

CHALLENGER

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO.

COCINAS A GAS Y
ELÉCTRICAS
SERIE VERONA

**Servicio de
Instalación y Técnico**

Bogotá (601) 4256240

**Línea nacional:
01-8000-111966**



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 1



SC-CER523438



CONTENIDO

Advertencias	4
Descripción del producto	5
Instalación	7
Uso - Funcionamiento	12
Limpieza y Mantenimiento	14
Conversión para diferentes gases	15
Servicio Técnico	17

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 electrodoméstico 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.
- El artefacto está ajustado para ser instalado de 0 a 2640 m sobre el nivel del mar, si se instala a alturas diferentes el desempeño puede variar.
- La adaptación para utilizar otro tipo de gas debe ser realizada también por un instalador certificado, la compañía de gas o un representante del fabricante.

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 o electrodoméstico, 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 cocina si no está especificado en este manual de instrucciones.
- Cuando este artefacto 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 cocina 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.

ADVERTENCIAS PARA COCINAS CRISTAL

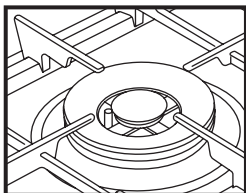
- Si el cristal está roto o inestable en algún punto, no opere ni limpie su cocina, ya que la presencia de líquidos podría ocasionar un corto circuito. Por consiguiente, si el cristal de su cocina se rompe o sufre fisuras, debe comunicarse a nuestro servicio técnico ServiMaster o con un centro de servicio 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 superficie de cristal.

Eventos y/o acciones que pueden generar fractura del vidrio y no son cubiertos por la garantía.

- 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 el cristal de su cocina, especialmente el contorno ya que puede ocasionar su fractura.
- No utilice asadores de arepa o similares .
- Nunca utilice las resistencias en vacío (sin recipientes sobre las resistencias eléctricas).
- Los recipientes deben quedar siempre en buen contacto con la resistencia, de lo contrario la superficie no podrá disipar la temperatura, ocasionando daños en el funcionamiento y el deterioro prematuro de la cubierta con la posibilidad de fractura del cristal.
- Instale la cinta espumosa contenida en la bolsa de accesorios. Adhiérala al contorno.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

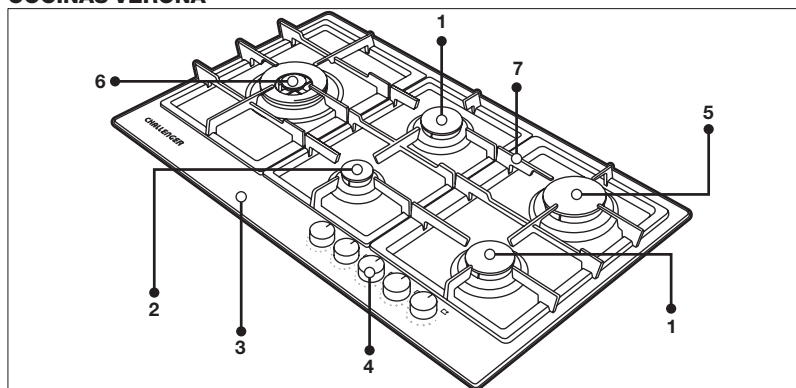
Las cocinas también son conocidas como encimera, placa de cocción, cubierta de cocción, estufa, cocina encimera.



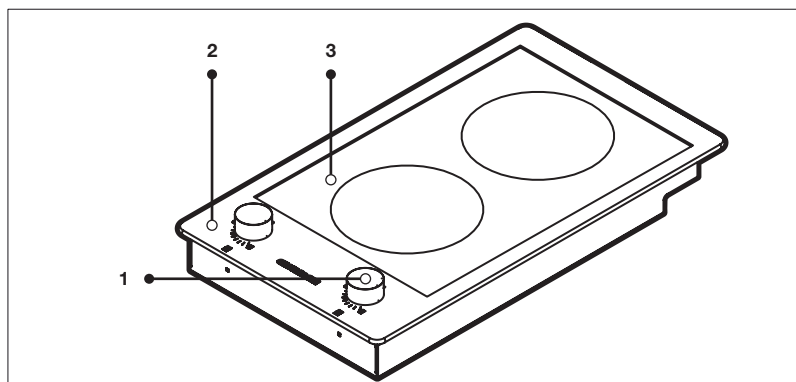
Cocinas con quemadores de alto poder calorífico de llama 100% azul, de alta eficiencia, que disminuye tiempos de cocción y quemadores doble corona que poseen dos anillos de llama los cuales generan círculos de cocción que se distribuyen en el recipiente. Gracias a esto, la cocción de los alimentos se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

