



Línea de Cocinas

**Xcellenze** **plus**

**Manual de Instrucciones y Usos**

**Coldex**

*calidad hecha para durar*



# ***Estimado Cliente Felicitaciones !!***

*Ahora usted pertenece a la gran familia COLDEX. Acaba de adquirir un producto fabricado con la más alta calidad y tecnología mundial, ya que pertenecemos a la Corporación Alemana BSH.*

*BSH Electrodomésticos le garantiza muchos años de perfecto funcionamiento y le brinda entera satisfacción para USTED y SU FAMILIA.*

*Le sugerimos seguir atentamente las indicaciones de este manual para obtener el mayor beneficio de su producto y un adecuado funcionamiento y ahorro de energía.*

*Le recomendamos guardar este manual para consultas eventuales.*

*Gracias por elegirnos.*

# 1 - Informaciones Útiles

Lea atentamente este manual de Instrucciones y disfrute todos los recursos de su nueva cocina Coldex.

## Válvula de Seguridad en Horno.

Su cocina tiene un sistema de seguridad que interrumpe automáticamente el paso del gas, en caso que la llama del horno se apague o no encienda. Para informaciones adicionales, vea las páginas 18, 19, 20 y 21

## Medio Ambiente

BSH Electrodomésticos se preocupa por nuestro medio ambiente y evita contaminarlo. Por eso, utiliza en el embalaje de sus productos materiales reciclables y/o reutilizables. Al reciclar/reutilizar este embalaje generaremos menos basura y reduciremos el consumo de recursos naturales, como el corte innecesario de árboles. Felicitaciones por su contribución al mandar este material al reciclaje/reutilización, en vez de tirarlo en la basura común.

La Naturaleza se lo agradece!

**Importante:** Al llamar o enviar un e-mail, por favor informe los datos de la Etiqueta de identificación del Producto.

## Etiqueta de Identificación del Producto

Su cocina cuenta con un "código de Identificación", que permite identificar diversas informaciones sobre su producto. A través de este código, la atención será aún más rápida en caso que usted necesite nuestro SERVICIO de ATENCION al CLIENTE.

Par a encontrar el código de identificación de su producto abra la puerta del horno y la encontrará en la parte superior derecha del fente del horno.

No debe remover esta etiqueta.

Le recomendamos que copie el código en el espacio siguiente, pues esto facilitará un eventual contacto con nuestro SAC ( Servicio de Atención al Cliente).

E-Nr: _____ / _____ FD: _____	_____
-------------------------------	-------

Además del código de identificación del producto, es importante que usted tenga a mano los siguientes datos:

- . Factura de compra;
- . Su domicilio y número de teléfono completos.



Lea atentamente las Instrucciones

Para una mejor utilización y aprovechamiento del producto, siga las instrucciones de instalación, utilización, limpieza, mantenimiento y seguridad.

---

# Índice

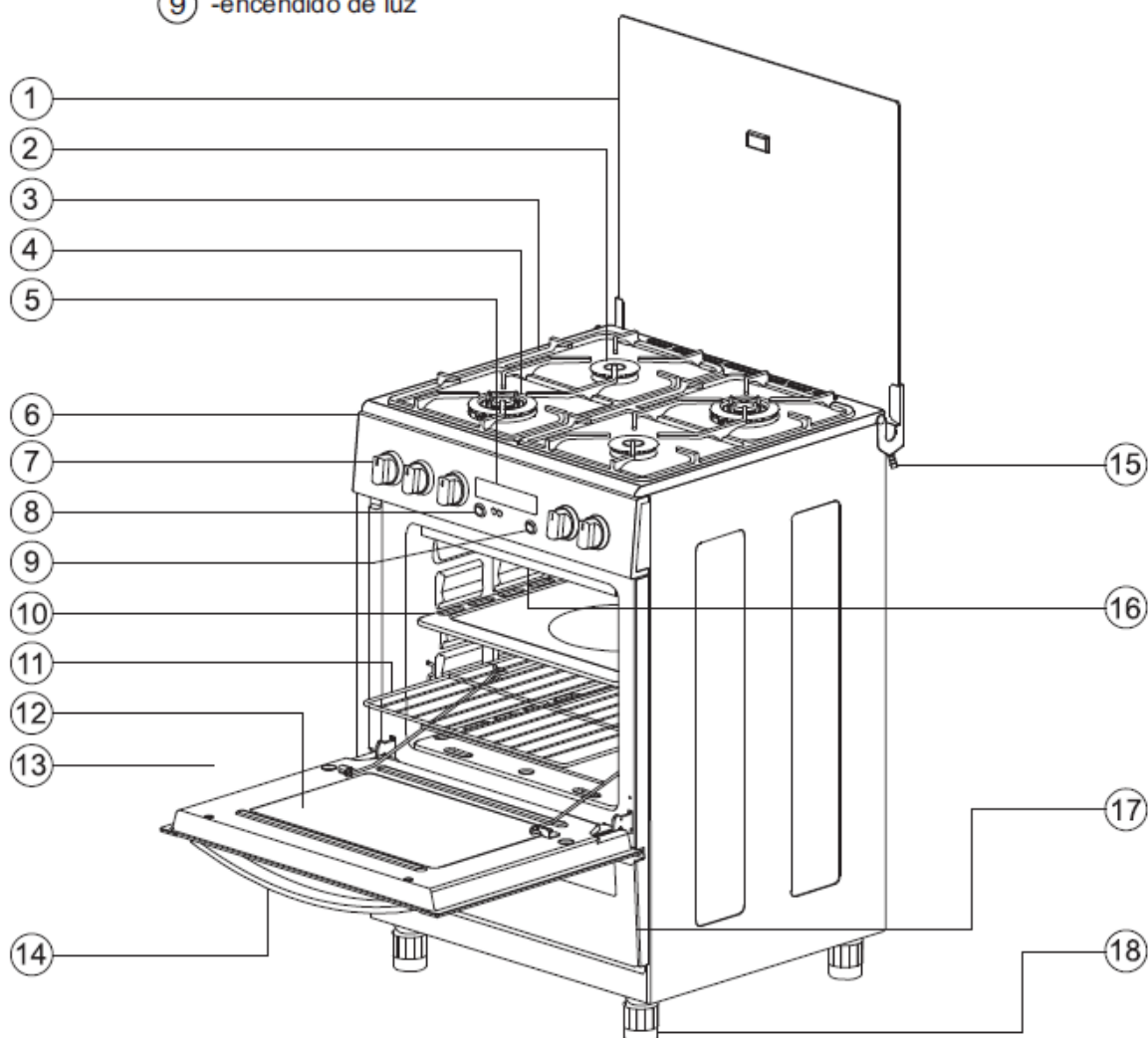
---

Informaciones Útiles .....	④	Luz del Homo .....	⑳
Conozca su Cocina .....	⑥	Sistema Rosticero.....	㉔
Tabla de Atributos .....	⑧	Parrillas de Horno .....	㉕
Instalación .....	⑩	Limpieza y Mantenimiento .....	㉖
Conexión del Gas .....	⑬	Precauciones de Seguridad .....	㉗
Encendido de Quemadores .....	⑮	Cuidados de Uso .....	㉘
Encendido de Horno .....	⑰	Problemas y Soluciones .....	㉙
Encendido de Grill .....	㉑	Especificaciones Técnicas .....	㉚
Timer .....	㉒		

## 2 - Conozca su cocina

2.1 Cocinas CX601, CX602, CX603, CX611, CX621, CX640, CX641, CX651, CX681 y CX691

- ① -tapa de vidrio.
- ② -quemador semi-rápido.
- ③ -parrillas de mesa.
- ④ -quemador rápido.  
quemador wok (CX641, CX651  
Cx681 y CX691)
- ⑤ -timer sonoro (CX681).  
-timer digital corta gas (CX691).
- ⑥ -panel de control.
- ⑦ -perillas externas.
- ⑧ -encendido eléctrico
- ⑨ -encendido de luz
- ⑩ -bandeja de horno ( CX681 y CX691).
- ⑪ -parrilla de horno.
- ⑫ -visor puerta de horno.
- ⑬ -puerta de horno con doble vidrio.
- ⑭ -tirador puerta de horno.
- ⑮ -ingreso de gas.
- ⑯ -quemador grill (CX651 CX681 y CX691).
- ⑰ -puerta estufa fija.
- ⑱ -pie nivelador.



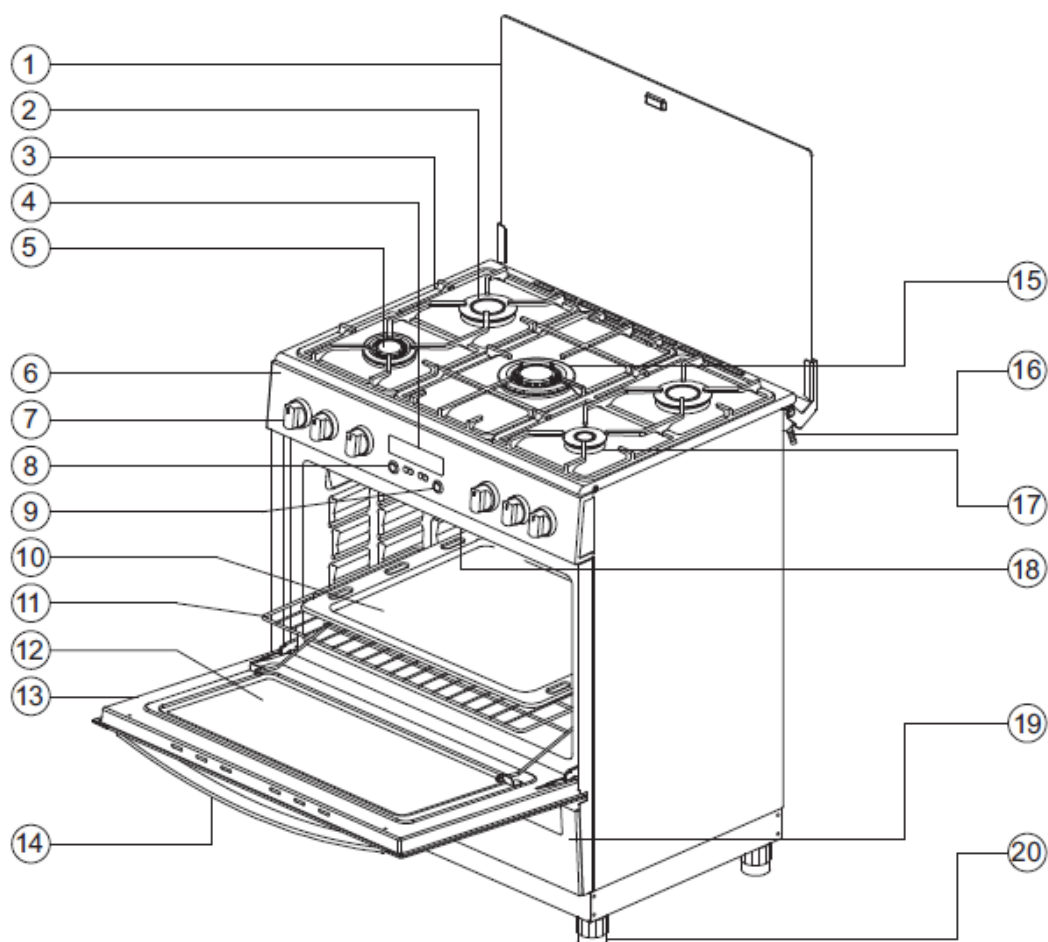
### NOTA

Verifique cuáles son los atributos disponibles en su modelo (vea la tabla de Atributos).

