

CHALLENGER

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

ESTUFAS A GAS SERIE AURA CRISTAL 6769 / 6771



Servicio Técnico Directo



Bogotá (601)425 6240
Línea única nacional 01-8000-111966
WhatsApp 321 803 3632



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.

06545815-01

CONTENIDO

Glosario	3
Advertencias	4
Descripción del producto	5
Instalación	7
Uso y funcionamiento	13
Limpieza y mantenimiento.....	15
Conversión a diferentes gases	17
Servicio técnico	18

GLOSARIO

- **Ruteo:** Orificio o perforación en la superficie o mesón para la instalación de la cocina empotrable.
- **Poder calorífico:** Cantidad de energía que genera un combustible (gas natural o gas propano) durante su combustión.
- **Nominal:** Medida teórica o ideal para referir el valor asignado a una magnitud física como referencia para describir una característica de un objeto o sistema.
- **mbar (milibar):** Unidad de presión que equivale a una milésima parte de un bar. Se utiliza comúnmente para medir la presión de gases y líquidos.
- **GN:** (Gas Natural) Combustible fósil compuesto principalmente de metano. Es una fuente de energía limpia y eficiente utilizada en cocinas, calefacción y generación de electricidad.
- **GLP:** La abreviatura GLP se refiere a Gas Licuado de Petróleo.
- **NPT:** NPT hace referencia a National Pipe Thread (Roscado Nacional de Tuberías). Es un estándar utilizado en las conexiones de tuberías y accesorios
- **NTC:** La abreviatura NTC hace referencia a Norma Técnica Colombiana 2104 / 2143
- **Inyector:** Componente que controla la cantidad de gas que entra en el quemador. El inyector regula el flujo de gas para asegurar una combustión adecuada y eficiente.
- **Termopar:** Dispositivo de seguridad que detecta la presencia de llama en el quemador. Si la llama se apaga accidentalmente, el termopar corta el suministro de gas para evitar fugas y posibles accidentes.
- **Cámara mezcladora:** Espacio dentro del quemador donde se mezclan el gas y el aire antes de ser encendidos. Esta mezcla es crucial para una combustión eficiente y segura.
- **Difusores:** Componentes que distribuyen uniformemente el calor generado por el quemador. Ayudan a asegurar que el calor se distribuya de manera uniforme sobre la superficie de cocción.
- **Tapa quemador:** Parte superior del quemador que protege y distribuye la llama. También ayuda a dirigir el calor hacia la superficie de cocción.

ADVERTENCIAS



ADVERTENCIA

Antes de operar este gasodoméstico, lea este manual cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias
Este gasodoméstico debe ser utilizado únicamente para uso doméstico
Al cambiar su gasodoméstico ya sea por finalización de su vida útil o actualización, disponga del aparato de acuerdo a las normas ambientales vigentes

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

ADVERTENCIAS PRELIMINARES

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

ADVERTENCIAS GENERALES

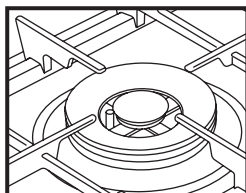
- Este gasodoméstico cumple con la normativa técnica vigente en el país y ha sido diseñado solo para uso doméstico.
- Antes de realizar cualquier intervención en su gasodoméstico o electrodoméstico, suspenda el fluido eléctrico y cierre la llave de suministro de gas.
- El fabricante no se hace responsable 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.

ADVERTENCIA PARA COCINAS DE 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 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.
- 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.

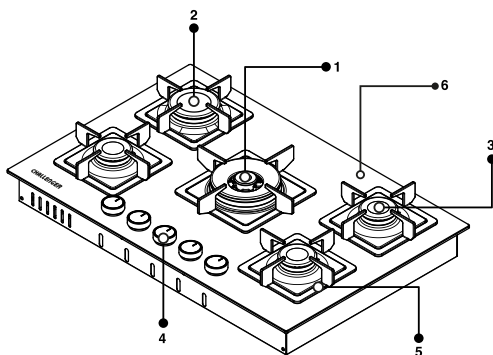


Quemadores de alto poder calorífico de llama 100% azul, de alta eficiencia, que disminuye tiempos de cocción y quemadores triple corona que poseen dos anillos de llama los cuales generan círculos de cocción que se distribuyen en el recipiente.

