



Línea Gratuita: **0-800-10620**  
[www.coldex.pe](http://www.coldex.pe)



## **Manual de Instrucciones**

Línea de Cocinas

**Coldex**

*calidad hecha para durar*



## Estimado Cliente Felicitaciones!!

Ahora usted pertenece a la familia B/S/H. Acaba de adquirir un producto COLDEX fabricado con la más alta Calidad y Tecnología mundial, ya que pertenecemos a la Corporación Alemana Bosch and Siemens.

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.**

## Condiciones de Garantía

- La vigencia de la garantía es de un año, contando a partir de la fecha de adquisición del producto.
- Para hacer uso de la garantía, sólo deberá presentar la factura o boleta de venta.
- Para coordinar la visita de un técnico, comuníquese al Servicio Autorizado de Fábrica (SAF) más cercano o llámenos a nuestra Línea Gratuita 0-800-10620.
- Le recordamos leer cuidadosamente el Manual del Usuario antes de utilizar el producto.
- La garantía cubre desperfectos en los productos debido a componentes o materiales con falla de fábrica o falla de origen.
- La garantía no cubre los problemas y/o fallas derivados de lo siguiente:
  - Maltrato o uso inadecuado del producto.
  - Daños ocasionados por mudanzas o transportes mal efectuados.
  - Caída, golpes y/o ubicación inadecuada.
  - Mala instalación del producto.
  - Mantenimiento del artefacto realizado por personal no autorizado.
  - Uso de cables inadecuados, uso del producto bajo condiciones ambientales extremas.
  - Voltaje anormal o fluctuaciones de voltaje.
  - Por uso comercial, los productos COLDEX son sólo para uso doméstico.
  - Causas naturales tales como terremotos, inundaciones, tormentas eléctricas, incendios, entre otros.
  - Daños causados por ingreso de insectos, roedores, arena o elementos extraños ajenos al artefacto.
  - Por uso de artículos de limpieza no recomendados.
- La garantía se perderá en caso 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 que el cliente use su producto con instalaciones eléctricas clandestinas y no cuente con un medidor de luz formal que garantice la buena calidad de energía eléctrica.

Línea Gratuita  
**0-800-10620**

## SERVICIOS TÉCNICOS ESPECIALIZADOS

Nuestros Servicios de Fábrica se encuentran en las principales localidades del Perú, para que su producto cuente siempre con la mayor cobertura. 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](http://www.coldex.pe)**

o llámenos a nuestra Línea de Atención Gratuita:

**0-800-10620**

## 01 - 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 la pagina 14.

### 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. Felicidades por su contribución al mandar este material al reciclaje/reutilización, en vez de tirarlo en la basura común.

**Importante:** Al llamar o enviar un e-mail, por favor mencione 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.

## Indice

Informaciones Útiles .....	②	Luz del Horno .....	⑱
Conozca su Cocina .....	④	Rejillas .....	⑱
Tabla de Atributos .....	⑥	Limpieza y Mantenimiento.....	⑲
Instalación .....	⑦	Precauciones de Seguridad .....	⑳
Conexión del Gas .....	⑩	Cuidados de Uso .....	㉑
Encendido de Hornillas .....	⑫	Problemas y Soluciones . .....	㉒
Encendido de Horno .....	⑬	Especificaciones Técnicas .....	㉓
Encendido de Grill .....	⑯		

## 16 - Recomendaciones

1. Para su seguridad y mejor funcionamiento de este producto, se recomienda que la instalación sea hecha por el Servicio Técnico Autorizado.
2. Lea siempre atentamente el Manual de Instrucciones antes de instalar y operar el producto y cuando tenga duda.
3. En caso que el producto presente defecto, lea atentamente las instrucciones contenidas en el Manual de Instrucciones, especialmente el ítem "Problemas y Soluciones". En caso que el problema persista, llame inmediatamente al Servicio Técnico Autorizado.
4. Evite que personas no autorizadas efectúen reparaciones, no sólo para evitar la pérdida de la garantía, sino también para tener su producto en perfectas condiciones de uso, proporcionándole satisfacción y confort.
5. Mantenga siempre junto con el Manual de Instrucciones la Factura / Comprobante de compra del producto.
6. El proveedor se reserva el derecho de cambiar o modificar el producto sin previo aviso.

