

CHALLENGER

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

COCINAS A GAS MIXTAS Y ELÉCTRICAS



Por su seguridad y para que disfrute de una garantía integral, todo gasodoméstico debe ser instalado por personal calificado y certificado. Lea cuidadosamente el manual de instrucciones para instalación, uso y mantenimiento antes de poner en funcionamiento su nuevo aparato, esto evitará molestias innecesarias.
Versión: 06545478-05

CONTENIDO

Advertencias.....	3
Descripción del producto	4
Instalación	11
Uso - Funcionamiento	17
Limpieza y Mantenimiento.....	21
Servicio Técnico.....	22

Challenger S.A.S
Diagonal 25G No. 94-55
Bogotá - COLOMBIA
Tel: 425-6000

Challenger Industrial S.A
Noruega E9 - 21 y Suiza, Edif. Coopseguros
Quito - ECUADOR
Tel: 1800-482250

ADVERTENCIAS



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

Este gasodoméstico debe ser utilizado 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

- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar este artefacto.
- Leer las instrucciones de uso antes de encender este artefacto.
- Este artefacto no debe instalarse en baños ni dormitorios.
- El artefacto está ajustado para ser instalado de 0 a 2800 m sobre el nivel del mar.
- Este gasodoméstico debe ser instalado por personal calificado.
- **Este artefacto debe instalarse en ambientes que tengan una ventilación adecuada (ver instrucciones para la instalación).**

ADVERTENCIAS GENERALES

- Este gasodoméstico cumple con la normativa técnica vigente en el país y ha sido diseñado solo para uso doméstico.
- Antes de realizar cualquier intervención en su gasodoméstico o electrodoméstico, suspenda el fluido eléctrico y cierre la llave de suministro de gas.
- El fabricante no se hace responsable si se hacen malas interpretaciones del manual de instrucciones.
- No intervenga o reemplace ninguna parte de su cocina si no está especificado en este manual de instrucciones.
- Cuando este artefacto no se vaya a usar por largos periodos de tiempo, se recomienda apagarlo, desconectándolo del fluido eléctrico y cerrando la válvula de suministro de gas.
- Supervise a los niños mientras la cocina se encuentre en operación, un descuido podría causarles quemaduras.
- Si usted percibe olor a gas, corte el paso de éste, cerrando la válvula del suministro de gas hacia la cocina e inmediatamente llame a un técnico calificado.
- En caso de escape de gas, no utilice una llama para localizar el punto de fuga.

Advertencias para Cocinas Cristal

- Si el cristal está roto o inestable en algún punto, no opere ni limpie su cocina, ya que la presencia de líquidos podría ocasionar un corto circuito. Por consiguiente, si el cristal de su cocina se rompe o sufre fisuras, debe comunicarse a nuestro servicio técnico ServiMaster o con un centro de servicio técnico autorizado.
- Nunca utilice papel aluminio para recubrir o proteger partes de la cocina, ya que el uso de este, generará altas temperaturas, las cuales pueden ocasionar daños en la superficie de cristal.

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

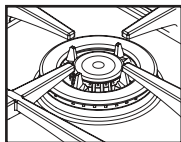
- No intente corregir defectos en la planitud del mesón por medio de las bridas de fijación, estas tensiones pueden ocasionar la fractura de la cubierta de cristal.
- Evite golpear el cristal de su cocina, especialmente el contorno ya que puede ocasionar su fractura.
- No utilice asadores de arepa o similares.
- Instale la cinta espumosa contenida en la bolsa de accesorios. Adhiérala al contorno del vidrio para evitar filtraciones de líquidos y proteger el contorno del cristal.
- No aplique silicona directamente entre el vidrio y el mueble, ya que en caso de necesitar retirar la cocina se puede producir fractura del cristal al intentar despegarla.

Advertencias para Cocinas Eléctricas

- Nunca utilice papel aluminio para recubrir o proteger, ya que el exceso de temperatura puede causar daños en la cubierta y los componentes internos de esta.

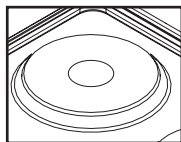
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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



Quemador Triple-Corona de alto poder calorífico de llama 100% azul, de alta eficiencia, que disminuyen tiempos de cocción.

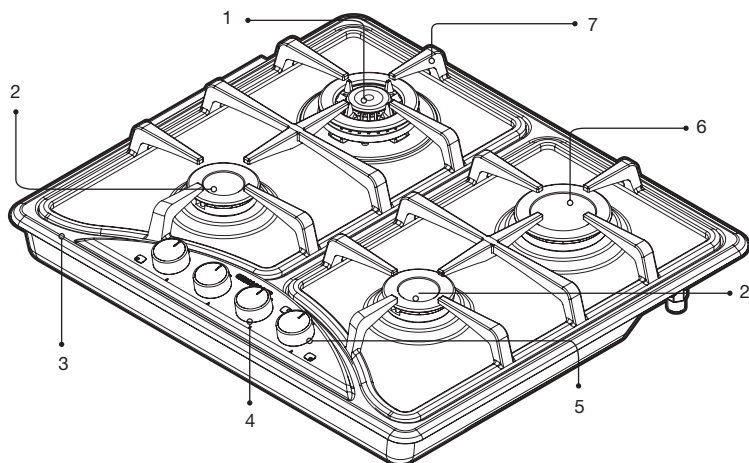
Los tres anillos de llama generan potentes y poderosos círculos de cocción que se distribuyen en el recipiente, gracias a esto los alimentos se cuecen en menor tiempo.



Resistencia termoprotectada de gran eficiencia que permite cocciones en menor tiempo con menos consumo de energía.

