

CHALLENGER

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

HORNOS MIXTOS Y A GAS
HG 2540 / 2545 / 2560 / 2562 /
2555 / 9763 / 2544



Resolución 0680 del 6 de Marzo de 2015
CSR-CER537590



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

06545318-12



SC-CER523438



CONTENIDO

Advertencias.....	3
Descripción del producto	4
Instalación.....	6
Uso - Funcionamiento.....	12
Limpieza y Mantenimiento.....	18
Servicio Técnico.....	21

ADVERTENCIAS

ADVERTENCIA



Antes de operar este gasodoméstico, lea este manual cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias.
Este gasodoméstico debe ser utilizado para uso doméstico.
Al cambiar su gasodoméstico ya sea por finalización de su vida útil o actualización, disponga del gasodoméstico de acuerdo a las normas ambientales vigentes.

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

ADVERTENCIAS PRELIMINARES

- No instalar este gasodoméstico en recintos que no dispongan de ventilación suficiente.
- Este gasodoméstico debe ser instalado únicamente por personal calificado.
- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar este gasodoméstico.
- Leer las instrucciones de uso antes de encender este gasodoméstico.
- Este artefacto no debe instalarse en baños ni dormitorios.
- El artefacto está ajustado para ser instalado de 0 a 2700 m sobre el nivel del mar.
- La adaptación para utilizar otro tipo de gas, debe ser realizada por un instalador certificado, la compañía de gas o un representante del fabricante

ADVERTENCIAS GENERALES

- Este gasodoméstico cumple con la normativa técnica vigente en el país y ha sido diseñado solo para uso doméstico.
- Antes de realizar cualquier intervención en su gasodoméstico, suspenda el fluido eléctrico y cierre la llave de suministro de gas.
- El fabricante no es responsable si se hacen malas interpretaciones del manual de instrucciones.
- No intervenga o reemplace ninguna parte de su gasodoméstico si no está especificado en este manual de instrucciones.
- Cuando este gasodoméstico no se vaya a usar por largos periodos de tiempo se recomienda apagarlo,

desconectándolo del fluido eléctrico y cerrando la válvula del suministro de gas.

- Supervise a los niños mientras el horno se encuentre en operación.
- Si usted percibe olor a gas, corte el paso de este cerrando la válvula del suministro de gas hacia el horno e inmediatamente llame a un técnico de servicio calificado.
- En caso de escape de gas, no utilice una llama para localizar el punto de fuga.
- Durante el funcionamiento de su horno este se calienta. Se recomienda tener cuidado.
- Antes de poner en funcionamiento su horno, retire la película plástica que cubre el vidrio.
- No utilice líquidos corrosivos como ácido muriático, ácido clorhídrico, soda cáustica, gasolina o líquidos inflamables etc., para limpiar su horno.

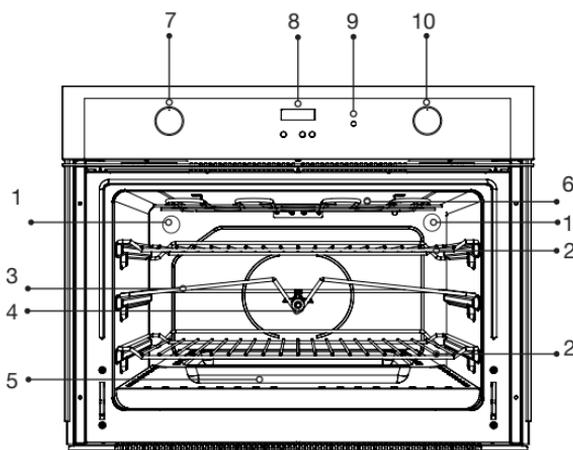
IMPORTANTE



Con el fin de garantizar el óptimo funcionamiento de su horno Challenger, lea cuidadosamente las instrucciones de instalación y montaje.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

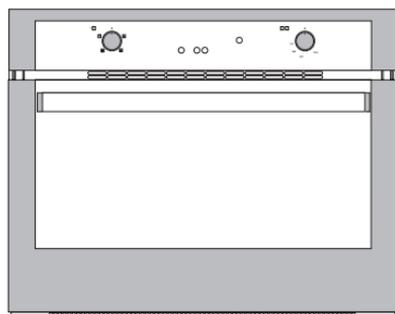
CARACTERÍSTICAS GENERALES



1. Lámparas de iluminación. 2. Parrillas cromadas de seguridad. 3. Soporte rosticero. 4. Rosticero. 5. Bandeja asadora. 6. Resistencia grill. 7. Perilla control de temperatura resistencia grill. 8. Reloj / cuenta minutos. 9. Piloto indicador. 10. Perilla control de temperatura del quemador a gas + encendido electrónico.

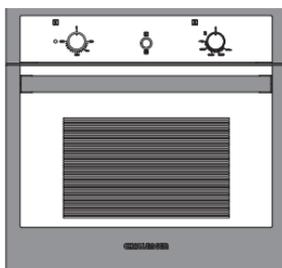
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

HORNO A GAS HG 9763



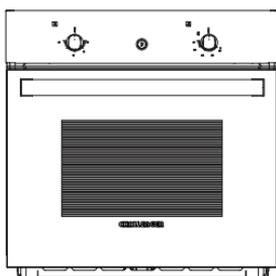
- Perilla control de temperatura del quemador a gas.
- Perilla control de temperatura de la resistencia grill.
- Encendido electrónico.
- Ventilador tangencial que refrigera el panel de control.
- Resistencia grill de 2300W.
- Quemador a gas.
- Rosticero (asador giratorio).
- Reloj / cuenta minutos.
- 2 parrillas de seguridad cromadas.
- Bandeja asadora.
- Doble iluminación interior.
- Termopar de seguridad.
- Puerta con triple vidrio de seguridad.
- Manija en aluminio.

HORNO A GAS HG 2560 / 2562



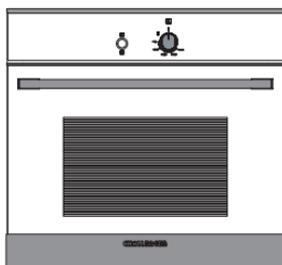
- Perilla control de temperatura del quemador a gas.
- Perilla control de temperatura de la resistencia superior.
- Interruptor de encendido electrónico con control de iluminación interna.
- Resistencia superior de 900W.
- Quemador a gas.
- Parrilla cromada de seguridad.
- Bandeja asadora.
- Iluminación interior.
- Termopar de seguridad.
- Manija en aluminio.
- Motor que refrigera el panel de control.

