

CHALLENGER

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN USO Y MANTENIMIENTO

COCINAS INDUCCIÓN

SL 6030 / SL 6061

SL 6078 / 6090



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 6



SC-CER523438



CONTENIDO

Advertencia	4
Descripción del producto	5
Instalación	6
Uso - Funcionamiento	9
Limpieza y Mantenimiento	29
Servicio Técnico	31

País de fabricación: Italia
Fabricado por: Challenger S.A.S

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

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.
- El generador de inducción cumple con todos los estándares Europeos, no obstante recomendamos a las personas con equipos cardíacos tales como marca pasos, consultar con el médico cualquier duda sobre el uso de este producto.

- No limpie su cocina con líquidos inflamables o volátiles.

- No toque el equipo con las manos o pies húmedas o mojadas, tampoco utilice el equipo estando descalzo.

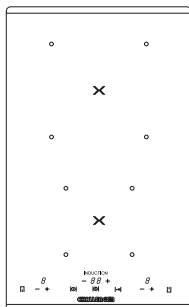
EVENTOS Y/O ACCIONES QUE PUEDEN GENERAR FRACTURA DEL VIDRIO Y NO SON CUBIERTOS POR LA GARANTÍA.

- Si la cubierta de cristal 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.
- 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.
- La cocina no está diseñada para funcionar a través de un temporizador externo (no incorporado al propio aparato), o un sistema de control remoto.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

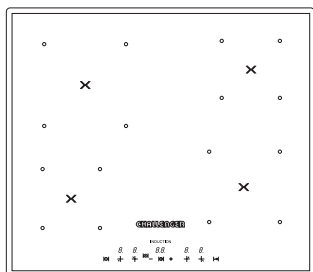
CARACTERÍSTICAS GENERALES

SL 6030



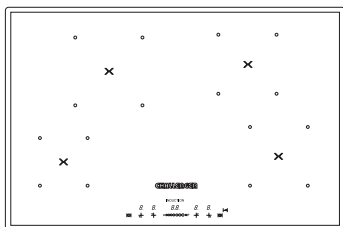
- Vidrio vitrocerámico de seguridad.
- 2 zonas de cocción ultra rápidas.
- 9 niveles de potencia por cada puesto.
- Función de calentamiento rápido.
- Controles sensor touch.
- Indicador de calor residual para seguridad del usuario.
- 1 zona de cocción Ø 210 mm - 2000 W.
- 1 zona de cocción Ø 160 mm - 1600 W.
- Función de timer para finalizar automáticamente las cocciones.
- Bloqueo de seguridad.
- Detector de recipientes.

SL 6061

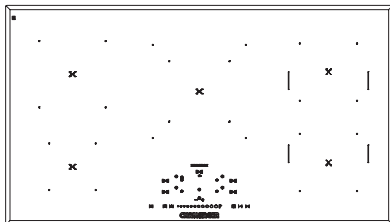


- Vidrio vitrocerámico de seguridad.
- 4 zonas de cocción.
- 9 niveles de potencia por cada puesto.
- Función de calentamiento rápido.
- Controles sensor touch.
- Indicador de calor residual para seguridad del usuario.
- 1 zona de cocción Ø 210 mm - 2000 W.
- 1 zona de cocción Ø 180 mm - 1800 W.
- 2 zonas de cocción Ø 145 mm - 1500 W.
- Función de timer para finalizar automáticamente las cocciones.
- Bloqueo de seguridad.
- Detector de recipientes.

SL 6078



- Vidrio vitrocerámico de seguridad.
- 4 zonas de cocción.
- 9 niveles de potencia por cada puesto.
- Función de calentamiento rápido.
- Controles sensor touch.
- Indicador de calor residual para seguridad del usuario.
- 1 zona de cocción Ø 210 mm - 2100 W.
- 2 zonas de cocción Ø 180 mm - 1600 W.
- 1 zona de cocción Ø 145 mm - 1100 W.
- Función de timer para finalizar automáticamente las cocciones.
- Bloqueo de seguridad.
- Detector de recipientes.



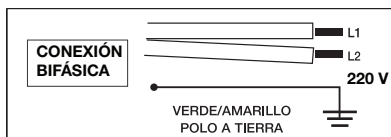
- Vidrio vitrocerámico de seguridad.
- 5 zonas de cocción.
- 9 niveles de potencia por cada puesto.
- Función de calentamiento rápido.
- Controles sensor touch.
- Indicador de calor residual para seguridad del usuario.
- 1 zona de cocción Ø 210 mm
- 1 zona de cocción Ø 145 mm
- 2 zonas de cocción Ø 180 mm con opción expandible
- 1 doble zona de cocción Ø 190 mm/Ø 300 mm
- Bloqueo de seguridad.
- Detector de recipientes.

INSTALACIÓN

La conexión eléctrica se debe hacer mediante un switch o conexión omnipolar adecuado a la intensidad y que tenga un espacio mínimo entre sus contactos de 3mm, lo cual asegura la desconexión en caso de emergencia o durante su limpieza.

En caso de falla o corte accidental del cable de alimentación, desconéctelo, aléjese de el y no lo toque. Llame al servicio técnico autorizado para arreglar el inconveniente, el cable de alimentación no debe quedar en contacto con el cuerpo del horno o de la cocina misma ya que puede causar un cortocircuito.

- Cuando utilice la cocina por primera vez, tenga en cuenta de no tener luces halógenas fuertes encendidas y brillando sobre el botón sensor, en el lugar de instalación, como las de una campana, ya que estas pueden interferir en el sistema de encendido inicial del equipo.
- La cocina debe estar conectada debidamente a tierra, siguiendo las regulaciones pertinentes, de otro modo el equipo puede funcionar erróneamente.
- Usualmente altas sobretensiones pueden dañar el equipo (tal cual como sucedería en cualquier otro equipo eléctrico).
- Conecte los cables terminales de la cocina como se indica a continuación, utilizando cables y medios de desconexión al alambrado, especificados en el código eléctrico nacional (Colombia NTC 2050).



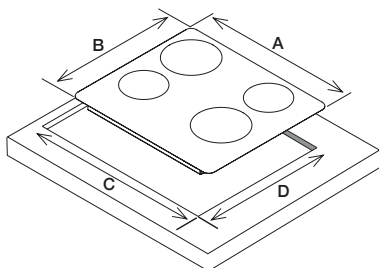
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	SL 6030	SL 6061	SL 6078	SL 6090
Potencia nominal de la cocina (W)	3600	7200	7000	11000
Tensión nominal (V.c.a.)	220			
Frecuencia nominal (Hz)	60			

UBICACIÓN DE LA COCINA

Para instalar estos modelos se debe hacer un corte en el mesón con las dimensiones mostradas en la imagen y tabla a continuación.

COCINAS ELÉCTRICAS	DIMENSIONES DE PRODUCTO		DIMENSIONES DE RUTEO	
	A	B	C	D
MODELO				
SL 6030	30,0	50,5	28,2	48,2
SL 6061	58,0	50,5	56,0	48,0
SL 6078	77,0	50,5	75,0	48,0
SL 6090	90,0	51,0	86,0	49,0



Medidas en cm

Las distancias mínimas desde la pared posterior o el salpicadero a la cubierta deben ser de 3 cm y de 5 cm cuando haya una pared lateral o un mueble, con respecto a campanas extractoras la distancia mínima debe ser la especificada por el fabricante de la campana.

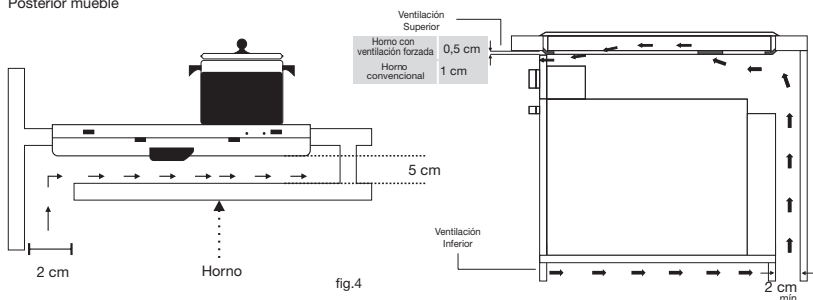
Para muebles instalados sobre la cocina, la distancia mínima debe ser de 70 cm

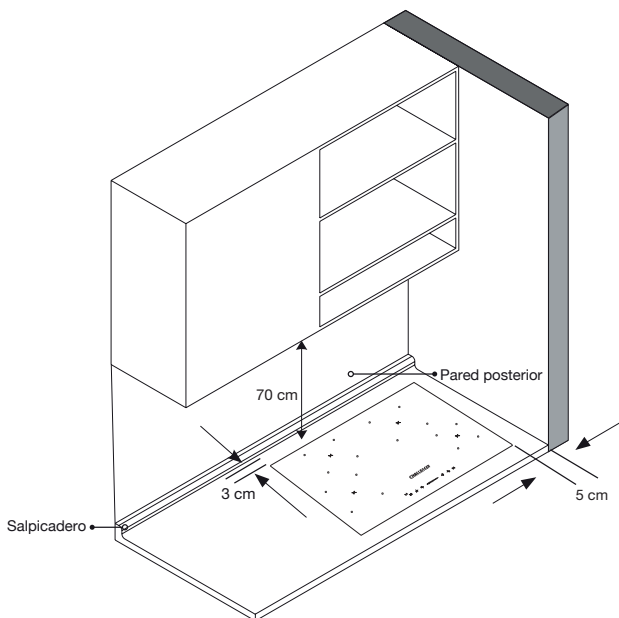
El sistema de fijación de este equipo está diseñado para mesones con un espesor de 2, 3 y 4 cm.

