

# BECKEN®

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| <b>Cooker</b> .....                    | 2  |
| <b>Cocina</b> .....                    | 22 |
| <b>Fogão de Livre Instalação</b> ..... | 44 |

# Cooker BECKEN

## Instruction Manual

Dear client,

We thank you for purchasing this product.

This appliance was submitted to several laboratorial tests, which certify its quality. To simplify the use of this appliance, this instruction manual has been provided. The instructions must ensure a quick and safe use.

Please read carefully the instructions and safety measures described in this manual.

We wish our clients great satisfaction in using their new appliance.

# Index

|                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Safety Instructions .....                                                  | 4  |
| 1.1. Energy Supply .....                                                      | 5  |
| 1.2. Power Cord and Other Cables .....                                        | 5  |
| 1.3. Moisture and Water .....                                                 | 5  |
| 1.4. Cleaning .....                                                           | 5  |
| 1.5. General Precautions .....                                                | 6  |
| 2. Use and Operation .....                                                    | 9  |
| 2.1. Gas Connection .....                                                     | 9  |
| 2.2.1 Cookers with Bottle Compartment .....                                   | 10 |
| 2.2. Conversion to other type of Gas .....                                    | 10 |
| 2.3. Gas Valves Maintenance and Cleaning .....                                | 12 |
| 2.4. How to Use the Gas Burners .....                                         | 13 |
| 2.4.1. Burners of the Cooking Surface .....                                   | 13 |
| 2.4.2. Ignition of the Hot Plate Burners .....                                | 13 |
| 2.4.3. Gas Oven Burner .....                                                  | 14 |
| 2.4.4. Ignition of the Oven gas .....                                         | 14 |
| 2.5. Recommendations for Use .....                                            | 15 |
| 2.6. Instructions for Maintenance and Cleaning .....                          | 15 |
| 2.6.1. Burners Cleaning .....                                                 | 16 |
| 2.6.2. Oven Cleaning .....                                                    | 16 |
| 2.6.3. How to Remove the Interior Glass of the Oven's Door for Cleaning ..... | 16 |
| 2.7. Tables .....                                                             | 18 |
| 3. Technical Data .....                                                       | 19 |
| 4. Aftermarket .....                                                          | 20 |
| 5. Environment Conservation .....                                             | 21 |

## 1. Safety Instructions

|                                                                                                                                                                                               |                                                     |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                              | ATTENTION                                           |  |
|                                                                                                                                                                                               | <b>Risk of Electric Shock</b><br><b>Do Not Open</b> |                                                                                   |
| Attention: to avoid the risk of electric shock, do not remove the cover. The interior does not contain any parts that may be repaired by the user. Ask for assistance to qualified personnel. |                                                     |                                                                                   |

### Important Warnings

Before using your appliance, read carefully this instruction manual and keep it in a safe place, as you may need it for future consultations.

Before you start your appliance, and to ensure a correct use, do not use it if:

- It has fallen on the ground;
- You notice any evidence of damage;
- Any anomaly occurs during its operation;

To avoid hazards and deterioration of your appliance by an incorrect use, it is advisable to read the instructions carefully and attentively.

Your appliance must not be used to other ends than the ones foreseen in the instructions manual. Your safety is only guaranteed in a household use and not for commercial use. The incorrect use will not be covered and automatically cancels the right to warranty.

### Assistance

Be sure that, in case of malfunction, you take your appliance to a qualified technician for assistance.

**DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE ELECTRIC APPLIANCES WITHOUT SUPERVISION.  
DO NOT ALLOW CHILDREN OR ADULTS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORIAL OR  
MENTAL CAPACITIES, OR PEOPLE WITHOUT EXPERIENCE/KNOWLEDGE, TO USE  
ELECTRICAL APPLIANCES WITHOUT SUPERVISION.**

## **1.1. Energy Supply**

Check if the voltage of the electric power is compatible with the one mentioned on the appliance. If not, please contact your seller or the Customer Service.

## **1.2. Power Cord and Other Cables**

Unplug your appliance whenever you are not using it.

Do not roll nor pull the cable to unplug the appliance. Keep the power cord away from hot surfaces.

Never use this appliance if it has a damaged cord or plug, nor if it is not working correctly.

If the power cord is damaged, do not use your appliance, take it to an authorized technical assistance to be replaced.

## **1.3. Moisture and Water**

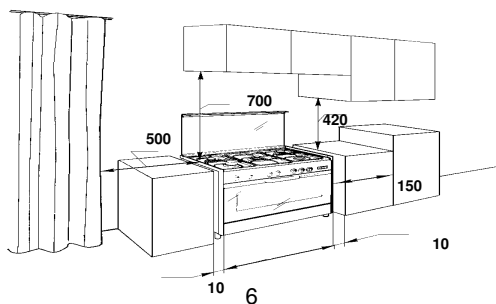
Do not use your appliance in moist environments. Do not let your appliance subject to get wet in any way, since it may be dangerous. TO AVOID FIRE OR ELECTRIC HAZARD DO NOT EXPOSE THE APPLIANCE TO WATER NOR MOISTURE. Do not put your appliance under water (for example, to wash it).

## **1.4. Cleaning**

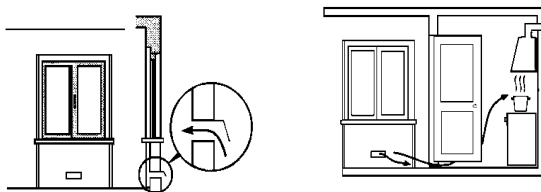
Unplug the appliance before you clean it. Later, clean it with a soft and dry cloth. Do not use cleaning products.

## 1.5. General Precautions

- This appliance must be installed and connected according to the installation rules in force.
- The gas conditions are indicated on the labels near the gas inlets.
- The cooker installation should be executed only by qualified and authorised personnel.
- The walls of the sided furniture must resist to a temperature 75°C higher than the ambient temperature.
- The back wall must be of non-combustible material.
- Combustible materials, like curtains, must be at a minimum distance of 500mm.
- The furniture on the side of the cooker, if higher than the cooking plan, must be at a minimum distance of 150mm from the side of the appliance.
- In case there is a suspended element over the cooker, it must be placed at a minimum distance of 700mm from the cooking plan.
- The furniture over and on the sides of the appliance must have a minimum clear space of 420mm from the cooking surface.
- Any range hood above the cooker must be installed according to the manufacturer's instructions, with a minimum distance of 650mm from the cooking surface.
- The walls adjacent to the appliance must have a minimum distance of 10mm from the sides of it that are below the desk.
- The appliance must be installed in places with proper conditions related with dimensions, ventilation and exhaust of combustion products.
- This appliance is not designed to be connected to an exhaust combustion products device.



- The airflow should be exit directly through permanent openings made in walls separating the compartment with the outside or the air supply ducts.
- The airflow can also be obtained indirectly from the installation local, provided that such sites have direct vent, do not present fire dangers and are not sleeping rooms.



- The flow of air between the adjacent site and the installation local must be carried out freely through permanent openings (which can be obtained by increasing the space between the door and the floor, for example).
- The air intake openings must have a minimum section of 100cm<sup>2</sup> and must not be blocked accidentally.
- For devices without safety valves on the desktop, the air intake openings must have a minimum section of 200 cm<sup>2</sup>.
- Before installing the device you must remove the adhesive plastic film that protects the metal parts.
- If the appliance is placed on a base, you must ensure that the base does not slide.
- The appliance must be firm and levelled (with the help of the supplied foot).
- The accessible parts of the cooker can be hot, especially when the oven is operating.
- Do not let children get close to the appliance.
- The cooker should always be installed by qualified and authorised personnel.
- This appliance is of type X: category for overheating.
- Before switching on the appliance check that it is correctly regulated for the type of gas available.
- When burners are on check if the flames are always regular.
- Before removing the saucepans from the cooker turn off the burners.
- The use of a gas appliance requires regular air ventilation. Make sure that the installation complies with the respective instructions.

- Before using the oven for the first time, pre-heat an empty oven at the maximum temperature for about 30 minutes to remove residual smells and smokes caused by the manufacturing process, without passing them to the food.
- Gas appliance produces warm and the products of combustion get moist.
- Be sure that the location is well vented: keep a window open or install a range hood or exhaust fan which vents to the outside.
- In the case of intensive and prolonged use, it may be necessary to increase the ventilation by opening more windows or increasing the speed setting of the range hood or exhaust fan, if one is installed.
- The materials surrounding this appliance must be resistant to a temperature of 90° C.
- Use the cover only to protect the cooker and for no other purpose.
- Pay attention if cooking with grease or oil as they can ignite if overheated.
- During cooking the appliance becomes very hot. Never touch any parts on the top or inside of the oven without wearing protective heatproof gloves.
- All waste resulting from oil spills should be removed before closing the lid.
- **WARNING:** The glass lid must always be opened when the cooker is operating and also while the burners are hot.
- Use exclusively pots and pans with a flat base.
- Use containers that do not exceed the edges of the cooking surface.



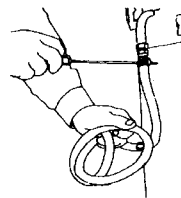
## 2. Use and Operation

### 2.1. Gas Connection

- The cooker is provided with a label placed on the rear panel near the gas inlet, showing the type of gas and pressure for which the appliance has been originally adjusted.
- Before connecting this appliance check if it is prepared for the type of gas and pressure available in your home. If not, it is necessary to convert the appliance to another gas as indicated in section 2.2.
- All possible types of gas and pressures are shown on the data plate and in table nr. 1.
- The butane gas bottles are unable to function in places with low temperatures. In this case it is advisable to replace the Butane for Propane gas (operation to be done by a qualified installer). Never place a propane gas bottle inside a building.
- You may connect the appliance to a gas bottle fitted with its respective regulator or to a gas network tap. Since this is a movable unit, the following types of tubes can be used:
  - Flexible rubber or elastomeric tube certified according an applicable standard fixed to an adequate inlet gas connection and held tight by a clamp on both ends.
  - Flexible stainless steel tube certified according an applicable standard, with threaded connections.
  - Flexible rubber or elastomeric tube certified according an applicable standard, with threaded connections.

#### Notes:

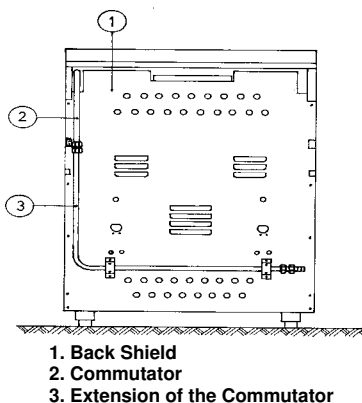
- Ensure that the tube is not bent or twisted.
- Ensure that the tube is not in contact with the rear panel.
- The tube must be replaced before the expiring date.
- You must check that the cable goes along the whole length of the tube.
- The clamps should be adequate for a good tight.



- The maximum length of the flexible rubber tube must be of 1500mm.

The connection to the cooker must be done on the same side of the point of feeding, in a way that the tube doesn't cross the back of appliance. If necessary, change the gas inlet or request to the technical assistance the adaptation tube so that the entrance of gas in the appliance is done on the correct side.

After connecting the unit, check for eventual leaks with a frothy product. Never use a flame.



## 2.2.1 Cookers with Bottle Compartment

The maximum high of the bottle with reducer must be of 610mm and the maximum width of 310mm.

In these cookers the flexible rubber tube must have a minimum of 400mm and a maximum of 1150mm and must never touch the left side of the bottle compartment.

## 2.2. Conversion to other type of Gas

This appliance has been designed to function with Butane Propane or Natural gas.

This appliance is provided with a label on the rear panel, near the gas inlet, indicating the type of gas and pressure for which the cooker has been adjusted.

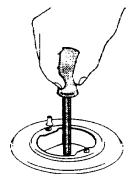
The indication of the gas and pressure that the cooker has been adjusted to, can also be found on the data label or on the package of the appliance.

In order to convert from one type of gas to another, proceed as follows:

a) Choose the inlet gas connection according to the type of gas available in your home.