HORNO A GAS HG 2555



- Perilla control de temperatura del quemador a gas.
- Perilla control de temperatura de la resistencia superior.
- Interruptor de encendido electrónico con control de iluminación interna (aplica para horno 1.2555.38.04).
- Resistencia superior de 900W.
- Quemador a gas.
- Parrilla porcelanizada (x2).
- Iluminación interior.
- Termopar de seguridad.
- Manija negra.

HORNO A GAS HG 2540



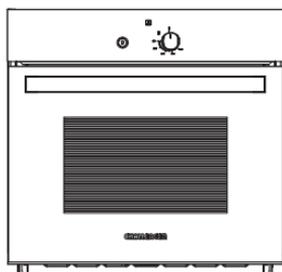
- Perilla control de temperatura del quemador a gas.
- Interruptor de encendido electrónico con control de iluminación interna.
- Quemador a gas.
- Parrilla cromada de seguridad.
- Bandeja asadora.
- Iluminación interior.
- Termopar de seguridad.
- Manija en acero.

HORNO A GAS HG 2545



- Perilla control de temperatura del quemador a gas.
- Encendido/apagado de iluminación interna.
- Quemador a gas.
- Parrilla cromada de seguridad.
- Bandeja asadora.
- Iluminación interior.
- Termopar de seguridad.
- Manija en acero.

HORNO A GAS HG 2544



- Perilla control de temperatura del quemador a gas.
- Encendido/apagado de iluminación interna.
- Quemador a gas.
- Parrilla porcelanizada.
- Iluminación interior.
- Termopar de seguridad.
- Manija negra.

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN DE HORNOS MIXTOS Y A GAS

ADVERTENCIAS PRELIMINARES PARA LA INSTALACIÓN

1. Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del gasodoméstico sean compatibles.
2. Las condiciones de reglaje se encuentran en la etiqueta (o placa de datos).
3. Este gasodoméstico no está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes. Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación.
4. El recinto donde se va instalar, debe contemplar las condiciones de ventilación, contenidas según corresponda, en la norma técnica NTC 3631 2ª actualización: 2011 - 12 - 14.

REGLAMENTACIÓN

Para la instalación y uso de los artefactos que funcionan con gas, es indispensable cumplir con los requisitos establecidos en las normas técnicas vigentes en cada país, en lo que respecta a:

- Ventilación de recintos para instalación (NTC 3631, 2ª actualización del 2011 - 12 - 14.
- Resolución 90902 del 24 de octubre de 2013 del Ministerio de Minas y Energía.
- Resolución 0680 del 6 de marzo de 2015 y Resolución 1814 del 21 de Septiembre de 2016 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	HG 2540	HG 2545 / 2544	HG 2560 / 2555	HG 2562	HG 9763
Funcionamiento con Gas Natural	X	X	X	X	X
Potencia nominal del quemador (MJ/h)	7,19	7,19	7,19	7,19	8,98
Potencia mínima del quemador (MJ/h)	3,23	3,23	3,23	3,23	3,59
Diámetro del inyector Ø mm GN	0,94	0,94	0,94	0,94	1,1
Presión del gas nominal (mbar) GN	20	20	20	20	20
Presión del gas mínima (mbar) GN	17	17	17	17	17
Presión del gas máxima (mbar) GN	25	25	25	25	25
Categoría	II 2H3 B/P Todos los modelos				
Tipo	A				

Tensión V.a.c	120	120	120	220	220
Frecuencia eléctrica (Hz)	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Potencia eléctrica máxima del horno (W)	15	15	935 / 915*	930	2335
Potencia del grill eléctrico (W)					2300
Potencia de la lámpara (W)	15	15	15	15	15 (2x)
Volumen del horno dm ³	52	52	52	52	68
Potencia de resistencia superior (W)			900	900	

* La potencia de 915 W aplica para la referencia HG 2555.

Tabla1

Clase 3 (artefactos para empotrar dentro del módulo de cocina o mesón).
Potencia nominal en condiciones estándar. (1013,25 mbar / 15°C) con base en el poder calorífico superior del gas.

INSTALACIÓN DE HORNOS HG 2540 / 2545 / 2560 / 2562 / 2555 / 2544

DIMENSIONES DE INSTALACIÓN

El mueble debe tener la ventilación inferior de 2,5 cm (Ver detalle A).
Verifique que el lugar donde va a empotrar su horno tenga espacio de ventilación entre el producto y el espaldar del mueble. Ver Fig 1.

