

CHALLENGER

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

COCINA AUTOSOPORTADA

Cocinas 60 cm

SI 9461 - SI 9462 - SI 9464
SI 9465 - SI 9466 - SI 9468

Cocinas 76 cm

SI 9571 - SI 9572 - SI 9574
SI 9575 - SI 9576 - SI 9578



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.

06545783-01

CONTENIDO

Glosario	4
Advertencias	5
Descripción del producto	7
Instalación	11
Uso y funcionamiento	22
Conversión a diferentes gases	31
Limpieza y mantenimiento.....	34
Precauciones de seguridad	35
Cuidados de uso	36
Problemas y soluciones	37
Especificaciones técnicas	38
Recomendaciones	39

GLOSARIO

- **Ruteo:** Orificio o perforación en la superficie o mesón para la instalación de la cocina empotrable.
- **Resistencia eléctrica:** Componente que convierte la energía eléctrica en calor.
- **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.

INFORMACIONES ÚTILES

Lea atentamente este manual de instrucciones y disfrute todos los recursos de su nueva cocina.



Válvula de seguridad en horno. Su cocina tiene un sistema de seguridad que interrumpe automáticamente el paso del gas, en caso que la llama del horno se apague o no encienda. Para informaciones adicionales, vea las páginas 18, 19 y 20

MEDIO AMBIENTE

Challenger Electrodomésticos se preocupa por nuestro medio ambiente y evita contaminarlo.

Por eso utiliza en el embalaje de sus productos materiales reciclables y/o reutilizables. Al reciclar/reutilizar este embalaje generaremos menos basura y reduciremos el consumo de recursos naturales, como el corte innecesario de árboles.

Felicitaciones por su contribución al enviar este material al reciclaje/reutilización, en vez de tirarlo en la basura común.

LA NATURALEZA SE LO AGRADECE

Importante: Al llamar o enviar un e-mail, por favor informe los datos de la etiqueta de identificación del producto.

ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

- Su cocina cuenta con un “código de identificación”, que permite identificar diversas informaciones sobre su producto.
- A través de este código, la atención será aún más rápida en caso que usted necesite nuestro servicio de atención al cliente.
- El “código de identificación”, se encuentra en la etiqueta pegada en el frente del horno.
- No debe remover esta etiqueta.
- Le recomendamos que copie el código en el espacio siguiente, pues esto facilitará un eventual contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

E-Nr: _____ / _____	FD: _____	_____
---------------------	-----------	-------

Además del código de identificación del producto, es importante que usted tenga a mano los siguientes datos:

- . Factura de compra;
- . Su domicilio y número de teléfono completos.



Lea atentamente las Instrucciones

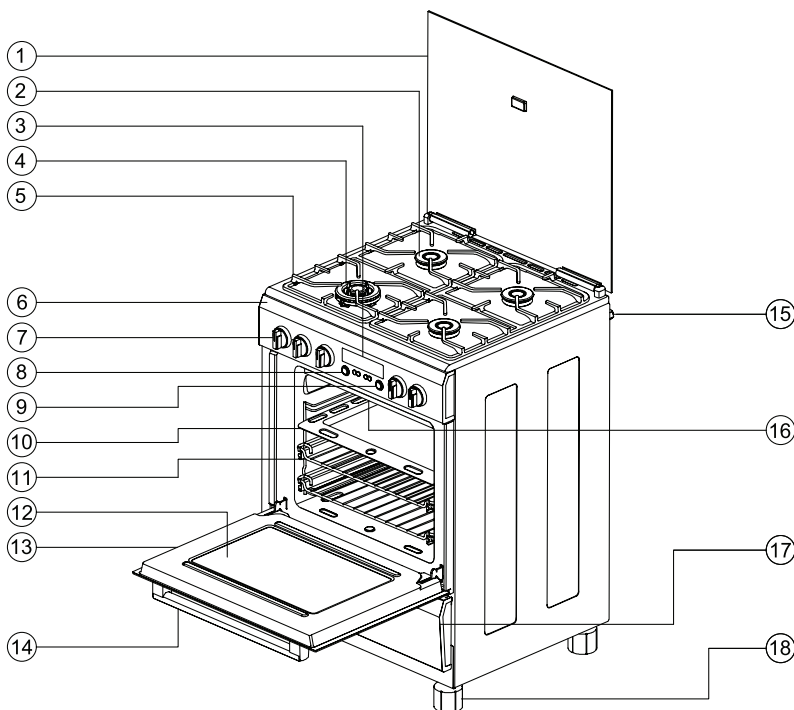
Para una mejor utilización y aprovechamiento del producto, siga las instrucciones de instalación, Utilización, limpieza, mantenimiento y seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

2.1 Cocinas

SI 9461 - SI 9462 - SI 9464 - SI 9465 - SI 9466 - SI 9468

1. Tapa de vidrio
2. Quemador semi-rápido
3. Timer digital corta gas
SI 9465 - SI 9466 - SI 9468
4. Quemador rápido / Semi-rápido
SI 9461 - SI 9462 - SI 9464
Quemador semi-rápido / Wok
SI 9465 - SI 9466 - SI 9468
5. Parrillas de mesa en hierro fundido
6. Panel de control
7. Perillas externas.
8. Interruptor encendido horno
SI 9465 - SI 9466 - SI 9468
Interruptor luz/ encendido eléctrico
SI 9465 - SI 9466 - SI 9468
Interruptor horno / quemador
Interruptor Turboconvección
SI 9465 - SI 9466 - SI 9468
9. Interruptor luz
SI 9465 - SI 9466 - SI 9468
10. Bandeja de horno
11. Parrilla de horno
12. Visor puerta de horno
13. Puerta de horno con doble vidrio
14. Manija puerta de horno
15. Ingreso de gas
16. Quemador grill
SI 9465 - SI 9466 - SI 9468
17. Puerta estufa móvil - Puerta estufa fija
SI 9465 - SI 9466 - SI 9468
18. Pie nivelador
SI 9465 - SI 9466 - SI 9468



2.2 Cocina

SI 9571 - SI 9572 - SI 9574 - SI 9575 - SI 9576 - SI 9578

1. Tapa de vidrio
2. Quemador wok Quemador rápido
SI 9571 - SI 9572 - SI 9574
SI 9575 - SI 9576 - SI 9578
3. Parrillas de mesa en hierro fundido
4. Timer digital corta gas
SI 9575 - SI 9576 - 9578
5. Quemador semi-rápido
6. Panel de control
7. Perillas
8. Interruptor encendido horno interruptor luz/ encendido eléctrico
SI 9571 - SI 9572 - SI 9574
SI 9575 - SI 9576 - SI 9578
Interruptor horno / Quemador
SI 9571 - SI 9572 - SI 9574
SI 9575 - SI 9576 - SI 9578
Interruptor turboconvección
SI 9571 - SI 9572 - SI 9574
SI 9575 - SI 9576 - SI 9578
9. Interruptor luz
SI 9571 - SI 9572 - SI 9574
SI 9575 - SI 9576 - SI 9578
10. Bandeja de horno
11. Parrilla de horno
12. Visor puerta de horno
13. Puerta de horno con doble vidrio
14. Manija puerta de horno
15. Quemador triple corona
16. Ingreso de gas
17. Quemador grill
SI 9575 - SI 9576 - SI 9578
18. Puerta estufa fija
SI 9571 - SI 9572 - SI 9574
19. Puerta estufa móvil (Calientaplatos)
SI 9571 - SI 9572 - SI 9574
20. Pie nivelador
SI 9571 - SI 9572 - SI 9574
SI 9575 - SI 9576 - SI 9578

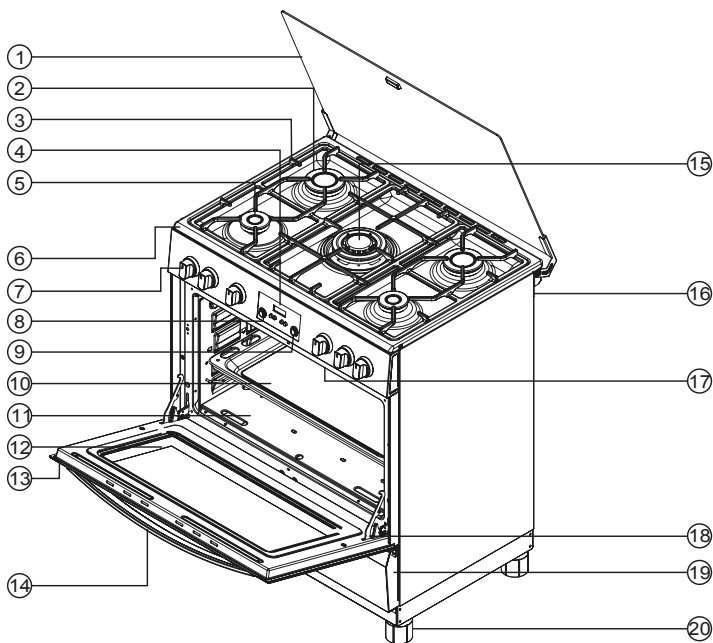


TABLA DE ATRIBUTOS



























ATRIBUTOS		Modelos	SI 9461 SI 9462	SI 9464	SI 9465	SI 9466	SI 9468
Cubierta de vidrio			●	●	●	●	●
Termocontrol			●	●			
Termostato					●	●	●
Encendido eléctrico			Horno	Horno	Horno	Horno	Horno
Luz de horno					●	●	●
Quemador grill					●	●	●
Timer digital					●	●	●
Timer digital corta gas					●	●	●
Entrada de Gas			1	1	1	1	1
Parrilla simple			1	1	1	1	1
Pies nivelador			●	●	●	●	●
Bandeja de horno					●	●	●

