

CHALLENGER

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN USO Y MANTENIMIENTO

COCINA VITROCERÁMICA
SL 6059



Por su seguridad y para que disfrute de una garantía integral, todo electrodoméstico 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 3

CONTENIDO

Advertencia	4
Descripción del producto	5
Instalación	5
Uso - Funcionamiento	7
Limpieza y Mantenimiento	12
Servicio Técnico	14

País de fabricación: Italia
Fabricado por: Challenger S.A.S

Challenger S.A.S
Diagonal 25G No. 94-55
Bogotá - COLOMBIA
Tel: 425-6000
Challenger Industrial S.A
Calle de los Aceitunos 168 y AV Eloy Alfaro
Quito - ECUADOR
Tel: 1800-482250

ADVERTENCIAS



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

Este producto debe ser utilizado solo para uso doméstico.

Antes de disponer del producto, ya sea por finalización de su vida útil o por actualización, hágalo inoperativo en conformidad con la normatividad de protección del medio ambiente.

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

ADVERTENCIAS PRELIMINARES

- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar este electrodoméstico.
- Leer las instrucciones de uso antes de encender este electrodoméstico.

ADVERTENCIAS GENERALES

- Este electrodoméstico cumple con la normativa técnica vigente en el país y ha sido diseñado solo para uso doméstico.
- Antes de realizar cualquier intervención en su electrodoméstico, suspenda el fluido eléctrico.
- El fabricante no se hace responsable por la mala interpretación, la no lectura del manual o el uso incorrecto del electrodoméstico.
- No intervenga o reemplace ninguna parte de su electrodoméstico si no está especificado en este manual de instrucciones.
- Cuando este electrodoméstico no se vaya a usar por largos periodos de tiempo, se recomienda apagarlo, desconectándolo del fluido eléctrico.
- Este equipo puede ser utilizado únicamente por niños de 8 años o mayores, personas con incapacidades mentales, físicas o sensoriales, SOLAMENTE cuando tienen supervisión o si se les han dado instrucciones de uso y se han comprendido los peligros que puede conllevar. La limpieza y mantenimiento no debe ser llevada a cabo por un niño sin supervisión.
- No limpie su cocina con líquidos inflamables o volátiles.
- No toque la cocina con las manos húmedas o mojadas, tampoco utilice el equipo estando descalzo.

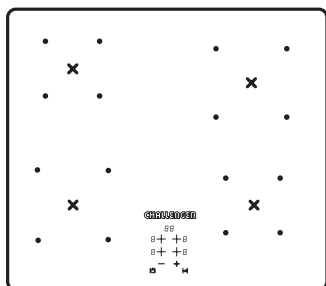
EVENTOS Y/O ACCIONES QUE PUEDEN GENERAR FRACTURA DEL VIDRIO Y NO SON CUBIERTOS POR LA GARANTÍA.

- Si la cubierta de cristal o vidrio está rota o es inestable en algún punto, no opere ni limpie su cocina, ya que la presencia de líquidos podría ocasionar un corto circuito. Por consiguiente, si el cristal de su cocina se rompe o sufre fisuras, debe comunicarse a nuestro servicio técnico ServiMaster o con un centro de servicio técnico autorizado.
- Nunca utilice papel aluminio para recubrir o proteger partes de la cocina, ya que el uso de este, generará altas temperaturas, las cuales pueden ocasionar daños en la cubierta de cristal o vidrio.
- No utilice asadores de arepa o similares
- No intente corregir defectos en la planitud del mesón por medio de las bridas de fijación, estas tensiones pueden ocasionar la fractura de la cubierta de cristal.
- Evite golpear la cubierta de cristal de su cocina, especialmente el contorno ya que puede ocasionar su fractura.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS GENERALES

SL 6059 VITRO



- Vidrio vitrocerámico de seguridad.
- 4 zonas de cocción.
- 9 niveles de potencia por cada puesto.
- Controles sensor touch.
- Indicador de calor residual para seguridad del usuario.
- 1 doble zona de cocción Ø 180 mm / 210 mm 1800 W.
- 1 zona de cocción Ø 180 mm 1700 W.
- 2 zonas de cocción Ø 145 mm 1100W.
- Función de timer para finalizar automáticamente las cocciones.
- Bloqueo de seguridad.

