

CHALLENGER

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

COCINAS DE EMPOTRAR
6990 / 6960 EI



Por su seguridad y para que disfrute de una garantía integral, todo gasodoméstico debe ser instalado por personal calificado y certificado.

Lea cuidadosamente el manual de instrucciones para instalación, uso y mantenimiento antes de poner en funcionamiento su nuevo aparato, esto evitará molestias innecesarias.

Versión 4



SC-CER523438



CONTENIDO

Advertencias	3
Descripción del producto	4
Instalación	5
Uso - Funcionamiento	10
Limpieza y Mantenimiento	11
Conversión para diferentes gases	12
Servicio Técnico	13

ADVERTENCIAS



ADVERTENCIA

Antes de operar este aparato, lea este manual cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.

Este gasodoméstico debe ser utilizado solo para uso doméstico.

Al cambiar su gasodoméstico ya sea por finalización de su vida útil o actualización, disponga del aparato de acuerdo a las normas ambientales vigentes.

Conserve este manual y el certificado de garantía para posteriores consultas.

ADVERTENCIAS PRELIMINARES

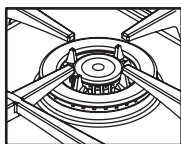
- No instalar este gasodoméstico en recintos que no dispongan de ventilación suficiente.
- Este gasodoméstico debe ser instalado únicamente por personal calificado.
- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar este gasodoméstico.
- Leer las instrucciones de uso antes de encender este gasodoméstico.
- Este artefacto no debe instalarse en baños ni dormitorios.
- Este artefacto está ajustado para ser instalado de 0 a 2640m sobre el nivel del mar, si se instala a alturas diferentes el desempeño puede variar.

ADVERTENCIAS GENERALES

- Este gasodoméstico cumple con la normativa técnica vigente en el país y ha sido diseñado solo para uso doméstico.
- Antes de realizar cualquier intervención en su gasodoméstico, suspenda el fluido eléctrico y cierre la llave de suministro de gas.
- El fabricante no se hace responsable si se hacen malas interpretaciones del manual de instrucciones.
- No intervenga o reemplace ninguna parte de su gasodoméstico si no está especificado en este manual de instrucciones.
- Cuando este gasodoméstico no se vaya a usar por largos periodos de tiempo, se recomienda apagarlo, desconectándolo del fluido eléctrico y cerrando la válvula de suministro de gas.
- Supervise a los niños mientras la gasodoméstico se encuentre en operación, un descuido podría causarles quemaduras.
- Si usted percibe olor a gas, corte el paso de éste, cerrando la válvula del suministro de gas hacia la cocina e inmediatamente llame a un técnico calificado.
- En caso de escape de gas, no utilice una llama para localizar el punto de fuga.

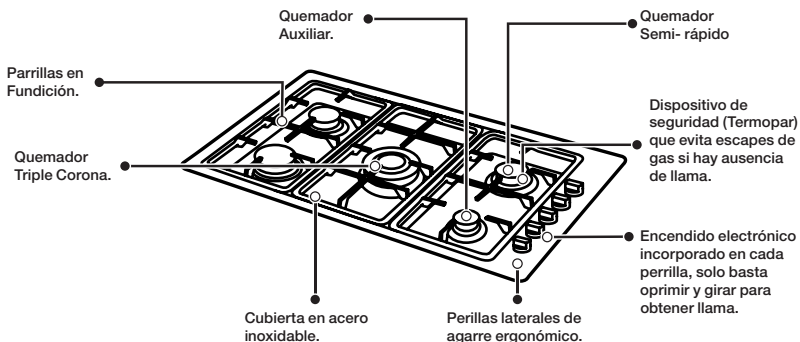
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Las cocinas también son conocidas como encimera, placa de cocción, cubierta de cocción, estufa, cocina encimera.