TABLA DE ATRIBUTOS

ATRIBUTOS	Modelos	SI 9574	SI 9574	SI 9575	SI 9576	SI 9578
		SI 9572	SI 9574	SI 9575	SI 9576	SI 9578
Cubierta de vidrio 		●	●	●	●	●
Termocontrol 		●	●			
Termostato 		●	●	●	●	●
Encendido eléctrico 		Horno Horno	Horno	Horno	Horno	Horno
Luz de horno 		●	●	●	●	●
Quemador grill 			●	●	●	●
Timer digital corta gas 				●	●	●
Entrada de Gas 		1	1	1	1	1
Parrilla simple 		1	1			
Parrilla telescópica 				2	2	2
Calientaplatos 		●	●	●	●	●
Pies nivelador 		●	●	●	●	●
Bandeja de horno 			1	1	1	1
Turbo Convención 				●	●	●

INSTALACIÓN

ADVERTENCIA



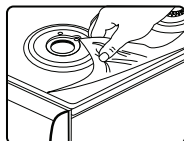
- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del gasodoméstico sean compatibles.
- Las condiciones de reglaje se encuentran en la etiqueta (o placa de datos).
- Este artefacto no está diseñado para ser conectado a un dispositivo 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.
- El recinto donde se va instalar, debe contemplar las condiciones de ventilación, contenidas en la NTC 3631 segunda actualización, 2011-12-14.

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, 2ª actualización 2011-12-14.
- Resolución 90902 del 24 de octubre de 2013 del Ministerio de Minas y Energía.
- Resolución 0680 del 6 de marzo de 2015 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.
- Resolución 0899 del 31 de agosto de 2021 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

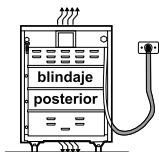
- a. Este artefacto debe ser instalado por personal calificado.
- b. Leer las instrucciones de uso antes de encender este artefacto".
- c. Antes de la instalación asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del aparato son compatibles.
- d. Las condiciones de reglaje de este aparato estarán inscritas sobre la etiqueta (o placa de características)"
- e. Este artefacto debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto la ventilación":
- f. Este manual le ofrece toda la información necesaria para instalar su cocina.
- g. En caso que tenga alguna duda, nuestro servicio de atención al cliente esta siempre a su disposición. Para su mayor comodidad, Challenger electrodomésticos cuenta con una red de servicios técnicos autorizados con profesionales altamente calificados que podrán instalar su cocina. Llama al servicio técnico autorizado más cerca de su domicilio y solicite un presupuesto.



CUIDADOS INICIALES

- Remueva todos los elementos de empaque montados entre la cubierta y la mesa.
- Antes de utilizar el producto retire la película de plástico que protege los componentes de acero de su cocina. Los residuos de pegamento deben removerse con un paño humedecido en agua (no utilice esponjas abrasivas).
- No debe utilizar las quemadores de la mesa y del horno antes de retirar la película protectora de la mesa.
- No instale su cocina en lugar de paso, en frente de puertas y ventanas, ni cerca de aparatos de refrigeración, pisos inflamables ni tampoco entre dos muebles (sólo cocina de pie).
- No retire la etiqueta con el "código de identificación del producto". Anote el número de identificación del producto en la página 12 de este manual.
- Lea atentamente las instrucciones de todas las etiquetas de atención e instrucciones.
- Retire las cintas de amarre que fijan las rejillas del horno antes de su uso.
- Retire del horno todos los accesorios sueltos (por ej.: pata, niveladores, manuales).

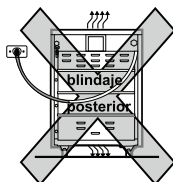
Salida de
aire caliente



instalación correcta

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La lámpara del horno de su producto debe ser de 15W. Antes de utilizar el producto, verifique que la tensión de la lámpara corresponda a la tensión de su residencia, 110V. SI 9461 - SI 9462 - SI 9465 - SI 9466 / 220 V. SI 9464 - SI 9468.
- En caso que el cliente dañe los cables, el costo correspondiente al cambio no será del fabricante y deberá sustituirlos el Servicio Técnico Autorizado.
- No pase el cable cerca a las salidas de aire caliente localizadas en el fondo del producto.



instalación incorrecta

NOTA:

Este artefacto debe instalarse y conectarse de acuerdo a los requisitos de instalación vigentes con especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación.

Las cocinas Challenger han sido planeadas especialmente para que usted obtenga el máximo desempeño y ahorro de espacio en su cocina. Para instalar, siga rigurosamente las dimensiones y especificaciones de los dibujos laterales, conforme su modelo de cocina. Con la correcta instalación del producto, usted garantiza seguridad y un funcionamiento perfecto.

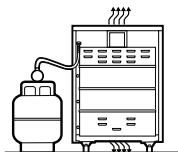
La conexión debe realizarse mediante manguera flexible de alta presión reforzada para gas de diámetro interior 3/8 o 10mm. Espesor de 3.5 m. y longitud de 1.5 a 2 metros, con una resistencia térmica de 120° C. Debe utilizarse tubo flexible metálico aprobado por las normas vigentes.

No pase el tubo flexible metálico por las salidas de aire caliente.

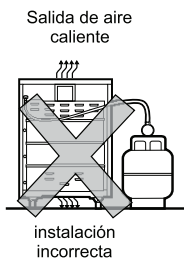
En los casos donde la cocina este cerca de muebles y/o paredes, respete las distancias libres (5 cm), conforme al dibujo y utilice tubo flexible metálico para la conexión de gas.

Campanas, estantes y armarios deben estar a por los menos 65 cm de la mesa de la cocina.

Salida de aire
caliente



instalación
correcta



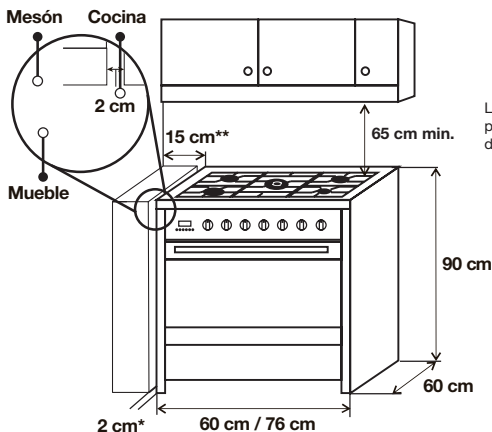
La instalación debe suceder en local aireado con mínimo de 5m³ ventilación abajo y arriba del producto, según las normas en vigor. Mantenga el cilindro de gas fuera de la cocina, en lugar abrigado y ventilado. Nunca instale su cocina sobre una base, sobre piso inclinado o irregular. Preste atención a las fechas de validez del regulador de presión del cilindro y de la manguera instalados en su producto.

Sustitúyalos inmediatamente si estuviesen fuera del plazo de validez determinados por el fabricante.

MEDIDAS PARA LA INSTALACIÓN (60/76 CM)

Las distancias mínimas desde las paredes laterales a la cocina auto soportada debe ser 15 cm. La distancia entre el mueble o pared que esté por debajo de la mesa de trabajo y la cocina debe ser máximo de 2 cm.

Con respecto a la campana extractora, la distancia es especificada por el fabricante. Para muebles instalados sobre la cocina, la distancia mínima entre el mueble y la cocina debe ser 65 cm. Asegúrese de respetar las distancias mínimas que se indican en la siguiente figura.



La distancia entre el borde superior de la parrilla y la parte inferior de la campana debe ser de mínimo 65 cm.

* Distancia máxima desde la cocina hasta el mueble o pared que esté por debajo de la mesa de trabajo.

** Distancia mínima desde la cocina hasta la pared lateral.

PIES NIVELADORES

Los pies niveladores se encuentran dentro de la cocina, acondicionados en una bolsa plástica.

- Deben instalarse con el auxilio de otra persona. Incline la cocina y ponga 4 pies niveladores, enroscándose en cada encaje en la base de la cocina.
- Para aumentar la altura de la cocina, gírelos en el sentido horario, para disminuir, gírelos en el sentido anti-horario.



NOTA:

Verifique cuales son los atributos disponibles en su modelo. (Vea la tabla de atributos)

- Debe conectarse un cable a tierra.
- Es muy importante realizar una buena conexión a tierra del artefacto, para ello cuenta con conductor verde; dicha conexión y calidad de aferramiento lo protegerán en caso de ocurrir un choque eléctrico.

¡ATENCIÓN!**RIESGO DE CORTO-CIRCUITO O INCENDIO**

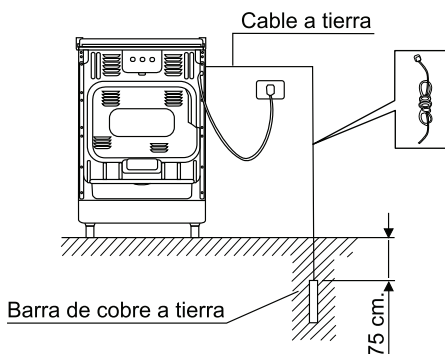
No use extensiones, adaptadores o uniones improvisadas entre la cocina y el tomacorriente.