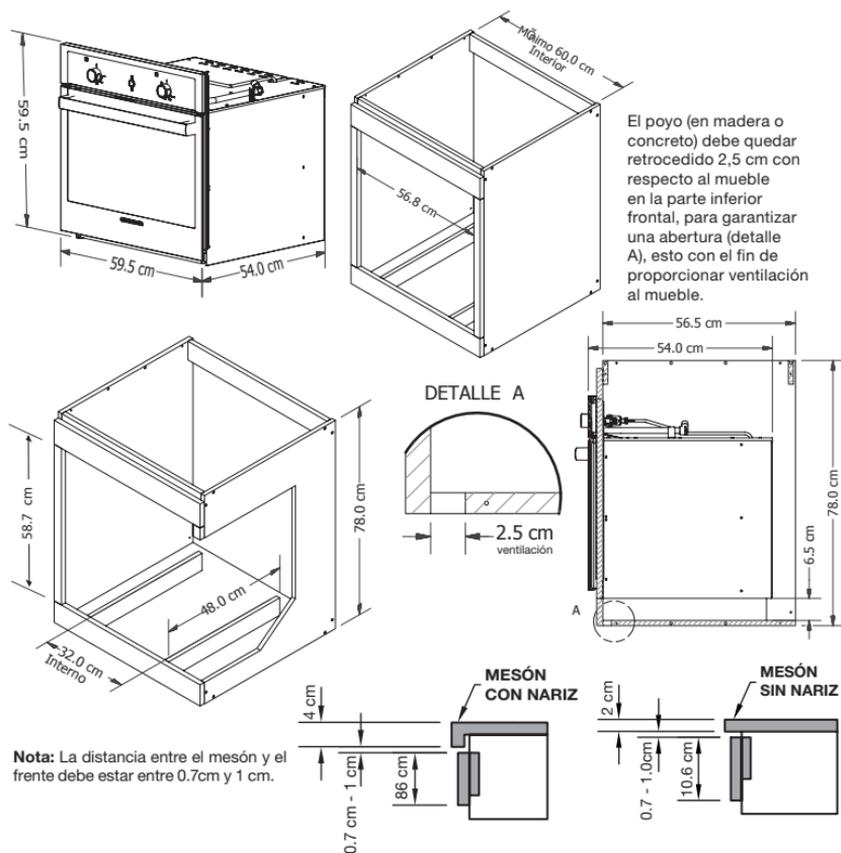


Fig. 1

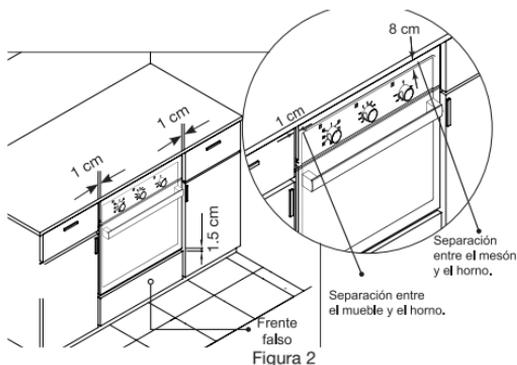


Figura 2

FIJACIÓN AL MUEBLE

Una vez instalado el horno en el mueble y conectado al suministro de energía eléctrica y gas, asegúrelo lateralmente como se muestra en la fig 3 mediante tornillos autorroscantes incluidos en la bolsa de accesorios.

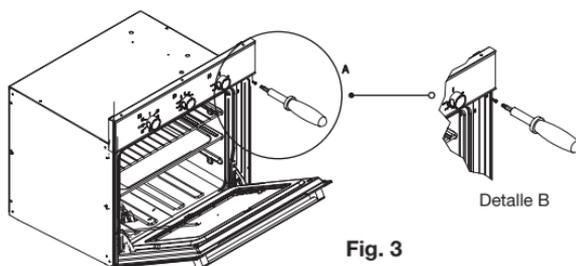


Fig. 3

Nota: Aplica para la instalación de todos los hornos en muebles de base.

MUEBLES TIPO TORRE

Si va a instalar un horno Challenger en mueble tipo torre debe tener en cuenta :

1. La torre debe cumplir con las dimensiones especificadas en las Figuras 4 y 5.
2. La parte inferior (donde va soportado el horno), NO debe ser totalmente cerrada (ej: tabla completa), se debe soportar sobre los apoyos especificados y de acuerdo a las dimensiones, ver detalle E.
3. En la parte posterior, desde el poyo hasta la altura máxima del mueble debe haber una separación mínima de 6 cm entre la pared y cualquier espaldar, esta separación debe coincidir con la ventilación de la parte superior del mueble (ver detalle D figura 4), la parte posterior del horno o el espaldar debe quedar libre de obstaculos para permitir la ventilación.
4. Si se va a instalar un horno Microondas de la referencia HM 8021, HM 8110 o de otras marcas diferentes a Challenger que tenga frente plastico, sobre un horno de 60 cm, deben ser hornos que tengan ventilación forzada en el panel, HG 2560 / 2562, y debe tener una separación mínima de 0,5 cm entre el frente inferior marco del microondas y el bocel superior del panel horno, de igual manera la parte posterior del microondas debe quedar libre de obstaculos o espaldar para permitir ventilación. **Cuando en la parte inferior del horno de 60 cm exista un cajón o espacio susceptible de ser utilizado, se debe indicar al usuario que no se deben almacenar elementos plásticos, combustibles o elementos que se puedan afectar por la temperatura generada en el funcionamiento normal del horno.**

DIMENSIONES DE INSTALACIÓN EN MUEBLES TIPO TORRE

Se debe dejar un espacio de ventilación en la parte posterior. Ver Fig. 4.(Detalle D).

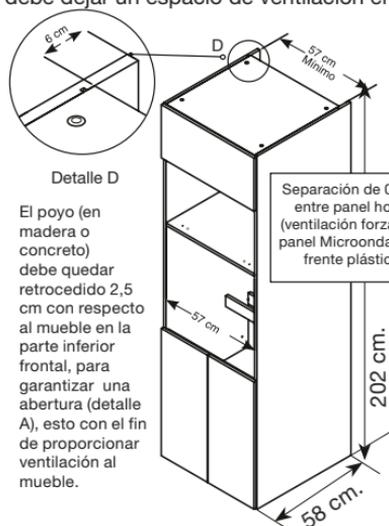


Fig. 4

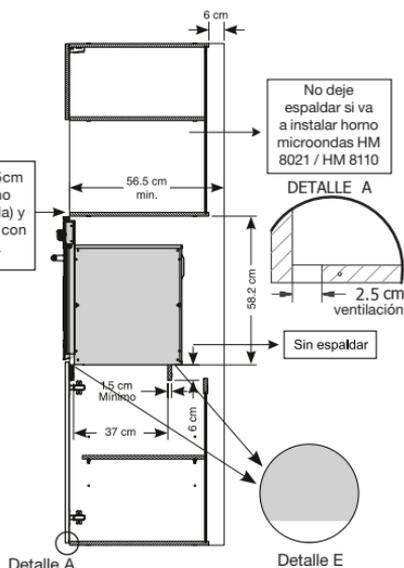


Fig. 5

INSTALACIÓN HORNO HG 9763 DIMENSIONES DE INSTALACIÓN

Coloque el horno sobre los soportes. Tenga en cuenta que estos queden alineados con los refuerzos que traen los hornos en la parte inferior ver fig. 6, esto evitará que las ventilaciones en la parte inferior del horno se obstruyan por deformación y lo cual ocasionará que su horno no funcione adecuadamente. El horno cuenta también con una ventilación frontal, la cual debe estar completamente libre para garantizar un correcto funcionamiento del horno. Una vez instalado el horno en el mueble y conectado al suministro de energía eléctrica y gas, asegúrelo lateralmente como se muestra en la fig 6 mediante tornillos autorroscantes incluidos en la bolsa de accesorios.