Fig. 1

INSTALACIÓN

- Este electrodoméstico debe ser instalado únicamente por personal calificado.

La conexión se debe hacer mediante un interruptor omnipolar adecuado a la intensidad y que tenga un espacio mínimo entre sus contactos de 3mm, lo cual asegura la desconexión en caso de emergencia o durante su limpieza.

En caso de falla o corte accidental del cable de alimentación, desconéctelo, aléjese de el y no lo toque. Llame al servicio técnico autorizado para arreglar el inconveniente, el cable de alimentación no debe quedar en contacto con el cuerpo del horno o de la estufa misma ya que puede causar un cortocircuito.

- Cuando utilice la cocina por primera vez, tenga en cuenta de no tener luces halógenas fuertes encendidas y brillando sobre el botón sensor, en el lugar de instalación, como las de una campana, ya que estas pueden interferir en el sistema de encendido inicial de la cocina.
- La cocina debe estar conectada debidamente a tierra, siguiendo las regulaciones pertinentes, de otro modo el equipo puede funcionar erróneamente.
- Usualmente altas sobretensiones pueden dañar la cocina (tal cual como sucedería en cualquier otro equipo eléctrico).
- Conecte los cables terminales de la cocina como se indica a continuación, utilizando cables y medios de desconexión al alambrado, especificados en el código eléctrico nacional (Colombia NTC 2050).

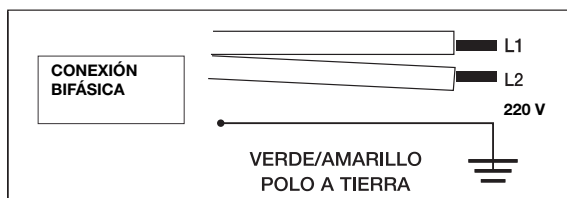


Fig. 2

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	SL 6059
Potencia nominal de la cocina (W)	5700
Tensión nominal (V.c.a.)	220
Frecuencia nominal (Hz)	60

UBICACIÓN DE LA COCINA

Para instalar estos modelos se debe hacer un corte en el mesón con las dimensiones mostradas en la imagen y tabla a continuación.

COCINAS ELÉCTRICAS	DIMENSIONES DE PRODUCTO		DIMENSIONES DE RUTEO	
	MODELO	A	B	C
SL 6059	60	51	56	49

*Dimensiones en centímetros

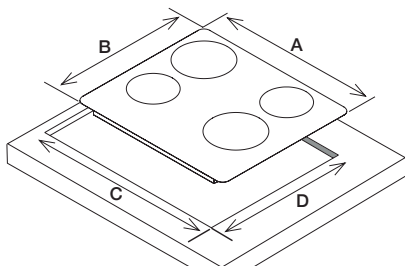


Fig. 3

Las distancias mínimas desde la pared posterior o el salpicadero a la cocina deben ser de 3 cm y de 5 cm cuando haya una pared lateral o un mueble, 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 70 cm.

El sistema de fijación de la cocina está diseñado para mesones con un espesor de 2, 3 y 4 cm.

El espacio donde va a ir instalada la cocina debe estar fijos.

La cocina debe contar con una ventilación de aire frío para evitar sobre calentamiento. Si lleva un horno debajo, el horno debe estar instalado de acuerdo a las medidas dadas en su manual y debe existir una distancia mínima de 2 cm en la parte trasera del mueble o gabinete para que el aire frío circule, así mismo una distancia mínima entre la parte inferior de la cocina y el horno de 5 cm.

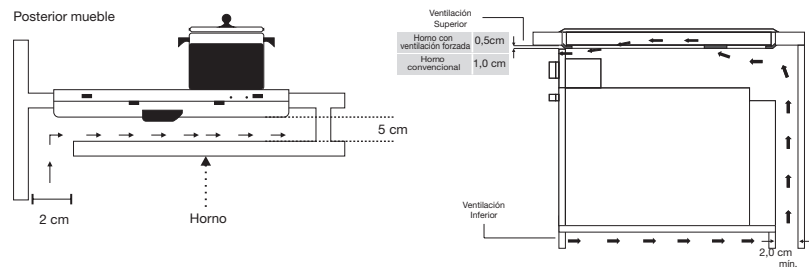


fig.4

Tenga mucho cuidado en caso de que haya protuberancias o filos en los bordes ya que esto puede causar un accidente.