El espacio donde va a ir instalada la cocina debe estar fijo.

La cocina debe contar con una ventilación de aire frío para evitar sobre calentamiento. Si lleva un horno debajo, el horno debe estar instalado de acuerdo a las medidas dadas en su manual y debe existir una distancia mínima de 2 cm en la parte trasera del mueble o gabinete para que el aire frío circule, así mismo una distancia mínima entre la parte inferior de la cocina y el horno de 5 cm.

Posterior mueble





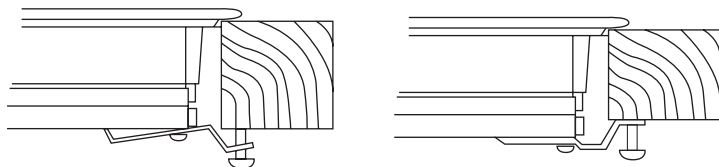
Tenga mucho cuidado en caso de que haya protuberancias o filos en los bordes ya que esto puede causar un accidente.

Cuando instale unidades o equipos encima de la cocina, la cocina debe estar protegida por cartón, esto con el fin de evitar cualquier daño.

El fabricante no se hace responsable por los daños causados por una mala instalación.

Cuando el corte en el mesón haya sido hecho se debe colocar el anillo de sellado entre la cocina y el mesón. No se debe aplicar silicona entre el vidrio y el mesón ya que si es necesario modificar el mesón en el momento de quitar la cocina el vidrio puede romperse.

Para asegurar la cocina al mesón, se deben utilizar cuatro bridas las cuales van ubicadas en las perforaciones de la parte inferior de la cocina (dos en el frente y dos atrás). Hay dos maneras de colocar las bridas tal y como lo muestra la siguiente imagen.



Dependiendo del espesor del mesón, puede ser necesario utilizar los tornillos autoroscantes que están en la bolsa de accesorios, coloque los tornillos antes de colocar la cocina teniendo en cuenta las distancias de los agujeros en la brida y su ubicación en la cocina, esto con el fin de hacer la rosca en los agujeros, finalmente coloque la brida sujetando el mesón y la cocina.

USO Y FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA



Para las cocinas de inducción tome en cuenta lo siguiente:

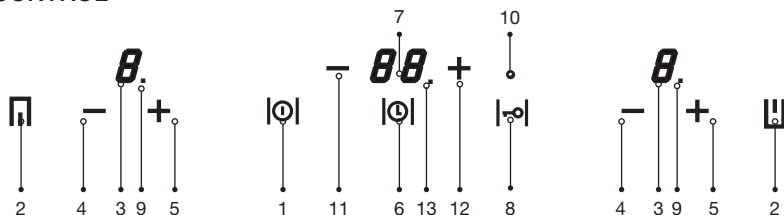
- No deje ningún elemento metálico, como cubiertos o esponjillas, ya que estos elementos pueden acumular calor, presentando un posible riesgo para su integridad.
- Los portadores de marcapasos u otros dispositivos similares, deben asegurarse de que la operación de estos dispositivos no será afectada 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, basta con acercarse 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.

FUNCIONAMIENTO MODELO SL 6030


CONTROL




1. Sensor Encendido/Apagado.
2. Indicador de zona de cocción.
3. Indicador de funcionamiento o de calor residual.
4. Sensor de disminución de temperatura.
5. Sensor de aumento de temperatura.
6. Indicador Reloj/Timer.
7. Indicador de tiempo seleccionado (Reloj).
8. Sensor de bloqueo.
9. Luz indicadora del elemento de inducción con timer.
10. Luz indicadora de seguro.
11. Sensor de disminución del reloj.
12. Sensor de aumento del reloj.
13. Indicador de conteo regresivo (parapadea cada segundo).

No hay necesidad de ejercer mucha presión sobre el vidrio, para activar cualquier de los sensores solo basta un leve tacto con el dedo. Cada acción es confirmada con un beep.

ENCENDIDO DEL EQUIPO

Presione el sensor  por al menos un segundo, el control se activará, sonará un beep y los indicadores se encenderán. Si alguna de las áreas de cocción está caliente el indicador correspondiente a la zona mostrará de manera intermitente H y 0.

La siguiente acción debe ser ejecutada dentro de los siguientes 10 segundos o de lo contrario el equipo se apagará automáticamente.

Cuando el control se ha activado, puede ser apagado en cualquier momento presionando , aun cuando el control este bloqueado se puede apagar el equipo ya que siempre es una prioridad la posibilidad de apagarlo en caso de una emergencia.

ACTIVACIÓN DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

Las zonas de cocción estarán desactivadas una vez se encienda la cocina y sus respectivos indicadores estarán en 0 hasta que se seleccione uno de los niveles de cocción, si todas las zonas de cocción están en 0 se tiene 10 segundos para hacer funcionar alguna de lo contrario el control se apagará automáticamente.


Utilice los sensores (+,-) ubicados en los laterales del indicador de la zona que desea utilizar para seleccionar el nivel de calor que desea, para ahorrar tiempo y si se requiere el nivel máximo de calentamiento se puede oprimir una sola vez la tecla (-) y el indicador pasará de 0 a 9 inmediatamente.

DESACTIVACIÓN DE LAS ZONAS DE COCCIÓN



Con el sensor (-) baje el nivel de calentamiento hasta 0, esto hará que la zona de cocción se apague automáticamente, para un apagado rápido presione los sensores (+)(-) al mismo tiempo y la zona se apagará inmediatamente sin importar el nivel en el que este.


Al apagar una zona de cocción se mostrará una H indicando que la superficie del vidrio sigue caliente y puede haber riesgo de una quemadura, una vez la temperatura haya descendido el indicador se apagará.

APAGADO TOTAL DE LA COCINA

En cualquier momento la cocina puede ser apagada presionando , al hacer esto una señal acústica sonará y los indicadores de calor se apagaran a menos que una de las zonas siga caliente. Siendo así, se mostrará una H en la zona que tenga calor residual, esta se apagará una vez la temperatura de la zona se considere segura.

BLOQUEO DE SEGURIDAD

Utilizando el sensor de bloqueo , se pueden bloquear los comandos del control, con el fin de evitar accidentes u operaciones por parte de los niños. Tenga en mente que aún cuando el bloqueo este activado es posible unicamente apagar el equipo con el sensor .

Para desactivar el bloqueo solo basta con presionar por mas de un segundo el sensor de bloqueo . Para verificar si el bloqueo esta o no activado verifique la luz que se encuentra encima del sensor: si esta encendida el bloqueo esta activado, si esta apagada el bloqueo esta desactivado.

DETECCIÓN DE RECIPIENTES

Las placas de cocción de tipo inducción tienen un detector de recipientes, con el fin de que la zona de cocción no se active sin un recipiente encima o con un recipiente inadecuado (Hechos de aluminio u otro material no ferrosos).

El indicador de potencia parpadeará si al encender no hay un recipiente encima o hay un recipiente inapropiado.

Si el recipiente es retirado por algún motivo de la zona de cocción, esta automáticamente se apagará y el indicador empezará a parpadear. Al colocarlo de nuevo la zona de cocción de nuevo se activará en el mismo nivel en que se encontraba.

Al colocar de nuevo el recipiente la activación debe ser inmediata, de haber pasado tres minutos sin que se coloque un recipiente o si se coloca uno inapropiado la zona de cocción se apagará del todo.

POTENCIA SUMINISTRADA SEGÚN RECIPIENTES

Tenga en cuenta que la potencia de las zonas de cocción en una cocina de inducción están relacionadas con la dimensión y material del recipiente que se utiliza. Un recipiente pequeño recibe menos potencia que uno grande, así que dependiendo del recipiente utilizado la potencia puede variar.

FUNCIÓN BOOSTER

Esta función permite dar a la zona de cocción una potencia extra, esto quiere decir que puede tener una potencia mas alta de la normal. Esta potencia depende del diámetro de la zona de cocción, permitiendo alcanzar la potencia máxima que puede dar el generador.

ACTIVACION DE LA FUNCIÓN BOOSTER

1. Active la zona de cocción deseada en el nivel máximo (9).
2. Estando en el nivel 9 presione el sensor (+) y el símbolo **P** se mostrará en el indicador.

Esta función se activa durante un tiempo máximo de 10 minutos. Transcurrido este tiempo la zona de cocción volverá al nivel 9.

DESACTIVACION DE LA FUNCIÓN BOOSTER

La función booster puede ser desactivada en cualquier momento presionando el sensor (-) de la zona de cocción en la cual se esta trabajando, la función también se desactivará si el sensor de temperatura detecta una temperatura demasiado alta.

DESCONEXIÓN DE SEGURIDAD

Si en el evento de haber olvidado apagar la zona de cocción, el equipo automáticamente la apagará después de un periodo de tiempo según el nivel en el que se trabaje, según la siguiente tabla.