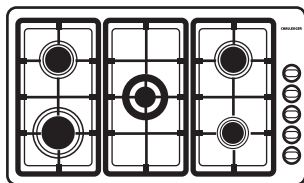


Cocinas con quemadores de alto poder calorífico de llama 100% azul, de alta eficiencia, que disminuye tiempos de cocción y quemadores triple corona que poseen tres anillos de llama los cuales generan potentes y poderosos círculos de cocción que se distribuyen en el recipiente. Gracias a esto, la cocción de los alimentos se realiza en menor tiempo.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

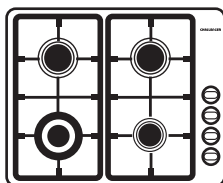


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



SI 6990 EI

- 5 Puestos a gas.
- Encendido electrónico automático.
- Dispositivo de seguridad (termopar) que evita escapes de gas.
- Cubierta en acero inoxidable.
- 1 quemador auxiliar.
- 1 quemador rápido.
- 2 quemadores semi-rápidos.
- 1 triple corona de alto poder.
- Tensión 120V. (Cod. 1.6990.73).



SI 6960 EI

- 4 Puestos a gas.
- Encendido electrónico automático.
- Dispositivo de seguridad (termopar) que evita escapes de gas.
- Cubierta en acero inoxidable
- 1 quemador auxiliar
- 1 quemador triple corona
- 2 quemadores semi-rápidos.
- Tensión 120V. (Cod. 1.6960.73).

POTENCIA NOMINAL EN CONDICIONES ESTÁNDAR (1013 mbar/15°C) CON BASE EN EL PODER CALORÍFICO SUPERIOR DEL GAS		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
MODELOS	1.6960.73	1.6990.73
TENSIÓN (V.c.a.)	120	
INTENSIDAD (A)	N.A	N.A
POTENCIA ELÉCTRICA (W)	N.A	N.A
FRECUENCIA ELÉCTRICA (Hz)	50/60	
CATEGORÍA	II 2H3 B/P	
TIPO	a	
CLASE	3	
POTENCIA NOMINAL TOTAL (MJ/h)	28,6	39,02
CONSUMO CALORÍFICO NOMINAL Qn GN TOTAL (KW)	8,1	10,9
CONSUMO CALORÍFICO NOMINAL Qn GLP TOTAL (KW)	7	10,8
CONSUMO CALORÍFICO NOMINAL Qn QUEMADOR AUXILIAR GN (KW)	0,9	
CONSUMO CALORÍFICO NOMINAL Qn QUEMADOR SEMIRÁPIDO GN (KW)	1,7	
CONSUMO CALORÍFICO NOMINAL Qn QUEMADOR RÁPIDO GN (KW)	2,8	
CONSUMO CALORÍFICO NOMINAL Qn QUEMADOR TRIPLE CORONA GN (KW)	3,8	
CONSUMO CALORÍFICO NOMINAL Qn QUEMADOR AUXILIAR GLP (KW)	1,0	
CONSUMO CALORÍFICO NOMINAL Qn QUEMADOR SEMIRÁPIDO GLP (KW)	1,7	
CONSUMO CALORÍFICO NOMINAL Qn QUEMADOR RÁPIDO GLP (KW)	2,9	
CONSUMO CALORÍFICO NOMINAL Qn QUEMADOR TRIPLE CORONA GLP (KW)	2,6	3,5
PRESIÓN DE OPERACIÓN DEL GAS (mbar)	NOMINAL	20-GN / 29-GLP
	MÍNIMA	17-GN / 25-GLP
	MÁXIMA	25-GN / 35-GLP

Clase 3: (artefactos para empotrar dentro de un módulo de cocina o mesón) Reglado para GN.

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN DE COCINAS A GAS

ADVERTENCIAS PRELIMINARES PARA LA INSTALACIÓN.

1. Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del gasodoméstico sean compatibles.
2. Las condiciones de reglaje se encuentran en la etiqueta (o placa de datos).
3. Este gasodoméstico no está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes. Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación.
4. El recinto donde se va instalar, debe contemplar las condiciones de ventilación, contenidas según corresponda, en la norma técnica NTC 3631 2ª actualización: 2011 - 12 - 14.

REGLAMENTACION

Para la instalación y uso de los artefactos que funcionan con gas, es indispensable cumplir con los requisitos establecidos en las normas técnicas vigentes en cada país, en lo que respecta a:

- Ventilación de recintos para instalación (NTC 3631, 2ª actualización del 2011-12-14).
- Resolución 90902 del 24 de octubre de 2013 del Ministerio de Minas y Energía.
- Resolución 0899 del 31 de agosto de 2021 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

NOTAS TÉCNICAS DE INSTALACIÓN

- Si desea instalar un cajón de utensilios debajo de la cocina, deberá colocar una tabla de separación de material incombustible, entre ambos, a una distancia mínima de 150 mm desde la parte inferior de la cocina, ver fig. 1.
- Si la cocina es instalada con horno, el mueble debe tener una toma de aire en la parte inferior y una salida en la parte superior o frontal. ver fig. 2.

