

CHALLENGER

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN USO Y MANTENIMIENTO

COCINAS DE
INDUCCIÓN
SL 6030/ SL 6060 /
SL 6080.

Servicio de Instalación y Técnico

Bogotá 425 6240

Línea nacional

01-8000-111966



CHALLENGER

Calidad para tu vida.



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 5

CONTENIDO

| | |
|--------------------------------|----|
| Advertencias | 4 |
| Descripción del producto | 5 |
| Instalación | 7 |
| Uso y Funcionamiento | 9 |
| Limpieza y Mantenimiento | 17 |
| Servicio Técnico | 18 |

País de fabricación: Italia
Importado 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

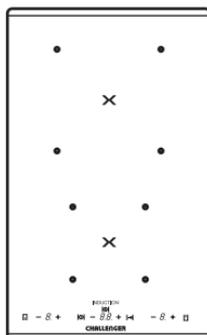
- Este electrodoméstico cumple con la normativa técnica vigente en el país y ha sido diseñado solo para uso doméstico.
- Antes de realizar cualquier intervención en su electrodoméstico, suspenda el fluido eléctrico.
- El fabricante no se hace responsable por la mala interpretación, la no lectura del 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 electrodoméstico 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 usar un temporizador externo o sistema de control remoto para operar este electrodoméstico
- No se debe utilizar limpiadores a vapor sobre este electrodoméstico.

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 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.

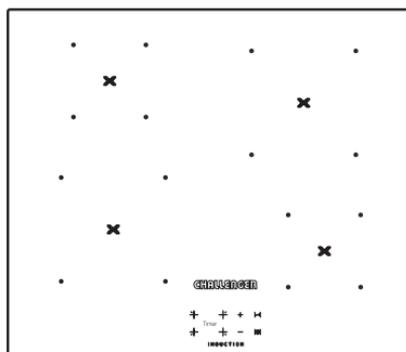
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS GENERALES



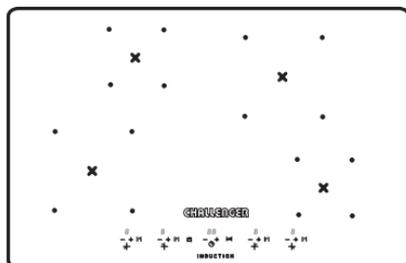
SL 6030 IN

- Vidrio vitrocerámico de seguridad.
- 2 zonas de cocción ultra rápidas.
- 9 niveles de potencia por cada puesto.
- Función de calentamiento rápido.
- Controles sensor touch.
- Indicador de calor residual para seguridad del usuario.
- 1 zona de cocción Ø 210 mm - 2000 W.
- 1 zona de cocción Ø 160 mm - 1600 W.
- Función de timer para finalizar automáticamente las cocciones.
- Bloqueo de seguridad.
- Detector de recipientes.



SL 6060 IN

- Vidrio vitrocerámico de seguridad.
- 4 zonas de cocción por inducción ultra rápidas.
- 9 niveles de potencia por cada puesto.
- Función para limitar la potencia de salida de la cocina.
- Controles sensor touch.
- Indicador de calor residual para seguridad del usuario.
- 2 zonas de cocción Ø 210 mm-1500 W, con función de calentamiento rápido "Booster", a 2000W.
- 2 zonas de cocción Ø 145 mm-1200 W, con función de calentamiento rápido "Booster", a 1600W.
- Función de timer para finalizar automáticamente las cocciones.

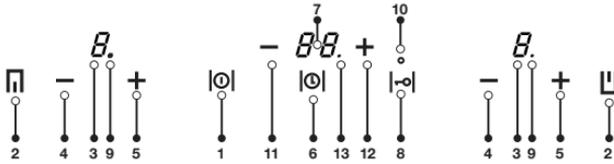


SL 6080 IN

- Vidrio vitrocerámico de seguridad.
- 4 zonas de cocción ultra rápidas.
- 9 niveles de potencia por cada puesto.
- Función de calentamiento rápido "Booster".
- Controles sensor touch.
- Indicador de calor residual para seguridad del usuario.
- 2 zonas de cocción Ø 210 mm - 1500 W, con función de calentamiento rápido "Booster" - 2000W.
- 2 zonas de cocción Ø 145 mm - 1200 W, con función de calentamiento rápido "Booster" 1600W.
- Función de timer para finalizar automáticamente las cocciones.

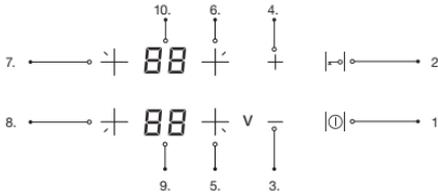
CONTROLES

SL 6030 IN



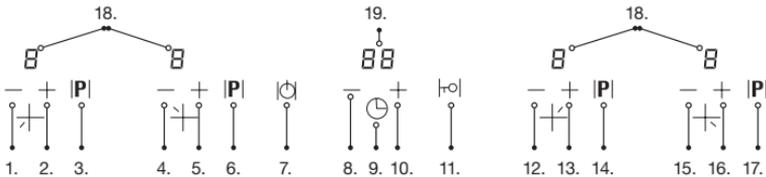
1. Sensor Encendido/Apagado.
2. Indicador de zona de cocción.
3. Indicador de funcionamiento o de calor residual.
4. Sensor de disminución de temperatura.
5. Sensor de aumento de temperatura.
6. Indicador Reloj/Timer.
7. Indicador de tiempo seleccionado (Reloj).
8. Sensor de bloqueo.
9. Luz indicadora del elemento de inducción con timer.
10. Luz indicadora de seguro.
11. Sensor de disminución del reloj.
12. Sensor de aumento del reloj.
13. Indicador de conteo regresivo (parapadea cada segundo).