NIVEL DE COCCIÓN	TIEMPO MÁXIMO DE TRABAJO (horas)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
P	10 minutos

Cuando la desconexión de seguridad se ha activado, el indicador cambiará al símbolo H, si la temperatura del vidrio es insegura.

SISTEMA DE SEGURIDAD PARA SENSORES CUBIERTOS

El control tiene un sistema de seguridad incorporado el cual detecta que si un objeto (recipiente, tejido o líquido) esta cubriendo los sensores por mas de 10 segundos, con el fin de evitar que el objeto active o desactive las zonas de cocción sin su consentimiento.

Cuando el control detecte que un objeto esta cubriendo los sensores, empezará a sonar una alarma o beep hasta que el objeto sea retirado o si por este motivo el control se activase automáticamente se apagará por razones de seguridad.

Si por algún motivo el objeto cubriente no es removido después de unos minutos la alarma se silenciará automáticamente.

TENGA EN CUENTA QUE ESTA FUNCIÓN SE ACTIVA AÚN CON EL CONTROL APAGADO.

NO DEJE NINGÚN OBJETO CUBRIENDO EL CONTROL.

RELOJ

La cubierta esta equipada con un reloj que puede cumplir dos funciones: puede ser utilizado como timer para las zonas de cocción o simplemente como cronómetro regresivo.

RELOJ COMO CRONÓMETRO DE CUENTA REGRESIVA

Con esta función esta diseñada unicamente para funcionar como un cronómetro de conteo regresivo.

Para activar esta función:

1. Con el control encendido y sin ninguna zona de cocción activa , toque uno de los sensores de manipulación del reloj - (11) + (12).
2. Encienda el indicador **B.B.** y en la pantalla se vera 00.
3. De nuevo utilizando los sensores - (11) + (12) configure el tiempo deseado. Después de unos segundos un punto decimal parpadeará en la pantalla indicando que el conteo regresivo esta activo.

Tenga cuidado de no tocar otros sensores diferentes a - (11) + (12) ya que de hacerlo se puede alterar el tiempo de una zona de cocción en vez de configurar el cronómetro.

Una vez el conteo ha llegado a cero, se escuchará una alarma o beep esta puede ser apagada presionando - (11) + (12).

Si por algún motivo una de las zonas de cocción se configura en nivel 0 el control se apagará pero el cronómetro seguirá funcionando hasta que llegue a cero o hasta que el conteo se haya cancelado.

Para cancelar el cronómetro utilice - (11) + (12) y configure el tiempo en 00.

FUNCIÓN TIMER

Esta función le permite cocinar sin necesidad de estar presente. La zona de cocción se apagará una vez el tiempo programado se cumpla, cada zona de cocción tiene su propio temporizador lo que permite configurar las zonas de manera independiente y permite que funcionen todas las zonas de cocción al mismo tiempo de ser necesario.

La configuración de esta función se controla con los sensores - (11) + (12) ubicados en los laterales del reloj.

Timer para una sola zona de cocción:

Para configurar una sola zona de cocción siga los pasos a continuación:

1. Con la zona de cocción encendida y el reloj apagado presione los sensores - (11) ó + (12).
2. Se encenderá la pantalla mostrando 00, al mismo tiempo en los indicadores de nivel de cada zona de cocción que estén encendidos se mostrará el símbolo t.
3. En los siguientes 5 segundos, toque los sensores - (4) + (5) correspondientes a la zona de cocción que desea configurar. Quedará fijo el símbolo t en el indicador y el reloj empezará a titilar.

4. Se dispone de 5 segundos adicionales para seleccionar el tiempo deseado. Utilice los sensores - (11) + (12) para configurar el tiempo, después de unos segundos de haber configurado el tiempo los números dejarán de titilar, un punto decimal y el indicador de nivel empezarán a titilar indicando que el conteo regresivo ha empezado.

Una vez el tiempo se haya configurado tenga cuidado de no activar ningún sensor ya que de hacerlo el sistema interpretará que desea salir de la función timer. Mientras los sensores estén titilando se puede modificar el tiempo utilizando - (11) + (12) más no utilice ningún otro sensor.

Una vez el tiempo se haya cumplido, la zona de cocción se apagará y una alarma sonora avisará que el tiempo ha culminado, la alarma se puede apagar presionando cualquiera de los sensores + (11) o - (12).

Timer para diferentes zonas de cocción:


Durante el conteo regresivo se puede programar el tiempo para una nueva zona de cocción.

1. Con el control encendido y la configuración previa de una zona de cocción presione uno de los sensores - (11) + (12).
2. El conteo regresivo parará y el indicador de tiempo mostrará 00, el símbolo t aparecerá en los indicadores de las zonas de cocción que estén activas.
3. Configure el tiempo deseado para la nueva zona de cocción, o puede modificar el tiempo de la zona de cocción anterior. Para distinguirla tenga en cuenta el punto decimal que esta titilando en el indicador de nivel. En los 5 segundos siguientes presione los sensores - (4) + (5) correspondientes a la zona de cocción que desea alterar el tiempo, el símbolo t dejará de parpadear y los números en el reloj empezarán a parpadear.
4. Presione los sensores - (11) + (12) de nuevo hasta que el tiempo deseado se haya configurado, después de unos segundos de haber configurado el tiempo, el indicador de la zona de cocción empezará a titilar informando que el conteo ha comenzado.

Si desea cancelar el tiempo programado, basta con presionar - (11) hasta llegar a 0 en el paso 4 ó simplemente apague la zona de cocción deseada.

Cuando se ha configurado más de una zona de cocción, la pantalla de reloj por configuración preestablecida mostrará el tiempo de la zona de cocción a la cual menos tiempo le quede. Este tiempo corresponde también a la zona de cocción en la que su indicador tenga el punto decimal titilante.

Recuerde que si el punto decimal en un indicador está estático, es por que el tiempo de esa zona de cocción ya se ha cumplido. Si el punto decimal esta titilando y se muestra el símbolo t, significa que el reloj esta mostrando el tiempo restante de una de las zonas de cocción.

POR FAVOR RECUERDE QUE SI DURANTE UN CONTEO REGRESIVO, USTED APAGA EL CONTROL CON LA TECLA  EL CONTEO SE CANCELARÁ.

SISTEMA DE SEGURIDAD POR SOBRECALENTAMIENTO

Las áreas de inducción tienen una protección contra sobre calentamiento, ya que en caso de haber sobrecalentamiento podría dañarse el sistema electrónico.

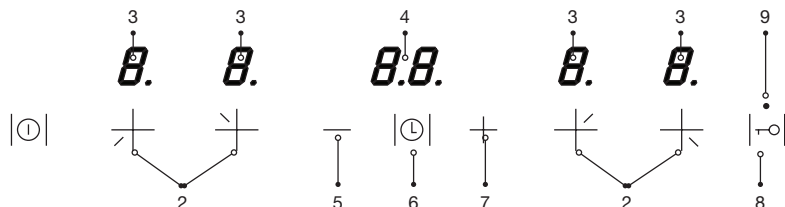
El ventilador interno automáticamente se activa o desactiva, dependiendo de la temperatura del sistema electrónico, por ende el ventilador puede seguir funcionando por unos minutos más aún estando apagada la zona de cocción, para refrigerar el sistema electrónico.

SOBRETENSIONES DE VOLTAJE

Los controles electrónicos pueden resistir cierto grado de sobrecarga. Las cargas altas de potencia pueden hacer que el control electrónico no funcione correctamente (como puede suceder con cualquier otro aparato electrónico).

FUNCIONAMIENTO MODELO SL 6061

CONTROL



1. Sensor Encendido/Apagado.
2. Indicador de resistencias.
3. Indicador de funcionamiento o de calor residual.
4. Indicador Reloj/Timer.
5. Sensor de disminución de tiempo y potencia.
6. Indicador de tiempo seleccionado (Reloj).
7. Sensor de aumento de tiempo y potencia.
8. Sensor de bloqueo.
9. Luz indicadora de seguro.

No hay necesidad de ejercer mucha presión sobre el vidrio, para activar cualquier de los sensores solo basta un leve tacto con el dedo.

Cada acción es confirmada con un beep.

ENCENDIENDO EL EQUIPO

Presione el sensor **|0|** por al menos un segundo, el control se activará, sonará un beep y los indicadores se encenderán. Si alguna de las áreas de cocción está caliente, el indicador correspondiente a la zona mostrará de manera intermitente H y 0.

La siguiente acción debe ser ejecutada dentro de los siguientes 10 segundos de lo contrario el equipo se apagará automáticamente.

Cuando el control se ha activado, puede ser apagado en cualquier momento presionando **|0|**, aun cuando el control esté bloqueado se puede apagar el equipo ya que siempre es una prioridad la posibilidad de apagarlo en caso de una emergencia.

ACTIVACIÓN DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

Una vez haya hecho presión en el sensor de encendido **|0|**, cualquiera de las zonas de cocción podrá ser encendida.

1. Seleccione la zona de cocción que desea utilizar presionando el indicador de zona de cocción correspondiente (2).

Una vez hecho esto aparecerá 0 en el indicador de funcionamiento y el punto decimal quedará encendido indicando que la zona de cocción fue seleccionada.