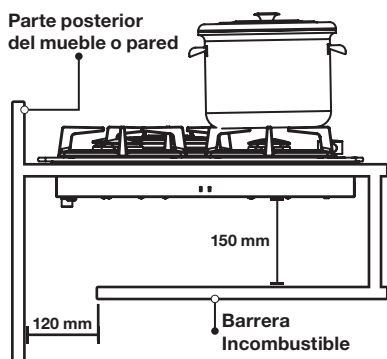


Fig. 1

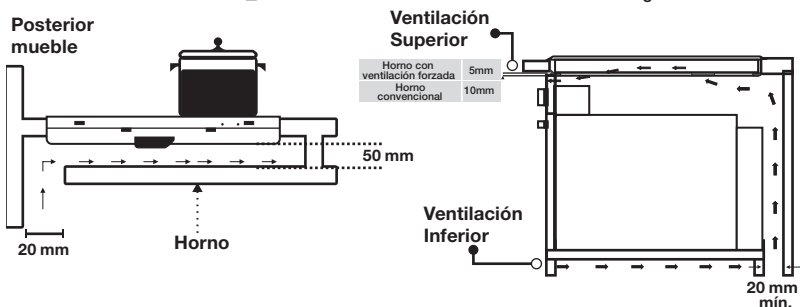
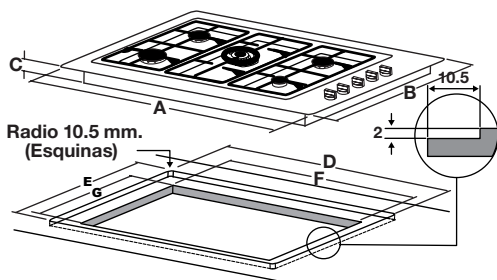


Fig. 2

Antes de instalar tenga en cuenta las dimensiones de producto, ruteo y la configuración de las dimensiones, como se muestra en la siguiente tabla.

COCINAS A GAS Y MIXTAS	DIMENSIONES DE PRODUCTO		DIMENSIONES DE RUTEO						
	REF. COMERCIAL	A	B	C	D	E	F	G	RADIO
6990 EI	860	510	70	861	511	840	490	10.5	
6960 EI	610	510	70	611	511	590	490	10.5	

Dimensiones en mm.

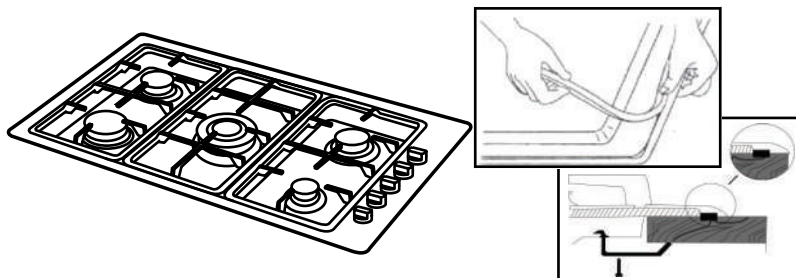


INSTALACIÓN DE COCINAS

Asegúrese que la superficie donde va a ser empotrada la cocina esté nivelada y pueda soportar el peso de esta y de los utensilios de cocina en pleno uso.

Retire las partes de fácil remoción de la cara superior de la cocina como parrillas, difusores y tapas, enseguida voltee y apoye la cocina sobre la cara superior e instale cuidadosamente la goma contenida en su bolsa de accesorios. El objetivo de esta goma es evitar filtraciones de líquidos.

No exponga la goma al contacto de líquidos antes de 24 horas de haber sido instalada su cocina.