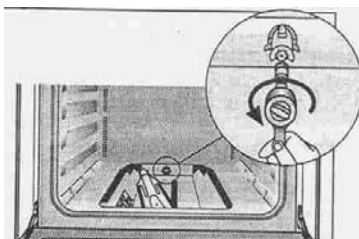
b) Cooking top burners:

- Remove the pan supports from the hob, the burner covers, the burner spreaders and the burner skirts.
- Unscrew and remove the injectors and replace them with those corresponding to the available gas (see table 1).
- Replace all burner components and the pan supports.



c) Oven

- Open the oven door and remove all internal accessories and the oven bottom.
- Remove the burner by losing the screw placed in the front and turning it up.
- Unscrew and remove the injector and replace it with those corresponding to the available gas see (table 1).
- Screw the burner and put in place the oven bottom and the internal accessories.



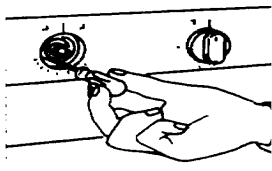
d) Minimum flow adjustment – oven burner only

- Put the burner for a few minutes at maximum.
- With the screwdriver loose the screw fixing the burner.
- Move the burner forward or backward until the flame is present with a bluish color, stable, without noise and without yellow tips.
- Tighten the screw to fix the burner.

e) Low flow adjustment

- Light the burner on and put the knob in the Low Position.

- In this position, remove the knob of the tap.
- With a screwdriver adjust the taps screw until the flame is conveniently regulated to the low position and stable.
- Reassemble the knob and pass quickly from the Full On Position to the Low Position, several times, to ensure that the flame remains stable.



f) After connecting the unit, check for gas leaks with a soap and water solution. Never Use A Flame.

g) Near the inlet gas connection, place a label indicating the type of gas for which the appliance is now prepared. "Appliance prepared for..."

### **2.3. Gas Valves Maintenance and Cleaning**

If the gas valve is hard to turn, do not force it. It might need lubrication.

This operation must be executed always by qualified and authorised personnel.

To access the valves, pull the burner heads and remove the cooking top.

To lubricate the valves, follow these instructions:

- With a screwdriver, remove the cover.
- Pull the cone out of its housing.
- Clean the cone with a dry lint-free cloth.
- Lubricate the cone carefully, with recommended grease (Molykote, Staburgs N32, Rocol HT, Optitemp HT2 EP), and take off the excess grease to avoid obstructing the gas passages.
- Introduce the cone and the spring and screw the cover.
- Turn the cone several times, to ensure it is not stuck.
- Check for gas leaks, with the tap opened and closed. Never use a flame.

## 2.4. How to Use the Gas Burners

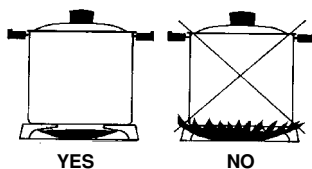
If the gas supply is deficient or if the flame is extinguished accidentally, the gas circuit will be automatically closed. To restart it is necessary user intervention. In this case and after verifying that there isn't a gas supply problem, wait at least one minute and repeat the lighting.

For ignite this type of burner it is necessary to maintain the knob under pressure for 10 seconds. After this time release the knob of the burner which must be in function.

### 2.4.1. Burners of the Cooking Surface

If you use the burners properly, the consequence will be a maximum efficiency, thus saving energy. The power of the burners is shown on table 1.

In order to obtain this, you must choose pans according to the size of the burner (see table 2). If the flame is wider than the pan you are wasting energy.



**IMPORTANT** - In models with triple burner pay attention to this point: put in the correct position the cover spreader of the middle and screw down the cover spreader, to guarantee a good burning.

### 2.4.2. Ignition of the Hot Plate Burners

To ignite the burners proceed as follows:

- Bring a burner flame.
- Select the burner to use, push the corresponding knob and turn it counter clockwise to the “full position”, indicated by a large flame and keep the knob pressed for about 10 seconds.
- By the end of this time release the knob and it should remain lit. Otherwise repeat the operation.

- To reduce the power turn the knob to the “low position”, indicated by a small flame.
- To switch off the burner turn the knob clockwise to the “off position”, indicated by a black circle in the upper position of the panel.

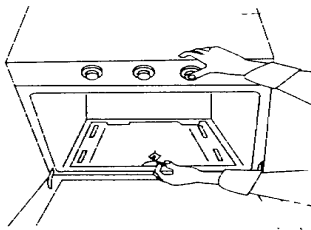
### 2.4.3. Gas Oven Burner

If you use the burners properly, the consequence will be a maximum efficiency, thus saving energy. To achieve this, during the oven operation the oven door must rest completely closed. The power of the oven burner is shown on table 1.

### 2.4.4. Ignition of the Oven gas

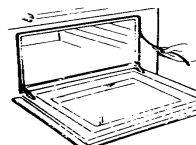
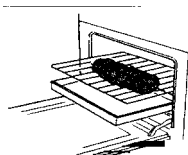
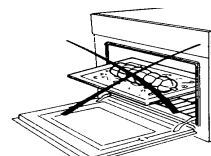
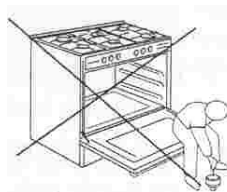
To ignite the burners proceed as follows:

- Bring a burner flame.
- Press the knob of the oven valve placed under the symbol  and turn it counterclockwise until the maximum position indicated by a large flame and keep the knob pressed for about 10 seconds.
- By the end of this time release the knob and it should remain lit. Otherwise repeat the operation.
- To reduce the power turn the knob to the “low position”, indicated by a small flame.
- To switch off the burner turn the knob clockwise to the “off position”, indicated by a black circle in the upper position of the panel.



## 2.5. Recommendations for Use

- The accessible parts of the cooker can be hot if the oven is in operation. Do not let children get close to the appliance.
- Do not let children sit down or play with the oven door.
- Do not use the open door as a stool to reach above cabinets.
- Pre-heat of the oven until it reaches the temperature before you put the food into the oven.
- Never use low-edged containers or trays as baking-pan for roasts in order to soil the minimum possible the walls of the oven, thus preventing fat splashes, sauce burning and smoke production.
- If the grease falls down into the oven burner it could inflame.
- When the food is directly on the grate, you must put the basin for collecting.
- Never use the oven without the rubber seal.
- During the functioning of the oven the oven door must rest completely closed.
- It is advisable to place the cooking tray on the middle level of the oven.
- Avoid opening the door during while cooking, since the temperature changes will spoil your cooking and increase energy consumption.
- The oven can be turned off some minutes before the food is completely roasted; the residual temperature will be enough for completing the roasting.



## 2.6. Instructions for Maintenance and Cleaning

- Before maintenance or cleaning of the cooker, switch off the circuit breaker, turn off the isolating gas valve or the gas mains and allow the cooker to cool down.

- Adequate maintenance and cleaning will prolong the life of the appliance, as well as ensure trouble-free service.
- Cleaning and maintenance procedures should be performed when the appliance is cold.
- Never use scouring powder, steel wool or acids to clean the cooker.
- The stainless steel parts should be washed, after use, with water and dried with a soft cloth. If the spots still persist, it is necessary to use a non-abrasive detergent or warm vinegar.
- Avoid scrubbing the front panel as this will erase the designs stencilled over each knob.
- The enamelled grids of the knob can be washed in the dishwasher.
- The cooker must not be cleaned with steam cleaning equipments.

### **2.6.1. Burners Cleaning**

- The burners should be cleaned with soapy warm water and well rinsed and dried.
- Ensure they are completely dry before using.

### **2.6.2. Oven Cleaning**

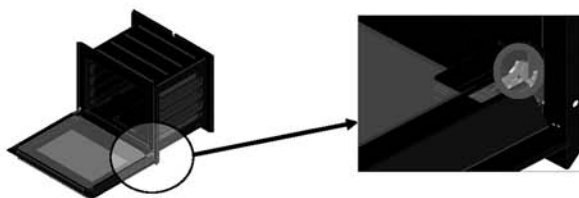
- The oven should be washed with warm water and a nylon pad soaked in ordinary detergent.
- The oven has "Easy to Clean" enamel so you will not need abrasive detergents to clean it.



## 2.6.3 REMOVING THE OVEN DOOR FOR CLEANING

For complete cleaning, we advise removing door working as follows:

- Set the door wide open
- Turn the brackets of the lower hinges upwards until hooking the upper hinges
- Set the door ajar, then lift lightly to remove the lower hinges from the slots
- Remove the door and the two upper hinges from their seats
- Clean the door and reassemble reversing the above mentioned steps.



### How to remove the interior glass on the oven's door for cleaning:

|  |                                                                                                                                                                                                 |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>- Press the (A), and remove the upper plastic tops (B)</p>                                                                                                                                   |
|  | <p>-Release the interior glass (C), from the inferior tops (D)<br/>         - Remove the interior glass</p> <p>Clean the glass with warm water and a nylon pad soaked in ordinary detergent</p> |
|  | <p>- Place the glass in the supports<br/>         - slide in the guide till engage the groove (D) of the inferior tops</p>                                                                      |
|  | <p>- Introduce the upper tops (B)</p>                                                                                                                                                           |

## 2.7. Tables

| TABLE 1 - BURNERS                |                  |         |      |          |      |          |      |
|----------------------------------|------------------|---------|------|----------|------|----------|------|
|                                  |                  | GAS     |      |          |      |          |      |
|                                  |                  | BUTANE  |      | PROPANE  |      | NATURAL  |      |
| Pressure nominal operation, mbar |                  | 28 - 30 |      | 37       |      | 20       |      |
| Pressure nominal operation, mbar |                  | 35      |      | 45       |      | 25       |      |
| Pressure nominal operation, mbar |                  | 20      |      | 25       |      | 17       |      |
|                                  | Power W (P.C.S.) |         | Rate | Injector | Rate | Injector | Rate |
| Burners                          | Normal           | Minimum | g/h  | mm       | g/h  | mm       | L/h  |
| Auxiliary                        | 1000             | 300     | 73   | 0,50     | 72   | 0,72     | 95   |
| Semi Rapid                       | 1750             | 500     | 127  | 0,65     | 125  | 0,97     | 167  |
| Rapid                            | 3000             | 700     | 218  | 0,85     | 215  | 1,15     | 286  |
| Wok                              | 4000             | 1500    | 295  | 0,10     | 236  | 1,50     | 314  |
| Oven                             | 2750             | 1100    | 200  | 0,80     | 197  | 1,20     | 262  |

| TABLE 2 - TABLE OF RECIPIENTS (To use pots with a plane base) |         |         |
|---------------------------------------------------------------|---------|---------|
| Recommended diameters (cm)                                    |         |         |
| Burners                                                       | minimum | maximum |
| Auxiliary Ø 42                                                | 10      | 16      |
| Semi-rapid Ø 62                                               | 15      | 22      |
| Rapid Ø 92                                                    | 22      | 28      |
| Wok Ø 130                                                     | 24      | 30      |

**Important:** the containers used must not exceed the edge of the cooking surface.

### 3. Technical Data

This appliance belongs to class 1: isolated kitchen appliance, free-standing installation.

| BURNERS                                                         |                   | POWER (W) | MODELS                                                                                           |                                                                                                  |                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                 | EE<br>Burner<br>% | GAS       | S 5050 IX A<br> | S 6060 IX A<br> | S 9055 IX A<br> |
| Auxiliary                                                       | 67                | 1000      | 1                                                                                                | 1                                                                                                | 1                                                                                                |
| Semi - rapid                                                    | 66                | 1750      | 2                                                                                                | 2                                                                                                | 2                                                                                                |
| Rapid                                                           | 64                | 3000      | 1                                                                                                | 1                                                                                                | 1                                                                                                |
| Wok                                                             | 61                | 4000      | ---                                                                                              | ---                                                                                              | 1                                                                                                |
| Oven                                                            | ---               | 2750      | G                                                                                                | G                                                                                                | G                                                                                                |
| <b>Oven volume (l)</b>                                          |                   |           | 55                                                                                               | 55                                                                                               | 55                                                                                               |
| IEE Oven (%) – classe energética                                |                   |           | 96,8 - A                                                                                         | 96,8 - A                                                                                         | 96,8 - A                                                                                         |
| EE Gas Work table (%)                                           |                   |           | 66                                                                                               | 66                                                                                               | 65                                                                                               |
| Maximum gas power KW (PCS)                                      |                   |           | 10,25                                                                                            | 10,25                                                                                            | 14,25                                                                                            |
| Maximum consumption butane gas - G 30 (g/h)                     |                   |           | 745                                                                                              | 745                                                                                              | 1040                                                                                             |
| Maximum consumption propane gas - G 31(g/h)                     |                   |           | 734                                                                                              | 734                                                                                              | 970                                                                                              |
| Maximum consumption natural gas - G 20 (L/h - 1013 mbar, 15º C) |                   |           | 977                                                                                              | 977                                                                                              | 1291                                                                                             |
| Dimensions: L x F x A mesa (mm) Coocker                         |                   |           | 535x565x850                                                                                      | 600x600x850                                                                                      | 880x545x820                                                                                      |
| Dimensions: L x F x A mesa (mm) Package                         |                   |           | 570x610x900                                                                                      | 660x690x900                                                                                      | 940x635x900                                                                                      |
| Weight: Net / Gross ( kg )                                      |                   |           | 45/48                                                                                            | 45/48                                                                                            | 59/63                                                                                            |

EE Burner – EE Table – IEE Oven – According ( EU 66/2014 )

## 4. Aftermarket

BECKEN has designed this appliance in order to guarantee the maximum reliability.

