

# CHALLENGER

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

HORNOS ELÉCTRICOS  
HE 9600 INOX / 9650 INOX /  
9656 INOX / 9906 INOX



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.

Version 5



SC-CER523438



## CONTENIDO

Advertencias .....	2
Descripción del producto .....	3
Instalación .....	5
Uso y funcionamiento .....	8
Limpieza y mantenimiento .....	24
Servicio técnico .....	27

## ADVERTENCIAS



### ADVERTENCIA

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

Este electrodoméstico debe ser utilizado para uso doméstico.

Al cambiar su electrodoméstico ya sea por finalización de su vida útil o actualización, disponga del aparato de acuerdo a las normas ambientales vigentes.

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

### ADVERTENCIAS GENERALES

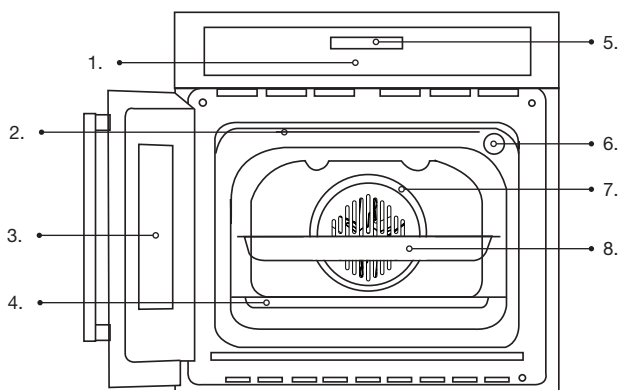
- Este electrodoméstico cumple con la normativa técnica vigente en el país y ha sido diseñado solo para uso doméstico.
- Este electrodoméstico debe ser instalado por personal calificado.
- Leer las instrucciones técnicas antes de encender este electrodoméstico.
- Este horno está dotado de un sistema eléctrico.
- La instalación de este horno debe de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- Conecte su horno al polo a tierra apropiado, no conecte la línea neutro al polo a tierra.
- No permita que la puerta se cierre bruscamente.
- Evite limpiar el horno con paños húmedos cuando esté en operación.
- No manipule el aparato mientras se encuentre descalzo o con las manos mojadas.
- Utilice guantes apropiados durante el control de cocción de los alimentos.
- No cubra el horno con papel aluminio, la concentración de calor altera el resultado de los alimentos en cocción y puede llegar a deteriorar el recubrimiento del horno.
- El fabricante no se hace responsable si se hacen malas interpretaciones del manual de instrucciones.
- Antes de realizar cualquier intervención en su horno suspenda el fluido eléctrico.
- Cuando el horno no se vaya a utilizar por largos periodos de tiempo ( ej. vacaciones ) se recomienda apagarlo, cortar el fluido eléctrico.
- No intervenga o reemplace ninguna parte del horno si no está especificado en esta guía.
- No descuide ni deje los niños solos cuando el horno esté en operación. Ellos pueden sufrir quemaduras serias.
- No limpie su horno con líquidos inflamables o volátiles.
- La intervención del horno debe ser efectuada por personal calificado y autorizado y deben utilizarse exclusivamente repuestos originales.
- Asegúrese de que todo el material de empaque y adhesivos sean retirados del horno antes de operarlo para prevenir incendios o daños.
- No vierta agua en la superficie de la cavidad interna del horno mientras este esté caliente. Esto puede causar daños en la superficie del esmaltado.
- La puerta del horno debe estar cerrada mientras se realiza la cocción.

Pais de fabricación: RPC

Fabricado por: CHALLENGER S.A.S

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

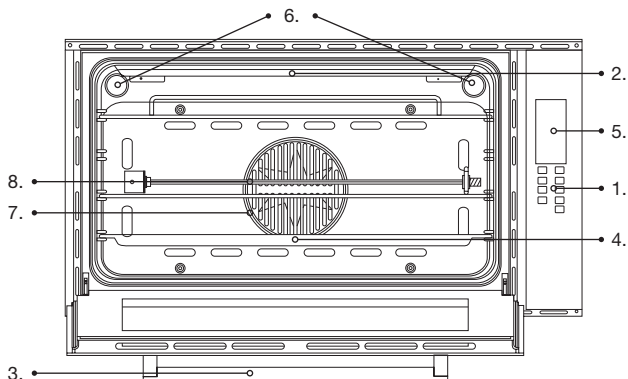
### CARACTERÍSTICAS GENERALES HE 9600 INOX / 9650 INOX / 9656 INOX



Sistemas de ventilación radial para la distribución uniforme de temperatura.

1. Programador touch control \*(Ref.: 9650/9656). 2. Resistencia superior. 3. Soporte lateral cromado. 4. Bandeja recolectora de grasas. 5. Display. 6. Luz interior. 7. Resistencia circular interna. 8. Bandeja asadora.

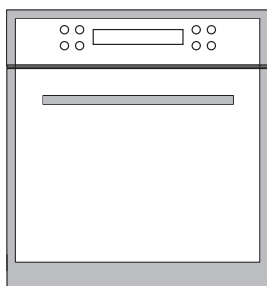
### CARACTERÍSTICAS GENERALES HE 9906 INOX



1. Programador touch control. 2. Resistencia superior. 3. Manija. 4. Bandeja recolectora de grasas. 5. Display. 6. Luz interior. 7. Resistencia circular interna. 8. Pincho rosticero.

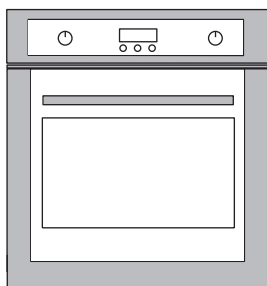
## HORNO HE 9656 INOX

- Horno eléctrico multifunción con doble zona de cocción.
- Panel de control sensor touch.
- Puerta de vidrio con boceles en acero inoxidable.
- Manija en aluminio.
- Método catalítico de limpieza.
- Doble iluminación interna.
- Zonas de cocción con temperatura graduable individualmente.
- Sonda para medir la temperatura interna de los alimentos.
- Divisor de zonas de cocción.
- Incluye bandeja mediana y grande, parrilla para bandeja mediana, parrilla grande y roscicero.
- Doble ventilador axial para cocciones turbo ventiladas.
- Puerta removible para facilitar limpieza.
- Rosticero ( asador giratorio ).
- Accesorio para agarre de bandejas y parrilla.



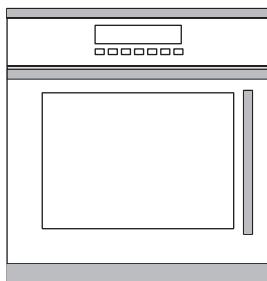
## HORNO HE 9600 INOX

- Horno Eléctrico Multifunción.
- Puerta de vidrio con boceles en acero inoxidable.
- Manija en aluminio.
- Parrilla cromada.
- Controles mecánicos tipo push in / out con 7 programas de cocción.
- Ventilador axial para cocciones turbo ventiladas.
- Luz interior.
- Bandeja asadora.
- Programador electrónico con reloj digital.
- Puerta removible para facilitar limpieza.



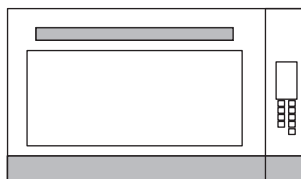
## HORNO HE 9650 INOX

- Horno Eléctrico Multifunción.
- Puerta de vidrio de apertura lateral con boceles en acero inoxidable.
- Manija en aluminio.
- Parrilla cromada.
- Controles sensor touch con pantalla LCD.
- Ventilador axial para cocciones turbo ventiladas.
- Doble iluminación interna.
- Bandeja asadora.
- Programador electrónico con reloj digital.



## HORNO HE 9906 INOX

- Horno Eléctrico Multifunción.
- Puerta de vidrio con boceles en acero inoxidable.
- Manija en aluminio.
- Parrillas cromadas.
- Controles sensor touch con pantalla digital.
- Ventilador axial para cocciones turbo ventiladas.
- Luz interior.
- Bandeja asadora.
- Programador electrónico con reloj digital.
- Puerta removible para facilitar limpieza.
- Rosticero ( asador giratorio ).



