

Coldex

calidad hecha para durar

www.coldex.pe

Línea Gratuita:

0-800-10620

COD. 9001382692



Línea de cocinas

Xcellenze

Coldex

calidad hecha para durar

Línea Gratuita
0-800-10620



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 recibirlo 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/ 5.000 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 aduaneras 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 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 los siguientes:

- 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, electricista, 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, correderas 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.

1 - Informaciones Útiles

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

Válvula de Seguridad en Homo.

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 19, 21 y 22

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.

El código de identificación del producto se encuentra en la etiqueta pegada en el frente 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 ② | Luz del Horno ②④ |
| Conozca su Cocina ④ | Sistema Rosticero..... ②⑤ |
| Tabla de Atributos ⑦ | Parrillas de Horno ②⑥ |
| Instalación ⑩ | Limpieza y Mantenimiento ②⑦ |
| Conexión del Gas ⑬ | Precauciones de Seguridad ②⑧ |
| Encendido de Quemadores ⑮ | Cuidados de Uso ②⑨ |
| Encendido de Horno ⑰ | Problemas y Soluciones ③① |
| Encendido de Grill ⑳ | Especificaciones Técnicas ③① |
| Timer ㉓ | |



SERVICIOS TÉCNICOS ESPECIALIZADOS

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

| | |
|--------------------------------|--|
| AREQUIPA | IQUITOS |
| AYACUCHO | JAÉN |
| ABANCAY - ANDAHUAYLAS | JUANJUI |
| BAGUA GRANDE (AMAZONAS) | JULIACA |
| CAJAMARCA | LA MERCED - SATIPO - TARMA - C. PASCO |
| CHACHAPOYAS | MOYOBAMBA - RIOJA |
| CHICLAYO | PISCO |
| CHIMBOTE | PIURA |
| CHINCHA | PUCALLPA |
| CUSCO | PUERTO MALDONADO |
| HUACHO | PUNO |
| HUANCAYO | TACNA |
| HUÁNUCO | TARAPOTO |
| HUARAL | TINGO MARÍA |
| HUARAZ | TRUJILLO |
| LIMA | TUMBES |
| ICA | YURIMAGUAS |
| ILO - MOQUEGUA | |

Para mayor información sobre direcciones y teléfonos entre a :

www.coldex.pe

o llámenos a nuestra Línea de Atención Gratuita :