RIESGO DE SHOCK ELÉCTRICO O DAÑOS AL PRODUCTO

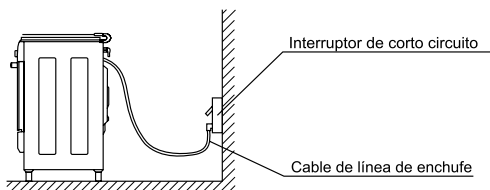
Nunca altere el cable de alimentación. En caso que necesite instalación o reparación llame al Servicio Técnico Autorizado.

RIESGO DE SHOCK ELÉCTRICO

Para evitar accidentes su cocina requiere de conexión a tierra.

**INTERRUPTOR DIFERENCIAL**

En el caso de instalación en un área donde no se pueda hacer puesta a tierra, compre un interruptor de corto circuito de la medida adecuada y conéctelo al enchufe.

**¡ATENCIÓN!**



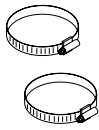
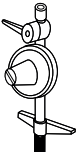





- No ponga el cable a tierra en las cañerías de gas, hay riesgo de explosión.
- No sirve poner el cable tierra a través de cañerías plásticas de agua.
- En caso de dudas llame a un especialista (Electricista).

CONEXIÓN DE GAS

5.1 Componentes para instalación

Antes de la instalación, verifique para qué tipo de gas fue fabricado su producto.
(Gas natural GN, Gas propago GLP)

Componentes para la instalación

Gas GLP - Cilindro	<p>Instalación con manguera plástica</p>  <ul style="list-style-type: none">- Regulador de presión para gas GLP conforme norma vigente.- Presión - 2.75 kPa (280mmca)- Con salida para manguera plástica	<p>Manguera flexible de alta presión reforzada para gas de diámetro interior 3/8" ó 10 mm.</p>  <p>Abrazaderas sin fin tipo norma</p> 
Gas GLP - Cilindro	<p>Instalación con tubo flexible 1/2" HI</p>  <ul style="list-style-type: none">- Regulador de presión para gas GLP conforme norma vigente.- Presión - 2.75 kPa (280mmca)- rosca - 1/2" HE	<p>Niple de admisión 1/2"</p>  <p>Tubo flexible metálico 1/2" HI</p> 
Gas Domiciliario - GN	<p>Tubo flexible metálico 1/2" HI</p> 	<p>Niple de admisión 1/2"</p>  <p>Llave de paso 1/2" HI 1/2" HE</p> 

IMPORTANTE:

- Los componentes anteriores no acompañan a los productos.
- Estos esquemas son genéticos, pudiendo alterarse conforme las condiciones de instalación.

¡ATENCIÓN!

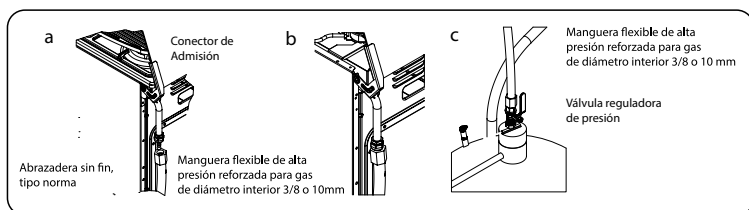


- Para la conexión del gas domiciliario (GLP o Natural), es obligatorio utilizar tubo flexible metálico aprobado por las normas vigentes.
- Al adquirir el tubo flexible metálico y el regulador de presión, observe siempre la fecha de validez del componente.

5.2 Componentes para instalación

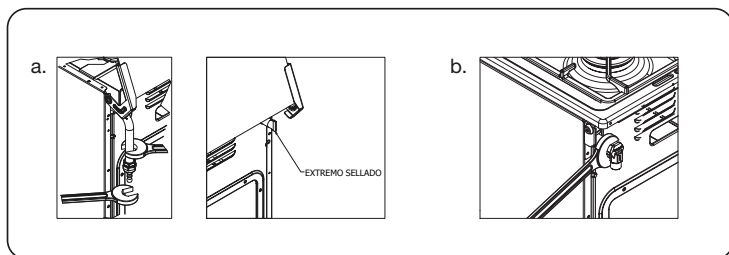
GLP (Botella) con manguera flexible

- Coloque la abrazadera metálica en el extremo de la manguera plástica que se conecta al conector de admisión
- Deje el anillo de la abrazadera bien firme
- Coloque la abrazadera metálica en el otro extremo de la manguera plástica que se conecta a la válvula reguladora de presión y ajuste el tornillo dejándolo bien firme.



Cambio de la entrada de gas

- Utilizando dos llaves fijas, suelte la tuerca y retire el niple de admisión ubicado en lado izquierdo, visto desde atrás y el anillo de sello.
- Conecte la manguera e suministro de gas al codo de admisión de la cocina con la ayuda de dos llaves.



Conexión del gas domiciliario (GLP o Natural)

La instalación del producto para gas domiciliario deberá hacerlo el servicio técnico autorizado.

¡ATENCIÓN!

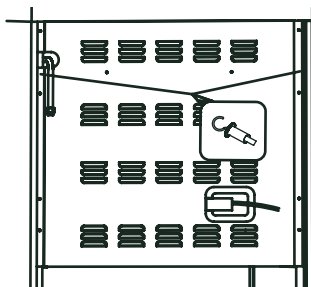


- Si el aumento de la temperatura en una parte del artefacto que pueda entrar en contacto con el tubo flexible, es mayor a 70 grados Celsius, se debe usar un tubo de material apropiado.
- Verifique si no hay fugas de gas.
- Para esto, mantenga el ambiente ventilado, abra el regulador de presión y pase espuma de jabón en todas las conexiones.
- En caso de que se forman burbujas, cierre la válvula del regulador de presión de gas y llame al servicio técnico autorizado.
- Use solamente reguladores aprobados por los órganos competentes y dentro de los plazos de validez.

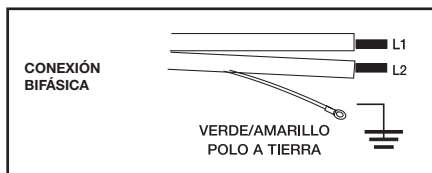
5.3 Fijación de la cocina por la parte posterior

Las cocinas autosoportadas se entregan con una cadena pre-instalada en la parte posterior con el fin de anclar la cocina a la pared y así evitar que el aparato se incline hacia adelante y cause accidentes.

- Para instalar la cocina de manera segura, perforo un agujero en la pared a la misma altura que la cadena de fijación.
- Tome el chazo expansivo e inserte el tapón, enroscándolo justo con el tubo expansivo dentro del orificio y luego atornille el gancho hasta que quede bien fijado en la pared.
- Fije la cadena al gancho y luego ajuste el nivel de la estufa usando los accesorios de nivelación suministrados en el producto.



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

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 a gas.



Presione la perilla, gire la en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la posición de flujo máximo. Una vez esté encendido el quemador mantenga oprimido mínimo 5 segundos y 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.

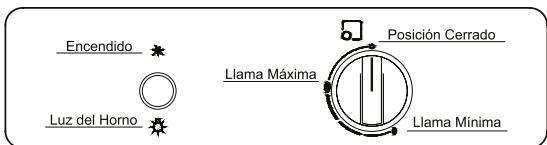
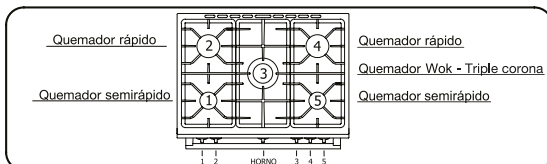
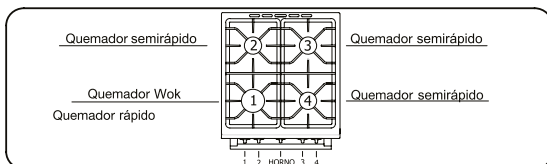
Para apagar el quemador gire la perilla a la posición cero que se muestra con un punto.

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

6.1 Para los modelos

SI 9461 - SI 9462 - SI 9464 - SI 9571 - SI 9572 - SI 9574

Secuencia de encendido



Encendido manual

Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al quemador que desea encender.

- Presione la perilla hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.
- Encienda el quemador utilizando fósforos o emisor manual de chispas.
- Para apagar la llama, gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.
- Encendido Eléctrico
- Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al quemador que desea encender.
- Presione la perilla hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.
- Presione el interruptor de ignición (★) y aguarde algunos segundos hasta que la llama encienda.
- Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado



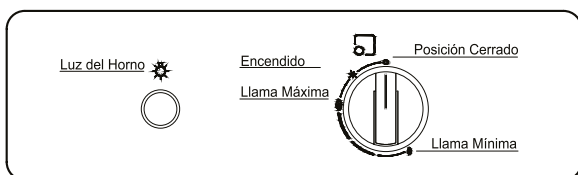
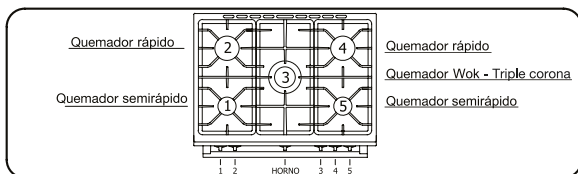
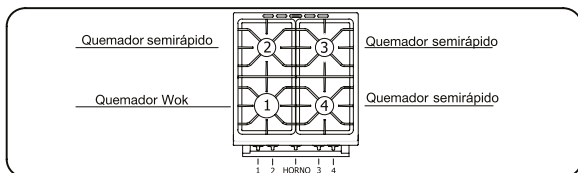
¡ATENCIÓN!