CARACTERÍSTICAS GENERALES

COCINAS VERONA



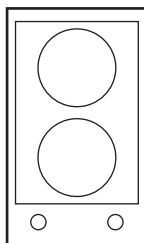
1. Quemador semi-rápido 2. Quemador auxiliar 3. Cubierta en acero inoxidable 4. Perillas de diseño ergonómico 5. Quemador rápido 6. Quemador doble corona 7. Parrillas en fundición.



1. Perillas con diseño ergonómico. 2. Cubierta con marco en acero inoxidable. 3. Vidrio vitrocerámico.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

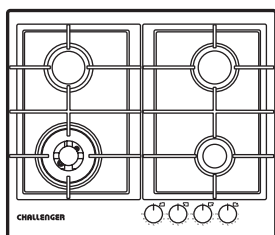
SERIE SUPREME



SI 6831 - (Cod: 1.6831.20.73)

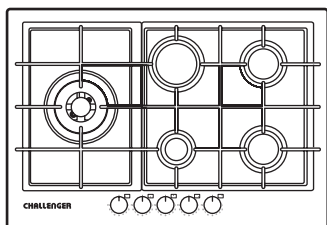
- 2 Puestos electricos
 - 1 Resistencia de 14.5 cm de diametro frontal.
 - 1 Resistencia de 18 cm de diametro (Posterior).
 - Cubierta Cristal-Inox
 - Perillas ergonomicas.
 - Potencia 3000W
 - Intensidad 13,63A
 - Tension 220 Va.c.
- *No aplica sello de certificado de producto (por ser eléctrica).

SERIE VERONA



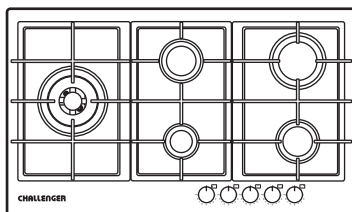
SV 6860 EI - (Cod: 1.6860.73.01)

- 4 Puestos a gas.
- 1 quemador auxiliar.
- 2 quemadores semi-rápidos.
- 1 quemador doble-corona.
- Encendido electrónico incorporado (EI).
- Sistema de seguridad (termopar) que evita escapes de gas.
- Cubierta en acero inoxidable.
- Perillas ergonomicas.
- Parrillas en fundición.



SV 6875 EI - (Cod: 1.6875.73.01)

- 5 Puestos a gas.
- 1 Quemador auxiliar.
- 2 Quemadores semi-rápidos.
- 1 quemador rápido.
- 1 quemador doble-corona.
- Encendido electrónico incorporado (EI).
- Sistema de seguridad (termopar) que evita escapes de gas.
- Cubierta en acero inoxidable.
- Perillas ergonomicas.
- Parrillas en fundición.



SV 6886 EI - (Cod: 1.6886.73.01)

- 5 Puestos a gas.
- 1 Quemador auxiliar.
- 2 Quemadores semi-rápidos.
- 1 quemador rápido.
- 1 quemador doble-corona.
- Encendido electrónico incorporado (EI).
- Sistema de seguridad (termopar) que evita escapes de gas.
- Cubierta acero inoxidable.
- Perillas ergonomicas.
- Parrillas en fundición.

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, última actualización.

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, última actualización.
- 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.

POTENCIA NOMINAL EN CONDICIONES ESTÁNDAR (1013 mbar/15°C) CON BASE EN EL PODER CALORÍFICO SUPERIOR DEL GAS			
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	VERONA		SUPREME
MODELOS	6860	6875 6886	6831
TENSIÓN (V.a.c.)	120		220
INTENSIDAD (A)	N.A		13,63
POTENCIA ELÉCTRICA (W)	N.A		3000
FRECUENCIA ELÉCTRICA (Hz)	50/60		
CATEGORÍA	II 2H3 B/P		N.A
TIPO	A		N.A
POTENCIA NOMINAL TOTAL (kW/h)	8,5	11,3	N.A
*POTENCIA NOMINAL/MÍNIMA QUEMADOR AUXILIAR (kW/h) GN - GLP	1/0,45		N.A
*POTENCIA NOMINAL/MÍNIMA QUEMADOR SEMI-RÁPIDO (kW/h) GN - GLP	1,75/0,55		N.A
*POTENCIA NOMINAL/MÍNIMA QUEMADOR RÁPIDO (kW/h) GN - GLP	2,8/0,9		N.A
*POTENCIA NOMINAL/MÍNIMA QUEMADOR DOBLE-CORONA (kW/h) GN - GLP	4/1,8		N.A
PRESIÓN DE OPERACIÓN DEL GAS (mbar)	NOMINAL	20-GN / 29-GLP	N.A
	MÍNIMA	17-GN / 25-GLP	N.A
	MÁXIMA	25-GN / 35-GLP	N.A

