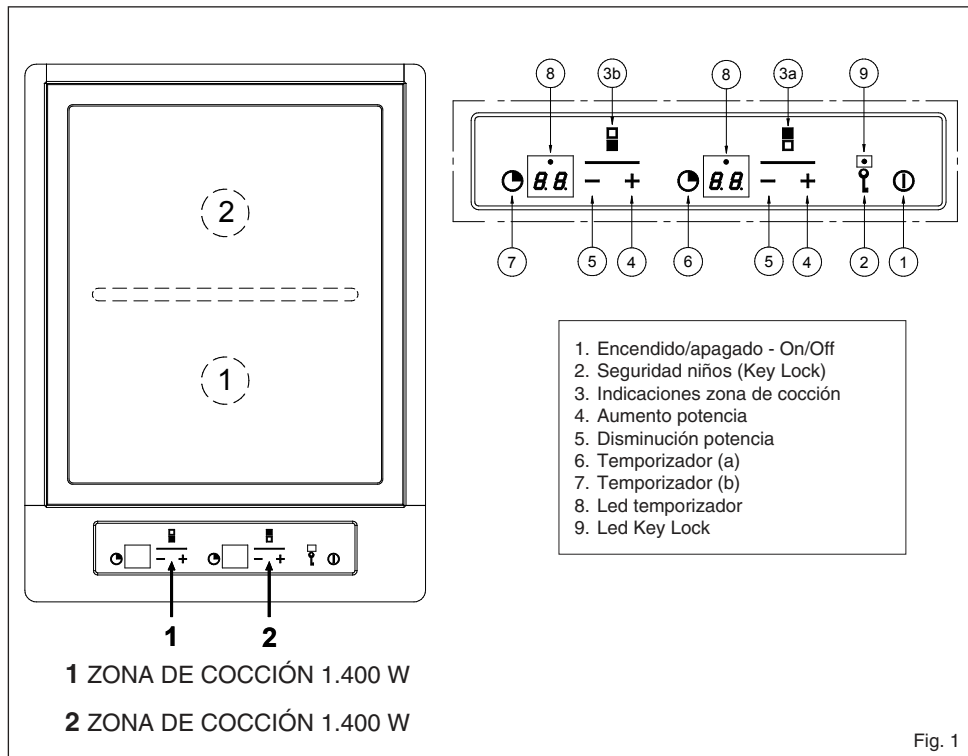


Fig. 1

CONFIGURACIÓN DE LOS NIVELES DE COCCIÓN	
NIVELES DE COCCIÓN	TEMPERATURAS (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

Nota: ¡precalentar siempre la placa de cocción!

Sugerencias para la cocción con el Teppanyaki

Utilización de grasa y aceites

Cuando se utilizan grasas y aceites, es muy importante seleccionar la temperatura correcta. Configurando la temperatura correcta, los importantes componentes de los aceites y la grasa se conservan. Si en cambio la temperatura es demasiado elevada, la grasa empieza a hacer humo (el llamado “punto de humo”).

TEMPERATURA MÁXIMA y PUNTO DE HUMO		
GRASA	TEMPERATURA MÁXIMA RECOMENDADA (°C) NIVEL DE POTENCIA	PUNTO DE HUMO (°C)
MANTEQUILLA	130/4	150
MANTECA	170/6	200
GRASAS DE BUEY	180/6	210
ACEITE DE OLIVA	180/6	200
ACEITE DE GIRASOL	200/7	220
ACEITE DE CACAHUETES	200/7	235
ACEITE DE COCO	200/7	240

ES

CONSEJOS EN LA COCINA		
TIPOS DE ALIMENTOS	TEMPERATURAS (°C)	NIVELES DE POTENCIA
PESCADO Y MARISCO	170-180	6
TERNERA	160-180	6
BUEY	200-210	8
CERDO	180-210	7
CORDERO	180-200	7
AVES DE CORRAL	160-180	6
SALCHICHA	200	7-8
HUEVO FRITO	140	4-5
TORTILLA	140-160	5
FRUTA	140-160	5
VERDURAS	140-160	5
COCER EL ARROZ PREVIAMENTE COCIDO	140-160	5
COCER LA PASTA PREVIAMENTE COCIDA	140-160	5

Limpieza y mantenimiento

Atención: ¡Peligro de quemaduras durante la limpieza de la placa de cocción todavía caliente!