2. Con los sensores de aumento y disminución de tiempo y potencia (5 / 7) seleccione el nivel de potencia con el cual desea trabajar (de 1 a 9).

Tenga en cuenta que al mantener los sensores - ó + presionados el aumento o disminución ya sea de potencia o tiempo serán continuos.


Para ahorrar tiempo y si se requiere el nivel máximo de calentamiento se puede oprimir una sola vez la tecla (-) y el indicador pasará de 0 a 9 inmediatamente.

DESACTIVACIÓN DE LAS ZONAS DE COCCIÓN


Seleccione la zona de trabajo que desee apagar presionando el indicador de zona de cocción correspondiente (2), luego con el sensor (-) baje el nivel de calentamiento hasta 0, esto hará que la zona de cocción se apague automáticamente, para un apagado rápido presione los sensores (+)(-) al mismo tiempo y la zona se apagará inmediatamente sin importar el nivel en el que este.


Al apagar una zona de cocción se mostrará una H indicando que la superficie del vidrio sigue caliente y puede haber riesgo de una quemadura, una vez la temperatura haya descendido el indicador se apagará si la cocina es desconectada o el indicador mostrará 0.


APAGADO TOTAL DE LA COCINA

En cualquier momento la cocina puede ser apagada presionando , al hacer esto una señal acústica sonará y los indicadores de calor se apagaran a menos que una de las zonas siga caliente siendo así se mostrará una H en la zona que tenga calor residual, esta se apagará una vez la temperatura de la zona sea segura.

BLOQUEO DE SEGURIDAD

Utilizando el sensor de bloqueo  se pueden bloquear los comandos del control, con el fin de evitar accidentes u operaciones por parte de los niños.

Tenga en mente que aún cuando el bloqueo esté encendido es posible encender o apagar el equipo con el sensor , tenga en cuenta que aun así se apague y se encienda el control de nuevo si el bloqueo no es desactivado seguirá activo.

Para desactivar el bloqueo basta con presionar por más de un segundo el sensor de bloqueo , para verificar si el bloqueo está o no activado verifique la luz que se encuentra encima del sensor: si está encendida el bloqueo esta activado, si está apagada el bloqueo esta desactivado.

SILENCIADO DE LA COCINA

Cuando la cocina esté encendida, presione el sensor + y el sensor de bloqueo simultáneamente por tres segundos, esto hará que el beep que acompaña cada acción sea silenciado.

La desactivación de el beep no aplica para todas las acciones, por ejemplo para el encendido y apagado, la finalización de un tiempo de cocción, el bloqueo o desbloqueo de seguridad, en estos casos seguirá sonando un beep.


Para reactivar todos los beeps de nuevo presione el sensor + y el sensor de bloqueo simultáneamente por tres segundos.

FUNCIÓN BOOSTER

Esta función permite dar a la zona de cocción una potencia extra, esto quiere decir que puede tener una potencia mas alta de la normal. Esta potencia depende del diámetro de la zona de cocción, permitiendo alcanzar la potencia máxima que puede dar el generador.

ACTIVACION DE LA FUNCIÓN BOOSTER

1. Active la zona de cocción deseada en el nivel máximo (9).

2. Estando en el nivel 9 presione el sensor (+) y el símbolo  se mostrará en el indicador.

Esta función se activa durante un tiempo máximo de 10 minutos, después de transcurrido el tiempo la zona de cocción volverá al nivel 9.

El activar más de una zona de cocción con la función booster, puede afectar el funcionamiento de otras zonas de cocción, reduciendo la potencia a un nivel menor, en caso de que esto suceda será notificado en los indicadores de potencia de las zonas de cocción afectadas.

DESACTIVACION DE LA FUNCIÓN BOOSTER

La función booster puede ser desactivada en cualquier momento presionando el sensor (-) de la zona de cocción en la cual se está trabajando, la función también se desactivará si el sensor de temperatura detecta una temperatura demasiado alta.

FUNCIÓN TIMER

Esta función hace más fácil la cocción, ya que no necesita estar presente durante el proceso: las zonas de cocción programadas se apagarán automáticamente una vez el tiempo programado haya transcurrido. Cada zona de cocción tiene su temporizador independiente, lo que permite programar todas las zonas de cocción simultáneamente.

En este modelo puede utilizar el reloj como temporizador para las zonas de cocción en un rango de 1 a 99 minutos. Todas las zonas de cocción pueden ser programadas individualmente y trabajar de manera simultánea.

ACTIVACIÓN DEL TIMER

1. Seleccione la zona de trabajo que desea utilizar, recuerde verificar que el punto decimal esté encendido para asegurarse de que la zona de cocción fue seleccionada.

2. Utilizando los sensores + o - seleccione el nivel de potencia en el que desea que la zona de cocción funcione.

3. Presione el sensor de reloj , esto hará que el indicador de tiempo quede en 00.

4. Utilice los sensores - o + para seleccionar el tiempo de función deseado (entre 1 y 99 minutos)


Una vez se haya seleccionado el tiempo, después de 5 segundos el indicador de tiempo dejará de parpadear y el conteo regresivo empezará a funcionar, mientras que en la zona de cocción seleccionada el indicador estará alternando su valor entre el símbolo t y el nivel de potencia programado.

Una vez el reloj haya llegado a 01, cambie el conteo de minutos a segundos.

Una vez el tiempo de la zona de cocción haya transcurrido, la zona se apagará automáticamente, el indicador de tiempo quedará en 00 y sonará una alarma para notificar que el tiempo ya ha acabado, el indicador de potencia de la zona de cocción cambiará al símbolo H notificando que existe calor residual.


Para programar otra zona de cocción repita los pasos esta vez seleccionando la zona que desea programar.

Durante el proceso de conteo regresivo se puede modificar el tiempo restante, para lo cual hay que presionar el sensor de la zona de trabajo que desea alterar el tiempo luego presione el sensor

de reloj , y quedará activa la opción de modificar el tiempo.

DESACTIVACIÓN DEL TIMER

si desea parar el conteo regresivo y cancelar el temporizador antes que acabe el tiempo programado siga los pasos a continuación:

1. Seleccione la zona de cocción en la cual desea cancelar el temporizador y presione el sensor reloj .

2. Utilice el sensor de disminución de tiempo (-) para reducir el tiempo a 0.

Una vez hecho esto el conteo regresivo quedará cancelado.

Para un apagado y cancelado rápido ejecute el paso 1 y presione los sensores - y + simultáneamente para cancelar el conteo regresivo de manera inmediata.

FUNCIÓN FONDUE

Esta función esta especialmente diseñada para derretir mantequillas, queso, chocolate, etc.... Es un nivel mas bajo que el nivel 1.

ACTIVACIÓN DE LA FUNCIÓN FONDUE

1.Active la zona de cocción en el nivel 1.

2.Presione el sensor (-) y el indicador mostrara el símbolo .

Para desactivarlo basta con tocar los sensores (+) o (-) y el indicador mostrara el respectivo nivel ya se a 1 o 0.

FUNCIÓN LIMITE DE POTENCIA

Este modelo viene equipado con un limitador de potencia, esta función permite que la potencia total generada por la cocina sea configurada por el usuario. Para poder configurar los limites el proceso debe ser ejecutado inmediatamente después de conectada la cocina por primera vez.

1. Presione el sensor + por tres segundos, las letras PL aparecerán en el indicador de reloj (5).

2. Presione el sensor de bloqueo, una vez presionado el sensor la cocina da la posibilidad de configurar el limite deseado dentro de unos parámetros establecidos, presionando los sensores -o + se puede seleccionar el limite deseado.

3. Una vez se haya escogido el limite deseado presione de nuevo el sensor de bloqueo.

Si desea cambiar los valores de nuevo, debe desconectar esperar por unos segundos y conectar la cocina de nuevo.

Cada vez que una zona de cocción es programada la cocina recalculará según el nivel seleccionado, si se ha llegado al limite configurado, la cocina no le permitirá seguir aumentando el nivel de potencia, sonará un beep y el indicador parpadeará indicando que no se puede aumentar.

El limite de potencia esta calculado según la cantidad de zonas de cocción activas, esto quiere decir que si hay mas de una zona activa, dependiendo de los niveles de potencia en los cuales cada zona este trabajando el limite puede variar.

Ejemplo: Si se tienen activas tres zonas de cocción puede que su nivel máximo sea 3 ya que el calculo de potencia en la cocina puede llegar al limite, mientras que si solo se tienen activas dos zonas su nivel de potencia máximo sea 5 y si finalmente solo se trabaja una zona de cocción su nivel máximo sea 9.

DESCONEXIÓN DE SEGURIDAD

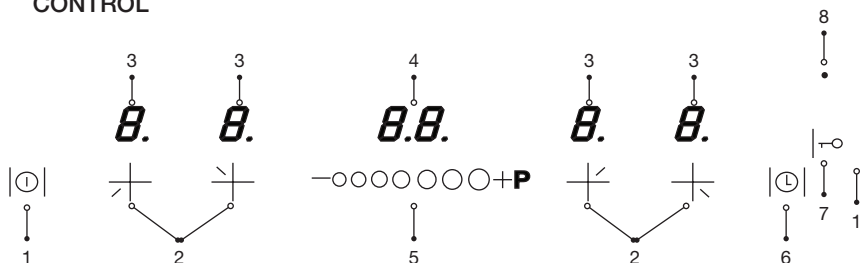
En el caso de haber olvidado apagar la zona de cocción, el equipo automáticamente la apagara después de un periodo de tiempo según el nivel en el que se haya trabajado, Ver la siguiente tabla.