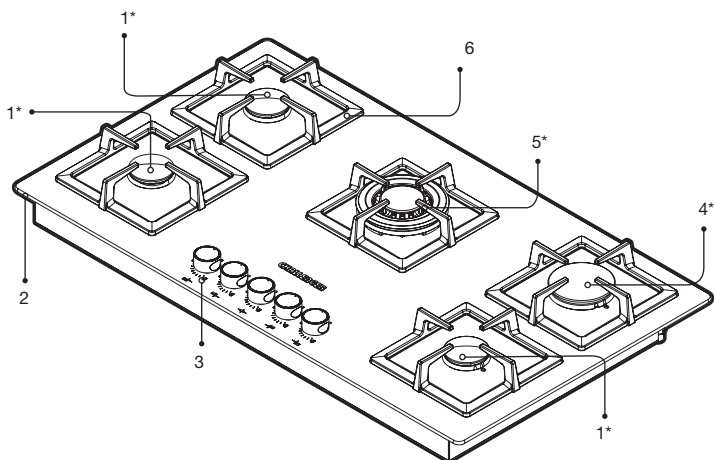
CARACTERÍSTICAS GENERALES

Cocinas a gas en Acero Inoxidable



1. Quemador Triple Corona 2. Quemadores Semi-Rápidos 3. Cubierta en acero inoxidable 4. Perillas de agarre ergonómico 5. Encendido electrónico incorporado en cada perilla, solo basta oprimir y girar para obtener llama 6. Quemador rápido 7. Parrillas en fundición.

COCINAS A GAS SERIE CRISTAL

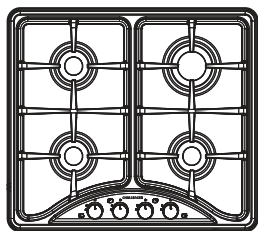


* Estos quemadores son de alta eficiencia, última generación.

1. Quemador Semi-Rápido 2. Cubierta en cristal 3. Perillas de diseño ergonómico 4. Quemador Rápido 5. Quemador triple corona 6. Parrillas en fundición.

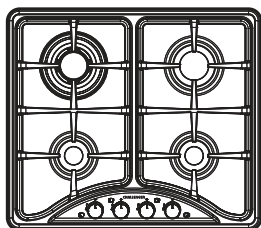
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SERIE DELTA



SD 6140 EI (Cod. 1.6473.73)

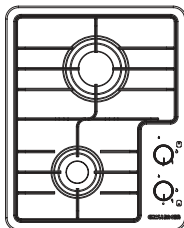
- 4 Puestos a gas.
- Encendido electrónico incorporado (EI).
- Cubierta en acero inoxidable.
- 1 Quemador rápido.
- 3 Quemadores semi-rápidos.
- Parrillas en fundición.
- Perillas ergonómicas.



SD 6141 EI (Cod. 1.6473.73.19.01)

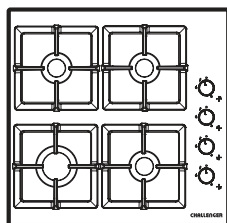
- 4 Puestos a gas.
- Encendido electrónico incorporado (EI).
- Cubierta en acero inoxidable.
- 1 Quemador rápido.
- 2 Quemadores semi-rápidos.
- 1 Quemador Triple Corona.
- Parrillas en fundición.
- Perillas ergonómicas.

SERIE PRECISA



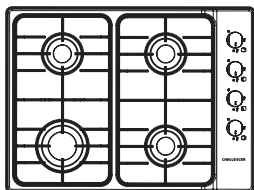
SP 6220 EI (1.6220.73.19.01)

- 2 Puestos a gas.
- Encendido electrónico incorporado(EI).
- Cubierta en acero inoxidable.
- 1 quemador rápido.
- 1 quemador semi-rápido.
- Parrillas porcelanizadas.
- Perillas ergonómicas.



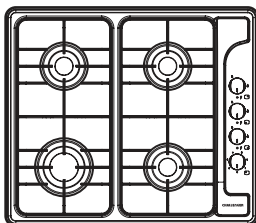
SP 5240 EI (Cod.1.5240.73.19.01)

- 4 puestos a gas.
- Encendido electrónico incorporado(EI).
- Cubierta en acero inoxidable.
- 1 Quemador rápido.
- 3 Quemadores semi-rápidos.
- Parrillas en fundición.
- Perillas ergonómicas.



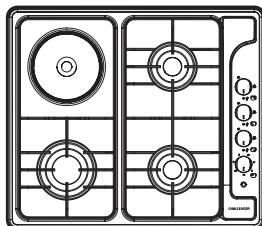
SP 5040 EI (Cod.: 1.5040.73.08)

- 4 Puestos a gas.
- Encendido electrónico incorporado (EI).
- Cubierta en acero inoxidable.
- 1 Quemador rápido
- 3 Quemadores semi-rápidos.
- Perillas ergonómicas.
- Parrillas porcelanizadas.



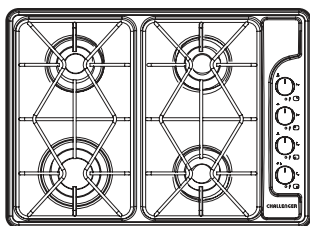
SP 6040 EI (Cod. 1.6049.73.02)

- 4 Puestos a gas.
- Encendido electrónico incorporado (EI).
- Cubierta en acero inoxidable.
- 1 Quemador rápido
- 3 Quemadores semi-rápidos.
- Perillas ergonómicas
- Parrillas porcelanizadas



SP 6031 EI / (1.6037.73.01 / 1.6039.73.01)

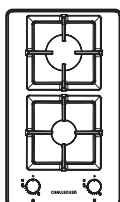
- Mixta 4 puestos.
- Encendido electrónico incorporado (EI).
- Cubierta en acero inoxidable.
- 1 Quemador rápido.
- 2 Quemadores semi-rápidos.
- 1 Resistencia termoprotégida, sellada (punto rojo).
- Piloto Led.
- Perillas ergonómicas.
- Parrillas porcelanizadas.



SP 6043 EI (Cod. 1.6043.73)

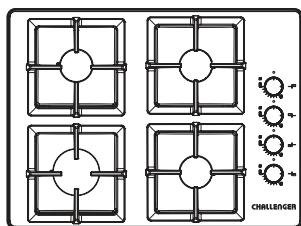
- 4 Puestos a gas.
- Encendido electrónico incorporado (EI).
- Cubierta en acero inoxidable.
- 1 Quemador rápido
- 3 Quemadores semi-rápidos.
- Perillas ergonómicas
- Parrillas porcelanizadas.

SERIE CRISTAL



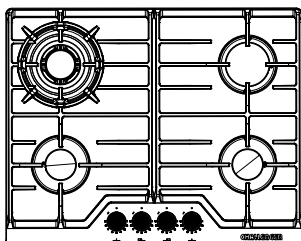
SQ 6730 AE Cod. (1.6730.20.19.01)

- 2 Puestos a gas.
- Encendido electrónico incorporado.
- Cubierta en cristal templado.
- 1 Quemador rápido de alta eficiencia
- 1 Quemador semi-rápido de alta eficiencia.
- Perillas metálicas de diseño ergonómico.
- Parrillas en fundición.