Atención: No limpiar nunca la placa de cocción con polvo abrasivo o detergentes agresivos.

Limpieza de la placa de cocción con cubitos de hielo

1. Apagar el aparato y esperar que se enfríe hasta aproximadamente 80° C.
2. Colocar sobre la placa de cocción los cubitos de hielo uno detrás del otro; separar de forma contemporánea la suciedad con la paleta y empujarla hacia las ranuras, hasta eliminar los residuos más grandes. Eliminar los residuos de las ranuras (por ejemplo con papel de cocina). Como alternativa a los cubitos de hielo se puede utilizar agua fría.
3. Esperar que la placa de cocción se enfríe hasta aproximadamente 80 °C. Con un trapo limpio y un poco de agua fría limpiar vigorosamente.
4. Limpieza en frío:
 - Dejar actuar un disolvente para grasas durante aproximadamente 5 minutos.
 - Eliminar los restos de suciedad utilizando una paleta.
 - Aclarar con agua (trapo húmedo).
5. Las manchas eventualmente provocadas por la clara de huevo o ácidos presentes en los alimentos, cuando la placa de cocción está fría, se pueden eliminar con zumo de limón y un trapo limpio. Aclarar con cuidado con un trapo húmedo.

Si la placa de cocción antes de la limpieza ya se había enfriado, calentarla hasta 80 °C y apagarla de nuevo.

Limpieza de la placa entre dos preparaciones

Seguir los puntos 2 y 3.

Limpieza del panel de controles

1. Limpiar el aparato con un trapo húmedo y un poco de detergente.
2. Secar el detergente con un trapo limpio.

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. 2)

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:

- 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 (Fig.3).

Para fijar la placa sobre la encimera utilizar los estribos con tornillo que se entregan de serie y el sellador que se tiene que colocar debajo del borde perimetral de la placa y la encimera donde se tiene que instalar (véase fig. 4).

Conexión eléctrica (Fig. 5)

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.

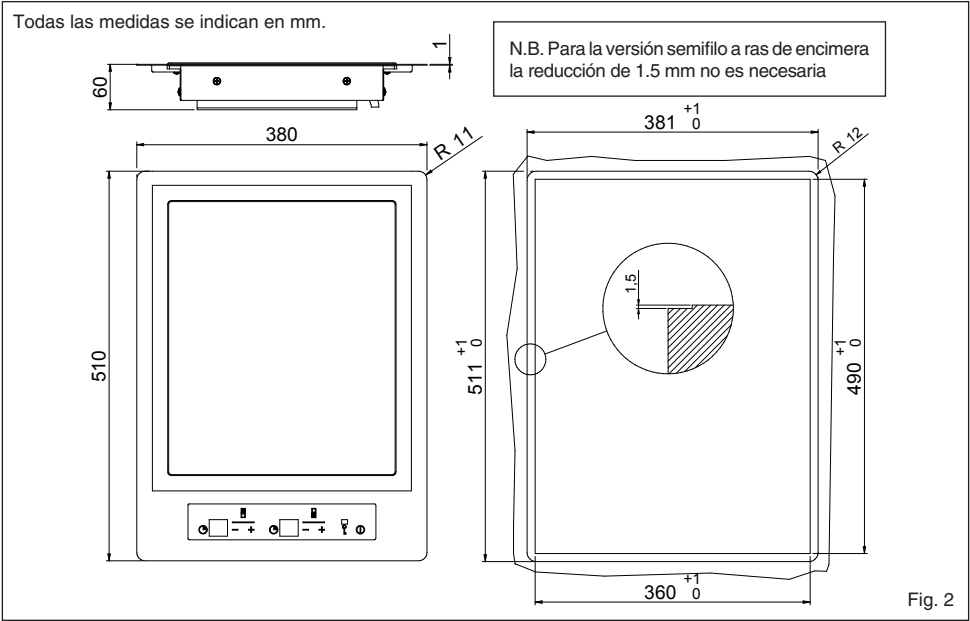
Para la conexión directa a la red es necesario interponer un interruptor omnipolar adaptado para la carga que aparece en la chapa que asegure la desconexión de la red con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de forma conforme con las reglas de instalación (el cable de tierra amarillo/verde no se tiene que interrumpir).