NIVEL DE COCCIÓN	TIEMPO MÁXIMO DE TRABAJO (horas)
0 (Función fondue)	8
1	8
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minutos

Cuando la desconexión de seguridad se ha activado, el indicador cambiará al símbolo H, si la temperatura del vidrio es insegura.

FUNCIONAMIENTO MODELO SL 6078


CONTROL




1. Sensor Encendido/Apagado.
2. Indicador de zona de cocción.
3. Indicador de funcionamiento o de calor residual.
4. Indicador Reloj/Timer.
5. Control deslizante tipo touch de disminución y aumento de tiempo y potencia (slider).
6. Sensor de tiempo (Reloj).
7. Sensor de bloqueo.
8. Luz indicadora de seguro.

No hay necesidad de ejercer mucha presión sobre el vidrio, para activar cualquier de los sensores solo basta un leve tacto con el dedo.
Cada acción es confirmada con un beep.


ENCENDIDO EL EQUIPO

Presione el sensor  por al menos un segundo, el control se activará, sonará un beep y los indicadores se encenderán. Si alguna de las áreas de cocción esta caliente el indicador correspondiente a la zona mostrara de manera intermitente H y 0.

La siguiente acción debe ser ejecutada dentro de los siguientes 10 segundos de lo contrario el equipo se apagará automáticamente.

Cuando el control se ha activado, puede ser apagado en cualquier momento presionando , aun cuando el control este bloqueado se puede apagar el equipo ya que siempre es una prioridad la posibilidad de apagarlo en caso de una emergencia.

ACTIVACIÓN DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

Una vez haya hecho presión en el sensor de encendido , cualquiera de las zonas de cocción podrá ser encendida.

1. Seleccione la zona de cocción que desea utilizar presionando el indicador de zona de cocción correspondiente (2).

Una vez hecho esto aparecerá 0 en el indicador de funcionamiento y el punto decimal quedará encendido indicando que la zona de cocción fue seleccionada.

2. Con el sensor de aumento y disminución de tiempo y potencia (6) seleccione el nivel de potencia con el cual desea trabajar (de 1 a 9).


De ser necesario desde un principio utilizar le nivel máximo de potencia, basta con mantener presionando + por mínimo dos segundos y el nivel de potencia pasará de 0 a 9.

DESACTIVACIÓN DE LAS ZONAS DE COCCIÓN


Seleccione la zona de trabajo que desee apagar presionando el indicador de zona de cocción correspondiente (2), luego con el slider de selección baje el nivel de calentamiento hasta 0, esto hará que la zona de cocción se apague automáticamente, para un apagado rápido presione el sensor (-) por mínimo 2 segundos y la zona se apagará inmediatamente sin importar el nivel en el que este.


Al apagar una zona de cocción se mostrará una H indicando que la superficie del vidrio sigue caliente y puede haber riesgo de una quemadura, una vez la temperatura haya descendido el indicador se apagará si la cocina es desconectada o el indicador mostrará 0.


APAGADO TOTAL DE LA COCINA

En cualquier momento la cocina puede ser apagada presionando . Al hacer esto una señal acústica sonará y los indicadores de calor se apagaran a menos que una de las zonas siga caliente siendo así se mostrará una H en la zona que tenga calor residual, esta se apagará una vez la temperatura de la zona sea segura.

BLOQUEO DE SEGURIDAD

Utilizando el sensor de tiempo  se pueden bloquear los comandos del control, basta con mantenerlo presionado durante tres segundos, una vez activo se encenderá una luz encima del sensor indicando que el bloqueo está activo, esto con el fin de evitar accidentes u operaciones por parte de los niños.

Tenga en mente que cuando el bloqueo está encendido es posible encender o apagar el equipo con el sensor , tenga en cuenta que aun así se apague y se encienda el control de nuevo si el bloqueo no es removido seguirá activo.

Para remover el bloqueo solo basta con presionar por más de un segundo el sensor de tiempo , para verificar si el bloqueo está o no activado verifique la luz que se encuentra encima del sensor si está encendida el bloqueo está activado, si está apagada el bloqueo está desactivado.

FUNCIÓN BOOSTER

Esta función permite dar a la zona de cocción una potencia extra, esto quiere decir que puede tener una potencia más alta de la normal, esta potencia depende de el diámetro de la zona de cocción, permitiendo así alcanzar la potencia máxima que puede dar el generador.

ACTIVACION DE LA FUNCIÓN BOOSTER

1. Active la zona de cocción deseada en el nivel máximo (9).
2. Estando en el nivel 9 presione el sensor (+) y el símbolo P se mostrará en el indicador.

Esta función trabaja por un máximo de 10 minutos, después de transcurrido el tiempo la zona de cocción volverá a nivel 9.

El activar más de una zona de cocción con la función booster, puede afectar el funcionamiento de otras zonas de cocción, reduciendo la potencia a un nivel menor, caso tal de que esto suceda será notificado en los indicadores de potencia de las zonas de cocción afectadas.

DESACTIVACION DE LA FUNCIÓN BOOSTER

La función booster puede ser desactivada en cualquier momento presionando el sensor (-) de la zona de cocción en la cual se está trabajando, la función también se desactivará si el sensor de temperatura detecta una temperatura demasiado alta.

FUNCIÓN TIMER


Esta función hace más fácil la cocción, ya que no necesita estar presente durante el proceso: las zonas de cocción programadas se apagaran automáticamente una vez el tiempo programado haya transcurrido, cada zona de cocción tiene un temporizador independiente, lo que permite programar todas las zonas de cocción simultáneamente.

En este modelo puede utilizar el reloj como temporizador para las zonas de cocción en un rango de 1 a 99 minutos. Todas las zonas de cocción pueden ser programadas individualmente y trabajar de manera simultánea.

ACTIVACIÓN DEL TIMER

1. Seleccione la zona de trabajo que desea utilizar, recuerde verificar que el punto decimal este encendido para asegurarse de que la zona de cocción fue seleccionada.

2. Utilizando los sensores + o - seleccione el nivel de potencia en el cual desea que la zona de cocción funcione.

3. Presione el sensor de reloj , esto hará que el indicador de tiempo quede en 00.


4. Utilice los sensores - o + para seleccionar el tiempo de función deseado (entre 1 y 99 minutos).


Una vez se haya seleccionado el tiempo, después de 5 segundos el indicador de tiempo dejará de parpadear y el conteo regresivo empezará a funcionar, mientras que en la zona de cocción seleccionada el indicador estará alternando su valor entre el símbolo t y el nivel de potencia programado.

Una vez el reloj haya llegado a 01, cambiara el conteo de minutos a segundos.

Una vez el tiempo de la zona de cocción haya transcurrido, la zona se apagará automáticamente, el indicador de tiempo quedara en 00 y sonará una alarma para notificar que el tiempo ya ha acabado, el indicador de potencia de la zona de cocción cambiará al símbolo H notificando que existe calor residual.


Para programar otra zona de cocción repita los pasos, esta vez seleccionando la zona que desea programar.

Durante el proceso de conteo regresivo se puede modificar el tiempo restante , para lo cual hay que presionar el sensor de la zona de trabajo que desea alterar el tiempo luego presione el sensor de reloj , y quedará activa la opción de modificar el tiempo.

Tenga en cuenta de no matener presionado el sensor de tiempo , ya que esto causará que el bloqueo de seguridad se active.

DESACTIVACIÓN DEL TIMER

Si desea parar y cancelar el temporizador antes que acabe el tiempo programado siga los pasos a continuación:

1. Seleccione la zona de cocción en la cual desea cancelar el temporizador y presione el sensor .

2. Utilice el sensor de disminución de tiempo (-) para reducir el tiempo a 0.

Una vez hecho esto el conteo regresivo quedará cancelado.


Para un apagado y cancelado rápido ejecute el paso 1 y presione el sensor - por dos segundos como mínimo para cancelar el conteo regresivo de manera inmediata.

FUNCIÓN FONDUE

Esta función esta especialmente diseñada para derretir mantequillas, queso, chocolate, etc... Es un nivel mas bajo que el nivel 1.

ACTIVACIÓN DE LA FUNCIÓN FONDUE

1. Active la zona de cocción en el nivel 1.

2. Presione el sensor (-) y el indicador mostrara el símbolo .

Para desactivarlo basta con tocar los sensores (+) o (-) y el indicador mostrará el respectivo nivel ya se a 1 o 0.

