

# CHALLENGER

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

HORNOS MICROONDAS  
HM 8007 / HM 8110



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 .....	3
Descripción del Producto .....	4
Instalación .....	5
Uso y Funcionamiento .....	8
Limpieza y Mantenimiento .....	18
Servicio Técnico .....	19

## ADVERTENCIAS



### ADVERTENCIA

Antes de operar este aparato, lea este manual cuidadosamente y con-sérvelo para futuras referencias.

Este Horno debe ser utilizado solo 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.

### ADVERTENCIAS GENERALES

- No intente operar este horno con la puerta abierta ya que esto puede causar una exposición dañina a energía de microondas.
- Es importante no quebrar u obstruir los cierres de seguridad.
- No ubicar ningún objeto entre la pared frontal del horno y la puerta ni permitir que residuos de suciedad o limpiadores se acumulen en los bordes.
- No operar el horno si está en mal estado.
- Es importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en:
  1. BISAGRAS Y PESTILLOS (quebrado o sueltos)
  2. SELLOS DE LAS PUERTAS Y SUPERFICIE SELLANTE.
- Lea todas las instrucciones antes de utilizar el electrodoméstico.
- Algunos productos como huevos enteros y envases cerrados herméticamente por ejemplo frascos de vidrio, podrían explotar por lo que no deben calentarse en este horno.
- Utilice este electrodoméstico para los fines que ha sido diseñado tal como se describe en este manual. No utilice químicos corrosivos u otras sustancias con este electrodoméstico.
- Este horno ha sido diseñado específicamente para calentar, cocinar y secar alimentos. No ha sido diseñado para usos industriales o de laboratorio.
- No utilice el electrodoméstico si el enchufe se encuentra dañado, o si ha sufrido algún tipo de daño o caída.
- Todo servicio técnico debe ser llevado a cabo por parte del personal técnico calificado. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para cualquier arreglo, reparación o ajuste.
- No cubra ni obstruya las aberturas del horno.
- No guarde ni utilice este electrodoméstico al aire libre.
- No sumerja el enchufe en agua.
- Mantenga el cable de conexión eléctrica lejos de cualquier superficie caliente.
- Al momento de efectuar la limpieza de las superficies de la puerta y del horno que entren en contacto con el cierre de la puerta, utilice un tipo de jabón o detergente no abrasivo aplicándolo con una esponja o un paño suave.



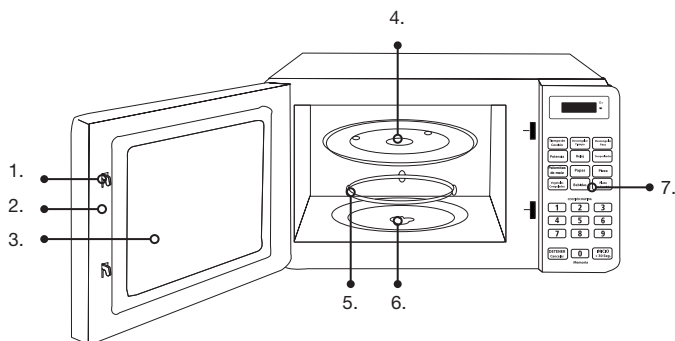
### ADVERTENCIA

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 / 9655 / 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 de panel horno, de igual manera la parte posterior de microondas debe quedar libre de obstáculos o espaldas para permitir la ventilación.

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

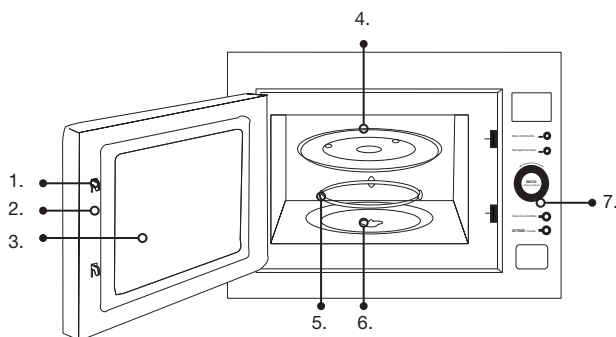
## CARACTERÍSTICAS GENERALES

### HM 8007



1. Sistema de seguridad de cierre. 2. Puerta. 3. Vidrio para observación. 4. Bandeja de vidrio. 5. Aro giratorio. 6. eje para la bandeja giratoria. 7. Panel de control.