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características	HE 9600 Inox	HE 9650 Inox	HE 9656 Inox	HE 9906 Inox
Potencia nominal del horno ( W )	2560	3200 *	4190	2750
Intensidad Nominal ( A )	11,6	15	19,04	12,5
Tensión Nominal ( V.c.a )	220	220	220	220
Frecuencia Nominal ( Hz )	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Volumen del Horno ( dm <sup>3</sup> )	56	56	67	87
Resistencia Superior ( W )	1800	1800	1050	2200
Resistencia Inferior ( W )	1250	1250	1050	1300
Resistencia Grill ( W )	2250	2250	2450	2900
Bombillo Incandescente ( W )	1x25	2x25	2x25	2x25
Resistencia circular (W)	1550	1550	2x1050	1950

Con función de calentamiento rápido\*

## INSTALACIÓN

### ADVERTENCIAS PRELIMINARES PARA EL INSTALADOR

1. Dado que el horno es un aparato empotrable, se puede utilizar sólo después de su instalación en el mueble.
2. Verifique que los paneles de los muebles adyacentes al horno sean de un material resistente al calor. En caso de muebles enchapados, el pegante debe resistir una temperatura mínima de 100 °C, de lo contrario, el revestimiento puede despegarse o deformarse.
3. De acuerdo con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no debe existir posibilidad de contacto con las partes eléctricas.
4. Antes de instalar el horno, verifique que todas las superficies y el mueble donde va a ser empotrado, se encuentre totalmente fijo, estable, nivelado y pueda soportar el peso del horno.
5. Verifique que la cavidad del mueble donde va a colocar el horno cumpla con las dimensiones especificadas para cada modelo.
6. Después de realizar la conexión eléctrica coloque el horno en la cavidad donde va a ser empotrado (sin levantarlo de la manija) y asegúrelo de acuerdo a cada modelo.
7. Es importante que todas las operaciones relativas a la instalación del aparato sean efectuadas por personal competente y calificado, el horno puede ser instalado bajo cocina o en una torre. En ambos casos se debe respetar las dimensiones indicadas para cada modelo.
8. El cable de alimentación se debe ubicar de manera que no haga contacto con las partes metálicas del horno.
9. Si el cable de alimentación está dañado ( aislamiento deteriorado ) cambie por uno nuevo de las mismas características resistentes. Conecte los cables terminales del horno como se indica en el diagrama respectivo, utilizando los cables y medios de conexión al alambrado especificado en el código eléctrico nacional ( Colombia NTC 2050 ) .

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La conexión de su horno 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 del horno.
- Si el cable de alimentación está dañado (deteriorado el aislamiento) cámbielo por uno nuevo de las mismas características y resistente al calor (siliconado).
- Conecte los cables terminales de su horno como se indica en la fig. 13, 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 puesta a tierra, o una instalación incorrecta.
- La conexión a la red eléctrica debe ser accesible después del empotramiento.

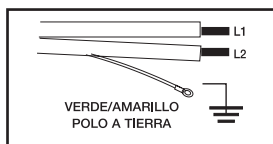
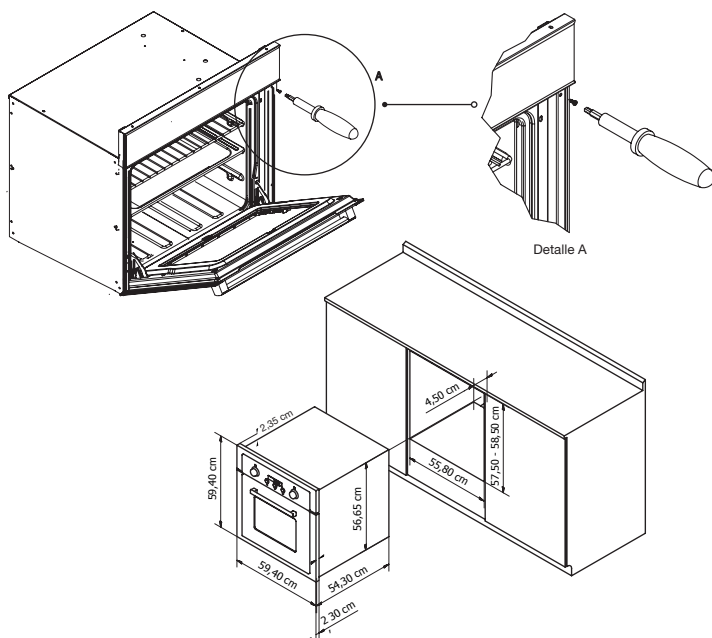


fig. 13

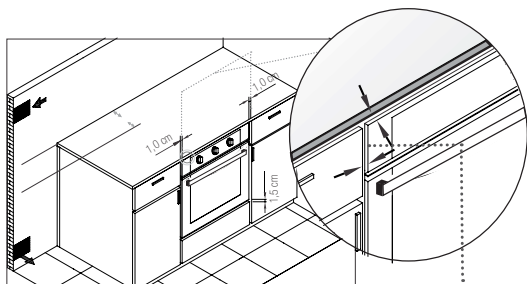
## INSTALACIÓN DE HORNOS HE 9600 / 9650 / 9656

### Dimensiones de instalación

1. Introduzca el horno en el mueble ya conectado a la instalación eléctrica.
2. Para fijar el horno al mueble, abra la puerta del horno y mediante 4 tornillos para madera, atornille usando los 4 orificios situados en el perímetro del marco (detalle A).



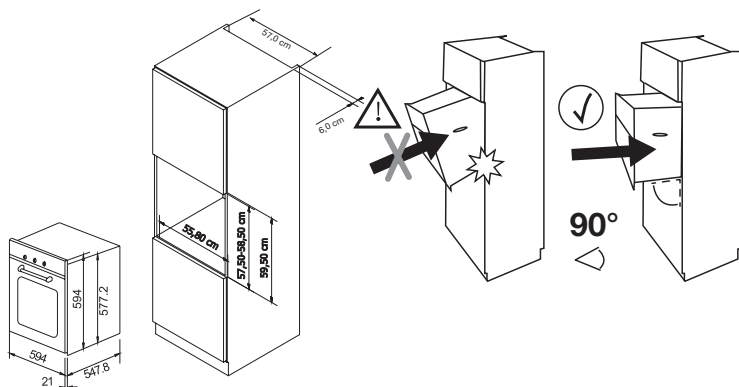
- Para conservar la vida útil del horno y los muebles, se debe respetar las siguientes medidas a puertas, cajones y mesón.



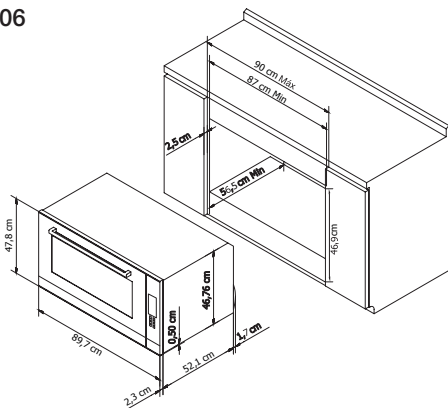
1,0 cm entre mesón - panel y lateral horno - mueble.

### RUTEO EN TORRE HORNOS HE 9600 / 9650 / 9656

- Si va a instalar el horno en una torre verifique que esta cumpla con las dimensiones especificadas.
- Si la torre posee cajones debajo de la instalación del horno, no coloque materiales plásticos ni elementos combustibles ya que estos se pueden ver afectados por las temperaturas generadas en el funcionamiento.
- Se debe dejar un espacio de ventilación en la parte superior del mueble de 6,0 cm x 57,0 cm.
- Observe los requerimientos mínimos de los espacios entre el horno y las paredes del mueble.
- El horno debe deslizarse dentro de la cavidad dispuesta para este. Al situar el horno en la cavidad, este debe entrar a 90° como lo muestra la siguiente figura.