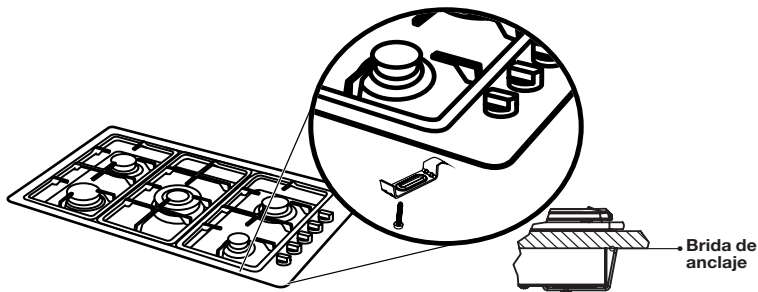


FIJACIÓN DE LAS COCINAS AL MESÓN

Coloque las bridas de fijación en las ranuras respectivas de la caja de empotrar, fije con los tornillos hasta que la cocina ajuste uniformemente con el mesón.

Si el mesón de su cocina tiene menos de 1,5 cm de espesor, instale un suplemento ó calzo hasta llegar a esta medida.

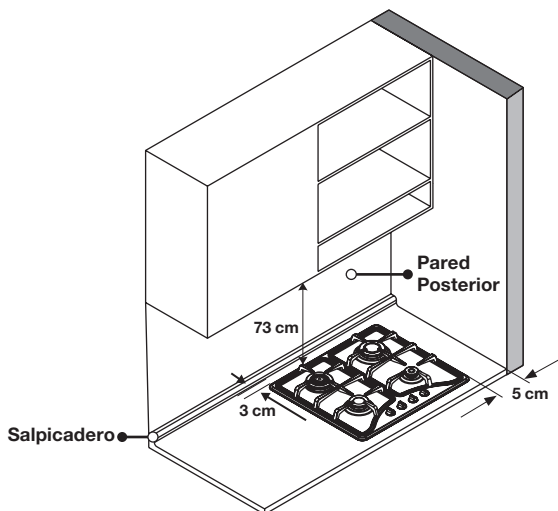
Nota: El diseño de la brida puede variar, pero el principio es el mismo para todas las cocinas.



DIMENSIONES MÍNIMAS A PAREDES O MUEBLES PARA LA INSTALACIÓN DE COCINAS A GAS

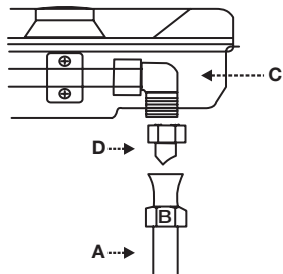
Las distancias mínimas desde la pared posterior o el salpicadero a la cubierta deben ser de 3 cm, con respecto a campanas extractoras la distancia mínima debe ser la especificada por el fabricante de la campana.

Para muebles instalados sobre la cocina, la distancia mínima debe ser de 73 cm.



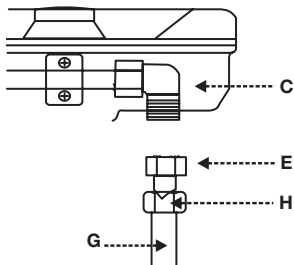
CONEXIÓN A LA RED DE GAS

- La longitud del tubo o de la manguera de conexión debe permitir que el artefacto sea extraído ó desmontado del mueble de manera fácil y segura.
- La longitud de la conexión flexible o rígida no debe exceder de 1.5 m.
- Los conectores flexibles a base de elastómeros no deben quedar en contacto con las partes calientes del artefacto, ni estrangulados ó sometidos a esfuerzos de tracción.
- La consecución, conexión de tubos y acoplamientos es responsabilidad de personal calificado.
- La presión máxima admisible de la válvula de gas es de 50 mbar.
- Las conexiones roscadas en la entrada de suministro de gas son del tipo 1/2 G (rosca recta), conforme con los requisitos establecidos en la norma NTC 2143.
- En el evento de la instalación de la cocina con tubería flexible, se debe acondicionar de tal forma que no pueda hacer contacto con partes móviles de la unidad de alojamiento (por ejemplo Un cajón) y que no pase por ningún espacio susceptible de congestionarse.



INSTALACIÓN CON TUBERÍA

1. Ensamble y ajuste el racor (D) al racor (C) por el extremo roscado G 1/2". Utilice un empaque plano entre el racor D y el racor C para garantizar hermeticidad.
2. Acople el extremo abocinado del tubo de cobre (A) con el extremo abocinado del racor (D). Asegure la unión ajustando la tuerca en copa (B).