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

NOTAS TÉCNICAS DE INSTALACIÓN

- Si desea instalar un cajón de utensilios debajo de la cocina, deberá colocar una tabla de separación, 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.

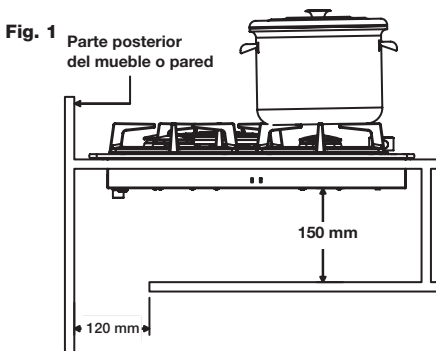
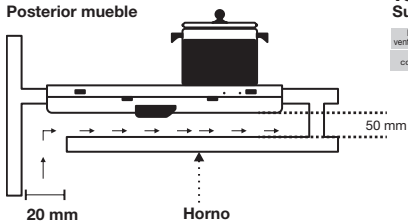


Fig. 2

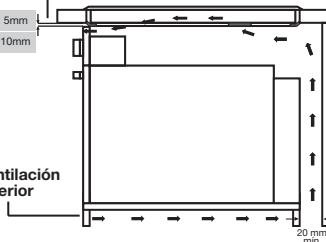
Posterior mueble



Ventilación Superior

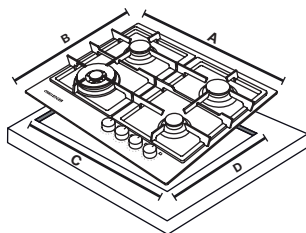
Horno con ventilación forzada	5mm
Horno convencional	10mm

Ventilación Inferior



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

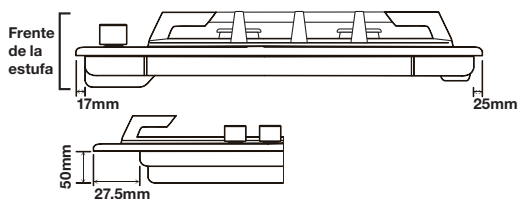
COCINAS A GAS Y MIXTAS	DIMENSIONES DE PRODUCTO		DIMENSIONES DE RUTEO	
	REF. COMERCIAL	A	B	C
SI 6831 EI	30,5	51	28,2	48,2
SV 6860 EI	60	51	55,3	47,3
SV 6875 EI	75	51	55,3	47,3
SV 6886 EI	86	51	83,3	47,5



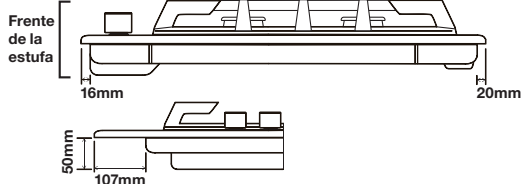
Dimensiones en Centímetros

INSTALACIÓN DE COCINAS EN EL RUTEO

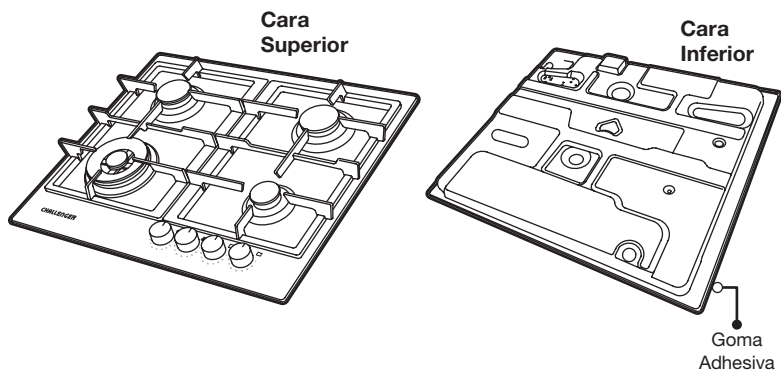
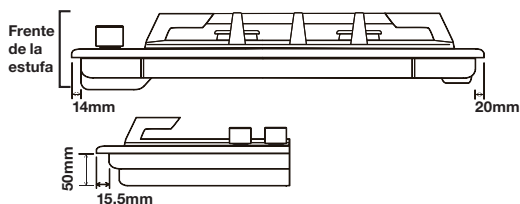
SV 6860 EI