SL 6060 IN



1. Sensor de encendido / apagado.
2. Sensor de bloqueo.
3. Sensor para disminuir el nivel de potencia.
4. Sensor para aumentar el nivel de potencia.
5. Sensor zona de cocción frontal derecha (Ø 145 mm).
6. Sensor zona de cocción posterior derecha (Ø 210 mm).
7. Sensor zona de cocción posterior izquierda (Ø 145 mm).
8. Sensor zona de cocción frontal izquierda (Ø 210 mm).
9. Display zona de cocciones frontales.
10. Display zona de cocciones posteriores.

SL 6080 IN

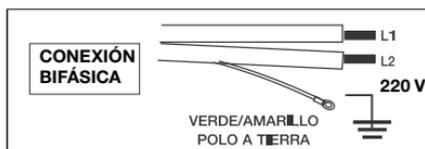


1. Sensor para reducir potencia puesto de inducción frontal izquierdo.
2. Sensor para aumentar potencia puesto de inducción frontal izquierdo.
3. Función "Booster" para calentamiento rápido puesto de inducción frontal izquierdo.
4. Sensor para reducir potencia puesto de inducción posterior izquierdo.
5. Sensor para aumentar potencia puesto de inducción posterior izquierdo.
6. Función "Booster" para calentamiento rápido puesto de inducción posterior izquierdo.
7. Sensor de encendido.
8. Sensor para disminuir la programación del timer.
9. Reloj.
10. Sensor para aumentar la programación del timer.
11. Sensor para bloqueo de niños.
12. Sensor para reducir potencia puesto de inducción posterior derecho.
13. Sensor para aumentar potencia puesto de inducción posterior derecho.
14. Función "Booster" para calentamiento rápido puesto de inducción posterior derecho.
15. Sensor para reducir potencia puesto de inducción frontal derecho.
16. Sensor para aumentar potencia puesto de inducción frontal derecho.
17. Función "Booster" para calentamiento rápido puesto de inducción frontal derecho.
18. Pantallas para potencias de puestos.
19. Pantalla de timer.

INSTALACIÓN

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 (deteriorado el aislamiento) cambíelo por uno nuevo de las mismas características y resistente al calor.
- Conecte los cables terminales de la cocina como se indica en la figura, utilizando cables y medios de desconexión al alambrado, especificado en el código eléctrico nacional (Colombia NTC 2050).
- Verifique la correcta conexión de puesta a tierra.
- Recuerde que el fabricante no se responsabiliza por eventuales daños, causados por la falta de conexión a tierra, o una instalación incorrecta.



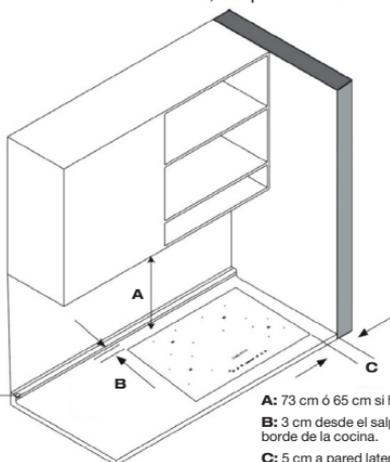
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| CARACTERÍSTICAS | SL 6030 | SL 6060 | SL 6080 |
|-----------------------------------|---------|---------|---------|
| Potencia nominal de la cocina (W) | 3600 | 7200 | |
| Intensidad nominal (A) | 16,36 | 32,72 | |
| Tensión nominal (V.a.c) | 220 | 220 | |
| Frecuencia nominal (Hz) | 50/60 | 50/60 | |

UBICACIÓN EN EL MUEBLE

Después de haber retirado los componentes del empaque, cerciorese del buen estado de la cocina. En caso de tener alguna duda, no use la cocina y contacte al fabricante o su distribuidor autorizado.

Mantenga a los niños alejados de los elementos de empaque (cartón, poliestireno, etc). Haga un ruteo de acuerdo a las dimensiones indicadas en la Fig. 1; asegúrese de respetar las dimensiones críticas entre la cocina, las paredes laterales, la pared posterior.



| COCINAS ELÉCTRICAS | DIMENSIONES DE PRODUCTO | | DIMENSIONES DE RUTEO | |
|--------------------|-------------------------|------|----------------------|------|
| MODELO | A | B | C | D |
| SL 6030 | 30 | 50,5 | 28,2 | 48,2 |
| SL 6060 | 58 | 50,5 | 56 | 49 |
| SL 6080 | 77 | 50,5 | 75 | 49 |

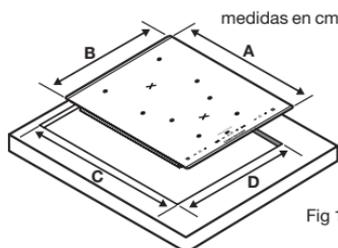


Fig 1

SL 6030



SL 6060



SL 6080



Al instalar la cocina en un mueble en el cual es posible tocar la parte inferior de la misma o se instale un cajón cubiertero, se debe colocar una barrera de separación entre ambos a una distancia mínima de 2 cm, desde la parte inferior de la cocina. (Ver Fig 2), adicionalmente para permitir la circulación de aire, deje una distancia de 2 cm desde la parte posterior del mueble hasta el inicio de la barrera. También dejar una ventilación frontal superior de mínimo 5 mm. Si la cocina es instalada con horno debe tener una toma de aire en la parte inferior y una salida en la parte superior o frontal (Ver Fig 3).