Do not attempt to open the appliance – there is a risk of electrical shock.

If you are not able to solve the problem, please contact your seller or manufacturer.

**WARNING:** any attempt of fixing the appliance without contacting the manufacturer will nullify the warranty.

In case the problem persists, take your appliance to an aftermarket section of any Worten, Modelo or Continente store in order to solve the problem.

Worten Equipamentos para o Lar ensures for a period of 2 years, counting from the date of purchase of this appliance, a warranty against any found manufacturing defect. The warranty supposes a correct use and maintenance of the appliance, namely according to the instructions expressed in this manual. In case otherwise identified, the malfunctions will not be under the warranty.

The repairing of electrical appliances must only be made by qualified technicians, as otherwise there may occur future complications on the appliances.

To avoid unnecessary dangers, in case there are malfunctions on the cables or other components, repairing must be done by specialized technical assistance, due to the need of appropriate tools.

## 5. Environment Conservation

Aiming to protect the environment, we try to reduce to a maximum the volume of the packages which are confined to three easy separation materials: cardboard, paper and plastic.

The appliance is made of recyclable material, once disassembled by a specialized company. Follow the local legislation concerning recycling of all materials.



# BECKEN®

Product Information ( Regulation UE 66/2014 )  
(Gas Oven - EN15181;UE65/2014)

| Model       | Type of oven | N° Cavities | Heat Source | V (L) | EC<br>Conventional<br>kWh | MJ -> kWh | EC forced kWh | MJ -> kWh | Ecauxiliar<br>(kWh) | Energetic<br>Class | EEL  |
|-------------|--------------|-------------|-------------|-------|---------------------------|-----------|---------------|-----------|---------------------|--------------------|------|
| S 5050 IX A | N60          | 1           | Gás         | 55    | 5,76                      | 1,60      | -             |           | -                   | A                  | 96,8 |
| S 6060 IX A | N60          | 1           | Gás         | 55    | 5,76                      | 1,60      | -             |           | -                   | A                  | 96,8 |
| S 9055 IX A | N60          | 1           | Gás         | 55    | 5,76                      | 1,60      | -             |           | -                   | A                  | 96,8 |

# Cocina BECKEN

## Manual de Instrucciones

Estimado(a) cliente,

Agradecemos su preferencia en la compra de este producto.

Este aparato fue sometido a diversos tests que prueban su calidad. Para que el uso de aparato sea más fácil, enviamos en anexo sus instrucciones. Éstas deberán asegurar una utilización rápida y segura.

Haga el favor de leer atentamente las instrucciones así como las medidas de seguridad descritas en este manual.

Deseamos que nuestros clientes se sientan plenamente satisfechos con el funcionamiento de su nuevo aparato.

# Índice

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Instrucciones de Seguridad .....                                       | 24 |
| 1.1. Energía de Alimentación .....                                        | 25 |
| 1.2. Cable de Alimentación y Otros Cables.....                            | 25 |
| 1.3. Humedad y Agua .....                                                 | 25 |
| 1.4. Limpieza.....                                                        | 25 |
| 1.5. Precauciones Generales.....                                          | 26 |
| 2. Utilización y Funcionamiento .....                                     | 30 |
| 2.1. Conexión de la Parte a Gas.....                                      | 30 |
| 2.2.1. Cocinas con Compartimento para las Bombonas de Gas .....           | 31 |
| 2.2. Transformación para los Diferentes Tipos de Gas.....                 | 32 |
| 2.3. Mantenimiento y Limpieza de las Válvulas .....                       | 33 |
| 2.4. Utilización de los Quemadores de Gas.....                            | 34 |
| 2.4.1. Quemadores de la Encimera de Trabajo.....                          | 34 |
| 2.4.2. Encendido de los Quemadores de Gas de la Encimera de Trabajo.....  | 35 |
| 2.4.3. Quemador del Horno.....                                            | 36 |
| 2.4.4. Encender el Horno.....                                             | 36 |
| 2.5. Recomendaciones para la Utilización .....                            | 37 |
| 2.6. Instrucciones de Mantenimiento y Limpieza .....                      | 37 |
| 2.6.1. Limpieza de los Quemadores.....                                    | 38 |
| 2.6.2. Limpieza del Horno.....                                            | 38 |
| 2.6.3. Retirar la Puerta del Horno para Limpiar el Cristal Interior ..... | 38 |
| 2.7. Cuadros .....                                                        | 40 |
| 3. Características Técnicas .....                                         | 41 |
| 4. Postventa.....                                                         | 42 |
| 5. Conservación del Medio-ambiente .....                                  | 43 |

## 1. Instrucciones de Seguridad

|                                                                                                                                                                                 |                                                   |                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                | ATENCIÓN                                          |  |
|                                                                                                                                                                                 | <b>Riesgo de electrocución</b><br><b>No Abrir</b> |                                                                                   |
| Atención: para reducir el riesgo de electrocución, no abra esta unidad. No contiene elementos que deba reemplazar el usuario. Solicite la asistencia de personal especializado. |                                                   |                                                                                   |

### Avisos Importantes

Antes de usar su aparato lea atentamente este manual de instrucciones y guárdelo en un lugar seguro, puede volver a necesitarlo en el futuro.

Antes de poner el aparato en funcionamiento y de forma a garantizar su correcta utilización, no lo utilice si:

Cayó al suelo;

Nota algún vestigio de daño;

Surge alguna anomalía durante su funcionamiento;

Para evitar peligro y deterioro de su aparato debido a su uso incorrecto, se aconseja que se lea atenta y cuidadosamente las instrucciones.

Este aparato no deberá ser utilizado para otros fines que no sean los previstos en el manual de instrucciones. Su seguridad está prevista para el uso doméstico y no para su uso comercial. Su uso incorrecto anula automáticamente el derecho a la garantía.

### Asistencia

Compruebe que, en caso de avería, entregue su aparato a personal especializado.



**NO PERMITA QUE LOS NIÑOS UTILICEN APARATOS ELÉCTRICOS SIN VIGILANCIA.  
NO PERMITA QUE LOS NIÑOS O ADULTOS CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS O PERSONAS CON FALTA DE EXPERIENCIA/ CONOCIMIENTO, UTILICEN APARATOS ELÉCTRICOS SIN VIGILANCIA.**

## **1.1. Energía de Alimentación**

Compruebe que el voltaje de la red eléctrica es compatible con el que viene indicado en el aparato. En caso de que no sean compatibles consulte a su vendedor o al servicio de apoyo al cliente.

## **1.2. Cable de Alimentación y Otros Cables**

Desconecte su aparato siempre que no lo vaya a utilizar.

No enrolle ni tire del cable para desenchufar el aparato, ni lo utilice para envolverlo. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.

Nunca utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si no funciona correctamente.

En el caso de que el cable de alimentación esté dañado, no utilice su aparato, llévelo a un servicio de asistencia técnica autorizado para que procedan a su sustitución.

## **1.3. Humedad y Agua**

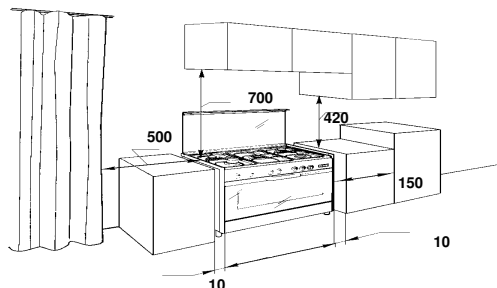
No utilice su aparato en lugares húmedos. No deje que su aparato se moje, puede ser peligroso. PARA EVITAR PELIGRO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA, NO EXPONGA EL APARATO AL AGUA O A HUMEDAD. No sumerja su aparato (por ejemplo para lavarlo).

## **1.4. Limpieza**

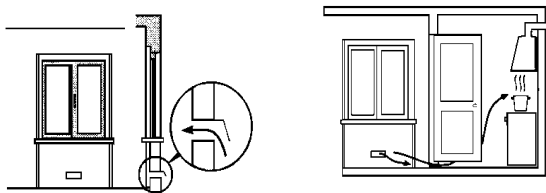
Apague el equipo antes de limpiarlo. Poco después límpielo con un paño suave y seco. No utilice productos de limpieza.

## 1.5. Precauciones Generales

- Este aparato debe ser instalado y conectado conforme a las reglas de instalación en vigor.
- Las condiciones de regulación de este aparato están contenidas en una etiqueta que encontrará junto a la entrada de gas.
- La instalación del aparato deberá efectuarse siempre por un Técnico Especializado y portador de la licencia que lo acredite como “Mecánico de Aparatos as Gas” o “Técnico de gas”.
- Las paredes de los muebles deben poder soportar una temperatura superior a 75°C en relación a la temperatura ambiente.
- El aparato no puede estar junto a paredes de material combustible.
- Materiales combustibles, como por ejemplo cortinas, deben de estar a una distancia mínima de 500 mm.
- La distancia mínima con respecto a una pared adyacente más alta que el plano de trabajo, a la que este aparato debe ser instalado, es de 150 mm.
- Si el aparato es instalado debajo de un mueble pensil, este debe de estar a una altura mínima de 700 mm con respecto a la encimera de trabajo.
- Los muebles colocados por encima y al lado de este aparato deben estar a una altura mínima de 420 mm con respecto a la encimera de trabajo.
- El extractor de evacuación debe ser instalado siguiendo sus normas, a una distancia mínima de 650 mm con respecto a la encimera de trabajo.
- Las paredes adyacentes al aparato deben estar a una distancia mínima de 10 mm con respecto a los lados del mismo que están por debajo de la encimera de trabajo o debajo de la de la tapa de cierre (para aquellos aparatos que cuentan con esta tapa de cierre exterior).
- Este aparato debe ser instalado solamente en locales adecuados en cuanto a dimensiones así como a una correcta ventilación y evacuación de los productos de combustión.
- Este aparato no está pensado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión hacia el exterior.



- El flujo de aire debe conseguirse directamente a través de aberturas permanentes efectuadas en las paredes de separación del local de instalación con el exterior o por conductos de alimentación de aire.
- El caudal de aire también puede evacuarse por vía indirecta a través de las habitaciones adyacentes al local de instalación, siempre que estas posean ventilación directa y no sean locales con peligro de incendio o dormitorios.