DESCONEXIÓN DE SEGURIDAD

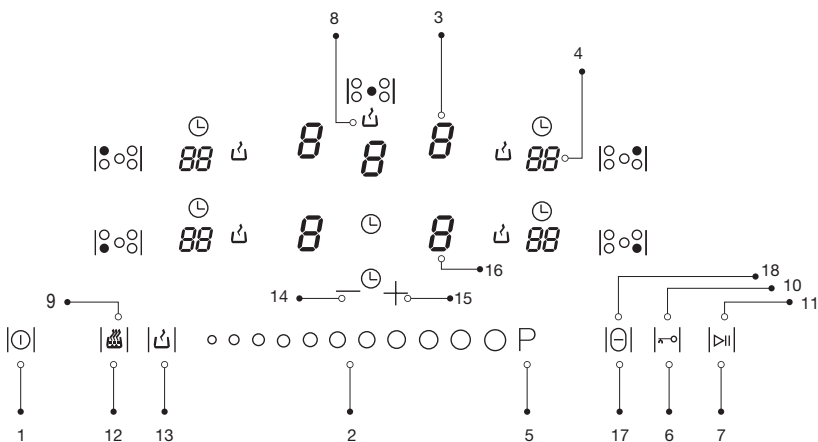
En caso de haber olvidado apagar la zona de cocción, el equipo automáticamente la apagará después de un periodo de tiempo según el nivel en el que se haya trabajado. Ver la siguiente tabla.

NIVEL DE COCCIÓN	TIEMPO MÁXIMO DE TRABAJO (horas)
0 (Función fondue)	8
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minutos (se ajusta a 9)

Cuando la desconexión de seguridad se ha activado, el indicador cambiará al símbolo H, si la temperatura del vidrio es insegura.

FUNCIONAMIENTO MODELO SL 6090

CONTROL



1. Sensor de encendido/apagado general.
2. Cursor slider para selección de potencia.
3. SENSORES DE SELECCIÓN DE PLACA e indicadores de potencia*.
4. Indicadores del reloj temporizador.
5. Acceso directo a la función Power.
6. Sensor de activación Función Bloqueo.
7. Sensor de activación Función Stop.
8. Piloto indicador Función Mantenimiento de calor activada*.
9. Piloto indicador Función Control de ebullición activada*.
10. Piloto indicador Función Bloqueo activada*.
11. Piloto indicador de Función Stop activada*.
12. Sensor de activación Función Control de ebullición.
13. Sensor de activación Función Mantenimiento de calor.
14. Sensor "menos" del reloj temporizador.
15. Sensor "más" del reloj temporizador.
16. Punto decimal.
17. Sensor de Función Zona Total.
18. Piloto indicador Función Zona Total*.
 - Luce (encendido): Placa seleccionada (preparada para ser maniobrada).
 - No luce (apagado): Placa sin seleccionar (no puede ser maniobrada).

NOTA: * Visibles sólo en funcionamiento.

Las maniobras se realizan mediante los sensores marcados en el panel de control.


No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio, simplemente con tocar con el dedo sobre el sensor activará la función deseada.

El cursor slider (2) permite un ajuste de los niveles de potencia (0 - 9, y P) arrastrando el dedo sobre el mismo.

Haciéndolo hacia la derecha, el valor aumentará, mientras que hacia la izquierda disminuirá. También es posible seleccionar directamente un nivel de potencia tocando con el dedo directamente en el punto deseado del cursor slider.

En estos modelos la selección de placa se realiza tocando directamente SOBRE EL DÍGITO INDICADOR DE POTENCIA (3).



ENCENDIDO DEL APARATO

La primera vez que se conecta la encimera a tensión (o después de un corte de luz), aparece activada la función Bloqueo (piloto 10 encendido). En este caso, deberá desactivar el bloqueo para poder encender la encimera, pulsando sobre el sensor  (6) hasta que se apague el piloto (10).


1. Toque el sensor de encendido  (1) durante, al menos, un segundo.

El Control táctil está activado y en todos los indicadores de potencia (3) aparece un 0. Si una zona de cocción está caliente, el indicador correspondiente mostrará una H y un 0 alternadamente.

Una vez encendido el Control, deberá activar alguna placa antes de 10 segundos, en caso contrario el Control Táctil se apagará automáticamente.

Cuando el control táctil está activado, puede ser desconectado en cualquier momento tocando el sensor de encendido / apagado general  (1), incluso si ha sido bloqueado (ver apartado "Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción"). El sensor  (1) siempre tiene prioridad para desconectar el control táctil.

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

Una vez activado el Control Táctil mediante el sensor  (1), puede encender las placas que desee, siguiendo estos pasos:

1. Seleccionar la placa mediante el sensor correspondiente (3), es decir, tocando con el dedo SOBRE EL PROPIO DÍGITO INDICADOR. En caso de que el vidrio se encontrase caliente, dicho indicador pasará de señalar H a marcar el nivel 0. Se enciende el punto decimal situado a la derecha del dígito, el cual indica que la placa está seleccionada.


2. Mediante el cursor slider (2), escoja un nivel de cocción, entre 0 y 9. Siempre que la placa se encuentre seleccionada, es decir, con el punto decimal encendido, podrá modificar su nivel de potencia.

APAGADO DE UNA PLACA





La placa podrá apagarse disminuyendo su nivel de cocción hasta 0. Para ello la placa debe estar previamente seleccionada (punto decimal encendido).

Al apagar una placa aparecerá una H en el indicador de potencia correspondiente, si la superficie del vidrio alcanza, en la zona de cocción correspondiente, una temperatura elevada, existiendo el riesgo de quemaduras. Cuando la temperatura disminuye el indicador se apaga (si la encimera está desconectada), o bien lucirá un 0, si ésta sigue activa.

APAGADO DE TODAS LAS PLACAS

Es posible desconectar simultáneamente todas las placas usando el sensor encendido/apagado general  (1). Todos los indicadores de las placas se apagarán.

FUNCIÓN DE BLOQUEO

Mediante la Función de Bloqueo puede Vd. bloquear el resto de sensores, excepto el de encendido/apagado  (1), para evitar manipulaciones no deseadas. Esta función es útil como seguro para niños. Para activar esta función ha de tocar el sensor  (6) durante al menos un segundo. Una vez hecho esto, el piloto (10) se enciende indicando que el panel de control se encuentra bloqueado. Para desactivar la función sólo ha de tocar el sensor  (6) de nuevo. Si apaga el aparato mediante el sensor de encendido / apagado  (1) mientras el bloqueo está activado, no será posible encender de nuevo la encimera hasta que se desbloquee.

DETECCIÓN DE RECIPIENTES


Las zonas de cocción por inducción incorporan detector de recipientes. De esta forma se evita el funcionamiento de la placa sin que haya un recipiente colocado o cuando éste sea inadecuado. El indicador de potencia mostrará el símbolo de “no hay recipiente” si, estando la zona encendida, se detecta que no hay recipiente o éste es inadecuado.

Si los recipientes se retiran de la zona durante su funcionamiento, la placa dejará automáticamente de suministrar energía y mostrará el símbolo de “no hay recipiente”. Cuando vuelva a colocarse el recipiente sobre la zona de cocción, se reanuda el suministro de energía en el nivel de potencia que estaba seleccionado.


El tiempo de detección de recipiente es de 3 minutos. Si transcurre ese tiempo sin que se coloque un recipiente, o éste es inadecuado, la zona de cocción se desactiva. El indicador de potencia pasará de mostrar el símbolo “no hay recipiente” a 0.

Después de su uso, desconecte la zona de cocción mediante el control táctil. En caso contrario podría producirse un funcionamiento indeseado de la zona de cocción si, inadvertidamente, se colocara un recipiente sobre ella durante los tres minutos siguientes. ¡Evite posibles accidentes!

FUNCIÓN STOP

Mediante esta función es posible realizar una pausa en el proceso de cocción. En caso de que la función temporizador se encuentre activa, también permanecerá en pausa. Activación de la función Stop Toque durante un segundo el sensor Stop  (7). Se enciende el piloto (11), y en los indicadores de potencia aparece el símbolo I I para indicar que la cocción está en pausa.


Desactivación de la función Stop

Toque de nuevo el sensor Stop  (7), se apaga el piloto (11) y se reanuda la cocción en las mismas condiciones de niveles de potencia y temporizadores que había previamente a la pausa.

FUNCIÓN MANTENIMIENTO DE CALOR

Por medio de esta función es posible mantener calientes los alimentos de un recipiente situado sobre la zona de cocción.

Esta función está disponible en cada una de las placas, de manera independiente.

Para activarla, seleccionar la placa, el punto decimal estará encendido, pulsar entonces el sensor  (13), tras lo cual aparecerá en el indicador el símbolo A y se encenderá el piloto correspondiente (8). Para desconectar esta función basta con modificar el nivel de potencia de la placa, o directamente apagarla.

Función Power

Esta función permite dotar a la placa de una potencia "extra", superior a la nominal. Dicha potencia depende del tamaño de la placa, (ver valores indicados con * en el apartado presentación), pudiendo llegar al valor máximo permitido por el generador.

1. Seleccione la placa deseada, mediante el sensor correspondiente (3). Se enciende el punto decimal.
2. Pulse en el cursor Slider directamente sobre la posición IPI (5) El indicador de nivel de potencia mostrará el símbolo P, la placa comenzará a suministrar la potencia extra.

La función Power tiene una duración máxima que se encuentra reflejada en la tabla 1. Transcurrido este tiempo, el nivel de potencia se ajustará automáticamente al nivel 9.

Función Control de Ebullición

Esta novedosa función es una gran ayuda si Vd desea cocer pasta, arroz, huevos, hervir algún alimento, etc. A través de esta función es posible realizar ese cocinado de una forma "casi" automática. Esta función está disponible únicamente en aquellas placas en las que aparece el

símbolo .