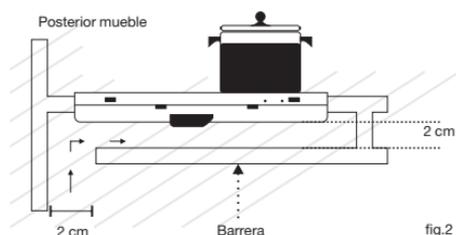


fig.2

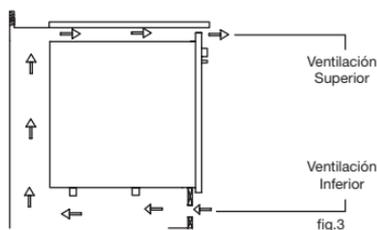


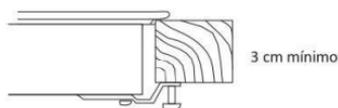
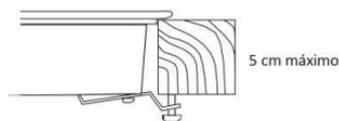
fig.3

FIJACIÓN AL MUEBLE

Hay un adhesivo especial suministrado con la cocina para evitar filtraciones de líquidos por debajo de la misma, para colocar el adhesivo siga las siguientes instrucciones : Voltee la cocina y coloque el adhesivo por los 4 lados del contorno o borde externo de la cocina, presionando con los dedos uniformemente , no los superponga en los extremos. (Ver Fig. 4), luego coloque la cocina en el ruteo y fjela utilizando los tornillos y bridas de fijación (Ver Fig. 5) No trate de corregir defectos de planitud del meson ajustando las bridas, ya que esto puede generar tensiones en el cristal, realice una presión moderada para ajustar los tornillos.

No se debe aplicar silicona entre el vidrio y el mesón.

Si el meson tiene menos de 3,0 cm suplemente la parte donde van las bridas a este espesor.



La pared del fondo, lado y las superficies circundantes a la cocina, debe ser capaz de soportar un exceso de temperatura de 65 K (65°C + temperatura ambiente).

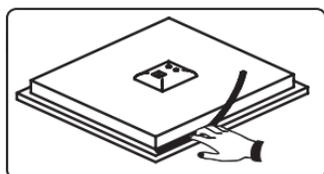


Fig 4

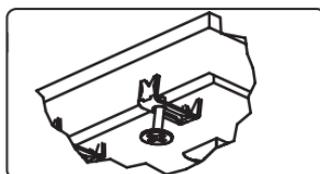


Fig 5

USO Y FUNCIONAMIENTO

INSTRUCCIONES GENERALES

ADVERTENCIA

Para las cocinas de inducción tome en cuenta lo siguiente:

- No deje ningún elemento metálico, como cubiertos o esponjillas, ya que estos elementos pueden acumular calor, presentando un posible riesgo para su integridad.
- Los portadores de marcapasos u otros dispositivos similares, deben asegurarse que la operación de estos dispositivos no será afectada por el campo magnético generado por la cubierta, la cual trabaja a una frecuencia entre 20 KHz y 50 KHz.
- Use recipientes con fondo grueso de material ferromagnético. Para comprobar si son de este tipo de material, basta con acercar un imán; si este es atraído por la base, la sartén o recipiente es válido para este tipo de cocinas. Es importante que el imán se adhiera a toda la base del recipiente, no solo por el centro, de lo contrario, la cocina solo calentará la parte ferromagnética.



TECNOLOGÍA DE INDUCCIÓN

Una cocina de inducción es un tipo de cocina vitrocerámica que calienta directamente el recipiente mediante un campo electromagnético en vez de calentar mediante calor radiante por el uso de resistencias. Estas cocinas utilizan un campo magnético alternante que magnetiza el material ferromagnético del recipiente en un sentido y en otro. Este proceso tiene menos pérdidas de energía, el material se agita magnéticamente, la energía absorbida se desprende en forma de calor, calentando el recipiente.

Cuando la cocina es conectada por primera vez, se ejecutará un chequeo previo, encendiendo todos los LED por unos pocos segundos. Cada vez que la cocina es reconectada al suministro de electricidad, el bloqueo estará activo y el respectivo LED encendido. Después de remover el bloqueo del panel de control (presionando el sensor de bloqueo "[-]" por un segundo), podrá encender la cocina, presionando el sensor de encendido "[O]" por unos pocos segundos. Si ninguna función es activada en 10 segundos, la cocina se apagará automáticamente.

FUNCIÓN DE BLOQUEO

Esta función previene que la cocina sea activada accidentalmente. Para activar esta función, presione por 3 segundos el sensor "[-]" hasta que el LED se encienda. No es posible hacer que funcionen las zonas de cocción si el bloqueo está activo. Para desactivar esta función, presione el sensor "[-]" por 3 segundos hasta que el LED indicador se apague.

APAGADO DE LA COCINA

La cocina se apaga al pulsar el sensor de apagado/encendido "[O]" por un segundo, incluso estando las zonas de cocción activas.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

Este calor residual, corresponde al calor generado en los recipientes, que es transferido por contacto al vidrio. Cada zona de cocción posee un dispositivo el cual indica la presencia de calor residual por medio del indicador "H" en el display de cada una de las zonas de cocción.

Mientras este indicador aparezca en el display, evite tocar la superficie de las zonas de cocción.

ACTIVACIÓN DE ZONAS DE COCCIÓN PARA COCINA DE INDUCCIÓN SL 6030

ENCENDIDO

Presione el sensor "[O]" por al menos un segundo, el control se activará, sonará un beep y los indicadores se encenderán.

La siguiente acción debe ser ejecutada dentro de los siguientes 10 segundos o de lo contrario el equipo se apagará automáticamente.

Cuando el control se ha activado, puede ser apagado en cualquier momento presionando "[O]", aun cuando el control este bloqueado se puede apagar el equipo ya que siempre es una prioridad la posibilidad de apagarlo en caso de una emergencia.