0-800-10620

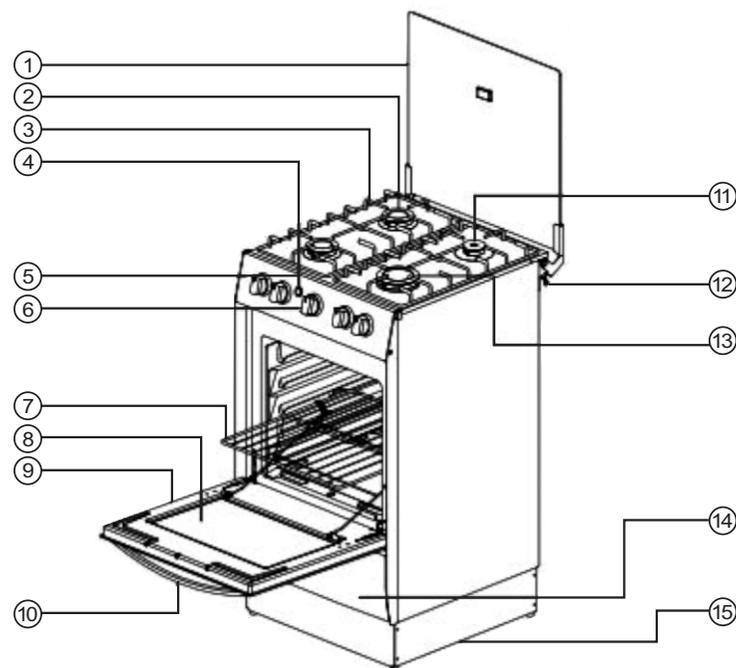
17 - Especificaciones Técnicas

| | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------------------|------|--|------|--------------------|-----------------------|--------------------------|------|----------------|------|-----------|------|
| Cocina de Uso Doméstico | 511, 520, 521 y 541 | | 602, 611, 620, 621, 641 650, 651, 681 y 691 | | | | 702, 711, 721, 751 y 751 | | | | | |
| Categoría | II 2-3 | | | | | | | | | | | |
| Dimensiones del Producto | 511, 520, 521 y 541 | | 602, 611, 620, 621, 641 650, 651, 681 y 691 | | | | CX720, 721 Y 751 | | | | | |
| Altura con pie (mm) | 948 | | 943 | | | | 943 | | | | | |
| Altura sin pie (mm) | — | | 883 | | | | 883 | | | | | |
| Ancho (mm) | 510 | | 610 | | | | 770 | | | | | |
| Profundidad (mm) | 635 | | 635 | | | | 650 | | | | | |
| Peso neto aprox. (kg) | 36 | | 43 | | | | 48 | | | | | |
| Peso bruto aprox. (kg) | 39 | | 47 | | | | 53 | | | | | |
| Potencia Térmica (kW). | 511, 520, 521 y 541 | | 602, 611, 620 y 621 | | 641, 650, y 651 | | 681 y 691 | | 702, 711 y 721 | | 751 y 781 | |
| | Nom. | Red | Nom | Red | Nom | Red | Nom | Red | Nom | Red | Nom | Red |
| Queimador Auxiliar | 1.0 | 0.6 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Queimador 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 |
| Queimador Rápido | 2.93 | 1.0 | 2.93 | 1.0 | — | — | — | — | 2.93 | 1.0 | 2.93 | 1.0 |
| Queimador Wok 3.8 | — | — | — | — | — | — | — | — | 3.73 | 1.0 | 3.73 | 1.0 |
| Queimador Wok 3.0 | — | — | — | — | 3.0 | 1.0 | 3.0 | 1.0 | — | — | 3.0 | — |
| Queimador Horno | 3.23 | — | 3.23 | — | 3.23 | — | 3.23 | — | 3.40 | — | 3.40 | — |
| Queimador Grill | — | — | — | — | — | — | 1.25 | — | — | — | 1.25 | — |
| Pot. Térm. Total (kW) | 10.66 | | 11.41 | | 12.73 | | 16.49 | | 16.56 | | | |
| Volumen del Horno dm ³ | — | | 55 | | | | 71 | | | | | |
| Consumo de Gas GLP (g/h) | 511, 520, 521 y 541 | | 602, 611, 620 y 621 | | 641, 650, y 651 | | 681 y 691 | | 702, 711 y 721 | | 751 y 781 | |
| | Nom. | Red | Nom | Red | Nom | Red | Nom | Red | Nom | Red | Nom | Red |
| Queimador Auxiliar | 73 | 43 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Queimador Semi Rápido | 122 | 43 | 122 | 43 | 122 | 43 | 122 | 43 | 122 | 43 | 122 | 43 |
| Queimador Rápido | 196 | 73 | 196 | 73 | — | — | — | — | 196 | 73 | 196 | 73 |
| Queimador Wok 3.8 | — | — | — | — | — | — | — | — | 276 | 73 | 276 | 73 |
| Queimador Wok 3.0 | — | — | — | — | 230 | 73 | 230 | 73 | — | — | 230 | 73 |
| Queimador Horno | 225 | — | 225 | — | 225 | — | 225 | — | 247 | — | 247 | — |
| Queimador Grill | — | — | — | — | — | — | 91 | — | — | — | 91 | — |
| Consumo Total de Gas para GLP (g/h) | 738 | | 787 | | 929 | | 1159 | | 1193 | | | |
| Características eléctricas | 511, 520, 521 y 541 | | 602, 611, 620, 621, 641 650, 651, 681 y 691 | | | | 702, 711, 721, 751 y 751 | | | | | |
| Potencia de Lámpara (W) | 25 | | | | | | | | | | | |
| Tensión (V) Frecuencia (Hz) | 220 / 60 | | | | | | | | | | | |
| Naturaleza de los Gases | Segunda Familia (Natural) | | | | | Tercera Familia (GLP) | | | | | | |
| Presión Nominal (kPa) | 1.84 | | | | | 2.75 | | | | | | |
| Tabla de Inyectores | 511, 520, 521 y 541 | | 602, 611, 620 y 621 | | 641, 650, y 651 | | 681 y 691 | | 702, 711 y 721 | | 751 y 781 | |
| | GN | GLP | GN | GLP | GN | GLP | GN | GLP | GN | GLP | GN | GLP |
| Queimador Auxiliar | 0.50 | 0.72 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Queimador Semi Rápido | 0.97 | 0.66 | 0.97 | 0.66 | 0.97 | 0.66 | 0.97 | 0.66 | 0.97 | 0.66 | 0.97 | 0.66 |
| Queimador Rápido | 1.15 | 0.87 | 1.15 | 0.87 | — | — | — | — | 1.15 | 0.87 | 1.15 | 0.87 |
| Queimador Wok 3.8 | — | — | — | — | — | — | — | — | 1.35 | 0.98 | 1.35 | 0.98 |
| Queimador Wok 3.0 | — | — | — | — | 1.25 | 0.88 | 1.25 | 0.88 | — | — | 1.25 | 0.88 |
| Queimador Horno | 1.40 | 0.93 | 1.40 | 0.93 | 1.40 | 0.93 | 1.40 | 0.93 | 1.60 | 1.05 | 1.4 | 0.93 |
| Queimador Grill | — | — | — | — | — | — | 0.85 | 0.55 | — | — | 0.85 | 0.55 |

2 - Conozca su Cocina

2.1 Cocinas CX511, 520, 521 y 541

- ① -tapa de vidrio.
- ② -quemador semi-rápido.
- ③ -parrillas de mesa enlozadas.
- ④ -interruptor de encendido eléctrico (520 y 521)
-interruptor de luz / encendido eléctrico (541)
- ⑤ -panel de control.
- ⑥ -perillas externas.
- ⑦ -parrillas de horno.
- ⑧ -visor puerta de horno.
- ⑨ -puerta del horno con doble vidrio.
- ⑩ -tirador puerta de horno.
- ⑪ -quemador auxiliar.
- ⑫ -ingreso de gas
- ⑬ -quemador rápido.
- ⑭ -puerta estufa fija.
- ⑮ -zócalo.



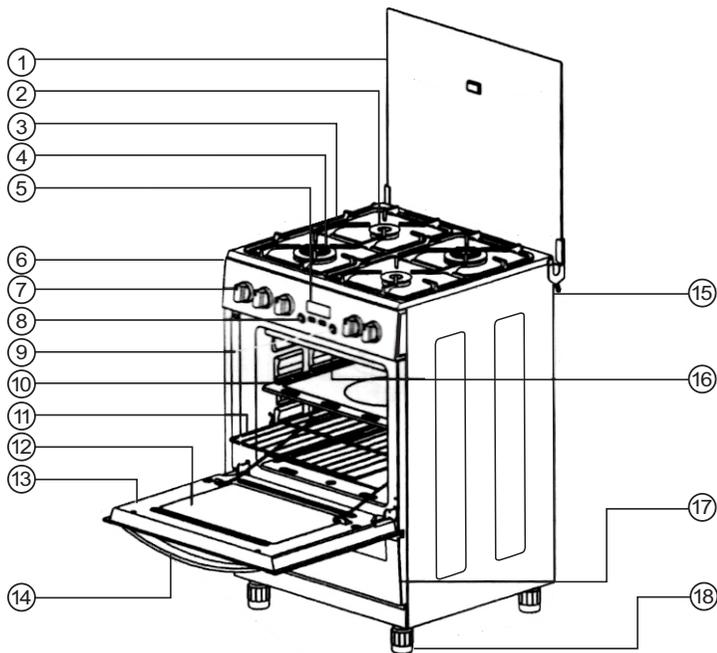
NOTA

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

2 - Conozca su cocina

2.2 Cocinas CX601, 602, 611, 620, 621, 641, 650, 651, 981 y 691

- | | |
|---|--|
| ① -tapa de vidrio. | ⑩ -bandeja de horno (651, 681 y 691). |
| ② -quemador semi-rápido. | ⑪ -parrilla de horno. |
| ③ -parrillas de mesa. | ⑫ -visor puerta de horno. |
| ④ -quemador rápido. | ⑬ -puerta de horno con doble vidrio. |
| quemador wok (641, 650, 651, 681, 691). | ⑭ -tirador puerta de horno. |
| ⑤ -timer sonoro (681). | ⑮ -ingreso de gas. |
| -timer digital corta gas (691). | ⑯ -quemador grill (681 y 691). |
| ⑥ -panel de control. | ⑰ -puerta estufa fija. |
| ⑦ -perillas externas. | ⑱ -pie nivelador. |
| ⑧ -encendido eléctrico (621, 641, 650, 651, 681 y 691). | |
| ⑨ -encendido de luz (641, 650, 651, 681 y 691). | |