Condiciones del recipiente

Para un funcionamiento adecuado del control de ebullición, es necesario utilizar un recipiente que reúna las siguientes condiciones previas:

-Tamaño del fondo lo más cercano posible al diámetro de la placa.

-SIN TAPA.


-Lleno hasta **más de la mitad de su capacidad de agua a temperatura ambiente** (nunca emplear agua ya templada o caliente).

El incumplimiento de estas condiciones distorsiona el adecuado control de la ebullición.

ADVERTENCIA: no utilizar esta función para un cocinado distinto al de hervir agua. Jamás utilizar aceite, puede llegar a calentarse en exceso y generar llama.

Activación de la función

Seleccionar la placa adecuada, el punto decimal se enciende.

Pulsar el sensor  (12), aparecerá una A en el indicador de la placa, y se enciende el piloto (9). En el temporizador de esa placa aparece un segmento en movimiento, que indica que el sistema está ya monitorizando el cocinado.

Cuando el sistema detecte que está cercano el comienzo de la ebullición, se producirá un primer pitido. Aproveche para preparar el alimento que desee hervir o cocer.

Al cabo de 30 segundos se producirá un segundo pitido; si no lo ha hecho aún, es el momento de verter el alimento en la cazuela.

Después del segundo pitido, el sistema activará el temporizador como cronómetro, para que usted pueda controlar cuanto tiempo lleva siendo hervido el alimento.

30 segundos después de la activación del cronómetro, se escuchará un tercer pitido avisando de que a partir de ese momento el sistema reducirá la potencia suministrada, con el fin de mantener una ebullición suave y continua. El cronómetro se mantendrá activo hasta el fin del cocinado.

Si lo desea, puede desactivar el cronómetro y fijar un tiempo para que se produzca la cuenta atrás y el apagado automático de la placa (ver apartado Función Temporizador).

DESACTIVACIÓN DE LA FUNCIÓN

Puede usted anular la función en cualquier momento, simplemente apagando la placa o modificando el nivel de potencia.

DESCONEXIÓN DE SEGURIDAD

Si por error una o varias zonas no fuesen apagadas, la unidad se desconecta automáticamente al cabo de un tiempo determinado (ver tabla 1).

NIVEL DE POTENCIA SELECCIONADO	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO (EN horas)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minutos, se ajusta al 9

Cuando se ha producido la “desconexión de seguridad”, aparece un 0 si la temperatura en la superficie del vidrio no es peligrosa para el usuario o bien una H si existiera riesgo de quemado.

Mantenga siempre libre y seca el área de control de las zonas de cocción.

Ante cualquier problema de maniobrabilidad o anomalías no registradas en este manual, se deberá desconectar el aparato y avisar al servicio técnico de CHALLENGER S.A.S.

Función temporizador (reloj de cuenta atrás)

Esta función le facilitará el cocinado, al no tener que estar presente durante el mismo: usted puede temporizar una placa y ésta se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo deseado.

En estos modelos usted podrá programar cada una de las placas de manera simultánea, para tiempos desde 1 a 90 minutos.

Temporizado de una placa

Para temporizar una placa, deberá seguir los siguientes pasos.

1. Seleccione la placa deseada, tocando directamente sobre su correspondiente indicador (3) y elija un nivel de potencia mediante el cursor slider (2).
2. Verá que se encienden los 2 dígitos del temporizador de la placa seleccionada, mostrando “- - “. Mediante los sensores - (14) y + (15) puede usted establecer el tiempo deseado.
3. Transcurridos unos segundos, comienza la cuenta atrás. Cuando quede menos de un minuto, la cuenta atrás será realizada en segundos.

Acabada la cuenta atrás, se apagará la placa temporizada, y se producirá una serie de pitidos que puede ser anulada tocando cualquiera de los sensores - (14) o + (15) asociados al reloj.

Desconexión del reloj

Si usted. desea parar el reloj antes de que finalice el tiempo programado, esto es posible en cualquier momento simplemente ajustando su valor a ‘--’.

1. Seleccione la placa en la que desee anular la temporización, tocando directamente sobre su correspondiente indicador (3)
2. Ajuste el valor del reloj a “--”, empleando el sensor “menos” - (14), o también de manera más rápida, pulsando a la vez los sensores “menos” y “mas” - (14) y + (15).

Función Zona Total

A través de esta función es posible lograr que dos placas, señaladas en la serigrafía, funcionen de forma conjunta, tanto para seleccionar un nivel de potencia como para activar la función temporizador.

Para activar esta función deberá tocar el sensor ó (17). Al hacerlo, se encienden los puntos decimales (16) de las placas y ambas pasan a encontrarse en el nivel de potencia 5.

El temporizador (4) de la placa inferior se apagará, y a partir de entonces será el superior el que indique los valores del reloj para ambas.

Para desactivar esta función, deberá tocar de nuevo el sensor ó (17).

Sugerencias y recomendaciones

- * Utilizar recipientes con fondo grueso y totalmente plano.
- * No es recomendable utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el del dibujo de la zona calefactora.
- * No deslizar los recipientes sobre el vidrio, pues podrían rayarlo.
- * Aunque el vidrio puede soportar impactos de recipientes grandes que no tengan aristas vivas, procure no golpearlo.

* Para evitar daños en la superficie vitrocerámica, procure no arrastrar los recipientes sobre el vidrio, y mantenga los fondos de los recipientes limpios y en buen estado.

Tenga la precaución de que no caigan sobre el vidrio azúcar o productos que lo contengan, ya que en caliente pueden reaccionar con el vidrio y producir alteraciones en su superficie.

SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES

Para asegurar el máximo funcionamiento de su cocina, tenga en cuenta las siguientes directrices:

- Utilice recipientes con una base plana, ya que cuanto más superficie entre en contacto con el vidrio mayor será la transferencia de calor. Le recomendamos utilizar recipientes pesados para que la base sea más difícil de recibir abolladuras. La figura A a continuación muestra como los recipientes con abolladuras tienen menos contacto con el vidrio.

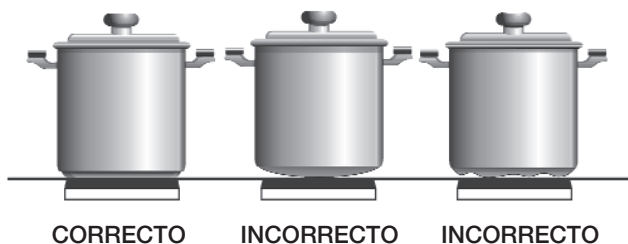


figura A.

- Asegúrese que los recipientes estén bien centrados con respecto a las guías de la zona de cocción.
- Seque muy bien las bases de los recipientes antes de colocarlos en la cocina.
- No coloque o deslice recipientes con filos que puedan dañar el vidrio.
- El vidrio resiste ciertos impactos de recipientes grandes siempre y cuando esto no tengan bordes con filo o puntiagudos. Tenga especial cuidado con los utensilios pequeños que contengan filo.
- Evite regar azúcar o productos que contengan azúcar ya que pueden reaccionar con el calor del vidrio y dañar la superficie.

Cuando no pueda apagar una zona de cocción por que una crema, sopa o algo similar se haya regado encima, utilice un paño húmedo con agua, limpie la superficie y mantenga el paño sobre el sensor de Encendido/Apagado para desconectar el control.

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 .
- Preste atención a no dejar caer azúcar o alimentos con azúcar. En este caso apague la zona de cocción y limpie la superficie con agua caliente.
- Después de un período de tiempo pueden aparecer rayas de metal y arañazos debido a la mala limpieza y el mal uso de las ollas. Los rasguños son difíciles de remover, pero no comprometen el buen funcionamiento de la cocina.
- Si quiere preservar la superficie limpia y brillante le recomendamos usar un acondicionador especial para vitrocerámicas desde los primeros usos de la cocina, el uso de este acondicionador ayuda a proteger la superficie de la cocina. Esta película protectora no es duradera, por lo que se aconseja repetir la aplicación del producto frecuentemente.

CUANDO EL VIDRIO CAMBIA DE COLOR

Aun si el color del vidrio cambia esto no afecta la efectividad o estabilidad de la cocina y es generalmente causada por una limpieza inadecuada o por recipientes de mala calidad.

Brillos metálicos son causados por recipientes metálicos que se han deslizado sobre la superficie estos pueden ser retirados utilizando agentes de limpieza especiales para vidrio cerámico, aunque puede que el proceso de limpieza tenga que ser repetido varias veces para remover las manchas en su totalidad.

Las marcas de deterioro son el resultado de usar detergentes abrasivos o recipientes con bases disparejas las cuales también pueden deteriorar la serigrafía.

Tenga especial cuidado cuando utilice el raspador para vidrio, la cuchilla puede causar heridas.

LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

Para la buena conservación de la encimera se ha de limpiar empleando productos y útiles adecuados, una vez se haya enfriado. De esta forma resultará más fácil y evita la acumulación de suciedad. No emplee, en ningún caso, productos de limpieza agresivos o que puedan rayar la superficie, ni tampoco aparatos que funcionen mediante vapor.

Las suciedades ligeras no adheridas pueden limpiarse con un paño húmedo y un detergente suave o agua jabonosa templada. Sin embargo, para las manchas o engrasamientos profundos se ha de emplear un limpiador para vitrocerámicas, siguiendo las instrucciones de su fabricante. Por último, la suciedad adherida fuertemente por quemado podrá eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla de afeitar.