## 2 - Conozca su Cocina

### 2.2 Cocinas CX702, CX721, CX741, CX751 y CX781
















- ① - tapa de vidrio.
- ② - quemador rápido.
- ③ - parrillas de mesa.
- ④ - timer digital corta gas (CX781)
- ⑤ - quemador wok (CX751 y CX781)
- ⑥ - panel de control.
- ⑦ - perillas externas.
- ⑧ - encendido eléctrico.
- ⑨ - encendido de luz.
- ⑩ - bandeja de horno.
- ⑪ - parrilla de horno.
- ⑫ - visor puerta de horno.
- ⑬ - puerta de horno con doble vidrio.
- ⑭ - tirador puerta de horno.
- ⑮ - quemador wok.
- ⑯ - ingreso de gas.
- ⑰ - quemador semi-rápido
- ⑱ - quemador grill (CX741 CX751 y CX781).
- ⑲ - puerta estufa.
- ⑳ - pie nivelador.



#### **NOTA**
















. Verifique cuáles son los atributos disponibles en su modelo (vea la Tabla de Atributos).

### 3 - Tabla de Atributos

MODELOS		CX603 CX602 CX601	CX611	CX621	CX640	CX641	CX651	CX681	CX691
tapa de vidrio		•	•	•	•	•	•	•	•
termocontrol		•	•	•	•	•			
termostato								•	•
encendido eléctrico		Hornilla	Hornilla	Hornilla Horno	Hornilla Horno	Hornilla Horno	Hornilla Horno	Hornilla Horno	Hornilla Horno
luz de horno			•	•	•	•	•	•	•
quemador grill							•	•	•
timer sonoro								•	
timer digital corta gas									•
roscicero								•	•
entrada de gas		1	1	1	1	1	1	1	1
parrilla ajustable		1	1	1	1	2	2	1	1
parrilla auto deslizante									
calientaplatos									
quemador wok						1	1	2	2
bandeja de horno								•	•



### 3 - Tabla de Atributos

MODELOS		CX702	CX721	CX741	CX751	CX781
tapa de vidrio		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
termocontrol		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
termostato		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
encendido eléctrico		Hornilla	Hornilla Horno	Hornilla Horno	Hornilla Horno	Hornilla Horno
luz de horno		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
quemador grill		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
timer sonoro		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
roscicero		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
timer digital corta gas		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
entrada de gas		1	2	2	2	2
parrilla ajustable		1	1	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
parrilla auto deslizante		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	1
calientaplatos		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
quemador wok		1	1	1	2	2
bandeja de horno		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## 4 - Instalación

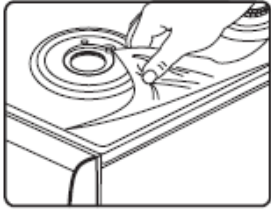
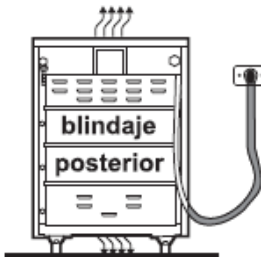


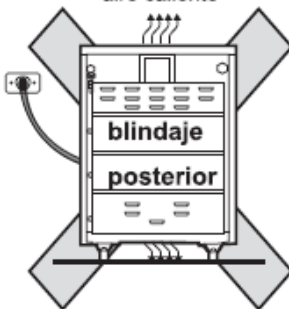
Fig. 1

Salida de  
aire caliente



instalación correcta

Salida de  
aire caliente



instalación incorrecta

- “Este artefacto debe ser instalado por personal calificado”.
- “Leer las instrucciones de uso antes de encender este artefacto”.
- “Antes de la instalación asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del aparato son compatibles.
- “Las condiciones de reglaje de este aparato están inscritas sobre la etiqueta (o placa de características)”.
- “Éste artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de Instalación en vigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación”.

Este manual le ofrece toda la información necesaria para instalar su cocina.

En caso que tenga alguna duda, nuestro Servicio de Atención al Cliente esta siempre a su disposición. Para su mayor comodidad, BSH Electrodomésticos cuenta con una red de Servicios Técnicos Autorizados con profesionales altamente calificados que podrán instalar su cocina. Llame al Servicio Técnico Autorizado más cerca de su domicilio y solicite un presupuesto.

### Cuidados Iniciales

- Comprobar el aparato al sacar de su embalaje.
- Remueva todos los calces de teknopor montados entre la cubierta y la mesa.
- Antes de utilizar el producto retire la película de plástico que protege los componentes de acero de su cocina (Fig. 1). Los residuos de pegamento deben removerse con un paño humedecido en agua (no utilice esponja abrasiva).
- No debe utilizar las homillas de la mesa y del horno antes de retirar la película protectora de la mesa.
- No instale su cocina en lugar de paso, en frente de puertas y ventanas ni cerca de aparatos de refrigeración, pisos inflamables ni tampoco entre dos muebles (sólo cocina de piel).
- No retire la etiqueta con el “código de identificación del producto”. Anote el número de identificación del producto en la página 4 de este manual.
- Lea atentamente las instrucciones de todas las etiquetas de atención e instrucciones.
- Retire las cintas de amarre que fijan las rejillas del horno antes de su uso.
- Retire del horno todos los accesorios sueltos (por ej. pies niveladores, manuales).
- El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.
- La conexión del aparato o su modificación para otro tipo de gas debe ser realizada únicamente por un técnico especialista autorizado.

### Conexión Eléctrica

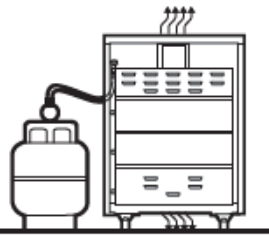
- La lámpara del horno de los productos deben ser de 25W. Antes de utilizar el producto, verifique que la tensión de la lámpara corresponda a la tensión de su residencia, 220V.
- En caso que el cliente dañe los cables, el costo correspondiente al cambio no será del fabricante y deberá sustituirlos el Servicio Técnico Autorizado.
- No pase el cable cerca a las salidas de aire caliente localizadas en el fondo del producto.

### NOTA

Este artefacto debe instalarse y conectarse de acuerdo a los requisitos de instalación vigentes con especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación. (Referencia norma INEN 2259).

## 4 - Instalación

Salida de aire caliente



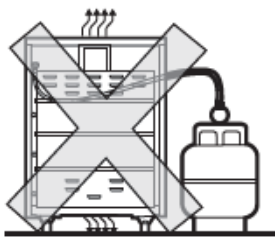
instalación correcta

Las cocinas Coldex han sido diseñadas específicamente para que usted obtenga el máximo desempeño y economía de espacio en su cocina.

Para instalarla, siga rigurosamente las dimensiones y especificaciones de los siguientes dibujos, conforme su modelo de cocina. Con la correcta instalación del producto, usted garantiza seguridad y un funcionamiento perfecto.

- La conexión debe realizarse mediante manguera flexible de alta presión reforzada para gas de diámetro interior 3/8 ó 10 mm. espesor de 3.5mm y longitud de 1.5 a 2 metros, con una resistencia térmica de 120°C.
- Debe utilizarse tubo flexible metálico aprobado por las normas vigentes.
- No pase el tubo flexible metálico aprobado por salidas de aire caliente.
- En los casos donde la cocina este cerca de muebles y/o paredes, respete las distancias libres (5 cm), conforme el dibujo y utilice tubo flexible metálico para la conexión de gas.
- Campanas, estantes y armarios deben estar a por los menos 65 cm. de las parrillas de la cocina, o la altura que indique el fabricante de la campana.

Salida de aire caliente



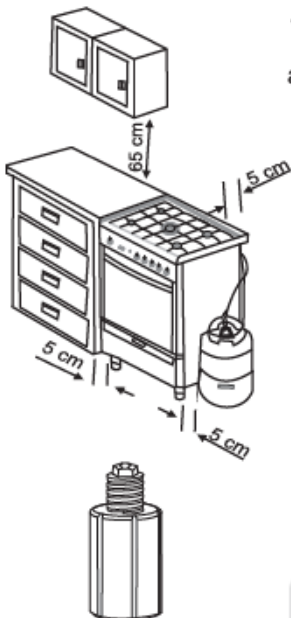
instalación incorrecta

### ¡ATENCIÓN!

- La Instalación debe hacerse en local aireado con mínimo de 5m<sup>3</sup>, con ventilación abajo y arriba del producto, como en las normas en vigor.
- Mantenga la botella de gas fuera de la cocina, en lugar abrigado y ventilado. El uso de un aparato de cocción de gas conlleva la formación de calor, humedad y depósitos quemados en la cocina. Especialmente cuando el aparato esté en funcionamiento deberá observarse una buena ventilación de la cocina: los orificios naturales de ventilación deben dejarse abiertos o bien debe instalarse un dispositivo mecánico de ventilación (p. ejemplo una campana extractora).

### Pies Niveladores

- Los pies niveladores se encuentran dentro de la cocina, acondicionados en una bolsa plástica.
- a) Deben instalarse con el auxilio de otra persona. Inclina la cocina y ponga 4 pies niveladores, enroscándolos en cada encaje en la base de la cocina. Para aumentar la altura de la cocina, gírelos en el sentido horario, para disminuir, gírelos en el sentido anti-horario.



Pies Niveladores



### ¡ATENCIÓN!

Preste atención a las fechas de validez del regulador de presión de la botella y de la manguera instalación en su producto.

## 4 - Instalación

### Método de puesta a tierra

Debe conectarse un cable a tierra.

Es muy importante realizar una buena conexión a tierra del artefacto, para ello cuenta con conductor verde; dicha conexión y calidad de aterramiento lo protegerán en caso de ocurrir un choque eléctrico.

#### **¡ATENCIÓN!**

##### **. RIESGO DE CORTO-CIRCUITO O INCENDIO**

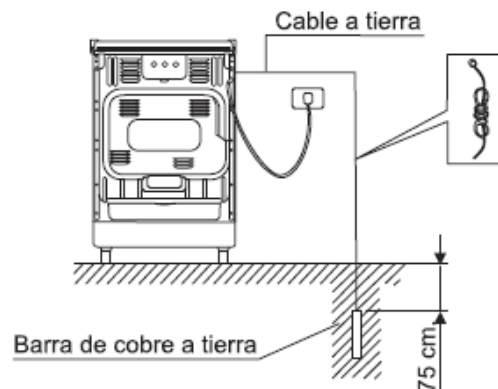
No use extensiones, adaptadores o uniones improvisadas entre la cocina y el tomacorriente.

##### **. RIESGO DE SHOCK ELÉCTRICO O DAÑOS AL PRODUCTO**

Nunca altere el cable de alimentación. En caso que necesite instalación o reparación llame al Servicio Técnico Autorizado.

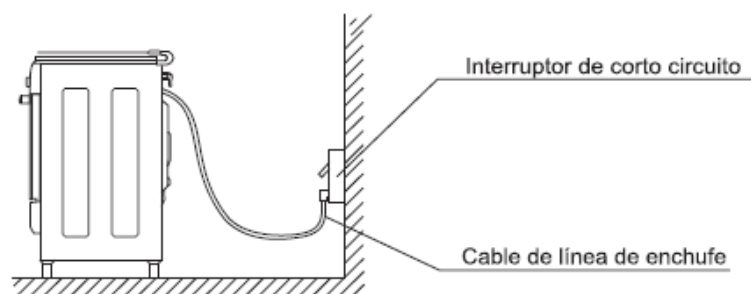
##### **. RIESGO DE SHOCK ELÉCTRICO**

Para evitar accidentes su cocina requiere de conexión a tierra.



