

# CHALLENGER

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO.

HORNO MICROONDAS  
HM 8021



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

Versión 2



SC-CER523438





## CONTENIDO

Advertencias.....	4
Instrucciones importantes.....	5
Uso - Funcionamiento .....	7
Conexión a tierra .....	9
Materiales que se pueden usar en el horno.....	10
Materiales que no se deben usar en el horno.....	11
Instrucciones de uso .....	11
Panel de control .....	13
Partes del horno .....	14
Instalación .....	15
Limpieza y mantenimiento.....	18
Servicio Técnico .....	19

# ADVERTENCIAS

## PRECAUCIONES AL USARLO

- No intente usar este horno mientras la puerta esté abierta pues puede dar lugar a la exposición dañina de energía de micro-ondas. Es importante no pasar por alto las medidas de seguridad.
- No coloque objetos que obstruyan el abrir o cerrar la puerta; tampoco deje que se acumulen residuos de desechos o detergente alrededor de la puerta.
- No use el horno si está en mal estado. Es muy importante que la puerta del horno esté bien cerrada y no hayan daños a:
  - La puerta (magulladuras)
  - Bisagras o seguros (sueltos o rotos)
  - Sello de la puerta
- No debe reparar o hacer ajustes a la puerta, con la excepción de personal calificado.

## ESPECIFICACIONES

Modelo	HM 8021
Voltaje	120V ~ 60 Hz.
Potencia	1350W
Frecuencia de Operación	2450 Mhz
Potencia Grill	1050W
Potencia salida	900W
Capacidad	31L(1.1 Ft)
Dimensiones (Frente x Profundidad x Altura)	53.9 x 39.8 x 32.7cm
Peso neto	17.7 Kg

## SEGURIDAD

- El horno debe ser colocado en una superficie nivelada
- La torna-mesa y el anillo torna-mesa debe permanecer en el horno mientras cocina. Coloque los utensilios para cocinar en el horno con cuidado, así mismo tenga cuidado al manejarlos para evitar que se rompan.
- El uso inapropiado de recipientes para dorar puede causar que el torna-mesa se rompa.
- Utilice la bolsa del tamaño especificado cuando use la función para preparar las palomitas de maíz.
- El horno tiene varios controles de seguridad incorporados para asegurar que la energía se apague al abrir la puerta.
- No opere el horno mientras está vacío. El uso del horno sin comida o comida con contenido bajo en humedad puede causar incendios, chispas o que se quemen.
- No cocine el tocino directamente en la torna-mesa. El calor excesivo puede causar que el plato se rompa.
- No caliente biberones/mamilas o comida para bebés en el horno microondas. Puede que no se caliente uniformemente y cause daños físicos.
- No caliente recipientes de cuello angosto, como por ejemplo: botellas de jarabe para panqueques.
- No trate de freír comida en el horno.

- No trate de envasar productos en este horno pues es imposible asegurarse que el frasco haya llegado al punto de ebullición.
- Este horno es para uso doméstico.
- Para prevenir que los líquidos le salpiquen al hervir, se sugiere que mueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y repita la acción una vez llegue a la mitad de tiempo programado. Deje descansar en el horno por un corto lapso y mueva nuevamente antes de sacar del recipiente.
- Por favor esté atento a la comida en el horno para evitar que se quemé si se somete a largo tiempo de cocción.
- Los niños pueden usar el horno solamente bajo la supervisión de un adulto, debido a las altas temperaturas generadas.
- La imprudencia de no mantener el horno en condición limpia puede ocasionar daños a la superficie que a su vez afecta el funcionamiento del horno pudiendo causar situaciones de peligro.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES



### ADVERTENCIA

Siga las siguientes recomendaciones básicas para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, exposición a energía excesiva de micro-ondas al usar esta unidad.

- Lea las instrucciones antes de usar la unidad.
- Lea y siga las instrucciones específicas: "ADVERTENCIAS"
- Así como con los demás artefactos de cocina se requiere supervisión para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno.

Si se produce un incendio:

- Mantenga la puerta del horno cerrada.
- Apague el horno y desenchufe la unidad.
- Desconecte la energía del panel de fusibles.