### HM 8110



1. Sistema de seguridad de cierre. 2. Puerta. 3. Vidrio para observación. 4. Bandeja de vidrio. 5. Aro giratorio. 6. eje para la bandeja giratoria. 7. Panel de control.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	HM 8007	HM 8110
TENSIÓN NOMINAL	120V - 60Hz	
POTENCIA NOMINAL DE ENTRADA	1050W	1450W
POTENCIA NOMINAL DE SALIDA	700W	900W
CAPACIDAD	20L / 0.7 pies <sup>3</sup>	28L / 1.0 pies <sup>3</sup>
DIÁMETRO DEL PLATO GIRATORIO	Ø255mm	Ø315mm
DIMENSIONES DEL EQUIPO	43,9cm x 33cm x 25,8cm	59,5cm x 40cm x 38,8cm
PESO NETO	10Kg aprox.	18,6Kg aprox.

# INSTALACIÓN



## ADVERTENCIA

- Instale el horno siguiendo las instrucciones de instalación.
- Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Enchúfelo solamente a un toma-corriente con la debida salida a tierra. Véase las "Instrucciones de conexión a tierra".
- No instale el horno sobre una cocina u otro artefacto que produzca calor. Si lo instala cerca o sobre una fuente de calor, el horno puede dañarse y eso anulará la garantía.

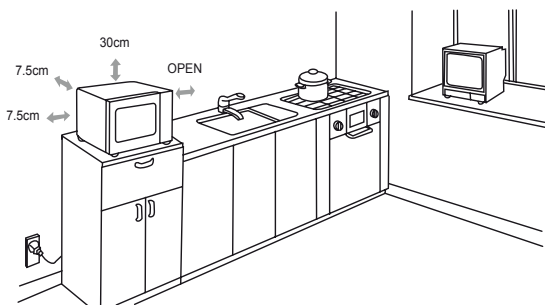
## CONEXIONES A TIERRA

- Peligro de descarga eléctrica
- El uso inadecuado del sistema a tierra podría ocasionar una descarga eléctrica.
- No enchufe el horno hasta que éste haya quedado correctamente instalado.
- Este horno debe quedar conectado a tierra.
- En el caso de un cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica.
- Este electrodoméstico cuenta con un cordón con cable de tierra y con un enchufe a tierra.
- Este tipo de enchufe debe conectarse a un tomacorriente que cuente con la debida instalación y salida a tierra.
- Consulte con un electricista calificado o un técnico sobre las instrucciones de conexión a tierra si no las comprende totalmente o si tiene alguna duda sobre la instalación correcta de su equipo. Si fuera necesario utilizar un cable de extensión, utilice un cable de 3 alambres que cuente con un enchufe de 3 extremidades y con un receptáculo de 3 ranuras donde se pueda conectar el enchufe del electrodoméstico.

## INSTALACIÓN HM8007

Elija una superficie nivelada que provea suficiente espacio abierto para la entrada y/o salida de aire para ventilación.

Una luz mínima de 7.5 cm se requiere entre el horno y cualquier pared adyacente, un lado debe quedar libre. Deje una luz mínima de 30 cm encima del horno



No quite las patas de la base del horno.

El bloquear las aberturas de salida / entrada de aire pueden causar daño al horno.

Ubique el horno tan alejado de radios y aparatos de TV como sea posible.

Enchufe el horno a un tomacorriente con puesta a tierra.

Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia correspondan con el marcado en el etiquetado del horno.

## INSTALACIÓN HM8110



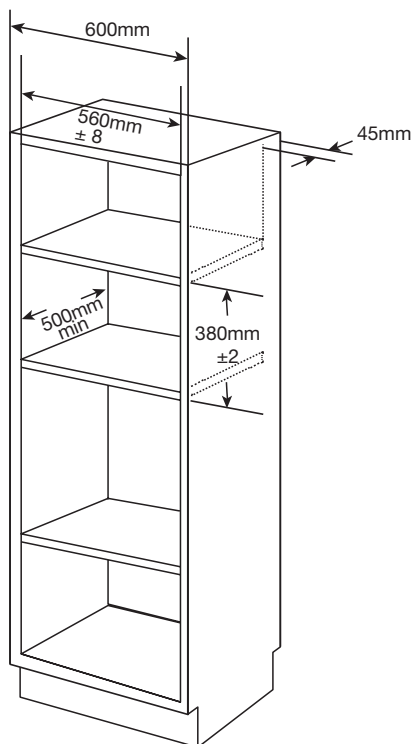
### ADVERTENCIA

- Este horno se ha diseñado únicamente para utilizarlo como aparato empotrado. No se ha concebido para usarlo sobre encimeras.
- El aparato puede empotrarse en un mueble fijado a la pared de 60 cm de ancho (con al menos 55 cm de profundidad y situado a 85 cm de distancia del suelo como mínimo).