- El caudal de aire entre el local adyacente y el local de la instalación debe ser evacuado libremente a través de aberturas (que podrá realizar aumentando el espacio la puerta y el pavimento del suelo, por ejemplo).
- Las aberturas de entrada de aire deben tener una sección mínima de  $100 \text{ cm}^2$  y no pueden quedar obstruidas accidentalmente.
- Para los aparatos sin válvulas de seguridad en los quemadores situados en la encimera de trabajo, las aberturas de entrada de aire deben tener una sección mínima de  $200 \text{ cm}^2$ .
- Antes de proceder a la instalación del aparato, deberá retirar la película de plástico adhesiva que protege ciertas partes metálicas.
- Si coloca la cocina sobre una base, debe prever el uso de dispositivos para evitar que se deslice de la base.
- Los aparatos deben quedar bien asentados y nivelados (con la ayuda de las patas suministradas).

- Los quemadores deben quedar bien asentados y nivelados (con la ayuda de las patas suministradas).
- Las partes accesibles pueden estar calientes cuando el horno está en funcionamiento.
- Los niños deben mantenerse apartados del aparato.
- El aparato debe ser instalado por un Técnico Autorizado.
- Este aparato es de tipo X: protección contra calentamiento.
- Antes de conectar el aparato, verifique si está preparado para el tipo de gas y presión de que dispone.
- Cuando los quemadores están en funcionamiento, compruebe que la llama es regular.
- La utilización del aparato a gas necesita de una regulación en el intercambio de aire. Asegúrese de que la instalación cumple con los requisitos mencionados en la sección correspondiente.
- Se aconseja, antes de la primera utilización del horno, que se ponga el mismo en funcionamiento durante aproximadamente 30 minutos y a la potencia máxima, a fin de eliminar esos olores sin transmitirlos a los alimentos.
- La utilización de un aparato de gas produce calor y humedad en el local donde está instalado.
- Asegure una buena ventilación de la cocina: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánico (extractor de ventilación mecánica).
- Un uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir que haya ventilación adicional conseguida, por ejemplo, con la abertura de una ventana o con el fomento de una ventilación más eficaz aumentando la potencia de ventilación mecánica – siempre que esta exista.
- Los materiales que se encuentran en las proximidades de la cocina deben poder soportar temperaturas de hasta 90° C.
- Utilice la tapa de la cocina solo para proteger la encimera y no para otro fin.
- Debe prestar mucha atención durante la preparación de las comidas que lleven grasa o aceite, pues pueden inflamarse si se calientan en exceso.
- Durante su uso, el aparato se calienta. Debe tomar precauciones para evitar tocar los elementos de calentamiento que se encuentran en el interior del horno.
- Debe retirar todos los residuos que se produzcan al verterse líquidos antes de cerrar la tapa.

- Las tapas de cierre en vidrio se pueden romper cuando se calientan. Apague los quemadores antes de bajar esta cubierta.
- Utilice sólo recipientes de fondo plano.
- Utilice envases que no excedan los bordes de la encimera de trabajo.

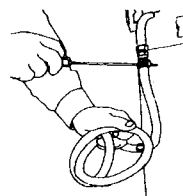
## 2. Utilización y Funcionamiento

### 2.1. Conexión de la Parte a Gas

- El aparato lleva una etiqueta que encontrará en la parte trasera de la cocina en la que se especifican todas las indicaciones sobre el gas y la presión para la que fue preparado en la fábrica.
- Antes de conectar el aparato, verifique si está preparado para el tipo de gas y la presión de que dispone. En caso contrario, deberá efectuar la transformación necesaria, obedeciendo a todas las reglas que se le indicarán más adelante (ver sección 2.2).
- Todas las indicaciones sobre los tipos de gas y las presiones utilizables están contenidas en una placa de características colocada en la parte trasera del aparato y en el cuadro 1.
- Las bombonas de gas butano no funcionan en lugares con temperaturas bajas. En estas situaciones, recomendamos que contacte con un Técnico Especializado para substituir el gas butano por propano. Las bombonas de propano nunca deben ser instaladas en el interior de edificios.
- El aparato puede ser conectado tanto a una bombona de gas equipada con el respectivo reductor, como a un grifo de suministro en una red de gas. Como se trata de un aparato móvil, puede utilizar los siguientes tipos de tubos:
  - Tubo flexible de goma o elastómero, certificado de acuerdo con la norma aplicable, conectado a la boquilla adecuada. Debe llevar abrazaderas en los dos extremos.
  - Tubo flexible de acero inoxidable, con terminales de apretado mecánico certificado de acuerdo con la norma aplicable.
  - Tubo flexible de goma o elastómero, con terminales de apretado mecánico, certificado de acuerdo con la norma aplicable.

#### Notas:

- El tubo utilizado no debe quedar doblado o torcido.
- No debe estar en contacto con la parte trasera del aparato.
- Debe ser sustituido antes de finalizar su plazo de caducidad.

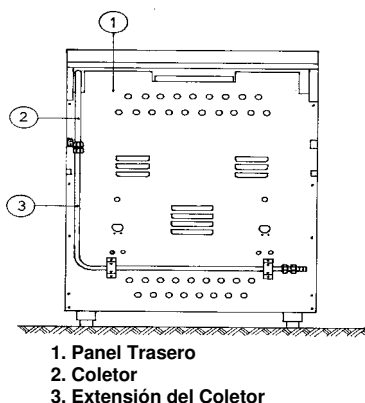


- Debe estar totalmente descubierto a la vista.
- La longitud máxima del tubo debe ser de 1500 mm.

La conexión con la cocina debe ser efectuada del mismo lado con respecto al punto de alimentación, de forma que el tubo no cruce los laterales del aparato.

Para algunos modelos con una línea de entrada de gas única, solicite a los servicios de asistencia técnica el tubo de adaptación para que la entrada del gas en el aparato se realice a través del lado correcto.

Después de efectuadas las conexiones, debe verificar la existencia de eventuales fugas con un producto espumoso. Nunca utilice una llama.



### 2.2.1. Cocinas con Compartimento para las Bombonas de Gas

En las cocinas que cuentan con un compartimento para las bombonas de gas, la altura máxima de la bombona con su reductor debe ser de 610mm y su anchura máxima no debe superar los 310 mm.

En este tipo de cocinas, cuando son alimentadas por una bombona de gas colocada en este compartimento, el tubo flexible debe tener una longitud mínima de 400 mm y una largura máxima de 1150 mm. Asimismo, no debe tocar en el lado izquierdo del compartimento.

## 2.2. Transformación para los Diferentes Tipos de Gas

El aparato está concebido para poder funcionar con gas butano, propano o natural. El aparato lleva una etiqueta, localizada en la parte trasera del mismo, con la indicación del tipo de gas y la presión para la que fue preparado en la fábrica.

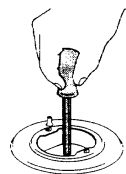
La indicación del tipo de gas y la presión para la que fue preparado en la fábrica también se encuentra en la etiqueta del embalaje de la concina.

Para hacer la transformación de un tipo de gas a otro, deberá proceder del siguiente modo

a) En caso necesario, coloque la boquilla correspondiente al tipo de gas disponible (diámetro pequeño para gas butano o propano; diámetro grande para gas natural).

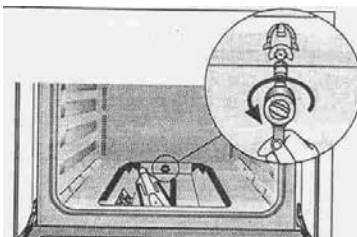
### b) Quemadores de la encimera de trabajo:

- Retire las rejillas de la encimera de trabajo, las tapas esparcidoras y los distribuidores de los quemadores.
- Retire los inyectores y substitúyalos por los adecuados según el tipo de gas con el cual el aparato va a funcionar (ver cuadro 1).
- Vuelva a montar los distribuidores de los quemadores, las tapas esparcidoras y las rejillas.



### c) Horno

- Abra la puerta del horno y retire todos los accesorios y el fondo del horno.
- Retire el quemador aflojando los tornillos de fijación tirando de él hacia delante y levantándolo.
- Retire el inyector de su soporte y substitúyalo por el adecuado según el tipo de gas con el cual el aparato va a trabajar (ver cuadro 1).
- Coloque el quemador en su sitio y recoloque el fondo del horno y todos los accesorios internos.



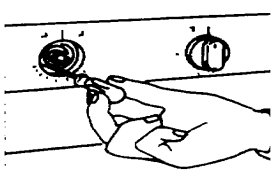


d) Regulación del aire primario. Solamente en el quemador del horno

- Ponga el quemador a funcionar durante algunos minutos en el máximo.
- Con un destornillador, afloje el tornillo de fijación del quemador.
- Deslice el quemador hacia atrás o hacia delante hasta que la llama se presente con un color azulado, estable, sin ruido y sin puntas amarillas.
- Apriete el tornillo de fijación del quemador.

e) Regulación del caudal mínimo

- Encienda el quemador y gire el mando hasta alcanzar la posición de "mínimo".
- En esta posición, retire el mando del asta de la válvula del gas.
- Mueva con un destornillador el tornillo existente en el cuerpo de la válvula hasta que la llama quede lo más corta y estable posible.
- Monte el mando y pase rápidamente del "mínimo" al "máximo" (y viceversa), varias veces, para verificar si la llama permanece estable.



f) Después de efectuadas las alteraciones, debe proceder a la localización de eventuales fugas con un producto espumoso. Nunca utilice una llama.

g) Coloque junto a la entrada de gas la etiqueta con la indicación del tipo de gas para el cual el aparato fue preparado en la fábrica, completando el mensaje: "Aparato preparado para..."

## **2.3. Mantenimiento y Limpieza de las Válvulas**

Si se verifica que cualquier válvula de gas en su movimiento de rotación queda presa, no la fuerce.

Es posible que necesite ser lubricada.

Esta intervención debe ser siempre efectuada por un Técnico Acreditado.

Para tener acceso a las válvulas de gas, retire los quemadores y desmonte la encimera de trabajo.

La lubricación de las válvulas de gas debe efectuarse del siguiente modo:

- Afloje la tapa con un destornillador.
- Retire el macho cónico de su sitio.
- Limpie el macho con un paño seco y sin pelos.
- Engrase el macho con un lubricante aconsejado, (Molykote, Staburgs N32, Rocol HT, Optitemp HT2 EP) teniendo el cuidado de no engrasarlo en exceso de modo que no obstruya los agujeros de paso del gas.
- Vuelva a montar el macho, apretando seguidamente la tapa.
- Gire el macho varias veces para verificar que no existe ningún tipo de atasco.
- Verifique, por último, que no existe ningún tipo de fuga, tanto interna, como externa. Debe hacerse la búsqueda de eventuales fugas con un producto espumoso. Nunca utilice una llama.

## **2.4. Utilización de los Quemadores de Gas**

Si durante el funcionamiento la llama se apaga accidentalmente, falta gas o se produce alguna avería en el sistema de seguridad, la alimentación del gas se cortará automáticamente.

El quemador no volverá a funcionar sin que haya una acción deliberada del usuario.

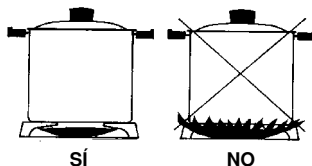
En caso de que esto ocurra y después de verificarse que el problema no es ocasionado por falta de gas, se aconseja esperar 1 minuto para volver a poner el horno o encender los quemadores de la encimera de trabajo.

Para encender este tipo de quemador, presione el mando de la llave durante unos 10 segundos. Pasado este tiempo, suelte el mando y el quemador deberá permanecer en funcionamiento.

### **2.4.1. Quemadores de la Encimera de Trabajo**

La utilización correcta de los quemadores a gas de la encimera de trabajo permite un servicio más eficaz y un uso económico de energía. La potencia de los quemadores está indicada en el cuadro 1.

La cacerola usada debe tener un diámetro apropiado con respecto al quemador (ver cuadro 2). La llama no debe ser mayor que el fondo del recipiente ya que, de este modo, una parte de la energía es consumida sin producir trabajo y acaba por perderse.



**IMPORTANT** - En los modelos con quemador triple debe tener cuidado con lo siguiente: coloque bien la tapa esparcidora en el medio del quemador triple para garantizar una buena llama.