Nunca encienda los quemadores con las cubiertas de vidrio de la mesa baja, pues causará el calentamiento excesivo del vidrio, ocasionando que se rompa.

6.2 Para los modelos

SI 9465 - SI 9462 - SI 9466 - SI 9468 - SI 9575 - SI 9576 - SI 9578

Secuencia de encendido



Encendido manual

Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al quemador que desea encender

- Presione la perilla hasta el final y gírelo en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.
- Encienda el quemador utilizando fósforos o emisor manual de chispas.
- Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado

Encendido automático

Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al quemador que desea encender

- Presione la perilla hasta el final y gírelo en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.
- Continúe presionando la perilla del quemador por algunos segundos hasta que la llama encienda.
- Para apagar la llama, gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.



¡ATENCIÓN!

Nunca encienda los quemadores con las cubiertas de vidrio de la mesa baja, pues causará el calentamiento excesivo del vidrio, ocasionando que se rompa.

Ahorre tiempo, dinero y sea amigable con el medio ambiente

Para un óptimo funcionamiento elija recipientes de diámetro como se especifica en la tabla, verifique que su base sea completamente plana.

QUEMADOR	DIÁMETROS RECIPIENTES		
	Máximo	Nominal	Mínimo
Auxiliar	14 cm	12 cm	12 cm
Semi-rápido	22 cm	20 cm	12 cm
Rápido	24 cm	22 cm	14 cm
Wok - Triple corona	28 cm	26 cm	24 cm

- 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 las ollas y sartenes.
- Cerciórese que el fondo del recipiente utilizado, cubra totalmente la llama del quemador, de esta forma aprovechará toda la energía calórica.
- Se prohíbe el uso de recipientes con base cóncava o convexa.

Antes del primer uso

Para utilizar el horno, limpie la parte inferior con un detergente no abrasivo y agua tibia, después enjuagar y secar. Hacer funcionar el horno a la temperatura máxima por 30 minutos (con la resistencia superior e inferior) para eliminar el aceite, la grasa y los restos de productos utilizados durante la fabricación y que podrían emanar olores desagradables durante la cocción. El humo y el olor que se puede producir, se debe al primer calentamiento del aislante térmico y a las resistencias, siendo esto absolutamente normal (en ocasiones puede requerir más de un ciclo de funcionamiento para eliminar estos olores).

Durante el uso el aparato se calentará por lo cual se recomienda tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.

La temperatura de la puerta del horno se eleva considerablemente en una operación prolongada, por favor mantenga alejados a los niños de la puerta y utilice elementos de protección en las manos (guantes), para abrir o cerrar la puerta del horno.

Tener a los niños alejados del horno durante las operaciones, ya que este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por los niños.

- No permita que la puerta del horno se cierre bruscamente.
- No usar paños limpiadores que sean abrasivos, ásperos o herramientas metálicas afiladas para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que puede rayar la superficie y esto puede resultar en el rompimiento del vidrio.
- No manipule el aparato mientras se encuentre descalzo o con las manos mojadas.
- Utilice guantes apropiados durante el control de cocción de los alimentos.
- Si los cristales de la puerta del horno están rotos o inestables en algún punto, no opere ni limpie su cocina autosoportada, ya que puede ser peligroso para la integridad del usuario. Por consiguiente, si los cristales de su cocina autosoportada se rompen o sufren 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 autosoportada, ya que el uso de este, generará altas temperaturas, las cuales pueden ocasionar daños en dichos componentes.

Tabla de conversión de temperaturas

Si la receta indica temperaturas en grados Fahrenheit utilice la siguiente tabla o la siguiente fórmula.

TEMPERATURA					
°C	100	150	200	250	280
°F	212	302	392	482	536

Ejemplo: $\frac{^{\circ}\text{F} - 32}{1,8} = ^{\circ}\text{C}$

$$\frac{392^{\circ}\text{F} - 32}{1,8} = 200^{\circ}\text{C}$$

USO Y FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA

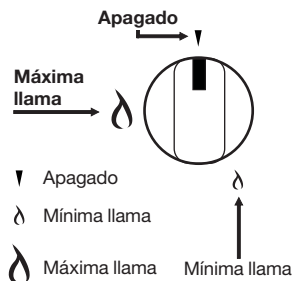
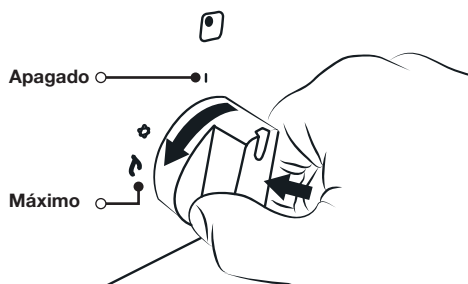


- Este artefacto debe ser utilizado únicamente para uso doméstico.
- **“ATENCIÓN:** El uso de un artefacto de cocción a gas produce calor, humedad y productos de combustión en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina especialmente durante la utilización del artefacto, garantizando la ventilación natural o instalando un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora)”.
 - Asegúrese que el área donde se instala la cocina esté bien ventilada; mantenga abiertos los espacios naturales para la ventilación.
- Antes de iniciar el funcionamiento de los quemadores en el primer uso y cada vez que haga limpieza, verifique que la tapa esté centrada sobre el difusor.
- Nunca utilice papel aluminio para recubrir o proteger partes de la cocina autosoportada, ya que el uso de este, generará altas temperaturas, las cuales pueden ocasionar daños en dichos componentes.
- **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.

ADVERTENCIA

- 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 períodos 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.

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DE GAS



Presione la perilla, gírela en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la posición de flujo máximo una vez encendido el quemador mantenga oprimido mínimo 5 segundos (máximo 15 segundos), hasta que el quemador no se apague por efecto del termopar de seguridad. Luego suelte la perilla.

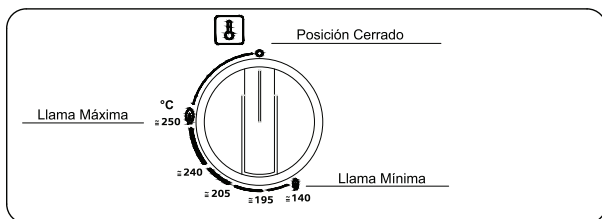
Para apagar el quemador gire la perilla a la posición cero.

ENCENDIDO DE HORNO

7.1 Para los modelos

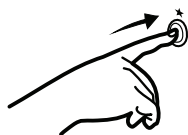
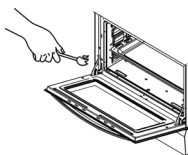
SI 9461 - SI 9462 - SI 9464 - SI 9571 - SI 9572 - SI 9474

Secuencia de encendido



Encendido Manual o Eléctrico

- Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al horno.
- Abra la puerta del horno
- Presione la perilla levemente y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.
- Presione fuertemente la perilla del horno.
- Simultáneamente aproxime un fósforo o emisor manual de chispas al orificio del horno hasta que la llama encienda (para encendido manual).
- Simultáneamente presione el interruptor de ignición (★) y aguarde algunos segundos hasta que la llama encienda (para encendido eléctrico).
- Cierre la puerta del horno.
- Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.



¡ATENCIÓN!

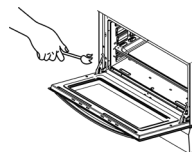
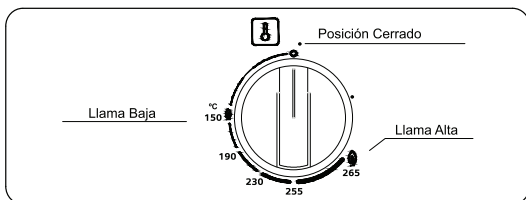
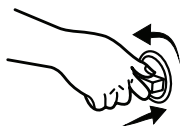
- El proceso de encendido no debe operarse por más de 15 segundos.
- Si después de 15 segundos el horno no enciende, pare la operación y/o espere por lo menos 1 minuto antes de proceder a una nueva tentativa.
- Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que la llama esté encendida.
- En caso que no lo esté, reinicie el proceso de encendido.
- En caso de falta de energía eléctrica, utilice fósforos o emisor manual de chispa. Cierre la puerta del horno y regule la altura de la llama deseada.
- Nunca encienda el horno con la cubierta de vidrio de la mesa baja, pues causará el calentamiento excesivo del vidrio, ocasionando que se quiebre.

NOTA:

El respaldo del artefacto alcanza los 120°C, mantenga precaución con las manos y evite manipular esta zona.

ENCENDIDO DE HORNO CON TERMOSTATO**7.2 Para los modelos**

SI 9465 - SI 9466 - SI 9468 - SI 9575 - SI 9576 - SI 9578

**Válvula de Seguridad en el Horno**

Es un sistema de seguridad que interrumpe de forma automática el paso del gas en caso de que la llama del horno se apague o no encienda cuando se opere de forma incorrecta.

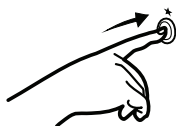
Siga correctamente las instrucciones para encender su horno con válvula de seguridad.

Encendido Manual o Eléctrico

Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al horno.

Abra la puerta del horno.

a. Presione la perilla levemente y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima. Continúe presionando fuertemente la perilla del horno.



b1. Simultáneamente aproxime un fósforos o emisor manual de chispas al orificio del horno hasta que la llama encienda (para encendido manual).

b2. Simultáneamente presione el interruptor de ignición (★) y aguarde algunos segundos hasta que la llama encienda (para encendido eléctrico)

c. Presione fuertemente la perilla del horno hasta que la llama encienda, luego mantenga la presión mínimo 10 segundos.