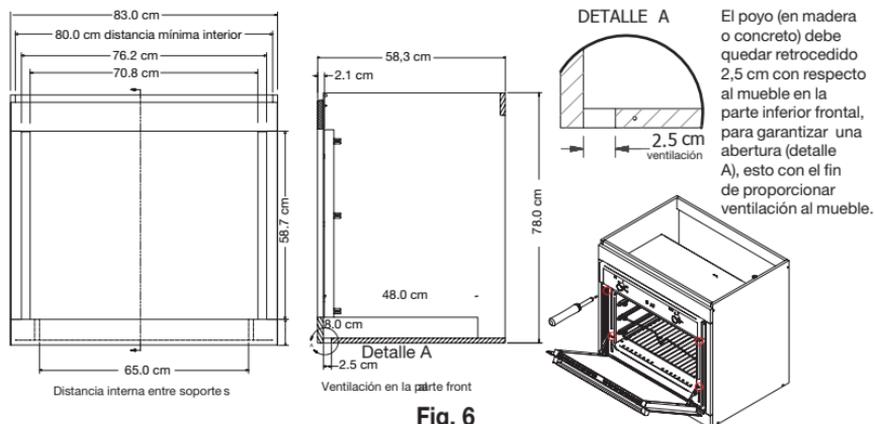
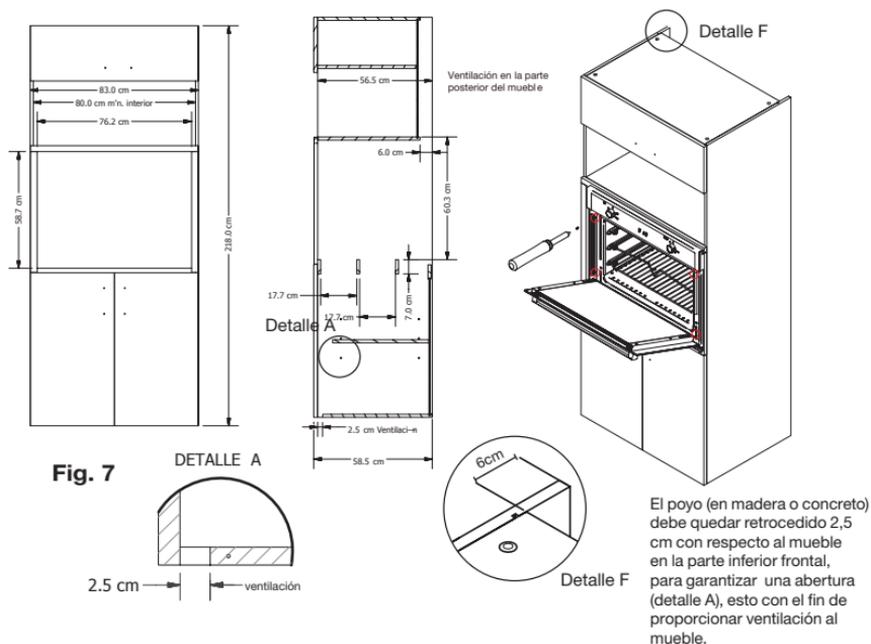


Fig. 6

INSTALACIÓN DE HORNO HG 9763 EN MUEBLES TIPO TORRE

Si va a instalar el horno en una torre verifique que esta cumpla con las dimensiones especificadas. Ver Fig. 7. **Cuando en la parte inferior del horno de 60 cm exista un cajón o espacio susceptible de ser utilizado, se debe indicar al usuario que no se deben almacenar elementos plásticos, combustibles o elementos que se puedan afectar por la temperatura generada en el funcionamiento normal del horno..** Se debe dejar la ventilación en la parte posterior desde el poyo hasta la parte superior como se muestra en la figura 7. Detalle F. Una vez instalado el horno en el mueble y conectado al suministro de energía eléctrica y gas, asegúrelo lateralmente mediante tornillos autorroscantes incluidos en la bolsa de accesorios como se muestra en la figura 7. El horno cuenta también con una ventilación frontal, la cual debe estar completamente libre para garantizar un correcto funcionamiento del horno. Ver figura 7. el mueble debe tener una ventilación inferior de 2.5 cm ver fig. 7. Detalle A



CONEXIÓN A LA RED DE GAS

- La longitud del tubo o de la manguera de conexión debe permitir que el horno sea extraído ó desmontado del mueble de manera fácil y segura.
- La longitud de la conexión flexible o rígida no debe exceder de 1.5 m.
- Los conectores flexibles a base de elastómeros no deben quedar en contacto con las partes calientes del artefacto, ni estrangulados ó sometidos a esfuerzos de tracción.
- La consecución de acoplamientos y conexión de tubos es responsabilidad de personal calificado.
- La presión máxima admisible de la válvula de gas es de 50 mbar.
- Las conexiones roscadas en la entrada de suministro de gas son del tipo NPT, conforme con los requisitos establecidos en la norma NTC 2104 y NTC332.
- En el evento de la instalación con tubería flexible se debe acondicionar de tal forma que no pueda hacer contacto con partes móviles de la unidad de alojamiento (Ej: Un cajón) y que no pase por ningún espacio susceptible de congestionarse.

INSTALACIÓN CON TUBERÍA RÍGIDA

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

2. Acople el extremo abocinado del tubo de cobre (A) con el extremo abocinado del racor (D). Asegure la unión ajustando la tuerca en copa (B) Fig. 9

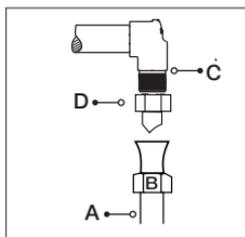


Fig. 8

Fig. 9

INSTALACIÓN CON MANGUERA FLEXOMETÁLICA

1. Ensamble y ajuste el racor (E) al racor (C) por el extremo roscado 3/8 NPT fig. 10

2. Ensamble y ajuste la tuerca (H) del conector (G) con el racor (E) fig. 11

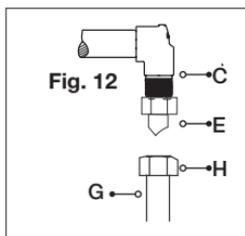


Fig. 12

Fig. 10

Fig. 11

CONDUCTO DE EVACUACIÓN DE GASES

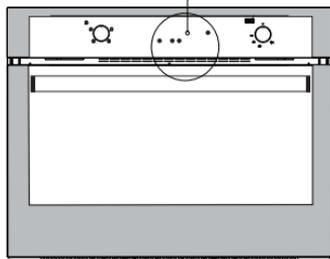
Todo equipo de operación a gas genera residuos en la combustión, que deben ser evacuados para no permitir concentraciones a niveles peligrosos para la salud.