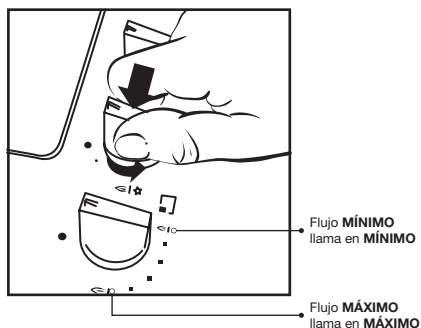
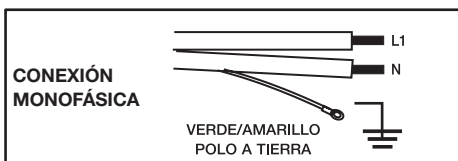
INSTALACIÓN CON TUBERÍA FLEXIBLE

1. Ensamble y ajuste el racor (E) al racor (C) por el extremo roscado G 1/2". Utilice un empaque plano entre el racor C y el racor E para garantizar hermeticidad.
2. Ensamble y ajuste la tuerca (H) de la manguera (G) con el racor (E).

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de realizar la conexión verifique:

- La conexión de la cocina a la red eléctrica debe ser realizada por personal calificado.
- La tensión nominal de la red eléctrica debe corresponder a la indicada en la placa de datos de la cocina.
- Si el cable de alimentación está dañado (aislamiento deteriorado) cámbielo por uno nuevo de las mismas características que sea resistente al calor.
- Conecte los cables terminales de la cocina como se indica utilizando cables y medios de desconexión al alambrado, especificado en el código eléctrico nacional (Colombia NTC 2050).
- Verifique la correcta conexión a tierra.
- Recuerde que el fabricante no se responsabiliza por eventuales daños, causados por la falta de conexión a tierra, o una instalación incorrecta.
- La conexión a la red debe ser accesible después del empotramiento.



MÉTODO PARA VERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO CORRECTO DE LOS QUEMADORES

Una vez conectada la cocina y verificando que no haya escape de gas, realice el siguiente ensayo para validar el correcto funcionamiento de los quemadores de gas.

Presione la perilla, gírela en el sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la posición de flujo MÁXIMO.

Una vez esté encendido el quemador, espere mínimo 5 segundos (máximo 15 segundos) para que el termopar se caliente y la llama esté estable, luego suelte la perilla. El quemador deberá encender antes de 5 segundos (una vez el circuito de gas este purgado hasta el inyector).

Para apagar el quemador gire la perilla a la posición cero que se muestra con un punto.

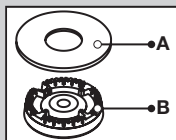
USO Y FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA

Asegúrese que el área donde se instala la cocina este bien ventilada; mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.

Este artefacto debe ser utilizado solo para uso doméstico.

Antes de iniciar el funcionamiento de los quemadores en el primer uso y cada vez que haga limpieza, verifique que la tapa (A) este centrada sobre el difusor (B).



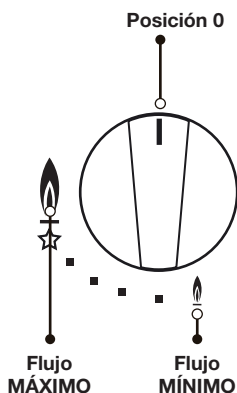
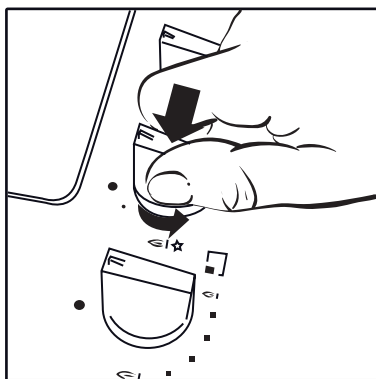
ATENCIÓN: El uso de un artefacto de cocción a gas produce, calor, humedad y productos de combustión en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina especialmente durante la utilización del artefacto, garantizando la ventilación natural o instalando un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

REIGNICIÓN: En el evento que se extingan accidentalmente las llamas del quemador, apague el control del quemador y no intente volver a encenderlo por lo menos durante 1 minuto.