- Verificar que el horno haya encendido.

- En caso de que el horno no encienda, espere 1 minuto y repita la operación anterior ejerciendo una mayor presión sobre la perilla. Cierre la puerta del horno.

d. Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.



10 segundos

¡ATENCIÓN!

- El proceso de encendido no debe operarse por más de 15 segundos.
- Si después de 15 segundos el horno no enciende, pare la operación y/o espere por lo menos 1 minuto antes de proceder a una nueva tentativa.
- Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que la llama esté encendida.
- En caso que no lo esté, reinicie el proceso de encendido.
- En caso de falta de energía eléctrica, utilice fósforos o emisor manual de chispa. Cierre la puerta del horno y regule la altura de la llama deseada.
- Nunca encienda el horno con la cubierta de vidrio de la mesa baja, pues causará el calentamiento excesivo del vidrio, ocasionando que se quiebre.

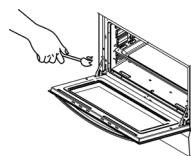
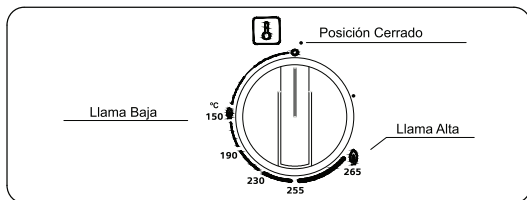
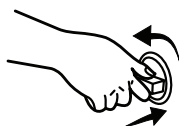


¡ATENCIÓN!

- En el caso de una extinción accidental del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencenderlo, para hacerlo espere por lo menos 1 minuto.

7.3 Para los modelos

SI 7465 - SI 9466 - SI 9468 - SI 9575 - SI 9576 - SI 9578



Válvula de Seguridad en el Horno

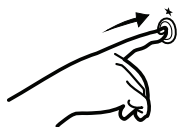
Es un sistema de seguridad que interrumpe de forma automática el paso del gas en caso de que la llama del horno se apague o no encienda cuando se opere de forma incorrecta.

Siga correctamente las instrucciones para encender su horno con válvula de seguridad.

Encendido Automático

Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al horno. Abra la puerta del horno.

- a. Presione la perilla hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta posición de llama máxima.
 - b. Presione fuertemente la perilla del horno hasta que la llama encienda, luego mantenga la presión mínima de 10 segundos.
- Verificar que el horno haya encendido.
 - En caso de que el horno no encienda, espere un minuto y repita la operación anterior ejerciendo una mayor presión sobre la perilla. Cierre la puerta del horno.
- c. Para apagar la llama, gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.





10 segundos

¡ATENCIÓN!

- El proceso de encendido no debe operarse por más de 15 segundos.
- Si después de 15 segundos el horno no enciende, pare la operación y/o espere por lo menos 1 minuto antes de proceder a una nueva tentativa.
- Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que la llama esté encendida.
- En caso de que no lo esté, reinicie el proceso de encendido.
- En caso de falta de energía eléctrica, utilice fósforos o emisor manual de chispa.
- Cierre la puerta del horno y regule la altura de la llama deseada.
- Nunca encienda el horno con la cubierta de vidrio de la mesa baja, pues causará el calentamiento excesivo del vidrio, ocasionando que se quiebre.



¡ATENCIÓN!

- En caso de falta de energía eléctrica, utilice fósforos o emisor de chispa.
- Verifique cuáles son los atributos disponibles en su modelo (vea la tabla de atributos).

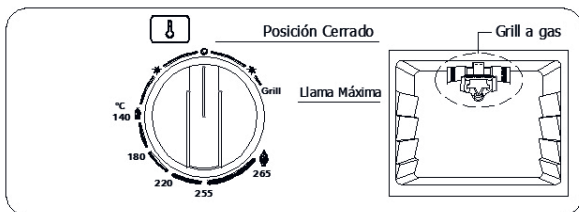
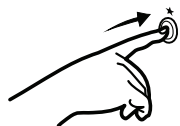
ENCENDIDO DEL GRILL

8.1 Para los modelos

SI 9465 - SI 9466 - SI 9468 - SI 9575 - SI 9576 - SI 9578



10 segundos
(mínimo)



Eléctrico o Automático

Localice la perilla que corresponde al horno.

Abra la puerta del horno.

- a. Presione la perilla levemente y gírela en sentido horario hasta la posición de la palabra Grill
- b1. Presione fuertemente la perilla del horno hasta que la llama encienda, luego mantenga la presión mínima 10 segundos (para el encendido automático para el modelo).
- b2. Simultáneamente presione el interruptor de ignición (★) y aguarde algunos segundos hasta que la llama encienda (para encendido eléctrico).
- c. Luego mantenga la perilla presionada fuertemente mínimo 10 segundos
 - Verificar que el grill haya encendido.
 - En caso de que el horno no encienda, espere 1 minuto y repita la operación anterior ejerciendo una mayor presión sobre la perilla. Cierre la puerta del horno.
- d. Para apagar la llama gire la perilla de encendido en sentido anti-horario hasta la posición de cerrado.

Como obtener el máximo uso del horno con grill

- Para obtener un mejor resultado al utilizar el grill, verifique siempre la mejor posición de acuerdo con la altura del recipiente que esta utilizando.
- Coloque el recipiente en el centro de la rejilla, garantizando la uniformidad del dorado o gratinado.
- El grill fue ideado para dar el toque final de cocción a los alimentos (dorar y gratinar); no es apropiado para asar y cocinar. Para ello utilice el horno de la forma como la hace habitualmente.



¡ATENCIÓN!

- El horno y el grill no pueden utilizarse simultáneamente.
- Nunca use el grill con la cubierta de vidrio baja y la puerta del horno entreabierta.
- El grill tiene la función solamente de dorar los alimentos.

PRECAUCIÓN

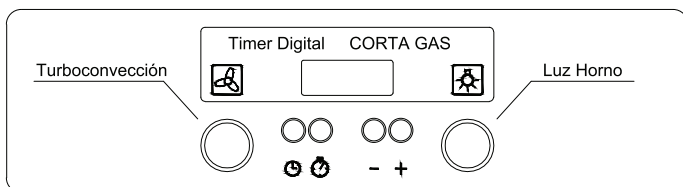


Las partes accesibles se pueden calentar al usar el grill quemador. Manténgase alejados a los niños.

SISTEMA TURBOCONVECCIÓN

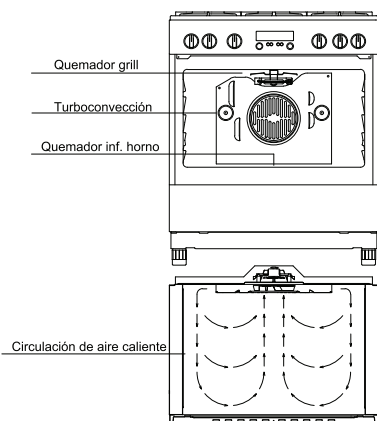
9.1 Para los modelos

SI 9575 - SI 9576 - SI 9578



Este sistema permite cocinar uniformemente todo tipo de alimentos.

La circulación forzada del aire caliente aumenta la transferencia del calor a los alimentos, permitiendo el aprovechamiento de toda la capacidad del horno, ya que permite cocinar a temperaturas menores de lo habitual.



¡ATENCIÓN!



Precalentar el horno 5 minutos antes de usar el sistema turboconvección. Una vez transcurrido el tiempo indicado, presione el interruptor de turboconvección. No colocar los alimentos pegados al fondo del horno para no tapan las perforaciones de recirculación de aire que están frente al ventilador. El sistema Turbo convección está diseñado para usarse únicamente con el quemador inferior del horno, no debe usarse con el quemador de grill. Cuando se use el sistema de turboconvección, se debe considerar que las temperaturas del horno se reducen 30° aproximadamente en cada posición.

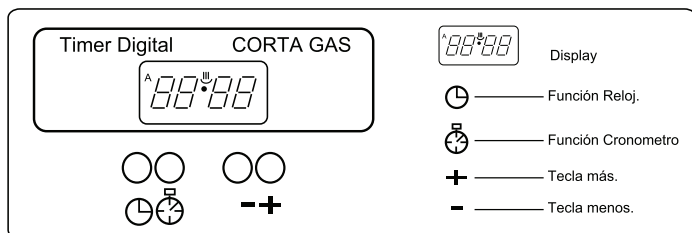
NOTA:

- El horno puede utilizarse sin el sistema turboconvección.
- El timer digital corta gas no apaga el sistema turboconvección por lo que se tiene que apagar manualmente una vez terminado el funcionamiento del horno.

TIMER DIGITAL CORTE GAS

10.1 Para los modelos

SI 9465 - SI 9466 - SI 9468 - SI 9575 - SI 9576 - SI 9578



1. Ajuste de Horario.

Para fijar la hora presione el botón durante 3 segundos hasta que el símbolo luminoso parpadee en el display, luego con los botones + y - programe la hora del día esperar 3 segundos, hasta que el símbolo deje de parpadear.

2. Ajuste Tiempo de Cocción (Función corta gas).

Presione el botón hasta que el símbolo luminoso (A) parpadee en el display, luego con los botones + y - programe el tiempo de cocción que desee. Cuando el símbolo luminoso (A) deje de parpadear, se da inicio al tiempo de cocción programado.