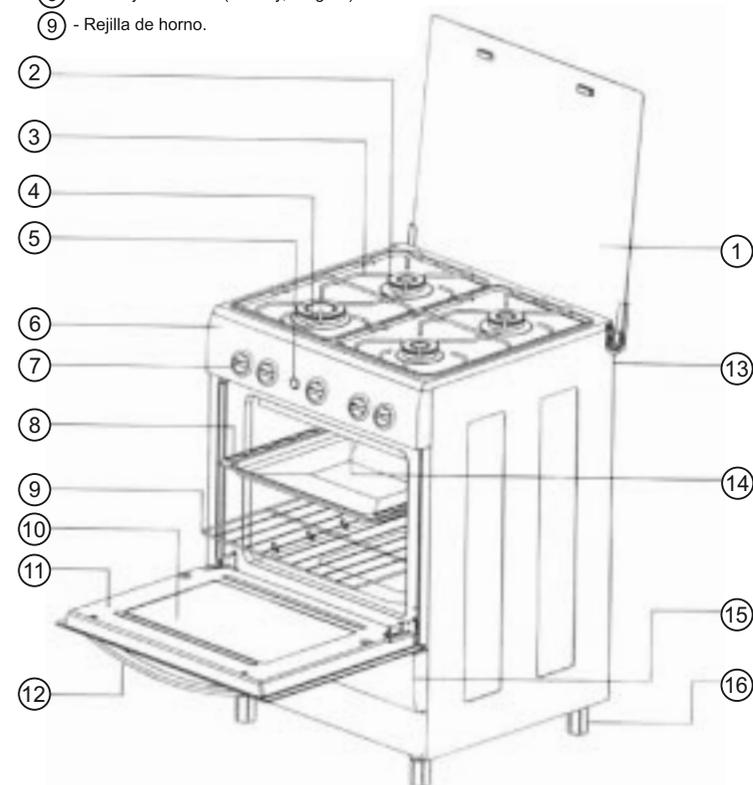
## 15 - Especificaciones Técnicas

Cocina de Uso Doméstico	Atlantis, Olimpia, Leganza, Eszenza, Affinit, Magna, Stella y Imperia				Primissima plus y Fassina plus			
Categoría	II 2-3							
Dimensiones del Producto	Atlantis, Olimpia, Leganza, Eszenza, Affinit, Magna, Stella y Imperia				Primissima plus y Fassina plus			
Altura con pie (mm)	943				943			
Altura sin pie (mm)	883				883			
Ancho (mm)	610				770			
Profundidad (mm)	635				650			
Peso (Kg)	Atlantis, Olimpia, Leganza, Eszenza, Affinit, Magna, Stella y Imperia				Primissima plus y Fassina plus			
Neto	43				48			
Bruto	47				53			
Potencia Térmica (kW / MJ/h)	Atlantis, Olimpia, Leganza, Affinit, Stella y Imperia		Eszenza y Magna		Primissima plus		Fassina plus	
	Nominal	Reducido	Nominal	Reducido	Nominal	Reducido	Nominal	Reducido
Quemador Semi-Rápido	1.75 / 6.3	0.6 / 2.1	1.75 / 6.3	0.6 / 2.1	1.75 / 6.3	0.6 / 2.1	1.75 / 6.3	0.6 / 2.1
Quemador Rápido	2.80 / 10	1.0 / 3.6	2.80 / 10	1.0 / 3.6	2.80 / 10	1.0 / 3.6	2.80 / 10	1.0 / 3.6
Quemador Triple llama	—	—	—	—	3.80 / 13.6	1.0 / 3.6	3.80 / 13.6	1.0 / 3.6
Quemador Horno	—	—	3.40 / 12.2	—	3.40 / 12.2	—	3.40 / 12.2	—
Quemador Grill	—	—	1.25 / 4.5	—	—	—	1.25 / 4.5	—
Pot. Térm. Total (kW / MJ/h)	11.45 / 41.22				16.3 / 58.68			
Volumen del Horno dm <sup>3</sup>	55				71			
Consumo de Gas GLP (g/h)	Atlantis, Olimpia, Leganza, Affinit, Stella y Imperia		Eszenza y Magna		Primissima plus		Fassina plus	
	Nominal	Reducido	Nominal	Reducido	Nominal	Reducido	Nominal	Reducido
Quemador Semi-Rápido	127	43	127	43	127	43	127	43
Quemador Rápido	204	73	204	73	204	73	204	73
Quemador Triple llama	—	—	—	—	276	73	276	73
Quemador Horno	247	—	247	—	—	—	247	—
Quemador Grill	—	—	91	—	—	—	91	—
Consumo Total de Gas para GLP (g/h)	832				1185			
Características eléctricas	Atlantis, Olimpia, Leganza, Eszenza, Affinit, Magna, Stella y Imperia				Primissima plus y Fassina plus			
Potencia de Lámpara (W)	15				15			
Tensión (V)	220				220			
Frecuencia (Hz)	60				60			
Naturaleza de los Gases	Segunda Familia (Natural)				Tercera Familia (GLP)			
Presión Nominal (kPa)	1.84				2.75			
Tabla de Inyectores	Atlantis, Olimpia, Leganza, Eszenza, Affinit, Magna, Stella y Imperia				Primissima plus y Fassina plus			
	GN		GLP		GN		GLP	
Quemador Semi-Rápido	0.97		0.65		0.97		0.65	
Quemador Rápido	1.15		0.85		1.15		0.85	
Quemador Triple llama	—		—		1.15		0.98	
Quemador Horno	1.40		0.93		1.60		1.05	
Quemador Grill	0.85		0.55		0.85		0.55	