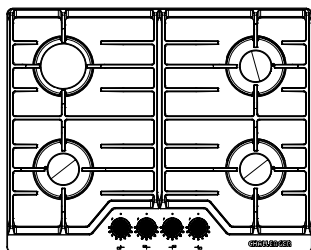
SQ 6759 AE Cod. (1.6759.20.19.01)

- 4 Puestos a gas.
- Encendido electrónico incorporado.
- Cubierta en cristal templado.
- 3 Quemadores semi-rápidos de alta eficiencia
- 1 Quemador rápido de alta eficiencia
- Perillas metálicas de diseño ergonómico.
- Parrillas en fundición



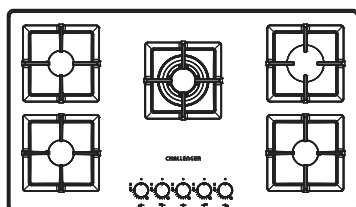
SQ 6767 AE Cod. (1.6767.20.19)

- 4 puestos a gas.
- Encendido electrónico incorporado.
- Cubierta en cristal templado.
- 2 Quemadores semi-rápidos de alta eficiencia.
- 1 Quemador rápido de alta eficiencia.
- 1 Quemador Triple corona.
- Perillas metálicas de diseño ergonómico.
- Parrillas en fundición.
- Válvulas multiposición para graduación de la llama.



SQ 6765 AE Cod. (1.6765.20.19)

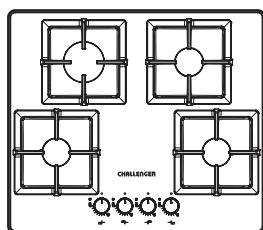
- 4 Puestos a gas.
- Encendido electrónico incorporado.
- Cubierta en cristal templado.
- 3 Quemadores semi-rápidos de alta eficiencia.
- 1 Quemador rápido de alta eficiencia.
- Perillas metálicas de diseño ergonómico
- Parrillas en fundición.
- Válvulas multiposición para graduación de la llama.



SQ 6778 AE Cod. (1.6778.20.19.01)

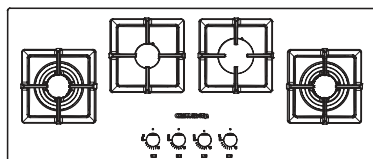
SQ 6792 AE Cod. (1.6792.20.19.01)

- 5 puestos a gas.
- Encendido electrónico incorporado.
- Cubierta en cristal templado.
- 3 Quemadores semi-rápidos de alta eficiencia.
- 1 Quemador rápido de alta eficiencia.
- 1 Quemador triple-corona.
- Perillas metálicas de diseño ergonómico.
- Parrillas en fundición.



SL 6762 EI - (Cod: 1.6762.20)

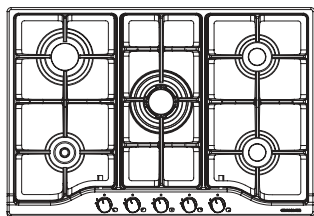
- 4 Puestos a gas.
- 3 Quemadores semi-rápidos.
- 1 Quemador rápido
- Encendido electrónico incorporado (EI).
- Cubierta en cristal templado.
- Perillas ergonómicas.
- Parrillas en fundición.



SQ 6797 AE - (Cod: 1.6797.20.19)

- 4 puestos a gas.
- Encendido electrónico incorporado.
- Cubierta en cristal templado.
- 1 Quemador semi-rápido de alta eficiencia
- 1 Quemador rápido de alta eficiencia
- 2 Quemador triple-corona.
- Perillas metálicas de diseño ergonómico.
- Parrillas en fundición.

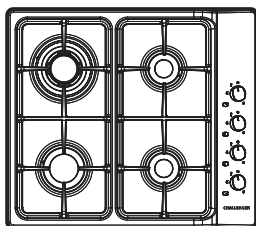
SERIE KITCHEN GOURMET



SI 6951 EI - (Cod: 1.6951.73.19.01)

- 5 Puestos a gas.
- 3 Quemadores semi-rápidos.
- 1 Quemador rápido
- 1 Quemador triple-corona.
- Encendido electrónico incorporado (EI).
- Cubierta en acero inoxidable.
- Perillas ergonómicas.
- Parrillas en fundición.

SERIE GAMMA



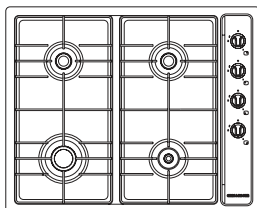
SG 6040 EI - (Cod: 1.6040.73)

- 4 Puestos a gas.
- Sistema de seguridad (termopar) que evita escapes de gases.
- 1 Quemador rápido
- 3 Quemadores semi-rápidos.
- Cubierta en acero inoxidable.
- Perillas ergonómicas.
- Parrillas en fundición.

SG 6041 EI - (Cod: 1.6041.73)

- 4 Puestos a gas.
- Sistema de seguridad (termopar) que evita escapes de gases.
- 1 Quemador rápido
- 2 Quemadores semi-rápidos
- 1 Quemador Triple Corona
- Cubierta en acero inoxidable.
- Perillas ergonómicas.
- Parrillas en fundición.

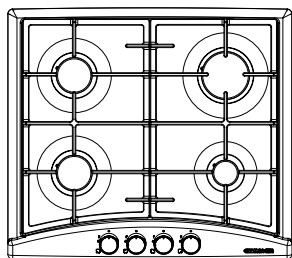
SERIE 6000



SS 6640 EI - (Cod: 1.6640.73.01)

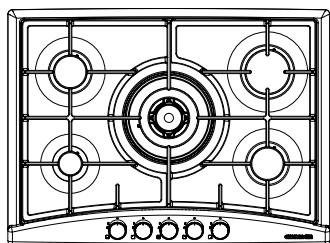
- 4 Puestos a gas.
- Encendido electrónico incorporado (EI).
- Cubierta en acero inoxidable.
- 3 Quemadores semi-rápidos.
- 1 Quemador rápido.
- Parrillas porcelanizadas.
- Perillas ergonómicas.