FUNCIONAMIENTO DE LOS QUEMADORES A GAS

Presione la perilla, gírela en el sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la posición de flujo MÁXIMO. Una vez esté encendido el quemador mantenga oprimido mínimo 5 segundos, hasta que el quemador no se apague por efecto del termopar de seguridad. Luego suelte la perilla.

Para apagar el quemador gire la perilla a la posición cero que se muestra con un punto.



AHORRE TIEMPO, DINERO Y SEA AMIGABLE CON EL MEDIO AMBIENTE

- Coloque el recipiente antes de encender el quemador.
- Tape el recipiente para reducir el tiempo de cocción.
- Para un óptimo funcionamiento elija recipientes de diámetro como se especifica en la tabla. Verifique que su base sea completamente plana.
- Para aprovechar toda la energía calórica de los quemadores y evitar daños en los componentes de la cocina, tenga en cuenta el cuadro con el tipo de quemador y los diámetros de los recipientes y sartenes.

- Cerciórese que el fondo del recipiente utilizado, cubra totalmente la llama del quemador, de esta forma aprovechará toda la energía calórica.
- No use recipientes con base cóncava o convexa ya que no se obtiene una buena transferencia de calor al recipiente y esto reduce la eficiencia de la cocina.

QUEMADOR	DIÁMETROS RECIPIENTES		
	MÁXIMO	NOMINAL	MÍNIMO
Auxiliar	14,0 cm	12,0 cm	12,0 cm
Semi-rápido	18,0 cm	16,0 cm	12,0 cm
Rápido	18,0 cm	16,0 cm	14,0 cm
Triple corona	26,0 cm	24,0 cm	24,0 cm

Para la correcta utilización de las zonas de cocción, por favor siga las siguientes recomendaciones:



- Únicamente encienda las zonas de cocción cuando tenga los recipientes listos sobre estas.
- Antes de poner en funcionamiento su cocina, asegúrese que el recipiente esta seco en la parte donde hace contacto con el quemador.
- No permita que los niños estén cerca de la cubierta en funcionamiento. Tener en cuenta que al apagar la cocina, queda calor residual sobre la cocina, tenga especial cuidado con los niños ya que podrían colocar sus manos sobre la cocina aún caliente.
- No coloque papel de aluminio o de plástico en la superficie caliente de la cocina.
- El recipiente se debe colocar centrado respecto a la zona de cocción.
- No utilice la cocina como mesa de trabajo
- No utilice recipientes con base cóncava o convexa.
- Al terminar de utilizar la cocina asegúrese de apagarla correctamente.
- No utilice recipientes plásticos.
-

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

RECOMENDACIONES GENERALES

- Antes de limpiar la cocina debe desconectarla de la red eléctrica ó lleve los breaker (disyuntores) a posición de apagado.
- Cuando haya quitado la tapa del quemador y el difusor, tenga especial cuidado de que no entre ninguna sustancia ó residuo al interior de la cámara de mezcla.
- No utilice líquidos corrosivos como ácido muriático, ácido clorhídrico, soda cáustica, etc., para limpiar los quemadores en aluminio ó la cubierta.
- No utilice limpiadores a vapor.
- Para proteger la vida útil de la cocina, recomendamos el uso de nuestros limpiadores CHALLENGER.

LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN DE LOS QUEMADORES Y PARRILLAS

- Evite golpear y dejar caer las parrillas, lo mismo que las tapas de los quemadores ya que esto podría ocasionar fractura.
- Mantenga limpia la superficie alrededor de los quemadores de sustancias como grasas, residuos de comida. Estos pueden manchar de manera permanentemente la cubierta, parrilla y tapa quemador.
- Los quemadores y/o parrillas no deben limpiarse cuando estén calientes.