NOTA

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

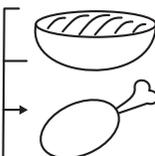
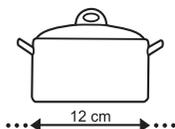
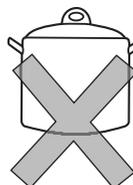
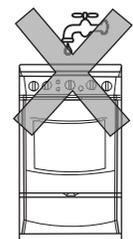
16 - Problemas y Soluciones

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. |
| Encendido eléctrico no funciona | . El regulador de presión está dentro de la validez. |
| | . Hay energía eléctrica. |
| | . La cocina está conectada en el contacto. |
| | . 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 en el contacto. |
| | . 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 en el contacto. |
| | . Falta energía eléctrica en el dorado. |
| | . 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. |

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.

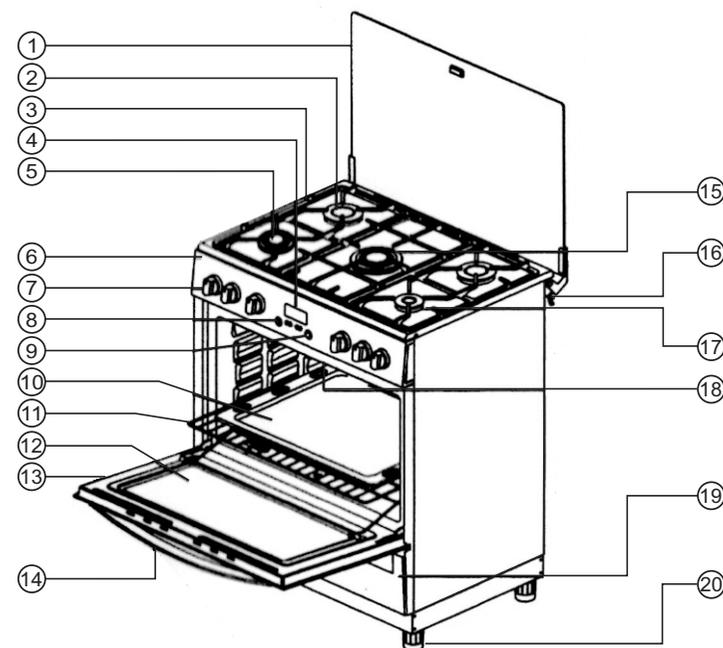
ATENCIÓN!

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

2 - Conozca su Cocina

2.3 Cocinas CX702, 711, 721, 751 y 781

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| ① - tapa de vidrio. | ⑫ - visor puerta de horno. |
| ② - quemador rápido. | ⑬ - puerta de horno con doble vidrio. |
| ③ - parrillas de mesa. | ⑭ - tirador puerta de horno. |
| ④ - timer digital corta gas (781) | ⑮ - quemador wok. |
| ⑤ - quemador wok (751 y 781) | ⑯ - ingreso de gas. |
| ⑥ - panel de control. | ⑰ - quemador semi-rápido |
| ⑦ - perillas externas. | ⑱ - quemador grill (751 y 781). |
| ⑧ - encendido eléctrico | ⑲ - puerta estufa móvil. |
| ⑨ - encendido de luz | puerta estufa fija (702, 711 y 721). |
| ⑩ - bandeja de horno (721, 751 y 781) | ⑳ - pie nivelador. |
| ⑪ - parrilla de horno. | |



NOTA

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

3 - Tabla de Atributos

| MODELOS | CX511 | CX520 | CX521 | CX541 |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| cubierta de vidrio  | <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"/> |
| termostato  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| encendido eléctrico  | <input type="checkbox"/> | Hornilla | Hornilla | Hornilla Horno |
| luz de horno  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| quemador grill  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| timer sonoro  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| timer digital  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| timer digital corta gas  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| entrada de gas  | 1 | 1 | 1 | 1 |
| parilla simple  | 1 | 1 | 1 | 1 |
| parrilla auto deslizante  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| calienta platos  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| pies nivelador  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| bandeja de horno  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

14 - Precauciones de Seguridad

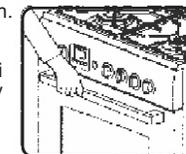
NUNCA



- Nunca este aparato no 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.

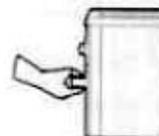
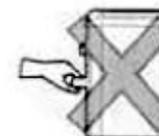
NUNCA

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, sujeto 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 eléctrico y el conducto del gas no deben estar en contacto con la parte posterior del aparato.



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.

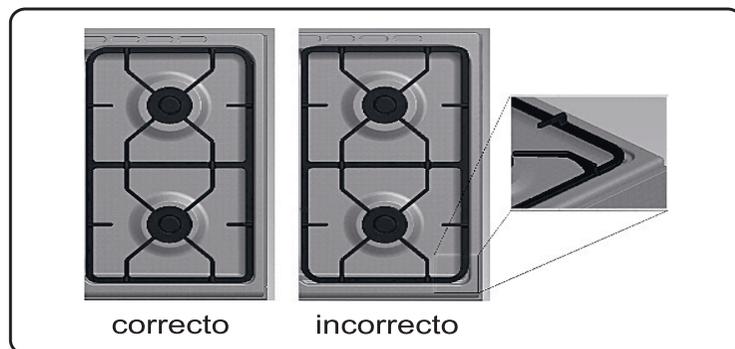
ATENCIÓN!