SERIE ALPHA



SA 6160 EI (Cod. 1.6160.73.19)

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



SA 6170 EI (Cod. 1.6170.73.19)

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

POTENCIA NOMINAL EN CONDICIONES ESTÁNDAR DE REFERENCIA (101,32 KPa/15°C) CON BASE EN EL PODER CALORÍFICO SUPERIOR DEL GAS													
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SERIE	INOX		GAMMA		DELTA		CRISTAL						
MODELOS	6951	6040	6041	6470	6473	6730	6759	6762	6765	6767	6778	6792	6797
TENSIÓN (V.c.a.)	120/220 Va.c												
FRECUENCIA ELÉCTRICA (Hz)	50/60												
CATEGORÍA	I-3												
TIPO	A												
POTENCIA NOMINAL TOTAL (MJ/h)	39,55	28,40	33,44	28,40	33,44	16,18	28,40	28,40	28,40	33,44	39,55	39,55	38,47
*POTENCIA NOMINAL/ MINÍMA QUEMADOR SEMI-RÁPIDO (MJ/h)	6,11/3,23												
*POTENCIA NOMINAL/ MINÍMA QUEMADOR RÁPIDO (MJ/h)	10,06/3,59												
*POTENCIA NOMINAL/ MINÍMA QUEMADOR SUPER-RÁPIDO (MJ/h)	11,14								11,14/6,11				
	/6,11												
PRESIÓN DE OPERACIÓN DEL GAS (Pascuales)	NOMI-NAL	2900 - GLP											
	MÍNIMA	2500 - GLP											
	MÁXIMA	3500 - GLP											

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

POTENCIA NOMINAL EN CONDICIONES ESTÁNDAR DE REFERENCIA (101,32 KPa/15°C) CON BASE EN EL PODER CALORÍFICO SUPERIOR DEL GAS										
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SERIE	6000	PRECISA							ALPHA	
MODELOS	6640	6043	5040	6037	6039	6049	6220	5240	6160	6170
TENSIÓN (Va.c)	120/220			120	220	120/220			120/220	120/220
INTENSIDAD (A)				8,33	6,81					
POTENCIA ELÉCTRICA (W)				1000	1500					
FRECUENCIA ELÉCTRICA (Hz)	50/60									
CATEGORÍA	I-3									
TIPO	A									
POTENCIA NOMINAL TOTAL (MJ/h)	28,40	27,67	28,40	22,29	22,29	28,40	16,18	28,40	22,36 / 11,84	34,16 / 17,24
*POTENCIA NOMINAL/ MÍNIMA QUEMADOR SEMI-RÁPIDO (MJ/h)	6,11/2,15								6,8/2,52	
*POTENCIA NOMINAL/ MÍNIMA QUEMADOR RÁPIDO (MJ/h)	9,34/3,23								11,5/4,68	
*POTENCIA NOMINAL/ MÍNIMA QUEMADOR SUPER-RÁPIDO (MJ/h)										11,86 / 5,4
*POTENCIA NOMINAL/ MÍNIMA QUEMADOR AUXILIAR (MJ/h)										3,95/ 2,52
PRESIÓN DE OPERACIÓN DEL GAS (Pascuales)	NOMINAL	2900-GLP								
	MÍNIMA	2500-GLP								
	MÁXIMA	3500-GLP								

Tabla 2. Clase 3 (artefactos para empotrar dentro de un módulo de cocina o mesón), reglado para GLP.

— INSTALACIÓN —

INSTALACIÓN DE COCINAS A GAS Y MIXTAS

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 para este gasodoméstico 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 cumplir con los requisitos de ventilación establecidos en el National Fire Protection Association NFPA 54. National Fuel Gas Code de los Estados Unidos de Norteamérica

- En el evento de la instalación de la cocina con tubería flexible, se debe acondicionar de tal forma que no pueda entrar en contacto con una parte móvil del mueble de empotramiento (por ejemplo un cajón) y no debe pasar por un lugar susceptible de sobrecargarse.

- Si desea instalar un cajón de utensilios debajo de la cocina, deberá colocar una barrera (tabla), entre ambos, a una distancia mínima de 10 cm y máxima 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.

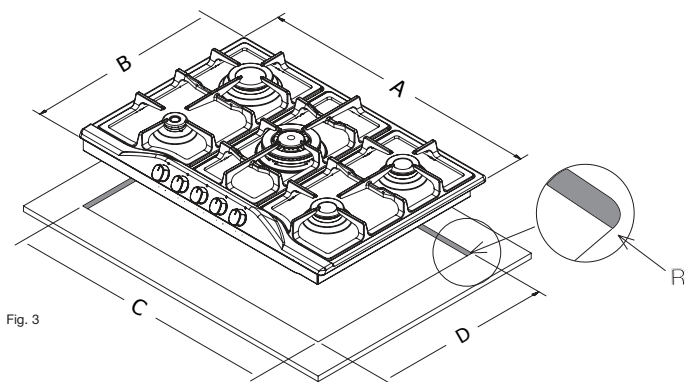


Fig. 3

INSTALACIÓN DE COCINAS CRISTAL

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

Retire las partes de fácil remoción (parrillas, difusores y tapas) de la cara superior de la cocina (ver figura 4). Enseguida gire y apoye cuidadosamente la cocina sobre la cara superior (ver figura 5) e instale en el contorno del vidrio 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 cristal y evitar cambios drásticos de temperatura sobre el cristal con respecto al mesón. Luego de pegar la cinta, inserte la cocina 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 su cocina. Recuerde que no debe aplicar silicona entre el cristal y el mesón, ya que en caso de necesitar retirar la cocina, se puede producir una fractura en el cristal.

En caso de no seguir las instrucciones anteriormente expuestas, puede provocar una fractura en el cristal de su cocina.

Cara Superior

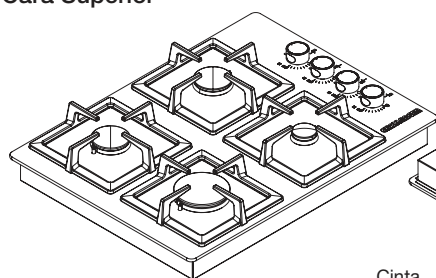


Fig. 4

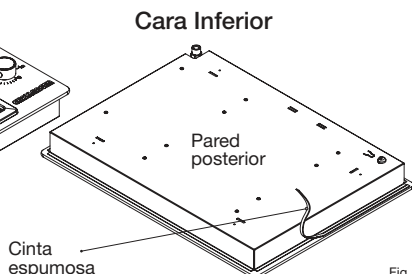


Fig. 5

FIJACIÓN DE LAS COCINAS A GAS Ó MIXTAS AL MUEBLE O MESÓN

Coloque las bridas de anclaje en las ranuras respectivas de la caja de empotrar, fije con los tornillos hasta que la cocina ajuste uniformemente al mesón.