### Siempre tenga en cuenta las siguientes reglas:

- No sobre-cocine la comida. Supervise el horno si se usan recipientes de papel, plástico u otro material combustible, para facilitar la cocción.
- No use el horno como alacena. No guarde cosas combustibles como: pan, galletas, productos de papel, etc.
- Retire los seguros de metal o plástico de recipientes o bolsas antes de colocarlos en el horno.
- Este horno debe tener conexión a tierra. Conecte solamente a un tomacorriente que tenga esta disposición. Vea las instrucciones para la conexión a tierra.
- Solamente instale o ubique este horno de acuerdo a las instrucciones provistas.
- Algunos productos como huevos, agua, aceites o grasas, recipientes sellados y frascos cerrados pueden explotar por lo tanto no se deben calentar en el horno.

- Solamente utilice este artefacto para los usos descritos en el manual. No use sustancias químicas corrosivas en este horno. Este horno esta diseñado específicamente para cocinar ó calentar comida.
- No esta diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Como con cualquier otro artefacto, se debe supervisar cuando sea usado por niños.
- No use esta unidad si el cable esta dañado.
- Acuda solamente a personal calificado en caso de necesitar reparaciones.
- No bloquee los orificios del horno.
- No use o guarde este horno exponiendolo a la intérperie.
- No use esta unidad cerca del agua, cerca de un lavadero, sótano húmedo o cerca de una piscina.
- No sumerja el enchufe en el agua.
- Mantenga el cable lejos de las superficies calientes.
- No deje que el cable cuelgue al borde de la mesa o mesón de la cocina.
- Los líquidos como: agua, café o té pueden calentarse más alla del punto de ebullición aunque no parezca así a simple vista. La ebullición tampoco se nota cuando se saca el recipiente del horno.

### **Para reducir el riesgo de peligro vea que:**

- No sobrecaliente los líquidos
- Mueva los líquidos antes y también la mitad del tiempo fijado.
- No use recipientes de boca angosta.
- Al calentar, deje que el recipiente permanezca en el horno aunque sea por un corto tiempo antes de sacarlo del horno.
- Tenga mucho cuidado cuando introduzca una cuchara o utensilio en el recipiente.



### **ADVERTENCIA**

TENGA CUIDADO CON LOS LÍQUIDOS CALIENTES QUE AL Hervir DERRAMAN SU CONTENIDO O SE REMUEVEN CON CUCHARAS U OTROS UTENSILIOS.

# USO Y FUNCIONAMIENTO

## COCCIÓN AUTOMÁTICA

Para la comida o el programa de cocción, no es necesario configurar la duración y la potencia de cocción; es suficiente con indicar en tipo de alimentos que se desea cocinar, así como el peso de este alimento.

Es posible que tenga que cocinar los alimentos en la mitad de tiempo.

Por ejemplo: Para cocina 400g. de pescado

1. Gire la perilla de **TIEMPO / MENU** hasta seleccionar el programa número 6
2. Presione el botón **PESO / PORC.** hasta que indique 400g.
3. Presione el botón **INICIO / INICIO RÁPIDO**



## PROGRAMA DE COCCIÓN

1.. Palom.de Maiz	(99.g)
2..... Arroz	(g)
3..... Spaghetti	(g)
4..... Papas	(230g/ Porción )
5..... Recalentar	(g)
6..... Pescado	(g)
7..... Pollo	(g)
8..... Carne	(g)
9..... Pinchos	(g)
10.. Descong. Auto	(g)

## PRESIONE O AJUSTE EL PESO O NUMERO DE PORCIONES

1. Presione el botón **PESO/PORC** hasta indicar el peso del alimento.
2. Para los programas **7,8,9**, el horno se detendrá con el fin de permitir voltear los alimentos y de esta manera garantizar la cocción, pulse el botón **INICIO/INICIO RÁPIDO** para reanudar la cocción.
3. El resultado de la cocción automática depende de los factores tales como la forma y el tamaño de los alimentos, sus preferencias personales en cuanto a la cocción e incluso la disposición de los alimentos dentro del horno. Si encuentra que el resultado en cualquier caso no lo satisface, por favor ajuste el tiempo de cocción.

## DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

### COMBINACIÓN (COMB. 1)

30% del tiempo para coninar en microondas y el 70% en Grill. Esta función se debe usar para cocinar pescados gratinados o alimentos gratinados.

Por ejemplo: Supongamos que desea establecer una combinación de cocina por 25 minutos.