## 2.4.2. Encendido de los Quemadores de Gas de la Encimera de Trabajo

El encendido de estos quemadores se efectúa del siguiente modo:

- Aproxime una llama a la cabeza del quemador.
- Seleccione el quemador que se quiere utilizar, presione el mando de la respectiva válvula y gire, en el sentido opuesto a las agujas del reloj, hasta alcanzar la posición de "máximo", que es representada por una llama grande.
- Mantenga el mando presionado durante cerca de 10 segundos.
- Terminado este tiempo, suelte el mando del horno, que debe permanecer en funcionamiento. En caso contrario, repita la operación.
- Para reducir la potencia del quemador, gire el mando de la válvula hasta la posición de "mínimo", representada por una llama pequeña.
- Para apagar la llama del quemador, gire tan sólo el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar la posición de "apagado" representada por un círculo negro colocado en la parte superior del panel.

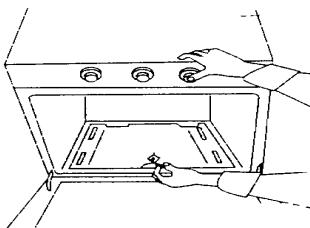
### 2.4.3. Quemador del Horno

Una correcta utilización del horno a gas le permite inmediatamente disfrutar de un servicio más eficaz y economizar energía. No abra la puerta del horno durante su uso. La potencia del horno está indicada en el cuadro 1.

### 2.4.4. Encender el Horno

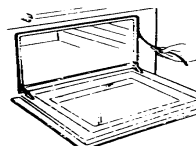
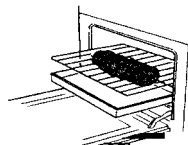
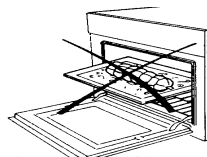
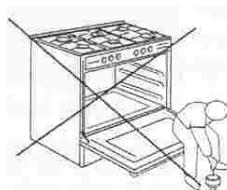
Para encender el horno, proceda del siguiente modo:

- Abra la puerta del horno y aproxime una llama al quemador a través del orificio existente en la base del horno.
- Presione el mando del horno que encontrará debajo del símbolo  y gírelo en el sentido opuesto a las agujas del reloj, hasta alcanzar la posición de "máximo", representada por una llama grande en el panel. Mantenga el mando presionado durante cerca de 10 segundos
- Terminado este tiempo, suelte el mando del horno, que debe permanecer en funcionamiento. De lo contrario, repita la operación.
- Para disminuir la potencia del horno, gire el mando hasta alcanzar la posición de "mínimo" indicada por una llama pequeña situada en el panel.
- Para apagar el horno, basta girar el mando de la llave en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar la posición de "apagado", representada por un círculo negro que encontrará en el panel.



## 2.5. Recomendaciones para la Utilización

- Las partes accesibles pueden estar calientes cuando el horno está en funcionamiento. Los niños deben mantenerse apartados del aparato.
- No deje que los niños se sienten en la puerta del horno.
- Antes de colocar los alimentos en el horno, es necesario hacer un precalentamiento para alcanzar la temperatura deseada.
- Nunca utilice la bandeja de recogida de salsas como bandeja de asados. Si lo hace, la acumulación de salsas en el fondo podrá provocar riesgo de incendio, debido a las temperaturas que se alcanzan dentro del horno. Además de esto, quema las salsas, provoca humos y salpica grasa.
- Siempre que utilice la rejilla para colocar los alimentos, coloque la bandeja en la parte inferior para recoger las salsas que gotean.
- Nunca utilice el horno sin la goma aislante de cierre colocada.
- Durante el funcionamiento del horno, la puerta del mismo debe quedar completamente cerrada.
- La rejilla porta bandejas debe ser colocada a media altura del horno.
- Evite abrir la puerta durante la cocción para no provocar variaciones de temperatura que perjudicarán el cocinado y aumentarán el consumo de energía.
- El horno se puede apagar algunos minutos antes de que los alimentos estén completamente asados; la temperatura residual será suficiente para que acaben de asarse.



## 2.6. Instrucciones de Mantenimiento y Limpieza

- Antes de proceder a cualquier acción de mantenimiento y limpieza debe desconectar el aparato de la red eléctrica y cerrar la válvula de la bombona de gas o la llave de paso de la red de gas.

- Un buen mantenimiento y limpieza aumenta la vida de su aparato y permite una utilización sin problemas.
- No se debe hacer la limpieza y mantenimiento con el aparato caliente.
- No usar nunca polvo de piedra, estropajos de acero o ácido para efectuar la limpieza de la cocina.
- Debe lavar las partes de acero inoxidable con agua y secarlas con un paño suave. En el caso de que las manchas persistan, debe utilizar un detergente no abrasivo o vinagre caliente.
- Debe evitar frotar el panel de mandos, porque esto puede hacer desaparecer las inscripciones contenidas en el mismo.
- Las rejillas esmaltadas de la encimera de trabajo pueden ser colocadas en el lavavajillas.
- La cocina no se debe limpiar con aparatos a vapor.

### **2.6.1. Limpieza de los Quemadores**

- Los quemadores deben limpiarse con agua caliente y jabón y sólo debe ponerlos a funcionar cuando estén completamente secos y con los agujeros desobstruidos.

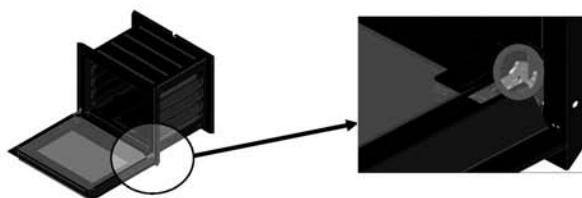
### **2.6.2. Limpieza del Horno**

- El horno debe limpiarse con agua caliente y detergente tras cada utilización, una vez se ha dejado enfriar.
- El horno es de esmalte "Easy to Clean" que permite una fácil limpieza, sin necesidad de utilizar detergentes abrasivos.

### 2.6.3 EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO PARA LA LIMPIEZA

Para una limpieza completa, se aconseja quitar la puerta de la siguiente manera:

- Ajustar la puerta abierta
- Gire los soportes de las bisagras inferiores hacia arriba hasta enganchar las bisagras superiores
- Ajustar la puerta entreabierta, a continuación, levante suavemente para quitar las bisagras de las ranuras inferiores
- Retirar la puerta superior y dos bisagras de sus asientos
- Limpiar y volver a montar la puerta invirtiendo los pasos anteriormente mencionados.



#### LIMPIEZA DEL CRISTAL INTERIOR:

|  |                                                                                                                                                                                                   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>- Para retirar el cristal interior de la puerta del horno, presionar la patilla (A), y retirar los topos superiores (B).</p>                                                                   |
|  | <p>- Mover el cristal (C), hasta salir de los topos inferiores (D).<br/>- Retirar el cristal e limpiar el cristal con agua tibia y esponja de nylon común empapado en detergente.</p>             |
|  | <p>- Para colocar el cristal interior en la puerta del horno, colocar el cristal sobre los montantes.<br/>- Hacer mover el cristal, hasta encajar en las ranuras de los topos inferiores (D).</p> |
|  | <p>- Colocar los topos superiores (B)</p>                                                                                                                                                         |

## 2.7. Cuadros

| CUADRO 1 - QUEMADORES                   |                     |          |        |          |        |          |        |
|-----------------------------------------|---------------------|----------|--------|----------|--------|----------|--------|
|                                         |                     | GAS      |        |          |        |          |        |
|                                         |                     | BUTANO   |        | PROPANO  |        | NATURAL  |        |
| Presión nominal de funcionamiento, mbar |                     | 28 - 30  |        | 37       |        | 20       |        |
| Presión máxima de funcionamiento, mbar  |                     | 35       |        | 45       |        | 25       |        |
| Presión mínima de funcionamiento, mbar  |                     | 20       |        | 25       |        | 17       |        |
|                                         | Potencia W (P.C.S.) |          | Caudal | Inyector | Caudal | Inyector | Caudal |
| Quemadores                              | Normal              | Reducida | g/h    | mm       | g/h    | mm       | L/h    |
| Auxiliar                                | 1 000               | 300      | 73     | 0,50     | 72     | 0,72     | 95     |
| Semi-rápido                             | 1 750               | 500      | 127    | 0,65     | 125    | 0,97     | 167    |
| Rápido                                  | 3 000               | 700      | 218    | 0,85     | 215    | 1,15     | 286    |
| Wok                                     | 4 000               | 1500     | 295    | 0,10     | 236    | 1,50     | 314    |
| Horno                                   | 2 750               | 1100     | 200    | 0,80     | 197    | 1,20     | 262    |

| CUADRO 2- CUADRO DE RECIPIENTES (Utilizar cacerolas con fondo plano) |        |        |
|----------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Diámetros recomendados, cm                                           |        |        |
| Quemador                                                             | mínimo | máximo |
| Auxiliar Ø 42                                                        | 10     | 16     |
| Semi-rápido Ø 62                                                     | 15     | 22     |
| Rápido Ø 92                                                          | 20     | 26     |
| Wok Ø 130                                                            | 24     | 30     |



### 3. Características Técnicas

Este aparato pertenece a la clase 1: aparato de cocina aislado, de libre instalación.

| QUEMADORES                                                    |                     | POTENCIA<br>(W) | MODELOS                                                                                          |                                                                                                  |                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                               | EE<br>Quemador<br>% | GAS             | S 5050 IX A<br> | S 6060 IX A<br> | S 9055 IX A<br> |
| Auxiliar                                                      | 67                  | 1000            | 1                                                                                                | 1                                                                                                | 1                                                                                                |
| Semi-rápido                                                   | 66                  | 1750            | 2                                                                                                | 2                                                                                                | 2                                                                                                |
| Rápido                                                        | 64                  | 3000            | 1                                                                                                | 1                                                                                                | 1                                                                                                |
| Wok                                                           | 61                  | 4000            | ---                                                                                              | ---                                                                                              | 1                                                                                                |
| Horno                                                         | ---                 | 2750            | G                                                                                                | G                                                                                                | G                                                                                                |
| <b>Volumen útil del horno, L</b>                              |                     |                 | 55                                                                                               | 55                                                                                               | 55                                                                                               |
| IEE horno (%) – clase energética                              |                     |                 | 96,8 - A                                                                                         | 96,8 - A                                                                                         | 96,8 - A                                                                                         |
| EE Mesa trabalho gas                                          |                     |                 | 66                                                                                               | 66                                                                                               | 65                                                                                               |
| Potencia máxima gas KW (PCS)                                  |                     |                 | 10,25                                                                                            | 10,25                                                                                            | 14,25                                                                                            |
| Consumo máximo de gas butano - G 30 (g/h)                     |                     |                 | 745                                                                                              | 745                                                                                              | 1040                                                                                             |
| Consumo máximo de gas propano - G 31(g/h)                     |                     |                 | 734                                                                                              | 734                                                                                              | 970                                                                                              |
| Consumo máximo de gas natural - G 20 (L/h - 1013 mbar, 15° C) |                     |                 | 977                                                                                              | 977                                                                                              | 1291                                                                                             |
| Dimensiones: LxFxA Encimera(mm) Cocina                        |                     |                 | 535X565X850                                                                                      | 600X600X850                                                                                      | 880X545X820                                                                                      |
| Dimensiones: LxFxA Encimera(mm) Embalaje                      |                     |                 | 570X610X900                                                                                      | 660X690X900                                                                                      | 940X635X900                                                                                      |
| Peso: Liquido / Bruto ( kg )                                  |                     |                 | 45/48                                                                                            | 45/48                                                                                            | 59/63                                                                                            |

EE Quemador – EE mesa – IEE horno – De acuerdo ( EU 66/2014 )

## 4. Postventa

Becken concibió este aparato de manera a garantizar la máxima fiabilidad.

No abra el equipo, corre peligro de electrocución.

Si no consigue resolver el problema contacte con el vendedor o con el fabricante.

**AVISO:** cualquier intento de arreglar el aparato sin haber contactado al fabricante invalidará la garantía.

En caso de que el problema persista, lleve su equipo para un puesto de servicio postventa de cualquier tienda Worten, Modelo o Continente, para solucionar el problema.