ACTIVACIÓN DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

indicadores estarán en 0 hasta que se seleccione uno de los niveles de cocción, si todas las zonas de cocción están en 0 se tiene 10 segundos para hacer funcionar alguna de lo contrario el control se apagará automáticamente.

Utilice los sensores (+,-) ubicados en los laterales del indicador de la zona que desea utilizar para seleccionar el nivel de calor que desea, para ahorrar tiempo y si se requiere el nivel máximo de calentamiento se puede oprimir una sola vez la tecla (-) y el indicador pasará de 0 a 9 inmediatamente.

DESACTIVACIÓN DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

Con el sensor (-) baje el nivel de calentamiento hasta 0, esto hará que la zona de cocción se apague automáticamente, para un apagado rápido presione los sensores (+)(-) al mismo tiempo y la zona se apagará inmediatamente sin importar el nivel en el que este.

Al apagar una zona de cocción se mostrará una H indicando que la superficie del vidrio sigue caliente y puede haber riesgo de una quemadura, una vez la temperatura haya descendido el indicador se apagará.

APAGADO TOTAL DE LA COCINA

En cualquier momento la cocina puede ser apagada presionando "[O]", al hacer esto una señal

acústica sonará y los indicadores de calor se apagarán a menos que una de las zonas siga caliente. Siendo así, se mostrará una H en la zona que tenga calor residual, esta se apagará una vez la temperatura de la zona se considere segura.

BLOQUEO DE SEGURIDAD

Utilizando el sensor de bloqueo  se pueden bloquear los comandos del control, con el fin de evitar accidentes u operaciones por parte de los niños.

Tenga en mente que aun cuando el bloqueo este activado es posible apagar el equipo con el sensor .

Para desactivar el bloqueo solo basta con presionar por mas de un segundo el sensor de bloqueo . Para verificar si el bloqueo esta o no activado verifique la luz que se encuentra encima del sensor: si esta encendida el bloqueo esta activado, si esta apagada el bloqueo esta desactivado.

DETECCIÓN DE RECIPIENTES

Las placas de cocción de tipo inducción tienen un detector de recipientes, con el fin de que la zona de cocción no se active sin un recipiente encima o con un recipiente inadecuado (Hechos de aluminio u otro material no ferroso).

El indicador de potencia parpadeará si al encender no hay un recipiente encima o hay un recipiente inapropiado.

Si el recipiente es retirado por algún motivo de la zona de cocción, esta automáticamente se apagará y el indicador empezará a parpadear. Al colocarlo de nuevo la zona de cocción de nuevo se activará en el mismo nivel en que se encontraba.

Al colocar de nuevo el recipiente la activación debe ser inmediata, de haber pasado tres minutos sin que se coloque un recipiente o si se coloca uno inapropiado la zona de cocción se apagará del todo.

POTENCIA SUMINISTRADA SEGÚN RECIPIENTES

Tenga en cuenta que la potencia de las zonas de cocción en una cocina de inducción están relacionadas con la dimensión y material del recipiente que se utiliza. Un recipiente pequeño recibe menos potencia que uno grande, así que dependiendo del recipiente utilizado la potencia puede variar.

FUNCIÓN BOOSTER

Esta función permite dar a la zona de cocción una potencia extra, esto quiere decir que puede tener una potencia mas alta de la normal. Esta potencia depende del diámetro de la zona de cocción, permitiendo alcanzar la potencia máxima que puede dar la zona de cocción.

ACTIVACION DE LA FUNCIÓN BOOSTER

1. Active la zona de cocción deseada en el nivel máximo (9).
2. Estando en el nivel 9 presione el sensor (+) y el símbolo **P** se mostrará en el indicador. Esta función se activa durante un tiempo máximo de 10 minutos. Transcurrido este tiempo la zona de cocción volverá al nivel 9.

DESACTIVACION DE LA FUNCIÓN BOOSTER

La función booster puede ser desactivada en cualquier momento presionando el sensor (-) de la zona de cocción en la cual se esta trabajando, la función también se desactivará si el sensor de temperatura detecta una temperatura demasiado alta.

DESCONEXIÓN DE SEGURIDAD

Si en el evento de haber olvidado apagar la zona de cocción, el equipo automáticamente la apagara después de un periodo de tiempo según el nivel en el que se trabaje, según la siguiente tabla.

| NIVEL DE COCCIÓN | TIEMPO MÁXIMO DE TRABAJO (horas) |
|------------------|----------------------------------|
| 1 | 10 |
| 2 | 5 |
| 3 | 5 |
| 4 | 4 |
| 5 | 3 |
| 6 | 2 |
| 7 | 2 |
| 8 | 2 |
| 9 | 1 |
| P | 10 minutos |

Cuando la desconexión de seguridad se ha activado, el indicador cambiará al símbolo H, si la temperatura del vidrio es insegura.

SISTEMA DE SEGURIDAD PARA SENSORES CUBIERTOS

El control tiene un sistema de seguridad incorporado el cual detecta si un objeto (recipiente, tejido o líquido) esta cubriendo los sensores por mas de 10 segundos, con el fin de evitar que el objeto active o desactive las zonas de cocción.

Cuando el control detecte que un objeto esta cubriendo los sensores, empezará a sonar una alarma o beep hasta que el objeto sea retirado o si por este motivo el control se activase automáticamente se apagará por razones de seguridad.

Si por algún motivo el objeto cubriente no es removido después de unos minutos, la alarma se silenciará automáticamente.

Tenga en cuenta que esta función se activa aún con el control apagado.

No deje ningún objeto cubriendo el control.