Las irisaciones de colores son producidas por recipientes con restos secos de grasas en el fondo o por presencia de grasas entre el vidrio y el recipiente durante la cocción. Se eliminan de la superficie del vidrio con estropajo de níquel con agua o con un limpiador especial para vitrocerámicas. Objetos de plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar fundidos sobre la encimera deberán eliminarse inmediatamente en caliente mediante una rasqueta.

Los brillos metálicos son causados por deslizamiento de recipientes metálicos sobre el vidrio. Pueden eliminarse limpiando de forma exhaustiva con un limpiador especial para vitrocerámicas, aunque tal vez necesite repetir varias veces la limpieza.

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. 3)

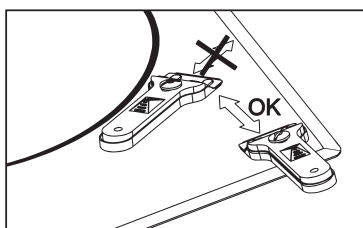


Fig. 3

! 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. (Ver fig. 4)

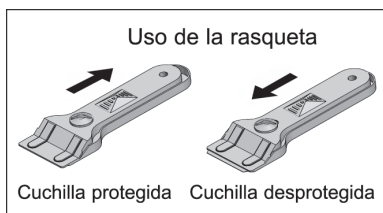


Fig. 4


! 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.

CONSIDERACIONES AMBIENTALES



El símbolo  en el empaque de este producto significa que no puede ser tratado como basura común, debe ser llevada al recolector de reciclaje electrónico apropiado. Asegurando que este producto haya sido desechado de la manera correcta, ayuda de manera potencial a prevenir las consecuencias negativas en el medio ambiente, contacte a su oficina local para obtener la información necesaria para desechar este producto. Los materiales del embalaje son totalmente orgánicos y reciclables y están identificados como tal >PE<, >LD<, >EPS< etc. Deseche el embalaje de la cocina como si fuera un residuo común.

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.

Problemas	Causas posibles	Procedimientos
<ul style="list-style-type: none">• Cocina No enciende	<ul style="list-style-type: none">• Cocina desconectada• Breakers abajo	<ul style="list-style-type: none">• Verificar conexión• Revisar breakers
<ul style="list-style-type: none">• Cocina No caliente	<ul style="list-style-type: none">• Control esta apagado• Recipiente incorrecto• Objeto esta tapando el control	<ul style="list-style-type: none">• Verifique que el control esta encendido• Asegurese que el recipiente es el correcto• Verifique que no hay ningun objeto tapando el control
<ul style="list-style-type: none">• Zona de cocción no funciona	<ul style="list-style-type: none">• Bloqueo de seguridad activo• Control esta apagado• Zona incorrecta fue seleccionada	<ul style="list-style-type: none">• Desactivar el bloqueo• Ecienda el control• Verifique que la zona de cocción este seleccionada

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 web www.challenger.com.co.

ADVERTENCIA



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

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

CENTROS DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO CHALLENGER ECUADOR

Razón social	Dirección	Teléfono	e-mail
QUITO SERMATEC CENTRO TÉCNICO INTERNACIONAL	AV. NAPO C6288Y LIPANO ASUNCIÓN OE 4 - 30 Y VENEZUELA (SINDICATO DE OBREROS DE CONSEJO PROVINCIAL DE PINCHINCHA)	3131265 / 2648768 / 2649853 / 0998-163-236 2542408 / 3215700 / 0999-219-219	veroomagua@gmail.com cti_trujillo@hotmail.com
SERVIMASTER FRÍO	AV. ELOY ALFARO 50-118 Y MADRE SELVAS	(753) 455356/609739/ 454857 /3107093801 3261707 / 0994-834-658/ 0992-714-322	abarranquilla@challenger.ec.com.co servimasterfrio@hotmail.com
IBARRA PABLO ARCINIEGAS	AV. JULIO MIGUEL AGUIÑAGA 14-67 ENTRE CALDERÓN Y PICHINCHA	06 - 2907405 / 0994-485-793 / 0998-010-628	pablo_arci@yahoo.com
AMBATO SERVITENIC	CDLA. INGAHURO CALLE MÉXICO 02 - 40 Y CHILE, DIAGONAL A LA IGLESIA ESPÍRITU SANTO	03-2523152 / 03-2523098 / 0987-027-377 0998-794-128	sony_amb@andinanet.net
DISFRIM	QUIS QUIS Y ORIENTE	03 - 2821227 / 03 - 2413559 / 0994-592-326	disfrim@yahoo.es
RIOBAMBA MULTISERVICIOS RAMIREZ	FRANCIA 17-15 Y COLOMBIA	03 - 2943624 / 0991-222-780	
CUENCA SUPER FRÍO	ESTEVEZ DE TORAL 9-78 Y GRAN COLOMBIA	07 - 2850752/07-24044868 / 0999-135-481	superfrio.cris@hotmail.com
LOJA SERVICIO TÉCNICO ROMÁN MULTISERVICIOS PLUS	CALLE MACARÁ 1020 Y MIGUEL RIOFRÍO OLMEDO 12 - 52 ENTRE LOURDES Y MERCADILLO BARRIO SAN SEBASTIAN	07 - 2587373 / 0986-867-819 07 - 2573887 / 0997-555-765 / 0993-081-807	rudaman@easynet.net.ec servicio- tecnico- loja@hotmail.com
SANTO DOMINGO MULTITALLER AUDIOVISIÓN	COOP. HNO. GUERRERO Y CALLE RÍO BABO 113 Y TSÁCHILA	02 - 2756570 / 0999-600-527/ 0989-324-150	tecnifrio2009@gmail.com
ESMERALDAS TALLER DE REF. ESMERALDAS	ELOY ALFARO 123 Y QUITO	06 - 2453543/ 06-2453-707/0995-476-585	centroesmeraldas@hotmail.com
GUAYAQUIL TECNI FRÍO	CALLE 24 DE MAYO Nº 116 ENTRE ALAN	0996-843-650/04-2750-545	franciscobotadotoporus hjoscasaperdid a@hotmail.com
SERM ELECTRONICS	CDLA. LA GARZOTA MZ 24 SOLAR 8. SUCURSAL SUR: AV. DOMINGO COMH ENTRE PRADERA 2 FRENTE A ESTACIÓN METRO VÍA	04-2626515/ 0980-293-0238/0985-629-200	serm@gve.satnet.net
SVC. TÉCNICO MIGUEL ÁNGEL	BRASIL 5714 Y LA AB	0981-557-723 / 0999-167-388 / 04-2465897	malvarado471@hotmail.com
VIGROUPSA	CDLA. VERVAZA NORTE MZ. 7 SOLAR 4 (ATRÁS DE MALL. DE SOL)	0981-557-723/04-2286578 / 04 -2393105 / 04-2391957/ 0993-113-674	coordinacion@vigroups.com vigroups@cablemodem.com.ec
PENINSULA SANTA ELENA SERVITECGA	LA LIBERTAD SECTOR 25 DE SEPT. AV. 25 ENTRE CALLE 30 Y 31 A 3 CUADRAS ATRÁS DE LA IGLESIA VIRGEN DE CISNE	042786119 / 099884262 /095868514 082553955	tecga_borbor@gmail.com servitecga1@gmail.com
BABAHOYO TALLER REFRIGERACIÓN PAZOS	CDLA. EL MAMEY, CUARTA LONGITUDINAL Y CUARTA TRANSVERSAL	05 - 2731059 / 093444730	carlosaalbertopazos@hotmail.com
QUEVEDO SERVIPLUS	PARROQUIA 7 DE OCTUBRE CALLE 6TA # 507 ENTRE A Y B	05 278-3549 / 094050814	servitec1969@hotmail.com
LA TRONCAL TECNOLOGIA ERRAEZ	CDLA. PATRIA NUEVA CALLE 18 DE OCTUBRE CANAL GRANDE	07 - 2423098 / 088228980	tecnologiaerraez@gmail.com
MACHALA ORO SERVÍ FRÍO	VÍA BOLÍVAR MADERO VARGAS Nº 9-18 CDLA. 24 DE MAYO ENTRE 16 Y 17 AVIA Y OESTE	07-2935-077/ 072960-342 / 090-366-694 098-885-472	oroservfrio@hotmail.com
PORTOVIEJO TEGMASET	CALLE 10 DE AGOSTO Y ESPEJO ESQ.	05 - 2637151 / 098482304	cmcampanan@hotmail.es
MANTA SERVI FRÍO CUENCA	CALLE 16 SIN NUMERO ENTRE AV. 24 Y 25 BARRIO SANTA MÓNICA	05 - 2621854 / 094349352	servifrio- cuenca@hotmail.com
LAGO AGRIO MULTISERVICIOS CEVALLOS	AV. COLOMBIA Y LA RONDA	097-096-609 / 06 - 2818002 06 - 2830713	multiservicios cevallos@hotmail.com
PUYO DON RIATO	10 DE AGOSTO 557 Y F ORELLANA	03 - 2 883835	

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

www.servimaster.com.co
atencionalcliente@challenger.com.co

www.challenger.com.co