#### Interruptor diferencial

En el caso de instalación en un área donde no se pueda hacer puesta a tierra, compre un interruptor de corto circuito de la medida adecuada y conéctelo al enchufe.



#### **¡ATENCIÓN!**



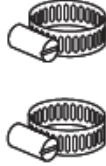




- No ponga el cable a tierra en las cañerías de gas, hay riesgo de explosión.
- No sirve poner el cable tierra a través de cañerías plásticas de agua.
- En caso de dudas llame a un especialista (Electricista).

# 5 - Conexión del Gas

## 5.1 Componentes para Instalación

Antes de la instalación, verifique para qué tipo de gas fue fabricado su producto.

### Componentes para la instalación

Gas GLP - Botella	<p>Instalación con manguera flexible</p>  <p>Manguera flexible de presión reforzada para gas de diámetro interior 3/8" ó 10mm.</p>  <p>- Válvula reguladora de presión para gas GLP conforme norma vigente. - Presión - 2.75 kPa (280mmca) - Con salida para manguera flexible.</p>  <p>Abrazadera metálica sin fin tipo norma.</p>
Gas GLP - Botella	<p>Instalación con tubo flexible 1/2" HI</p>  <p>- Válvula reguladora de presión para gas GLP conforme norma vigente. - Presión - 2.75 kPa (280mmca) rosca - 1/2" HE</p>  <p>Tubo flexible metálico 1/2" HI</p>
Gas Domiciliario	 <p>Tubo flexible metálico 1/2" HI</p>  <p>Llave de paso 1/2" HI x 1/2" HE</p>

### Importante

- . Los componentes anteriores no acompañan a los productos.
- . Estos esquemas son genéricos, pudiendo alterarse conforme las condiciones de instalación.

#### **¡ATENCIÓN!**

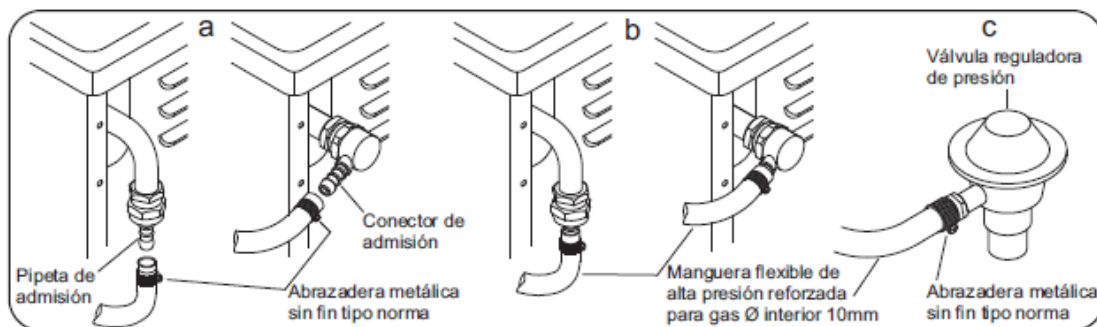
- . Para la conexión del gas domiciliario (GLP o Natural), es obligatorio utilizar tubo flexible metálico aprobado por las normas vigentes.
- . Al adquirir el tubo flexible metálico y el regulador de presión, observe siempre la fecha de validez del componente.

# 5 - Conexión del Gas

## 5.2 Instalación del Gas

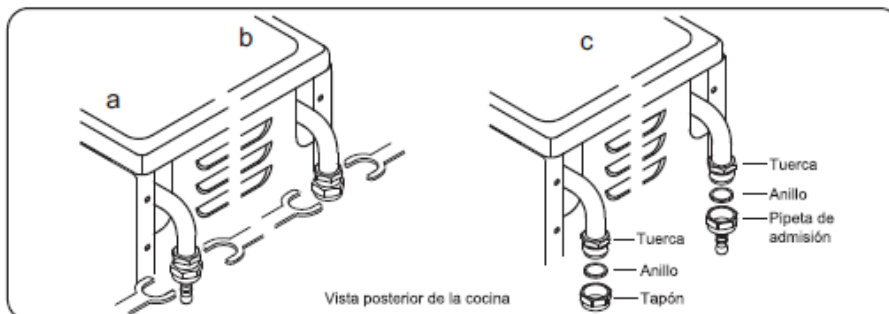
### Conexión con manguera flexible (GLP).

- Coloque una abrazadera metálica en el extremo de la manguera flexible que se conecta a la pipeta de admisión o al conector de admisión.
- Coloque la manguera flexible en la pipeta de admisión o conector de admisión, utilizando un desarmador plano presione la abrazadera dejándola bien firme.
- Coloque la otra abrazadera metálica en el extremo opuesto de la manguera y conéctela a la válvula reguladora de presión y presione la abrazadera dejándola bien firme, después verifique si hay alguna fuga utilizando espuma de jabón



### Cambio de la entrada de gas

- Utilizando dos llaves fijas suelte la tuerca y retire la pipeta de admisión y el anillo de sello, ubicado al lado izquierdo, visto desde atrás de la cocina.
- Del otro extremo suelte la tuerca y retire el tapón junto con el anillo de sello.
- Verifique que el anillo de sello esté correctamente colocado e instale la pipeta de admisión en la nueva posición.  
Cierre la entrada de gas del lado izquierdo con el tapón, verificando la correcta posición del anillo de sello.



### Conexión del gas domiciliario (GLP o Natural)

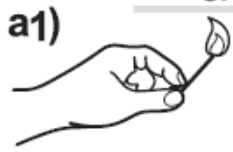
La instalación del producto para gas domiciliario deberá hacerlo un técnico especialista calificado, para mayor información comunicarse al 01-714-8650.

#### ¡ATENCIÓN!

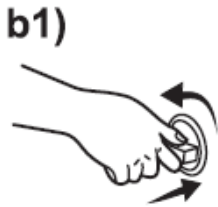
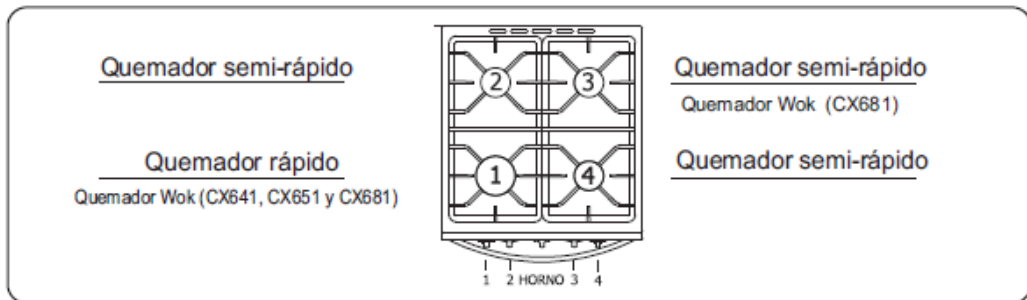
- Si el aumento de la temperatura en una parte del artefacto que pueda entrar en contacto con la manguera flexible, es mayor a 70 grados Celsius, se debe usar una manguera de material apropiado.
- Obs.: Verifique si no hay fugas de gas.  
Para esto, mantenga el ambiente ventilado, abra la válvula reguladora de presión y pase espuma de jabón en todas las conexiones.
- En caso de que se formen burbujas, cierre la válvula reguladora de presión de gas y llame al Servicio Técnico Autorizado.
- Use solamente reguladores aprobados por los órganos competentes y dentro de los plazos de validez

## 6 - Encendido Quemadores de Mesa

6.1 Para los modelos CX601, CX602, CX603, CX611, CX621, CX640, CX641, CX651 y CX681

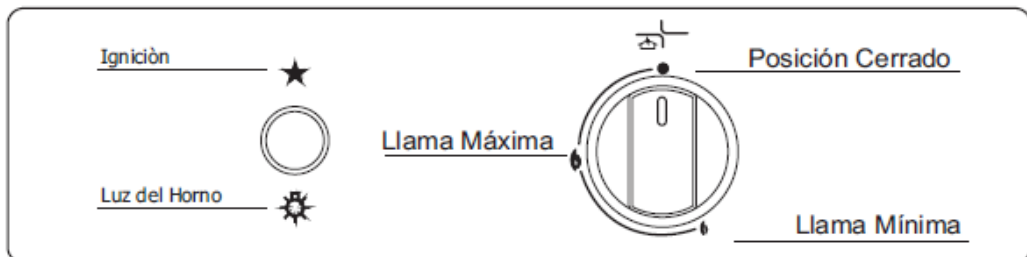
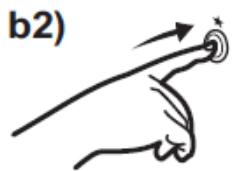
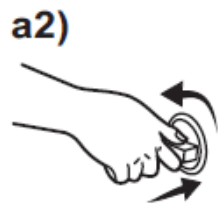
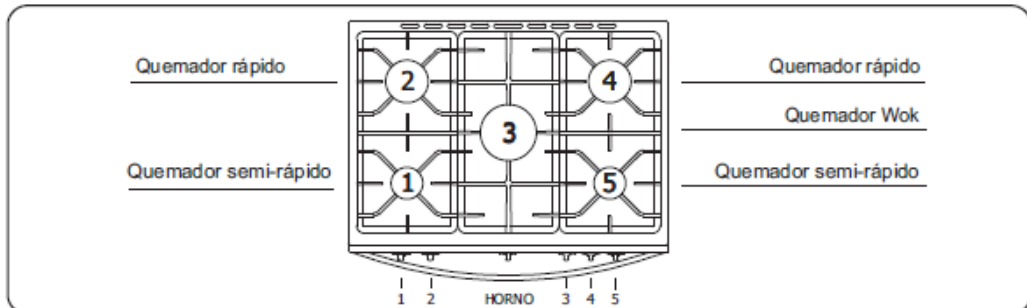


### Secuencia de encendido



### 6.2 Para los modelos CX702, CX721 y CX741

### Secuencia de encendido



### Encendido Manual

- Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al quemador que desea encender.
- a1) Aproxime la llama de un fósforo encendido al quemador que desee utilizar.
- b1) Presione la perilla hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima. Una vez que el quemador se haya encendido regule a la posición deseada.
- c) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

### Encendido Eléctrico



- Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al quemador que desea encender.
- a2) Presione la perilla hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.
- b2) Simultáneamente presione el interruptor de (★) y espere algunos segundos hasta que el quemador encienda. Una vez que el quemador se haya encendido regule a la posición deseada.
- c) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

### ¡ATENCIÓN!

Es normal que al accionar el interruptor de ignición se genere un chispeo continuo en todos los quemadores.