SV 6875 EI



SV 6886 EI



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.

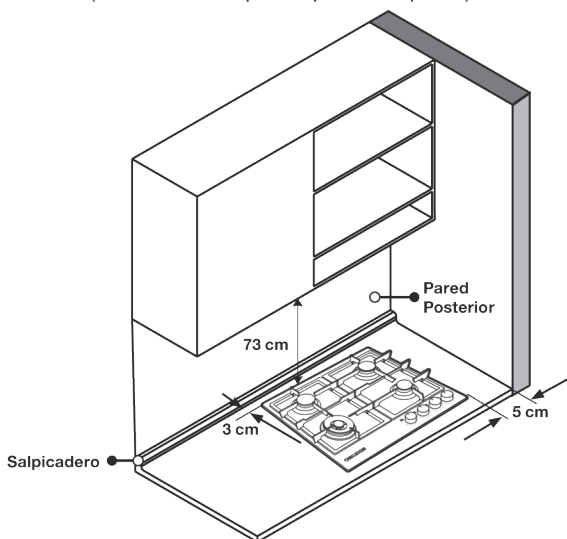
Retire las partes de fácil remoción de la cara superior de la cocina como parrillas, difusores y tapas, enseguida voltee y apoye la cocina sobre la cara superior e instale cuidadosamente la goma contenida en su bolsa de accesorios. El objetivo de esta goma es evitar filtraciones de líquidos.

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

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 y cuando haya una pared lateral o un mueble una medida de 5 cm, con respecto a campanas extractoras la distancia mínima debe ser la especificada por el fabricante de la campana.

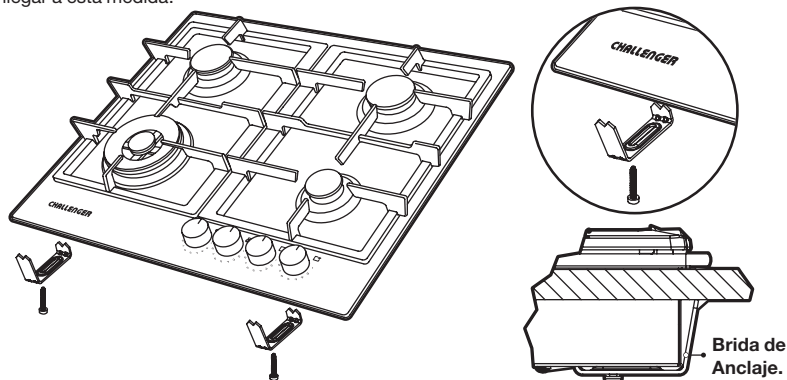
Para muebles instalados sobre la cocina, la distancia mínima debe ser de 73 cm si no hay campana de extracción (medidos desde la parte superior de la parrilla).



FIJACIÓN DE LAS COCINAS A GAS 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.

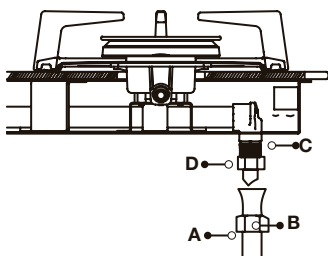
Si el mesón de su cocina tiene menos de 1,5 cm de espesor, instale un suplemento ó calzo hasta llegar a esta medida.



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

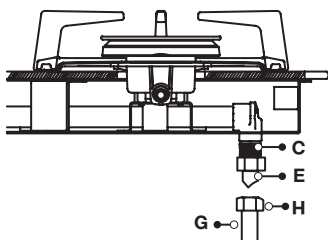
CONEXIÓN A LA RED DE GAS

- 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 RÍGIDA

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).