RELOJ

La cocina esta equipada con un reloj que puede cumplir dos funciones: puede ser utilizado como timer para las zonas de cocción o simplemente como cronometro regresivo.

RELOJ COMO CRONÓMETRO DE CUENTA REGRESIVA

Con esta función esta diseñada unicamente para funcionar como un cronometro de conteo regresivo.

Para activar esta función:

1. Con el control encendido y sin ninguna zona de cocción activa , toque uno de los sensores de manipulación del reloj - (11) + (12).
2. Encienda el indicador **B.B.** y en la pantalla se vera 00.
3. De nuevo utilizando los sensores - (11) + (12) configure el tiempo deseado. Después de unos segundos un punto decimal parpadeará en la pantalla indicando que el conteo regresivo esta activo.

Tenga cuidado de no tocar otros sensores diferentes a - (11) + (12) ya que de hacerlo se puede alterar el tiempo de una zona de cocción en vez de configurar el cronómetro.

Una vez el conteo ha llegado a cero, se escuchará una alarma o beep esta puede ser apagada presionando - (11) + (12).

Si por algún motivo una de las zonas de cocción se configura en nivel 0 el control se apagará pero el cronometro seguirá funcionando hasta que llegue a cero o hasta que el conteo se haya cancelado.

Para cancelar el cronometro utilice - (11) + (12) y configure el tiempo en 00.

FUNCIÓN TIMER

Esta función le permite cocinar y apagar la cocina de forma automática. La zona de cocción se apagará una vez el tiempo programado se cumpla, cada zona de cocción tiene su propio temporizador lo que permite configurar las zonas de manera independiente y permite que funcionen todas las zonas de cocción al mismo tiempo de ser necesario.

La configuración de esta función se controla con los sensores - (11) + (12) ubicados en los laterales del reloj.

TIMER PARA UNA SOLA ZONA DE COCCIÓN

Para configurar una sola zona de cocción siga los pasos a continuación:

1. Con la zona de cocción encendida y el reloj apagado presione los sensores - (11) ó + (12).
2. Se encenderá la pantalla mostrando 00, al mismo tiempo en los indicadores de nivel de cada zona de cocción que estén encendidos se mostrará el símbolo t.
3. En los siguientes 5 segundos, toque los sensores - (4) + (5) correspondientes a la zona de cocción que desea configurar quedará fijo el símbolo t en el indicador y el reloj empezará a titilar.
4. Se dispone de 5 segundos adicionales para seleccionar el tiempo deseado. Utilice los sensores - (11) + (12) para configurar el tiempo, después de unos segundos de haber configurado el tiempo los números dejarán de titilar, un punto decimal y el indicador de nivel empezarán a titilar indicando que el conteo regresivo ha empezado.

Una vez el tiempo se haya configurado tenga cuidado de no activar ningún sensor ya que de hacerlo el sistema interpretará que desea salir de la función timer. Mientras los sensores estén titilando se puede modificar el tiempo utilizando - (11) + (12) más no utilice ningún otro sensor.

Una vez el tiempo se haya cumplido, la zona de cocción se apagará y una alarma sonora avisará que el tiempo ha culminado, la alarma se puede pagar presionando cualquiera de los sensores + (11) o - (12).

TIMER PARA DIFERENTES ZONAS DE COCCIÓN

Durante el conteo regresivo se puede programar el tiempo para una nueva zona de cocción.

1. Con el control encendido y la configuración previa de una zona de cocción presione uno de los sensores - (11) + (12).
2. El conteo regresivo parará y el indicador de tiempo mostrará 00, el símbolo t aparecerá en los indicadores de las zonas de cocción que estén activas.
3. Configure el tiempo deseado para la nueva zona de cocción, o puede modificar el tiempo de la zona de cocción anterior. Para distinguirla tenga en cuenta el punto decimal que esta titilando en el indicador de nivel. En los 5 segundos siguientes presione los sensores - (4) + (5) correspondientes a la zona de cocción que desea alterar el tiempo, el símbolo t dejará de parpadear y los números en el reloj empezarán a parpadear.
4. Presione los sensores - (11) + (12) de nuevo hasta que el tiempo deseado se haya configurado,

después de unos segundos de haber configurado el tiempo, el indicador de la zona de cocción empezará a titilar informando que el conteo ha comenzado.

Si desea cancelar el tiempo programado, basta con presionar - (11) hasta llegar a 0 en el paso 4 o simplemente apague la zona de cocción deseada.

Cuando se ha configurado más de una zona de cocción, la pantalla de reloj por configuración preestablecida mostrará el tiempo de la zona de cocción a la cual menos tiempo le quede. Este tiempo corresponde también a la zona de cocción en la que su indicador tenga el punto decimal titilante.

Recuerde que si el punto decimal en un indicador está estático, es por que el tiempo de esa zona de cocción ya se ha cumplido. Si el punto decimal esta titilando y se muestra el símbolo t, significa que el reloj esta mostrando el tiempo restante de una de las zonas de cocción.

Por favor recuerde que si durante un conteo regresivo, usted apaga el control con el sensor , el conteo se cancelará.

SISTEMA DE SEGURIDAD POR SOBRECALENTAMIENTO

Las áreas de inducción tienen una protección contra sobre calentamiento, ya que en caso de haber sobrecalentamiento podría dañarse el sistema electrónico.

El ventilador interno automáticamente se activa o desactiva, dependiendo de la temperatura del sistema electrónico, por ende el ventilador puede seguir funcionando por unos minutos más aún estando apagada la zona de cocción, para refrigerar el sistema electrónico.

SOBRETENSIONES DE VOLTAJE

Los controles electrónicos pueden resistir cierto grado de sobrecarga. Las cargas altas de potencia pueden hacer que el control electrónico no funcione correctamente (como puede suceder con cualquier otro aparato electrónico).