- La limpieza de la cocina sólo se realizará después de haberse enfriado completamente.
- Mantenga esparcidores 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.

Solo para los modelos CX602, 611, 620, 621, 641, 650, 651, 681 y 691

Ubicación correcta de las Parrillas

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.

3 - Tabla de Atributos

| | MODELOS | CX602 | CX620 | CX641 | CX650 | CX651 | CX681 | CX691 |
|--------------------------|---------|-------|----------|----------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | | CX611 | CX621 | | | | | |
| tape de vidrio | | • | • | • | • | • | • | • |
| termocontrol | | • | • | • | • | • | | |
| termostato | | | | | | | • | • |
| encendido total | | | Hornilla | Hornilla | Hornilla Horno | Hornilla Horno | Hornilla Horno | Hornilla Horno |
| luz de horno | | | | • | • | • | • | • |
| quemador grill | | | | | | | • | • |
| timer sonoro | | | | | | | • | |
| timer digital sonoro | | | | | | | | |
| timer digital corta gas | | | | | | | | • |
| entrada de gas | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| parrilla simple | | 1 | 1 | | 1 | | | 1 |
| parrilla auto deslizante | | | | 1 | | 1 | 1 | 1 |
| calienta platos | | | | | | | | |
| pies nivelador | | • | • | • | • | • | • | • |
| bandeja de horno | | | | | | • | • | • |

3 - Tabla de Atributos

| MODELOS | CX702 | CX711 | CX721 | CX751 | CX781 |
|--------------------------|----------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| tape de vidrio | • | • | • | • | • |
| termocontrol | • | • | • | | |
| termostato | | | | • | • |
| encendido total | Hornilla | Hornilla Horno | Hornilla Horno | Hornilla Horno | Hornilla Horno |
| luz de horno | • | • | • | • | • |
| quemador grill | | | | • | • |
| timer sonoro | | | | | |
| sistema rosticero | | | | • | • |
| timer digital corta gas | | | | | • |
| entrada de gas | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| parrilla simple | 1 | 1 | 1 | | 1 |
| parrilla auto deslizante | | | | 1 | 1 |
| calienta platos | | | | • | • |
| pies nivelador | • | • | • | • | • |
| bandeja de horno | | | • | • | • |

12 - Parrillas de Horno

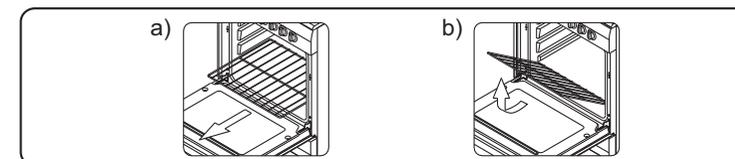
12.1 - Deslizante.

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

Para poder cambiar de ubicación la parrilla

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

Para montarla, repita las operaciones anteriores en orden invertido.



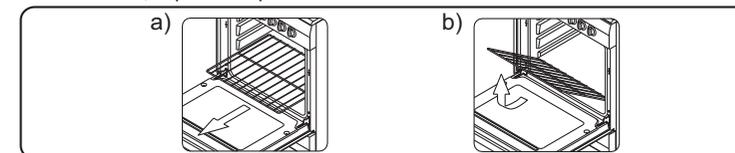
10.2 - Parrilla Mixta.

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 poder cambiar de ubicación la parrilla superior.(Deslizante)

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

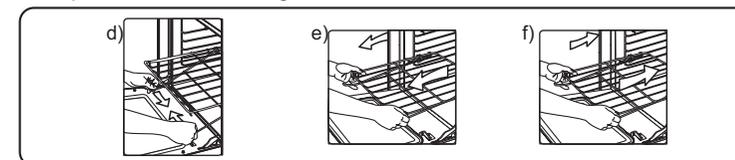
Para montarla, repita las operaciones anteriores en orden invertido.



Para retirar la parrilla inferior (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.

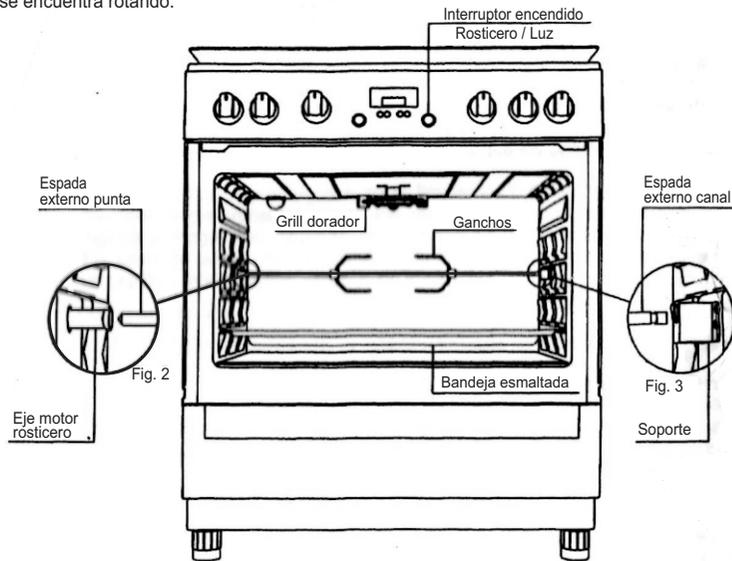
Después de esto encaje los brazos en los soportes, recordando que esta parrilla sólo podrá montarse en las guías inferiores.



11- Sistema Rosticero

11.1 Para los modelos CX751 Y CX781

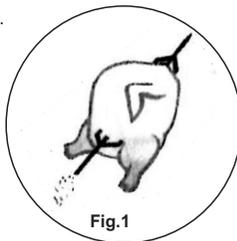
De acuerdo al modelo, la cocina incorpora en el horno un conjunto de piezas que forman parte del sistema rosticero, que permite rostizar pollo o carne mientras éste se encuentra rotando.