El horno está dotado de un enchufe y únicamente debe conectarse a una toma de corriente con la puesta a tierra correctamente instalada. La instalación de la toma de corriente y la sustitución del cable de conexión únicamente deben realizarlas un electricista calificado y de acuerdo con las normas correspondientes. Si el enchufe deja de ser accesible después de la instalación, debe haber un interruptor de aislamiento de todos los polos en el lado de la instalación con una separación de al menos 3 mm. El armario en el que se empotra el horno no debe disponer de ningún panel trasero por detrás del aparato.

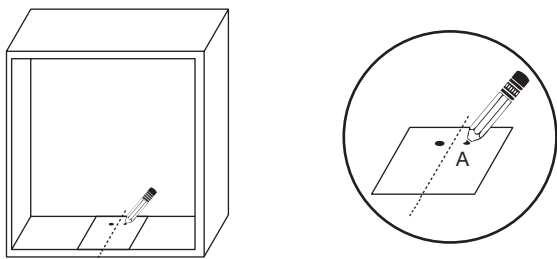
Altura mínima de instalación: 85 cm. No cubra las ranuras de ventilación ni los orificios de succión.

Nota: No bloquee ni doble el cable de alimentación.

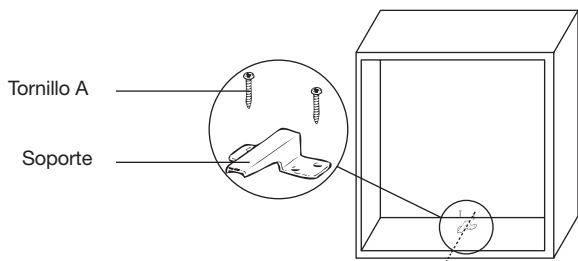


Lea las instrucciones que aparecen en la PLANTILLA AL INTERIOR DEL HORNO. Ponga la plantilla en la parte inferior del mueble.

Realice las marcas en la parte inferior del mueble según las marcas "a" de la plantilla.

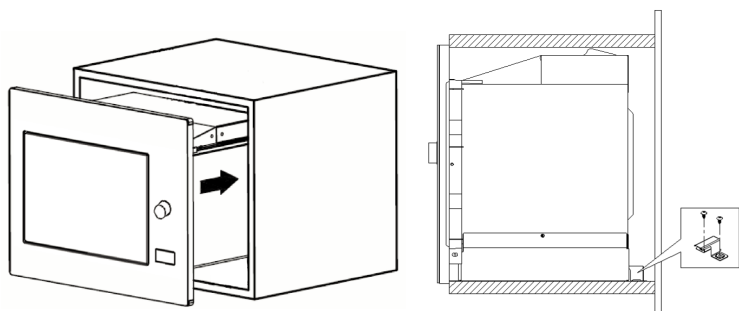


Retire la plantilla de la parte inferior del mueble y coloque el soporte con el tornillo A.

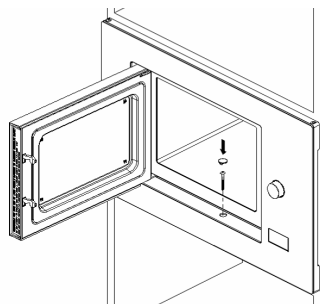


Instale el horno en el mueble.

- Asegúrese de que la parte posterior del horno esté bloqueada por el soporte.
- No bloquee ni doble el cable de alimentación.



Abra la puerta y fije el horno al mueble con el tornillo A en el orificio de instalación.



## INSTALACIÓN DEL PLATO GIRATORIO (APLICA PARA AMBAS REFERENCIAS )

- Nunca coloque la bandeja de vidrio con el lado de arriba hacia abajo. Nunca se debe usar el horno sin esta bandeja.
- Tanto la bandeja de vidrio como el aro giratorio siempre deben usarse durante la cocción.
- Todos los alimentos o los envases que los contienen siempre deben colocarse sobre la bandeja de vidrio giratoria.
- Si la bandeja de vidrio o el aro giratorio se fisuran o rompen, contáctese con el centro de servicio mas cercano.