## 2 - Conozca su Cocina

### 2.1 Cocinas Atlantis, Leganza, Olimpia, Affinity, Eszenza, Magna, Stella y Imperia.

- ① - Tapa de vidrio templado.
- ② - Quemador semi-rápido.
- ③ - Rejillas de mesa.
- ④ - Quemador rápido.
- ⑤ - Interruptor de luz / ignición.
- ⑥ - Panel de control.
- ⑦ - Perillas externas.
- ⑧ - Bandeja de horno ( Affinity, Magna ).
- ⑨ - Rejilla de horno.
- ⑩ - Visor puerta de horno.
- ⑪ - Puerta del horno con doble vidrio.
- ⑫ - Tirador puerta de horno.
- ⑬ - Ingreso de gas.
- ⑭ - Quemador grill ( Eszenza, Magna ).
- ⑮ - Puerta estufa móvil ( Magna ).
- ⑯ - Pie nivelador.



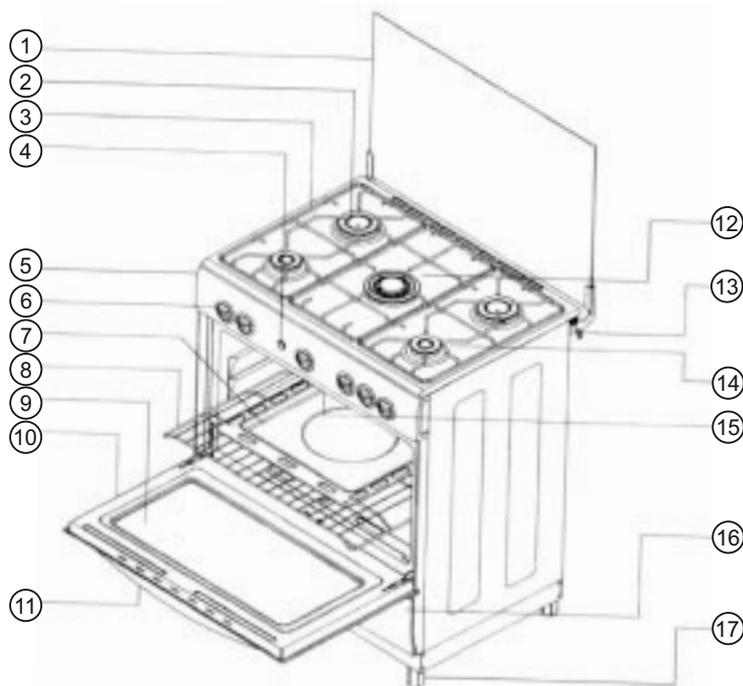
#### NOTA

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

## 2 - Conozca su Cocina

### 2.2 Cocinas Prissima plus y Fassina plus

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| ① - Tapa de vidrio.                | ⑨ - Visor puerta de horno.             |
| ② - Quemador rapido.               | ⑩ - Puerta del horno con doble vidrio. |
| ③ - Parrillas de mesa.             | ⑪ - Tirador puerta de horno.           |
| ④ - Interruptor de luz / ignición. | ⑫ - Quemador triple llama.             |
| ⑤ - Panel de control.              | ⑬ - Ingreso de gas.                    |
| ⑥ - Perillas externas.             | ⑭ - Quemador semi-rápido.              |
| ⑦ - Bandeja de horno.              | ⑮ - Quemador grill (Fassina plus).     |
| ⑧ - Parrilla de horno.             | ⑯ - Puerta estufa móvil.               |
|                                    | ⑰ - Pie nivelador.                     |



#### NOTA

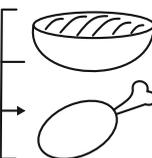
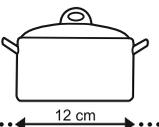
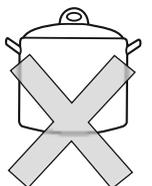
Verifique cuáles son los atributos disponibles en su modelo (vea la tabla de Atributos).

## 14 - 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:
Hornillas no encienden	. La manguera del gas está doblada.
	. Los quemadores están sucios o mojados.
	. El gas se está acabando o si hay gas en la red.
	. Las hornillas / 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.	