Gracias a esto, la cocción de los alimentos se realiza en menor tiempo.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

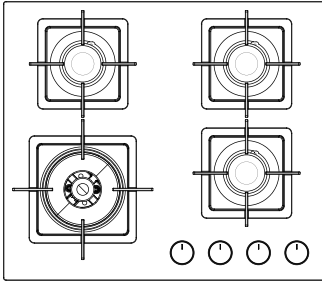
SAU 6769 / 6771



1. Quemador triple-corona, 2. Quemador rápido, 3. Quemador semi-rápido, 4. Perillas mando de controles, 5. Parrillas, 6. Cubierta en cristal.

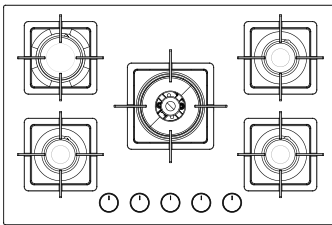
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SERIE AURA



SAU 6769 EI - (Cod. 1.6769.20)

- 4 Puestos a gas.
- 1 Quemador triple-corona.
- 3 Quemadores semi-rápidos.
- Encendido electrónico incorporado (EI).
- Sistema de seguridad (Termopar), que evita escapes de gas.
- Cubierta de cristal templado negro.
- Parrillas en platina.
- Perillas ergonómicas con iluminación LED.



SAU 6771 EI - (Cod. 1.6771.20)

- 5 Puestos a gas.
- 1 Quemador triple-corona.
- 1 Quemador rápido.
- 3 Quemadores semi-rápidos.
- Encendido electrónico incorporado (EI).
- Sistema de seguridad (Termopar), que evita escapes de gas.
- Cubierta de cristal templado negro.
- Parrillas en platina.
- Perillas ergonómicas con iluminación LED.

POTENCIA NOMINAL A CONDICIONES ESTÁNDAR DE REFERENCIA (1013 mbar / 15°C) CON BASE EN EL PODER CALORÍFICO SUPERIOR DEL GAS		
SERIE AURA	CRISTAL	
CÓDIGOS	6769	6771
TENSIÓN (Va.c.)	120	
INTENSIDAD (A)	N.A	
POTENCIA ELÉCTRICA (W)	N.A	
FRECUENCIA ELÉCTRICA (Hz)	50 / 60	
CATEGORÍA	II2H3 B / P	
TIPO	A	
POTENCIA NOMINAL TOTAL (Kw/h)	8,8	11,6
POTENCIA NOMINAL / MÍNIMA, QUEMADOR SEMI-RÁPIDO (Kw/h) GN - GLP	1,7 / 0,9	
POTENCIA NOMINAL / MÍNIMA, QUEMADOR RÁPIDO (Kw/h) GN - GLP		2,8 / 1,3
POTENCIA NOMINAL / MÍNIMA, QUEMADOR TRIPLE CORONA (Kw/h) GN - GLP	3,7 / 1,9	
PRESIÓN DE OPERACIÓN DEL GAS (mbar)	NOMINAL	20-GN / 29 - GLP
	MÍNIMA	17-GN / 25 - GLP
	MÁXIMA	25-GN / 35 - GLP

Tabla 1. Clase 3 (artefactos para empotrar dentro de un modulo de cocina o mesón), reglado para GN.

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN DE COCINAS A GAS

ADVERTENCIAS PRELIMINARES PARA LA INSTALACIÓN

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

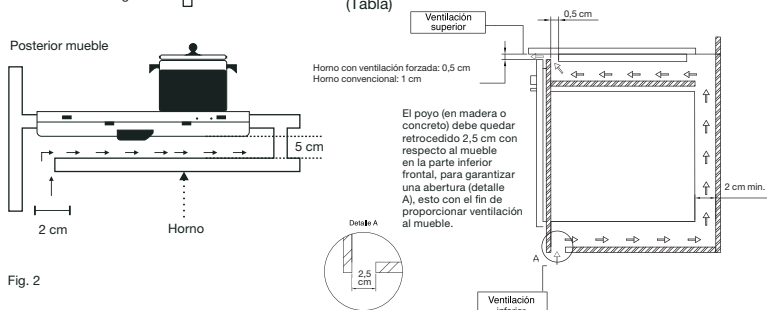
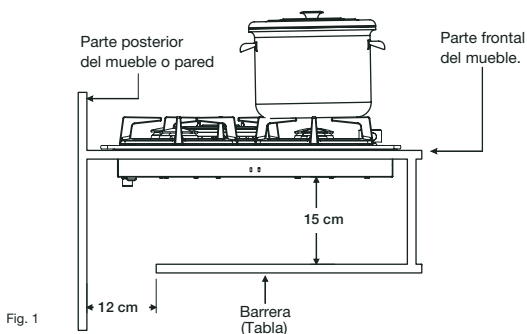
REGLAMENTACIÓN

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.