## USO Y FUNCIONAMIENTO

### ADVERTENCIA



Con el fin de reducir el riesgo de que se produzca fuego dentro de la cavidad del horno tenga en cuenta lo siguiente:

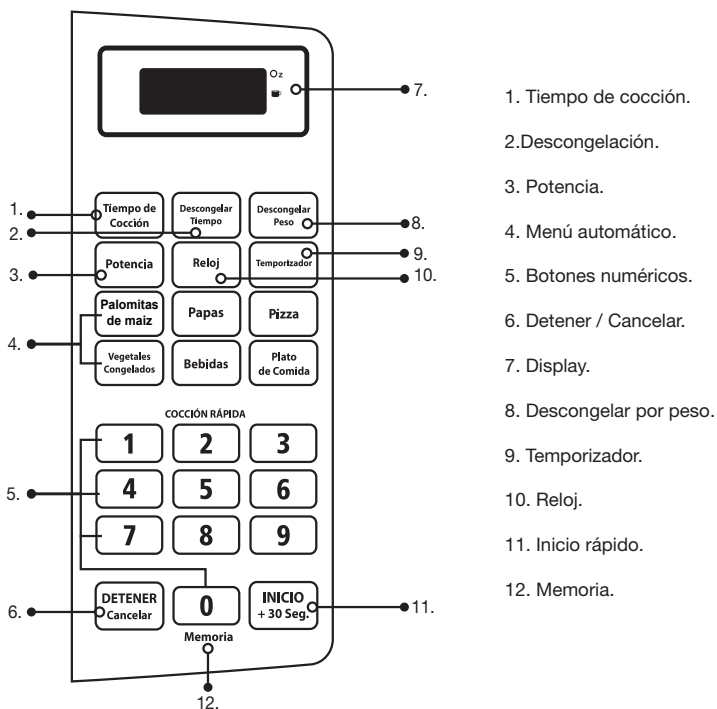
- No caliente los alimentos de manera excesiva.
- Vigile el horno cuando esté preparando alimentos en los cuales utiliza materiales de papel o plástico.
- Si utiliza asas de metal en los envases de papel o plástico, retírelos antes de colocarlos dentro del horno.
- En caso de que se genere fuego al interior del horno, mantenga la puerta cerrada, luego apague y desenchufe el horno.
- No utilice la cavidad interna para guardar artículos de papel, utensilios de cocina o alimentos cuando no esté usando el horno.
- No utilice este horno cerca de lugares donde se deposite agua o humedad.

**Recomendaciones que se deben tener en cuenta cuando se calienten líquidos:**

- Después de calentar los líquidos estos rompen el hervor, si se inserta una cuchara dentro del recipiente. Tenga precaución de no quemarse.
- Los líquidos, tales como el agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin parecer haber hervido por lo tanto, tenga cuidado al extraer estos líquidos del horno.
- No sobrecaliente los líquidos.
- Si calienta líquidos es conveniente removerlos antes y a la mitad del proceso de calentamiento.
- No introduzca en el horno envases o recipientes verticalmente y con cuellos angostos.
- Si utiliza recipientes para calentar sus alimentos deje que el envase o recipiente repose dentro del horno durante un corto periodo de tiempo antes de retirarlo.
- Tenga especial cuidado al momento de insertar una cuchara o cualquier otro utensilio dentro del envase o recipiente que contenga líquidos ya calientes.



## CONTROLES HM 8007



1. Tiempo de cocción.
2. Descongelación.
3. Potencia.
4. Menú automático.
5. Botones numéricos.
6. Detener / Cancelar.
7. Display.
8. Descongelar por peso.
9. Temporizador.
10. Reloj.
11. Inicio rápido.
12. Memoria.

## NIVELES DE POTENCIA

El horno cuenta con 10 niveles de potencia, en donde el nivel 10 representa potencia máxima y el nivel 1 la potencia mínima.

## FUNCIONES

### Ajuste del reloj

Cuando el horno microondas es conectado por primera vez, en la pantalla se visualizará 0:00.

Presione el botón "Reloj" en la pantalla se desplegará 0:00.

Presione utilizando los botones numéricos la hora actual, por ejemplo si la hora actual es 10:12 presione 1, 0, 1, 2.

Presione de nuevo el botón "Reloj" para finalizar la configuración del reloj, una vez hecho esto en la pantalla los ":" empezaran a parpadear indicando que el reloj ya esta en funcionamiento.

Nota: El formato de el reloj es de 12 horas, así que tenga en cuenta que el rango numérico esta entre 1:00 y 12:59, de colocar un valor diferente el reloj no se configurará hasta no tener un valor dentro de este rango.

Si en el proceso de configuración el botón "Detener / Cancelar" es presionado o si no hay operación por más de 1 minuto el horno volverá a su estado inicial.

Si en algún momento necesita reconfigurar el reloj solo basta con repetir los pasos de configuración.

## Temporizador

Presione "Temporizador", en la pantalla se mostrará 0:00, configure entonces el tiempo que durará la cocción, el tiempo máximo de cocción es de 99 minutos, 99 segundos.

Presione "Iniciar / 30 seg" para confirmar la configuración.

Cuando el tiempo se haya cumplido un timbre agudo sonará 5 veces, y en la pantalla aparecerá la hora actual.