## 6 - Encendido Quemadores de Mesa

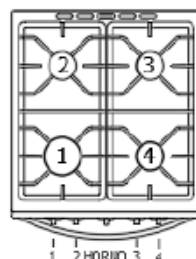
### 6.3 Para el modelo CX691



#### Secuencia de encendido

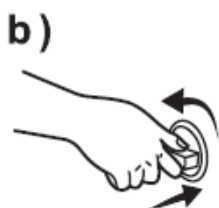
Quemador semi-rápido

Quemador wok



Quemador wok

Quemador semi-rápido

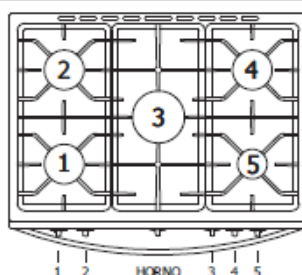


### 6.4 Para los modelos CX751 Y CX781

#### Secuencia de encendido

Quemador rápido

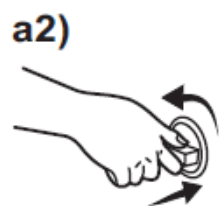
Quemador wok



Quemador rápido

Quemador wok

Quemador semi-rápido



Ignición

Llama Máxima

Posición Cerrado

Llama Mínima

#### Encendido Manual

Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al quemador que desea encender.

a1) Aproxime la llama de un fósforo encendido al quemador que desea utilizar.

b) Simultáneamente presione la perilla hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima. Una vez que el quemador se haya encendido regule a la posición deseada.

- En caso de que el quemador no encienda espere 1 minuto y repita la operación.



c) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

#### Encendido Automático

Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al quemador que desea encender.

a2) Presione la perilla hasta el final y gírela lentamente en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima. Una vez que el quemador se haya encendido regule a la posición deseada.

- En caso de que el quemador no encienda espere 1 minuto y repita la operación.

c) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

#### **¡ATENCIÓN!**

En el caso de una extinción accidental de la llama del quemador, cerrar el mando de accionamiento y no intentar reencenderlo. Para hacerlo debe esperar por lo menos 1 minuto.



## 7 - Encendido del Horno

7.1 - Para los modelos CX601, CX602, CX603, CX611, CX621, CX640, CX641, CX702 y CX721

a)

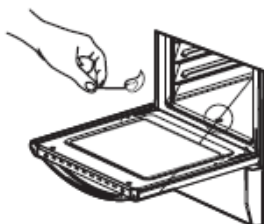


Horno

Posición Cerrado

Llama	Temperatura Aproximada
Baja	140°C
Media Baja	195°C
Media	205°C
Media Alta	240°C
Alta	250°C

b1)



### Encendido Manual o Eléctrico

- . Localice en el panel de control cuál es la perilla que corresponde al horno.
- . Abra la puerta del horno.

a) Presione la perilla y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.

b1) Simultáneamente aproxime un fósforo encendido al orificio del piso horno hasta que la llama encienda (para Encendido Manual).

b2) Simultáneamente presione el interruptor de ignición (★) y espere algunos segundos hasta que la llama encienda (para Encendido Eléctrico).

c) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

b2)



### ¡ATENCIÓN!

- . El proceso del encendido no debe operarse por más de 15 segundos. Si después de 15 segundos el horno no enciende, pare la operación y/o espere por lo menos 1 minuto antes de proceder a una nueva tentativa.
- . Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que la llama esté encendida. En caso que no lo esté, reinicie el proceso de encendido.
- . En caso de falta de energía eléctrica, utilice fósforos o emisor manual de chispa.
- . Cierre la puerta del horno y regule la altura de la llama deseada.
- . Nunca encienda el horno con la cubierta de vidrio de la mesa baja, pues causará el calentamiento excesivo del vidrio, ocasionando que se quiebre.

c)



### ¡ATENCIÓN!

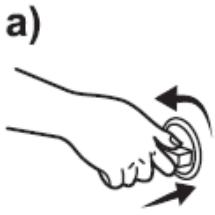
- . En el caso de una extinción accidental de la llama del quemador, cerrar el mando de accionamiento y no intentar reencenderlo. Para hacerlo debe esperar por lo menos 1 minuto.

### NOTA

- . El respaldo del artefacto alcanza los 120°C mantenga precaución con las manos y evite manipular esta zona.

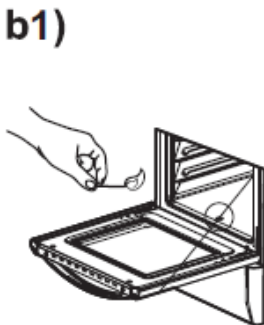
# 7- Encendido de Horno con Termostato

7.2 Para los modelos CX681 y CX691



**Posición Cerrado**

Llama	Temperatura Aproximada
Baja	150°C
Media Baja	190°C
Media	230°C
Media Alta	255°C
Alta	265°C



## Válvula de seguridad en el Horno.

Es un sistema de seguridad que interrumpe de forma automática el paso del gas en caso de que la llama del quemador se apague o no encienda cuando se opera de forma incorrecta.

Siga correctamente las instrucciones para encender su horno con válvula de seguridad

## Encendido Manual o Eléctrico

- Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al horno.
- Abra la puerta del horno.

- a) Presione la perilla hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.
- b1) Simultáneamente aproxime un fósforo encendido al orificio del piso horno hasta que la llama encienda. Verificar visualmente que el quemador del horno se haya encendido (para Encendido Manual).
- b2) Simultáneamente presione el interruptor de ignición (★) y espere algunos segundos hasta que la llama encienda. Verificar visualmente que el quemador del horno se haya encendido (para Encendido Eléctrico).
- c) Sin dejar de presionar la perilla espere 10 segundos y luego suéltela. Verificar que la llama siga encendida y luego regule a la posición deseada. En el caso que el quemador no encienda, espere 1 minuto y repita la operación anterior ejerciendo una MAYOR PRESIÓN sobre la perilla.
- d) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.



## ¡ATENCIÓN!

- El Proceso del encendido no debe operarse por más de 15 segundos. Si después de 15 segundos el horno no enciende, pare la operación y/o espere por lo menos 1 minuto antes de proceder a una nueva tentativa.
- Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que la llama esté encendida. En caso que no lo esté, reinicie el proceso de encendido.
- En caso de falta de energía eléctrica, utilice fósforos o emisor manual de chispa.
- Cierre la puerta del horno y regule la altura de la llama deseada.
- Nunca encienda el horno con la cubierta de vidrio de la mesa baja, pues causará el calentamiento excesivo del vidrio, ocasionando que se quiebre.

## ¡ATENCIÓN!

- Su cocina posee una tapa de vidrio templado, nunca se debe cerrar mientras los quemadores estén en uso o el horno este siendo utilizado. Nunca coloque ollas calientes sobre la tapa de vidrio.2

# 7 - Encendido de Horno

7.3 - Para los modelos CX651, CX741 y CX751

a)



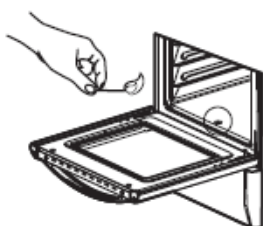
**Horno**

Posición Cerrado

Grill

Llama	Temperatura Aproximada
Baja	140°C
Media Baja	200°C
Media	240°C
Media Alta	250°C
Alta	260°C

b1)



## Válvula de seguridad en el Horno.

Es un sistema de seguridad que interrumpe de forma automática el paso del gas en caso de que la llama del quemador se apague o no encienda cuando se opera de forma incorrecta.

Siga correctamente las instrucciones para encender su horno con válvula de seguridad

## Encendido Manual o Eléctrico

- . Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al horno.
- . Abra la puerta del horno.

a) Presione la perilla hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.

b1) Simultáneamente aproxime un fósforo o emisor manual de chispas al orificio piso horno hasta que la llama encienda. Verificar visualmente que el quemador del horno se haya encendido (para Encendido Manual)

b2)



b2) Simultáneamente presione el interruptor de ignición (★) y espere algunos segundos hasta que la llama encienda. Verificar visualmente que el quemador del horno se haya encendido (para Encendido Eléctrico).

c) Sin dejar de presionar espere 10 segundos y luego suéltela.

- Verificar que la llama siga encendida y luego regule a la posición deseada.

- En el caso que el quemador no encienda, espere 1 minuto y repita la operación anterior ejerciendo una MAYOR PRESIÓN sobre la perilla,

c)



10 segundos  
(mínimo)

d) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

## ¡ATENCIÓN!

. El Proceso del encendido no debe operarse por más de 15 segundos.

. Si después de 15 segundos el horno no enciende, pare la operación y/o espere por lo menos 1 minuto antes de proceder a una nueva tentativa.

. Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que la llama esté encendida. En caso que no lo esté, reinicie el proceso de encendido.

. En caso de falta de energía eléctrica, utilice fósforos o emisor manual de chispa.

. Nunca encienda el horno con la cubierta de vidrio de la mesa baja, pues causará el calentamiento excesivo del vidrio, ocasionando que se quiebre.

d)



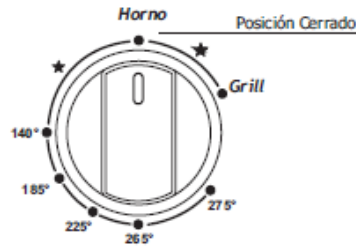
## ¡ATENCIÓN!

. En el caso de una extinción accidental de la llama del quemador, cerrar el mando de accionamiento y no intentar reencenderlo. Para hacerlo espere por lo menos 1 minuto.

# 7 - Encendido de Horno Termostato

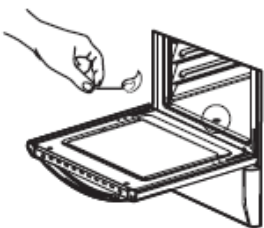
## 7.4 Para el modelo CX781

a1)



Llama	Temperatura Aproximada
Baja	140°C
Media Baja	185°C
Media	225°C
Media Alta	265°C
Alta	275°C

b)



### Válvula de Seguridad del horno.

Es un sistema de seguridad que interrumpe de forma automática el paso del gas en caso de que la llama del quemador se apague o no encienda cuando se opera de forma incorrecta.

Siga correctamente las instrucciones para encender su horno con válvula de seguridad.

### Encendido Manual

- . Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al horno.
- . Abra la puerta del horno.

- a1) Presione la perilla levemente hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.
- a2) Simultáneamente aproxime un fósforo encendido al orificio del piso horno hasta que la llama encienda. Verificar visualmente que el quemador del horno se haya encendido.
- a3) Sin dejar de presionar la perilla espere 10 segundos y luego suéltela.
  - Verificar que la llama siga encendida y luego regule a la posición deseada.
  - En el caso de que el quemador no encienda, espere 1 minuto y repita la operación anterior ejerciendo una MAYOR PRESIÓN sobre la perilla.
- a4) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

c)



10 segundos  
(mínimo)

### Encendido Automático

- . Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al horno.
- . Abra la puerta del horno.

- a1) Presione la perilla hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta oír el sonido del chispero (★) y manténgase en esa posición hasta que la llama encienda. Verificar visualmente que el quemador del horno se haya encendido.
- a2) Sin dejar de presionar la perilla espere 10 segundos y luego suéltela.
  - Verificar que la llama siga encendida y luego regule a la posición deseada.
  - En el caso de que el quemador no encienda, espere 1 minuto y repita la operación anterior ejerciendo una MAYOR PRESIÓN sobre la perilla.
- a3) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

a2)



d)



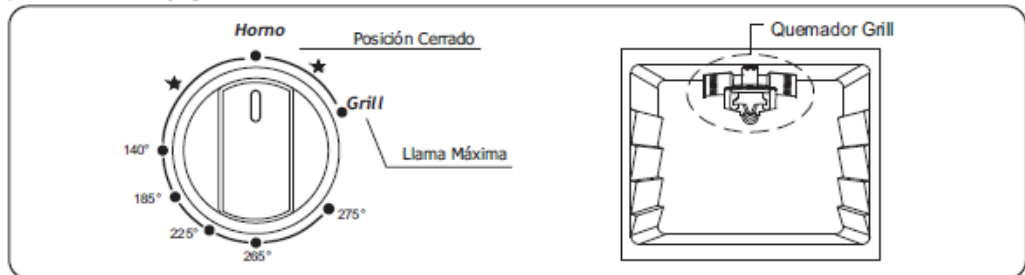
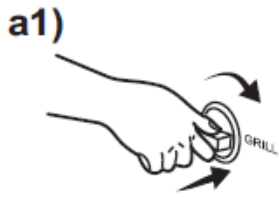
### ¡ATENCIÓN!