NOTAS TÉCNICAS DE INSTALACIÓN

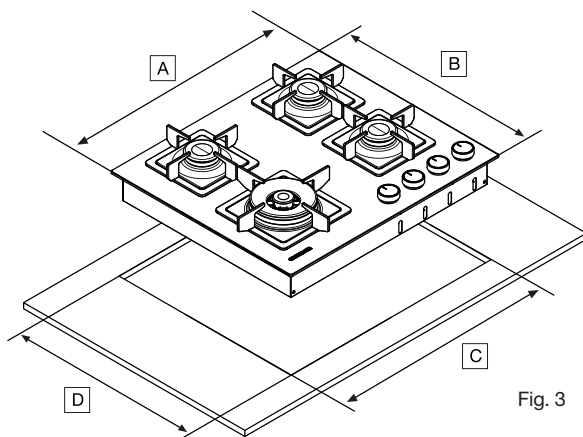
- Si desea instalar un cajón de utensilios debajo de la cocina, deberá colocar una tabla de separación, entre ambos, a una distancia mínima de 15 cm desde la parte inferior de la cocina, ver fig. 1.
- Si la cocina es instalada con horno, el mueble debe tener una toma de aire en la parte inferior y una salida en la parte superior o frontal, ver fig. 2.



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

ESTUFA	DIMENSIONES DE PRODUCTO		DIMENSIONES DE RUTEO	
	A	B	C	D
SAU 6769 EI	59,1	51,1	56,6	48,6
SAU 6771 EI	76	50	73,5	47,5

Tabla 2. Dimensiones en cm



DISTANCIAS MÍNIMAS A PAREDES O MUEBLES PARA LA INSTALACIÓN DE COCINA

Las distancias mínimas desde la pared posterior o el salpicadero a la cubierta deben ser de 4.5 cm y cuando haya una pared lateral o un mueble distancia mínima es de 10 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).

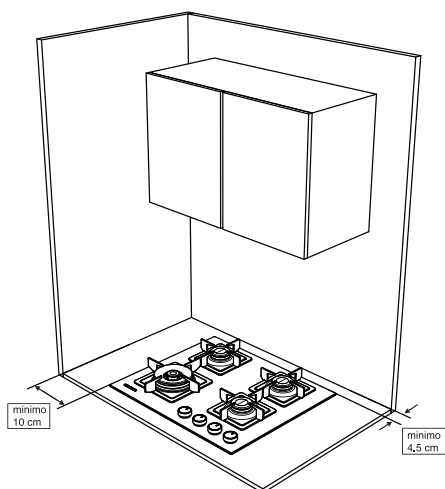


Fig. 4

INSTALACIÓN DE ESTUFAS AL MESÓN

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

Retire las partes de fácil remoción (parrillas, difusores y tapas) de la cara superior de la estufa. Enseguida gire y apoye cuidadosamente la estufa sobre la cara superior (ver figura 5) e instale en el contorno de la cubierta (cristal) la cinta espumosa contenida en su bolsa de accesorios.

Esta cinta tiene una cara adhesiva para facilitar el pegado y tiene como objetivo evitar filtraciones de líquidos, proteger el contorno de la cubierta y evitar cambios drásticos de temperatura sobre la estufa con respecto al mesón. Luego de pegar la cinta, inserte la estufa en el ruteo destinado para ello; la cinta debe quedar en contacto con el mesón. No exponga la cinta al contacto de líquidos antes de 24 horas de haber instalado la estufa. Recuerde, en las estufas de cristal no debe aplicar silicona entre la cubierta y el mesón, ya que, en caso de necesitar retirar la estufa, se puede producir una fractura o daños en la estufa y mueble.