1. Presione el botón **COMB.1**
2. Gire la perilla de **TIEMPO / MENU** para 25:00.
3. Presione el botón **INICIO / INICIO RÁPIDO**

### COMBINACIÓN (COMB. 2)

55% del tiempo para coninar en microondas y el 45% en Grill. Esta función se debe usar para cocer tortillas, papas al horno y pollo.

POR EJEMPLO: Supongamos que desea establecer una combinación de cocina por 12 minutos.

1. Presione el botón **COMB.2**
2. Gire la perilla de **TIEMPO/MENU** para 12:00
3. Presione el botón **INICIO / INICIO RÁPIDO**

### COCCIÓN EXPRESS

El horno funcionará a máxima potencia (100%) para el programa de **COCCIÓN EXPRESS**.

Para ello basta con pulsar el botón **INICIO/RÁPIDO** y sucesivamente debe presionar este botón para establecer el tiempo de cocción, luego el horno comenzará inmediatamente a plena potencia. El mayor tiempo de cocción es de 12 minutos.

Por ejemplo, para configurar el horno durante 2 minutos de cocción usando esta función:

1. Presione **PAUSA /CANCELAR** botón.
2. Presione el botón **INICIO/RÁPIDO** 4 veces , el horno empieza a trabajar inmediatamente a plena potencia.

## DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

El horno puede ser utilizado para descongelar alimentos por peso. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente una vez que el peso sea programado. El peso varía entre 100 y 1800 g.

POR EJEMPLO: Suponga que desea descongelar 600g de carne.

1. Gire la perilla de **TIEMPO / MENU** hasta seleccionar el programa Descong. Auto (10)
2. Gire la perilla de **TIEMPO / MENU** hasta seleccionar el peso de los alimentos.
3. Presione el botón **INICIO / INICIO RÁPIDO**

Nota: Durante el proceso de descongelamiento, el sistema hará una pausa y un sonido para recordar al usuario si desea seguir descongelando los alimentos, si considera que debe continuar presiona el botón **INICIO / INICIO RÁPIDO**.

### BLOQUEO PARA NIÑOS

EL **BLOQUEO PARA NIÑOS** inhabilita todos los controles para prevenir el uso no intencional del horno.

EL **BLOQUEO PARA NIÑOS** se mostrará en la pantalla.

Para establecer el **BLOQUEO PARA NIÑOS** mantenga pulsado el botón **PAUSA / CANCELAR** durante mas de 3 segundos, entonces sonara un pitido y el indicador de bloqueo se activara en la pantalla.

Para cancelar el **BLOQUEO PARA NIÑOS** mantenga pulsado el botón **PAUSA / CANCELAR** durante mas de 3 segundos hasta que el indicador de bloqueo en la pantalla se apaga.

## CONEXIÓN A TIERRA



**PELIGRO:** Riesgo de descarga eléctrica. El tocar algunos de los componentes internos puede ocasionar serios daños personales o incluso la muerte. No desarme la unidad.

**ADVERTENCIA:** Riesgo de descarga eléctrica. El uso inapropiado de la conexión a tierra puede resultar en corto circuito. No enchufe en un toma corriente a no ser que esté debidamente instalado con conexión a tierra.

- Enchufe correctamente polarizado con conexión a tierra.
- Esta unidad debe tener conexión a tierra. En caso de un corto circuito, este tipo de conexión reduce el riesgo de descarga eléctrica al proveer un escape de electricidad. Esta unidad esta equipada con un cable que tiene el cable para tierra y la tercera hoja en el enchufe, el enchufe se debe conectar a un tomacorriente debidamente instalado para este propósito.
- Si no entiende las instrucciones de la conexión a tierra o tiene dudas le sugerimos consulte con un técnico.
- Si es necesario usar un cable de extensión use uno con 3 cables, que tenga el enchufe correcto y que el tomacorriente tenga los tres orificios.
- Esta unidad está provista con un cable corto para reducir el riesgo de enredo o tropiezos
- Si se usa un cable de extensión asegúrese que sea el apropiado para usar con la unidad. Que tenga 3 cables. Asegúrese que el cable no cuelgue sobre la mesa donde los niños puedan jalar o tropezar accidentalmente.

### **ADVERTENCIA - Peligro de sufrir daños físicos.**

Los recipientes herméticamente cerrados pueden explotar. Debe abrir los recipientes cerrados y perforar las bolsas plásticas.