## Tiempo de cocción

Presione "Tiempo de cocción", en la pantalla aparecerá "0:00".

Configure el tiempo de cocción utilizando los botones numéricos, el tiempo máximo de cocción es de 99 minutos y 99 segundos.

presione "Potencia", en la pantalla se visualizará PL10, por defecto el horno viene programado a un 100% de potencia, presione los botones numéricos para configurar la potencia, recuerde que los niveles están en el rango de 1 a 10.

Presione "Iniciar / 30seg" para empezar la cocción.

### EJEMPLO:

Para cocinar una comida a un 50% de potencia por 15 minutos

- Presione "Tiempo de cocción" y una vez se muestre 0:00 en pantalla presione 1, 5, 0, 0.
- Presione "Potencia" y presione el numero 5 para configurar la potencia a un 50%.
- Finalmente presione Inicio / 30seg" para empezar la cocción.

### Nota:

Si en el proceso de configuración se presiona "Detener / Cancelar" o hay inactividad por más de 1 minuto el proceso se cancelará y el horno volverá a su estado estándar.

Si seleccióno PL0 como potencia el horno solo funcionará con el ventilador.

Durante la cocción la potencia puede ser modificada presionando "Potencia" la potencia actual parpadeará por 3 segundos, una vez pasados los 3 segundos podrá configurar la nueva potencia, y el horno empezará a funcionar con la nueva potencia por el resto de la cocción.

## Cocción rápida

En la modalidad de cocción rápida pueden haber dos maneras de ejecución.

La primera manera posible es que mientras el horno este en estado estándar se puede presionar cualquier numero entre el 1 y el 6 dependiendo de la cantidad de minutos que necesite luego presione "Inicio / 30seg", una vez hecho esto el horno empezará a funcionar a un potencia del 100% durante el tiempo programado. Puede aumentar el tiempo de cocción presionando el botón "Inicio / 30seg" esto hará que aumente el tiempo en 30 segundos cada vez que se presione.

La segunda manera es mas sencilla ya que solo hay que presionar el botón "Inicio / 30seg" y automáticamente el horno empezará a funcionar con una potencia del 100% por 30 segundos, para aumentar el tiempo solo hay que presionar de nuevo el botón "Inicio / 30seg", por cada vez que se presione se aumentarán 30 segundos al tiempo restante.

## Descongelación por peso

Presione "Descongelar Peso" automáticamente en la pantalla aparecerá dEF1, luego utilizando los botones numéricos configure el peso del alimento a descongelar, el rango de peso esta entre las 4 y las 100 Oz, si el peso configurado esta por fuera de este rango el horno no empezará a funcionar.

Una vez configurado el peso presione "Inicio / 30seg" para empezar la descongelación una vez hecho esto el horno en la pantalla mostrara el tiempo restante de descongelación.

## **Descongelación por tiempo**

Presione "Descongelar Tiempo" automáticamente en la pantalla aparecerá dEF2, utilizando los botones numéricos configure el tiempo deseado para descongelar el alimento el rango de tiempo está entre 00:01 y 99:99.

La potencia del horno esta configurada de fabrica en el nivel 3, si desea cambiar el valor de la potencia presione "Potencia " la pantalla mostrará PL3 luego presione el nivel deseado.

Por último presione "Inicio / 30seg" para empezar el proceso de descongelación.

## **Palomitas de maiz**

Presione "Palomitas de maiz" hasta que la cantidad de Oz que desea preparar aparezca en la pantalla , 1.75, 3.0, 3.5 Oz.

Presione "Inicio / 30seg" para empezar la cocción.

## **Papas**

Presione "Papas" hasta que la cantidad de Oz que desea preparar aparezca en la pantalla , 1, 2, 3.

1: papa aproximadamente de un peso igual a 230gr.

2: papas cuyo peso total sea aproximadamente de 460gr.

3: papas cuyo peso total sea aproximadamente de 690gr.

Presione "Inicio / 30seg" para empezar la cocción.

## **Vegetales congelados**

Presione "Vegetales congelados" hasta que la cantidad de Oz que desea preparar aparezca en la pantalla , 4.0, 8.0, 16.0 Oz.

Presione "Inicio / 30seg" para empezar la cocción.

## **Bebidas**

Presione "Bebidas" hasta que la cantidad de tazas que desea preparar aparezca en la pantalla 1, 2, 3.

1 taza aproximadamente son 120ml.

Presione "Inicio / 30seg" para empezar la cocción.

## **Plato de comida**

Presione "Plato de comida" hasta que la cantidad de Oz que desea preparar aparezca en la pantalla , 9.0, 12.0, 18.0 Oz.