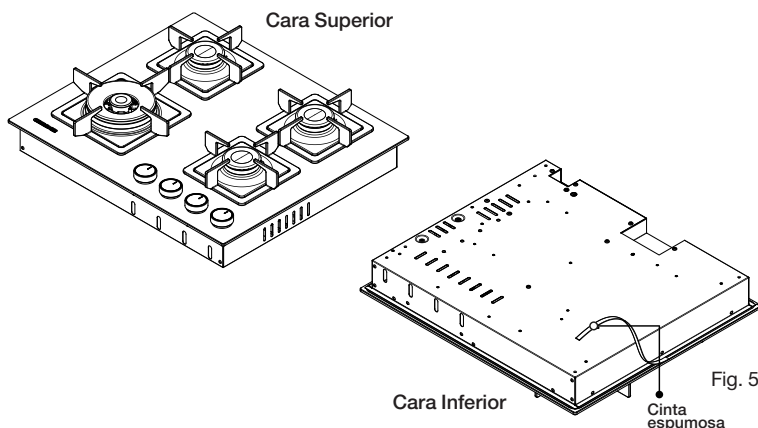
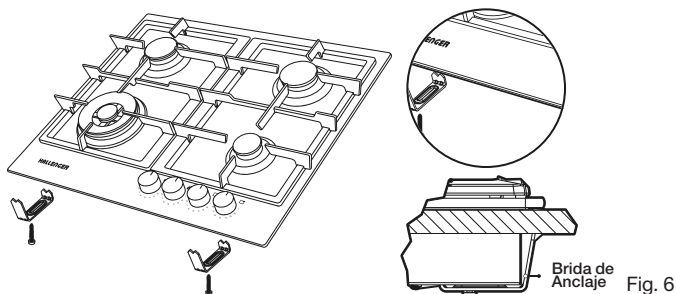


Fig. 5

FIJACIÓN DE ESTUFAS AL MESÓN

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

Si el mesón de su estufa tiene menos de 3 cm de espesor, instale un suplemento ó calzo hasta llegar a esta medida.

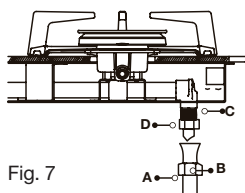


Nota: El diseño de la brida puede variar, pero el principio es el mismo para todas las estufas.

CONEXIÓN A LA RED DE GAS

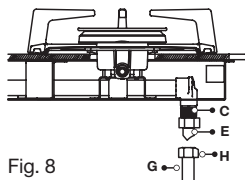
- La longitud del tubo o de la manguera de conexión debe permitir que el artefacto sea extraído ó desmontado del mueble de manera fácil y segura.
- La longitud de la conexión flexible o rígida no debe exceder de 1.5 m.
- Los conectores flexibles a base de elastómeros no deben quedar en contacto con las 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 NPT, conforme con los requisitos establecidos en la norma (NTC 2104); (NTC332).
- 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 el codo (C) que se encuentra en los accesorios, al extremo del tubo que tiene la estufa, utilice un empaque plano entre los dos, para garantizar hermeticidad (el empaque se encuentra en los accesorios). Continúe ajustando el racor (D), al extremo del codo (C), rosca de 3/8" NPT. NOTA: El racor (D) no se incluye.
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

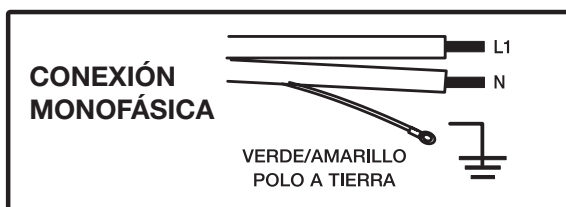


1. Ensamble el codo (C) que se encuentra en los accesorios, al extremo del tubo que tiene la estufa, utilice un empaque plano entre los dos, para garantizar hermeticidad (el empaque se encuentra en los accesorios). Continúe ajustando el racor (E), al extremo del codo (C), rosca de 3/8" NPT. NOTA: el racor (E) no se incluye.
2. Ensamble y ajuste la tuerca (H) de la manguera (G) con el racor (E)

CONEXIÓN ELÉCTRICA

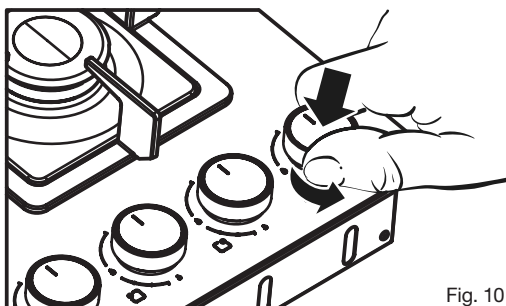
Antes de realizar la conexión verifique:

- 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 esta 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 indicado con el símbolo de llama grande. (☹)
- 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 en sentido a las manecillas del reloj hasta la posición cero (ver figura 11)