Hornilla con llama amarilla o mancha las cacerolas	. Las hornillas están sucias o mojadas.
	. El gas se está acabando.
	. Las hornillas / 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 está doblada.

## 13 - 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.

### 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!

- Las tapas de cristal pueden estallar cuando se calientan. Apagar todos los quemadores antes de cerrar la tapa.

## 3 - Tabla de Atributos

ATRIBUTOS	Modelos	Atlantis Stella	Olimpia Leganza Imperia	Essenza	Affinity	Magna	Primissima plus	Fassina plus
cubierta de vidrio		●	●	●	●	●	●	●
termocontrol		●	●		●		●	
termostato con cortagas				●		●		●
encendido total			●	●	●	●	●	●
luz de horno			●	●	●	●	●	●
quemador grill				●		●		●
timer sonoro								
timer corta gas								
entrada de gas		1	1	1	1	1	2	2
rejilla simple		1	1				1	1
rejilla auto-deslizante				1	1	1		1
cajón móvil						●	●	●
pies nivelador		●	●	●	●	●	●	●
bandeja de horno					1	1	1	1

● = atributo presente  
1 y 2 = cantidad

## 4 - Instalación

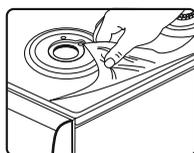
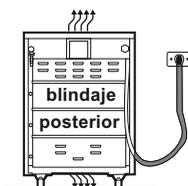


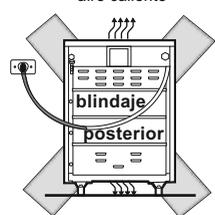
Fig. 1

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 estarán inscritas sobre la etiqueta (o placa de características)".
- "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 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

- 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 pie).
- No retire la etiqueta con el "código de identificación del producto". Anote el número de identificación del producto en la página 2 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).

### Conexión Eléctrica

- La lámpara del horno de los productos deben ser de 15W. 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).

## 12 - Precauciones de Seguridad



### NUNCA

- 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.



### SIEMPRE

- 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.

### ATENCIÓN!

- Las tapas de cristal pueden estallar cuando se calientan. Apagar todos los quemadores antes de cerrar la tapa.