ACTIVACIÓN DE ZONAS DE COCCIÓN PARA COCINA DE INDUCCIÓN SL 6060 IN

Al encender la cocina, seleccione la zona de cocción a activar, presionando el sensor de la zona de cocción, luego presione el sensor “+” para programar la potencia deseada de cocción. Repita los pasos por cada una de las zonas a activar. El nivel debe ser regulado dentro de 3 segundos siguientes a la activación de la zona de cocción, de lo contrario se desactivará automáticamente.

FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO EN COCINA DE INDUCCIÓN SL 6060 IN

Cuando la zona de cocción está en potencia 9, es posible usar la función de calentamiento rápido (Booster), presionando de nuevo el sensor +. Al hacer esto, aparecerá una “P” en el display de la zona de cocción correspondiente. Al usar esta función, la zona de cocción trabajará a máxima potencia por 10 minutos. Pasado este tiempo, regresará al nivel de potencia 9, emitiendo una señal sonora.

FUNCIÓN TIMER

El tiempo de programación del temporizador se puede seleccionar entre 1 y 99 minutos. Es posible programar todas las zonas de cocción al mismo tiempo en cualquier nivel de potencia.

Para activar el temporizador en cualquier zona de cocción, primero debe seleccionarse la zona , luego pulsando + ó - se selecciona el nivel de potencia. La opción de temporizador no está operativa si el valor del nivel de potencia es ‘0’.

Cuando se selecciona el nivel de potencia requerido, al pulsar nuevamente el sensor  suena un pitido y aparece la letra “t” con un punto.

El tiempo se mostrará en la parte opuesta de la zona de cocción programada, ej.:

Si la zona de cocción temporizada está en la parte inferior, el tiempo programado aparecerá en la pantalla de la parte superior y por el contrario si esta en la parte superior el tiempo se mostrará en la parte inferior. Active la zona de cocción que va a utilizar y seleccione el nivel de potencia, luego pulse **+** cuando aparezca la letra "t" pulse los sensores **+** ó **-** para programar el tiempo de cocción.

Si el sensor **+** ó **-** se mantiene pulsado, la velocidad de cambio aumenta automáticamente, esto hace posible alcanzar el ajuste de tiempo deseado más rápidamente. Si el tiempo no se selecciona antes de 10 segundos, o si el tiempo seleccionado es 0 después de 10 segundos, del último pulso sobre el sensor **+** ó **-**, el temporizador se apaga.

La cuenta regresiva comienza automáticamente 10 Segundos después del último pulso sobre los sensores **+** ó **-**, se escuchará un pitido y la pantalla de la zona de cocción mostrará el nivel de potencia con un punto que indican que la zona está sincronizada.

Cambiando el tiempo

Para cambiar el tiempo de una zona de cocción temporizado, repita el proceso explicado anteriormente: 1) Seleccione la zona de cocción temporizada para ver el tiempo restante, 2) Cambiar el tiempo deseado, 3) Aceptar el tiempo.

Final tiempo de cocción

Cuando se acaba el tiempo programado, la zona de cocción temporizada se apaga, la pantalla de la zona de cocción muestra un "0" intermitente y la alarma del temporizador emite un pitido durante unos segundos. La alarma se cancelará pulsando cualquier sensor del control táctil.

DESACTIVACIÓN DE ZONAS DE COCCIÓN

Para la desactivación de las zonas de cocción, seleccione primero la zona a desactivar con el sensor correspondiente de la zona, cuando el display de la zona de cocción quede resaltado, presione el sensor **"-"** para reducir la potencia o presione simultáneamente los sensores **+** y **-**, hasta que en el display aparezca "0". Si las zonas de cocción están aún calientes, aparecerá el indicador de calor residual "H".

MODIFICACIÓN DEL LÍMITE DE POTENCIA EN COCINA DE INDUCCIÓN SL 6060 IN

La potencia establecida de fábrica para esta cocina es de 7200 W, sin embargo es posible limitar la potencia, reduciéndola a 2800 W, 3500 W o 6000 W por medio del control electrónico. Esta función es muy útil para controlar el consumo de energía eléctrica de la cocina. Para activar esta función, usted dispondrá de 30 segundos para acceder al menú de configuración del límite de potencia tan pronto sea conectada la cocina al suministro de energía. Después de conectarla, asegúrese que la cocina esté apagada y sin el bloqueo de seguridad. Para acceder al menú de configuración, presione simultáneamente los sensores de la zona posterior derecha y la zona frontal izquierda por dos segundos aproximadamente. Al hacer esto, escuchará una señal acústica y aparecerán dos dígitos en el display superior de la cocina. Estos dos dígitos indican la potencia con la cual se limitará la cocina. Si no se accede al menú de configuración pasados 30 segundos después de conectar el suministro de energía eléctrica, se deberá suspender y reanudar de nuevo el suministro.

| DIGITOS EN EL DISPLAY | POTENCIA A LA CUAL SE LIMITARÁ LA COCINA |
|------------------------------|---|
| 72 | 7200 W |
| 60 | 6000 W |
| 35 | 3500 W |
| 28 | 2800 W |

Para modificar la potencia a la cual se limitará, presione el sensor **+** ó **-** para seleccionar la potencia deseada. Luego para guardar esta modificación presione simultáneamente los sensores de la zona posterior derecha y la zona frontal izquierda por unos segundos. Al hacer esto, escuchará una señal acústica indicando que la selección quedó guardada. Si no se guarda en los próximos 60 segundos de iniciar la configuración, la cocina se reiniciará por sí misma y no guardará ningún cambio.