Vea la tabla a continuación para mayores detalles acerca del tipo de materiales que puede o no usar en el horno de micro-ondas. Hay ciertos utensilios no metálicos que se pueden usar con el horno. Si tiene dudas, usted puede probar el utensilio al seguir el procedimiento a continuación:

1. Llene un recipiente a prueba de horno micro-ondas con una copa de agua fría y coloque el utensilio dentro.
2. Cocine a máxima energía por 1 minuto.
3. Saque el utensilio con cuidado. Si el utensilio está tibio no debe usarlo en el horno micro-ondas.
4. No sobrepase el minuto.

## MATERIALES QUE SE PUEDEN USAR EN EL HORNO

Utensilio	Comentario
Papel aluminio	Solamente para protección. Se pueden usar pedazos pequeños para cubrir partes delgadas de carne para prevenir que se sobre cocine. Puede que el aluminio se doble si está en contacto con las paredes del horno. El papel debe estar apartado a por lo menos 2.5 cm de las paredes del horno.
Platos para dorar	Siga las instrucciones del fabricante. El fondo del plato para dorar debe estar a por lo menos 5mm (1/16 pulgadas) del torna-mesa. El uso incorrecto puede ocasionar que el plato se rompa.
Vajilla	Use solamente los utensilios a prueba de micro-ondas. Siga las instrucciones de fabricante. No use platos rajados o desportillados.
Frascos de vidrio	Siempre quite la tapa. Use solamente para entibiar la comida. La mayoría de los frascos no son resistentes al calor y se pueden romper.
Vasos	Use vasos resistentes al calor solamente. Asegúrese que no tengan bordes metálicos. No use vasos rajados o desportillados.
Bolsas para cocinar	Siga las instrucciones del fabricante. No use alambre para cerrar las bolsas. Haga perforaciones para permitir que salga el vapor
Platos y vasos desechables	Use solamente para calentar o cocinar por poco tiempo. No deje el horno sin supervisión.
Toallas de papel	Úselas para cubrir la comida al calentar y para absorber la grasa. No deje el horno sin atención y use solamente para cocinar por corto tiempo.
Papel encerado	Úselo para cubrir los recipientes, prevenir salpicaduras o envolver para cocinar al vapor.
Plástico:	Use plástico que sea a prueba de micro-ondas solamente. Siga las instrucciones del fabricante. Algunos recipientes plásticos se derriten cuando la comida se calienta. Siempre haga perforaciones a las bolsas cerradas para que salga el vapor.
Envoltura plástica	Use solamente los que sean a prueba de micro-ondas. Use para cubrir la comida mientras cocina para retener la humedad. No permita que el plástico entre en contacto con la comida. Use solamente los que son a prueba de micro-ondas (termómetros para carnes y azúcar.)

## MATERIALES QUE NO SE DEBEN USAR

Utensilio	Comentario
Bandejas de aluminio	Pueden doblarse. Ponga la comida a un plato a prueba de micro-ondas.
Recipientes de papel con agarraderas de metal	Pueden doblarse. Ponga la comida a un plato a prueba de micro-ondas.
Utensilios de metal o con bordes metálicos	El metal absorbe la energía del micro-ondas. Los utensilios pueden doblarse.
Aseguradores metálicos	Pueden doblarse o incendiarse en el horno.
Plastoformo	Puede derretirse o contaminar el contenido si se expone a altas temperaturas.
Madera	La madera se seca cuando se usa en el horno y es posible que se raje o parte.

## INSTRUCCIONES DE USO

Cada vez que oprime un botón, se escuchará una señal sonora.

### AJUSTES DEL RELOJ

El horno esta equipado con un reloj digital, usted puede optar por establecer la hora del reloj en 12 o ciclo de 24 horas pulsando el botón del reloj en modo de espera.

Por ejemplo: Supongamos que desea establecer la hora del reloj del horno a las 8:30

1. Presione el botón **RELOJ** una o dos veces.
2. Gire **TIEMPO/ MENU** para establecer las 8 horas.
3. Presione el botón **RELOJ**.
4. Gire **TIEMPO / MENU** para establecer 30 min.
5. Pulse **RELOJ** para confirmar el ajuste.