Presione "Inicio / 30seg" para empezar la cocción.

## **Pizza**

Presione "Pizza" hasta que la cantidad de Oz que desea preparar aparezca en la pantalla , 4.0, 8.0, 14.0 Oz.

Presione "Inicio / 30seg" para empezar la cocción.

## **Memoria**

Presione "0/Memoria" para seleccionar uno de los tres espacios de memoria.

Si el procedimiento ya ha sido establecido previamente solo hay que presionar "Inicio / 30seg" para empezar la cocción, si el proceso no ha sido configurado todavía, continúe con los siguientes pasos para la configuración:

a. Con el microondas en modo estándar presione "0/Memoria" hasta que la pantalla muestre el espacio de la memoria que desea utilizar.

- b. Presione "Tiempo de cocción" una vez hecho esto utilizando los botones numéricos configure el tiempo deseado.
- c. Presione "Potencia" y configure la potencia deseada en el tiempo de cocción.
- d. Presione "Inicio / 30seg" para guardar la configuración

Nota:

Si llega haber un corte de alimentación eléctrica, la información guardada en la memoria se borrará y habrá que configurar de nuevo.

## Cocción por etapas

Este proceso le permite tener dos procesos de cocción en uno solo por ejemplo: tener un proceso de cocción con una potencia del 80% durante 5 minutos y una vez haya pasado estos 5 minutos inmediatamente puede seguir la cocción con una potencia de 60% por 10 minutos.

Para configurar la función de tal manera siga los pasos a continuación:

- a. Presione "Tiempo de cocción", utilizando los botones numéricos configure el tiempo de la primera etapa de cocción.
- b. Presione "Potencia" y de nuevo configure la potencia que desea utilizar en la primera etapa de cocción.
- c. Presione de nuevo "Tiempo de cocción" y configure el tiempo de la segunda etapa.
- d. Presione una vez más "Potencia" y configure la potencia de la segunda etapa.
- e. Finalmente presione "Inicio / 30seg" para empezar el ciclo de cocción.

Este horno cuenta con una característica la cual le permite revisar información durante los procesos de cocción, esto quiere decir que mientras se está desarrollando una cocción se puede verificar la potencia que el equipo está manejando, o se puede revisar la hora actual.

Para revisar la hora actual mientras un proceso de cocción está en desarrollo presione el botón "Reloj" una vez hecho esto el horno mostrará en la pantalla la hora durante 3 segundos, pasados estos tres segundos el horno volverá a su estado normal.

Para verificar la potencia durante un proceso de cocción, presione "Potencia" y la pantalla mostrará durante 3 segundos la potencia actual en la que el horno está trabajando.

## Bloqueo para niños

El horno cuenta con un bloqueo para que los niños no puedan manipular el equipo y así evitar accidentes.

Para activar el seguro mientras el horno está en modo estándar presione por 3 segundos el botón "Detener / Cancelar" pasados los 3 segundos sonará un beep, esto con el fin de avisar que el bloqueo está activado, mientras el bloqueo está activado en la pantalla se verá un rectángulo.

Para remover el bloqueo presione de nuevo el botón "Detener / Cancelar" por 3 segundos, de nuevo un beep sonará y el bloqueo se desactivará.

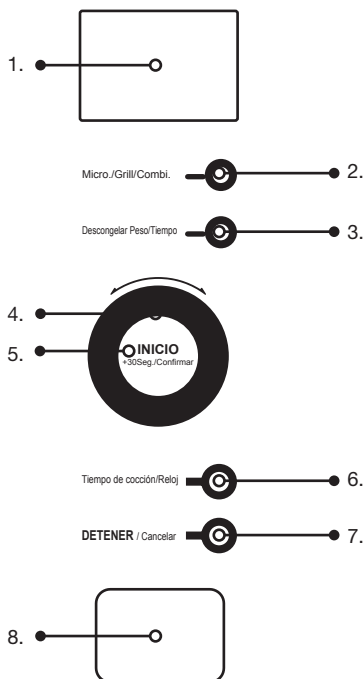
## Finalización de cocción

Una vez haya finalizado el proceso de cocción el horno emitirá 5 beeps, esto con el fin de avisar que el proceso de cocción ha terminado.

Si se abre la puerta durante un proceso de cocción, será necesario presionar "Iniciar/+30seg/Confirmar" para continuar con la cocción.

Una vez seleccionado el programa de cocción, si no se pulsa "Iniciar/+30seg/Confirmar" durante un minuto, la pantalla volverá a mostrar la hora actual y el proceso de cocción se cancelará.