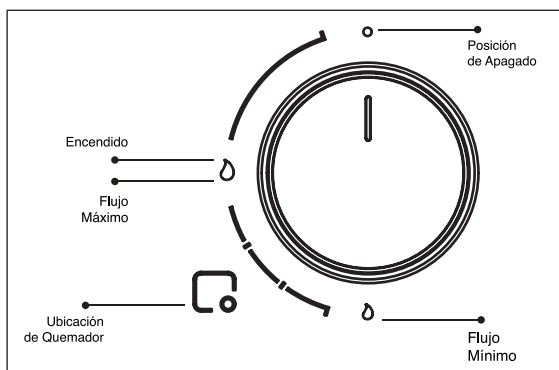


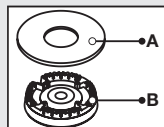
Fig. 11

USO Y FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA



- Asegúrese que el área donde se instala la cocina este bien ventilada; mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.
- Asegúrese que el área donde se instala la estufa 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) de lo contrario puede generar un mal funcionamiento en el encendido de la estufa, una mala distribución de la llama (en las estufas cristal afectaciones en el porcelanizado en el plato quemador).



- **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.

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.

MODELOS	1.6771.20			1.6769.20		
	DIAMETRO RECIPIENTES			DIAMETRO RECIPIENTES		
QUEMADORES	MÁXIMO	NOMINAL	MÍNIMO	MÁXIMO	NOMINAL	MÍNIMO
Semi-rápido	20 cm	18 cm	16 cm	18 cm	16 cm	14 cm
Rápido	22 cm	20 cm	18 cm	N.A.	N.A.	N.A.
Triple-corona	26 cm	24 cm	22 cm	26 cm	24 cm	22 cm

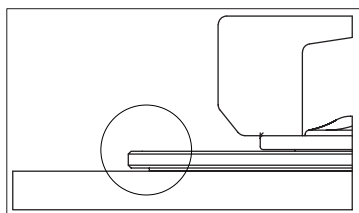
Tabla 3

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



Fig. 12

- 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.
- En estufas con cubierta de cristal, puede presentarse una leve separación entre el cristal y el mesón, en funcionamiento, debido a las altas temperaturas que se generan, esto no representa riesgos, una vez baje las temperaturas recupera su estado normal.



CONECTIVIDAD CAMPANA Y ESTUFA

Esta función permite conectar automáticamente la estufa con la campana durante su uso, tanto la estufa como la campana disponen de un comunicador de señal inalámbrica, la velocidad de la campana cambia en función de la potencia que tenga la estufa

Nota: Esta conectividad se puede hacer entre las estufas cristal (1.6769.20/1.6771.20) y las campanas península (1.4965.20 / 1.4975.20 / 1.4902.73).

Para realizar la instalación de las campanas revise su respectivo manual.

CONECTIVIDAD ENTRE ESTUFA Y CAMPANA ANTES DE USO

1. Conecte la estufa y la campana a la red eléctrica.
2. Mantenga el botón central del mando de la campana durante 3 segundos, la luz del mando comenzará a parpadear.
3. Mientras la luz de la campana parpadea, gire cualquier perilla de la estufa hacia la izquierda, hasta que la luz de la perilla se encienda, en ese momento se debe hacer la conectividad entre los dos productos por señal inalámbrica.
4. Si se realiza la conectividad, el mando de la campana se encenderá en la posición correspondiente.

Nota: Los pasos anteriores deben realizarse en un minuto, si no coinciden, repita nuevamente los pasos.

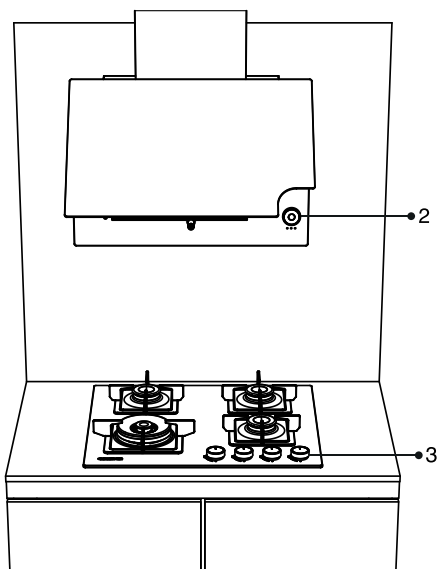


Fig. 13

POTENCIA DE LA ESTUFA VS NIVEL DE ASPIRACIÓN DE LA CAMPANA

1. Cuando la potencia de la cocina es inferior a 2 KW, la campana trabajara con nivel bajo de aspiración.
2. Cuando la potencia de la cocina esta entre 2 KW y menor a 4 KW, la campana trabajará nivel medio de aspiración.
3. Cuando la potencia de la cocina sea superior a 4KW, la campana trabajara nivel alto de aspiración.
4. Cuando se apaga la cocina, la campana continúa funcionando durante 2 minutos y luego se apaga.