- . El proceso del encendido no debe operarse por más de 15 segundos. Si después de 15 segundos el horno no enciende, pare la operación y/o espere por lo menos 1 minuto antes de proceder a una nueva tentativa.
- . Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que la llama esté encendida. En caso que no lo esté, reinicie el proceso de encendido.

# 8 - Encendido del Grill

8.1 - Para los modelos CX651, CX681 CX691, CX741, CX751 y CX781

Su cocina cuenta con un Grill a gas posicionado en la parte superior del horno, puede dorar y gratinar los alimentos con mucha más facilidad.



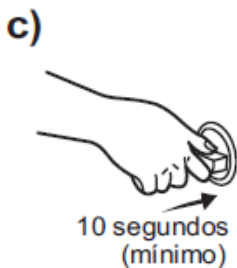
## Válvula de Seguridad en el Grill

Es un sistema de seguridad que interrumpe de forma automática el paso del gas en caso de que la llama del Grill se apague o no encienda cuando se opere de forma incorrecta.

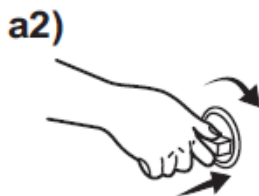
Siga correctamente las instrucciones para encender su horno con válvula de seguridad.

## Encendido Eléctrico

- . Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al horno.
  - . Abra la puerta del horno.
- a1) Presione la perilla hasta el final y gírela en sentido horario hasta la posición de la palabra "Grill".
- b) Simultáneamente presione el interruptor de ignición (★) y guarde algunos segundos hasta que la llama encienda. Verificar visualmente que el quemador grill se haya encendido.
- c) Sin dejar de presionar la perilla presionada espere 10 segundos y luego suéltela.
- Verificar que la llama siga encendida y luego regule a la posición deseada.
  - En caso de que el quemador no encienda, espere 1 minuto y repita la operación anterior ejerciendo una MAYOR PRESIÓN sobre la perilla.
- d) Para apagar la llama gire la perilla en sentido anti-horario hasta la posición de cerrado.



10 segundos (mínimo)



## Encendido Automático solo para modelo CX781

- . Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al horno.
  - . Abra la puerta del horno.
- a2) Presione la perilla hasta el final y gírela lentamente en sentido horario hasta oír el sonido del chispeo (★) y manténgase en esa posición hasta que la llama encienda. Verificar visualmente que el quemador grill se haya encendido.
- c) Sin dejar de presionar la perilla espere 10 segundos y luego suéltela.
- Verificar que la llama siga encendida y luego regule a la posición deseada.
  - En caso de que el quemador no encienda, espere 1 minuto y repita la operación anterior ejerciendo una MAYOR PRESIÓN sobre la perilla.
- d) Para apagar la llama gire la perilla en sentido anti-horario hasta la posición de cerrado.



## ¡ATENCIÓN!

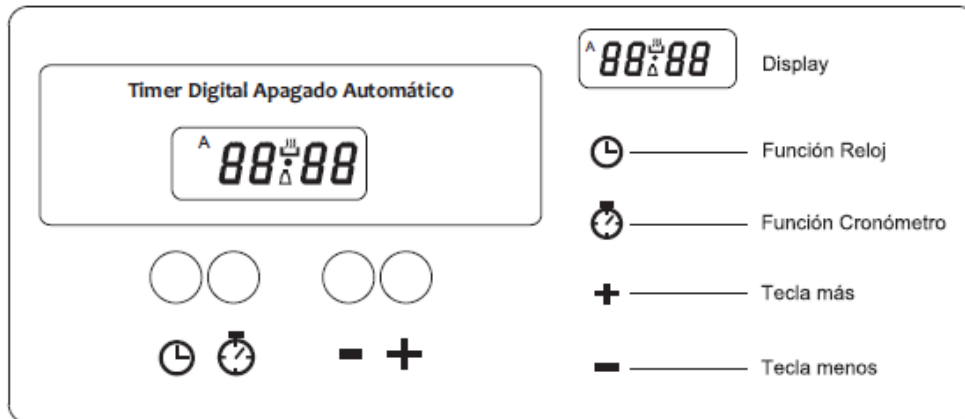
- . El horno y el Grill no pueden utilizarse simultáneamente.
- . Nunca use el Grill con la cubierta de vidrio baja y la puerta del horno entreabierta.
- . El Grill tiene la función SOLAMENTE DE DORAR los alimentos.

## "PRECAUCIÓN"






- . El grill fue ideado para dar el toque final de cocción a los alimentos (dorar y gratinar); no es apropiado para asar y cocinar, para ello utilice el horno.

# 9 - Timer Digital Corta Gas

## 9.1 Para los modelos CX691 y CX781









### 1. Ajuste de Horario.

Para fijar la hora presione el botón  durante 3 segundos hasta que el símbolo luminoso  parpadee en el display, luego con los botones  y  programar la hora del día esperar 3 segundos, hasta que el símbolo  deje de parpadear.

### 2. Ajuste Tiempo de Cocción (Función cortagas).

#### Encienda el horno

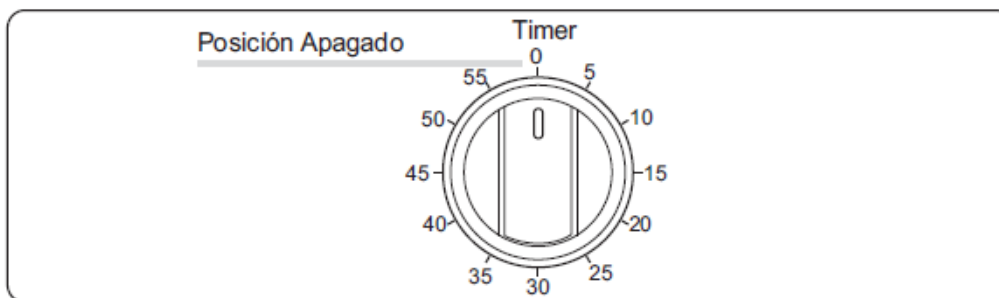
- Presione el botón  hasta que el símbolo luminoso (A) parpadee en el display, luego con los botones  y  programar el tiempo de cocción que desee. Cuando el símbolo luminoso (A) deje de parpadear, se da inicio al tiempo de cocción programado.
- Después de alcanzar el tiempo programado se activará la alarma sonora, el símbolo (A) parpadeará y la alimentación del gas de horno se cortará haciendo que la llama del horno se apague.
- Para cancelar la programación del tiempo de cocción presione el botón  hasta que el símbolo luminoso (A) parpadee y enseguida presione el botón  hasta llegar a cero.
- La alarma del timer puede ser desconectada manualmente presionando cualquiera de los botones, en caso contrario la desconexión se hará automáticamente después de 7 minutos.
- Una vez programado el tiempo de cocción, usted podrá ver la hora del día sólo presionando el botón ; para retomar al tiempo de programación, aguarde algunos segundos.
- El tiempo máximo de programación es de 12 horas.
- Cada vez que el símbolo luminoso (A) parpadee en el display, indica el final del programa de tiempo de cocción. La función cortagas se activa siendo imposible encender el horno.
- Si hay un corte de la energía eléctrica cuando el horno está funcionando y el timer se encuentre en programación tiempo de cocción, el quemador del horno no se apaga.
- Cuando retorna la energía eléctrica la función cortagas inmediatamente se activa apagando el quemador del horno.

#### **NOTA**

. El timer corta gas no apaga los quemadores de mesa.

## 10 - Timer Sonoro

### 10.1 Para los modelos CX681, CX741 y CX751



#### Como Programar su Timer

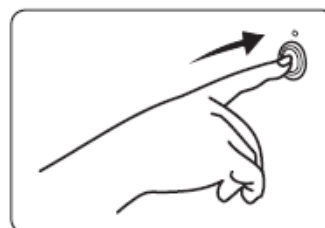
Gire la perilla en sentido horario hasta el final del cursor y vuelva a la posición deseada (Máximo 60 minutos y mínimo 5 minutos).

Ejemplo : Para programar el timer para 30 minutos, gire la perilla hasta la posición 60 minutos y vuélvalo hasta 30 minutos.

A través de una alarma sonora aguarde el término del tiempo programado.

### 10.2 - Luz del Horno

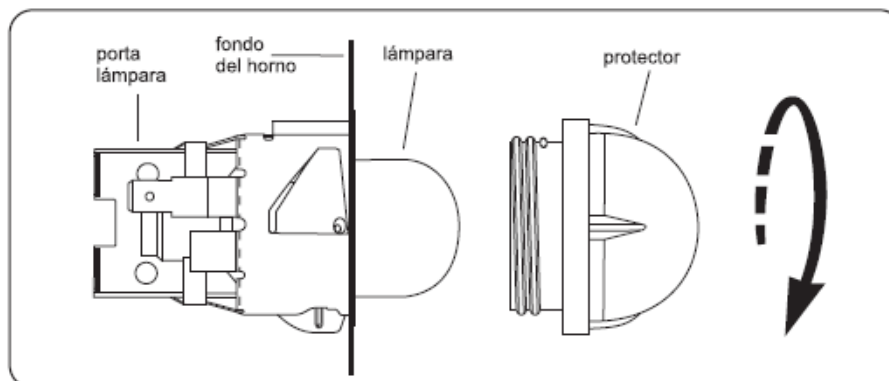
Al presionar el interruptor de luz, se enciende la luz del horno para apagarla, basta presionar nuevamente el interruptor.