## CONTROLES HM 8110



1. Display.
2. Funciones de cocción.
3. Funciones de descongelación.
4. Control de selección tipo touch.
5. Botón de inicio.
6. Funciones de tiempo.
7. Detener / Cancelar.
8. Botón para abrir la puerta.

## FUNCIONES

### Ajuste del reloj

Cuando el horno microondas es conectado por primera vez, en la pantalla se visualizará 0:00 y sonará un beep.

Presione el botón "Descongelar Peso/Tiempo" dos veces y la cifra de la hora empezará a parpadear.

Utilizando el control touch configure la hora actual, el formato de horas es de 24 h así que el valor debe estar entre 0 y 23.

Presione "Descongelar Peso /Tiempo" y la cifra de los minutos empezará a parpadear.

Utilizando el control touch configure los minutos, el valor debe estar entre 0 y 59.

Finalmente presione de nuevo "Descongelar Peso/Tiempo" para confirmar la hora seleccionada, una vez esto en pantalla el indicador de segundos ":" empezará a parpadear y el indicador "Luego se apagará, de esta forma habrá terminado la configuración de la hora.

Nota:

1. Si no se configura el reloj este no funcionará cuando el horno este en modo estándar.
  2. Si en el proceso de configuración el botón "Detener / Cancelar" es presionado o si no hay operación por más de 1 minuto el horno volverá a su estado inicial.
- Si en algún momento necesita reconfigurar el reloj solo basta con repetir los pasos de configuración.

## Como cocinar en el microondas

Presione el botón "Micro./Grill/Combi" y a continuación en la pantalla aparecerá P100.

Utilizando el control touch configure potencia deseada para el tipo de cocción que desea ejecutar, la potencia oscila entre 100% y el 10% y se podrá seleccionar los siguientes intervalos: P100 = 100%, P80 = 80%, P50 = 50%, P30 = 30% y P10 = 10%.

Presione "Iniciar/+30seg/Confirmar" para confirmar la potencia seleccionada.

Utilizando el control touch configure el tiempo deseado, el tiempo seleccionado debe oscilar ente 0:05 y 95:00.

Presione "Iniciar/+30seg/Confirmar" para confirmar el tiempo seleccionado y empezar la cocción.

Nota:

Los intervalos en la configuración son los siguientes:

0-1 minuto : 5 segundos

1-5 minutos: 10 segundos

5-10 minutos: 30 segundos

10-30 minutos: 1 minuto

30-95 minutos: 5 minutos

## Parrilla tostadora o modo combinado

Presione el botón "Micro./Grill/Combi" y a continuación en la pantalla aparecerá P100.

Presione de nuevo el botón "Micro./Grill/Combi" y a continuación en la pantalla aparecerá P100.

Utilizando el control touch configure potencia deseada para el tipo de cocción que desea ejecutar, la potencia oscila entre 100% y el 10% y se podrá seleccionar los siguientes intervalos: P100 = 100%, P80 = 80%, P50 = 50%, P30 = 30% y P10 = 10%.

Presione "Iniciar/+30seg/Confirmar" para confirmar la potencia seleccionada.

Utilizando el control touch configure el tiempo deseado, el tiempo seleccionado debe oscilar ente 0:05 y 95:00.

Presione "Iniciar/+30seg/Confirmar" para confirmar el tiempo seleccionado y empezar la cocción.

Nota:

Los intervalos en la configuración son los siguientes:

0-1 minuto : 5 segundos

1-5 minutos: 10 segundos

5-10 minutos: 30 segundos

10-30 minutos: 1 minuto

## Descongelar por peso

Presione el botón "Descongelar Peso/Tiempo" y a continuación en la pantalla aparecerá dEF1.

Utilizando el control touch configure el peso total de los alimentos, el intervalo de peso oscila entre 100 y 2000 gr.

Presione "Iniciar/+30seg/Confirmar" para confirmar el peso y que el horno empiece el proceso de descongelación.

## Descongelar por tiempo

Presione el botón "Descongelar Peso/Tiempo" hasta que en la pantalla aparezca dEF2.

Utilizando el control touch configure el tiempo de descongelación, el tiempo máximo de descongelación es de 95 minutos.

Presione "Iniciar/+30seg/Confirmar" para confirmar el tiempo y que el horno empiece el proceso de descongelación.

## Cocción en varias fases

Es posible ajustar un máximo de dos fases. Si una de ellas es descongelación debiera ir de primera. El timbre o beep sonará una vez después de cada fase, tras lo cual iniciará la siguiente fase.

Nota: El menú automático no se puede definir como una de las fases.

Ejemplo: Si desea descongelar la comida por 5 minutos y luego cocinar con 80% de potencia durante 7 minutos.