Después de alcanzar el tiempo programado se activará la alarma sonora, el símbolo (A) parpadeará y la alimentación del gas de horno se cortará haciendo que la llama del horno se apague.

- Para cancelar la programación del tiempo de cocción presione el botón que el símbolo luminoso (A) parpadee y enseguida presione el botón - hasta llegar a cero.
- La alarma del timer puede ser desconectada manualmente presionando cualquiera de los botones, en caso contrario la desconexión se hará automáticamente después de 7 minutos.
- Una vez programado el tiempo de cocción, usted podrá ver la hora del día solo presionando el botón; para retomar al tiempo de programación, espere algunos segundos.
- El tiempo máximo de programación es de 12 horas.
- Cada vez que el símbolo luminoso (A) parpadee en el display, indica el final del programa de tiempo de cocción. La función corta gas se activa siendo imposible encender el horno.
- Si hay un corte de la energía eléctrica cuando el horno está funcionando y el timer se encuentre en programación tiempo de cocción, el quemador del horno se apaga.
- Cuando retorna la energía eléctrica la función corta gas inmediatamente se activa apagando el quemador del horno.

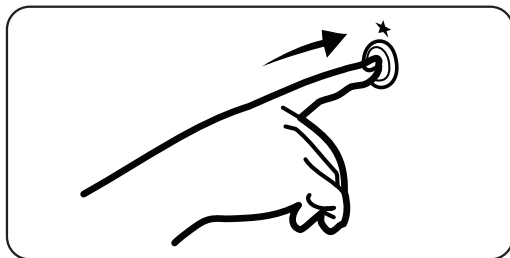
NOTA:

- El timer corta gas no apaga los quemadores de mesa.

LUZ EN EL HORNO

SI 9465 - SI 9466 - SI 9468 - SI 9571 - SI 9572 - SI 9574 - SI 9575 - SI 9576 - SI 9578

Al presionar el interruptor de luz, se enciende la luz del horno, para apagarla, basta presionar nuevamente el interruptor.

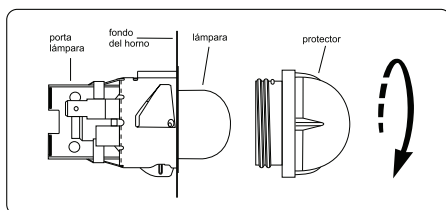
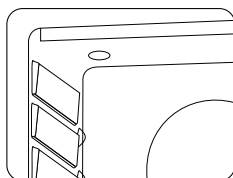




¡ATENCIÓN!

Siempre desconecte el producto del contacto eléctrico para cambiar la lámpara.

- Siempre desconecte el producto del contacto eléctrico para cambiar la lámpara.
- La lámpara del producto sale de fábrica con la tensión de 120V ó 220V
- El socket de la lámpara se localiza en la parte superior interna del horno.
- Cambie la lámpara cuando esté totalmente fría.
- Retire su protector girándolo en sentido anti-horario hasta soltarlo.
- La lámpara del producto debe ser de 15W.
- Verifique la tensión de su residencia antes de poner la lámpara en su cocina.

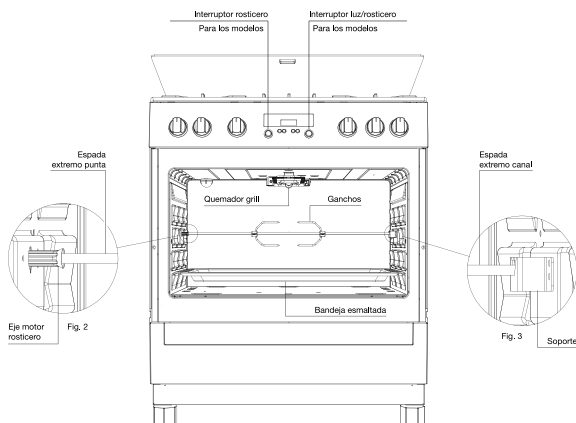


SISTEMA ROSTICERO

10.1 Para los modelos

SI 9465 - SI 9466 - SI 9468 - SI 9575 - SI 9576 - SI 9578

De acuerdo al modelo, la cocina incorpora en el horno un conjunto de piezas que forman parte del sistema rosticero, que permite rostizar un pollo o carne mientras este se encuentra rotando.



Uso del rosticero

Para cocinar con la función rosticero recomendamos no colocar en la espada un pollo mayor a 2.5 Kg, ya que esto puede impedir el buen funcionamiento del sistema.



Fig. 1

1. Atraviese el pollo con la espada como indica la Fig.1, una vez atravesado atar el pollo de modo que las alas y las piernas estén bien fijadas, luego coloque los ganchos de manera que quede bien apretado para que no se suelte durante la cocción, esto le permitirá a la espada girar sin problemas.

2. Introduzca la espada (extremo punta) en el eje motor rosticero Fig. 2, y el otro extremo (extremo canal) en el soporte Fig. 3, el canal de la espada debe encajar en el soporte.

3. Durante la cocción el pollo desprende grasa o líquidos, coloque una bandeja en la parte más baja del horno para recoger la grasa o líquidos expedidos.

4. Encienda el quemador grill y cierre la puerta del horno.

5. Pulse el interruptor rosticero ubicado en el panel de control de la cocina y verifique el funcionamiento de este con el pollo, de tal forma que observe la correcta rotación del sistema.

NOTA:

- El sistema rosticero solo se debe usar con el grill.
- El tiempo de cocción depende del peso del pollo, considerar que para un kilo el tiempo de cocción será de 1 hora.
- Los modelos SI 9465 - SI 9466 - SI 9468 - SI 9575 - SI 9576 - SI 9578 incorporan en un solo interruptor la función rosticero y luz horno.
- Cuando no use la función rosticero retire la espada del horno de la cocina.

CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES

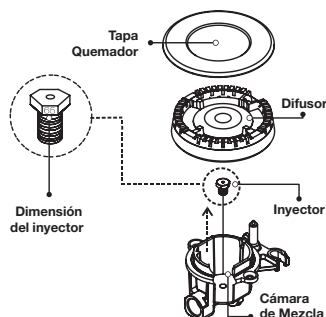
ADVERTENCIA



- Antes de realizar cualquier ajuste suspenda el fluido eléctrico y de gas.
- La adaptación para utilizar esta cocina con otro tipo de gas o presión de alimentación y el correspondiente reglaje, debe ser realizada por personal calificado, la compañía distribuidora de gas o un representante del fabricante.
- Por razones técnicas y de seguridad, las piezas destinadas a la adaptación de 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.

NOTA:

Para el cambio del inyector del horno y /o grill se requiere de personal especializado, por favor contacte a nuestro servicio técnico.



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

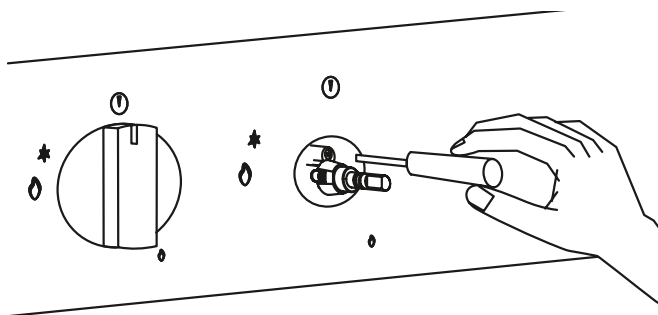
Quemadores no encienden	GN	GLP
Quemador wok	1,15	0,85
Quemador semi-rápido	0,97	0,65
Quemador rápido	1,15	0,85
Quemador triple corona	1,30	0,96
Presión de operación gas (mbar)	20	29



Una vez se cambien 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 adelante.

3. Inserte un destornillador de pala delgado, ubicándolo en la parte superior de la válvula donde se encuentra el bypass y gírelo en el sentido de las manecillas del reloj $\frac{1}{4}$ de vuelta, hasta obtener la llama deseada (no debe ser muy débil pues se puede apagar).



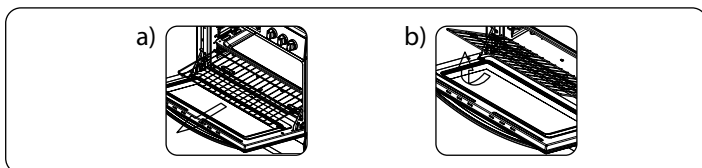
4. Ensamble nuevamente la perilla en el espigo de la válvula; gire a llama máxima, luego regréselo a llama mínima, al realizar esta acción no debe apagarse; si se apaga gírelo a posición de apagado y retire nuevamente la perilla , luego inserte el destornillador de pala, ubicándolo en la parte superior de la válvula donde se encuentra el bypass y gírelo en sentido contrario a las manecillas del reloj, para aumentar la llama en mínimo. Proceda nuevamente a colocar la perilla, encender el quemador y llévalo a llama mínima; al hacer esto el quemador no se debe apagar.

PARRILLAS DE HORNO

12.1 Deslizante

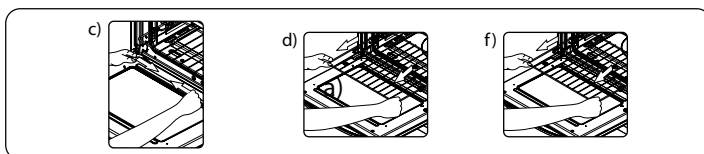
La rejilla deslizante puede ubicarse en el horno en 3 posiciones diferentes dependerá del tipo de alimentos a cocinar. Para poder cambiar de ubicación

- Empuje la rejilla hacia afuera hasta la mitad.
- Inclinándola, retírela hacia afuera.
- Para montarla, repita las operaciones anteriores en orden invertido.