## 11 - 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 cubierta de la cocina, séquela completamente.
- La caída de las hornillas 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.

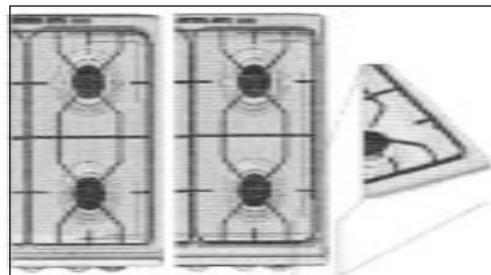
### ATENCIÓN!

- 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.

Sólo para los modelos Atlantis, Olimpia, Leganza, Affinity, Essenza y Magna.

### Ubicación correcta de las Rejillas

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.



correcto

incorrecto

### ATENCIÓN!

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

## 4 - Instalación

### Cocina de Piso

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.

- Debe utilizar manguera plástica para gas GLP de 8 mm. de diámetro interno y de 1.5 a 2 metros de longitud, que cumpla los requisitos de resistencia mecánica, flexibilidad, duración y resistencia térmica mayor a 70° C (referencia para Ecuador NTE INEN 885).

- 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 al dibujo y utilice tubo flexible metálico para la conexión de gas.

Campanas, estantes y armarios deben estar a por los menos 85 cm. de la mesa de la cocina.

### 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.
- Nunca instale su cocina sobre una base, sobre piso inclinado o irregular.
- Preste atención a las fechas de vencimiento del regulador de presión de la botella y de la manguera instalados en su producto.
- Sustitúyalos inmediatamente si estuviesen fuera del plazo de validez determinados por el fabricante.

### Pies Niveladores

- Los pies niveladores se encuentran dentro de la cocina, acondicionados en una bolsa plástica.
- a) Deben instalarse con la ayuda 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.
- La cocina debe estar siempre nivelada por seguridad, durante su uso

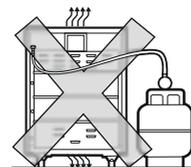
Pies Niveladores



### NOTA

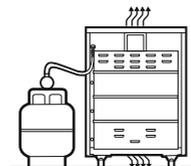
- Verifique cuáles son los atributos disponibles en su modelo (vea la Tabla de Atributos).

Salida de aire caliente

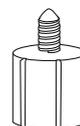


instalación incorrecta

Salida de aire caliente



instalación correcta



## 4 - Instalación

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

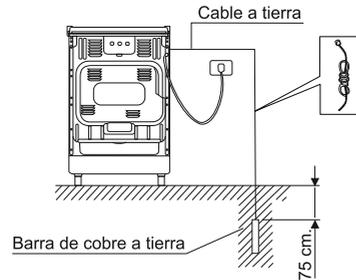
Nunca altere el cable de alimentación. En caso que necesite instalación o reparación llame al Servicio Técnico Autorizado.

#### . RIESGO DE SHOCK ELÉCTRICO

Para evitar accidentes, su cocina requiere de conexión a tierra.

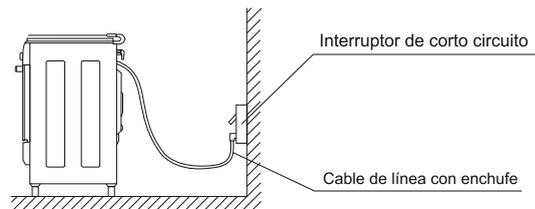
Barra de cobre a tierra

Conecte el cable a tierra a la barra de cobre a tierra, plantelo y entiérrelo a 75 cm. del suelo.



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).

## 10 - Rejillas

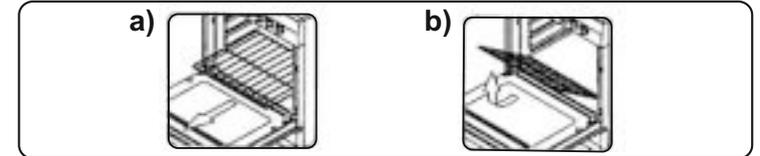
### 10.1 - Deslizante.

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

#### Para poder cambiar de ubicación la rejilla

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

Para montarla, repita las operaciones anteriores en orden invertido.