Worten Equipamentos para o Lar da garantia, por un periodo de 2 años, desde el momento de compra de este artículo, contra cualquier defecto de fabricación que pueda surgir. La garantía presupone una manutención y uso correctos de este producto, concretamente conforme a las instrucciones establecidas en este manual. En caso de que no se verifiquen estas condiciones, las averías surgidas no estarán cubiertas por la garantía.

Las reparaciones de aparatos eléctricos deberán efectuarse apenas por personal especializado pudiendo, en caso contrario, surgir posteriores complicaciones en el equipamiento.

Para evitar peligros innecesarios, en caso de que surjan averías ya sea en los cables o en otro tipo de componentes, las reparaciones deben ser efectuadas en los puestos de asistencia técnica especializados ya que es necesario el uso de herramientas propias para su reparación.

5. Conservación del Medio-ambiente

Intentamos reducir al máximo el volumen de los embalajes que se limitan a 3 materiales de fácil separación: cartón, papel y plástico.

O equipo está constituido por material reciclable debiendo ser desmontado por una empresa especializada. Siga la respectiva legislación local sobre el reciclaje de todo el material.



BECKEN®

Ficha de Produto (Regulamiento UE 66/2014)  
(Hornos Gas - EN15181;UE65/2014)

| Modelo      | Horno | Nº Cavidades | Fonte Aquecimento da cavidade | Volume (L) | Consumo Convencional (MJ ou kWh) | MJ -> kWh | Consumo Ventilación forçada (MJ ou kWh) | MJ -> kWh | Consumo Auxiliar (kWh) | Classe Energética | IEE  |
|-------------|-------|--------------|-------------------------------|------------|----------------------------------|-----------|-----------------------------------------|-----------|------------------------|-------------------|------|
| S 5050 IX A | N60   | 1            | Gás                           | 55         | 5,76                             | 1,60      | -                                       | -         | -                      | A                 | 96,8 |
| S 6060 IX A | N60   | 1            | Gás                           | 55         | 5,76                             | 1,60      | -                                       | -         | -                      | A                 | 96,8 |
| S 9055 IX A | N60   | 1            | Gás                           | 55         | 5,76                             | 1,60      | -                                       | -         | -                      | A                 | 96,8 |

# **Fogão de Livre Instalação**

## **BECKEN**

### Manual de Instruções

Caro(a) cliente,

Agradecemos a sua compra deste artigo.

Este aparelho foi sujeito a diversos testes laboratoriais, que atestam a sua qualidade. Para que a utilização do aparelho seja mais fácil, junto enviamos as instruções detalhadas do mesmo. Estas deverão assegurar uma rápida e segura utilização.

Queira ler atentamente as instruções e medidas de segurança que se encontram descritas neste manual.

Desejamos aos nossos clientes uma grande satisfação na utilização do seu novo aparelho.

# Índice

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Instruções de Segurança.....                                     | 46 |
| 1.1. Energia de Alimentação.....                                    | 47 |
| 1.2. Cabo de Alimentação e Outros Cabos.....                        | 47 |
| 1.3. Humidade e Água.....                                           | 47 |
| 1.4. Limpeza.....                                                   | 47 |
| 1.5. Precauções Gerais.....                                         | 48 |
| 2. Utilização e Funcionamento.....                                  | 52 |
| 2.1. Conexão do Gás.....                                            | 52 |
| 2.1.1. Fogões com Compartimento para Garrafa.....                   | 53 |
| 2.2. Adaptação para Diferentes Tipos de Gás.....                    | 53 |
| 2.3. Manutenção e Limpeza das Válvulas.....                         | 55 |
| 2.4. Utilização dos Queimadores a Gás.....                          | 56 |
| 2.4.1. Queimadores da Superfície de Trabalho.....                   | 56 |
| 2.4.2. Acendimento dos Queimadores a Gás.....                       | 57 |
| 2.4.3. Queimador do Forno.....                                      | 57 |
| 2.4.4. Queimador do Forno.....                                      | 57 |
| 2.5. Recomendações para a Utilização do Forno.....                  | 58 |
| 2.6. Instruções de Manutenção e Limpeza.....                        | 59 |
| 2.6.1. Limpeza dos Queimadores.....                                 | 60 |
| 2.6.2. Limpeza do Forno.....                                        | 60 |
| 2.6.3. Remover o Vidro Interior da Porta do Forno para Limpeza..... | 60 |
| 2.7. Quadros.....                                                   | 61 |
| 3. Características Técnicas.....                                    | 62 |
| 4. Pós-Venda.....                                                   | 63 |
| 5. Conservação do Ambiente.....                                     | 63 |

## 1. Instruções de Segurança

|                                                                                                                                                                                        |                                                      |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                       | ATENÇÃO                                              |  |
|                                                                                                                                                                                        | <b>Risco de choque eléctrico</b><br><b>Não Abrir</b> |                                                                                   |
| Atenção: para evitar o risco de choque eléctrico não retire a tampa. O interior não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador. Solicite assistência a pessoal qualificado. |                                                      |                                                                                   |

### Avisos Importantes

Antes de utilizar o seu aparelho, leia atentamente este manual de instruções e guarde-o num sítio seguro, pois poderá precisar dele para consultas futuras.

Antes de pôr o seu aparelho em funcionamento, e de forma a garantir uma utilização correcta, não o utilize se:

- Caiu ao chão;
- Notar algum vestígio de dano;
- Durante o seu funcionamento surgir alguma anomalia;

Para evitar perigos e deterioração do seu aparelho por utilizações incorrectas, aconselha – se uma leitura atenciosa e cuidadosa das instruções.

O seu aparelho não deverá ser utilizado para outros fins que não estejam previstos no manual de instruções. A sua segurança está prevista apenas para uso doméstico e não para uso comercial. A utilização incorrecta não será abrangida e cancela automaticamente o direito da garantia.

### Assistência

Certifique-se que, em caso de avaria, entrega o seu aparelho para assistência a um técnico qualificado.

**NAO PERMITA QUE AS CRIANÇAS UTILIZEM APARELHOS ELÉCTRICOS SEM VIGILÂNCIA. NÃO PERMITA QUE CRIANÇAS OU ADULTOS COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS, OU PESSOAS COM FALTA DE EXPERIÊNCIA/ CONHECIMENTO, UTILIZEM APARELHOS ELÉCTRICOS SEM VIGILÂNCIA.**

## **1.1. Energia de Alimentação**

Verifique se a voltagem da rede eléctrica é compatível com a indicada no aparelho. Caso não corresponda consulte o vendedor ou Serviço de Apoio ao Cliente.

## **1.2. Cabo de Alimentação e Outros Cabos**

Desligue o seu aparelho sempre que não o estiver a utilizar.

Não enrole nem puxe pelo fio para desligar o aparelho, nem o utilize para envolver o aparelho. Mantenha o fio longe de superfícies aquecidas.

Nunca utilize este aparelho se este tiver um fio ou ficha danificados, ou se não estiver a funcionar adequadamente.

Caso o cabo de alimentação esteja danificado, não utilize o seu aparelho, leve-o a uma assistência técnica autorizada para que o substituam.

## **1.3. Humidade e Água**

Não utilize o seu aparelho em locais húmidos. Não deixe que o seu aparelho apanhe água sobre qualquer forma, já que tal poderá ser perigoso. PARA EVITAR O PERIGO DE INCÊNCIO OU CHOQUE ELÉCTRICO NÃO EXPONHA O APARELHO À ÁGUA OU HUMIDADE. Não coloque o seu aparelho debaixo de água (por exemplo para lavagem).

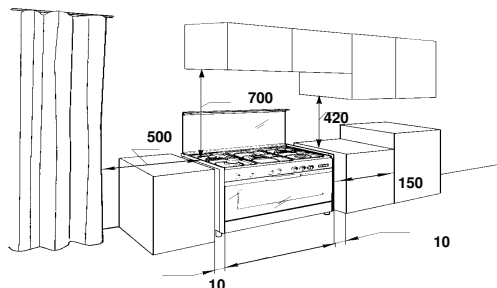
## **1.4. Limpeza**

Desligue o aparelho antes de o limpar; algum tempo depois limpe-o com um pano macio e seco. Não utilize produtos de limpeza.

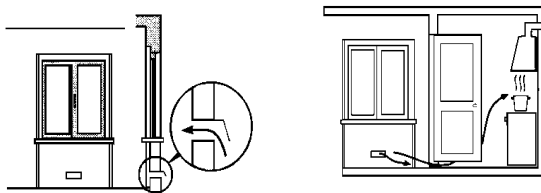
## 1.5. Precauções Gerais

- Este aparelho deve ser instalado e conectado conforme as regras de instalação em vigor.
- As condições de regulação do aparelho estão indicadas numa etiqueta situada junto à entrada de gás.
- A instalação do aparelho deve ser efectuada por um técnico qualificado portador de licença de “Mecânico de Aparelhos de Gás” ou “Técnico de Gás”.
- As paredes dos móveis adjacentes devem poder suportar uma temperatura superior a 75º C relativamente à temperatura ambiente.
- A parede adjacente à parte traseira do aparelho deve ser de material incombustível.
- Materiais combustíveis, como por exemplo cortinas, devem estar a uma distância mínima de 500mm do aparelho.
- A distância mínima entre o aparelho e uma parede adjacente situada por cima deste deve ser de 150mm.
- Se o fogão estiver instalado debaixo de um móvel, este deve de estar à altura mínima de 700mm da superfície de trabalho.
- Os móveis colocados por cima e ao lado deste aparelho devem estar a uma distância mínima 420mm da superfície de trabalho.
- O exaustor deve ser instalado de acordo com as suas regras, a uma distância mínima de 650mm da superfície de trabalho.
- As paredes adjacentes ao aparelho devem estar a uma distância mínima de 10mm das partes laterais do mesmo que estão abaixo da superfície de trabalho ou abaixo de um tampo fechado (para os aparelhos que possuem tampo).
- O aparelho só deve ser instalado em locais com condições apropriadas relativamente a dimensões, ventilação e evacuação de produtos de combustão.
- Este aparelho não foi concebido para ser conectado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão.





- A evacuação do ar deve ser efectuada directamente através de aberturas permanentes efectuadas nas paredes de separação do compartimento com o exterior ou através condutas de alimentação de ar.
- A evacuação do ar também pode ser obtida por via indirecta através de locais adjacentes ao da instalação, desde que tais locais possuam ventilação directa, não sejam locais que constituam perigo de incêndio e não sejam quartos de dormir.



- O fluxo de ar entre o local adjacente e o local da instalação deve efectuar-se livremente através de aberturas permanentes (que se podem obter aumentando o espaço entre a porta e o pavimento, por exemplo).
- As aberturas de entrada de ar devem possuir uma secção mínima de  $100 \text{ cm}^2$  e não devem ser ficar obstruídas acidentalmente.
- Para aparelhos sem válvulas de segurança na superfície de trabalho, as aberturas de entrada de ar devem ter uma secção mínima de  $200 \text{ cm}^2$ .
- Antes de proceder à instalação do aparelho deverá retirar a película de plástico adesiva que protege algumas partes metálicas.
- Se o fogão for colocado sobre uma base, devem ser previstos dispositivos para evitar que esta deslize.
- Os fogões devem ficar bem assentes e nivelados (com o auxílio dos pés de apoio fornecidos).