**Nota:** Durante la cocción usted puede comprobar la hora pulsando el botón **RELOJ**.

### CONFIGURACIÓN DE UN PROGRAMA DE COCCIÓN

Para cocinar en el microondas, basta con pulsar el botón de **POTENCIA** varias veces para seleccionar un nivel de potencia de cocción, y luego usar el dial de **TIEMPO / MENU** para establecer un tiempo de cocción.

El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos. Seleccione el nivel de potencia pulsando el botón de **POTENCIA**.

<b>PRESIONE BOTÓN POTENCIA</b>	<b>DISPLAY</b>	<b>POTENCIA DE COCCIÓN</b>
Una vez	100	100%
Dos veces	80	80%
Tres veces	60	60%
Cuatro veces	40	40%
Cinco veces	20	20%
Seis veces	00	0%

Por ejemplo, supongamos que usted quiere cocinar durante 1 minuto a 60% de potencia de microondas.

1. Presione el botón **PAUSA / CANCELAR** para reiniciar el horno.
2. Presione el botón **POTENCIA** botón 3 veces.
3. Gire la perilla **TIEMPO / MENU** hasta la 1:00.
4. Presione el botón **INICIO / INICIO RÁPIDO**.

Nota: Usted puede comprobar el nivel de potencia durante la cocción manteniendo presionado el botón **POTENCIA**. Después de transcurrido el tiempo, el timbre sonara 4 veces , pulse **PAUSA / CANCELAR** para abrir la puerta o antes de comenzar otra función de cocción.

## **GRILL**

El Grill es especialmente útil para cortes finos de carne, filetes , chuletas, brochetas, salchichas de pollo. También es adecuado para los platos gratinados

Por ejemplo, suponga que usted quiere dorar/ gratinar durante 12 minutos.

1. Presione el botón **GRILL**.
2. Gire la perilla **TIEMPO / MENU** hasta las 12:00.
3. Presione el botón **INICIO / INICIO RÁPIDO**.

# PANEL DE CONTROL

## PANTALLA DE INFORMACIÓN

Indica la hora, el tiempo de cocción, la potencia, el tipo de función.

### POTENCIA

Se usa para establecer en los niveles de potencia.

### RELOJ

Oprima este botón para ajustar la hora del reloj.

### PESO/PORC.

Después de elegir un programa automático de cocción se debe usar para especificar el peso de los alimentos o el número de porciones.

### GRILL

Oprima para establecer el programa de Grill Dorador.

### COMBI. 1 / COMBI. 2

Oprima estos botones para configurar el horno en cualquiera de los métodos de cocción combinada.

### INICIO / INICIO RÁPIDO

Oprima para iniciar la cocción.

Solo tiene que oprimir un par de veces para ajustar el tiempo de cocción y cocinar de inmediato a nivel de plena potencia.

### PAUSA / CANCELAR

Oprima para cancelar o reiniciar el horno antes de establecer un programa de cocina. Pulse una vez para detener temporalmente el programa de cocción o dos veces para cancelar por completo el programa de cocción. También se utiliza para establecer el bloqueo para niños.

### TIEMPO/ MENU

• Gire el dial para ajustar la hora del reloj y tiempo de cocción.

• Gire el dial para seleccionar el menu de cocción automática incluyendo descongelamiento automático.

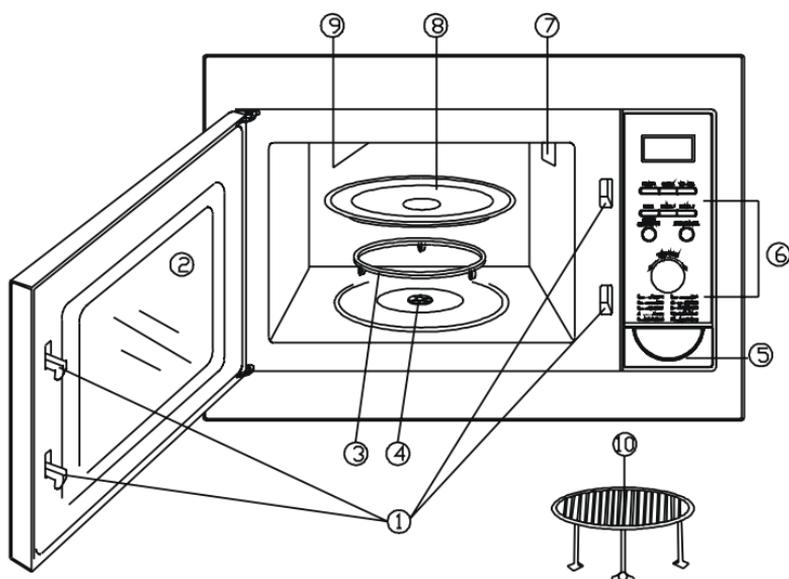


# PARTES DEL HORNO



## ADVERTENCIA

Saque el artefacto y accesorios del cartón.