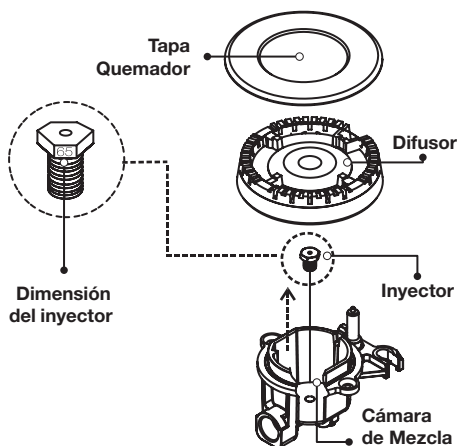
- Para la conservación de las parrillas en fundición, los platos y las tapas quemador, límpielos tan pronto estos componentes se salpiquen de aceite y/o grasas, para evitar que la suciedad se adhiera al material de manera permanente.
- Se recomienda emplear un desengrasante y Sabra para trabajo de uso pesado, a fin de retirar completamente los limpiadores aplicados sobre los quemadores y parrillas.
- Si el quemador ahúma los recipientes y las puntas de la llama son amarillas, debe limpiar el quemador y verificar su correcto ajuste. Si ésta anomalía persiste solicite un servicio técnico.

— CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES —

ADVERTENCIA



- En todo caso la adaptación para utilizar otro tipo de gas u otra presión de alimentación y el correspondiente reglaje deben ser realizadas por un instalador calificado, la compañía distribuidora de gas o un representante del fabricante.
- Por razones técnicas y de seguridad, las piezas destinadas a la adaptación a otra familia, otro grupo, u otro subgrupo de gas, y/o a otra presión de alimentación, serán especificadas por el fabricante, acompañadas de las instrucciones necesarias para cambiar las partes y para la limpieza, ajuste, control y renovación de los sellos, después de una intervención.
- Para convertir cocinas de gas natural a gas propano debe seguir los pasos descritos a continuación:



PROCEDIMIENTO PARA EL CAMBIO DE INYECTORES

1. Identifique los componentes del quemador tal como se muestra en la gráfica.
2. Identifique la dimensión del inyector que se requiere montar.
3. Retire la tapa del quemador y del difusor.
4. Retire los inyectores de la cámara de mezcla con copas hexagonales de 9/32" ó 5/16".
5. Seleccione y ensamble ó enrosque los nuevos inyectores teniendo en cuenta la tabla de inyectores.
6. Ponga nuevamente el difusor y la tapa.

TABLA DE INYECTORES

TIPO DE QUEMADOR	GN	GLP
Quegador Auxiliar	0,72	0,50
Quegador Semi-Rápido	0,97	0,65
Quegador Rápido	1,15	0,85
Quegador Triple corona	1,49	0,98
Quegador Triple corona 6960	1,49	0,83
Presión de operación gas (mbar)	20	29

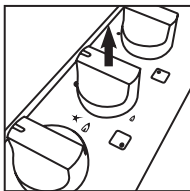


Fig. 1

Una vez cambiados los inyectores es necesario ajustar la llama, en mínimo, de la siguiente forma:

1. Encienda el quemador y póngalo en la llama mínima.
2. Retire la perilla del control halando hacia arriba (ver fig. 1).

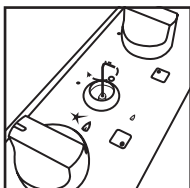


Fig. 2

3. Inserte la llave Allen/Bristol (contenida en el kit de conversión) en el espigo de la válvula y gírelo en el sentido de las manecillas del reloj $\frac{1}{4}$ de vuelta hasta obtener la llama deseada (ver fig. 2). Si el orificio está sellado, inserte la llave en el orificio que está ubicado al lado izquierdo (atravesando la catenaria) y gírelo en el sentido de las manecillas del reloj $\frac{1}{4}$ de vuelta, hasta obtener la llama deseada (no debe ser muy débil pues se puede apagar).

4. Ensamble nuevamente la perilla en el espigo de la válvula; gire a la llama máxima, luego regréselo a la llama mínima, al realizar esta acción no debe apagarse; si se apaga gírelo a posición de apagado y retire nuevamente la perilla. Luego inserte la llave Allen/Bristol en el espigo de la válvula, gírela en sentido contrario a las manecillas de reloj (para ajustar la llama en mínimo). Proceda nuevamente a encender el quemador y llévelo a llama mínima y verifique que no se apague el quemador.

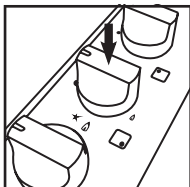


Fig. 3

5. Coloque una gota de pintura dentro del espigo de las válvulas (ver fig.3) para dejar sellado el bypass de regulación. Por último coloque la etiqueta "gas propano 29mbar" cubriendo en la etiqueta de especificaciones "gas natural 20mbar" (parte inferior de la cocina).