En estos modelos las rejillas de evacuación se encuentran ubicados en la parte superior del horno como se muestra en la fig. 12 y 13, tenga precaución de no obstruirlos por ningún motivo. (Detalles G y H).

Detalle G



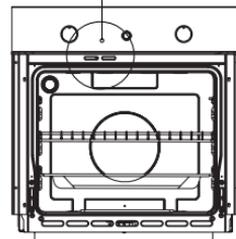
Fig. 12



Detalle H



Fig. 13



MÉTODO PARA VERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO CORRECTO DE LOS QUEMADORES

Presione y gire la perilla de control de temperatura del quemador a gas en sentido anti-horario (ver fig. 19) hasta la posición máxima, en este momento escuchará la descarga eléctrica, luego se encenderá el quemador, (visualice las llamas por los orificios de la tapa inferior), mantenga presionado el control temperatura del gas por espacio de 15 segundos, suelte y verifique que el quemador queda encendido.

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.
- Conecte los cables terminales de su horno como se indica en la fig. 14, utilizando cables y medios de desconexión al alambrado, especificado en el Reglamento técnico 90708 (Retie).
- Verifique la correcta conexión de puesta a tierra.
- Recuerde que el fabricante no se responsabiliza por eventuales daños, causados por la falta de conexión polo a tierra, o una instalación incorrecta.
- La conexión a la red eléctrica debe ser accesible después del empotramiento.



Fig. 14

USO Y FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA PRELIMINAR PARA EL USUARIO

- Asegúrese que el área donde se instala la cocina esté bien ventilada; mantenga abiertos los espacios naturales para la ventilación.
- **PRECAUCIÓN: Las partes accesibles se pueden calentar al usar el gratinador. Mantenga alejados a los niños.**
- 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 el sistema de gas (quemador a gas) a temperatura máxima por 30 minutos, luego apáguelo y encienda la resistencia superior durante 15 min. 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. 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.

No apoye nunca contenedores metálicos o papel aluminio sobre la base del horno.

La limpieza del horno se debe efectuar siempre con productos de limpieza no cáusticos.

CONSEJOS ÚTILES PARA EL EMPLEO DEL HORNO

Para obtener un buen resultado en sus cocciones, 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.

“Cuando cocine carnes, pollo, pescados, coloque la bandeja con el alimento en el primer nivel (de abajo hacia arriba), para lograr tiempos más cortos de cocción, ya que la temperatura generada por el quemador es mayor en esta zona.

Si desea utilizar la bandeja asadora que viene con el horno para recoger los líquidos que escurren del alimento, se recomienda colocar la bandeja que contiene el alimento sobre la bandeja asadora y ubicarla en el primer nivel (de abajo hacia arriba), tenga en cuenta que debe aumentar un poco la temperatura normal de cocción (girar la perilla de control T° para generar un aumento entre 15°C a 20°C) ya que por el uso de las dos bandejas se reduce la temperatura en el alimento.

Luego de terminar la cocción, si desea dar un terminado más crocante a sus comidas, apague el sistema a gas, coloque la bandeja en el segundo nivel (de abajo hacia arriba) y encienda la resistencia doradora. Para la cocción de tortas se recomienda utilizar el segundo nivel (de abajo hacia arriba)

NOTA : No coloque la bandeja asadora directamente en el piso del horno, ya que obstruye el paso de aire que requiere el quemador para su buen funcionamiento.”

TABLA DE CONVERSIÓN DE TEMPERATURAS

Si la receta indica temperaturas en grados Fahrenheit (°F) utilice la tabla 2 ó la siguiente fórmula.

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

Tabla. 2

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

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

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES HORNO 9763

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.



RESISTENCIA GRILL + ROSTICERO

- Esta función usa la resistencia grill y el rosticero, este método de cocción es adecuado para rostizar pollo o alimentos similares generalmente se usa como la última etapa de la cocción.
- Cuando vaya a utilizar el asador giratorio, retire las parrillas de la cavidad del horno, para esto levántelas ligeramente de la parte posterior y hale.
- Para colocar el soporte del asador giratorio deslícelo por los soportes laterales de la cavidad del horno hasta el fondo, luego coloque el asta / pincho con el alimento, ver fig. 16 y 17.



ROSTICERO / ASADOR GIRATORIO

Girando el selector a esta posición y el control de temperatura del quemador a la posición deseada, activa el sistema giratorio del roscadero, que permite asar carnes de manera uniforme mediante la rotación del Asta o pincho.



RESISTENCIA GRILL

Esta función usa la resistencia grill y es adecuada para asar pequeñas cantidades de carne, gratinar o derretir queso. En esta posición se debe usar el protector de mandos como se muestra en la fig. 20 (Detalle K y L).

Para utilizar la resistencia grill es necesario retirar el asador giratorio y el soporte del mismo.

Por seguridad existe un dispositivo que impide el funcionamiento de resistencia grill + roscadero con el quemador a gas al mismo tiempo.

PROGRAMACIÓN RELOJ – CUENTA MINUTOS:



Fig. 15

DESCRIPCIÓN BOTONES

Reloj – cuenta minutos 

Programación tiempo cocción / Ajuste hora +

Disminución tiempo de cocción / Ajuste hora —

FUNCIONAMIENTO RELOJ

Una vez conectado el horno aparecerá en el cuadrante del reloj el número 12:00 por defecto, si desea cambiar la hora pulse los botones (+ o -) dependiendo si requiere adelantar o atrasar la hora, Tenga en cuenta que para que la hora se fije correctamente debe esperar al menos 6 segundos sin presionar ningún botón. Para repetir el cambio de hora nuevamente pulse el botón  dos veces e **inmediatamente** los botones (+ o -) , ej : si son las 2:30 pm pulse los botones (+ o -) hasta aparezca la hora en el display: 14:30 (este reloj utiliza formato de 24 horas).

PROGRAMACIÓN ALARMA FIN DE COCCIÓN

Usted puede programar el horno para que se active la alarma que indica cuando el tiempo de cocción ha finalizado. Una vez ajustada la hora del reloj pulse el botón  para cambiar del modo Reloj a cuenta minutos. En el display aparecerá el número 00:00 que indica: 00 horas, 00 minutos, seguidamente pulse el botón (+) para agregar el tiempo de cocción. Ej: si desea un tiempo de cocción de 1 hora 15 minutos, en el display deberá programar 01:15, después de 6 segundos aparecerá el símbolo  de manera fija que indica que ha iniciado el conteo regresivo para que suene la alarma, al terminar el tiempo seleccionado se escuchara una señal acústica que indica el cumplimiento del tiempo establecido.

