

# CHALLENGER

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN USO Y MANTENIMIENTO

COCINAS VITROCERÁMICAS  
SL 6005 / SL 6077  
SL 6060 / SL 6080.



Por su seguridad y para que disfrute de una garantía integral, todo electrodoméstico debe ser instalado por personal calificado y certificado.

Lea cuidadosamente el manual de instrucciones para instalación, uso y mantenimiento antes de poner en funcionamiento su nuevo aparato, esto evitará molestias innecesarias.

Versión 4



SC-CER523438





## CONTENIDO

Advertencia .....	4
Descripción del producto .....	5
Instalación .....	8
Uso - Funcionamiento .....	10
Limpieza y Mantenimiento .....	16
Servicio Técnico .....	18

# ADVERTENCIAS



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

Este producto debe ser utilizado solo para uso doméstico. Antes de disponer del producto, ya sea por finalización de su vida útil o por actualización, hágalo inoperativo en conformidad con la normatividad de protección del medio ambiente.

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

## ADVERTENCIAS PRELIMINARES

- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar este electrodoméstico.
- Leer las instrucciones de uso antes de encender este electrodoméstico.

## ADVERTENCIAS GENERALES

- Este electrodoméstico cumple con la normativa técnica vigente en el país y ha sido diseñado solo para uso doméstico.
- Antes de realizar cualquier intervención en su electrodoméstico, suspenda el fluido eléctrico.
- El fabricante no se hace responsable por la mala interpretación, la no lectura del manual o el uso incorrecto del electrodoméstico.
- No intervenga o reemplace ninguna parte de su electrodoméstico si no está especificado en este manual de instrucciones.
- Cuando este electrodoméstico no se vaya a usar por largos periodos de tiempo, se recomienda apagarlo, desconectándolo del fluido eléctrico.
- Este equipo puede ser utilizado únicamente por niños de 8 años o mayores, personas con incapacidades mentales, físicas o sensoriales, SOLAMENTE cuando tienen supervisión o si se les han dado instrucciones de uso y se

han comprendido los peligros que puede conllevar. La limpieza y mantenimiento no debe ser llevada a cabo por un niño sin supervisión.

- No limpie su cocina con líquidos inflamables o volátiles.
- No toque la cocina con las manos o pies húmedas o mojadas, tampoco utilice el equipo estando descalzo.

## EVENTOS Y/O ACCIONES QUE PUEDEN GENERAR FRACTURA DEL VIDRIO Y NO SON CUBIERTOS POR LA GARANTÍA.

- Si la cubierta de cristal o vidrio está rota o es inestable en algún punto, no opere ni limpie su cocina, ya que la presencia de líquidos podría ocasionar un corto circuito. Por consiguiente, si el cristal de su cocina se rompe o sufre fisuras, debe comunicarse a nuestro servicio técnico ServiMaster o con un centro de servicio técnico autorizado.
- Nunca utilice papel aluminio para recubrir o proteger partes de la cocina, ya que el uso de este, generará altas temperaturas, las cuales pueden ocasionar daños en la cubierta de cristal o vidrio.
- No intente corregir defectos en la planitud del mesón por medio de las bridas de fijación, estas tensiones pueden ocasionar la fractura de la cubierta de cristal.
- Evite golpear la cubierta de cristal de su cocina, especialmente el contorno ya que puede ocasionar su fractura.

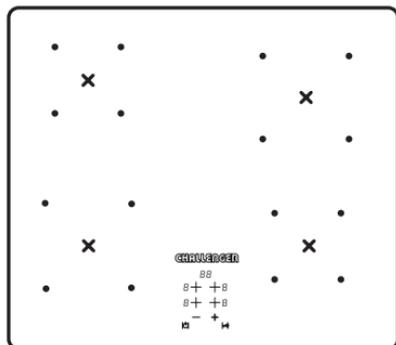
Challenger S.A.S  
Diagonal 25G No. 94-55  
Bogotá - COLOMBIA  
Tel: 425-6000

Challenger Industrial S.A  
Calle de los Aceitunos 168 y AV Eloy Alfaro  
Quito - ECUADOR  
Tel: 1800-482250