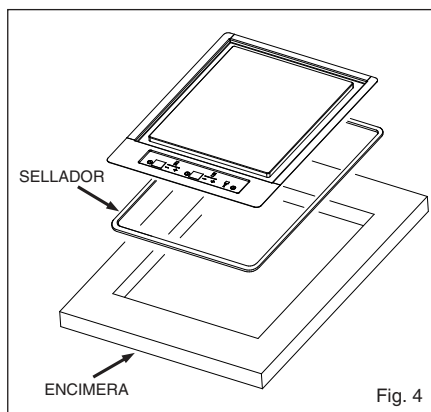
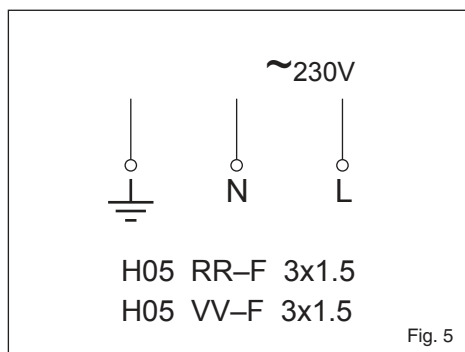
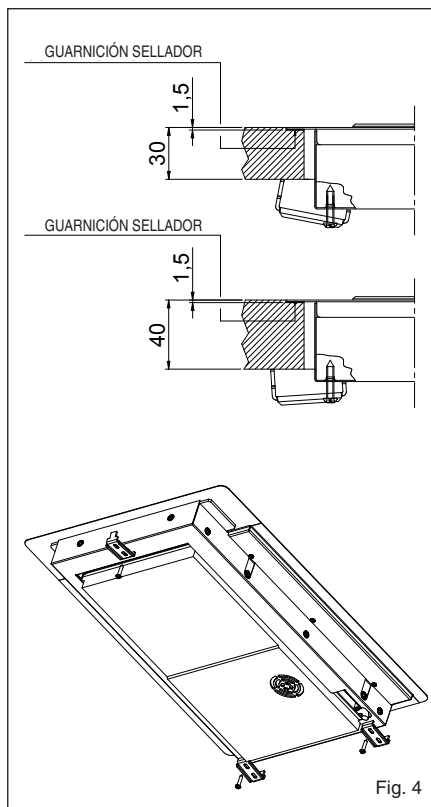
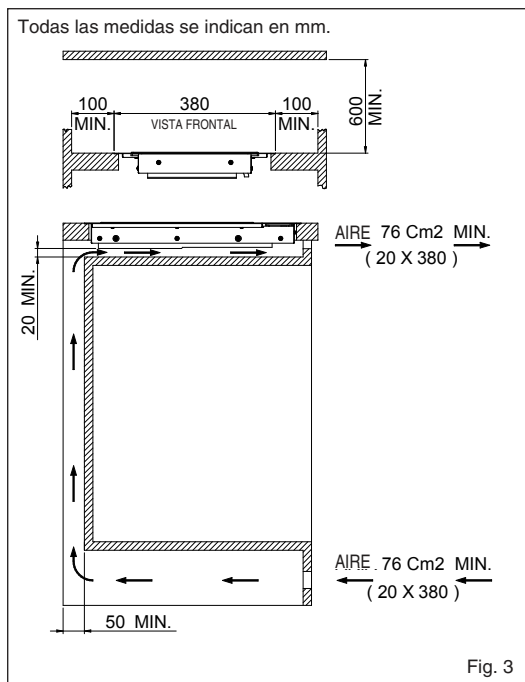
El enchufe o interruptor omnipolar tienen que ser fáciles de alcanzar con el equipo instalado.

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.





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