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

Nota: el diseño de la brida puede variar, pero el principio es el mismo para todas las cocinas (ver fig. 6)

- Por último solo para cocinas con cubierta en acero, coloque un cordón de silicona en contorno para evitar la filtración de líquidos al interior del mueble.

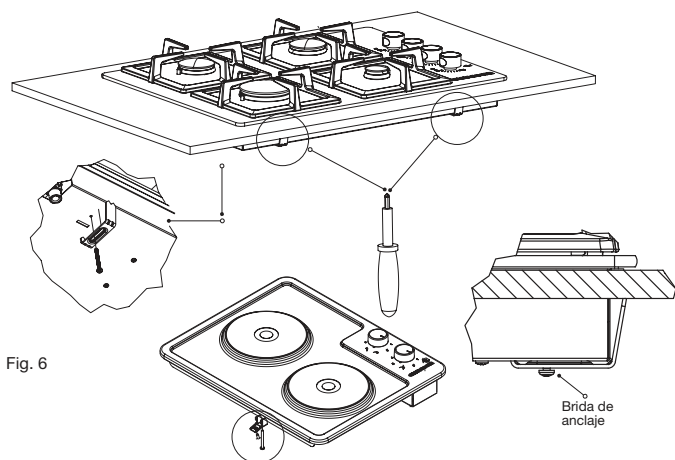


Fig. 6

DIMENSIONES MÍNIMAS A PAREDES O MUEBLES PARA LA INSTALACIÓN DE COCINAS A GAS, MIXTAS Y ELÉCTRICAS

La distancia mínima desde el salpicadero o pared al borde de la cubierta debe ser de 3cm y de 5 cm cuando haya una pared lateral o un mueble. (Ver fig. 7).

ADVERTENCIA: Para la referencia SQ6767 (1.6767.20) utilice recipientes Wok de máximo 26 cm en la parte más ancha (ver fig. 8).

Para la referencia SQ 6797 (1.6797.20) la distancia lateral a una pared o mueble debe ser mínimo de 10cm. (Ver fig. 7).

Con respecto a campanas extractoras la distancia mínima debe ser la especificada por el fabricante de la campana. Para muebles instalados sobre la cocina y que no tenga campana la distancia mínima debe ser de 73 cm

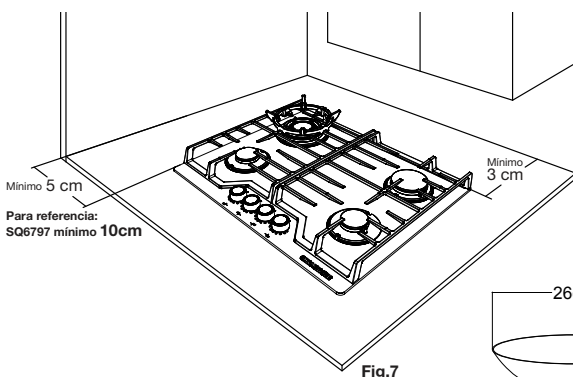


Fig.7

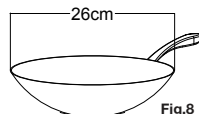


Fig.8

CONEXIÓN A LA RED DE GAS

NOTAS TÉCNICAS DE INSTALACIÓN

- La longitud del tubo o de la manguera de conexión debe permitir que la cocina sea extraída ó desmontada del mueble de manera fácil y segura.
- La consecución, conexión de tubos y acoplamientos es responsabilidad de personal calificado.
- La presión máxima admisible de la válvula de gas es de 5000 Pascales.
- Las mangueras de conducción de gas combustible entre el cilindro y el artefacto deben cumplir con los requisitos especificados en la NTE INEN 885.
- Las válvulas utilizadas en el cilindro de gas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTE INEN 116.
- Los reguladores de baja presión utilizados para estos artefactos deben cumplir con los requisitos especificados en la NTE INEN 1 682.
- Las boquillas de acople para las mangueras deben cumplir con los requisitos dimensionales establecidos en la NTE INEN 886.

Instalación con tubería rígida

1. Ensamble y ajuste el racor (D) al racor (C) por el extremo roscado 3/8 NPT Fig. 9.

2. Acople el extremo abocinado del tubo de cobre (A) con el extremo abocinado de racor (D). Asegure la unión ajustando la tuerca en copa (B) Fig. 10.

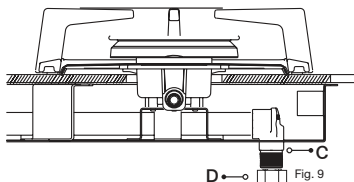


Fig. 9

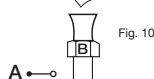


Fig. 10

INSTALACIÓN CON MANGUERA SEGÚN NTE INEN 885

1. Ensamble y ajuste el racor (A) al racor (B) por el extremo roscado 3/8 NPT Fig. 11.
2. Ensamble y ajuste la manguera de conducción de gas de acuerdo a la especificación NTE INEN 885.
3. Esta operación debe ser realizada por personal calificado.

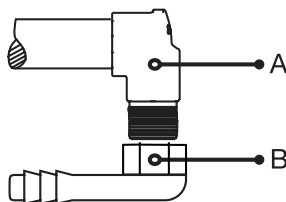


Fig. 11

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 nuevo de las mismas características y resistente al calor.
- Conecte los cables terminales de la cocina como se indica en la fig. 13, utilizando cables y medios de desconexión al alambrado, especificado en el código eléctrico nacional.
- Verifique la correcta conexión de puesta a tierra.
- Recuerde que el fabricante no se responsabiliza por eventuales daños, causados por la falta de conexión a tierra, o una instalación incorrecta.
- La conexión a la red debe ser accesible después del empotramiento.