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

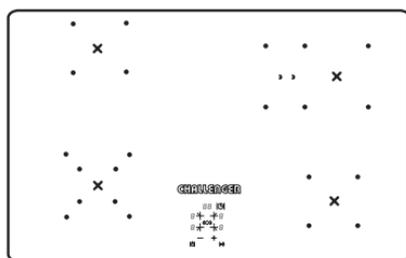
## CARACTERÍSTICAS GENERALES

### SL 6005 Vitro



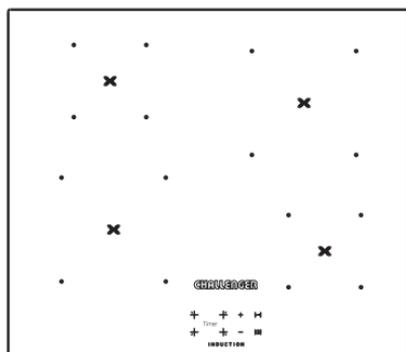
- Vidrio vitrocerámico de seguridad.
- 4 zonas de cocción ultra rápidas.
- 9 niveles de potencia por cada puesto.
- Función de calentamiento rápido.
- Controles sensor touch.
- Indicador de calor residual para seguridad del usuario.
- 2 zonas de cocción Ø 145 mm - 1000 W.
- 2 zonas de cocción Ø 180 mm - 1500 W.
- Función de timer para finalizar automáticamente las cocciones.

### SL 6077 Vitro



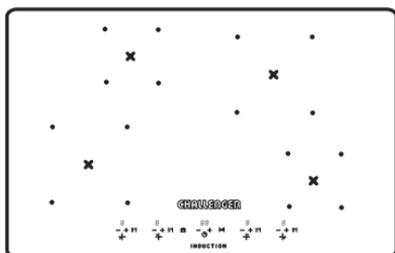
- Vidrio vitrocerámico de seguridad.
- 4 zonas de cocción ultra rápidas.
- 9 niveles de potencia por cada puesto.
- Función de calentamiento rápido.
- Controles sensor touch.
- Indicador de calor residual para seguridad del usuario.
- 2 zonas de cocción Ø 145 mm - 1200 W.
- 1 zona de cocción Ø 170 mm - 1500 W, expandible a Ø 265 mm - 2400W.
- 1 zona de cocción Ø 120 mm - 750 W, expandible a Ø 210 mm - 2200W.
- Función de timer para finalizar automáticamente las cocciones.