Cuando vaya a instalar unidades o equipos encima de la cocina, la cocina debe estar protegida, esto con el fin de evitar cualquier daño.

El fabricante no se hace responsable por los daños causados por una mala instalación.

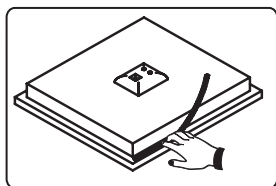
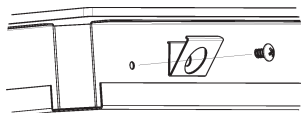


fig. 5

Al empotrar la cocina, se debe colocar un adhesivo de sellado entre la cocina y el mesón. Este adhesivo de seguridad es suministrado con la cocina para evitar filtraciones de líquidos por debajo de la misma. Para colocar el adhesivo voltee la cocina y coloque el adhesivo por los 4 lados del contorno o borde externo de la cocina, presionando con los dedos uniformemente, evitando superponer en los extremos (ver fig. 5), luego coloque la cocina en el ruteo y fijela.

Para asegurar la cocina al mesón, se deben utilizar cuatro bridas las cuales van ubicadas en las perforaciones de la cocina (dos en el frente y dos atrás). Hay dos maneras de colocar las bridas tal y como lo muestra la siguiente imagen.



Advertencia: Ajustar las cuatro bridas en la parte frontal y posterior

Nota: No se debe aplicar silicona entre el vidrio y el mesón ya que si es necesario modificar el mesón en el momento de quitar la cocina el vidrio puede romperse.

Dependiendo del espesor del mesón, puede ser necesario utilizar los tornillos autoroscantes que están en la bolsa de accesorios, coloque los tornillos antes de colocar la cocina teniendo en cuenta las distancias de los orificios en la brida y su ubicación en la cocina, esto con el fin de hacer la rosca en los orificios, finalmente coloque la brida sujetando el mesón y la cocina.

USO Y FUNCIONAMIENTO

CONTROL

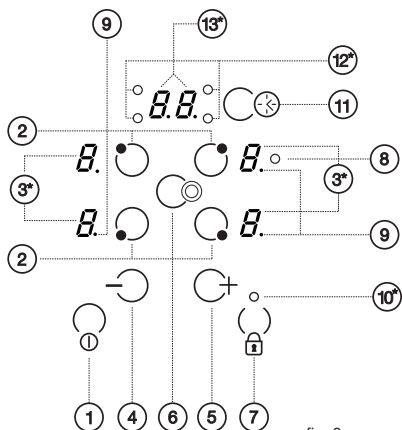



fig. 6

1. Sensor de encendido/apagado.
 2. Sensores de selección de placa.
 3. Indicadores de potencia y/o calor residual*.
 4. Sensor "menos" de reducción de potencia.
 5. Sensor "más" de incremento de potencia.
 6. Sensor de selección doble circuito (placa doble).
 7. Sensor de bloqueo del resto de sensores.
 8. Piloto indicador de encendido del doble circuito de la placa (sólo para placas con doble circuito)*.
 9. Punto decimal en indicadores.
 10. Piloto indicador de bloqueo activado*.
 11. Sensor del reloj.
 12. *Piloto indicador de placa temporizada
 13. *Indicador de reloj
- * Visibles sólo en funcionamiento.

Las maniobras se realizan mediante los sensores. No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio en el sensor deseado, simplemente con tocarle con la yema del dedo, activará la función deseada.

Cada acción se constata con un Sonido.

ENCENDIDO DE LA COCINA



Cuando conecte por primera vez la cocina, ésta se encontrará bloqueada y el piloto correspondiente estará encendido (10). Para desbloquearla, deberá tocar primero el sensor de bloqueo  (7) hasta que se apague el piloto (10).

1. Toque sobre el sensor de encendido  (1) durante, al menos, un segundo.


El control táctil está activado y en todos los indicadores de potencia (3) aparece un 

La siguiente maniobra ha de efectuarse antes de 10 segundos, en caso contrario el control táctil se apagará automáticamente.



ENCENDIDO DE UNA PLACA

Una vez activado el Control táctil mediante el sensor  (1), los indicadores de potencia de las placas mostrarán un  (3).

1. Toque el sensor de la placa elegida (2). El indicador de potencia (3) correspondiente parpadeará, indicando que la placa está seleccionada (preparada para operar sobre ella).