Para retirar la rejilla inferior (auto deslizante):

- Desencaje los brazos de los soportes, presionando levemente en dirección hacia el centro.
- Jale todo el conjunto hacia afuera del horno.
- Para montarla nuevamente, coloque la rejilla encajándola correctamente en las guías del soporte y empuje el conjunto hacia adentro. Después de esto encaje los brazos en los soportes, recordando que esta rejilla sólo podrá montarse en las guías inferiores.



Para retirar y colocar los rieles de las parrillas telescópicas

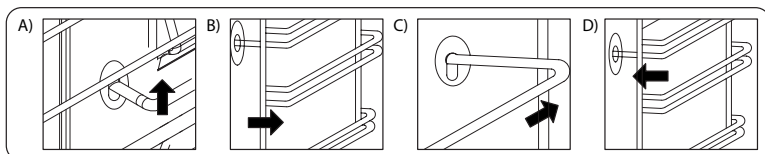
Es posible retirar los rieles izquierdo y derecho para limpiarlos, el horno debe estar frío.

Descolgar los rieles

- Levantar el riel por la parte delantera y descolgarlo (figura A)
- A continuación, tirar el riel completamente hacia adelante y extraerlo (figura B). Limpiar los rieles con agua y una esponja para las manchas resistentes se recomienda utilizar un cepillo. Para colocar los rieles izquierdo y derecho

- Insertar primero el riel en la ranura trasera presionando un poco hacia atrás (figura C)
- Y, a continuación, introducirla en la ranura delantera (figura D)

Los rieles se ajustan a la izquierda y a la derecha. La curvatura debe estar siempre hacia abajo.



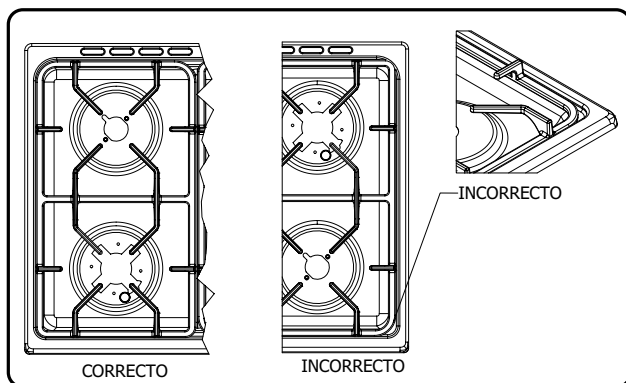
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para obtener un mejor desempeño de su cocina, recomendamos que durante la limpieza se tomen los siguientes cuidados:

- Las partes de acero y aluminio de su cocina deben limpiarse con paño o esponja suave humedecidos en agua y jabón neutro.
- Nunca use productos abrasivos, pues rayan la mesa de acero.
- Nunca utilice el lado abrasivo de la esponja.
- Cuando limpie su cocina, tenga siempre atención y cuidado. Antes de abrir la cubierta de la cocina, séquela completamente.
- La caída de los quemadores al suelo hará que se deformen, causando que su montaje sea incorrecto.
- Después de lavar los esparcidores asegúrese que los orificios de éstos no estén obstruidos.
- No utilice objetos puntiagudos para limpiar los orificios de la tapa de los quemadores. Siempre limpie inmediatamente los residuos de agua, café, mostaza, salsa inglesa y vinagre que caigan sobre la pintura y mesa de su cocina.
- En caso de que la chispa de encendido eléctrico falle, limpie los electrodos con un cepillo y jabón neutro, secándolos enseguida.

¡ATENCIÓN!

- La limpieza de la cocina sólo se realizará después de haberse enfriado completamente.
- Mantenga esparcidores bien limpios para facilitar el paso del gas. Al lavarlos, utilice solamente un cepillo para limpiar las partes de difícil acceso: Después de lavarlos, séquelos bien antes de utilizarlos.
- Ubicación correcta de las Parrillas
- Las parrillas de mesa pueden ser intercambiadas, el lado derecho con el lado izquierdo, pero no debe de cambiar la posición de fijación, la parte delantera hacia la parte posterior o viceversa. Tener en cuenta que las esquinas delanteras de la parrilla tienen el radio más pequeño que las esquinas traseras que tienen el radio más grande.



¡ATENCIÓN!

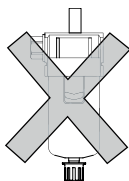


Siempre desconecte el producto del contacto eléctrico antes de realizar la limpieza y mantenimiento.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

NUNCA

- Nunca utilice extensiones o conectores múltiples en el contacto eléctrico.
- Nunca pase la manguera de gas y cable eléctrico cerca de la salida de aire caliente.
- Nunca encienda los quemadores de la mesa con la cubierta de vidrio baja.
- Nunca baje la cubierta de vidrio inmediatamente después de utilizar los quemadores de la mesa y del horno.
- Nunca deje productos inflamables u objetos plásticos en contacto con la cocina.
- Cuidado con los cables eléctricos, muchos equipos instalados en un mismo ambiente puede ocasionar incendio o explosión.
- La temperatura de la superficie exterior de la puerta del horno puede ser elevada cuando el artefacto se encuentre funcionando.
- El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina. Mantener abiertos los orificios de ventilación natural o instalar un dispositivo de ventilación.
- La utilización intensa y prolongada una ventana, o una ventilación más eficaz por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.



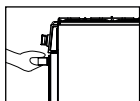
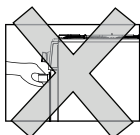
NUNCA

- Nunca use la manija de puerta horno para levantar su cocina, si necesita levantar o trasladar su cocina abra la puerta del horno y sujete del interior y de la parte posterior.



SIEMPRE

- Utilice solamente los pies niveladores que acompañan al producto.
- Verifique periódicamente al estado de la instalación de gas.
- Use guantes térmicos al abrir la puerta del horno y también para retirar los alimentos del horno.
- Para reparaciones utilice los servicios y piezas originales de la red de Servicios Técnicos Autorizados.
- Mantenga los niños lejos de la cocina cuando la este usando o cuando esté todavía caliente.
- Mantenga el ambiente bien ventilado cuando use su cocina.
- Cierre la válvula del gas antes de dormir o al salir de casa.
- Mantenga el cilindro de gas fuera de la cocina, en lugar cerrado y ventilado.
- Mantenga la puerta de horno cerrada y nunca la toque cuando esté caliente.
- Verifique el encaje de los quemadores y los esparcidores siempre que los remueva, en caso contrario el difusor y/o quemador se dañaran.
- Presta atención a las fechas de validez del regulador de presión del cilindro y de la manguera de paso del gas instalados en su producto. Sustitúyalos inmediatamente si estuviesen fuera del plazo de validez determinado por el fabricante.
- Siempre utilice componentes aprobados por los órganos competentes.
- Al abrir la puerta del horno durante su funcionamiento, sujete siempre la manija de la puerta por debajo, para evitar accidentes.

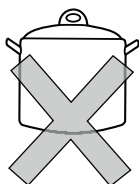
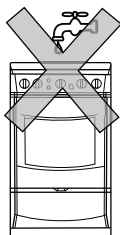


CUIDADOS DE USO



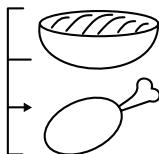
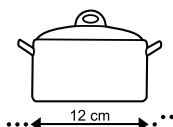
NUNCA

- Nunca utilice productos abrasivos u objetos puntiagudos para limpiar su cocina. Nunca use vinagre, limón o solvente en la limpieza.
- Nunca utilice papel aluminio sobre la mesa de inox y en el piso del horno.
- Nunca deje la cocina en frente o al lado del refrigerador/congelador ni en lugares próximos a corrientes de aire, pues todos estos factores pueden provocar choques térmicos en la cubierta de vidrio y/o puerta del horno.
- Nunca utilice paños húmedos para limpiar la puerta de su horno mientras esté caliente.
- Nunca arroje agua sobre su cocina.
- Nunca deje utensilios con asa hacia afuera de la mesa de la cocina.
- Nunca enfríe las parrillas de mesa y esparcidores con agua, pues el choque térmico dañará el esmalte de protección del material. Espere a que se enfríen naturalmente para limpiarlos.
- Nunca enfríe el quemador en agua, pues el choque térmico puede deformar la pieza.
- Nunca utilice recipientes con fondos cóncavos o en forma de anillo sin soporte para cacerola.
- Nunca ponga nada directamente sobre el piso del horno.
- No utilice la puerta del horno como base de apoyo para cacerolas o cualquier otro utensilio.
- No utilice la cubierta de la cocina para colgar paños para secar platos, pues esto podrá ocasionar un incendio.
- Cuidado con la elevación de las llamas en la preparación de los alimentos. Nunca limpie los vidrios con productos químicos fuertes como solventes, ácidos o productos abrasivos u objetos puntiagudos.
- **IMPORTANTE:** No instalar en lugares sin ventilación permanente.