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.
- 6- Una vez asado el pollo utilice guantes de protección para extraer la espada con el pollo del horno.



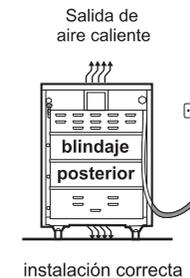
NOTA

- El sistema rosticero solo se debe usar con el grill dorador.
- Nunca use el grill dorador con la puerta del horno entreabierta.

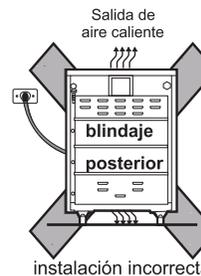
4 - Instalación



Fig. 1



instalación correcta



instalación incorrecta

- a) "Este artefacto debe ser instalado por personal calificado".
- b) "Leer las instrucciones de uso antes de encender este artefacto".
- c) "Antes de la instalación asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del aparato son comparables".
- d) "Las condiciones de reglaje de este aparato están inscritas sobre la etiqueta (o placa de características)".
- e) "Este 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 está 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 hornillas 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

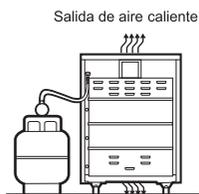
- La lámpara del horno de los productos deben ser de 25W. Antes de utilizar el producto, verifique que la tensión de la lámpara corresponda a la tensión de su residencia, 220V.
- En caso que el cliente dañe los cables, el costo correspondiente al cambio no será del fabricante y deberá sustituirlos el 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

Cocina de Piso



instalación correcta

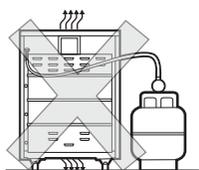
Las cocinas Coldex han sido diseñadas específicamente para que usted obtenga el máximo desempeño y economía ahorro de espacio en su cocina. Para instalarla, siga rigurosamente las dimensiones y especificaciones de los siguientes dibujos, conforme su modelo de cocina. Con la correcta instalación del producto, 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.

- No pase la manguera por salidas de aire caliente.
- Este atento a la fecha de vencimiento de la manguera plástica.
- Utilice tubo flexible metálico si la botella de gas se encuentra en el lado opuesto a la salida de gas.
- 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 la mesa de la cocina.

Salida de aire caliente



instalación incorrecta

ATENCIÓN!

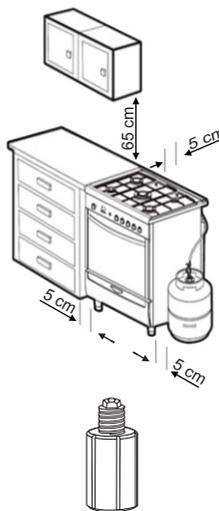
- La Instalación debe hacerse en local aireado con mínimo de 5m³, con ventilación abajo y arriba del producto, como en las normas en vigor.
- Mantenga la botella de gas fuera de la cocina, en lugar abrigado y ventilado.
- El uso de un aparato de cocción de gas conlleva la formación de calor, humedad 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. Incline 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

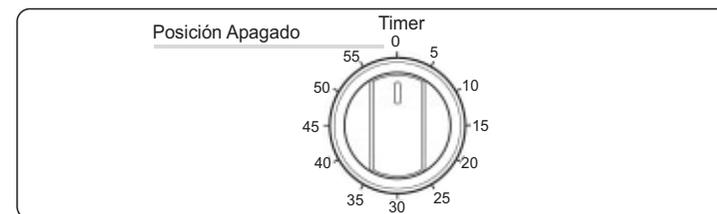


ATENCIÓN!

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

10 - Timer Sonoro

10.1 Para el modelo CX681



Como Programar su Timer

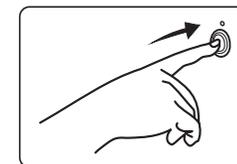
Gire la perilla en sentido horario hasta el final del cursor y vuelva a la posición deseada (Máximo 60 minutos y mínimo 5 minutos).

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 espere el término del tiempo programado.

9.2 - Luz del Horno

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

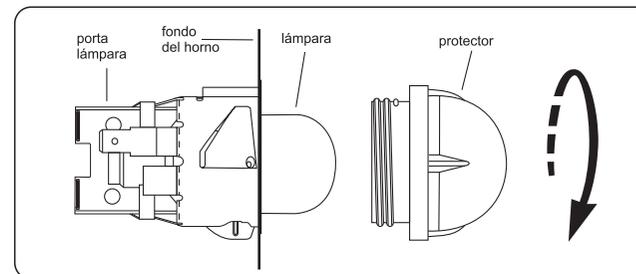


Para cambiar la lámpara del horno

ATENCIÓN!

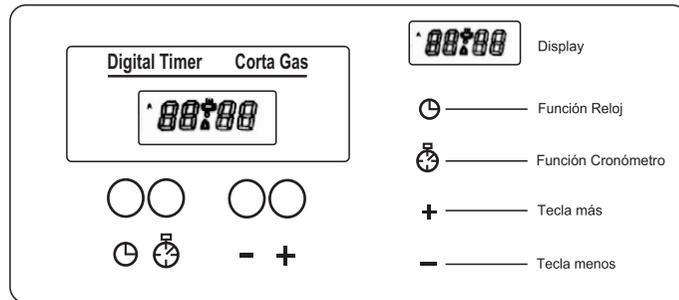
Siempre desconecte el producto del contacto eléctrico para cambiar la lámpara.

- 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



9 - Timer Digital Corta Gas

10 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.

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

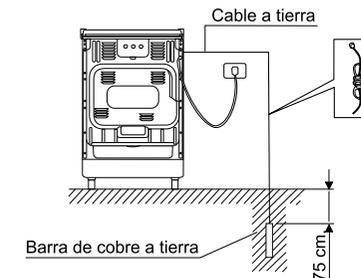
No use extensiones, adaptadores o uniones improvisadas entre la cocina y el tomacorriente.

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.