Para apagar la señal acústica pulse cualquiera de los tres botones, tenga en cuenta que el cuenta minutos no apagará el horno de manera automática, esta función la debe realizar el usuario de forma manual.

NOTA: Si desea modificar el tono de la señal acústica, una vez conectado el horno y ajustada la hora, pulse el botón (-) y el tono irá cambiando.

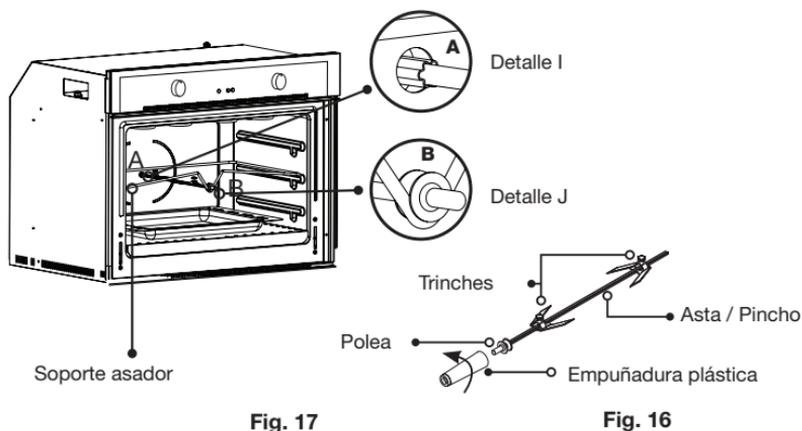
USO DEL ASADOR GIRATORIO

Para el uso del asador giratorio seleccione en el control de funciones la función Rosticero/Asador giratorio ó Resistencia Grill + Rosticero para esto es necesario retirar las parrillas y seguir las siguientes instrucciones.

1. Introduzca el alimento (pollo, carne etc.) en el asta / pincho del asador, asegúrelo por los lados con los trinchas ver figura 16 para evitar el movimiento durante la cocción, luego introduzca la punta del asta en el orificio del motor ver figura 17, ver detalle A.

2. Asegúrese que la polea del asta encaje ligeramente de la parte posterior y hale de manera adecuada sobre el soporte rosticero, ver figura 17 detalle J. Para retirarlo proceda de forma inversa. No olvide retirar la empuñadura plástica girándola en sentido anti-horario, ver figura 16.

NOTA: Para retirar las parrillas levántelas



ENCENDIDO Y FUNCIONAMIENTO DEL QUEMADOR A GAS

ADVERTENCIA



Nota: Si no hay energía eléctrica, usted puede encender el horno igual que el modelo 2544/2545 (pag 18, fig 22). Tenga en cuenta que por no funcionar el motor que refrigera el panel de controles y perillas, estas últimas se calentaran más de lo normal utilice protección en las manos para manipularlas (aplica para referencias 2560/2562/9763).

INSTRUCCIONES HORNO 9763

ENCENDIDO AUTOMÁTICO

Abra la puerta del horno.

Presione y gire la perilla de control de temperatura del quemador a gas en sentido anti-horario (ver fig. 18) hasta la posición máxima, en este momento escuchará la descarga eléctrica, luego se encenderá el quemador, (visualice las llamas por los orificios de la tapa inferior), mantenga presionado el control temperatura del gas por espacio de 15 segundos, suelte y verifique que el quemador queda encendido, luego gire el control de temperatura gas a la posición deseada y cierre la puerta del horno.

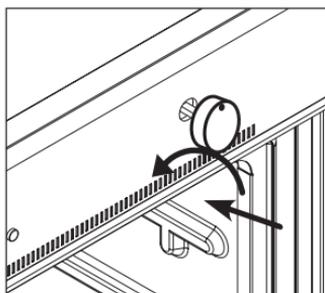


Fig. 18

No presione la perilla de control de temperatura del quemador a gas por más de 15 segundos, si después de este tiempo el quemador no se enciende, detenga el accionamiento de la perilla, espere un minuto antes de intentar nuevamente encender el quemador. (Reignición).

ENCENDIDO MANUAL

Si no hay energía eléctrica realice el siguiente procedimiento.

Acerque la llama de un fósforo al orificio de encendido ver fig. 19, presione y gire el control de temperatura del gas en sentido anti-horario hasta la posición máxima, en este momento se debe encender el quemador, (visualice las llamas por los orificios de la tapa inferior), mantenga presionado el control por espacio de 15 segundos, suelte y verifique que el quemador queda encendido, luego gire el control de temperatura a gas a la posición deseada y cierre la puerta del horno.



Fig. 19

UBICACIÓN DE LA PROTECCIÓN DE MANDOS (DEFLECTOR)

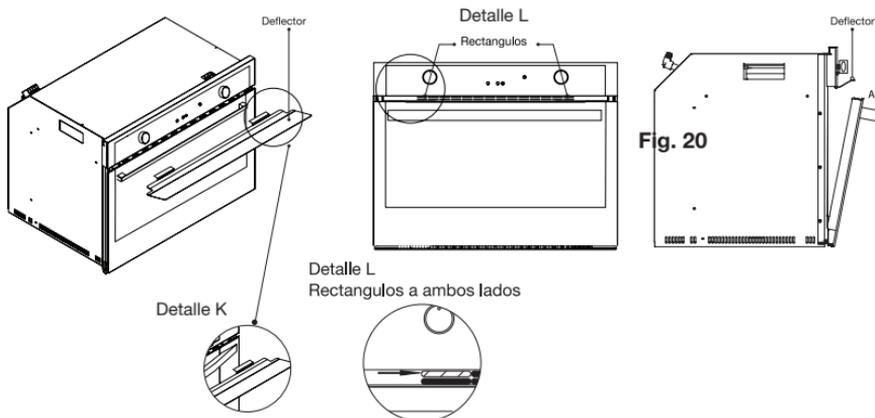
Tome el deflector y ubíquese frente al horno, inclínelo ligeramente hacia abajo e inserte las pestañas superiores (detalle K) en los rectángulos (detalle L) hasta que las pestañas se incrusten en el rectángulo ver fig 20, verifique que el deflector no se caiga, tenga en cuenta que el doble del deflector debe quedar hacia arriba para no interrumpir la apertura y cierre de la puerta, para retirarlo proceda de forma inversa.