#### Para cambiar la lámpara del horno

##### **¡ATENCIÓN!**

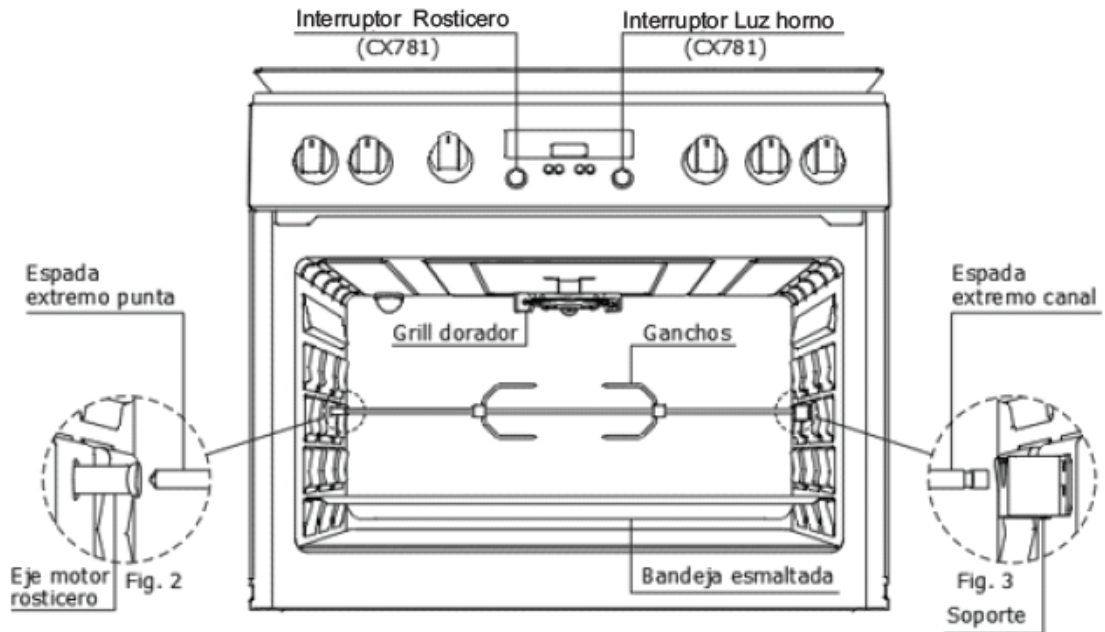
- . Siempre desconecte el producto del contacto eléctrico para cambiar la lámpara.
- . La lámpara del producto sale de fábrica con la tensión de 220V.
- . El socket de la lámpara se localiza en la parte superior interna del horno.
- . Cambie la lámpara cuando esté totalmente fría.
- . Retire su protector girándolo en sentido anti-horario hasta soltarlo.
- . La lámpara del producto debe ser de 25W.
- . Verifique la tensión de su residencia antes de poner la lámpara en su cocina



# 11- Sistema Rosticero

## 11.1 Para los modelos CX681, CX691 y Cx781

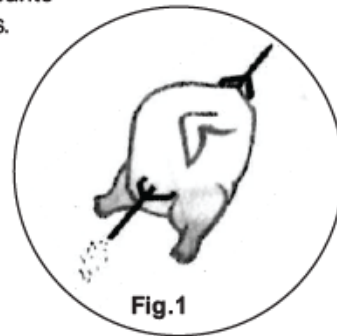
De acuerdo al modelo, la cocina incorpora en el horno un conjunto de piezas que forman parte del sistema rosticero, que permite rostizar pollo o carne mientras este se encuentra rotando.



### Uso del Rosticero.

Para cocinar con la función rosticero recomendamos no colocar en la espada un pollo mayor a 2.5 kg, ya que esto puede impedir el buen funcionamiento del sistema.

- 1- Atraviese el pollo con la espada como indica la Fig. 1, una vez atravesado atar el pollo de modo que las alas y las piernas estén bien fijas, luego coloque los ganchos de manera que quede bien apretado para que no se suelte durante la cocción, esto le permitirá a la espada girar sin problemas.
- 2- Introduzca la espada (extremo punta) en el eje motor rosticero Fig. 2, y el otro extremo (extremo canal) en el soporte Fig. 3, el canal de la espada debe encajar en el soporte.
- 3- Durante la cocción el pollo desprende grasa o líquidos, coloque una bandeja en la parte mas baja del horno para recoger la grasa o líquidos expedidos.
- 4- Encienda el grill dorador y cierre la puerta del horno.
- 5- Pulse el interruptor rosticero ubicado en el panel de control de la cocina y verifique el funcionamiento de éste con el pollo, de tal forma que observe la correcta rotación del sistema.



### NOTA

- . El sistema rosticero solo se debe usar con el grill dorador.
- . El tiempo de cocción depende del peso del pollo, considerar que para un kilo el tiempo de cocción aproximado será de 1 hora.

### NOTA

- . Los modelos Cx681 y CX691 incorporan en un solo interruptor la función rosticero y luz horno.
- . Cuando no use la función rosticero retire la espada del horno de la cocina.



## 12 - Parrillas de Horno

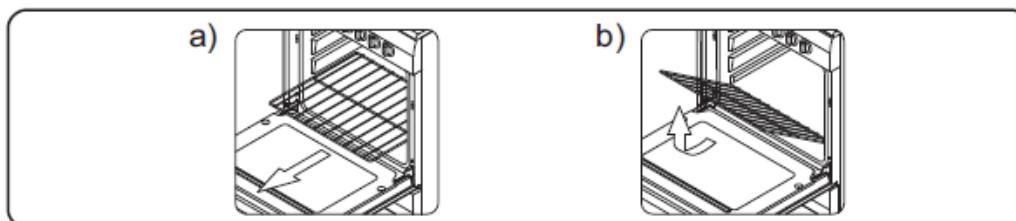
### 12.1 - Parrila ajustable.

La parrilla ajustable puede ubicarse en el horno en 3 posiciones diferentes dependerá del tipo de alimentos a cocinar.

#### Para cambiar de ubicación la parrilla ajustable.

- Empuje la rejilla hacia afuera hasta la mitad.
- Inclinándola, retírela hacia afuera.

Para montarla, repita las operaciones anteriores en orden invertido.



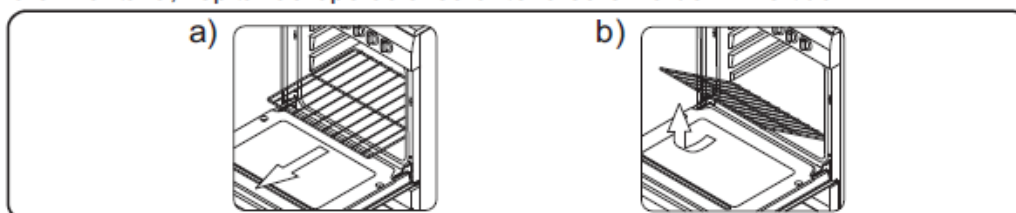
### 12.2 - Parrilla Mixta (ajustable + auto deslizante).

Es un sistema que le ofrece mayor facilidad durante la preparación de sus recetas de todos los días. En este sistema, la parrilla superior puede ubicarse en 2 posiciones diferentes lo que es ideal para la preparación de platos que requieren menor cocción. La parrilla inferior es una parrilla auto deslizante, que se desplaza automáticamente con la apertura de la puerta del horno, ofreciendo extrema practicidad durante su utilización.

#### Para cambiar de ubicación la parrilla ajustable.

- Empúje la parrilla hacia afuera hasta la mitad.
- Inclinandola retirela hacia afuera.

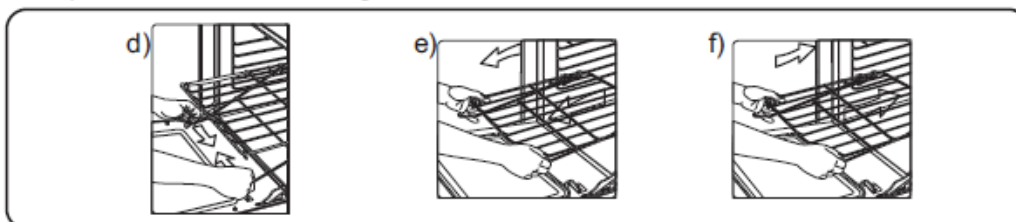
Para montarla, repita las operaciones anteriores en orden invertido.



#### Para retirar la parrilla auto deslizante:

- Desencaje los brazos de los soportes, presionando levemente en dirección hacia el centro.
- Jale todo el conjunto hacia afuera del horno.
- Para montarla nuevamente, coloque la parrilla encajándola correctamente en las guías del soporte y empuje el conjunto hacia adentro.

Después de esto encaje los brazos en los soportes, recordando que esta parrilla sólo podrá montarse en las guías inferiores.



## 13 - Limpieza y Mantenimiento

Para obtener un mejor desempeño de su cocina, recomendamos que durante la limpieza se tomen los siguientes cuidados:

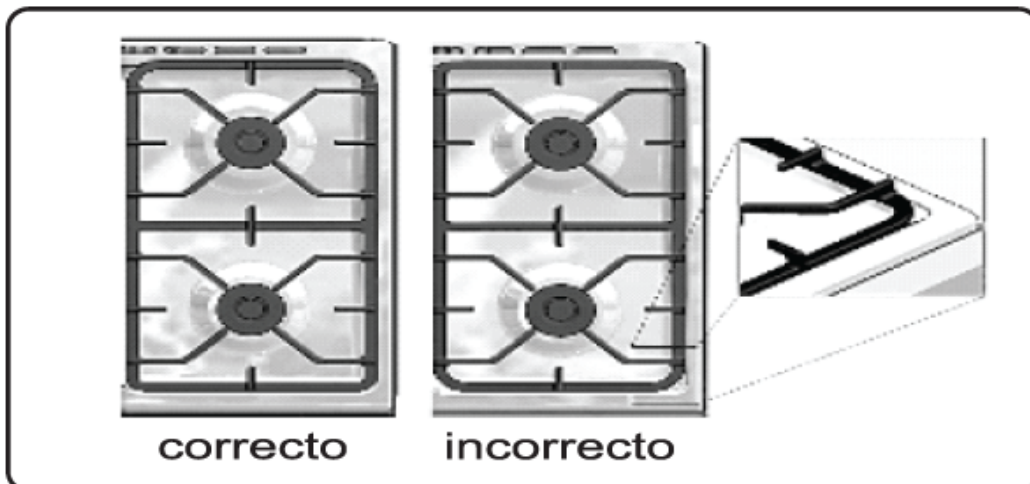
- Las partes de acero y aluminio de su cocina deben limpiarse con paño o esponja suave humedecidos en agua y jabón neutro.
- Nunca use productos abrasivos, pues rayan la mesa de acero.
- Nunca utilice el lado abrasivo de la esponja.
- Cuando limpie su cocina, tenga siempre atención y cuidado. Antes de abrir la tapa de la cocina, séquela completamente.  
La caída de los quemadores al suelo hará que se deformen, causando que su montaje sea incorrecto.
- Después de lavar los esparcidores asegúrese que los orificios de éstos no estén obstruidos.
- No utilice objetos puntiagudos para limpiar los orificios de la tapa de hornillas.
- Siempre limpie inmediatamente los residuos de agua, café, mostaza, salsa inglesa y vinagre que caigan sobre la pintura y mesa de su cocina.
- En caso de que la chispa de encendido eléctrico falle, limpie los electrodos con un cepillo y jabón neutro, secándolos enseguida.

### ¡ATENCIÓN!

- La limpieza de la cocina sólo se realizará después de haberse enfriado completamente.
- Mantenga los espaciadores bien limpios para facilitar el paso del gas. Al lavarlos, utilice solamente un cepillo para limpiar las partes de difícil acceso: Después de lavarlos, séquelos bien antes de utilizarlos.

### Ubicación correcta de las parrillas Solo para modelos de cocina de 60cm

Las parrillas de mesa pueden ser intercambiadas, el lado derecho con el lado izquierdo, pero no debe de cambiar la posición de fijación, la parte delantera hacia la parte posterior o viceversa. Tener en cuenta que las esquinas delanteras de la parrilla tienen el radio más pequeño que las esquinas traseras que tienen el radio más grande.



### ¡ATENCIÓN!

- Siempre desconecte el producto del contacto eléctrico antes de realizar la limpieza y mantenimiento.