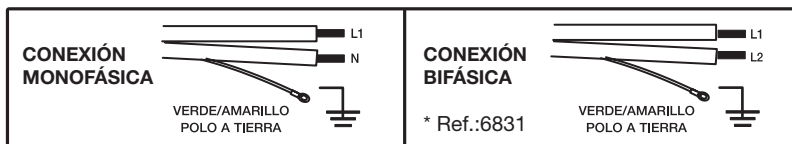
INSTALACIÓN CON TUBERÍA FLEXIBLE

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 (Siliconado).
- 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.

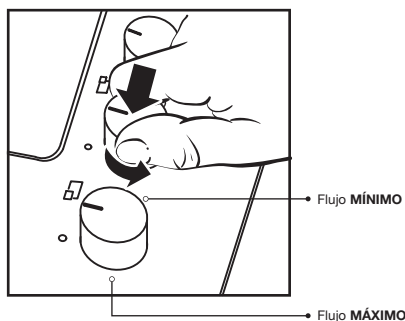


MÉTODO PARA VERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO CORRECTO DE LOS QUEMADORES

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 (número 9).

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.



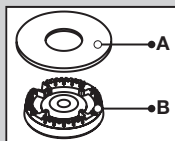
USO Y FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA

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



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).

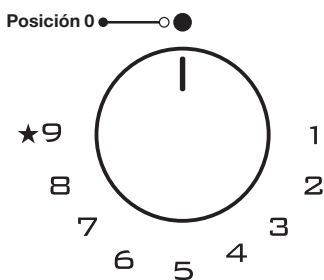
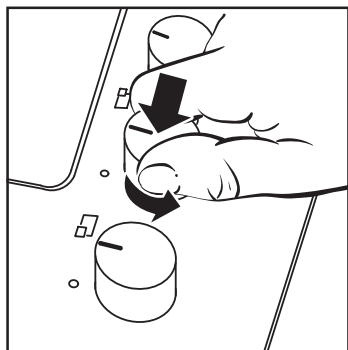


REIGNICIÓN: En el evento que se extingan accidentalmente las llamas del quemador, apague el control del quemador y no intente volver a encenderlo por lo menos durante 1 minuto.

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 (número 9). 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.

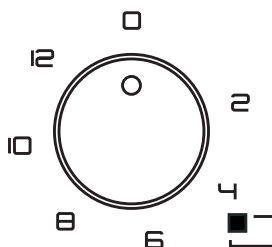


FUNCIONAMIENTO DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS

Los elementos de calefacción están controlados por un mando que cuenta con 12 posiciones, el cual le permite obtener una gran variedad de temperaturas.

Para encender y manipular las resistencias es necesario girar la perilla en sentido horario o anti horario dependiendo de la temperatura necesitada, una vez se encienda la resistencia un indicador luminoso avisará que la resistencia está encendida.

El calentamiento se produce solo dentro de los círculos dibujados en el vidrio especial de la placa. Los círculos deben quedar completamente cubiertos por los recipientes de cocción.



POSICIONES DE REGULACIÓN EN LOS MANDOS	COCCIONES POSIBLES
0 - 2	Para derretir mantequilla, chocolate etc. o para calentar pequeñas cantidades de líquido.
2 - 4	Para calentar cantidades medias de líquido. Para preparar cremas y salsas que requieran largos periodos de cocción lenta.
4 - 6	Para descongelar alimentos congelados y preparar guisos, calentar a punto de ebullición o cocer a fuego lento.
6 - 8	Para calentar alimentos hasta el punto de ebullición. Para dorar carnes y pescados delicados.
8 - 10	Para escalopes y filetes. Para cocer a fuego lento grandes cantidades de alimentos.
10 - 12	Para hervir grandes cantidades de líquido o para freír.

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 cm	12 cm	12 cm
Semi-rápido	18 cm	16 cm	14 cm
Rápido	22 cm	20 cm	18 cm
Doble corona	26 cm	24 cm	22 cm
Resistencia Ø14.5 cm	14,5 cm	13,5 cm	12,5 cm
Resistencia Ø18.0 cm	18 cm	16 cm	14 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 arrastre los recipientes sobre la cocina, ya que esto puede dañar la superficie del vidrio
- 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.
- En caso que se presente una fractura en el vidrio, desconecte inmediatamente la cocina del suministro eléctrico
- 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 asegurese 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.