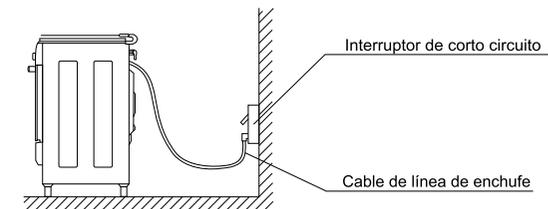
RIESGO DE SHOCK ELÉCTRICO

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).

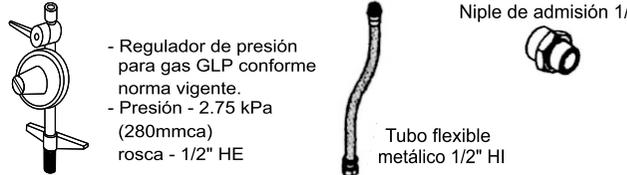
5 - Conexión del Gas

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 plástica</p> <p>Manguera flexible de alta presión reforzada para gas de diámetro interior 3/8" ó 10mm.</p>  <ul style="list-style-type: none"> - Regulador de presión para gas GLP conforme norma vigente. - Presión - 2.75 kPa (280mmca) - Con salida para manguera plástica. <p>Abrazaderas sin fin tipo norma.</p> |
|-------------------|---|

| | |
|-------------------|--|
| Gas GLP - Botella | <p>Instalación con tubo flexible 1/2" HI</p> <p>Regulador de presión para gas GLP conforme norma vigente.</p> <p>Presión - 2.75 kPa (280mmca)</p> <p>rosca - 1/2" HE</p> <p>Tubo flexible metálico 1/2" HI</p> <p>Niple de admisión 1/2"</p>  |
|-------------------|--|

| | |
|------------------|---|
| Gas Domiciliario | <p>Tubo flexible metálico 1/2" HI</p> <p>Niple de admisión 1/2"</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.

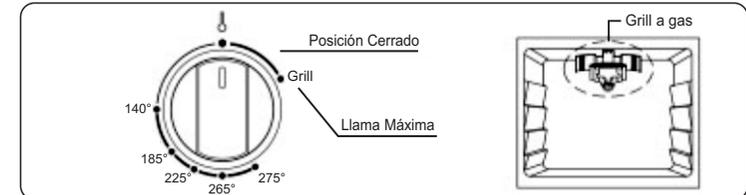
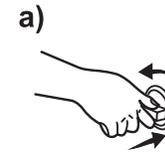
ATENCIÓN!

- 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.

8 - Encendido del Grill

8.1 - Para los modelos CX681, 691, 751 y 781

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 Horno

Es un sistema de seguridad que interrumpe de forma automática el paso del gas en caso de que la llama del horno 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

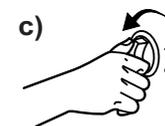
a) Presione la perilla levemente y girela en sentido horario hasta la posición de la palabra "Grill".
Presione **FUERTEMENTE** la perilla del horno.



- b1) Simultáneamente presione el interruptor de encendido (★) hasta que la llama encienda.
- b2) Luego mantenga la perilla presionada **FUERTEMENTE** mínimo 10 segundos.
- Verificar que el grill haya encendido.
 - En caso de que el grill no encienda, espere 1 minuto y repita la operación anterior ejerciendo una **MAYOR PRESIÓN** sobre la perilla.
 - Cierre la puerta del horno.
- c) Para apagar la llama gire la perilla en sentido anti-horario hasta la posición de cerrado.

Cómo obtener el máximo uso del horno con Grill

- Para obtener un mejor resultado al utilizar el grill, verifique siempre la mejor posición e cuedo con la altura del recipiente que está utilizando.
- Coloque el recipiente en el centro de la rejilla, garantizando la uniformidad del dorado o gratinado.
- 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 de la forma como la hace habitualmente.



ATENCIÓN!

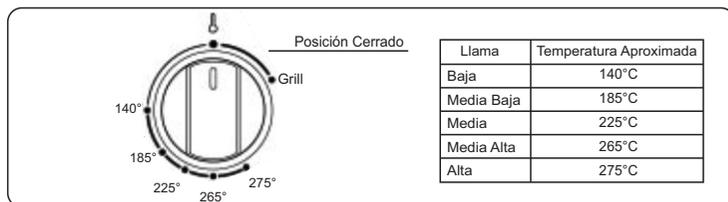
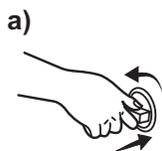
- El horno y el Grill no pueden utilizarse simultáneamente.
- Nunca use el Grill con la cubierta de vidrio baja y la puerta del horno entreabierta.
- Grill tiene la función **SOLAMENTE DE DORAR** los alimentos.

"PRECAUCIÓN"

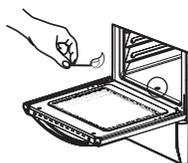
- Las partes accesibles se pueden calentar al usar el Grill quemador.
- Manténgase alejados a los niños.

7 - Encendido del Horno

7.5 Para los modelos CX751 y 781



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 horno se apague o no encienda cuando se opere de forma incorrecta.

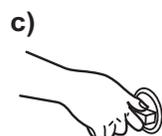
Siga correctamente las instrucciones para encender su horno con válvula de seguridad.

Encendido Manual o Eléctrico

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



- Presione la perilla levemente hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima. Presione **FUERTEMENTE** la perilla del horno.
- Simultáneamente aproxime un fósforo o emisor manual de chispa al orificio del horno hasta que la llama encienda (para Encendido Manual).
- Simultáneamente presione el interruptor de encendido (★) y aguarde algunos segundos hasta que la llama encienda (para Encendido Eléctrico).



10 segundos (mínimo)

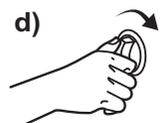
- Luego mantenga la perilla presione **FUERTEMENTE** mínimo 10 segundos.
 - Verificar que el horno haya encendido.
 - En caso de que el horno no encienda, espere 1 minuto y repita la operación anterior ejerciendo una **MAYOR PRESIÓN** sobre la perilla.
- Cierre la puerta del horno.
- Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

ATENCIÓN!

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

ATENCIÓN!

- En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencender éste durante por lo menos 1 minuto.