## MUEBLE HORNO HE 9906



## USO Y FUNCIONAMIENTO

### ADVERTENCIAS PRELIMINARES PARA EL USUARIO

• Antes del primer uso, asegúrese de limpiar la parte inferior del horno con un detergente no abrasivo y agua tibia, después enjuagar y secar. Inicialmente haga funcionar su horno (resistencia superior e inferior) a temperatura máxima por 30 minutos. Este procedimiento tiene la finalidad de eliminar algunos restos de productos utilizados durante la fabricación, que podrían emanar olores desagradables durante la cocción.

• El humo y el olor que se pueda producir, se debe al primer calentamiento del aislante térmico y las resistencias, siendo esto absolutamente normal (en ocasiones puede requerir más de un ciclo de funcionamiento para eliminar estos olores).

• Durante el uso el aparato se calienta, se recomienda tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno. La temperatura de la puerta del horno se eleva considerablemente en una operación prolongada, por favor mantenga alejados a los niños de la puerta y utilice elementos de protección en las manos (guantes), para abrir o cerrar la puerta del horno.

El horno no ha sido construido para ser utilizado por los niños. Asegúrese que los niños no jueguen con el horno.

### CONSEJOS ÚTILES PARA EL EMPLEO DEL HORNO

Para obtener un buen resultado, aconsejamos calentar previamente el horno a temperatura máxima durante 10 minutos. Luego introducir los alimentos que desee preparar y colocar el control de temperatura en la posición deseada.

### COMO SE USA EL GRILL

La parrilla se tiene que colocar al nivel mas alto posible. En el nivel mas bajo se puede colocar la bandeja para recoger la grasa que se desprende de los alimentos.

### COCCIÓN VENTILADA

El aire distribuido por el ventilador permite cocinar diferentes productos (mariscos, carne, etc..)

Un ventilador distribuye uniformemente el calor procedente del elemento calentador colocado detrás de la pared del horno.

Las grasas o aceites excesivamente calientes pueden inflamarse fácilmente, se recomienda una debida supervisión.

### TABLA DE CONVERSIÓN DE TEMPERATURA

Nota: Si la receta indica temperaturas en grados Fahrenheit utilice la tabla ó la fórmula, estas temperaturas se alcanzan cuando funcionan las dos resistencias.

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

Tabla. 3

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

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



## DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES HORNO HE9600



### Luz Interior

Esta función enciende la iluminación interna de su horno cuando esta en funcionamiento, para encender la lámpara solo basta con girar el selector de funciones a esta posición.



### Cocción Tradicional

La mayoría de comidas pueden ser cocinadas usando esta función tradicional.



### Resistencia Inferior + Turbo Ventilación

En esta función la resistencia inferior es activada mientras el ventilador hace circular el calor en la cavidad del horno y es ideal para calentar comidas pre-cocidas.



### Resistencia Superior

Esta función solo usa la resistencia superior para realizar la cocción, es adecuada para dorar alimentos.



### Función Grill

Esta función usa la resistencia grill y es adecuada para asar pequeñas cantidades de carne, gratinar o derretir queso.



### Función Turbo Grill Ventilado

Este método de cocción incluye la resistencia grill y el ventilador axial, asegura una mejor distribución de calor. Esta función es adecuada para asar pequeñas cantidades de comida. La puerta del horno se debe cerrar mientras se usa esta función.



### Turbo Circular

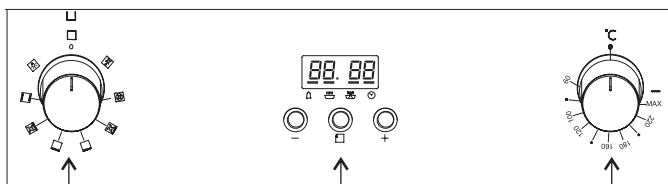
Esta función usa la resistencia circular, el calor generado es distribuido de manera homogénea dentro de la cavidad del horno por un ventilador. Esto permite que la comida se cocine rápidamente, así esté el alimento en la parte inferior o superior de la cavidad interna del horno. Esta función es ideal para asar carnes, hornear alimentos y calentar platos entre otros.



### Descongelamiento

El ventilador se activa sin ninguna fuente de calor para descongelar rápidamente cualquier comida.

## DESCRIPCIÓN DE LOS CONTROLES DEL PROGRAMADOR ELECTRONICO HORNO HE 9600



Perilla selección de funciones

Programador Electrónico

Perilla selección Temperatura



-

Selector de programa

+

Botón para disminuir

Botón para aumentar

 Temporizador

 Tiempo de cocción

 Fin tiempo de cocción

 Reloj

## INSTRUCCIONES GENERALES

Una vez conectado el horno o después de un corte de energía aparecerá en el display el número 88.88, para ajustar la hora pulse el botón + o - .

## SELECCIÓN DE TEMPERATURA

Presione la perilla de Selección de Temperatura para extraerla; luego gírela a la temperatura que requiera. La temperatura mínima es de 60°C con incrementos de 10°C hasta 250°C.

## SELECCIÓN DE FUNCIONES

Presione la perilla de selección de funciones para extraerla; luego gírela a la función de cocción que usted requiera.

## TEMPORIZADOR

Esta función permite que una señal acústica le indique que el tiempo de cocción ha finalizado, se puede programar hasta 23 horas 59 minutos.

## TIEMPO DE COCCIÓN

Esta función permite programar el tiempo que el horno estará en uso.

## FIN TIEMPO DE COCCIÓN

Esta función establece el tiempo en el cual el horno deberá apagarse







### ADVERTENCIA

Nota: No utilizar hojas de aluminio para envolver los alimentos que deseen cocinar. Las hojas de aluminio colocadas bajo el grill podrían incendiarse y dado el elevado calor reflejado se dañaría el grill.





## PROGRAMACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

### Configuración Automática

1. Seleccione el método de cocción y la temperatura con las perillas de selección. Pulse el botón  hasta que se ilumine una línea sobre el símbolo , luego con el botón + ó - seleccione el tiempo de cocción



2. Pulse nuevamente el botón  hasta que se ilumine una línea sobre el símbolo , luego con el botón + o - seleccione el tiempo de fin de la cocción, el horno se encenderá y apagará automáticamente.

Ejemplo: Si su receta indica un tiempo de cocción de 45 minutos, y desea iniciar a la 1:15pm, proceda de la siguiente manera:



1. Verifique que el reloj esté en la hora correcta.
2. Pulse el botón  hasta que se ilumine la línea sobre el símbolo .
3. Configure la hora en que terminará la cocción después de 45 minutos(14:00) con los botones + o -.
4. Pulse el botón  hasta que se ilumine una línea sobre el símbolo .
5. Configure la hora en que empezará la cocción (13:15) con los botones + o -.

Con ésta programación el horno se encenderá a la 1:15pm y se apagará a las 2:00pm. Esta función es muy práctica cuando usted sale de casa y desea que al regresar el alimento que está en el horno esté listo.

## Configuración semiautomática

Primero seleccione el método de cocción y la temperatura con las Perillas de selección . Pulse el botón  hasta que se ilumine una línea sobre el símbolo  , luego con el botón + ó - seleccione el tiempo de cocción.

## Temporizador

Seleccione el método de cocción y la temperatura con las Perillas de selección. Pulse el botón  hasta que se ilumine una línea sobre el símbolo  , con el botón + ó - seleccione el tiempo de cocción, una vez finalice se escuchará una señal sonora. Tenga en cuenta que el temporizador no apagará el horno; esta función la debe realizar el usuario en forma manual.

## Funcionamiento Manual

Seleccione el método de cocción y la temperatura con las perillas de selección. En esta función, el encendido y/o apagado se realiza de forma manual y es usted quien determina el funcionamiento del horno.

## DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES DEL HORNO HE 9650



### COCCIÓN TRADICIONAL

La mayoría de comidas pueden ser cocinadas usando esta función tradicional.



### COCCIÓN TRADICIONAL VENTILADA

Funcionamiento de las dos resistencias (superior e inferior) y ventilación para lograr una cocción mas homogénea.



### MULTICOCCIÓN VENTILADA

Funcionamiento de las dos resistencias (superior e inferior) , la resistencia circular y ventilación para lograr una cocción mas homogénea en platos/ alimentos donde se requieren tiempos considerables de cocción. como por ejemplo lasaña, lomo, pollo asado, papas, etc.