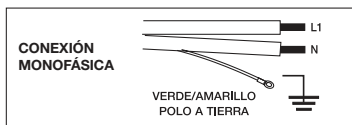


Fig. 12

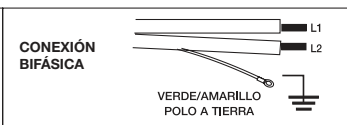


Fig. 13

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.

Una vez esté encendido el quemador, suelte la perilla. El quemador deberá encender antes de 5 segundos. (una vez el circuito de gas esté purgado hasta el inyector) ver Fig.14.

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

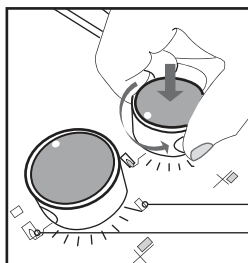


Fig. 14

Flujo MÍNIMO
llama en MÍNIMO

Flujo MÁXIMO
llama en MÁXIMO

ADVERTENCIA

El uso de un artefacto de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina especialmente durante la utilización del artefacto: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). El uso intenso y prolongado del artefacto puede requerir ventilación complementaria, como la apertura de una ventana, o una ventilación más eficiente, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica si esta existe.

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 ver fig. 21 a la 24 de la pág. 20 y 21.

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.

Se debe tener precaución para evitar que los niños puedan volcar recipientes con líquidos calientes colocados sobre la cubierta.

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.



ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES A GAS

Presione la perilla, gírela en el sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la posición de flujo MÁXIMO, ver fig. 15.

Una vez esté encendido el quemador, suelte la perilla.

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

Cuando los quemadores estén en funcionamiento no los exponga a corrientes de aire demasiado fuertes, ya que pueden apagarse y generar escapes de gas.

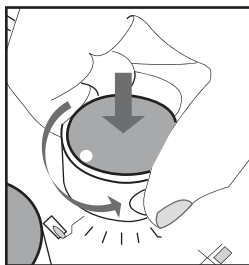
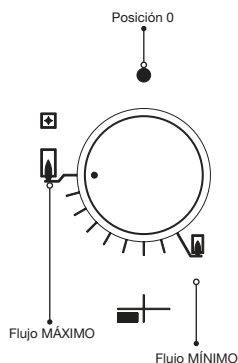


Fig. 15



Para las referencias Cristal 6797 Gamma 6040/41, serie Alpha 6160 / 6170 mantenga oprimido mínimo 5 segundos. Para apagar el quemador gire la perilla a la posición cero que se muestra con un punto.

Para las referencias cristal 6765/67, presione la perilla, gírela en el sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la posición de flujo MÁXIMO (Número 9).

Con la válvula multiposición, se podrá ajustar los niveles de la llama con precisión hasta el nivel de flujo MÍNIMO (Número 1), ver fig. 16.

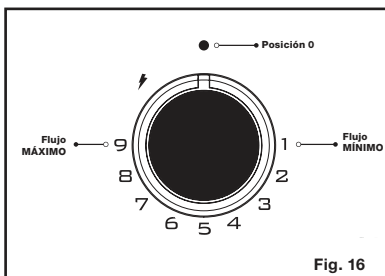
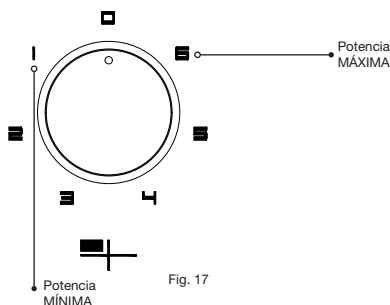


Fig. 16

FUNCIONAMIENTO DE RESISTENCIAS TERMOPROTEGIDAS DE COCINAS MIXTAS

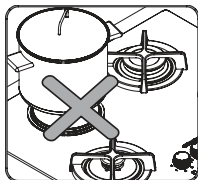
Gire la perilla a la posición deseada, según la potencia que requiera. Tenga en cuenta que a medida que aumenta el número, aumenta la temperatura de la resistencia y por ende el consumo de energía.

Cuando vaya a usar POR PRIMERA VEZ encienda la resistencia termoprotégida durante 5 minutos a máxima potencia (posición 6), ver fig. 17 sin ningún recipiente encima; esto con el fin de lograr el refuerzo y la protección del revestimiento de las resistencias (solo la primera vez).



USO ADECUADO Y ÓPTIMO DE LOS QUEMADORES DE GAS Y RESISTENCIAS TERMOPROTEGIDAS

- Coloque el recipiente antes de encender la resistencia termoprotégida o el quemador.
- Tape el recipiente para reducir el tiempo de cocción.
- Apague la resistencia termoprotégida de 8 a 10 minutos antes de terminar la cocción, con el fin de aprovechar el calor residual de la resistencia y evitará que la resistencia transfiera la temperatura directamente a la cubierta.
- Cerciórese que la base del recipiente utilizado cubra totalmente la llama del quemador o resistencia, no deje la olla o recipiente sobre estos de manera parcial como se muestra en la fig. 18 ó que sobre salga de la cubierta.
- Evite el desbordamiento de líquidos sobre la resistencia.
- Se recomienda al inicio de la cocción colocar el mando en la posición máxima y dependiendo de la cantidad del alimento pasar luego a una posición intermedia.
- **Está prohibido el uso de recipientes con base cóncava o convexa.**
- Los recipientes deben tener una superficie plana para garantizar el buen contacto, de lo contrario la superficie no podrá disipar la temperatura ocasionándose así, daños en el funcionamiento y causando su deterioro prematuro. Esta precaución también se extiende al uso de asadores de arepas o cualquier otro elemento similar que no toque la superficie de la resistencia, como también el uso de la resistencia en vacío, ver usos inadecuados en la fig. 19.



ADVERTENCIA



AHORRE TIEMPO, DINERO Y SEA AMIGABLE CON EL MEDIO AMBIENTE
Para un óptimo funcionamiento elija recipientes de diámetro como se especifica en la tabla 4 y 5, verifique que su base sea completamente plana y no exceda el tamaño de la cubierta.