Cuando se active la limitación de potencia, cada vez que intente incrementar la potencia, el controlador de la cocina calculará la potencia necesaria para la cocción deseada. En caso de que el incremento de la energía sea mayor al punto donde se limita, este incremento no será permitido, aparecerá en el display el indicador "r" por 3 segundos y emitirá una señal acústica.

ACTIVACIÓN DE ZONAS DE COCCIÓN PARA COCINA DE INDUCCIÓN SL 6080 IN

Para activar las zonas de cocción, identifique la zona de cocción según los símbolos del panel de control y proceda a encenderla presionando el sensor **+** de la zona deseada. Al hacer esto, puede regular la potencia con los sensores **+** ó **-** según la potencia necesitada.

FUNCIÓN BOOSTER

Cuando la zona de cocción está en la máxima potencia (nivel 9), es posible usar la función de calentamiento rápido (booster) mediante el sensor "P" de cada una de las zonas de cocción. Al usar esta función la zona de cocción trabajará a máxima potencia por 10 minutos. Pasado este tiempo, regresará al nivel de potencia 9, emitiendo una señal sonora.

FUNCIÓN TIMER

Esta cocina tiene integrado un timer para configurar el tiempo de cocción que requieran sus comidas. Después de activar la zona de cocción requerida, active el timer presionando el sensor **+** ó **-** sobre el símbolo "⌚". Al activar el timer, se activa por cada una de las zonas configuradas, encendiendo un LED junto al indicador de potencia de zona.

El timer iniciará 5 segundos después de que termina la configuración de tiempo. Tan pronto termine el tiempo configurado, la cocina dará una señal sonora repetida por 1 minuto. Durante el tiempo de cocción es posible cambiar la potencia operativa al oprimir los sensores **+** ó **-** de la zona de cocción. Si desea modificar el tiempo de cocción de una zona específica, oprima el sensor **+** ó **-** de la zona de cocción con tiempo configurado, y luego proceda a modificar el tiempo con los sensores **+** ó **-** del timer.

DESACTIVACIÓN DE ZONAS DE COCCIÓN

Presione el sensor "0" en la zona de cocción deseada hasta llevarla a "0". Después de esto, tardará 5 segundos en apagar totalmente la zona de cocción. También es posible apagar la zona de cocción, presionando simultáneamente los sensores **+** y **-** en la zona de cocción a apagar. Si las zonas de cocción aún están calientes, aparecerá el indicador de calor residual "H".

AHORRE TIEMPO Y DINERO CON UN USO CORRECTO DE LA COCINA

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



- Algunos recipientes pueden producir ruidos en el momento de su uso sobre las zonas de cocción por inducción. Estos ruidos no se deben a una falla en la cocina y no afecta en el funcionamiento de la misma.
- En lo posible, coloque un tapa al recipiente
- Apagar la zona de cocción 10 min; antes de finalizar la cocción para aprovechar el calor residual. El recipiente se debe colocar centrado respecto a la zona de cocción.
- No arrastre los recipientes sobre la cubierta, ya que esto puede dañar la superficie del vidrio.

- En caso que se presente una fractura en el vidrio, desconecte inmediatamente la cubierta del suministro eléctrico.
- No coloque papel de aluminio o de plástico en la superficie caliente de la cubierta.
- No utilice recipientes con base cóncava o convexa.
- Al terminar de utilizar la cocina, asegúrese de apagarla correctamente.
- Si el recipiente no se coloca centrado o no se coloca en la respectiva zona de cocción, un sensor apagará automáticamente la cubierta después de unos segundos, y aparecerá "U" en el display indicando la ausencia del recipiente. En caso de que no se coloque el recipiente en 1 minuto, la cubierta se desactivará, y en 20 segundos se apagará.

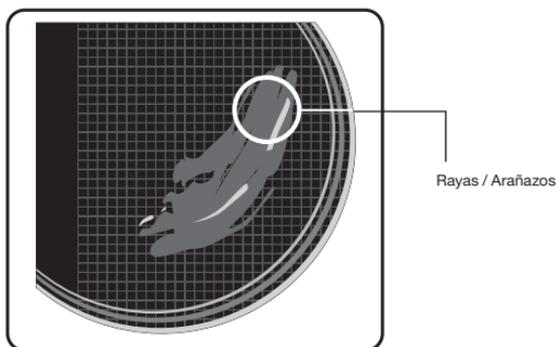
| ÁREA DE COCCIÓN | RECIPIENTES A USAR |
|-----------------|--------------------|
| ø 145 mm | ø 145 mm |
| ø 160 mm | ø 160 mm |
| ø 210 mm | ø 210 mm |

- Siempre use recipientes que sean adecuados para usar en cubiertas de inducción. Los recipientes deben contener un material ferromagnético al menos en la base, por lo que los de aluminio, terracota, cerámica, vidrio o cobre no son utilizables con este tipo de cocinas. Tampoco utilice recipientes plásticos.
- Para los modelos SL 6060 y SL 6080, en caso que se olvide apagar la cocina, esta cuenta con una función de apagado automático dependiendo de la potencia configurada.

| POTENCIA SELECCIONADA | TIEMPO EN LA CUAL SE APAGARÁ (HORAS) |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| 1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 | 10 |
| 9 | 3 |

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN DE LA COCINA



- Antes de cualquier operación de limpieza desconecte la cocina del circuito eléctrico.
- Para mantener la superficie limpia y brillante le recomendamos usar limpiadores específicos para vitrocerámicas.
- Es muy importante limpiar el cristal después de cada uso cuando el vidrio aun este tibio (después del apagado de la letra "H"), si no se realiza esta limpieza, existe el riesgo de que los residuos se incrusten y con el tiempo será muy difícil de quitar.