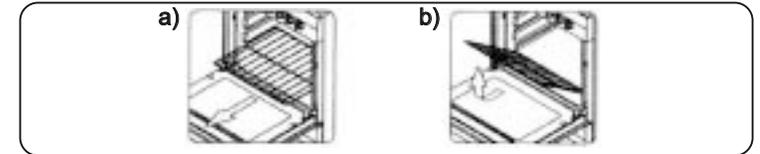


### 10.2 - Rejilla Mixta.

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

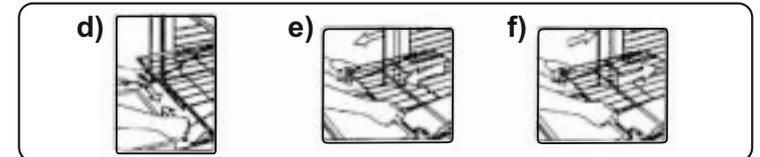
#### Para poder cambiar de ubicación la rejilla superior.(Deslizante)

- Empuje la rejilla hacia afuera hasta la mitad.
- Inclinando la retírela hacia afuera.
- Para montarla, repita las operaciones anteriores en orden invertido.



#### Para retirar la rejilla 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 rejilla 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 rejilla sólo podrá montarse en las guías inferiores.

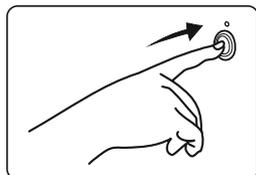


### NOTA

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

## 9 - Luz del Horno

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

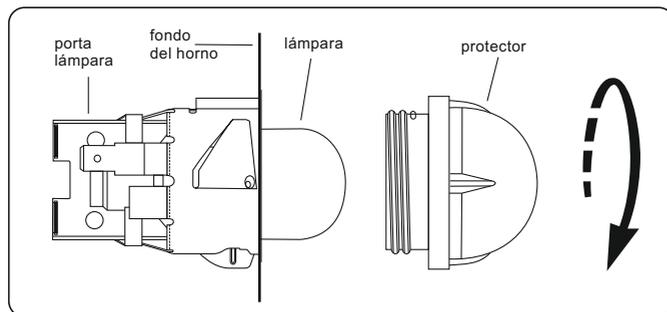
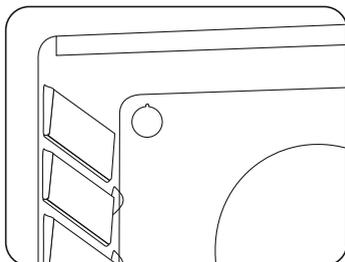


### Para cambiar la lámpara del horno

#### 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 15W.
- Verifique la tensión de su residencia antes de poner la lámpara en su cocina.



## 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>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regulador de presión para gas GLP conforme norma vigente.</li> <li>- Presión - 2.75 kPa (280mmca)</li> <li>- Con salida para manguera plástica</li> </ul>	 <p>Manguera plástica para gas GLP</p>	 <p>Abrazaderas</p>
Gas GLP - Botella	<p>Instalación con tubo flexible 1/2" HI</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regulador de presión para gas GLP conforme norma vigente.</li> <li>- Presión - 2.75 kPa (280mmca)</li> <li>- rosca - 1/2" HE</li> </ul>	 <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!

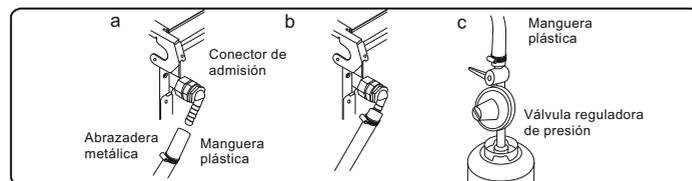
- Para la conexión del gas domiciliario (GLP o Natural), es obligatorio utilizar tubo flexible metálico aprobado por las normas vigentes.
- Al adquirir el tubo flexible metálico y el regulador de presión, observe siempre la fecha de validez del componente.