### COCCIÓN INFERIOR VENTILADA

Funcionamiento de resistencia inferior, resistencia circular y ventilación, es ideal para cocinar alimentos que requieren temperaturas altas, como las pizzas.



### COCCIÓN DELICADA

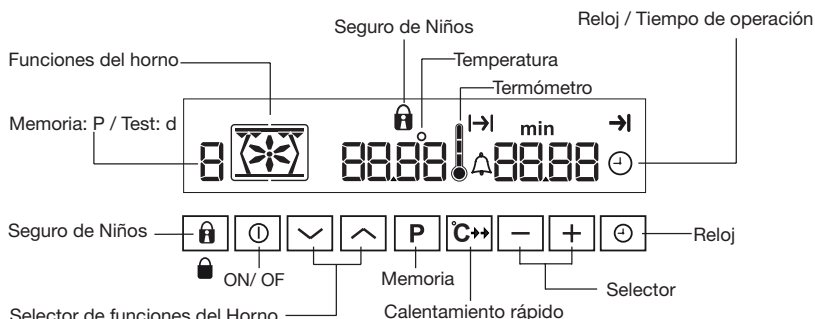
Funcionamiento de resistencia inferior, ventilación, conveniente para pasteles y tortas.



### COCCIÓN SUPERIOR

Función para asar carne, el pescado o el pollo, también para el dorado de pastelería.

## DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES DE LOS CONTROLES TOUCH HE 9650



## INSTRUCCIONES GENERALES

- Para poner en funcionamiento el aparato por primera vez presione el botón On / Off.
- Cuando la función seleccionada esté encendida, el horno comenzará a calentarse , el temporizador empezará la cuenta regresiva.
- La luz del horno se enciende siempre que una función del horno se ha iniciado.
- La luz del horno se apaga automáticamente después de 10 minutos cuando el horno deja de funcionar.

## PROGRAMACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

### SELECCIÓN DE FUNCIONES

Pulse  o  hasta que la función deseada aparezca. La temperatura sugerida aparecerá en la pantalla de temperatura. En caso de que la temperatura sugerida no sea cambiada dentro de aproximadamente 5 segundos, el horno comenzará a calentarse.

### CAMBIO DE TEMPERATURA

Pulse los botones  o , para aumentar o disminuir la temperatura. El ajuste de temperatura se da en intervalos de 5 °C.

### CALENTAMIENTO RÁPIDO

Con esta función el horno puede ser precalentado en corto tiempo.

NOTA: No coloque alimentos a cocinar en el horno, hasta que se complete el ciclo de Calentamiento Rápido.

1. Ajuste la función deseada. Si es necesario, cambie la temperatura sugerida.
2. Pulse el botón Calentamiento Rápido; el símbolo  se iluminará, las barras parpadearán, una tras otra y de esta manera se podrá dar cuenta que la función de calentamiento rápido esta activa. Cuando se alcance la temperatura programada, el símbolo  quedará estático, entonces el horno seguirá adelante con la calefacción según las funciones y la temperatura pre-seleccionada. En este momento usted puede poner los alimentos en el horno.

## FUNCIÓN DE MEMORIA



La función de memoria se puede utilizar para guardar una configuración que se usa con frecuencia como:

1. Configure las funciones del horno, la temperatura y si es necesario las funciones de reloj como tiempo de cocción **↔** y/o tiempo de finalización **→**
2. Pulse y mantenga pulsado durante 2 segundos el botón **P** hasta que la señal acústica suene. Esto indica que la configuración se ha guardado. Para almacenar otra configuración pulse **P** durante 2 segundos, la configuración anteriormente guardada se sustituye por esta nueva. Para la búsqueda de la configuración guardada pulse **P**

## FUNCIONES DEL RELOJ






### Cuenta Regresiva:

Esta función permite que una señal acústica le indique que el tiempo de cocción ha finalizado. Para programar esta función, realice el siguiente procedimiento:

1. Pulse el botón de la función de Reloj  varias veces hasta que el símbolo de cuenta regresiva  parpadee.
2. Establezca el tiempo deseado de cuenta regresiva usando el botón + o - (máximo 99 minutos).
3. Después de aproximadamente 5 segundos, la pantalla mostrará el tiempo restante.
4. El símbolo de cuenta regresiva alumbrará.
5. Cuando haya terminado el tiempo, el horno emitirá un señal sonora durante 2 minutos; para desactivar el sonido pulse cualquier botón. Tenga en cuenta que esta función no apaga el horno, este deberá ser apagado por el usuario.

### Tiempo de cocción: **↔**



Esta función sirve para programar el tiempo que el horno va a estar en uso. Para programar esta función, realice el siguiente procedimiento:

1. Seleccione la función del horno y con el botón  o  seleccione la temperatura.
2. Presione el botón de funciones del reloj  varias veces hasta que el símbolo de tiempo de cocción parpadee.
3. Utilizando el botón  o  configure el tiempo de cocción deseado. El horno se encenderá automáticamente y el símbolo para el tiempo de cocción quedará encendido. Cuando el tiempo haya transcurrido, el horno emitirá una señal sonora durante 2 minutos. Si desea apagar este sonido oprima cualquier botón.




Pulsando el botón de reloj  usted puede ver la hora actual.

### Tiempo de apagado **→**

Esta función establece el tiempo en el cual el horno deberá apagarse. Para programar esta función, realice el siguiente procedimiento:



1. Seleccione la función del horno y con el botón  o  seleccione la temperatura.
2. Presione el botón de funciones del reloj  varias veces hasta que el símbolo de tiempo de Apagado parpadee.







3. Utilizando el botón  o  configure el tiempo de apagado deseado.

Los símbolos para el Tiempo de Apagado  y el Tiempo de Cocción  quedarán encendidos, luego el horno se encenderá automáticamente. Cuando el tiempo haya transcurrido el horno emitirá una señal sonora durante 2 minutos. Si desea apagar este sonido oprima cualquier botón. Pulsando el botón de reloj  usted puede ver la hora actual.

## Combinación de Tiempo de Cocción y Tiempo de Apagado

Estas dos funciones se pueden usar simultáneamente con el fin de programar el horno para que se encienda y se apague en un tiempo posterior. Para programar esta función, realice el siguiente procedimiento:





1. Seleccione la función del horno y la temperatura.
2. Utilizando la función de tiempo de cocción , se puede definir el tiempo que necesita un alimento para que se cocine.
3. Utilizando la función tiempo de apagado , se puede fijar la hora en la cual se desea que el horno se apague. Los símbolos para el tiempo de cocción y el tiempo de apagado quedarán encendidos. El horno se encenderá automáticamente en el momento calculado. Cuando el tiempo de cocción sea alcanzado el horno emitirá una señal sonora durante 2 minutos, si desea apagar este sonido oprima cualquier botón.

Ejemplo: si su receta indica un tiempo de cocción de 45 min. proceda de la siguiente manera (verifique que la hora del reloj esté en la hora del día, tenga en cuenta que el reloj maneja formato de 24 horas) , pulse el botón  luego pulse el botón   hasta las 14:00 ( 2pm. fin de cocción) para programar la hora de cocción , vuelva a pulsar el botón  y el botón   , hasta las 13:15 ( 1:15pm. inicio de cocción) con esta programación el horno se encenderá a la 1:15 pm. y se apagará a las 2:00 pm.

Tenga en cuenta que si hay falla eléctrica el horno se desprogramara.

## FUNCIONES DEL RELOJ


### Apagar/ Encender la Pantalla.

Presione al mismo tiempo el botón de la función reloj  y el botón  hasta que la pantalla se apague. Tan pronto el horno se vuelva a encender, la pantalla se encenderá automáticamente. cuando el horno se apague nuevamente la pantalla/display (color azul) volverá a apagarse. Para encender nuevamente la pantalla/display presione al mismo tiempo los botones  y .

### Seguro para Niños.

En cuanto la función de seguro para niños esté activado, el aparato ya no podrá ser activado en sus funciones de calentamiento.

### Activación del seguro para niños.



• Es necesario que encienda el horno mediante el botón ON/ OFF . Ninguna función del horno deberá seleccionarse.