- No utilice esponjas metálicas, polvos abrasivos o corrosivos, ni utilice limpiadores a vapor.
- Marcas de líquido desbordado de los recipientes pueden ser removidos usando limpiadores comerciales.
- Preste atención a no dejar caer azúcar o alimentos con azúcar. En este caso apague la zona de cocción y limpie la superficie con agua caliente.
- Después de un período de tiempo pueden aparecer rayas de metal y arañazos debido a la mala limpieza y el mal uso de los recipientes. Los rasguños son difíciles de remover, pero no comprometen el buen funcionamiento de la cocina.
- Si quiere preservar la superficie limpia y brillante le recomendamos usar un acondicionador especial para vitro cerámicas desde los primeros usos de la cocina, el uso de este acondicionador ayuda a proteger la superficie de la cocina. Esta película protectora no es duradera, por lo que se aconseja repetir la aplicación del producto frecuentemente.
- Para eliminar, la suciedad adherida fuertemente por quemado utilice una rasqueta o raspador especialmente diseñado para cocinas de vitrocerámica con cuchilla teniendo en cuenta las precauciones necesarias para evitar rayas y rasguños en la superficie de cristal.

Nota: tenga en cuenta que esta rasqueta no viene incluida en el producto.



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.

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 |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • No funciona la cocina | <ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que el cable de red esté conectado al correspondiente enchufe. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Las zonas de inducción no calientan. | <ul style="list-style-type: none"> • El recipiente es inadecuado (no tiene fondo ferromagnético o es demasiado pequeño). • Compruebe que el fondo del recipiente es atraído por un imán, o utilice un recipiente mayor. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Se escucha un zumbido al inicio de la cocción en las zonas de inducción. | <ul style="list-style-type: none"> • En recipientes poco gruesos o que no son de una pieza, el zumbido es consecuencia de la transmisión de energía directamente al fondo del recipiente. Este zumbido no es un defecto, pero si de todas formas desea evitarlo, reduzca ligeramente el nivel de potencia elegido o emplee un recipiente con fondo más grueso, y/o de una pieza. |

| Problemas | Causas Posibles |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> El control táctil no enciende o, estando encendido, no responde. | <ul style="list-style-type: none"> No tiene ninguna placa seleccionada. Asegúrese de seleccionar una placa antes de actuar sobre ella. Hay humedad sobre los sensores, y/o tiene usted los dedos húmedos. Mantener seca y limpia la superficie del control táctil y/o los dedos. El bloqueo está activado, desactive el bloqueo. |
| <ul style="list-style-type: none"> Se escucha un sonido de ventilación durante la cocción, que continúa incluso con la cocina apagada. | <ul style="list-style-type: none"> Las zonas de inducción incorporan un ventilador para refrigerar la electrónica. Este sólo funciona cuando la temperatura de la electrónica es elevada, cuando ésta desciende se apaga automáticamente esté o no la cocina activada |
| <ul style="list-style-type: none"> En una fritura o guiso, parece que la energía de las zonas de inducción disminuye ("la placa calienta menos") | <ul style="list-style-type: none"> Si durante la cocción la temperatura del vidrio o de la electrónica llega a ser excesiva, entra en funcionamiento un sistema de autoprotección, que regula la potencia de las placas para que la temperatura no continúe aumentando. Los problemas de exceso de temperatura durante el cocinado solamente se dan en casos de uso extremo (mucho tiempo de cocinado a máxima potencia), o cuando la instalación es inadecuada. Compruebe que la instalación se ha realizado conforme a las indicaciones del manual de instrucciones. |
| <ul style="list-style-type: none"> Se apaga una placa y aparece el mensaje C en los indicadores. | <ul style="list-style-type: none"> Temperatura excesiva en la electrónica o en el vidrio. Espere un tiempo para que se refrigere la electrónica o retire el recipiente para que se enfríe el vidrio. |
| <ul style="list-style-type: none"> La cocina de repente comienza a pitar. | <ul style="list-style-type: none"> Hay algún trapo, recipiente o líquido sobre el control táctil. Retire cualquier objeto que cubra el control táctil, y/o limpie los líquidos derramados sobre él. Tenía el temporizador activado, y ha concluido el tiempo programado. Toque el sensor del reloj para desactivar el pitido. |
| <ul style="list-style-type: none"> La cocina (o alguna de las placas) se apaga durante la cocción. | <ul style="list-style-type: none"> Hay algún recipiente, trapo o líquido cubriendo el control táctil. Retire cualquier objeto que cubra el control táctil. Se ha sobrecalentado una o varias de las placas. Deje enfriar unos minutos las placas sobrecalentadas antes de volver a encenderlas. |
| <ul style="list-style-type: none"> Tenía una placa temporizada y no se apagó al finalizar el tiempo. | <ul style="list-style-type: none"> No había temporizado correctamente la placa. Compruebe que la temporización se realizó siguiendo las instrucciones del manual. |
| <ul style="list-style-type: none"> Al cocinar a un nivel inferior a 6, se observan fluctuaciones en la potencia. | <ul style="list-style-type: none"> El generador de inducción de la cocina se enciende y apaga de forma alternada, para mantener el nivel de potencia elegido. Esto no supone ningún defecto. |

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 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 al final de este manual o en la página de internet 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

Colombia

SERVICIO TÉCNICO

Bogotá (601) 425 6240

Línea única nacional 01 8000 111966
www.challenger.com.co

Ecuador

Línea única nacional 1800 482250

 **02 280 1142 / 02 280 5571**

WhatsApp  **098 488 1687**

Repuestos 099 710 1209

servicio.tecnico@challenger.com.ec

www.challenger.com.ec



Oportunidad y efectividad
en el servicio



Atención y asesoría



Técnicos certificados
y calificados



Repuestos originales



Cobertura nacional
Colombia



Cobertura nacional
Ecuador