2. Con el sensor  ó  (4/5) elija la potencia deseada.


Debe actuar sobre el sensor de potencia antes de que pasen 10 seg. desde la selección de placa, de lo contrario la placa dejará de parpadear y tendrá que volver a seleccionarla.

Los sensores  y  y son repetitivos, por lo que manteniendo el dedo sobre ellos avanzan o retroceden con un intervalo de 0,5 seg.

Sólo puede estar seleccionada una única placa a la vez, es decir, sólo parpadeará un indicador de potencia (3).



Atención:



Para poder maniobrar sobre cualquier placa, ésta deberá estar seleccionada. Cuando quiera actuar sobre una placa compruebe que parpadea el indicador de potencia (3).

Para un encendido rápido a máxima potencia: Una vez seleccionada la placa, toque una vez el sensor  (4), la placa se activará a su máxima potencia.



APAGADO DE LA PLACA

1. La placa ha de estar seleccionada previamente.

2. Baje, con el sensor  (4), la potencia al nivel .

Para un apagado rápido: Tocando simultáneamente los sensores  y  (4/5), la placa se apagará rápidamente.


INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

En el indicador de potencia de la placa aparecerá una  cuando la superficie del vidrio, en esa zona, alcanza una temperatura en la que existe riesgo de quemado. Cuando desaparece este riesgo el indicador se apaga (si la cocina está desconectada), o bien luce un  si la cocina sigue conectada.

Apague la placa con anterioridad al final de la cocción para aprovechar el calor residual, ahorrando así energía eléctrica.

⚠ Atención: Si durante el tiempo en que permanezca encendida la *H* se produce un corte en la tensión de la red e inmediatamente se restablece, los indicadores de calor residual no vuelven a encenderse aún estando calientes las zonas de cocción. Tenga en cuenta esta circunstancia.




APAGADO DE LA COCINA

La cocina se puede apagar en cualquier momento tocando el sensor de encendido / apagado general  (1). En el modo de espera (Stand-by) una *H* aparecerá en las zonas que estén calientes. Los displays del resto de las placas no se iluminarán.


PLACA DE DOBLE CIRCUITO

Si su cocina cuenta con esta opción, la zona con doble circuito ofrece la posibilidad de utilizar el anillo interior o, adicionalmente, el exterior, en función del tamaño del recipiente.


ENCENDIDO DE LA PLACA DOBLE



1. La placa correspondiente ha de estar seleccionada.
2. Seleccione la potencia deseada (de 1 a 9) con el sensor  ó  (4/5).
3. Toque el sensor de placa doble  (6) para activar el segundo circuito. Cuando se encienda el piloto (8), éste se encontrará en funcionamiento.


APAGADO DE LA PLACA DOBLE

1. La placa de doble circuito ha de estar previamente seleccionada.
2. Toque el sensor de la placa doble  (6). Se apagará el piloto (8) y el anillo exterior se encontrará desconectado.

BLOQUEO DE LOS SENSORES DE LA COCINA DE COCCIÓN

Para evitar manipulaciones no deseadas Ud. puede bloquear toda la cocina, excepto el sensor de encendido / apagado, mediante el sensor de bloqueo  (7). Esta función es útil como seguro para niños. Con el bloqueo activado el piloto (10) se enciende.

Sin embargo, estando el control táctil encendido, el sensor de encendido/apagado  (1) permite apagarlo incluso si el bloqueo está activado (piloto 10 encendido). En cambio, si el control táctil está apagado, la función bloqueo no permite accionar el sensor de encendido/apagado  (1).

Para desactivar la función de bloqueo, pulse de nuevo el sensor de bloqueo  (7). Su piloto (10) se apagará y podrá operar de nuevo sobre el resto de sensores del panel de mandos.

CALENTAMIENTO RÁPIDO (INICIO AUTOMÁTICO DE COCCIÓN)

POTENCIA SELECCIONADA	FUNCIÓN DE INICIO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA
1	1 min. 15 seg.
2	2 min. 45 seg.
3	4 min. 50 seg.
4	5 min. 30 seg.
5	6 min. 30 seg.
6	1 min. 15 seg.
7	2 min. 45 seg.
8	2 min. 45 seg.
9	- - -

Esta función le facilita el cocinado ya que no necesitará estar Ud. presente durante el mismo. El Control táctil preprograma la placa elegida a la potencia máxima y la baja posteriormente a la potencia deseada (seleccionada por Ud.) al cabo de un tiempo aproximado (ver tabla 1).