• Presione y mantenga presionado el botón  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla , en este momento el seguro para niños estará activado.

### Desactivación del seguro para niños.

• Presione y mantenga presionado el botón  hasta que desaparezca el símbolo en la pantalla , en este momento el seguro para niños estará desactivado.

### Desactivación / Activación de sonido

Para activar o desactivar esta función pulse al mismo tiempo los botones  y  hasta que emita un sonido por 2 segundos.

## DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES DEL HORNO HE 9656



### COCCIÓN TRADICIONAL

Temperatura sugerida de uso: 200°C

La función de cocción tradicional es ideal para hornear y rostizar alimentos colocados en una sola bandeja. Se activarán únicamente las resistencias superior e inferior para mantener la temperatura programada.



### TURBO CIRCULAR + RESISTENCIA SUPERIOR

Temperatura sugerida de uso: 190°C

Esta función es recomendable para hornear pasteles o galletas colocados en un solo nivel para que queden dorados y crujientes en la superficie. Es también recomendable para pizzas y tortas de queso. Se activarán únicamente las resistencias superior y circular con el ventilador trasero activado constantemente para mantener la temperatura programada.



### TURBO-CIRCULAR (CONVECCIÓN)

Temperatura sugerida de uso: 170°C

Esta función cocina alimento en hasta tres bandejas en niveles diferentes puestas simultáneamente y también es aconsejable para rostizar. Para lograr la cocción en esta función solo se activa la resistencia circular y el ventilador.



### GRILL GRANDE

Temperatura sugerida de uso: 240°C

Esta función es para asar gran cantidad de alimentos delgados como filetes de carne o pescado. También es recomendable para tostar. Para esta función, se enciende la resistencia superior y el grill.



### GRILL PEQUEÑO

Temperatura sugerida de uso: 240°C

Esta función es para asar pequeñas cantidades de alimentos delgados con filetes de carne o pescado. Para usar adecuadamente esta función, se recomienda poner la comida en el centro de la bandeja para usar mejor el calor generado por el grill.



### TURBO CIRCULAR + RESISTENCIA INFERIOR

Temperatura sugerida de uso: 190°C

Esta función es para hornear pizzas para volver crujientes las superficies inferiores y cocinar la parte superior. Para esta función se activa la resistencia inferior y la resistencia circular con el ventilador.



### DESCONGELAMIENTO

Los ventiladores se activan sin ninguna fuente de calor para descongelar cualquier comida.

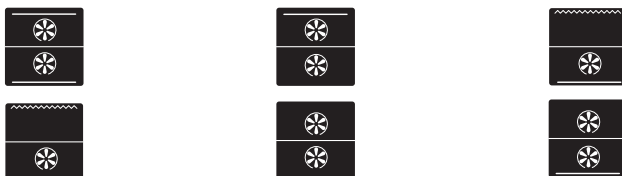
## FUNCIONES EN MODO SUPERIOR



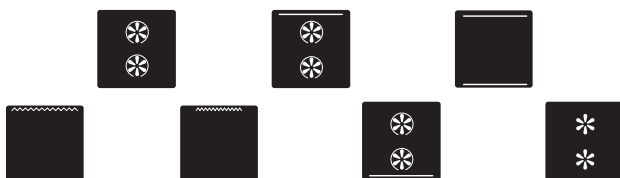
## FUNCIONES EN MODO INFERIOR



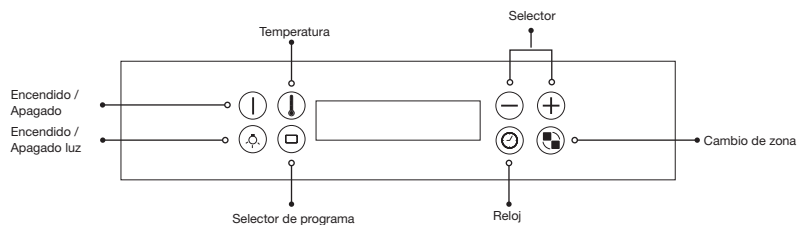
## FUNCIONES EN MODO DUAL



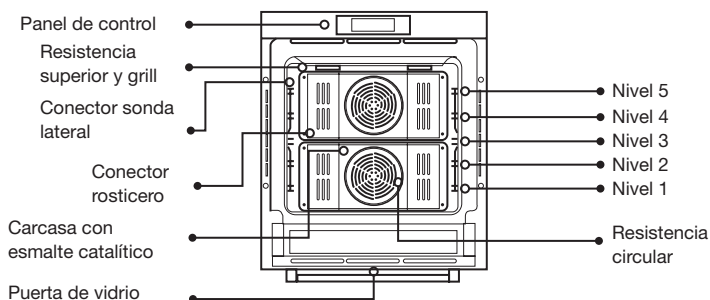
## FUNCIONES EN MODO SENCILLO



## DESCRIPCIÓN DE LOS CONTROLES HORNO HE 9656



## CARACTERÍSTICAS HORNO HE 9656








# PROGRAMACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

## Configuración del reloj





Cuando se conecta por primera vez, la pantalla en el panel de control se encenderá brevemente y aparecerá 0:00 intermitentemente, esperando que la hora sea configurada. Para hacer esto siga los siguientes pasos:

1. 0:00 quedará intermitente tan pronto se conecte el horno a la electricidad.
2. Oprima + o – para configurar la hora.
3. Oprima el botón de tiempo “⌚” para modificar los minutos. :00 quedará intermitente.
4. Oprima + o – para configurar los minutos.
5. Al acabar la configuración, vuelva a oprimir el botón de tiempo “⌚” para guardar la configuración.

## Como empezar el funcionamiento en modo sencillo


1. Oprima el botón de encendido por 2 segundos .
2. En caso de tener el divisor puesto, retírelo. Tan pronto usted lo retire, sonarán 2 bip seguidos. En caso de que tenga el horno encendido, este se apagará al retirar el divisor.
3. Tan pronto encienda el horno, aparece por defecto la función “”.
4. Oprima el botón de programa “⏏” por 2 segundos para configurar el programa deseado. En el display aparecerá la función seleccionada intermitentemente.
5. Al estar intermitente la función, presione + o – para seleccionar el programa deseado.
6. Luego presione el botón de temperatura “” por 2 segundos para configurar la temperatura. En el display aparecerá la temperatura seleccionada intermitentemente.
7. Al estar intermitente la temperatura, presione + o – para seleccionar la temperatura deseada.

## Como empezar el funcionamiento en modo dual



1. Inserte el divisor adjunto como accesorio, tan pronto usted lo introduzca, sonarán 2 bip seguidos. En caso de que tenga el horno encendido, este se apagará al introducir el divisor.
2. Oprima el botón de encendido por 2 segundos.
3. Tan pronto encienda el horno, aparece por defecto la función “”.
4. Al estar intermitente la función, presione + o – para seleccionar el programa deseado.
5. Luego presione el botón de cambio de zona “” para seleccionar el programa de la otra zona. Al oprimir, cambiará la zona a configurar. Repetir paso 5 para configurar función de zona.
6. Luego presione el botón de temperatura “” por 2 segundos para configurar la temperatura en una de las zonas. En el display aparecerá la temperatura seleccionada intermitentemente.
7. Al estar intermitente la temperatura, presione + o – para seleccionar la temperatura deseada.
8. Luego presione el botón de cambio de zona “” para seleccionar la temperatura de la otra zona. Al oprimir, cambiará la temperatura a configurar.

## Tiempo de cocción en modo sencillo, superior e inferior





Usted puede programar el tiempo en que debe finalizar la cocción de la siguiente forma:

1. Configure el horno en la función y temperatura deseada.
2. Oprima el botón tiempo “” por 2 segundos hasta que aparezca en el display 0:00 intermitente.
3. Configure el tiempo deseado de cocción con los botones + o – y espere 3 segundos para que el horno guarde la configuración.