Por razones técnicas y de seguridad, adquiera los accesorios para la conversión, en los centros de servicio autorizados.

SERVICIO TÉCNICO

El servicio técnico se compone de una sólida red de centros especializados a nivel nacional orientados a satisfacer las necesidades de instalación, mantenimiento preventivo, correctivo y el suministro de repuestos.

La aplicación de la garantía se hace efectiva por defectos de fabricación previo concepto, así mismo el fabricante se reserva el derecho del cambio del producto; muchas veces una deficiente instalación, desconocimiento del producto, la omisión de algunos cuidados y la no aplicación de las instrucciones de este manual afecta el óptimo desempeño de las cocinas.

A continuación mostramos algunos problemas típicos que se presentan que usted puede resolverlos fácilmente, evitando así intervenciones innecesarias del personal de servicio técnico y especialmente, la interrupción del servicio de su cocina mientras llega el técnico.

TABLA DE PROBLEMAS DE FÁCIL SOLUCIÓN PARA COCINAS A GAS		
PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Quemador con puntas amarillas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Obstrucción del inyector ó tubería de conducción del gas. • Mala ubicación del difusor. • Gas no corresponde. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retire los residuos del inyector. • Ubique correctamente las partes del quemador. • Cerciórese que su cocina fue regulada para el gas adecuado.
<ul style="list-style-type: none"> • Llama deficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Regulación para gas equivocada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que su cocina haya sido regulada para el gas adecuado.
<ul style="list-style-type: none"> • No enciende los quemadores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Falta suministro de gas. • Uso inadecuado o manejo errado del encendido. • Orificios del quemador obstruidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique el estado del cilindro ó llave registro • Ver instrucciones en la página 11. • Efectuar limpieza a todo el conjunto quemador
<ul style="list-style-type: none"> • Dificultad de encendido ó las llamas tratan de levantarse (Desprendimiento). 	<ul style="list-style-type: none"> • Sobrepresión del gas. 	<ul style="list-style-type: none"> • En caso de que la presión del gas no sea la adecuada, solicite el servicio de regulación a la empresa que lo suministra.
<ul style="list-style-type: none"> • Cocina No enciende 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina desconectada. • Disyuntores o breaker en posición de apagado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar conexión. • Revisar Disyuntores o breaker

CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Antes de llamar a la línea de ServiMaster Challenger, verifique que su aparato se encuentre en condiciones normales de instalación.

Se debe tener a mano datos del cliente: nombre, cédula de ciudadanía, dirección y teléfono, Datos del equipo: serial y referencia, estos los encuentra en el certificado de garantía o en la placa serial. El certificado de garantía de este producto se encuentra en su paquete de accesorios donde le lleo este manual.

Se recomienda al usuario definir con claridad y precisión la anomalía que presenta su aparato.

Para la prestación del servicio técnico, consulte el directorio que se encuentra junto con la documentación del equipo o en la página web **www.challenger.com.co**.

ADVERTENCIA



En caso de necesitar repuestos de partes que no requieren intervención de personal calificado, diríjase al punto de venta ServiMaster Challenger o centro de servicio autorizado Challenger más cercano.

CHALLENGER S.A.S se reserva el derecho de introducir en sus aparatos las modificaciones que considere necesarias.

CHALLENGER

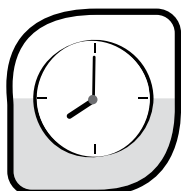
Servicio Técnico

Directo

Bogotá (601)425 6240

Línea única nacional-01 8000 111966

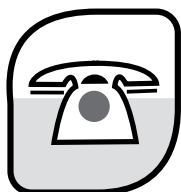
WhatsApp  321 803 3632



Oportunidad en el servicio



Efectividad en el servicio



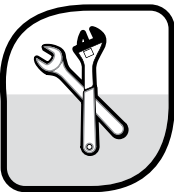
Atención y asesoría



Cobertura nacional



Técnicos certificados y calificados



Repuestos originales

Únete a nuestras redes sociales



@ChallengerEnCasa



@challengersas



@challenger-s-a-s

www.challenger.com.co