- Os fogões devem ficar bem assentes e nivelados (com o auxílio dos pés de apoio fornecidos).
- As partes acessíveis poderão estar quentes quando o forno estiver em funcionamento.
- As crianças devem manter-se afastadas do aparelho.
- O aparelho deve ser instalado por um Técnico Qualificado.
- Este aparelho é do tipo X: protecção contra sobreaquecimentos.
- Antes de ligar o aparelho certifique-se de que o aparelho está preparado para o tipo de gás que tem disponível.
- Quando ligar os queimadores certifique-se de que a chama é regular.
- Antes de retirar as painéis desligue os queimadores.
- A utilização do aparelho a gás requer uma regular troca de ar. Verifique se a instalação cumpre com os requisitos mencionados na secção correspondente deste manual.
- Aconselha-se, antes da primeira utilização do forno, que o coloque em funcionamento durante aproximadamente 30 minutos, à potência máxima, para eliminar cheiros e fumos sem os transmitir para os alimentos.
- A utilização de um aparelho a gás produz calor e humidade no local onde este se encontra instalado.
- Assegure-se de que a cozinha está bem ventilada: mantenha as aberturas naturais de ventilação abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor mecânico).
- Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode requerer uma ventilação suplementar, como por exemplo a abertura de uma janela, ou uma ventilação mais eficaz aumentando a potência da ventilação mecânica, se existente.
- Os materiais que se encontram nas proximidades do fogão devem poder suportar temperaturas até 90° C.
- Utilize a tampa do fogão somente para proteger a superfície de trabalho e não para qualquer outra função.
- Deve ser prestada muita atenção durante a confecção de cozinhados que contenham gorduras ou óleos, pois se aquecidos em demasia estes poderão inflamar.
- Devem ser removidos todos os resíduos resultantes de transbordamentos antes de fechar a tampa.

- O aparelho possui uma tampa que deve estar aberta durante a utilização e até que os queimadores arrefeçam.
- Utilize exclusivamente recipientes com base plana.
- Utilize recipientes que não ultrapassem as margens da superfície de trabalho.
- Durante a utilização o aparelho fica quente. Devem ser tomadas precauções para evitar entrar em contacto com os elementos de aquecimento no interior do forno.

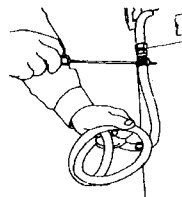
## 2. Utilização e Funcionamento

### 2.1. Conexão do Gás

- Este aparelho possui uma etiqueta localizada na parte traseira do fogão com a indicação do gás e pressão para o qual foi preparado na fábrica.
- Antes de ligar o aparelho verifique se este se encontra preparado para o tipo de gás e pressão de que dispõe. Caso contrário, deve efectuar a adaptação, obedecendo a todas as regras indicadas na secção 2.2 deste manual.
- As indicações sobre os tipos de gás e as pressões aplicáveis estão contidas na placa de características do aparelho e no quadro 1.
- As garrafas de gás butano não funcionam em lugares com temperaturas baixas. Nestas situações, recomendamos que um técnico qualificado substitua o gás butano por gás propano. As garrafas de propano nunca devem ser instaladas no interior de edifícios.
- O aparelho pode ser conectado tanto a uma garrafa de gás equipada com o respectivo redutor como a uma torneira de corte de uma rede de gás. Como se trata de um aparelho móvel pode utilizar os seguintes tipos de tubos:
  - Tubo flexível à base de borracha ou elastómero, certificado de acordo com a norma aplicável, ligado ao porta-tubos adequado. Deve levar abraçadeiras nas duas extremidades.
  - Tubo flexível de aço inoxidável, com terminais de aperto mecânico, certificado de acordo com a norma aplicável.
  - Tubo flexível à base de borracha ou elastómero, com terminais de aperto mecânico, certificado de acordo com a norma aplicável.

#### Notas:

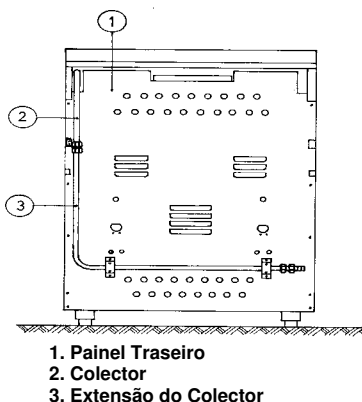
- O tubo aplicado não deve ficar dobrado ou torcido.
- O tubo não deve estar em contacto com a parte traseira do aparelho.
- O tubo deve ser substituído antes de terminar o seu prazo de validade.
- O tubo deve estar totalmente à vista.



- As abraçadeiras devem ser adequadas à sua função de forma a proporcionar um aperto eficaz.
- O comprimento máximo do tubo deve ser de 1500mm.

A ligação ao fogão deve ser efectuada do mesmo lado do ponto de alimentação, de modo a que o tubo não cruze as costas do aparelho. Para alguns modelos com uma única entrada de gás, solicite aos serviços de assistência técnica o tubo de adaptação para que a entrada de gás no aparelho se efectue do lado correcto.

Depois de efectuadas as ligações deve verificar a existência de eventuais fugas com um produto espumífero. Nunca utilize uma chama.



### 2.1.1. Fogões com Compartimento para Garrafa

Nos fogões com compartimento para garrafa de butano a altura máxima da garrafa com o seu redutor deve ser de 610mm e a largura máxima de 310mm.

Nestes fogões, quando alimentados pela garrafa colocada no compartimento, o tubo flexível deve ter um comprimento mínimo de 400mm e máximo de 1150mm e não deve tocar no lado esquerdo do compartimento.

### 2.2. Adaptação para Diferentes Tipos de Gás

O aparelho está concebido para poder trabalhar com gás butano, propano ou natural. O aparelho possui uma etiqueta, localizada na parte traseira do fogão, com a indicação do tipo de gás e pressão para que foi preparado na fábrica.

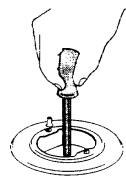
Estas indicações também se encontram inscritas na etiqueta da embalagem do fogão.

Para fazer a adaptação de um tipo de gás para outro, proceda da seguinte forma:

a) Caso seja necessário anexe o porta-tubos correspondente ao gás disponível (diâmetro pequeno para gás butano ou propano, diâmetro grande para gás natural).

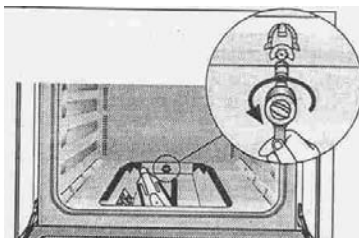
b) Queimadores da superfície de trabalho:

- Retire as grelhas da superfície de trabalho, as tampas e os espalhadores dos queimadores.
- Retire os injectores e substitua-os pelos adequados ao gás com o qual o aparelho vai trabalhar (consulte o quadro 1).
- Volte a montar os espalhadores, as tampas dos queimadores e as grelhas.



c) Forno

- Abra a porta do forno, retire todos os acessórios e o fundo do forno.
- Retire o queimador desapertando os parafusos de fixação, puxando-o para a frente e levantando-o.
- Retire o injetor do seu suporte e substitua-o pelo adequado ao gás com o qual o aparelho vai trabalhar (consulte o quadro 1).
- Aperte o queimador no seu sítio, recoloque o fundo do forno e os acessórios internos.



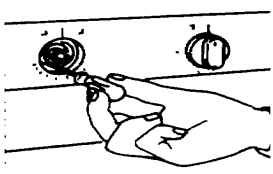
d) Regulação do caudal máximo - Só queimador do forno

- Coloque o queimador em funcionamento à configuração máxima durante alguns minutos.
- Com uma chave de fendas desaperte o parafuso de fixação do queimador.

- Desloque o queimador para frente ou para trás até a chama se apresentar com uma cor azulada, estável, sem ruído e sem pontas amarelas.
- Aperte o parafuso de fixação do queimador.

#### e) Regulação do caudal mínimo

- Acenda o queimador e rode o manípulo até à posição de chama mínima.
- Nesta posição, retire o manípulo da haste da válvula.
- Ajuste com uma chave de fendas o parafuso existente na haste da válvula, até a chama ficar o mais pequena possível e estável.
- Monte o manípulo e passe rapidamente da posição mínima à posição máxima (e vice-versa) várias vezes para verificar se a chama permanece estável.



f) Depois de efectuadas as alterações deve procurar eventuais fugas com um produto espumífero. Nunca utilize uma chama.

g) Coloque junto da entrada de gás a etiqueta com a indicação do gás para o qual o aparelho ficou preparado ("Aparelho preparado para...").

## **2.3. Manutenção e Limpeza das Válvulas**

Se qualquer válvula de gás apresentar bloqueios no seu movimento de rotação, não force. É possível que esta necessite de ser lubrificada. Esta intervenção deve ser sempre efectuada por um Técnico Qualificado.

Para ter acesso às válvulas de gás, retire os queimadores e desmonte a superfície de trabalho.

A lubrificação das válvulas deve ser efectuada do seguinte modo:

- Desaperte a tampa com uma chave de fendas.
- Retire o macho cónico do seu compartimento.

- Limpe o macho com um pano seco e sem pêlos.
- Unte o macho com lubrificante aconselhado (Molykote, Staburgs N32, Rocol HT, Optitemp HT2 EP), tendo o cuidado de não obstruir os furos de passagem de gás.
- Volte a montar o macho, apertando em seguida a tampa.
- Rode o macho várias vezes para verificar se não existe qualquer bloqueio.
- Procure eventuais fugas com um produto espumífero. Nunca utilize uma chama.

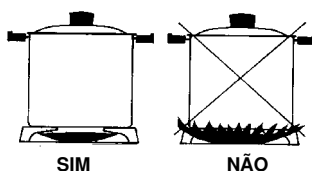
## 2.4. Utilização dos Queimadores a Gás

Se durante o funcionamento a chama se apagar acidentalmente, falte o gás ou se produza alguma avaria no sistema de segurança, a alimentação do gás é cortada automaticamente. O queimador não volta a funcionar sem que haja uma acção deliberada do utilizador. Caso isto aconteça, e depois de verificar que o problema não é ocasionado pela falta de gás, aguarde 1 minuto e voltar a colocar o forno ou os queimadores da superfície de trabalho em funcionamento.

Para colocar o queimador em funcionamento pressione o manípulo durante cerca de 10 segundos. Após este período solte o manípulo - o queimador deverá permanecer em funcionamento.

### 2.4.1. Queimadores da Superfície de Trabalho

A utilização correcta dos queimadores de gás da superfície de trabalho tem como consequência imediata um serviço mais eficaz e uma poupança de energia. A potência dos queimadores está indicada no quadro 1. As painelas deverão ter um diâmetro apropriado ao queimador (consulte o quadro 2). A chama não deve exceder a base do recipiente pois desta forma uma parte da energia é consumida desnecessariamente.





**IMPORTANTE** - Nos modelos com queimador triplo deve ter em atenção o seguinte: Coloque correctamente a tampa do meio do queimador triplo de modo a garantir um bom aquecimento.

## **2.4.2. Acendimento dos Queimadores a Gás**

O acendimento destes queimadores efectua-se do seguinte modo:

- Aproxime uma chama ao queimador.
- Seleccionado o queimador que pretende utilizar, prima o manípulo da respectiva válvula e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição máxima, representada por uma chama grande.
- Mantenha o manípulo premido durante cerca de 10 segundos. Após este período solte o manípulo do forno, que deve permanecer aceso. Caso contrário, repita a operação.
- Para reduzir a potência rode o manípulo até à posição mínima, representada por uma chama pequena.
- Para apagar a chama do queimador rode o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio até à posição de “apagado” representada por um círculo negro situado no ponto mais alto do painel.

## **2.4.3. Queimador do Forno**

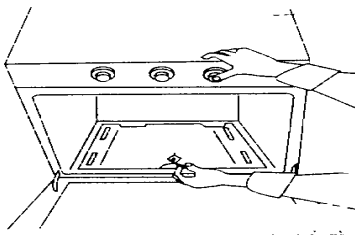
A utilização correcta do forno a gás tem como consequência imediata um serviço mais eficaz e uma poupança de energia, pelo que não deverá abrir a porta do forno durante a sua utilização. A potência do forno está indicada no quadro 1.

## **2.4.4. Queimador do Forno**

Para acender o forno proceda do seguinte modo:

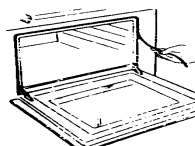
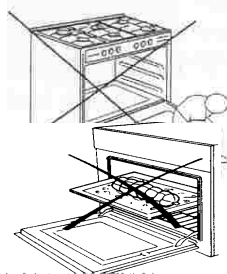
- Abra a porta do forno e aproxime uma chama do queimador através do orifício existente na base do forno.