SIEMPRE

- Siempre utilice su cocina con todas las parrillas de mesa.
- Siempre utilice recipientes con diámetros superiores a 12 cm.
- Al utilizar el horno, siempre deje una distancia de 3 a 5 cm entre los recipientes y los laterales internos.
- Siempre precaliente el horno 15 minutos a temperatura máxima, para la preparación de alimentos.
- Se recomienda poner las pastas y carnes en la segunda altura del horno.
- Evite abrir la puerta del horno cuando esté en uso. Acompañe la preparación del alimento a través del visor de la puerta, economizando tiempo, gas y obtenga un horneado uniforme.
- Abra y cierre cuidadosamente la puerta del horno para que la llama no se apague y para evitar el desplazamiento de los alimentos.
- Asegúrese de que el equipo esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de choque eléctrico.
- Tenga cuidado al manejar alimentos u objetos dentro del horno mientras esté caliente.
- Limpie los vidrios y la puerta utilizando un paño suave o esponja suave con detergente neutro o desengrasante.



¡ATENCIÓN!



Nunca utilice el calentaplatos para guardar productos inflamables u objetos plásticos.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

En algunos casos, con un simple procedimiento, usted puede solucionar un eventual problema en su cocina. Antes de llamar al Servicio Técnico Autorizado, haga las verificaciones siguiendo la tabla siguiente:

Problemas:	Procedimientos - Verifique si:
Quemadores no encienden	La manguera del gas está doblada
	Los quemadores están sucios o mojados
	El gas se está acabando o si hay gas en la red
	Los quemadores / esparcidores están mal encajados
	Los electrodos están echando chispas
	El regulador de presión del gas está abierto
	El regulador de presión está dentro de la validez
	Hay energía eléctrica
Encendido eléctrico no funciona	La cocina está conectada en el contacto
	Los electrodos están limpios
	Los esparcidores están mal encajados
	Los quemadores están sucios o mojados
Horno a Grill a gas no funciona	La manguera del gas está doblada
	El gas se está acabando o si hay gas en la red
	La cocina está conectada en el contacto
	El regulador de presión del gas está abierto
	El regulador de presión está dentro de la validez
	Hay energía eléctrica
	La puerta del horno está cerrada
	La forma de encendido está correcta
En los modelos con válvula de seguridad es necesario empujar la perilla hasta el fin del recorrido y presionarla cerca de 10 segundos después de encender la flama	
Quemador con llama amarilla o mancha las cacerolas	Los quemadores están sucios o mojados
	El gas se está acabando
	Los quemadores / esparcidores están mal encajados
Luz del horno no enciende	La cocina está conectada en el contacto
	Falta de energía eléctrica en el sistema dorador
	La lámpara está quemada o mal enroscada
	La lámpara está de acuerdo con la tensión
Horno no cocina	El gas se está acabando
	El regulador de presión está dentro de la validez
	La manguera del gas está doblada

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Cocina de Uso Domestico		SI 9461 - SI 9462 - SI 9463	SI 9464	SI 9465 - SI 9466 - SI 9467	SI9468	SI 9571 - SI 9572 - SI 9573	SI 9574	SI 9575 - SI 9576 - SI 9577	SI 9578	
Categoría		I12H3BP tipo A								
Dimensiones del Producto										
Altura con nivelador (mm)		943				943				
Altura sin Nivelador (mm)		883				883				
Ancho (mm)		610				770				
Profundidad (mm)		635				650				
Peso neto aprox. (kg)		31		35		44,7		52,5		
Peso bruto aprox. (kg)		34,5		39,5		49,7		57,5		
Potencia Termica (kW)		SI 9461 - SI 9462 - SI 9463	SI 9464	SI 9465 - SI 9466 - SI 9467	SI9468	SI 9571 - SI 9572 - SI 9573	SI 9574	SI 9575 - SI 9576 - SI 9577	SI 9578	
		Normal	Reducido	Normal	Reducido	Normal	Reducido	Normal	Reducido	
Queimador Semi-Rapido	GN	1,759	0,581	1,759	0,581	1,759	0,581	2,821	0,473	
	GLP	1,642	0,421	1,642	0,421	1,642	0,421	2,913	0,837	
Queimador Rapido	GN	2,834	0,986	2,834	0,986			1,752	0,466	
	GLP	2,819	0,826	2,819	0,826			1,665	0,419	
Queimador Wok 2,4	GN	-	-	-	-	2,834	0,986	2,834	0,986	
	GLP	-	-	-	-	2,819	0,826	2,819	0,826	
Queimador Triple Corona 3,6	GN	-	-	-	-	-	-	3,467	0,859	
	GLP	-	-	-	-	-	-	3,409	1,145	
Queimador Horno	GN	3,550	0,952	3,550	0,952	3,550	0,952	3,150	0,959	
	GLP	3,270	1,163	3,270	1,163	3,270	1,163	3,753	1,161	
Queimador Grill	GN	-	-	-	-	1,16	-	-	-	
	GLP	-	-	-	-	1,16	-	-	-	
Pot. Termica Total	GN	11,66				12,736		16,19		16,19
	GLP	11,02						17,07		17,07
Volumen del Horno (dm.3)		55				71				
Consumo de Gas GLP (g/h) / GN (m3/h)		SI 9461	SI 9462 - SI 9463 - SI 9464	SI 9465	SI 9466 - SI 9467 - SI9468	SI 9571	SI 9572 - SI 9573 - SI 9574	SI 9575	SI 9576 - SI 9577 - SI 9578	
		Normal	Reducido	Normal	Reducido	Normal	Reducido	Normal	Reducido	
Queimador Semi-Rapido	GN	0,16	-	0,16	-	0,16	-	0,16	-	
	GLP	322	43	322	43	322	43	322	43	
Queimador Rapido	GN	0,26	-	0,26	-	-	-	0,26	-	
	GLP	196	73	196	73	-	-	196	73	
Queimador Wok	GN	-	-	-	-	0,26	-	0,34	-	
	GLP	-	-	-	-	196	73	260	73	
Queimador Triple Corona	GN	-	-	-	-	-	-	-	-	
	GLP	-	-	-	-	-	-	-	-	
Queimador Horno	GN	0,3	-	0,3	-	0,26	-	0,3	-	
	GLP	225	-	225	-	196	-	225	-	
Queimador Grill	GN	-	-	-	-	0,11	-	-	-	
	GLP	-	-	-	-	84	-	84	-	
GN (m3/h) / GLP (g/h)		1,04		787,00		1,10		980,00		
Características Electricas		SI 9461 - SI 9462 - SI 9463 - SI 9464	SI 9465 - SI 9466 - SI 9467 - SI9468	SI 9571 - SI 9572 - SI 9573 - SI 9574	SI 9575 - SI 9576 - SI 9577 - SI 9578					
Potencia de Lapara (w)		-				15				
Tension (v) / Frecuencia (Hz)		120 / 50-60		220 / 50-60	120 / 50-60	220 / 50-60	120 / 50-60	220 / 50-60	120 / 50-60	
Naturaleza de los Gases		SI 9461 - SI 9465	SI 9462 - SI 9463 - SI 9464 - SI 9466 - SI 9467 - SI9468	SI 9571 - SI 9575	SI 9572 - SI 9573 - SI 9574 - SI 9576 - SI 9577 - SI 9578					
		Segunda Familia (Natural GN)	Tercera Familia (GLP)	Segunda Familia (Natural GN)	Tercera Familia (GLP)					
Presion Nominal (kPa)		1,84		2,75		1,84		2,75		
DESCRIPCION INYECTOR										
		DIAMETRO	SI 9461 - SI 9462 - SI 9463 - SI 9464	SI 9465 - SI 9466 - SI 9467 - SI9468	SI 9571 - SI 9572 - SI 9573 - SI 9574	SI 9575 - SI 9576 - SI 9577 - SI 9578				
Queimador Semi-Rapido	GLP	0,65	3	2	2	2	2	2	2	
	GN	0,97	3	2	2	2	2	2	2	
Queimador Rapido	GLP	0,85	1	0	2	2	2	2	2	
	GN	1,15	1	0	2	2	2	2	2	
Queimador Wok	GLP	0,85	0	2	0	0	0	0	0	
	GN	1,15	0	2	0	0	0	0	0	
Queimador Triple Corona	GLP	0,96	0	0	0	1	0	1	0	
	GN	1,3	0	0	0	1	0	1	0	
Queimador Horno	GLP	0,87	1	1	0	0	0	0	0	
	GN	1,25	1	1	0	0	0	0	0	
Queimador Horno	GLP	0,93	0	0	1	1	1	1	1	
	GN	1,4	0	0	1	1	1	1	1	
Queimador Grill	GLP	0,55	0	1	0	0	0	1	1	
	GN	0,85	0	1	0	0	0	1	1	

RECOMENDACIONES

- a. Para su seguridad y mejor funcionamiento de este producto, se recomienda que la instalación sea hecha por el Servicio Técnico Autorizado.
- b. Lea siempre atentamente el manual de instrucciones antes de instalar y operar el producto y cuando tenga duda.
- c. En caso de que el producto presente defecto, lea atentamente las instrucciones contenidas en el manual de instrucciones, especialmente el ítem “Problemas y Soluciones”. En caso de que el problema persista, llame inmediatamente al Servicio Técnico Autorizado.
- d. Evite que personas no autorizadas efectúen operaciones, no solo para evitar la pérdida de garantía, sino también para tener su producto en perfectas condiciones de uso, proporcionándole satisfacción y confort.
- e. Mantenga siempre junto con el manual de instrucciones la Factura / Comprobante de compra del producto.
- f. El proveedor se reserva el derecho de cambiar o modificar el producto sin previo aviso.

CHALLENGER

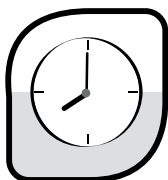
Servicio Técnico

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