## NOMBRE DE PARTES

1. Sistema de seguridad
2. Ventana
3. Anillo torna-mesa
4. Eje torna-mesa
5. Botón de apertura de puerta
6. Panel de control
7. Guia de ondas (Por favor, no retire la placa de mica que cubre la guía de onda)
8. Plato de Vidrio
9. Grill
10. "Parrilla" Soporte Cromado

## Instalación de la torna-mesa

- Nunca ponga la bandeja de vidrio al revés. No debe impedir el movimiento de la bandeja de vidrio.
- Tanto la bandeja de vidrio como el anillo de ensamblaje se deben usar al cocinar.
- Siempre coloque los recipientes con comida encima de la bandeja de vidrio
- Si el anillo de ensamblaje o la bandeja de vidrio se raja o rompe debe contactar a su centro de servicio autorizado



## INSTALACIÓN

Una vez desempaque la unidad, revise que no haya hendiduras o si la puerta esta rota. No instale si el horno esta dañado.

**1. Encima del mesón de la cocina:**

- Quite la capa protectora que se encuentra en la superficie del gabinete.
- No quite la cubierta café de mica que esta pegada a la cavidad del horno para la protección del magnetrón.

**2. Ubique en un lugar donde haya suficiente espacio abierto para la circulación de aire.**

**3. Deje un mínimo de 20 cm de espacio por encima del horno. 5 cm lateralmente y 10 cm en la parte de atrás.**

- No quite las patas de la base del horno.
- El horno se puede dañar si se obstruyen las aberturas del horno.
- Ubique el horno micro-ondas lo más lejos posible de los radios y televisores. Puede que la operación de esta unidad cause interferencia con la recepción de radio y televisión.
- Tenga en cuenta las dimensiones del mueble indicadas en la imagen ❶ de la figura 2.

**4. Enchufe la unidad a una tomacorriente normal. Asegurese que el voltaje y la frecuencia en la etiqueta de información.**

### Mueble 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 3 y 4.**

**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 A, Fig. 3).**

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 B figura 4 ), la parte posterior del horno o el espaldar debe quedar libre de obstáculos para permitir la ventilación.

4. Si se va a instalar un horno Microondas de la referencia HM 8021 ó HM 8110, sobre un horno de 60 cm, deben ser hornos que tengan ventilación forzada en el panel, HE 9600 / 9650 / 9656 / 2750 y HG 2560 / 2562, y debe tener una separación mínima de 5 mm 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 obstáculos 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.

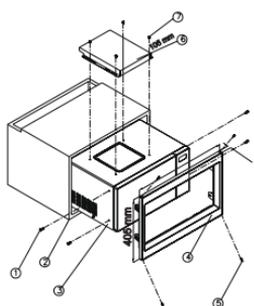
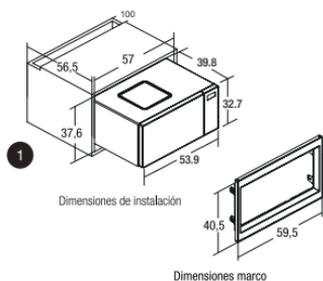


Figura 1. Elementos de instalación.

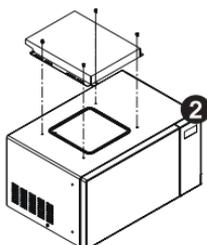
Nº	Nombre	Cantidad
1	Tornillo 4 x 10	4
2	Mueble para empotrar	1
3	Horno microondas	1
4	Marco	1
5	Tornillo 3 x 20	4
6	Tapa superior	1
7	Tornillo 4 x 8	1



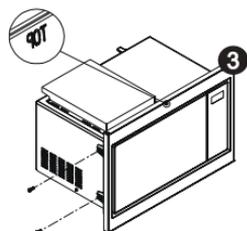
Dimensiones de instalación

Dimensiones marco

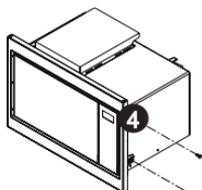
Dimensiones de mueble para empotrar el horno microondas.