Este se debe colocar cuando se utiliza el horno con el grill, además se debe dejar la puerta semi-abierta. La cocción del grill no debe superar los 30 minutos.



PRECAUCIÓN

Las partes accesibles se pueden calentar al usar el gratinador. Mantenga alejados a los niños.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DE LOS HORNOS HG 2562 / 2560 / 2540 / 2555.38.04

El horno HG 2562 y 2560 cuentan con un motor ventilador tangencial para refrigerar los controles, panel y perillas.

ENCENDIDO AUTOMÁTICO

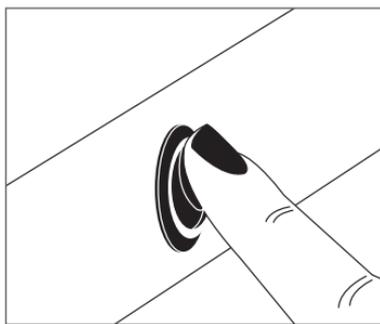


Fig. 21

1. Abra la puerta del horno.
2. Presione el interruptor para encendido a la posición  ver figura 21. Simultáneamente presione y gire el control de temperatura a gas en sentido antihorario hasta la posición . Mantenga presionado el interruptor  hasta que se encienda el quemador, luego mantenga presionado el control de temperatura a gas durante 15 segundos aproximadamente. Suelte y verifique que el quemador quede encendido, luego gire el control de temperatura hasta la posición deseada.
3. Cierre la puerta del horno.

USO DE RESISTENCIA SUPERIOR HORNO HE 2562 / 2560 / 2555.

Antes de usar esta función verifique que el control de temperatura del quemador a gas, se encuentre en posición apagado.

Presione el interruptor para encendido a la posición  (se encenderá la luz interior); gire el control de temperatura de la resistencia superior en sentido horario hasta la posición deseada, el piloto azul se iluminará indicando el funcionamiento de la resistencia superior/dorador. (No aplica para 2555.38).

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DE LOS HORNO HG 2545 / 2544 Y 2555.38

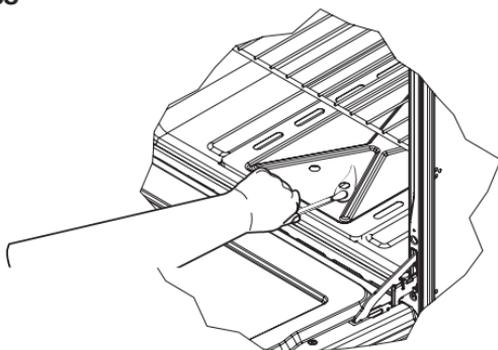


Fig. 22

1. Abra la puerta del horno, encienda un fósforo y acérquelo a uno de los agujeros de la tapa del quemador. Ver figura. 22.
2. Presione y gire la perilla de temperatura en sentido anti-horario hasta la posición . Mantenga presionada por 15 segundos hasta que encienda el quemador, suelte y verifique que el quemador haya quedado encendido luego gire el control de temperatura a la posición deseada.
3. Cierre la puerta del horno.

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 (disyuntor/breaker).

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 o volátiles, esponjillas metálicas, cuchillos u objetos punzantes para la limpieza del horno.
- La limpieza de los vidrios 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. 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 cuando el horno está todavía tibio, no espere por largos periodos de tiempo para hacer la limpieza de su horno ya que entre más pasa el tiempo, más difícil es limpiarlo.
- 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 para electrodomésticos CHALLENGER.

PROCEDIMIENTO PARA RETIRAR LA PUERTA DEL HORNO

- Una de las ventajas de su horno es la puerta removible; de esta forma se facilita la limpieza interior del horno.
- Para extraer la puerta del horno siga las siguientes instrucciones:
- Abra totalmente la puerta del horno ver fig 23.
- Introduzca un atornillador pequeño (A) en el gancho y haga palanca hacia abajo ver fig 24. Luego hale el gancho totalmente hacia arriba ver fig.25 (realice este mismo procedimiento en el otro extremo de la puerta).
- Coloque la puerta en posición semi-abierta con un ángulo aproximado de 45°, ver fig 26.
- Tome la puerta con sus dos manos y hale hasta que salga, ver fig 27.
- Para colocar la puerta proceda de manera inversa teniendo especial cuidado en llevar el gancho a la posición mostrada en la fig 28.

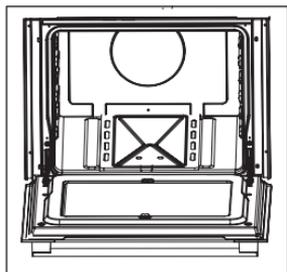


Fig. 23

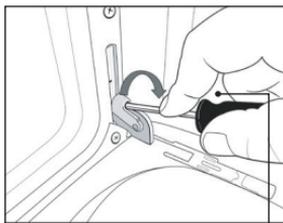


Fig. 24

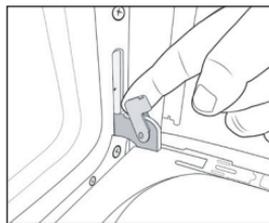


Fig. 25

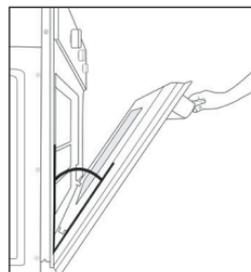


Fig. 26

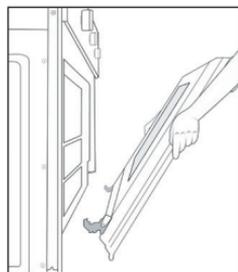


Fig. 27

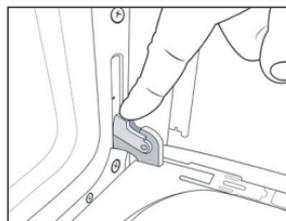


Fig. 28

CONVERSIÓN A DIFERENTE GASES



Antes de realizar cualquier ajuste suspenda el fluido eléctrico y de gas. La adaptación para utilizar este horno con otro tipo de gas o presión de alimentación y el correspondiente reglaje, debe ser realizada por personal calificado, la compañía de gas o un representante del fabricante.