- Prima o manípulo da válvula do forno, situado por baixo do símbolo  e rode-o no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio até à posição máxima, representada por uma chama grande no painel.
- Mantenha o manípulo premido durante cerca de 10 segundos.
- Após este período solte o manípulo do forno, que deve permanecer aceso. Caso contrário, repita a operação.
- Para diminuir a potência rode o manípulo até à posição mínima, representada por uma chama pequena no painel.
- Para apagar o forno, rode o manípulo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição de «apagado», representada por um círculo negro no painel.

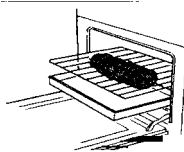


## 2.5. Recomendações para a Utilização do Forno

- As partes acessíveis podem estar quentes quando o forno está em funcionamento. As crianças devem manter-se afastadas do aparelho.
- Não deixe que as crianças se sentem na porta do forno.
- Antes de colocar os alimentos no forno faça um pré-aquecimento até atingir a temperatura pretendida.
- Nunca utilize o tabuleiro de recolha de molhos como tabuleiro de assados. Nessa situação existe risco de incêndio devido à acumulação de molhos no seu fundo e às elevadas temperaturas que se fazem sentir dentro do forno. Além disso tal queimará os molhos, produzirá fumos e salpicará gordura.



- Sempre que utilizar a grelha para colocar os alimentos insira o tabuleiro na parte inferior para sustentar os molhos.
- Nunca utilize o forno sem a borracha de vedação colocada.
- Durante o funcionamento do forno a porta deste deve permanecer completamente fechada.
- A grelha ou tabuleiro de assados devem ser colocados à altura média do forno.
- Evite abrir a porta durante a confecção para não provocar variações de temperatura que irão prejudicar o cozinhado e aumentar o consumo de energia.
- O forno pode ser desligado alguns minutos antes de os alimentos estarem completamente confeccionados – a temperatura residual será suficiente para completar a confecção.



## 2.6. Instruções de Manutenção e Limpeza

- Antes efectuar qualquer limpeza ou manutenção deve desligar o aparelho da rede eléctrica e fechar a válvula da garrafa de gás ou a torneira de corte da rede de gás.
- Uma boa manutenção e limpeza aumentam a duração do seu aparelho e permitem uma utilização livre de problemas.
- A limpeza e manutenção do aparelho devem ser efectuadas com o aparelho frio.
- Nunca usar pó de arear, palha-de-aço ou ácido na limpeza do fogão.
- As partes de aço inoxidável devem ser limpas com água e secas com um pano suave. Caso as manchas de sujidade persistam, deve utilizar um detergente não abrasivo ou vinagre quente.
- Deve evitar esfregar o painel de comandos, pois pode levar ao desaparecimento das inscrições.
- As grelhas esmaltadas da mesa de trabalho podem ser colocadas na máquina de lavar louça.
- O fogão não deve ser limpo com aparelhos de limpeza a vapor.

### 2.6.1. Limpeza dos Queimadores

- Os queimadores devem ser limpos com água quente e sabão e só devem ser colocados em funcionamento quando estiverem completamente secos e com os orifícios desobstruídos.

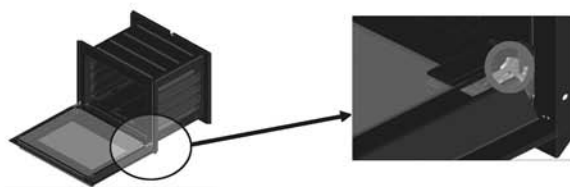
### 2.6.2. Limpeza do Forno

- O forno deve ser limpo após cada utilização, após ter arrefecido, utilizando água quente e detergente.
- O forno é de esmalte "Easy to Clean", o que lhe permite uma limpeza fácil, sem necessidade de utilizar detergentes abrasivos.

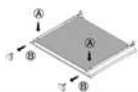
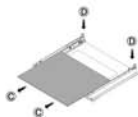
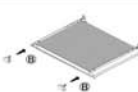
### 2.6.3. RETIRAR A PORTA DO FORNO PARA LIMPEZA

Para uma limpeza completa, sugerimos que remova a porta da seguinte forma:

- Ajustar a porta aberta
- Virar o suporte da dobradiça inferior para cima até encostar na dobradiça superior
- Ajustar a porta entreaberta, em seguida, levantar suavemente para remover as dobradiças das ranhuras inferiores
- Retirar a porta superior e as duas dobradiças dos seus lugares
- Limpar e remontar a porta, invertendo os passos descritos acima.



## LIMPEZA DO VIDRO INTERIOR:

|                                                                                   |                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | - Para retirar o vidro interior da porta do forno, pressione a patilha (A), simultaneamente, retire os topos superiores (B)                                          |
|  | - Faça deslocar o vidro interior (C), até se soltar dos topos inferiores (D)<br>- Retire o vidro                                                                     |
|  | - Para colocar o vidro interior na porta do forno, coloque o vidro sobre os montantes<br>- Faça deslocar o vidro, até encaixar nas ranhuras dos topos inferiores (D) |
|  | - Introduza os topos superiores (B)                                                                                                                                  |

## 2.7. Quadros

| QUADRO 1 - QUEIMADORES                 |        |          |         |          |         |          |         |
|----------------------------------------|--------|----------|---------|----------|---------|----------|---------|
|                                        |        |          | BUTANO  |          | PROPANO |          | NATURAL |
| Pressão nominal em funcionamento, mbar |        |          | 28 - 30 |          | 37      |          | 20      |
| Pressão máxima em funcionamento, mbar  |        |          | 35      |          | 45      |          | 25      |
| Pressão mínima em funcionamento, mbar  |        |          | 20      |          | 25      |          | 17      |
| Potência W (P.C.S.)                    |        |          | Caudal  | Injector | Caudal  | Injector | Caudal  |
| Queimadores                            | Normal | Reduzida | g/h     | mm       | g/h     | mm       | L/h     |
| Auxiliar                               | 1000   | 300      | 73      | 0,50     | 72      | 0,72     | 95      |
| Semi Rápido                            | 1750   | 500      | 127     | 0,65     | 125     | 0,97     | 167     |
| Rápido                                 | 3000   | 700      | 218     | 0,85     | 215     | 1,15     | 286     |
| Wok                                    | 4 000  | 1500     | 295     | 0,10     | 236     | 1,50     | 314     |
| Forno                                  | 2750   | 1100     | 200     | 0,80     | 197     | 1,20     | 262     |

| QUADRO 2 - TABELA DE RECIPIENTES (Utilizar painéis com base plana) |                             |        |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------|
|                                                                    | Diâmetros recomendados (cm) |        |
| Queimador                                                          | Mínimo                      | Máximo |
| Auxiliar Ø 42                                                      | 10                          | 16     |
| Semi-rápido Ø 62                                                   | 15                          | 22     |
| Rápido Ø 92                                                        | 20                          | 26     |
| Wok Ø 130                                                          | 24                          | 30     |

**Importante:** os recipientes utilizados não podem ultrapassar as margens da superfície de trabalho.

### 3. Características Técnicas

Este aparelho pertence à classe 1: aparelho de cozinha isolado de instalação vertical livre.

| QUEIMADORES                                                    |                      | POTÊNCIA<br>(W) | MODELOS                                                                                          |                                                                                                  |                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                | EE<br>Queimador<br>% | GÁS             | S 5050 IX A<br> | S 6060 IX A<br> | S 9055 IX A<br> |
| Auxiliar                                                       | 67                   | 1 000           | 1                                                                                                | 1                                                                                                | 1                                                                                                |
| Semi-rápido                                                    | 66                   | 1 750           | 2                                                                                                | 2                                                                                                | 2                                                                                                |
| Rápido                                                         | 64                   | 3 000           | 1                                                                                                | 1                                                                                                | 1                                                                                                |
| Wok                                                            | 61                   | 4 000           | ---                                                                                              | ---                                                                                              | 1                                                                                                |
| Forno                                                          | ---                  | 2 750           | G                                                                                                | G                                                                                                | G                                                                                                |
| Volume útil do forno (l)                                       |                      |                 | 55                                                                                               | 55                                                                                               | 55                                                                                               |
| IEE forno (%) – classe energética                              |                      |                 | 96,8 - A                                                                                         | 96,8 - A                                                                                         | 96,8 - A                                                                                         |
| EE Mesa Trabalho gás (%)                                       |                      |                 | 66                                                                                               | 66                                                                                               | 65                                                                                               |
| Potência máxima gás (KW) (PCS)                                 |                      |                 | 10,25                                                                                            | 10,25                                                                                            | 14,25                                                                                            |
| Consumo máximo de gás butano - G 30 (g/h)                      |                      |                 | 745                                                                                              | 745                                                                                              | 1040                                                                                             |
| Consumo máximo de gás propano - G 31(g/h)                      |                      |                 | 734                                                                                              | 734                                                                                              | 970                                                                                              |
| Consumo máximo de gás natural - G 20 (L/h - 1013 mbar, 15 ° C) |                      |                 | 977                                                                                              | 977                                                                                              | 1291                                                                                             |
| Dimensões: L x P x A superfície (mm) Fogão                     |                      |                 | 535X565X850                                                                                      | 600X600X850                                                                                      | 880X545X820                                                                                      |
| Dimensões: L x P x A superfície (mm) Embalagem                 |                      |                 | 570X610X900                                                                                      | 660X690X900                                                                                      | 940X635X900                                                                                      |
| Peso: Líquido / Bruto (Kg)                                     |                      |                 | 45/48                                                                                            | 45/48                                                                                            | 59/63                                                                                            |

EE Queimador – EE Mesa – IEE forno – De acordo com EU 66/2014

## 4. Pós-Venda

A Becken concebeu este aparelho de forma a garantir a máxima fiabilidade.

Não abra o aparelho – risco de choque eléctrico.

Se não conseguir solucionar o problema, contacte o vendedor ou fabricante.

**AVISO:** qualquer tentativa de arranjar o aparelho sem contactar o fabricante irá invalidar a garantia.

Caso o problema persista, leve o seu aparelho a um balcão de pós-venda de qualquer loja Worten, Modelo ou Continente, para a resolução do problema.

A Worten Equipamentos para o Lar garante por um período de 2 anos, após a data de compra deste aparelho, uma garantia contra qualquer defeito de fabrico encontrado. A garantia pressupõe o correcto uso e manutenção do artigo, nomeadamente de acordo com as instruções expressas neste manual. Caso não se verifiquem estas condições, as avarias não estarão cobertas pela garantia.

As reparações de aparelhos eléctricos deverão ser efectuadas apenas por técnicos especializados, já que, não sendo feito pelos mesmos, poderão surgir posteriores complicações nos aparelhos.

Para evitar perigos desnecessários, caso surjam avarias quer nos cabos ou em outro tipo de componentes, as reparações devem ser efectuadas nos postos de assistência técnica especializados, para as quais são necessárias ferramentas apropriadas.

## 5. Conservação do Ambiente

Tentamos reduzir ao máximo o volume das embalagens que se limitam a três materiais de fácil separação: cartão, papel e plástico.

O aparelho é constituído por material reciclável, uma vez desmontado por uma empresa especializada. Siga a legislação local respeitante à reciclagem de todo o material.



**BECKEN®**

Ficha de Produto ( Regulamento UE 66/2014 )  
(Fornos Gás - EN15181;UE65/2014)

| Modelo      | Forno | Nº Cavidades | Fonte Aquecimento da cavidade | Volume (L) | Consumo Convencional (MJ ou kWh) | MJ -> kWh | Consumo Ventilação forçada (MJ ou kWh) | MJ -> kWh | Consumo Auxiliar (kWh) | Classe Energética | IEE  |
|-------------|-------|--------------|-------------------------------|------------|----------------------------------|-----------|----------------------------------------|-----------|------------------------|-------------------|------|
| S 5050 IX A | N60   | 1            | Gás                           | 55         | 5,76                             | 1,60      | -                                      | -         | -                      | A                 | 96,8 |
| S 6060 IX A | N60   | 1            | Gás                           | 55         | 5,76                             | 1,60      | -                                      | -         | -                      | A                 | 96,8 |
| S 9055 IX A | N60   | 1            | Gás                           | 55         | 5,76                             | 1,60      | -                                      | -         | -                      | A                 | 96,8 |