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

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 esponja 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 DE LA CUBIERTA EN VIDRIO

- 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 para cubiertas en vidrio.
- 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 en cubiertas cristal, 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.
- No manipule el tablero de luz LED, situado debajo de las perillas.

CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES

ADVERTENCIA



- Antes de realizar cualquier ajuste suspenda el fluido eléctrico y de gas.
- En todo caso, la adaptación para utilizar esta cocina con otro tipo de gas o presión de alimentación y el correspondiente reglaje, deben ser realizada 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 claras y necesarias para cambiar las partes y efectuar 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.

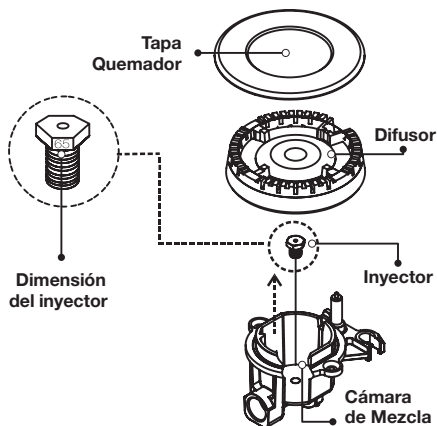


Fig. 14

Procedimiento para el cambio de inyectores

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

TABLA DE INYECTORES		
TIPO DE QUEMADOR	GN	GLP
Quegador semi-rápido	0,97	0,65
Quegador rápido	1,15	0,85
Quegador triple corona	1,5	1
Presión de operación gas (mbar)	20	29

Tabla 4

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

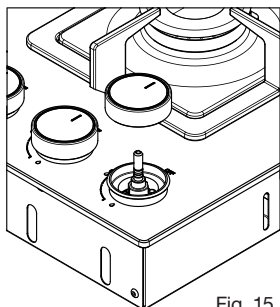


Fig. 15

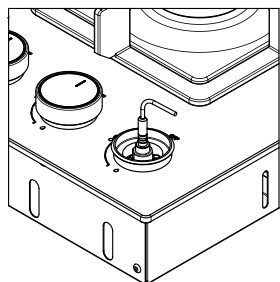


Fig. 16

1. Encienda el quemador y póngalo en la llama mínima.

2. Retire la perilla del control halando hacia arriba (Ver fig. 15).

3. Inserte un atornillador (\varnothing 2 mm) longitud de 7.5 cm, en el espigo de la válvula y gírelo en el sentido de las manecillas del reloj, hasta obtener la llama deseada (ver figura 16).

4. Ensamble nuevamente la perilla en el espigo de la válvula; gire a la llama máxima, luego regréselo a la llama mínima, al realizar esta acción no debe apagarse; si se apaga gírelo a posición de apagado y retire nuevamente la perilla.

Luego inserte el atornillador en el espigo de la válvula, gírelo en sentido contrario a las manecillas de reloj (para ajustar la llama al mínimo). Proceda nuevamente a encender el quemador y llévelo a llama mínima y verifique que no se apague el quemador.

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.

TABLAS DE PROBLEMAS DE FÁCIL SOLUCIÓN PARA COCINAS A GAS		
PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
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.
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.
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.
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.
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.

Tabla 5

CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Antes de llamar a servicio técnico Challenger, verifique que su aparato se encuentre en condiciones normales de instalación. Se debe tener a mano datos del cliente: nombre, cédula de ciudadanía, dirección y teléfono. Datos del equipo: serial y referencia, estos los encuentra en el certificado de garantía o en la placa serial. El certificado de garantía de este producto se encuentra en su paquete de accesorios donde le lleo este manual.



ADVERTENCIA

En caso de necesitar repuestos de partes que no requieren intervención de personal calificado, dirjase al 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.

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.

CHALLENGER

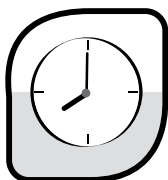
Servicio Técnico

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