## 5 - Conexión del Gas

### 5.2 Instalación del Gas

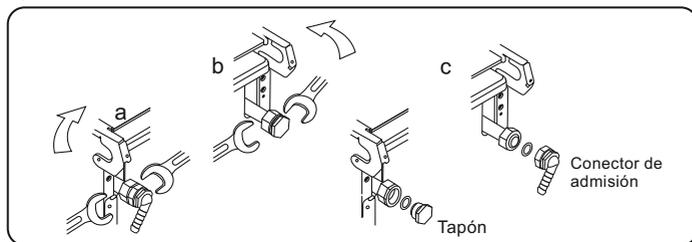
#### GLP (Botella) con manguera plástica

- Coloque la abrazadera metálica en el extremo de la manguera plástica que se conecta al conector de admisión.
- Ajuste el tornillo 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.



#### Importante

El tubo flexible metálico y la manguera plástica debe fijarse de tal forma que:

- No pueda entrar en contacto con ninguna parte móvil de una unidad de empotrar (mueble de cocina), por ejemplo un cajón.
- No pase a través de ninguna área de almacenamiento.

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

- La instalación del producto para gas domiciliario deberá hacerlo el Servicio Técnico Autorizado.

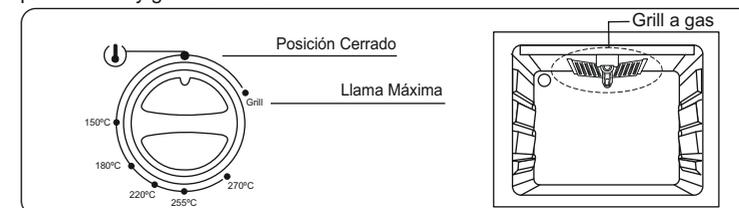
#### ATENCIÓN!

- 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 llame al **Servicio Técnico Autorizado**.
- Use solamente reguladores aprobados por los órganos competentes y dentro de los plazos de validez.

## 8 - Encendido del Grill

### 8.1 - Para los modelos Essenza, Magna y Fassina plus.

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.

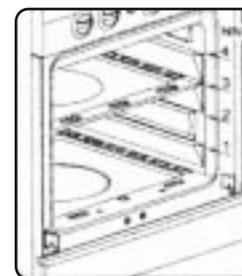


#### Encendido del Grill a gas.

- Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al horno.
- a) Presione la perilla hasta el final y gírela en sentido horario hasta la posición de la palabra "Grill".
- Continúe presionando la perilla del horno.
- b) Simultáneamente presione el interruptor de ignición (★) hasta que la llama encienda, mantenga la perilla del horno presionada hasta el final durante algunos segundos (mínimo 10 segundos) para activar la válvula de seguridad.
- c) Para apagar la llama gire la perilla en sentido anti-horario hasta la posición de cerrado.
- 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 lo 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.
- El grill tiene la función SOLAMENTE DE DORAR los alimentos.

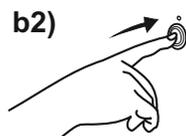
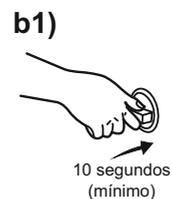
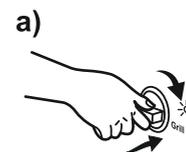


- Para obtener un mejor resultado al utilizar el grill, la bandeja del horno debe estar ubicado sólo en los niveles del 1 al 3 dependiendo del tipo de alimento que quiere dorar o gratinar.

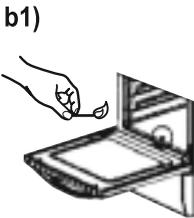
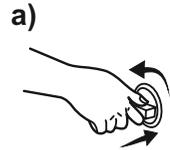
- Nunca utilice el grill con la bandeja del horno en el nivel 4.

#### "PRECAUCIÓN"

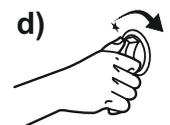
- Las partes accesibles se pueden calentar al usar el Grill quemador.
- Manténgase alejados a los niños.