QUEMADOR	DIÁMETRO DEL RECIPIENTE		
	MÁXIMO	NOMINAL	MÍNIMO
Semi-Rápido	22,0	20,0	12,0
Rápido	26,0	22,0	14,0
Mini Wok	26,0	24,0	22,0
Triple - corona	26,0	24,0	24,0
Resistencia 6"	18,0	16,0	14,0
Resistencia 8"	22,0	20,0	18,0

Dimensiones en cm

Tabla 4

COCINA 5240 / 6730			
QUEMADOR	DIÁMETRO DEL RECIPIENTE		
	MÁXIMO	NOMINAL	MÍNIMO
Semi-Rápido	20,0 cm	18,0 cm	16,0 cm
Rápido	22,0 cm	20,0 cm	18,0 cm

Dimensiones en cm

Tabla 5

Recomendaciones para la cocción de alimentos en cocinas eléctricas de resistencias termoprotegidas, ver fig. 20.

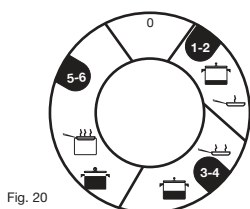


Fig. 20

	Posición selector
Cantidades Pequeñas	1-2
Cantidades Medianas	3-4
Grandes Cantidades	5-6
Derretir	1-2
Asar / Freír	3-4
Freír	5-6

CONSECUENCIAS DEL USO INADECUADO DE LAS RESISTENCIAS

La temperatura que se genera en la resistencia durante la cocción a máxima potencia (con buena disipación), es aproximadamente de 200°C, si esta temperatura aumenta (por uso inadecuado), se produce deterioro en la resistencia, amarillamiento severo en la cubierta de acero inoxidable o generación de tensiones extremas en las cubiertas de vidrio de las cocinas de cristal, que pueden provocar fracturas, adicionalmente las altas temperatura puede generar fallas en los componentes internos.

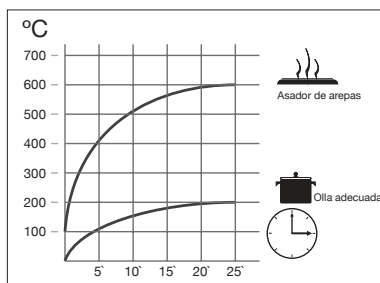


Gráfico 1

El gráfico 1 hace referencia a las temperaturas generadas en el mismo rango de tiempo, aquí se compara la variación de temperatura usando un recipiente adecuado y un asador de arepas que es típico uso inadecuado.

El uso en vacío, recipientes de diámetros inadecuados o con su base cóncava o convexa puede generar un leve agrietamiento, que hace perder la planitud, en casos más severos la fractura de la superficie en la resistencia.

El calentamiento con un buen uso de las resistencias provoca un efecto normal de amarillamiento en el anillo de acero de la misma, esta reacción de cambio de tonalidad se debe al efecto fisicoquímico que sufre el material, causada por la transferencia de temperatura que existe entre la resistencia y el anillo.

Evite el derrame de líquidos, sal, vinagre, sobre las resistencias termoprotegidas.

La resistencia cuenta con un recubrimiento en la superficie de contacto, esta capa con su uso puede mostrarse como una mancha.

UBICACIÓN DE DIFUSORES Y TAPAS EN COCINAS CRISTAL SQUADRA

Para un óptimo funcionamiento de su cocina, los quemadores deben estar correctamente posicionados. Para la ubicación correcta de las partes de este quemador, debe tener en cuenta la identificación de los siguientes componentes:

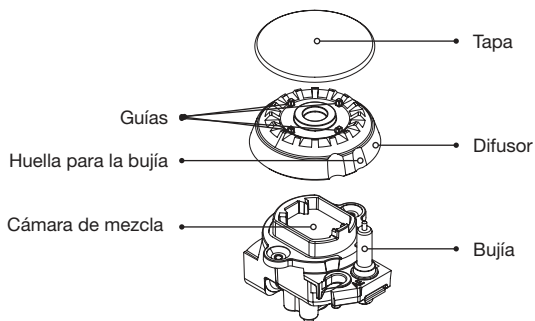


Fig. 21

Para ubicar el difusor en la cámara de mezcla, se deben observar las guías en la parte superior y la huella para la bujía en el contorno del difusor. La huella donde se ubica la bujía, debe estar totalmente alineada con la bujía, y las guías señaladas sobre el difusor deben quedar alineadas en forma de cruz.

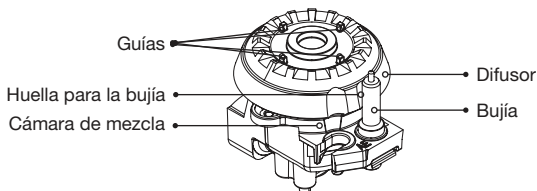


Fig. 22

Para comprobar que haya quedado bien colocado, intente girar el difusor sin levantarlo; si está bien colocado, no debe moverse en ningún sentido.

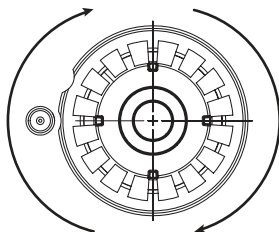


Fig. 23

Después de esto, coloque la tapa, asegurándose que esta quede en contacto total con el difusor.

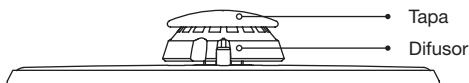


Fig. 24

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

RECOMENDACIONES GENERALES

- Antes de limpiar la cocina debe desconectarla de la red eléctrica, lleve los breaker o disyuntores a posición de apagado.
- Cuando haya quitado la tapa del quemador y el difusor, tenga especial cuidado de que no entre ninguna sustancia o residuo al interior de la cámara de mezcla.
- No utilice líquidos corrosivos como ácido muriático, ácido clorhídrico, soda cáustica, etc., para limpiar los quemadores en aluminio ó la cubierta.
- No utilice limpiadores a vapor.
- Para proteger la vida útil de la cocina, recomendamos el uso de nuestros limpiadores CHALLENGER.
- **Nota:** En las cubiertas en acero inoxidable, en la zona de logos y mandos, evitar realizar limpieza con productos abrasivos, ya que puede borrar o afectar los iconos y textos, limpiar con un paño suave.

CUIDADOS DEL PORCELANIZADO

Las parrillas de varios modelos están recubiertas con un proceso de porcelanizado a altas temperaturas, esto le permite ser prácticamente inalterable bajo el uso normal, para prevenir que se opaquen o decoloren tenga en cuenta las siguientes recomendaciones.