### SL 6060 IN



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

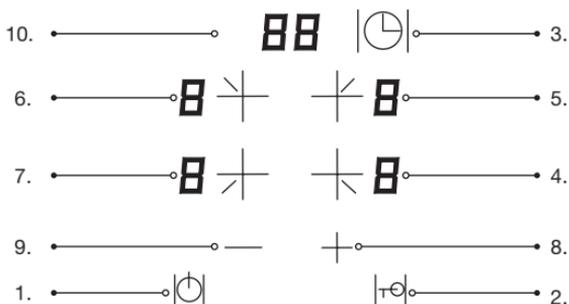
## SL 6080 IN



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

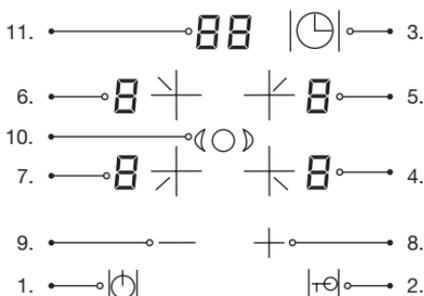
## CONTROLES

### SL 6005 Vitro



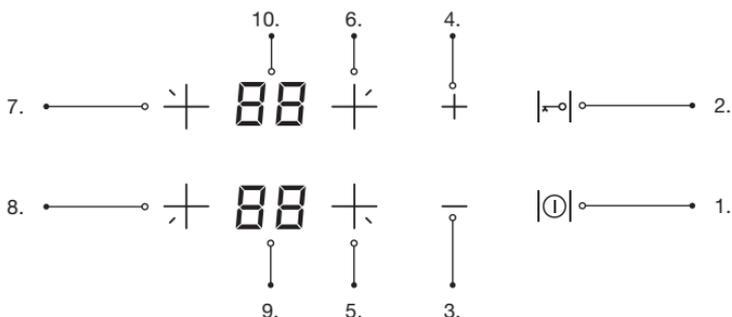
1. Sensor de encendido / apagado.
2. Sensor de bloqueo.
3. Sensor programador de tiempo ( Reloj ).
4. Sensor zona de cocción frontal derecha ( Ø 145 mm 1000 W ).
5. Sensor zona de cocción posterior derecha ( Ø 180 mm 1500 W ).
6. Sensor zona de cocción posterior izquierda ( Ø 145 mm 1000 W ).
7. Sensor zona de cocción frontal izquierda ( Ø 180 mm 1500 W ).
8. Sensor para aumentar el nivel de potencia.
9. Sensor para disminuir el nivel de potencia.
10. Display timer.

### SL 6077 Vitro



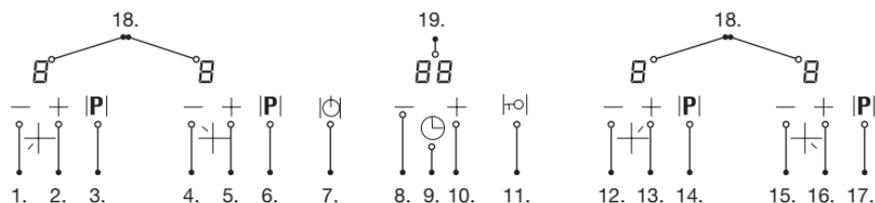
1. Sensor de encendido apagado.
2. Sensor de bloqueo.
3. Sensor programador de tiempo ( Reloj ).
4. Sensor zona de cocción frontal derecha ( Ø 140mm 1200 W ).
5. Sensor zona de cocción expandible posterior derecha ( Ø 170 / 265 mm a 1500 / 2400 W ).
6. Sensor zona de cocción posterior izquierda ( Ø 140 mm 1200 W ).
7. Sensor zona de cocción expandible frontal izquierda ( Ø 120 / 210 mm a 7500 / 2200 W ).
8. Sensor para aumentar el nivel de potencia.
9. Sensor para disminuir el nivel de potencia.
10. Sensor para activar zona de cocción expandible.
11. Display timer.

## SL 6060 IN



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

## SL 6080 IN



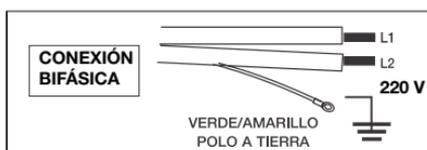
1. Pulsador para reducir potencia puesto de inducción frontal izquierdo.
2. Pulsador para aumentar potencia puesto de inducción frontal izquierdo.
3. Función "Booster" para calentamiento rápido puesto de inducción frontal izquierdo.
4. Pulsador para reducir potencia puesto de inducción posterior izquierdo.
5. Pulsador para aumentar potencia puesto de inducción posterior izquierdo.
6. Función "Booster" para calentamiento rápido puesto de inducción posterior izquierdo.
7. Botón de encendido.
8. Botón para disminuir la programación del timer.
9. Reloj.

10. Botón para aumentar la programación del timer.
11. Botón para bloqueo de niños.
12. Pulsador para reducir potencia puesto de inducción posterior derecho.
13. Pulsador para aumentar potencia puesto de inducción posterior derecho.
14. Función "Booster" para calentamiento rápido puesto de inducción posterior derecho.
15. Pulsador para reducir potencia puesto de inducción frontal derecho.
16. Pulsador para aumentar potencia puesto de inducción frontal derecho.
17. Función "Booster" para calentamiento rápido puesto de inducción frontal derecho.
18. Pantallas para potencias de puestos.
19. Pantalla de timer.

## INSTALACIÓN

Antes de realizar la conexión verifique:

- La conexión de la cocina a la red eléctrica debe ser realizada por personal calificado.
- La tensión nominal de la red eléctrica debe corresponder a la indicada en la placa de datos de la cocina.
- Si el cable de alimentación esta dañado (deteriorado el aislamiento) cambielo por uno nuevo de las mismas características y resistente al calor (Siliconado).
- Conecte los cables terminales de la cocina como se indica en la figura, utilizando cables y medios de desconexión al alambrado, especificado en el código eléctrico nacional (Colombia NTC 2050).
- Verifique la correcta conexión de puesta a tierra.
- Recuerde que el fabricante no se responsabiliza por eventuales daños, causados por la falta de conexión a tierra, o una instalación incorrecta.