## Tiempo de cocción en modo dual

1. Configure el horno en la función y temperatura deseada.
2. Oprima el botón tiempo “” por 2 segundos hasta que aparezca en la pantalla 0:00 intermitente. El tiempo a configurar aparecerá al frente de la respectiva zona.
3. Configure el tiempo deseado de cocción con los botones + o –.
4. Luego presione el botón de cambio de zona “” para configurar la siguiente zona. Al oprimir, cambiará la zona a configurar. Repetir paso 3 para configurar el tiempo de finalización. Espere 3 segundos para que el horno guarde automáticamente la configuración.

## Inicio diferido modo sencillo, superior o inferior

1. Asegúrese que la hora está configurada correctamente.
2. Configure el horno en función y temperatura deseadas.
3. Oprima el botón tiempo “” por 2 segundos. Aparecerá el icono “”, seleccione el tiempo de cocción.
4. Oprima el botón tiempo de nuevo, aparecerá el icono “”.
5. Configure la hora deseada de finalización de cocción con los botones + o –.
6. El horno automáticamente calculará el tiempo de cocción, iniciando en el tiempo configurado y finalizando en la hora de finalización programada , quedando intermitente. Verifique que la hora del reloj esté en la hora del día, tenga en cuenta que el reloj maneja formato de 24 horas

## Modo dual

1. Configure el horno en la función y temperatura deseada en las dos zonas.
2. Oprima el botón tiempo “” por 2 segundos hasta que aparezca en la pantalla 0:00 intermitente en la primera zona. El tiempo a configurar aparecerá al frente de la respectiva zona. Aparecerá el icono “”, seleccione el tiempo de espera en el cual el horno iniciará la cocción.
3. Oprima el botón tiempo “” de nuevo, aparecerá el icono “”.
4. Configure la hora deseada de finalización de cocción con los botones + o –.
5. Luego presione el botón de cambio de zona “” para configurar la siguiente zona. Al oprimir, cambiará la zona a configurar. Repetir desde el paso 3 para configurar el tiempo de espera y la hora de finalización. Espere 3 segundos para que el horno guarde automáticamente la configuración.

También es posible hacer cualquier combinación de las anteriores programaciones mencionadas en cuanto a la programación de tiempo.

## Función “Reloj de cocina”

Esta función es útil para avisar el tiempo de cocción de los alimentos que usted pueda estar cocinando en su estufa. Para usarla siga el procedimiento a continuación:

1. Estando el horno apagado, deje presionado el botón tiempo “🕒” por 2 segundos.
2. En la pantalla aparecerá el icono “🔔” con 0:00 intermitente.
3. Configure el tiempo deseado.
4. Vuelva a presionar el botón tiempo para guardar la configuración.

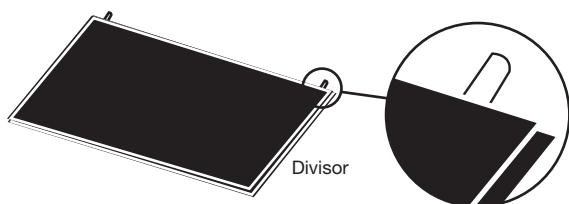
Tan pronto finalice el tiempo deseado, el horno avisará con una señal sonora.

## FUNCIONES ESPECIALES

Este horno viene equipado con las siguientes funciones especiales:

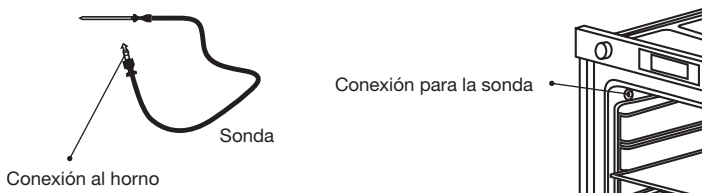
### Divisor

Para las funciones de cavidad superior, inferior o dual. Se usa insertándola en el nivel 3, donde esta se activa automáticamente por medio de un interruptor interno. Asegúrese de insertarla completamente. Tan pronto usted escuche 2 bip seguidos, esto indica que usted puede usar las funciones adicionales del divisor. Tan pronto usted retire el divisor, sonarán 2 bip seguidos, lo cual indica que usted ya no puede usar las funciones del divisor. En caso de que no esté presente el divisor, estas funciones de cavidades separadas y dual no se podrán usar.



### Sonda


Esta función se usa principalmente para determinar la temperatura interna de los alimentos, y así asegurarse que se realice una cocción correcta internamente.



Esta función es compatible, cuando no está presente el divisor, y cuando se usa en compañía de las siguientes funciones:



Para programar el funcionamiento de esta sonda, realice el siguiente procedimiento:

1. Asegúrese que el divisor no está introducido en el horno.
2. Encienda el horno.
3. Conecte la sonda en el lugar indicado, tan pronto lo haga, en la pantalla aparecerá el icono .
4. Inserte la sonda hasta llegar al centro del alimento; esta debe ser introducida completamente. (Para alimentos previamente descongelados).
5. Cierre la puerta del horno.
6. Seleccione la función a utilizar siguiendo el procedimiento para esto.
7. Seleccione la temperatura adecuada de cocción.
8. Vuelva a oprimir el botón de temperatura hasta que la temperatura inferior en el display aparezca resaltada.
9. Modifique la temperatura a la cual usted desea que el alimento quede, esta temperatura se puede modificar desde 40°C hasta 95°C con incrementos de 5°C.
10. Tan pronto el alimento alcance la temperatura interna deseada, el horno se apagará automáticamente.

## APAGADO AUTOMÁTICO DE SEGURIDAD

En caso de que no se programe un tiempo de horneado, y se olvide apagar el horno, éste se apagará en los siguientes tiempos dependiendo de la temperatura configurada:



-Menos de 105°C: 16 Horas

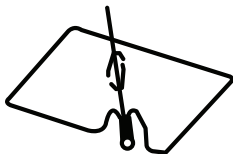
-De 105°C a 200°C: 8 Horas

-De 200°C a 250°C: 4 Horas

## USO DEL ROSTICERO

Para utilizar este rosticero insértelo completamente en el tercer nivel. Luego introduzca la parte giratoria en el agujero asignado para ello.

El uso del rosticero solo puede ser en las siguientes funciones   recuerde cerrar la puerta para que el pincho rosticero empiece a girar.



## DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES DEL HORNO HE 9906



### Cocción Tradicional

La mayoría de comidas pueden ser cocinadas usando esta función tradicional.



### Resistencia Inferior + Turbo Ventilación

En esta función la resistencia inferior es activada mientras el ventilador hace circular el calor en la cavidad del horno y es ideal para calentar comidas pre - cocidas.



### RESISTENCIA SUPERIOR

Esta función solo usa la resistencia superior para realizar la cocción, es adecuada para dorar alimentos.



### FUNCIÓN GRILL

Esta función usa la resistencia grill y es adecuada para asar pequeñas cantidades de carne, gratinar o derretir queso.



### FUNCIÓN TURBO GRILL VENTILADO

Este método de cocción incluye la resistencia grill y el ventilador axial, asegura una mejor distribución de calor. Esta función es adecuada para asar pequeñas cantidades de comida. La puerta del horno se debe cerrar mientras se usa esta función.



### TURBO CIRCULAR

Esta función usa la resistencia circular, el calor generado es distribuido de manera homogénea dentro de la cavidad del horno por un ventilador. Esto permite que la comida se cocine rápidamente, así esté el alimento en la parte inferior o superior de la cavidad interna del horno. Esta función es ideal para asar carnes, hornear alimentos y calentar platos entre otros.



### DESCONGELAMIENTO

El ventilador se activa sin ninguna fuente de calor para descongelar rápidamente cualquier comida.



### COCCIÓN TRADICIONAL VENTILADA

Funcionamiento de las dos resistencias (superior e inferior) y ventilación para lograr una cocción mas homogénea.



### COCCIÓN INFERIOR VENTILADA

Funcionamiento de resistencia inferior, resistencia circular y ventilación, es ideal para cocinar alimentos que requieren temperaturas altas, como las pizzas.



### FUNCIÓN MULTICOCCIÓN

Funcionamiento de la resistencia circular e inferior, la ventilación se enciende, ya que el calor se mantiene de manera uniforme, el aire coce y dora los alimentos de manera uniforme, también puede cocinar 2 platos al mismo tiempo siempre y cuando la receta indique la misma temperatura de cocción.