Tabla 1.

ENCENDIDO DEL CALENTAMIENTO RÁPIDO

1. La placa ha de estar seleccionada.
2. Seleccione la potencia **9** y a continuación toque el sensor **⊕**. El punto decimal (9) se iluminará. Seguidamente baje, mediante el sensor **⊖** a la potencia de cocción continua que Ud. desee.

Ejemplo: Ud. quiere cocinar al nivel de potencia **6** y tener un calentamiento rápido al principio.

Elija la potencia **9**, toque de nuevo el sensor **⊕** y se iluminará el punto decimal. Seguidamente baje a la potencia **6** con el sensor **⊖**. El sistema mantiene la placa a potencia **9** (máximo) durante 1 minuto y 15 segundos, para a continuación bajar automáticamente al nivel de potencia a **6**.

MODIFICACIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA DURANTE EL CALENTAMIENTO RÁPIDO

1. La placa ha de estar seleccionada.
2. Modifique la potencia mediante el sensor **⊕** ó **⊖** (4/5).

Al elevar la potencia con el sensor **⊕** (5) se tiene en cuenta el tiempo transcurrido hasta entonces.

DESCONEXIÓN DEL CALENTAMIENTO RÁPIDO

Pasados al menos 10 seg. desde la activación de cocción:

1. La placa ha de estar seleccionada.
2. Toque el sensor **⊕** (5) hasta llegar al nivel **9** y la función de cocción quedará desactivada.

FUNCIÓN TEMPORIZADOR

Esta función le facilitará el cocinado, al no tener que estar presente durante el mismo: la(s) placa(s) temporizada(s) se apagará(n) automáticamente una vez transcurrido el tiempo elegido. El dispositivo dispone de un temporizador individual para cada placa, esto le permite temporizar todas las placas simultáneamente, si así lo desea. En estos modelos usted podrá utilizar el reloj como temporizador de placas para tiempos de 1 a 99 minutos. Todas las zonas de cocción pueden ser programadas independientemente y de forma simultánea.

TEMPORIZADO DE UNA ZONA

1. La zona de cocción a temporizar ha de estar seleccionada. El indicador de potencia (3) parpadeará.
2. Elija un nivel de potencia para la zona de cocción del 1 al 9 mediante los sensores **⊕** ó **⊖** (5/4).
3. Toque el sensor del reloj **⊙** (11). El indicador de reloj (13) mostrará 00. El piloto indicador de placa temporizada (12) correspondiente, parpadeará.
4. Inmediatamente después, inserte un tiempo de cocción, de entre 1 y 99 minutos, mediante los sensores **⊕** ó **⊖** (5/4).

Cuando el indicador de potencia (3) deje de parpadear, comenzará a controlar el tiempo automáticamente. El piloto indicador de placa temporizada (12) correspondiente, seguirá parpadearando.


Cuando el reloj llegue a 01, pasará de contar de minutos a segundos.

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, la zona temporizada se desconectará y el reloj emitirá una serie de pitidos durante varios segundos. El indicador de reloj mostrará 00 que parpadeará junto con el indicador de la zona que se ha desconectado.

Si desea temporizar simultáneamente otra zona, deberá repetir los pasos 3 y 4.



Si la zona de cocción apagada está caliente, su indicador muestra una **H** ó, en caso contrario, un **U**. Para desconectar la señal sonora toque cualquier sensor.

MODIFICACIÓN DEL TIEMPO PROGRAMADO

Para modificar el tiempo programado, ha de tocar el sensor de la placa temporizada (2) para seleccionarla y luego el reloj  (11). Entonces le será posible leer y modificar el tiempo.

DESCONEXIÓN DEL TEMPORIZADOR

Si desea parar el temporizador antes de que finalice el tiempo programado

1. Seleccione primero la zona y toque después el sensor de reloj  (11).
2. Mediante el sensor  (4) reduzca el tiempo hasta 00. El reloj queda anulado.

DESCONEXIÓN DE SEGURIDAD

Si por error una o varias zonas no fuesen apagadas, la cocina se desconecta automáticamente al cabo de un tiempo determinado (ver tabla 2).