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	SL 6005	SL 6077	SL 6060	SL 6080
Potencia nominal de la cocina ( W )	5000	7000	7200	
Intensidad nominal ( A )	22,72	31,81	32,72	
Tensión nominal ( V.c.a. )	220			
Frecuencia nominal ( Hz )	50/60			

## UBICACIÓN EN EL MUEBLE

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

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

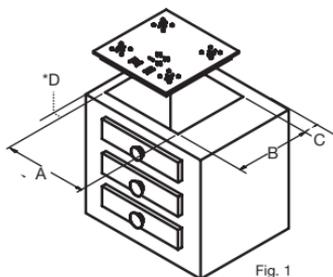


Fig. 1

Nota: \*D = Distancia mínima si hay pared lateral

	A	B	C	D
SL 6005 Vitro	56,0	49,0	5,5	7,5 mínimo
SL 6077 Vitro	75,0	49,0	5,5	7,5 mínimo
SL 6060 IN	56,0	49,0	5,5	7,5 mínimo
SL 6080 IN	75,0	49,0	5,5	7,5 mínimo

Medidas en cm

Con el fin de evitar el contacto accidental con la parte inferior de la cocina durante el uso, es necesario instalar un divisor de material incombustible a una distancia mínima de 12,0 cm desde la parte inferior de la cocina ( Ver Fig 2 ), adicionalmente para permitir la circulación de aire, deje una distancia de 12,0 cm desde la parte posterior del mueble hasta el inicio de la barrera. Si la cocina es instalada con horno, el mueble debe tener una toma de aire en la parte inferior y una salida en la parte superior o frontal ( Ver Fig 3).

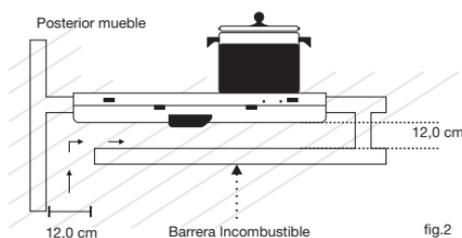


fig.2

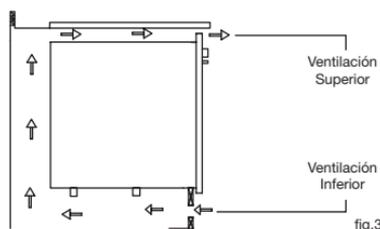


fig.3

## FIJACIÓN AL MUEBLE

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

Si el meson tiene menos de 3,0 cm suplementelo para lograr este espesor.

El espesor máximo del mueble para instalar la cocina es de 5,0 cm.

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

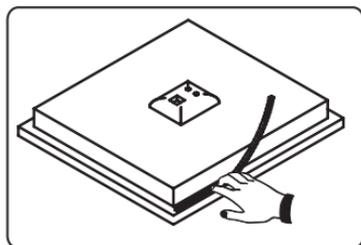


Fig 4

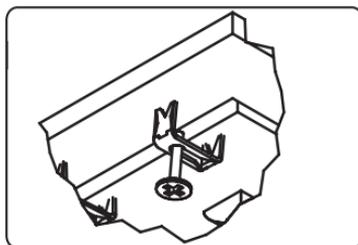


Fig 5

# USO Y FUNCIONAMIENTO

## INSTRUCCIONES GENERALES

Cuando la cubierta es conectada por primera vez, se ejecutará un chequeo previo, encendiendo todos los LED por unos pocos segundos. Cada vez que la cubierta es reconectada al suministro de electricidad, el bloqueo estará activo y el respectivo LED encendido. Después de remover el bloqueo del panel de control (presionando la tecla de bloqueo “|←○|” por un segundo), podrá encender la cubierta, presionando el botón de encendido “|○|” por unos pocos segundos. Si ninguna función es activada en 10 segundos, la cubierta se apagará automáticamente.