## DESCRIPCIÓN DE LOS CONTROLES DEL HORNO HE 9906




Diagrama de los controles del horno HE 9906:

- Memoria : P
- Inicio / Fin
- Icono de temperatura
- Icono de Seguro para niños
- Funciones del Horno
- Fin
- Tiempo
- Temperatura
- Funciones del reloj
- Tiempo de operación
- Icono de Cuenta regresiva




Legenda de botones:

- Seguro para niños
- Funciones del reloj
- Selección de funciones
- Memoria
- Calentamiento rápido
- Selección de temperatura
- Encendido y apagado



## INSTRUCCIONES GENERALES

- Encienda o apague su horno presionando  (encendido/apagado).
- La luz del horno se enciende al mismo tiempo que la función se activa y se apaga una vez el proceso haya terminado.
- Una vez seleccionada la función se alumbrará su respectivo icono y el horno comenzará a calentar o el reloj empezará el conteo regresivo.
- La luz se puede encender o apagar presionando   sucesivamente, esta función puede ejecutarse aun teniendo el horno apagado.

## SELECCIÓN DE FUNCIONES



1. Encienda el horno presionando .
2. Presione   repetidas veces hasta encontrar el programa deseado.
- En la pantalla se mostrará una temperatura sugerida dependiendo del programa escogido.
- Si la temperatura no se cambia en los siguientes 5 segundos, el horno empezará a calentar hasta llegar a dicha temperatura.

## CAMBIO DE TEMPERATURA

Presione  o , para aumentar o disminuir la temperatura.  
El intervalo entre temperaturas es de 5°.

## CALENTAMIENTO RÁPIDO

**IMPORTANTE:** No coloque los alimentos a cocer en el horno, hasta que el proceso de cocción rápida haya terminado y el horno este operando en la función deseada.

1. Seleccione la función deseada, si es necesario cambie la temperatura.
2. Presione la opción de cocción rápida  el símbolo  deberá encenderse:





La intermitencia en las barras del símbolo de cocción rápida confirmaran que la función esta activa.



Cuando la temperatura deseada es alcanzada por el horno todas las barras del símbolo de cocción rápida quedaran fijas y un sonido agudo se escuchara para avisar la finalización del proceso.

Ahora el horno continuará calentando de acuerdo a la temperatura estipulada, en este momento puede ingresar los alimentos al horno para su proceso de cocción.


## FUNCIÓN DE MEMORIA


La función de memoria se puede utilizar para guardar funciones que se utilicen comunmente o muy seguido.


1. Seleccione la función deseada, si es necesario cambie la temperatura y modifique el tiempo de cocción  .
2. Presione y sostenga  por aproximadamente 2 segundos, hasta que se produzca un sonido agudo (esto le avisara que la selección ya fue guardada).  
Para guardar de nuevo la selección con modificaciones, configure los nuevos valores y presione el botón  por aproximadamente 2 segundos una vez hecho esto la selección anteriormente guardada será reemplazada por la nueva.

Para seleccionar una función anteriormente guardada encienda su horno presionando , luego mantenga presionando  para ver las funciones guardadas.

## FUNCIONES DEL RELOJ

 Cuenta regresiva: Con esta función se puede programar el horno para que haga un conteo regresivo, esta función solo puede ejecutarse con el horno apagado y esta diseñada para funcionar como un cronómetro de cuenta regresiva.



 Tiempo de cocción: Con esta función puede configurar la duración de una cocción.


 Hora: Con esta función puede configurar la hora que se muestra en la pantalla del horno, esta se mostrará en formato de 24 horas.

## CONFIGURACIÓN FUNCIONES DEL RELOJ


### CUENTA REGRESIVA


Esta función está habilitada solamente con el horno apagado.

1. Presione la función reloj  repetitivamente hasta que el símbolo de cuenta regresiva  se ilumine.



2. Configure el tiempo de cuenta regresiva utilizando   (Tiempo máximo de configuración 59 minutos).



Después de aproximadamente 5 segundos la pantalla mostrará el tiempo restante.

El símbolo para cuenta regresiva  se iluminará.

Cuando el tiempo haya terminado, una alarma sonará por un minuto y en la pantalla se visualizará 0:00 y el símbolo para cuenta regresiva  parpadeará, para apagar la alarma presione cualquier opción.

### TIEMPO DE COCCIÓN


1. Seleccione la función del horno deseada y utilizando   seleccione la temperatura.

2. Presione funciones del reloj  repetidamente hasta que la función de tiempo de cocción  se ilumine.



3. Utilizando   seleccione el tiempo de cocción deseado.

El horno se encenderá automáticamente el símbolo de tiempo de cocción se iluminará.

Mediante la presión repetitiva de funciones del reloj , se mostrará la hora en la que finalizará la cocción.

Cuando el tiempo haya terminado, una alarma sonará tres veces, el horno se apagará automáticamente y en la pantalla se visualizará 0:00. El símbolo para tiempo de cocción  parpadeará.

## TIEMPO DE COCCIÓN Y TIEMPO DE FINALIZACIÓN COMBINADOS

Tiempo de cocción  y tiempo de finalización  pueden ser utilizados de manera simultánea, esto con el fin de que el horno se encienda y se apague de manera automática en un tiempo determinado.

1. Seleccione la función y temperatura.

2. Utilizando la función tiempo de cocción  configure el tiempo de cocción del plato. Ejemplo: 1 hora.

3. Utilizando la función de finalización  $\rightarrow|$  configure el tiempo en el cual el plato debe estar listo. Ejemplo: 14:05

Los símbolos tiempo de cocción  $| \rightarrow |$  y tiempo de finalización  $\rightarrow |$  se iluminarán.

Ahora una vez configurados los tiempos en el horno con los datos de los ejemplos el horno se encenderá a las 13:05 y se apagará automáticamente a las 14:05, así mismo usted puede configurar la hora y el tiempo deseado de cocción por si necesita estar fuera de su casa y al volver tener sus alimentos listos.

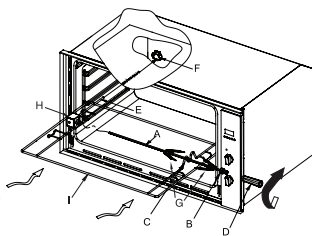
## CÓMO SE USA EL GRILL

- Colocar los alimentos en el horno
- La parrilla se tiene que colocar al nivel más alto posible.
- En el nivel más bajo se puede colocar la bandeja para recoger la grasa que se desprende de los alimentos.



## USO DEL ROSTICERO

• Enrosque la manija plástica (D) en el soporte "A" (gire en sentido horario). Coloque el alimento en el soporte "A", asegúrelo con los ganchos (G) y verifique que el alimento quede bien ajustado.

• Luego introduzca la punta del soporte "A" en el alojamiento de arrastre del rotor (H) y la muesca "B" del soporte en el anclaje "C" de la parrilla. Retire la manija plástica (D) (girando en sentido anti-horario) e introduzca la parrilla hacia el fondo del horno asegurándose que la punta "E" del soporte encaje en la ranura del motor (F).



• La parrilla (I) debe estar ubicada siempre en el segundo nivel (de abajo hacia arriba). para retirar el soporte del alojamiento hale hacia el frente la parrilla, coloque la manija plástica (D) y proceda a retirar el soporte con el alimento.

El uso del rosticero solo puede ser en las siguientes funciones:   recuerde cerrar la puerta para que el pincho rosticero empiece a girar.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



### ADVERTENCIA

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza apague el horno y desconéctelo por medio del interruptor general de la instalación eléctrica (breaker o disyuntor).

Para conservar las cualidades estéticas del horno le aconsejamos seguir las siguientes instrucciones:

- No use limpiadores a vapor
- No utilice productos que contengan cloro o soluciones diluidas de cloro, soda cáustica, detergentes abrasivos, ácido clorhídrico, vinagre, líquidos inflamables, volátiles, esponjillas metálicas, cuchillos u objetos punzantes para la limpieza del horno.
- La limpieza del panel y vidrio del horno debe realizarse con un paño suave húmedo en agua con jabón o productos específicos para acero y vidrio.
- El interior del horno debe limpiarse con una esponja que no raye, utilizando agua y detergente líquido no abrasivo.