## 7 - Encendido del Horno con Termostato



10 segundos (mínimo)



### 7.3 - Para modelo Fassina plus

Llama	Temperatura Aproximada
Baja	150°C
Media Baja	195°C
Media	235°C
Media Alta	255°C
Alta	270°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 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 hasta el final y gírelo en sentido anti-horario hasta la 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 ignición (★) hasta que la llama encienda (para Encendido Eléctrico).
- Después de que la llama encienda, mantenga la perilla del horno presionada hasta el final durante algunos segundos (mínimo 10 segundos) para activar la válvula de seguridad.
- Cierre la puerta del horno.
- Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

### ATENCIÓN!

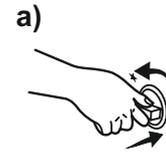
- El proceso de encendido no debe operarse por más de 15 segundos. Si después de 15 segundos el horno no enciende, pare la operación y/o espere por lo menos 1 minuto antes de proceder a una nueva tentativa.
- Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que la llama esté encendida. En caso que no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

### NOTA

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

## 6 - Encendido de las Hornillas

6.1 Para los modelos Atlantis, Olimpia, Leganza, Affinity, Essenza, Magna, Stella y Imperia. Secuencia de encendido



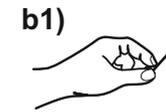
Hornilla semirápido

Hornilla rápido

Hornilla semirápido

Hornilla semirápido

6.2 Para los modelos Primissima plus y Fassina plus. Secuencia de encendido



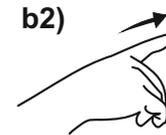
Hornilla rápido

Hornilla semirápido

Hornilla rápido

Hornilla triple llama

Hornilla semirápido



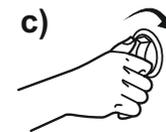
Ignición

Posición Cerrado

Llama Máxima

Luz del Horno

Llama Mínima



### Encendido Manual

Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde a la hornilla que desea encender.

- Presione la perilla hasta el final y gírelo 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

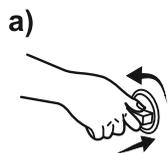
Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde a la hornilla que desea encender.

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

### ATENCIÓN!

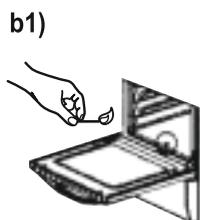
- Nunca encienda las hornillas con la cubierta de vidrio de la mesa baja, pues causará el calentamiento excesivo del vidrio, ocasionando que se rompa.
- En caso de que las hornillas no enciendan, reinicie el proceso de encendido.

## 7 - Encendido del Horno



7.1 - Para los modelos Atlantis, Olimpia, Leganza, Affinity, Primmissima plus, Stella y Imperia.

Llama	Temperatura Aproximada
Alta	260°C
Media Alta	230°C
Media	200°C
Media Baja	180°C
Baja	160°C



### 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 gírelo en sentido anti-horario hasta la 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 ignición (★) hasta que la llama encienda (para Encendido Eléctrico).

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



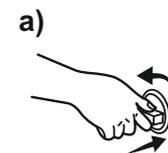
### ATENCIÓN!

- El proceso 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.

### NOTA

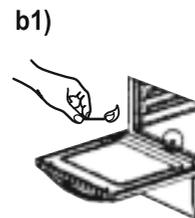
- Verifique cuáles son los atributos disponibles en su modelo (vea la Tabla de Atributos).

## 7 - Encendido del Horno



7.2 - Para los modelos Essenza y Magna.

Llama	Temperatura Aproximada
Baja	150°C
Media Baja	180°C
Media	220°C
Media Alta	255°C
Alta	270°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 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

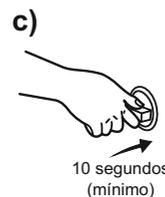
a) Presione la perilla hasta el final y gírelo en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.

- Continúe presionando la perilla del horno.

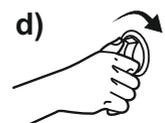
b1) Simultáneamente aproxime un fósforo o emisor manual de chispa al orificio del horno hasta que la llama encienda (para Encendido Manual).

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

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



10 segundos (mínimo)



### 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.

### NOTA

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