## 14 - Precauciones de Seguridad

### **NUNCA**

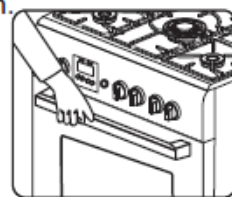


- . Nunca este aparato puede ser utilizado por niños menores de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos.
- . Nunca utilice extensiones o conectores múltiples en el contacto eléctrico.
- . Nunca pase la manguera de gas y cable eléctrico cerca de la salida de aire caliente.
- . Nunca encienda las hornillas de la mesa con la cubierta de vidrio baja.
- . Nunca baje la cubierta de vidrio inmediatamente después de utilizar las hornillas de la mesa y del horno.
- . Nunca deje productos inflamables u objetos plásticos en contacto con la cocina.
- . Cuidado con los cables eléctricos, muchos equipos instalados en un mismo ambiente puede ocasionar incendio o explosión.
- . La temperatura de la superficie exterior de la puerta del horno puede ser elevada cuando el artefacto se encuentre funcionando.
- . El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina. Mantener abiertos los orificios de ventilación natural o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).
- . La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.
- . Nunca dejar que los niños jueguen con el aparato.
- . Nunca la limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.



### **NUNCA**

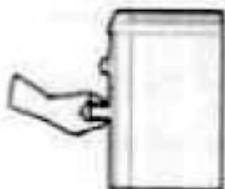
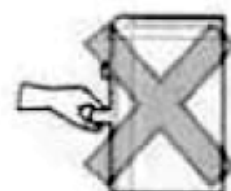
Nunca use el tirador de puerta horno para levantar su cocina, si necesita levantar o trasladar su cocina, abra la puerta del horno y sujete del interior y de la parte superior.



### **SIEMPRE**



- . Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.
- . Las superficies del aparato se calientan durante el funcionamiento.
- . No tocar las superficies calientes. Mantener fuera del alcance de los niños.
- . Utilice solamente los pies niveladores que acompañan al producto.
- . Verifique periódicamente el estado de la instalación de gas.
- . Use guantes térmicos al abrir la puerta del horno y también para retirar los alimentos del horno.
- . Para reparaciones utilice los servicios y piezas originales de la red de Servicios Técnicos Autorizados.
- . Mantenga a los niños lejos de la cocina cuando la este usando o cuando esté todavía caliente.
- . Mantenga el ambiente bien ventilado cuando use su cocina.
- . Cierre la válvula del gas antes de dormir o al salir de casa.
- . Mantenga la botella de gas fuera de la cocina, en lugar cerrado y ventilado.
- . Mantenga la puerta de horno cerrada y nunca la toque cuando esté caliente.
- . Verifique el encaje de las hornillas y los esparcidores siempre que los remueva, en caso contrario el difusor y/o quemador se dañaran.
- . Preste atención a las fechas de validez del regulador de presión de la botella y de la manguera de paso del gas instalados en su producto. Sustitúyalos inmediatamente si estuviesen fuera del plazo de validez determinado por el fabricante.
- . Siempre utilice componentes aprobados por los órganos competentes.
- . Al abrir la puerta del horno durante su funcionamiento, sujete siempre la manija de la puerta por debajo, para evitar accidentes.
- . La parte posterior del aparato se calienta mucho. En consecuencia, podrían dañarse los cables de conexión. Los cables eléctricos y el conducto del gas no deben estar en contacto con la parte posterior del aparato.



# 15 - Cuidados de Uso

## NUNCA



- . Nunca use productos abrasivos u objetos puntiagudos para limpiar su cocina.
- . Nunca use vinagre, limón o solvente en la limpieza.
- . Nunca utilice papel aluminio sobre la mesa de inox y en el piso del horno.
- . Nunca deje la cocina en frente o al lado del refrigerador/congelador ni en lugares próximos a corrientes de aire, pues todos estos factores pueden provocar choques térmicos en la cubierta de vidrio y/o puerta del horno.
- . Nunca use paños húmedos para limpiar la puerta de su horno mientras esté caliente.
- . Nunca arroje agua sobre su cocina.
- . Nunca deje utensilios con asa hacia afuera de la mesa de la cocina.
- . Nunca enfríe las parrillas de mesa y esparcidores con agua, pues el choque térmico dañará el esmalte de protección del material. Espere a que se enfríen naturalmente para limpiarlo.
- . Nunca enfríe la hornilla en agua, pues el choque térmico puede deformar la pieza.
- . Nunca use recipientes con fondos cóncavos o en forma de anillo sin soporte para cacerola.
- . Nunca ponga nada directamente sobre el piso del horno.
- . No utilice la puerta del horno como base de apoyo para cacerolas o cualquier otro utensilio.
- . No utilice la cubierta de la cocina para colgar paños para secar platos, pues esto podrá ocasionar un incendio.
- . Cuidado con la elevación de las llamas en la preparación de los alimentos.
- . Nunca limpie los vidrios con productos químicos fuertes como solventes, ácidos o productos abrasivos u objetos puntiagudos.

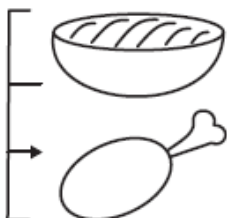
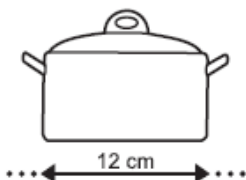
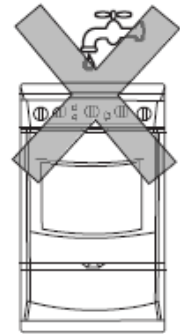
**IMPORTANTE: No instalar en lugares sin ventilación permanente.**

## SIEMPRE

- . Siempre utilice su cocina con todas las parrillas de mesa.
- . Siempre utilice recipientes con diámetros superiores a 12 cm.
- . Al utilizar el horno, siempre deje una distancia de 3 a 5 cm entre recipientes y los laterales internos.
- . Siempre precaliente el horno 15 minutos a temperatura máxima, para la preparación de alimentos.
- . Se recomienda poner las pastas y carnes en la segunda altura del horno.
- . Evite abrir la puerta del horno cuando esté en uso. Acompañe la preparación del alimento a través del visor de la puerta, economizando tiempo, gas y obtenga un horneado uniforme.
- . Abra y cierre cuidadosamente la puerta del horno para que la llama no se apague y para evitar el desplazamiento de los alimentos.
- . Asegúrese de que el equipo esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de choque eléctrico.
- . Tenga cuidado al manejar alimentos u objetos dentro del horno mientras esté caliente.

## ¡ATENCIÓN!

- . Nunca utilice el calentaplatos para guardar productos inflamables u objetos plásticos.



## 16 - Problemas y Soluciones

En algunos casos, con un simple procedimiento, usted puede solucionar un eventual problema en su cocina. Antes de llamar al **Servicio Técnico Autorizado**, haga las verificaciones siguiendo la tabla siguiente:

Problemas:	Procedimientos - Verifique si:
Quemador no enciende	. La manguera del gas está doblada.
	. Los quemadores están sucios o mojados.
	. El gas se está acabando o si hay gas en la red.
	. Los quemadores / esparcidores están mal encajados.
	. Los electrodos están echando chispas.
	. El regulador de presión del gas está abierto.
	. El regulador de presión está dentro de la validez.
	. Hay energía eléctrica.
Encendido eléctrico no funciona	. La cocina está conectada al tomacorriente.
	. Los electrodos están limpios.
	. Los esparcidores están mal encajados.
	. Los quemadores están sucios o mojados.
Horno o Grill a gas no funciona	. La manguera del gas esta doblada.
	. El gas se está acabando o si hay gas en la red.
	. La cocina está conectada al tomacorriente.
	. El regulador de presión del gas está abierto.
	. El regulador de presión está dentro de la validez.
	. Hay energía eléctrica.
	. La puerta del horno está cerrada.
	. La forma de encendido está correcta.
. En los modelos con Válvula de Seguridad es necesario empujar la perilla hasta el fin del recorrido y presionarla cerca de 10 segundos después de encender la flama.	
Quemador con llama amarilla o mancha las cacerolas	. Los quemadores están sucias o mojadas
	. El gas se está acabando.
	. Los quemadores / esparcidores están mal encajados.
Luz del horno no enciende	. La cocina está conectada al tomacorriente.
	. Falta energía eléctrica en el tomacorriente.
	. La lámpara está quemada o mal enroscada.
	. Si la lámpara está de acuerdo con la tensión.
Horno no cocina	. El gas se está acabando.
	. El regulador de presión está dentro de la validez.
	. La manguera del gas esta doblada.

# 17 - Especificaciones Técnicas

Cocina de Uso Doméstico	Para todos los modelos																
Categoría	II2H3B/P																
Dimensiones del Producto	Cocinas de 60 cm								Cocinas de 76 cm								
Altura con pie (mm)	943								943								
Altura sin pie (mm)	883								883								
Ancho (mm)	610								770								
Profundidad (mm)	635								650								
Peso neto aprox. (kg)	43								48								
Peso bruto aprox. (kg)	47								53								
Potencia Térmica ( kW )	CX601 CX602 CX603 CX611 CX621 CX640		CX641		CX651		CX681 CX691		CX702 CX721		CX741		CX751		CX781		
	Nom.	Red.	Nom.	Red.	Nom.	Red.	Nom.	Red.	Nom.	Red.	Nom.	Red.	Nom.	Red.	Nom.	Red.	
Quemador Semi-Rápido	1.75	0.6	1.75	0.6	1.75	0.6	1.75	0.6	1.75	0.6	1.75	0.6	1.75	0.6	1.75	0.6	
Quemador Rápido	2.93	1.0	—	—	—	—	—	—	2.93	1.0	2.93	1.0	2.93	1.0	2.93	1.0	
Quemador Wok 3.6	—	—	—	—	—	—	—	—	3.73	1.0	3.73	1.0	3.73	1.0	3.73	1.0	
Quemador Wok 2.4	—	—	2.43	0.8	2.43	0.8	2.43	0.8	—	—	—	—	—	—	2.43	0.8	
Quemador Horno	3.0	—	3.0	—	3.0	—	3.0	—	3.23	—	3.23	—	3.23	—	3.23	—	
Quemador Grill	—	—	—	—	1.25	—	1.25	—	—	—	1.25	—	1.25	—	1.25	—	
Pot. Térm. Total ( kW )	11.18		10.68						16.32						17		
Volumen del Horno dm <sup>3</sup>	55								71								
Consumo de Gas GLP (g/h) / GN (m3h)	CX601 CX602 CX603 CX611 CX621 CX640		CX641		CX651		CX681 CX691		CX702 CX721		CX741		CX751		CX781		
	Nom.	Red.	Nom.	Red.	Nom.	Red.	Nom.	Red.	Nom.	Red.	Nom.	Red.	Nom.	Red.	Nom.	Red.	
	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN	
Quemador Semi-Rápido	122	0.16	43	—	122	0.16	43	—	122	0.16	43	—	122	0.16	43	—	
Quemador Rápido	196	0.26	73	—	—	—	—	—	—	—	—	—	196	0.26	73	—	
Quemador Wok 3.6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	260	0.34	73	—	260	0.34	73	
Quemador Wok 2.4	—	—	—	196	0.26	73	—	196	0.26	73	—	—	—	196	0.26	73	
Quemador Horno	196	0.26	—	196	0.26	—	196	0.26	—	196	0.26	—	196	0.26	—	196	0.26
Quemador Grill	—	—	—	—	84	0.11	—	84	0.11	—	—	—	84	0.11	—	84	0.11
GLP (g/h) / GN (m3h)	758g/h / 1.0m3/h								1092g/h / 1.48m3/h								
Características Eléctricas	Para todas los modelos																
Potencia de Lámpara (W)	25																
Tensión (V) / Frecuencia (Hz)	220/60																
Naturaleza de los Gases	Segunda Familia (GN)								Tercera Familia (GLP)								
Presión Nominal (mbar)	20								29								
Tabla de Inyectores	CX601 CX602 CX603 CX611 CX621 CX640		CX641		CX651		CX681 CX691		CX702 CX721		CX741		CX751		CX781		
	GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP	
Quemador Semi-Rápido	0.97	0.65	0.97	0.65	0.97	0.65	0.97	0.65	0.97	0.65	0.97	0.65	0.97	0.65	0.97	0.65	
Quemador Rápido	1.15	0.85	—	—	—	—	—	—	1.15	0.85	1.15	0.85	1.15	0.87	1.15	0.87	
Quemador Wok 3.8	—	—	—	—	—	—	—	—	1.30	0.96	1.30	0.96	1.30	0.96	1.30	0.96	
Quemador Wok 2.4	—	—	1.14	0.80	1.14	0.80	1.14	0.80	—	—	—	—	1.14	0.80	1.14	0.80	
Quemador Horno	1.40	0.93	1.40	0.93	1.40	0.93	1.25	0.87	1.40	0.98	1.40	0.98	1.40	0.98	1.40	0.93	
Quemador Grill	—	—	—	—	0.85	0.55	0.85	0.55	—	—	0.85	0.55	0.85	0.55	0.85	0.55	