- Evite golpear las piezas porcelanizadas especialmente en bordes y esquinas.
- Evite que mientras las piezas porcelanizadas estén calientes se derramen líquidos espesos tales como jarabes, almibares, aceites o salsas. Así mismo tenga especial cuidado aún en frío con líquidos ácidos, vinagres fuertes ya que estos pueden afectar el porcelanizado.

LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN DE LOS QUEMADORES Y PARRILLAS

- Evite golpear y dejar caer las parrillas, lo mismo que las tapas de los quemadores ya que esto podría ocasionar fractura.
- Mantenga limpia la superficie alrededor de los quemadores de sustancias como grasas, residuos de comida. Estos pueden manchar de manera permanentemente la cubierta, parrilla y tapa quemador.
- Los quemadores y/o parrillas no deben limpiarse cuando estén calientes.
- Para la conservación de las parrillas en fundición, los platos y las tapas quemador, límpielos tan pronto estos componentes se salpiquen de aceite y/o grasas, para evitar que la suciedad se adhiera al material de manera permanente.
- Se recomienda emplear un desengrasante y Sabra para trabajo de uso pesado, a fin de retirar completamente los limpiadores aplicados sobre los quemadores y parrillas.
- Si el quemador ahúma los recipientes y las puntas de la llama son amarillas, debe limpiar el quemador y verificar su correcto ajuste. Si ésta anomalía persiste solicite un servicio técnico.

LIMPIEZA, CONSERVACIÓN DE LA RESISTENCIA

Para residuos ligeramente pegados:

- Utilice un detergente en polvo no abrasivo, siguiendo las líneas circulares de la superficie de la resistencia.
- Haga una presión suave hasta que esté limpia.
- Enjuague y seque con el selector en la posición 1.
- Por último, agregue a un paño o toalla-papel unas gotas de aceite vegetal y páselo sobre la placa.

Para residuos endurecidos:

Nunca utilice objetos punzantes o abrasivos, tales como esponjillas metálicas, cuchillos, cepillos de cerdas fuertes, etc. Ver Fig. 25.

La placa o cubierta puede ser precalentada, en estos casos, en la posición 1 o 2 durante 30 segundos, facilitando el desprendimiento de los residuos. Después de este precalentamiento retire los alimentos quemados usando una esponja plástica y jabón en polvo no abrasivo.

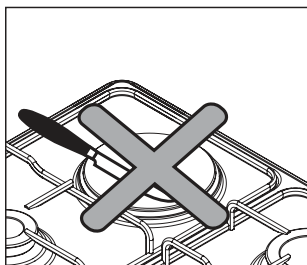


Fig. 25

SERVICIO TÉCNICO

El servicio técnico se compone de una sólida red de centros especializados a nivel nacional orientados a satisfacer las necesidades de instalación, mantenimiento preventivo, correctivo y el suministro de repuestos.

La aplicación de la garantía se hace efectiva por defectos de fabricación previo concepto, así mismo el fabricante se reserva el derecho del cambio del producto; muchas veces una deficiente instalación, desconocimiento del producto, la omisión de algunos cuidados y la no aplicación de las instrucciones de este manual afecta el óptimo desempeño de las cocinas.

A continuación mostramos las tablas 6 y 7 con algunos problemas típicos que se presentan que usted puede resolverlos fácilmente, evitando así intervenciones innecesarias del personal de servicio técnico y especialmente, la interrupción del servicio de su cocina mientras llega el técnico.

TABLA DE PROBLEMAS DE FÁCIL SOLUCIÓN PARA COCINAS A GAS		
PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
• Quemador con puntas amarillas	• Obstrucción del inyector ó tubería de conducción del gas • Mala ubicación del difusor • Gas no corresponde	• Retire los residuos del inyector • Ubique correctamente las partes del quemador • Cerciórese que su cocina fue regulada para el gas que requiere
• Llama deficiente	• Regulación para gas equivocada	• Verifique que su cocina haya sido regulada para el gas adecuado.
• No enciende los quemadores	• Falta suministro de gas • Uso inadecuado o manejo errado del encendido • Orificios del quemador obstruidos	• Verifique el estado del cilindro ó llave registro • Oprimir perilla de encendido y girarla en posición de abierto. • Efectuar limpieza a todo el conjunto quemador
• Dificultad de encendido ó las llamas tratan de levantarse (Desprendimiento)	• Sobrepresión del gas	• En caso de que la presión del gas no sea la adecuada, solicite el servicio de regulación a la empresa que lo suministra.

Tabla 6

TABLA DE PROBLEMAS DE FÁCIL SOLUCIÓN PARA COCINAS ELÉCTRICAS		
PROBLEMAS	CAUSAS POSIBLES	PROCEDIMIENTOS
• Cocina No enciende	• Cocina desconectada • Disyuntores o breaker en posición de apagado	• Verificar conexión • Revisar Disyuntores o breaker
• Amarillamiento del anillo	• Leve (Efecto normal) • Severo (Uso inadecuado ollas no planas o resistencia en vacío)	• Utilizar limpiadores para acero • Utilizar ollas con fondo plano, no utilizar asador de arepas
• Deterioro de la resistencia	• Funcionamiento en vacío • Derrame de líquidos (sal, vinagre, etc)	• Utilizar ollas de fondo plano • Limpieza de la resistencia (pág. 21)

Tabla 7

CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Antes de llamar a la línea de Challenger, verifique que su aparato se encuentre en condiciones normales de instalación.

Se recomienda al usuario definir con claridad y precisión la anomalía que presenta su aparato. Para la prestación del servicio técnico, consulte el directorio que se encuentra al final de este manual o en la página de internet www.challenger.com.ec.

ADVERTENCIA



En caso de necesitar repuestos de partes que no requieren intervención de personal calificado, diríjase al punto de venta centro de servicio autorizado Challenger más cercano.

CHALLENGER S.A.S se reserva el derecho de introducir en sus aparatos las modificaciones que considere necesarias.

CHALLENGER

Ecuador

Línea única nacional 1800 482250

☎ 02 280 5571

WhatsApp 📞 098 488 1687

servicio.tecnico@challenger.com.ec



Oportunidad en
el servicio



Efectividad en
el servicio



Atención y asesoría



Cobertura nacional



Técnicos certificados
y calificados



Repuestos originales

Únete a nuestras redes sociales



@Challenger_Ec



@Challenger_Ec



@ChallengerEc



@Challenger Industrial Ec

www.challenger.com.ec