## FUNCIÓN DE BLOQUEO

Esta función previene que la cubierta sea activada accidentalmente. Para activar esta función, presione por 3 segundos la tecla “|←○|” hasta que el LED se encienda. No es posible hacer que funcionen las zonas de cocción si el bloqueo está activo. Para desactivar esta función, presione la tecla “|←○|” por 3 segundos hasta que el LED indicador se apague.

## APAGADO DE LA COCINA

La cocina se apaga al pulsar el sensor de apagado/encendido “|○|” por un segundo, incluso estando las zonas de cocción activas. Si alguna de las zonas está caliente después de apagar la cocina (mayor a 50°C), aparecerá en el display la letra “H”. Mientras este indicador aparezca en el display, evite tocar la superficie de las zonas de cocción.

## INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

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

## ACTIVACIÓN DE ZONAS DE COCCIÓN

### COCINAS VITROCERÁMICAS HIGH-LIGHT SL 6005 Y SL 6077

Estas cocinas disponen de zonas de cocción formadas por elementos de calor capaces de alcanzar su máxima potencia de calor en unos pocos segundos, con lo que se disminuye el consumo de energía. Las zonas de cocción generan el calor y este se transfiere por contacto por medio del vidrio hacia el recipiente.

### ACTIVACIÓN DE ZONAS DE COCCIÓN PARA COCINAS HIGH-LIGHT SL 6005 Y SL 6077

Estas cocinas tienen niveles de potencia entre 1 (mínimo) y 9 (máximo). Al encender la cocina, seleccione la zona de cocción a activar, presionando el sensor de la zona de cocción, luego presione la tecla “+” para programar la potencia deseada de cocción. Repita los pasos por cada una de las zonas a activar. El nivel debe ser regulado dentro de 3 segundos siguientes a la activación de la zona de cocción, de lo contrario se desactivará automáticamente.

### ACTIVACIÓN DE ZONAS EXPANDIBLES EN COCINA HIGH-LIGHT SL 6077

Este modelo cuenta con zonas de cocción expandibles. Para utilizar estas zonas adicionales, después de activar el área de cocción deseada, presione el botón de nuevo de la zona a configurar, al hacer esto, el indicador quedará intermitente. Luego presione el botón “◀▶”. El área adicional será activada y el indicador de zona expandible quedará intermitente. Confirme la configuración oprimiendo de nuevo el botón de configuración de cada zona.

Para desactivar el área de cocción expandible, presione el botón del área deseada a desactivar, y luego presione el botón “◀▶”. Confirme la configuración oprimiendo de nuevo el botón del área a configurar.

## COCCIÓN AUTOMÁTICA COCINAS HIGH-LIGHT SL 6005 Y SL 6077

Usted puede programar el tiempo de cocción con un intervalo de 1 a 99 minutos (1h 39 min) Después de activar y regular el nivel de cocción de la zona que va a utilizar, pulse el sensor de programación (⊖), el indicador parpadeará, utilice el sensor + para programar el tiempo de cocción, (el tiempo empezará a correr en forma inversa después de algunos segundos), después de este tiempo la zona de cocción se apagará totalmente ( tenga en cuenta que los tiempos de cocción se programan independiente para cada zona).

Al finalizar el tiempo programado el indicador marcará 00y parpadeará con el led respectivo de la zona de cocción que se apagó. Si programó varias zonas o las cuatro y requiere saber el tiempo faltante en alguna de ellas solo pulse el sensor de dicha zona de cocción y aparecerá el tiempo que falta para el fin.

Para cambiar el tiempo restante, pulse el sensor de la zona de cocción a la cual quiere cambiarle el tiempo, luego pulse el sensor de programación de tiempo “⊖” y luego varíe el tiempo pulsando el sensor + ó - .

## FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO EN COCINAS HIGH-LIGHT SL 6005 Y SL 6077

Esta función sirve para calentar rápidamente al inicio de la cocción a la máxima potencia (Nivel 9), y luego reducir el nivel de potencia (programado por el usuario) automáticamente en un tiempo determinado. Esta es activada seleccionando el máximo nivel de cocción (9), y luego se debe oprimir de nuevo el sensor “+”. Después de esto, aparecera un punto decimal al lado del indicador de potencia (9.) , el cual estará intermitente por 10 segundos. Durante esos 10 segundos, el nivel de potencia a programar debe ser seleccionado entre los niveles 1 y 8. Después de este tiempo habrá una señal sonora indicando la activación de la función. Los tiempos de calentamiento a máxima potencia dependen del nivel seleccionado (Ver tabla).Esta función solo esta activa cuando aparece el punto decimal.

Para desactivar esta función, se debe primero seleccionar el puesto donde se programo la función. Al hacer esto, el indicador y el punto decimal quedarán intermitentes. Después de esto, se debe oprimir el sensor “-” para desactivar la función. Tan pronto se oprima este sensor, el punto decimal se apagará. Recuerde que para apagar totalmente la zona activa, debe oprimir el sensor “-” hasta que este en nivel de potencia “0”

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8
Tiempo de calentamiento en minutos	1 a 2	2 a 3	4 a 5	5 a 6	6 a 7	1 a 2	2 a 3	2 a 3

## DESACTIVACIÓN DE ZONAS DE COCCIÓN EN COCINAS HIGH-LIGHT SL 6005 Y SL 6077

Para la desactivación de las zonas de cocción, seleccione primero la zona a desactivar con el sensor correspondiente de la zona, cuando el display de la zona de cocción quede intermitente, presione el sensor “-” para reducir la potencia, hasta que en el display aparezca “0”. Si las zonas de cocción están aún calientes, aparecerá el indicador de calor residual “H”

## COCINAS DE INDUCCIÓN



### ADVERTENCIA

Para las cocinas de inducción tome en cuenta lo siguiente:

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

## TECNOLOGÍA DE INDUCCIÓN

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

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

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

## FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO EN COCINA DE INDUCCIÓN SL 6080 IN

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

## COCCIÓN AUTOMÁTICA COCINA DE INDUCCIÓN SL 6080 IN

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

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

## DESACTIVACIÓN DE ZONAS DE COCCIÓN EN COCINA DE INDUCCIÓN SL 6080 IN

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

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

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

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

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

## COCCIÓN AUTOMÁTICA COCINA DE INDUCCIÓN SL6060 IN

### 2) FUNCIONAMIENTO DEL TEMPORIZADOR

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

#### Activando el temporizador

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

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

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

Si la zona de cocción temporizada está en la parte inferior, el tiempo programado aparecerá en la pantalla de la parte superior y por el contrario si esta en la parte superior el tiempo se mostrará en la parte inferior.

#### Programar el tiempo

Active la zona de cocción que va a utilizar y seleccione el nivel de potencia, luego pulse + cuando aparezca la letra “t” pulse las teclas + o - para programar el tiempo de cocción. Si la tecla + o - se mantiene pulsada, la velocidad de cambio aumenta automáticamente, esto hace posible alcanzar el ajuste de tiempo deseado más rápidamente. Si el tiempo no se selecciona antes de 10 segundos, o si el tiempo seleccionado es 0 después de 10 segundos, del último pulso sobre la tecla + o -, el temporizador se apaga.

#### Inicio de funcionamiento del temporizador

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

#### Cambiando el tiempo

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

#### Final tiempo de cocción

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

## DESACTIVACIÓN DE ZONAS DE COCCIÓN EN COCINA DE INDUCCIÓN SL 6060 IN

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

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

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

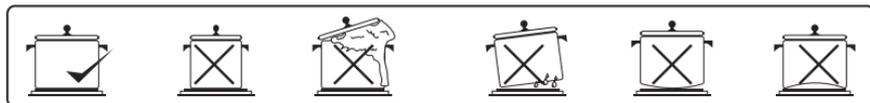
Dígitos en el display	Potencia a la cual se limitará la cocina
72	7200 W
60	6000 W
35	3500 W
28	2800 W