# CustomerService

Servicio al Cliente



## SERVICIOS TÉCNICOS ESPECIALIZADOS

Nuestros Servicios Autorizados de Fábrica atienden en las principales localidades del Perú.  
Nos puede encontrar en :

**AREQUIPA**

**AYACUCHO**

**ABANCAY - ANDAHUAYLAS**

**BAGUA GRANDE (AMAZONAS)**

**CAJAMARCA**

**CHACHAPOYAS**

**CHICLAYO**

**CHIMBOTE**

**CHINCHA**

**CUSCO**

**HUACHO**

**HUANCAYO**

**HUÁNUCO**

**HUARAL**

**HUARAZ**

**LIMA**

**ICA**

**ILO - MOQUEGUA**

**IQUITOS**

**JAÉN**

**JUANJUI**

**JULIACA**

**LA MERCED - SATIPO - TARMA - C. PASCO**

**MOYOBAMBA - RIOJA**

**PISCO**

**PIURA**

**PUCALLPA**

**PUERTO MALDONADO**

**PUNO**

**TACNA**

**TARAPOTO**

**TINGO MARÍA**

**TRUJILLO**

**TUMBES**

**YURIMAGUAS**

Para mayor información sobre direcciones y teléfonos entre a :

[www.coldex.pe](http://www.coldex.pe)

**Central Telefónica**

**01-714-8650**

Central Telefónica  
01-714-8650



## Condiciones de Garantía

La vigencia de la garantía es de un año para productos grandes de línea blanca (lavadoras, refrigeradoras, cocinas, etc.). Contando a partir de la fecha de adquisición de producto impresa en el documento de compra. La garantía cubre únicamente deficiencias o fallas en el producto que pudieran originarse debido a problemas técnicos de fabricación; en ese sentido COLDEX se compromete a realizar una reparación sin costo alguno para el cliente. Sólo en caso de que no se pudiera corregir técnicamente el defecto o falta en el producto, COLDEX se compromete a reemplazar el equipo por uno del mismo modelo o similar característica y/o precio. Para todos los casos de cambio, el nuevo producto se entregará sin contar con el embalaje original. El equipo reemplazado pasará a poder de COLDEX, para que se pueda efectuar el cambio del producto. La unidad materia de cambio, deberá ingresar a la fábrica de COLDEX en el plazo no mayor a 5 días hábiles una vez autorizado el cambio del mismo. En caso de no ingresar el producto a las instalaciones de COLDEX podría demorar las gestiones administrativas y contables en el proceso de cambio. En el caso que el producto fuera reparado y el cliente se negara a recepcionar el mismo de parte del Servicio Autorizado de la Fábrica (SAF) en su domicilio, el SAF otorgará un plazo de 30 días calendario al cliente a partir de la comunicación de la conclusión y/o reparación al cliente. Después de dicho plazo, el SAF procederá a cobrar S/ 5.00 soles por día que el producto este en el almacén del mismo. Pasado los 60 días calendario, el SAF podrá con autorización de la marca podrá rematar el artefacto para cobrar el costo del almacenamiento.

Cabe señalar que la atención en garantía se brindará en el domicilio del cliente o en nuestra red de servicios COLDEX. Los servicios a domicilio se suscriben al área de las ciudades donde opera el taller autorizado, fuera de esta, el cliente deberá asumir el costo del transporte de acuerdo a los costos locales. Los SAF's de provincias, en caso no pudieron reparar o solucionar el problema técnico sus instalaciones, enviarán el producto a Lima para su reparación, en cuyo caso la solución podría tomar 30 días calendario. En caso no se pudiera brindar la solución, COLDEX autoriza al distribuidor la entrega de un nuevo producto al consumidor. Por tratarse de productos con componentes importados en su mayoría, de no contar con los repuestos necesarios, el tiempo de reparación podría extenderse un plazo necesario para la importación de los mismos, De acuerdo a las normas actuales vigentes. De esta forma se le garantiza al consumidor repuestos originales de fábrica.

Para hacer uso de la garantía tan sólo DEBERÁ presentar obligatoriamente la factura o boleta de venta original, es un requisito primordial para la validación de su garantía.

Para coordinar la visita de un técnico, ingrese a nuestra página [www.coldex.pe](http://www.coldex.pe) y solicite la visita vía online o localice ahí mismo al SAF más cercano y comuníquese por teléfono. DEBERÁ leer cuidadosamente el Manual del Usuario antes de utilizar el producto. La garantía cubre únicamente desperfectos en los productos debido a componentes o materiales con falla de fábrica o falla de origen.

### La garantía no cubre lo siguiente:

- Maltrato o uso inadecuado del producto. No cumplir o acatar las indicaciones señaladas en el Manual de Usuario, así como, la falta de limpieza recurrente una vez usado el producto. Daños por abuso o negligencia al no cumplir con las instrucciones del fabricante.
- Daños ocasionados por mudanzas, manipulación o transportes efectuados. Se recomienda que al recibir el producto o artefacto se verifique que el producto se encuentre en buenas condiciones y con accesorios completos, una vez firmada la G/R de recibo COLDEX, no aceptará reclamos de faltantes de piezas o daños en el producto. Más aún si el producto no está sellado de fábrica, y se encuentra en una zona de trabajos civiles expuestos a daños.
- Caídas golpes y/o ubicación inadecuada.
- Mala instalación del producto. No cubre instalación de servicios civiles tales como: Gasfitería, albañilería, carpintería, ebanistería, electricidad, etc.
- Mantenimientos preventivos o correctivos. Ello incluye falta de limpieza continua de los productos, tales como: cocción, lavado, secado, absorción y/o extracción de grasas, etc.
- Atenciones o visitas por instrucciones de uso recurrente posterior a la conexión del producto.
- Mantenimiento y/o reparación del artefacto realizado por personal no autorizado.
- Uso de cables inadecuados en la instalación domiciliaria.
- Ningún trabajo que se requiera para ingresar determinado producto al domicilio local del cliente como: Retiro de puertas, adaptaciones eléctricas, remover ventanas y/o muebles, etc.
- Instalación y uso del producto bajo condiciones ambientales extremas como húmedas y/o calor.
- Voltaje anormal o con fluctuaciones fuera de los rangos a lo especificado en el artefacto.
- Por causas fuera de control del fabricante como. Cortocircuito extremo, sobrecargas accidentales en línea de alimentación.
- Cuando el producto presenta oxidaciones causadas por golpes, raspaduras, derrames de líquidos y/o alimentos, ambientes salinos, etc.
- Por uso comercial; los productos COLDEX son exclusivos para uso doméstico.
- Causas naturales tales como: Terremotos, inundaciones, tormentas eléctricas, incendios forestales, entre otros.
- Daños forzados causados por el hombre tales como: Siniestros, terrorismo, vandalismo, etc.
- Daños causados por ingreso de insectos, roedores, arena o elementos extraños ajenos al artefacto.
- Por uso de artículos de limpieza no adecuados.
- Uso de reguladores de presión tipo Industrial o de pase directo en productos de cocción.
- En el caso de productos adquiridos en condición de: Remate, reventa, segunda mano, exhibición y/o exposición en campañas Rurales y Productos comercializados después de un año de su fabricación y sobreexposición. sólo se brindará 3 meses de garantía por daños propios de la condición de compra. contactos a partir de la fecha de adquisición del artefacto.
- Por botones, perillas, mecanismos de puertas, focos, logotipos y demás piezas y partes de tipo estético que puedan presentar defecto por el desgaste del uso mismo del artefacto. Tales como: Filtros, mangueras, ductos, racks, estantes, contenedores, anaqueles, lámparas, llaves, tapas, hornillas, parrillas de cocinas, empaquetaduras, bandejas, controles de mano, corredoras de hornos, etc.
- Por eliminación o modificación de los números de serie o la ruptura de cualquier sello que el producto lleve.
- Por alteración o falsedad de informaciones suministradas en este certificado.
- Por el vencimiento de la garantía.
- Se deja claramente establecido que los distribuidores se rigen bajo sus propias Políticas comerciales, las cuales en algunos casos otorgan al cliente la facultad y concesión de cambiar productos en determinados plazos y circunstancias. Estos cambios son de exclusiva decisión y responsabilidad del Distribuidor y no obliga a COLDEX a canjear el producto. COLDEX no cambiará o efectora canje de mercadería a los distribuidores que acepten y/o efectúen cambios de productos de los clientes por razones distintas a las especificaciones en el presente documento.
- La garantía se perderá en caso de que el producto hubiese sido reparado por taller o personas no autorizadas por COLDEX.
- La marca no garantiza el buen funcionamiento del producto en caso el cliente use su producto con instalaciones eléctricas clandestinas y no cuente con un medidor de luz formal que garanticen la buena calidad de la energía eléctrica.



# LO QUE DEBES SABER SOBRE LA CONVERSIÓN A GAS NATURAL

La conversión a gas natural de tu cocina COLDEX es un procedimiento que requiere la intervención especializada de un técnico COLDEX que garantice una conexión correcta que evite fugas y accidentes.

**Recuerda, el gas natural es un combustible inflamable que, con una conexión técnica adecuada, se transforma en una fuente de energía segura y económica para tu hogar.**

## **¿Cómo saber que están realizando una conversión incorrecta en mi cocina?**

Al realizar una conversión incorrecta, la persona solo perfora los inyectores para aumentar su diámetro. Esta práctica limita la regulación de la llama, impide graduar en mínimo la hornilla, ya que corre el riesgo de apagarse la llama y puede producir una fuga de gas involuntaria aumentando la probabilidad de explosión.

## **¿Cómo debe realizar el técnico una conversión segura a GN en mi cocina COLDEX?**

El personal capacitado del servicio técnico COLDEX realizará los cambios de todos los componentes necesarios, para que de esta manera tu cocina queda lista para un correcto y seguro funcionamiento, además de lograr que sea más eficiente en el consumo del gas natural.

Para mayor información comunícate a nuestra central telefónica 01-714-8650 o visita nuestra página Web.  
**[www.coldex.pe](http://www.coldex.pe)**









Escanea el QR y síguenos en nuestras plataformas.

[www.coldex.pe](http://www.coldex.pe) 

Línea de atención al cliente:  
**01 - 714 - 8650**