- Las manchas en el fondo del horno (salsas, sustancias azucaradas y grasas) se deben a salpicaduras de los alimentos durante la cocción de asados, mientras que la salida de alimentos se debe a los recipientes de cocción demasiado pequeños, esto se puede evitar utilizando recipientes con bordes altos.
- El acero inoxidable y las partes esmaltadas no se dañarán si se limpian con agua o con productos específicos y si se secan inmediatamente.
- Se aconseja quitar todas las manchas del horno cuando termine la cocción y este esté a una temperatura menor a 35°C (para evitar posibles quemaduras) para así conservar la limpieza del horno y no permitir que se manche permanentemente.
- Para mantener el buen estado de su producto, después del aseo rutinario aconsejamos usar el limpiador y acondicionador para acero ó el limpiador y acondicionador electrodomésticos CHALLENGER.

## HORNO HE 9656

### Superficie catalítica interna

Las cubiertas internas que tienen este tipo de recubrimiento, se pueden llenar de grasa por efecto de la cocción. La principal función de este recubrimiento, es que a temperaturas de 200°C o mayores, la grasa acumulada se quemará por sí sola y se hace más fácil la limpieza de estas partes. Es recomendable hacer la limpieza del horno después de cada uso, para evitar que la suciedad se acumule y así, facilitar la limpieza.

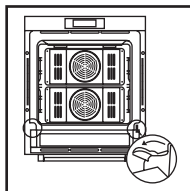
Recuerde que para limpiar el horno, este debe estar a temperatura ambiente. La cubierta con porcelanizado catalítico del horno, debe ser limpiada usando una solución de agua caliente con jabón líquido neutro, aplicado con una esponja suave.

No use agentes limpiadores abrasivos, limpiadores de hornos o quitagrasa, esponjas metálicas, cuchillos u otros materiales abrasivos, los cuales pueden afectar la cubierta catalítica del horno. Esta cubierta se identifica en las partes que son grises y rugosas dentro de la cavidad del horno.

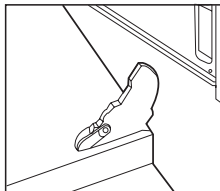
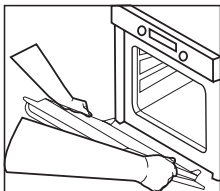
## PROCEDIMIENTO PARA RETIRAR LA PUERTA DEL HORNO

Una de las ventajas del horno es la puerta removible, de esta forma se facilita la limpieza interior del horno.

1. Rote las pestañas de las bisagras hacia adelante hasta el tope como se indica en la siguiente figura

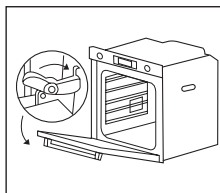
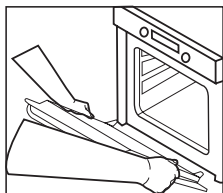


2. Tome la puerta con ambas manos desde los laterales (nunca desde la manija) e inclínela hacia adelante hasta que las bisagras roten hacia adelante, y luego retire la puerta completamente hacia adelante hasta que las bisagras salgan de su sitio.



Para colocar la puerta en su sitio siga el procedimiento a continuación:

1. Tome la puerta desde los laterales e introduzca las bisagras en su sitio
2. Rote la puerta hacia adelante, asegurándose que las bisagras ya están bien soportadas
3. Rote las pestañas de las bisagras hacia atrás como se indica en la figura



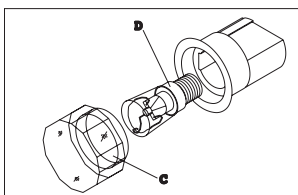
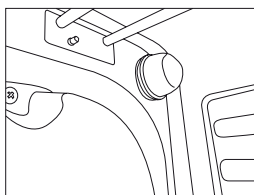
## SUSTITUCIÓN DEL BOMBILLO



### ADVERTENCIA

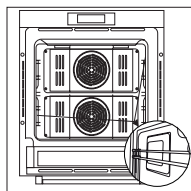
Antes de reemplazar el bombillo es necesario asegurarse de que el artefacto esté apagado para evitar el riesgo de choque eléctrico (Baje los tacos).

En la parte posterior del interior de los hornos, está ubicada la lámpara de iluminación interna. En caso de daño, desconecte primero el aparato, luego retire la tapa de protección desenroscándolo (C), desenrosque el bombillo (D) y reemplácelo por uno de las mismas características y vuelva a montar la tapa de protección (C) como se indica en la figura.

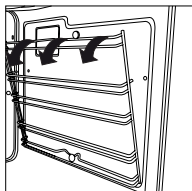


## SUSTITUCIÓN DEL BOMBILLO HORNO 9656'

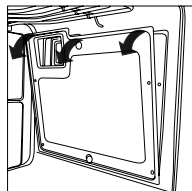
En los laterales del interior de los hornos, están ubicadas las lámparas de iluminación interna. En caso de daño, desconecte primero el aparato, luego remueva todas las parrillas, luego retire los rieles deslizantes presionando la parte superior primero (ver paso 1), luego retire el panel lateral de la misma manera que los rieles (ver paso 2), retire el cristal protector que esta puesto a presión (ver paso 3) finalmente desenrosque el bombillo (ver paso 4) y remplace por uno de las mismas características, siga los pasos de manera inversa para colocar el nuevo bombillo, tenga en cuenta que al colocar de nuevo los rieles deslizantes estos deben encajar en las perforaciones laterales (ver paso 5).



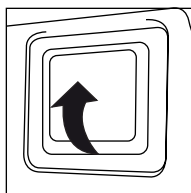
Ubicación



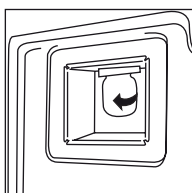
Paso 1.



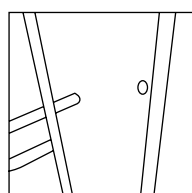
Paso 2.



Paso 3.



Paso 4.



Paso 5.

# SERVICIO TÉCNICO

## PRESENTACIÓN

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 los hornos. CHALLENGER S.A.S no se responsabiliza de las posibles inexactitudes contenidas en este manual de instrucciones debidas a errores de transcripción o de impresión.

## CUADRO DE PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES

PROBLEMAS	CAUSAS POSIBLES	PROCEDIMIENTOS
<ul style="list-style-type: none"><li>Bombillo no prende</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>No hay alimentación eléctrica</li><li>Horno desconectado o con la conexión eléctrica suelta.</li><li>Conexión eléctrica incorrecta.</li><li>Bombillo suelto.</li><li>Bombillo fundido.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Revise los tacos de fluido eléctrico</li><li>Verifique la conexión del horno</li><li>Verifique la instalación del horno</li><li>Ajuste el bombillo correctamente.</li><li>Reemplace el bombillo según las instrucciones del manual.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Resistencias no calientan</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>No hay alimentación eléctrica</li><li>Horno desconectado o con la conexión eléctrica suelta.</li><li>Conexión eléctrica incorrecta.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Revise los tacos de fluido eléctrico.</li><li>Verifique la conexión del horno.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Programador electrónico prende en forma intermitente e indica 00:00</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Interrupción de corriente eléctrica</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ajustar la hora</li></ul>

## CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La factura constituye el principal soporte para la solicitud de la garantía que comprende 12 meses a partir de la fecha de compra. La garantía de este producto se encuentra contenida en este manual. Antes de llamar a la línea de servicio, verifique que el aparato se encuentre en condiciones normales de instalación y desempeño. Se debe tener a mano:

Datos del cliente: Nombres, c.c., dirección y teléfono.

Datos del horno, serial y referencia. Los encuentra en la última hoja de este manual o en la placa serial, definir con claridad y precisión la anomalía que presenta el horno. Puede acudir al centro de servicio más cercano consultando el directorio que se encuentra en el punto de venta donde adquirió su producto.

### ADVERTENCIA



En el momento de realizar el servicio técnico es necesario presentar el certificado de garantía contenido en este manual y la factura de compra.

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

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

# CHALLENGER

**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