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

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

## AHORRE TIEMPO Y DINERO CON UN USO CORRECTO DE LA COCINA

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



- Únicamente encienda las zonas de cocción cuando tenga los recipientes listos sobre estas.
- Antes de poner en funcionamiento su cubierta, asegúrese que el recipiente está seco en la parte donde hace contacto con la cocina.
- No arrastre los recipientes sobre la cubierta, ya que esto puede dañar la superficie del vidrio.
- No permita que los niños estén cerca de la cubierta en funcionamiento. Tener en cuenta que al apagar la cubierta, queda calor residual sobre la cocina (Cuando aparece "H" en el indicador de potencia). Tenga especial cuidado con los niños ya que podrían colocar sus manos sobre la cocina aún caliente.
- Mientras aparezca el indicador "H" de calor residual, absténgase de tocar las zonas de cocción de la cocina.
- En caso que se presente una fractura en el vidrio, desconecte inmediatamente la cubierta del suministro eléctrico.
- No coloque papel de aluminio o de plástico en la superficie caliente de la cubierta.
- El recipiente se debe colocar centrado respecto a la zona de cocción.
- No utilice la cubierta como mesa de trabajo.
- No utilice recipientes con base cóncava o convexa.
- Al terminar de utilizar la cubierta asegúrese de apagarla correctamente.
- No utilice recipientes plásticos.

### RECOMENDACIONES EXTRA PARA LAS COCINAS INDUCCIÓN

- Si el recipiente no se coloca centrado o no se coloca en la respectiva zona de cocción, un sensor apagará automáticamente la cubierta después de unos segundos, y aparecerá "U" en el display indicando la ausencia del recipiente. En caso de que no se coloque el recipiente en 1 minuto, la cubierta se desactivará, y en 20 segundos se apagará.
- Siempre use recipientes que sean adecuados para usar en cubiertas de inducción. Los recipientes deben contener un material ferromagnético al menos en la base, por lo que los de aluminio, terracota, cerámica, vidrio o cobre no son utilizables con este tipo de cocinas.

Área de cocción	Recipientes a usar
Ø 145 mm	Ø 145 mm
Ø 210 mm	Ø 210 mm

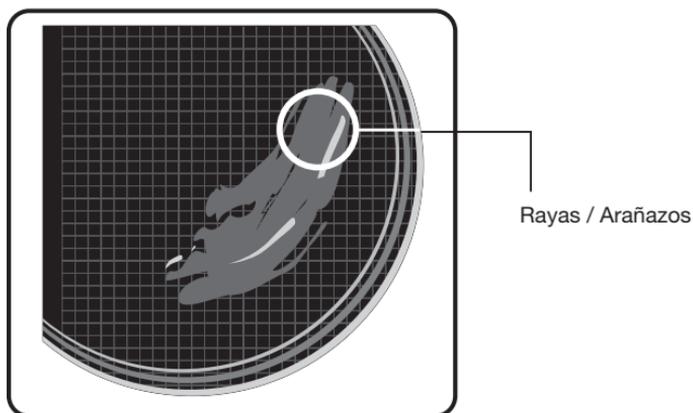
- En caso que se olvide apagar la cocina, esta cuenta con una función de apagado automático dependiendo de la potencia configurada.

Potencia seleccionada	Tiempo en la cual se apagará (Horas)
1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8	10
9	3

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

## LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN DE LA COCINA

- Antes de cualquier operación de limpieza desconecte la cocina del circuito eléctrico.
- Para mantener la superficie limpia y brillante le recomendamos usar limpiadores específicos para vitrocerámicas.
- Es muy importante limpiar el cristal después de cada uso cuando el vidrio aun este tibio (después del apagado de la letra "H"), si no se realiza esta limpieza, existe el riesgo de que los residuos se incrusten y con el tiempo será muy difícil de quitar.
- No utilice esponjas metálicas, polvos abrasivos o corrosivos, ni utilice limpiadores a vapor.
- Marcas de líquido desbordado de las ollas pueden ser removidos usando vinagre o limón.
- Preste atención a no dejar caer azúcar o alimentos con azúcar. En este caso apague la zona de cocción y limpie la superficie con agua caliente.
- Después de un período de tiempo pueden aparecer rayas de metal y arañazos debido a la mala limpieza y el mal uso de las ollas. Los rasguños son difíciles de remover, pero no comprometen el buen funcionamiento de la cocina.
- Si quiere preservar la superficie limpia y brillante le recomendamos usar un acondicionador especial para vitro cerámicas desde los primeros usos de la cocina, el uso de este acondicionador ayuda a proteger la superficie de la cocina. Esta película protectora no es duradera, por lo que se aconseja repetir la aplicación del producto frecuentemente.
- Para eliminar, la suciedad adherida fuertemente por quemado utilice una rasqueta con cuchilla teniendo en cuenta las precauciones necesarias para evitar rayas y rasguños en la superficie de cristal. Nota: tenga en cuenta que esta rasqueta no viene incluida en el producto.