NIVEL POTENCIA SELECCIONADA	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO (en horas)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Tabla 2.

Cuando se ha producido la "desconexión de seguridad", aparece un **U** si la temperatura en la superficie del vidrio no es peligrosa para el usuario o bien una **H** si existiera riesgo de quemado.

Para volver a accionar la cocina apáguelo mediante el sensor de encendido/ apagado  (1) y vuélvalo a encender.

 Mantenga siempre libre y seca el área de control de las zonas de cocción.

 Ante cualquier problema de maniobrabilidad o anomalías no registradas en este manual, se deberá desconectar la cocina y avisar al servicio técnico de CHALLENGER.

CONSEJOS PARA LA BUENA UTILIZACIÓN DE LAS ZONAS VT

- Utilizar recipientes con fondo grueso y totalmente plano.
- No es recomendable utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el del dibujo de la zona de cocción.
- No deslizar los recipientes sobre el vidrio, pues podrían rayarlo.
- Aunque el vidrio puede soportar impactos de recipientes grandes que no tengan aristas vivas, procure no golpearlo.
- Para evitar daños en la superficie vitrocerámica, procure no arrastrar los recipientes sobre el vidrio, y mantenga los fondos de los recipientes limpios y en buen estado.

⚠ Tenga precaución de que no caigan sobre el vidrio azúcar o productos que lo contengan, ya que en caliente pueden reaccionar con el vidrio y producir alteraciones en su superficie.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para la buena conservación de la cocina se ha de limpiar empleando productos y útiles adecuados, una vez se haya enfriado. De esta forma resultará más fácil y evita la acumulación de suciedad. No emplee, en ningún caso, productos de limpieza agresivos o que puedan rayar la superficie, ni tampoco aparatos que funcionen mediante vapor.

Las suciedades ligeras no adheridas pueden limpiarse con un paño húmedo y un detergente suave o agua jabonosa templada. Sin embargo, para las manchas o engrasamientos profundos se ha de emplear un limpiador para vitrocerámicas, siguiendo las instrucciones de su fabricante. Por último, la suciedad adherida fuertemente por quemado podrá eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla. (No incluida en el producto)

Las irisaciones de colores son producidas por recipientes con restos secos de grasas en el fondo o por presencia de grasas entre el vidrio y el recipiente durante la cocción. Se eliminan de la superficie del vidrio con estropajo de níquel con agua o con un limpiador especial para vitrocerámicas. Objetos de plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar fundidos sobre la encimera deberán eliminarse inmediatamente en caliente mediante una rasqueta.

Los brillos metálicos son causados por deslizamiento de recipientes metálicos sobre el vidrio. Pueden eliminarse limpiando de forma exhaustiva con un limpiador especial para vitrocerámicas, aunque tal vez necesite repetir varias veces la limpieza.

CUANDO EL VIDRIO CAMBIA DE COLOR

Aun si el color del vidrio cambia esto no afecta el funcionamiento o estabilidad de la cocina y es generalmente causada por una limpieza inadecuada o por recipientes de mala calidad.

Brillos metálicos son causados por recipientes metálicos que se han deslizado sobre la superficie estos pueden ser retirados utilizando agentes de limpieza especiales para vidrio cerámico, aunque puede que el proceso de limpieza tenga que ser repetido varias veces para remover las manchas en su totalidad.

Las marcas de deterioro son el resultado de usar detergentes abrasivos o recipientes con bases dispares las cuales también pueden deteriorar la serigrafía.

Tenga especial cuidado cuando utilice el raspador para vidrio, la cuchilla puede causar heridas.

RECOMENDACIONES PARA EL USO DE LAS RASQUETAS CON CUCHILLA

ATENCIÓN

⚠ Manejar la cuchilla de vidrio con mucho cuidado ¡Hay peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!.

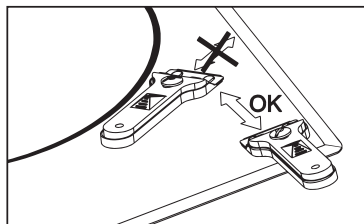


Fig. 7

⚠ Si se utiliza la cuchilla inadecuadamente la cuchilla puede romperse, quedando algún fragmento incrustado entre el embellecedor lateral y el vidrio. Si esto ocurre no intente retirar los restos con la mano, utilice cuidadosamente unas pinzas o un cuchillo de punta fina. (Ver fig. 7).