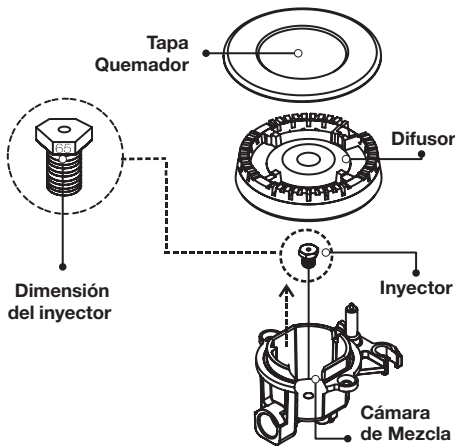
LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN DEL VIDRIO (Ref.: SI6831)

- 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, 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 las ollas pueden ser removidos usando vinagre o limón.
- 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 las ollas. 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 vitrocerámicas 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.

CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES

▲ ADVERTENCIA

- **Antes de realizar cualquier ajuste suspenda el fluido eléctrico y de gas.**
- **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 grafica
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.
7. Para el quemador dual retire la tapa que protege el inyector y proceda a cambiarlo una vez lo cambie coloque nuevamente la tapa de protección.

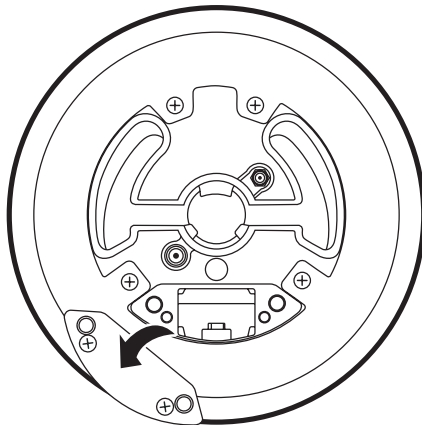


TABLA DE INYECTORES		
MODELO	SV 6860/ SV 6875 / SV 6886	
TIPO DE QUEMADOR	GN	GLP
Quemador Auxiliar	0,72	0,5
Quemador Semi-Rápido	0,97	0,65
Quemador Rápido	117	0,83
Quemador Doble Corona	150	1
Presion de operación gas (mbar)	20	29

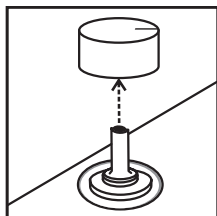


Fig. 1

Una vez cambie 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.

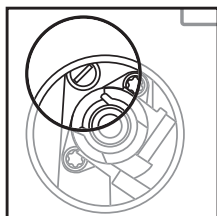


Fig. 2

3. Retire el caucho que protege la válvula e inserte la llave Allen bristol (contenida en el kit de conversión) o un atornillador de pala delgado en el by pass (ubicado al lado izquierdo parte superior), girándolo en el sentido de las manecillas del reloj $\frac{1}{4}$ de vuelta hasta obtener la llama deseada.

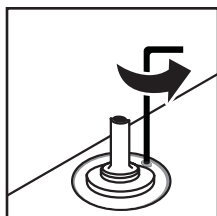


Fig. 3

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 retírela nuevamente la perilla. Luego inserte la llave o el atornillador y gire el by pass 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.

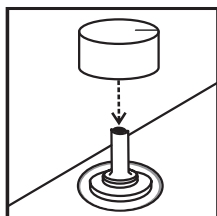


Fig. 4

5. Por último coloque la etiqueta gas propano 29 mbar cubriendo la etiqueta de especificaciones "gas natural 20 mbar" en la 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 del departamento de servicio técnico, 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 12. • 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 llego 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

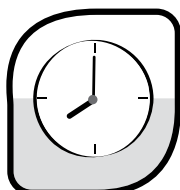
Servicio Técnico

Directo

Bogotá (601)425 6240

Línea única nacional-01 8000 111966

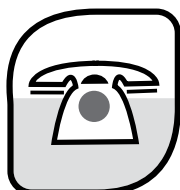
WhatsApp  321 803 3632



Oportunidad en el servicio



Efectividad en el servicio



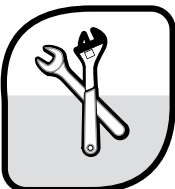
Atención y asesoría



Cobertura nacional



Técnicos certificados y calificados



Repuestos originales

Únete a nuestras redes sociales



@ChallengerEnCasa



@challengersas



@challenger-s-a-s

www.challenger.com.co