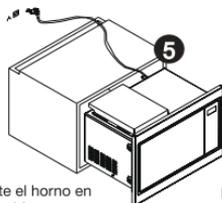
Fije la tapa superior con los 4 tornillos de 4 x 10



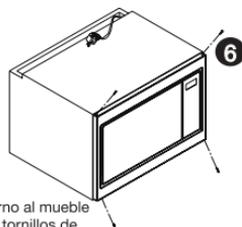
Fije el marco con los tornillos de 4 x 10



Fije el marco con los tornillos de 4 x 10.



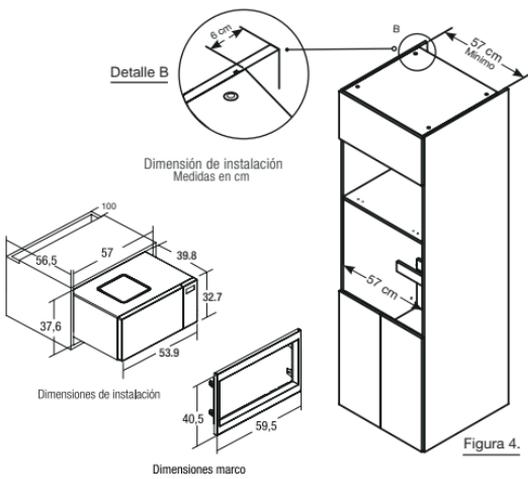
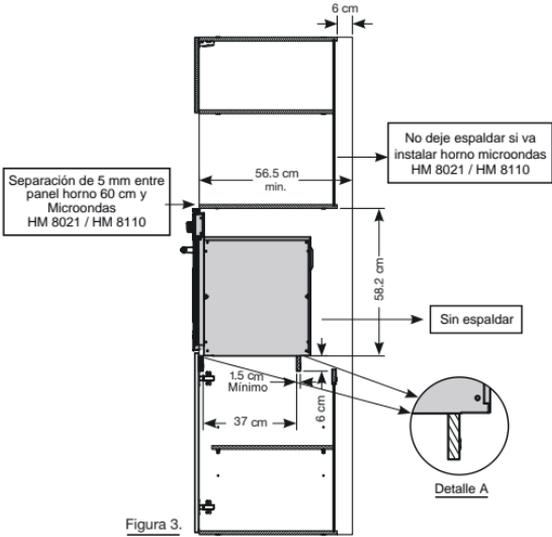
Monte el horno en el mueble.



Fije el horno al mueble con los 4 tornillos de 3 x 20

Figura 2. Pasos para la instalación.

# Dimensiones de instalación HM 8021





### 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 ó 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 esta todavía caliente, 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.

## 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 SOLUCIONES A POSIBLES PROBLEMAS		
PROBLEMAS	CAUSAS POSIBLES	PROCEDIMIENTOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>El horno no puede ser encendido</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El cable de alimentación no está enchufado firmemente.</li> <li>Fusible quemado o se activó el cortacircuito.</li> <li>Problema en el tomacorriente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desenchúfelo. Luego de 10 minutos, enchúfelo nuevamente.</li> <li>Reemplace el fusible o restaure el cortacircuito (reparación a realizar por personal profesional o compañía de electricidad).</li> <li>Pruebe el tomacorriente con otro artefacto eléctrico.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>El horno no calienta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La puerta no cierra bien.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cierre bien la puerta.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>La bandeja de vidrio hace ruido cuando funciona el horno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suciedad en el aro giratorio y debajo del horno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie siguiendo las advertencias en el capítulo "limpieza y mantenimiento". Ver pág 17.</li> </ul>

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 llego 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](http://www.challenger.com.co).

Recuerde conservar la factura, ya que constituye el principal soporte para la solicitud de la garantía.

### 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 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

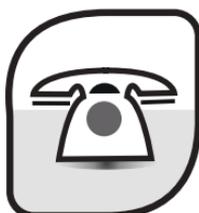
Línea única nacional 01-8000-111966



Oportunidad en  
el servicio



Efectividad en  
el servicio



Atención y asesoría



Cobertura nacional



Técnicos certificados  
y calificados



Repuestos originales