⚠ Actúe sólo con la cuchilla sobre la superficie vitrocerámica, evitando cualquier contacto de la carcasa de la rasqueta con el vidrio, pues ello podría originar rasguños sobre el vidrio vitrocerámico.

⚠ Utilizar cuchillas en perfecto estado, reemplazando inmediatamente la cuchilla en caso de presentar algún tipo de deterioro.

⚠ Después de terminar el trabajo con la rasqueta, replegar y bloquear siempre la cuchilla. (Ver fig. 8)

⚠ Un recipiente puede adherirse al vidrio por la presencia de algún material fundido entre ellos. ¡No trate de despegar el recipiente en frío!, podría romper el vidrio cerámico.

⚠ No pise el vidrio ni se apoye en él, podría romperse y causarle lesiones. No utilice el vidrio para depositar objetos.

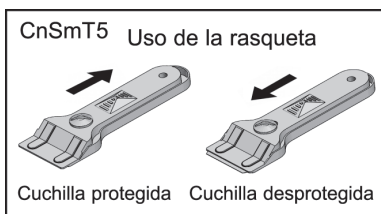


Fig. 8

CONSIDERACIONES AMBIENTALES



El símbolo  en el empaque de este producto significa que no puede ser tratado como basura

común, debe ser llevada al recolector de reciclaje electrónico apropiado. Asegurando que este producto haya sido desechado de la manera correcta, ayuda de manera potencial a prevenir las consecuencias negativas en el medio ambiente, contacte a su oficina local para obtener la información necesaria para desechar este producto. Los materiales del embalaje son totalmente orgánicos y reciclables y están identificados como tal >PE<, >LD<, >EPS< etc.

Deseche el embalaje de la cocina como si fuera un residuo común.

SI ALGO NO FUNCIONA

Si algo no funciona Antes de llamar al Servicio Técnico, realice las comprobaciones indicadas a continuación.

No funciona la cocina: Compruebe que el cable de red esté conectado al correspondiente enchufe.

El recipiente se adhiere al vidrio: Si existe algún material fundido entre el recipiente y el vidrio, tendrá que poner la placa a la máxima potencia y tratar de despegarlo.

Pitido continuo, desconexión del control: Hay algún objeto o líquido sobre el control táctil. Retire cualquier objeto o líquido que cubra el control táctil.

Mensaje F0 en el control al conectar la cocina: Error de calibración. Desconecte la cocina de la red y conéctela de nuevo al cabo de unos segundos.

Mensaje Fc en el control y se apagan las placas: Sobrecalentamiento de la electrónica. Deje enfriar la cocina durante un tiempo.

Mensaje FL en el control: Incide una luz muy potente sobre la cocina. Desconecte la cocina de la red y conéctela de nuevo al cabo de unos segundos.

Mensaje Fr en el control: Autochequeo. Desconectar la cocina de la red.

Otros mensajes empezando por "F" distintos a los anteriores: Error puntual. Si el mensaje no desaparece en unos minutos, avisar al Servicio Técnico.

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 una tabla con 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.

Problemas	Causas posibles	Procedimientos
<ul style="list-style-type: none">• Cocina No enciende	<ul style="list-style-type: none">• Cocina desconectada• Breakers abajo	<ul style="list-style-type: none">• Verificar conexión• Revisar breakers
<ul style="list-style-type: none">• Cocina No caliente	<ul style="list-style-type: none">• Control esta apagado• Recipiente incorrecto• Objeto esta tapando el control	<ul style="list-style-type: none">• Verifique que el control esta encendido• Asegurese que el recipiente es el correcto• Verifique que no hay ningun objeto tapando el control
<ul style="list-style-type: none">• Zona de cocción no funciona	<ul style="list-style-type: none">• Bloqueo de seguridad activo• Control esta apagado• Zona incorrecta fue seleccionada	<ul style="list-style-type: none">• Desactivar el bloqueo• Ecienda el control• Verifique que la zona de cocción este seleccionada

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 de la cocina: 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 llegó 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 al final de este manual o en la página de 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 Bogotá
Técnico 425 6240

Línea única nacional 01-8000-111966



Oportunidad en
el servicio



Efectividad en
el servicio



Atención y asesoría



Cobertura nacional



Técnicos certificados
y calificados



Repuestos originales