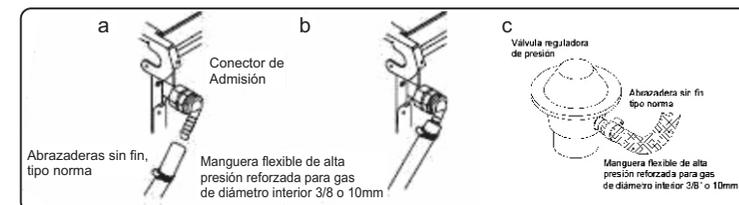


5 - Conexión del Gas

5.2 Instalación del Gas

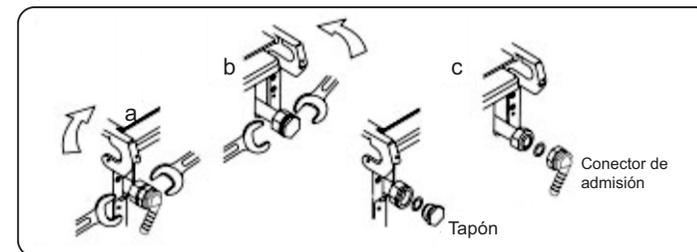
GLP (Botella) con manguera flexible

- Coloque la abrazadera metálica en el extremo de la manguera plástica que se conecta al conector de admisión.
- Anillo de la abrazadera dejándolo bien firme.
- Coloque la abrazadera metálica en el otro extremo de la manguera plástica que se conecta a la válvula reguladora de presión y ajuste el tornillo dejándolo bien firme.



Cambio de la entrada de gas

- Utilizando dos llaves fijas, suelte la tuerca y retire el conector de admisión ubicado en el lado izquierdo, visto desde atrás y el anillo de sello.
- 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 el conector 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 el Servicio Técnico Autorizado.

ATENCIÓN!

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

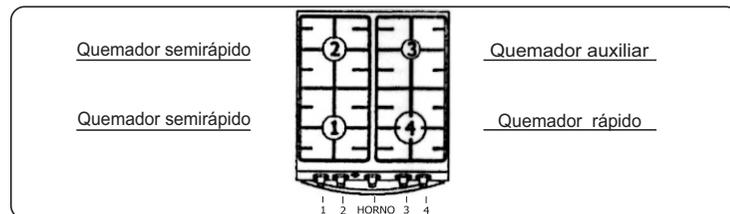
6 - Encendido de los Quemadores de Mesa

6.1 Para los modelos CX511, 520, 521 y 541

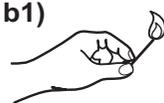
a)



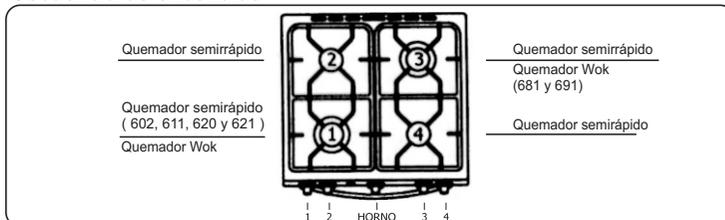
Secuencia de encendido



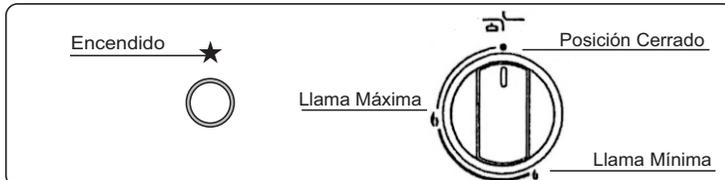
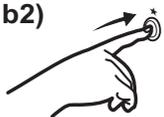
b1)



6.2 Para los modelos CX602, 611, 620, 621, 641, 650, 651, 681 y 691
Secuencia de encendido



b2)



Encendido Manual

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

- Presione la perilla hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.
- Encienda el quemador de hornilla utilizando fósforos o emisor manual de chispas.
- 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.

- Presione la perilla hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.
- Encienda el interruptor de ignición (★) y espere algunos segundos hasta que la llama encienda.
- Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

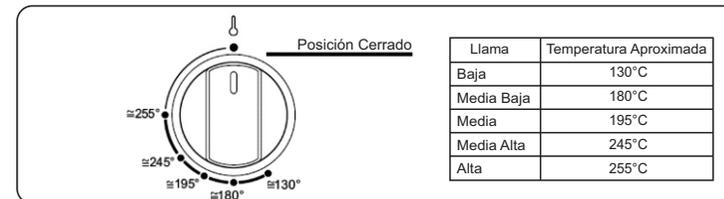
ATENCIÓN!

- Nunca encienda los quemadores con la tapa de vidrio de la mesa baja, pues causará el calentamiento excesivo del vidrio, ocasionando que se rompa.

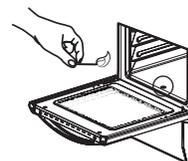
7 - Encendido del Horno

7.1 - Para los modelos CX702, 711 y 721

a)



b1)



Encendido Manual o Eléctrico

- Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al horno.
 - Abra la puerta del horno.
- Presione la perilla levemente y gírela en sentido anti-horario hasta posición de llama máxima.
 - Continúe presionando la perilla del horno.
 - Simultáneamente aproxime un fósforo o emisor manual de chispa al orificio del horno hasta que la llama encienda (para Encendido Manual)
 - Simultáneamente presione el interruptor de encendido (★) y espere algunos segundos hasta que la llama encienda (para Encendido Eléctrico).
 - 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!

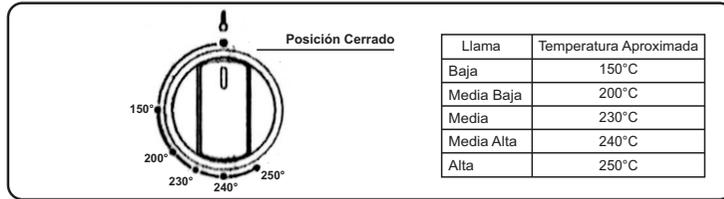
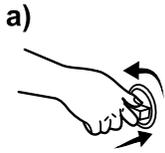
- El respaldo del artefacto alcanza los 120°C mantenga precaución con las manos y evite manipular esta zona.