## RECOMENDACIONES PARA EL USO DE LAS RASQUETAS CON CUCHILLA

### Atención:

**!** Manejar la cuchilla de vidrio con mucho cuidado ¡Hay peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!

**!** Si se utiliza la cuchilla inadecuadamente la cuchilla puede romperse, quedando algún fragmento incrustado entre el embellecedor lateral y el vidrio. Si esto ocurre no intente retirar los restos con la mano, utilice cuidadosamente unas pinzas o un cuchillo de punta fina. (Ver Fig. 6)

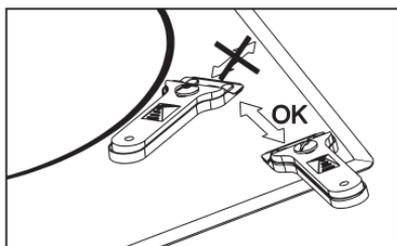


Fig. 6

**!** Actúe sólo con la cuchilla sobre la superficie vitrocerámica, evitando cualquier contacto de la carcasa de la rasqueta con el vidrio, pues ello podría originar rasguños sobre el vidrio vitrocerámico.

**!** Utilizar cuchillas en perfecto estado, reemplazando inmediatamente la cuchilla en caso de presentar algún tipo de deterioro.

**!** Después de terminar el trabajo con la rasqueta, replegar y bloquear siempre la cuchilla. Según el tipo de rasqueta (Ver Fig. 7)

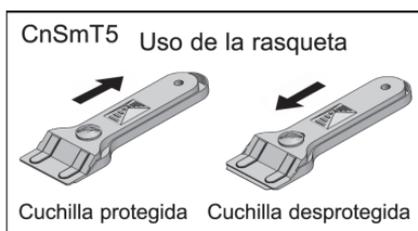


Fig. 7

**!** Un recipiente puede adherirse al vidrio por la presencia de algún material fundido entre ellos. ¡No trate de despegar el recipiente en frío!, podría romper el vidrio cerámico.

**!** No pise el vidrio ni se apoye en él, podría romperse y causarle lesiones. No utilice el vidrio para depositar objetos.

CHALLENGER S.A.S se reserva el derecho de introducir en sus manuales las modificaciones que considere necesarias o útiles, sin perjudicar sus características esenciales.

## SERVICIO TÉCNICO

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

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

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

### CUADRO DE PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIÓN

Problemas	Causas posibles	Procedimientos
<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocina no enciende</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocina desconectada</li><li>• Cocina bloqueada</li><li>• Tacos abajo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verificar conexión</li><li>• Revisar según pág. 8 “función de bloqueo”</li><li>• Revisar tacos</li></ul>

### CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

Se debe tener a mano datos del cliente: nombre, cédula de ciudadanía, dirección y teléfono. Datos de la cocina: serial y referencia, estos los encuentra en el certificado de garantía o en la placa serial. El certificado de garantía de este producto se encuentra en su paquete de accesorios donde le lleo este manual.

Se recomienda al usuario definir con claridad y precisión la anomalía que presenta su aparato.

Para la prestación del servicio técnico, consulte el directorio que se encuentra al final de este manual o en la página de internet [www.challenger.com.co](http://www.challenger.com.co).

### ADVERTENCIA



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

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

CHALLENGER S.A.S se reserva el derecho de introducir en sus manuales las modificaciones que considere necesarias o útiles, sin perjudicar sus características esenciales.



# CHALLENGER

**Servicio** Bogotá  
**Técnico** 425 6240

Línea única nacional 01-8000-111966



Oportunidad en  
el servicio



Efectividad en  
el servicio



Atención y asesoría



Cobertura nacional



Técnicos certificados  
y calificados



Repuestos originales