Por razones técnicas y de seguridad, las piezas destinadas a la adaptación de otra familia, otro grupo, u otro subgrupo de gas, y/o a otra presión de alimentación, serán especificadas por el fabricante; acompañadas de las instrucciones claras y necesarias para cambiar las partes y para la limpieza, ajuste, control del gasodoméstico y renovación de los sellos, después de una intervención.

PROCEDIMIENTO PARA EL CAMBIO DE INYECTORES

1. Retire las parrillas, los tornillos y la tapa quemador de su horno, ver fig. 28.
2. Retire el tornillo que asegura el quemador, y luego retire el quemador deslizándolo hacia adelante, ver fig. 29.
3. Ubique en la parte posterior – inferior de horno el sistema de inyección de gas, identifique el inyector, ver fig. 30, retírelo con una llave de copa 5/16” y reemplácelo. Si la conversión es a gas propano en los modelos HE 2562/2560/2540/2545/2555, use un inyector de diámetro 0,70 mm, para el modelo HE 9763 utilice un inyector de 0.80 mm.
4. Coloque el quemador nuevamente y atorníllelo, enseguida monte la tapa quemador y atorníllela.
5. Regule el By Pass de la válvula termostática, ver fig. 31, cerrándolo a tope (gírelo en sentido horario), con la llave contenida en el kit de conversión (parte plana), la anterior operación se realiza por la parte superior del horno.
6. Encienda el horno y déjelo funcionar de 15 a 20 minutos. Luego lleve la perilla a mínimo y compruebe que el horno no se apague.

Por último coloque la etiqueta “gas propano 29 mbar” cubriendo en la etiqueta de especificaciones “gas natural 20 mbar”.

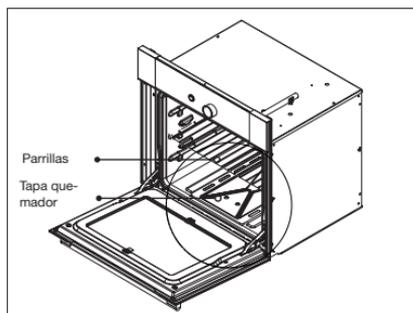


Fig. 28

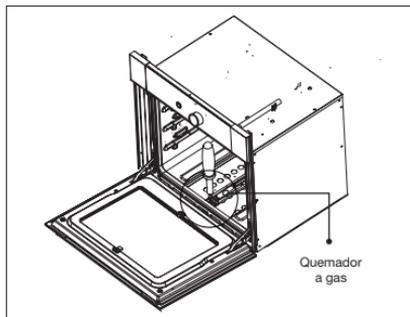


Fig. 29

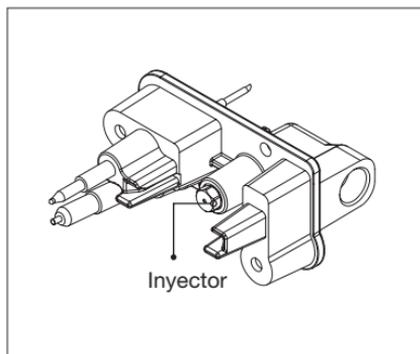


Fig. 30

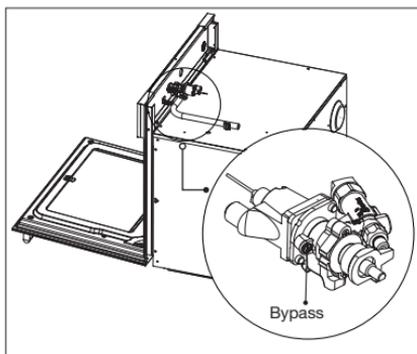


Fig. 31



Fig. 32

SUSTITUCIÓN DEL BOMBILLO

Antes de reemplazar el bombillo es necesario asegurarse que el artefacto esté apagado para evitar el riesgo de choque eléctrico (ponga en posición de apagado los Disyuntores/Breakers).

Ubique la lámpara de iluminación interna que se encuentra en la parte posterior del horno, luego retire la tapa de protección desenroscándola, retire el bombillo dañado y reemplácelo por uno de las mismas características, vuelva a montar la tapa de protección como se muestra en la fig. 32

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.

A continuación mostramos la tabla 3 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 horno mientras llega el técnico.

TABLA DE PROBLEMAS DE FÁCIL SOLUCIÓN PARA HORNOS MIXTOS Y A GAS		
PROBLEMAS	CAUSAS POSIBLES	PROCEDIMIENTOS
<ul style="list-style-type: none"> • Quemador con puntas amarillas 	<ul style="list-style-type: none"> • El tipo de gas no corresponde a las especificaciones del horno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que su horno esté regulado para el gas del domicilio, si no es así solicite un servicio técnico.
<ul style="list-style-type: none"> • Llama deficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Baja presión de Gas. • El tipo de gas no corresponde a las especificaciones del horno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Solicitar regulación de presión. (29mbar GLP/20 mbar GN). • Verifique que su horno esté regulado para el gas del domicilio, si no es así solicite un servicio técnico.
<ul style="list-style-type: none"> • No enciende el quemador. 	<ul style="list-style-type: none"> • Falta suministro de gas. • Falta suministro de energía eléctrica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique el estado del cilindro ó llave registro. • Verifique que el horno esté conectado al suministro de energía eléctrica.
<ul style="list-style-type: none"> • Dificultad de encendido o las llamas tratan de levantarse (desprendimiento). • Falla la iluminación del horno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sobrepresión del gas. • Está defectuoso el bombillo. 	<ul style="list-style-type: none"> • En caso de que la presión del gas no sea la adecuada, solicitar el servicio de regulación a la empresa que lo suministra. • Sustituir el bombillo.
<ul style="list-style-type: none"> • No funciona el encendido electrónico. 	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Hay energía eléctrica? 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique las conexiones del horno.

Tabla 3.

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 del horno: 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 la hoja que se encuentra anexa en este manual o en la página de internet www.challenger.com.co.

ADVERTENCIA



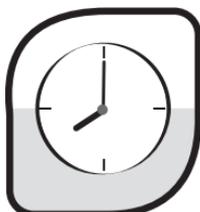
En caso de necesitar repuestos de partes que no requieren intervención de personal calificado, diríjase al punto de venta ServiMaster Challenger o centro de servicio autorizado Challenger más cercano.

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

CHALLENGER

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