ATENCIÓN!

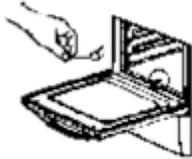
- En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencenderlos, para hacerlo espere por lo menos 1 minuto.

7- Encendido del Horno

7.3 Para los modelos CX681 y 691



b1)



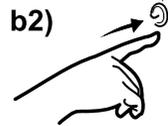
Válvula de Seguridad en el Horno

Es un sistema de seguridad que interrumpe de forma automática el paso del gas en caso de que la llama del horno se apague o no encienda cuando se opere 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 levemente hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima. Presione **FUERTEMENTE** la perilla del horno.

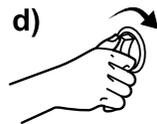
b1) Simultáneamente aproxime un fósforo o emisor manual de chispa al orificio del horno hasta que la llama encienda (para Encendido Manual).

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

- c) Luego mantenga la perilla presiones **FUERTEMENTE** mínimo 10 segundos.
- verificar que el horno haya encendido.
 - en caso de que el horno no encienda, espere 1 minuto y repita la operación anterior ejerciendo una **MAYOR PRESIÓN** sobre la perilla.

Cierre la puerta del horno.

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

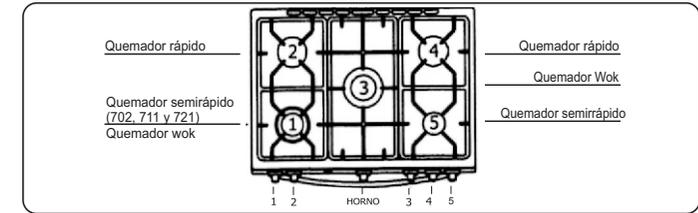
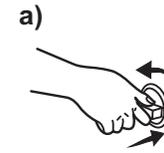


ATENCIÓN!

- El proceso de 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.

6 - Encendido de los Quemadores de Mesa

6.1 Para los modelos CX702, 711, 721, 751 y 781



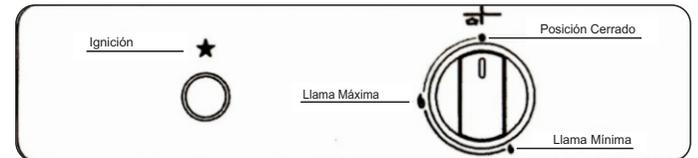
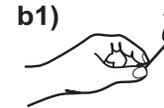
Encendido Manual

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

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

b1) Encienda el quemador de hornilla Utilizando fósforos o emisor manual de chispas.

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



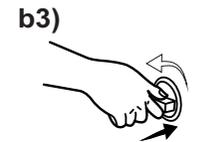
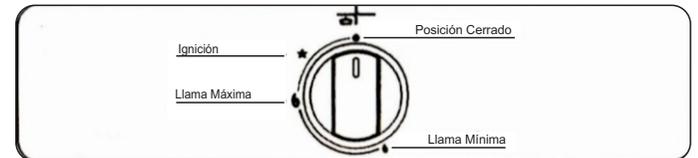
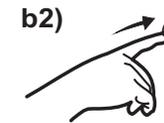
Encendido Eléctrico

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

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

b2) Presione el interruptor de ignición (★) y aguarde algunos segundos hasta que la llama encienda.

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



Encendido Automático (solo modelos CX751 y CX781).

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

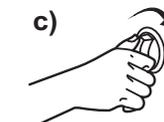
a) Presione la perilla hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.

b3) Continúe presionando la perilla de la querilla por algunos segundos hasta que la llama encienda.

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

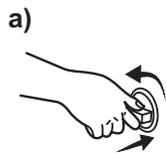
ATENCIÓN!

- En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencenderlo, para hacerlo espere por lo menos 1 minuto.



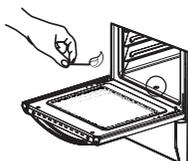
7 - Encendido del Horno

7.1 - Para los modelos CX511, 521 y 541



| Llama | Temperatura Aproximada |
|------------|------------------------|
| Baja | 150°C |
| Media Baja | 205°C |
| Media | 220°C |
| Media Alta | 255°C |
| Alta | 265°C |

b1)



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 levemente y gírela en sentido anti-horario hasta posición de llama máxima.
- Continúe presionando la perilla del horno.
- b1) Simultáneamente aproxime un fósforo o emisor manual de chispa al orificio del horno hasta que la llama encienda (para Encendido Manual)
- b2) Simultáneamente presione el interruptor de encendido (★) y aguarde 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



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.



NOTA

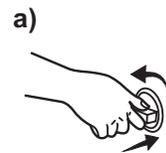
- El respaldo del artefacto los 120°C mantenga precaución con las manos y evite manipular esta zona

ATENCIÓN!

- En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencenderlos, para hacerlo espere por lo menos 1 minuto

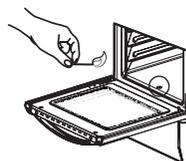
7 - Encendido del Horno

7.1 - Para los modelos CX602, 611, 620, 621, 641, 650 y 651.



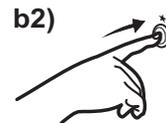
| Llama | Temperatura Aproximada |
|------------|------------------------|
| Baja | 140°C |
| Media Baja | 195°C |
| Media | 205°C |
| Media Alta | 240°C |
| Alta | 250°C |

b1)



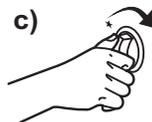
Encendido Manual o Eléctrico

- Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al horno.
 - Abra la puerta del horno
- a) Presione la perilla levemente y gírela en sentido anti-horario hasta posición de llama máxima.
- Continúe presionando la perilla del horno.
- b1) Simultáneamente aproxime un fósforo o emisor manual de chispa al orificio del horno hasta que la llama encienda (para Encendido Manual)
- b2) Simultáneamente presione el interruptor de encendido (★) y aguarde 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



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.



NOTA

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

ATENCIÓN!

- En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencenderlos, para hacerlo espere por lo menos 1 minuto