Pulse "Descongelar Peso/Tiempo" dos veces hasta que en la pantalla aparezca dEF2.

Utilizando el control touch seleccione el tiempo deseado en este caso 5 minutos.

Luego pulse "Micro./Grill/Combi" y la pantalla mostrara P100.

Utilizando el control touch seleccione la potencia deseada en este caso P80.

Pulse "Iniciar /+30seg/Confirmar" para confirmar la potencia y pasar a la selección de tiempo.

Utilizando el control touch ahora seleccione el tiempo deseado en este caso 7 minutos.

Finalmente pulse "Iniciar /+30seg/Confirmar" para confirmar el tiempo y que la cocción comience.

## Temporizador de cocción

Pulse Tiempo de cocción/Reloj y en la pantalla aparecerá 00:00.

Utilizando el control touch configure el tiempo deseado, el tiempo máximo de cocción es de 95 minutos.

Pulse "Iniciar /+30seg/Confirmar" para confirmar la configuración y el indicador de temporizador se iluminará.

Una vez pasado el tiempo de cocción el indicador de temporizador se apagará y el timbre o beep sonará 5 veces, si el reloj esta configurado , la pantalla mostrará la hora actual.

Nota:

El temporizador de cocción es diferente del sistema de 24 horas, ya que es solo un cronómetro de cocción.

## Menú automático

En el estado estándar del horno pulse el control touch girando hacia la derecha para elegir el menú de A-1 a A-8 .

Pulse "Iniciar /+30seg/Confirmar" para confirmar el menú que desee.

De nuevo utilizando el control touch configure el peso del alimento.

Finalmente pulse "Iniciar /+30seg/Confirmar" para confirmar el peso y empezar la cocción.

Cuando el horno finalice la cocción sonará 5 veces el timbre o beep indicando la finalización y la pantalla mostrará 00:00, si el reloj esta configurado la pantalla pasará a la hora actual.

## Tabla de menús

MENÚ	PESO (gr)	PANTALLA
A-1 Pizza	200	200
	400	400
A-2 Carne	250	250
	350	350
	450	450
A-3 Verduras	200	200
	300	300
	400	400
A-4 Pasta	50 (con 450 ml de agua fría)	50
	100 (con 800 ml de agua fría)	100
A-5 Patatas	200	200
	400	400
	600	600
A-6 Pescado	250	250
	350	350
	450	450

MENÚ	PESO (gr)	PANTALLA
A-7 Bebidas	1 vaso (120ml)	1
	2 vasos (240ml)	2
	3 vasos (360ml)	3
A-8 Palomitas de maíz	50	50
	100	100

## Cocción rápida

En estado estándar pulse el botón "Iniciar /+30seg/Confirmar" para cocinar con un nivel de potencia al 100% durante 30 segundos. Cada pulsación de este botón aumentará el tiempo en 30 segundos, recuerde el tiempo máximo de cocción son 95 minutos.

Otra forma de realizar una cocción rápida es utilizando el control touch en modo estándar, solo hay que girar con el control hacia la derecha para seleccionar el tiempo deseado y presionar "Iniciar /+30seg/Confirmar" para empezar la cocción.

Nota:

Durante la cocción con microonda, con parrilla tostadora o en modo combinado, así mismo como en el proceso de descongelación se puede aumentar el tiempo de cocción en 30 segundos presionando "Iniciar /+30seg/Confirmar", en los estados de menú automático y descongelación por peso no se puede aumentar el tiempo.

## Bloqueo para niños

El horno cuenta con un bloqueo para que los niños no puedan manipular el equipo y así evitar accidentes.

Para activar el seguro mientras el horno esta en modo estándar presione por 3 segundos el botón "Detener / Cancelar" pasados los 3 segundos sonará un beep, esto con el fin de avisar que el bloqueo esta activado, mientras el bloqueo esta activado en la pantalla se vera un rectángulo.

Para remover el bloqueo presione de nuevo el botón " Detener / Cancelar" por 3 segundos, de nuevo un beep sonará y el bloqueo se desactivará.

En los estados de cocción con microondas, parrilla tostadora y en modo combinado, pulse " Micro./Grill/Combi", y la potencia actual se mostrará por 2 a 3 segundos.

En los estados de cocción con microondas, parrilla tostadora y en modo combinado, pulse "Tiempo de cocción/Reloj", y la hora actual se mostrará por 2 a 3 segundos.

Si se abre la puerta durante un proceso de cocción, será necesario presionar " Iniciar/+30seg/ Confirmar" para continuar con la cocción.

Una vez seleccionado el programa de cocción, si no se pulsa " Iniciar/+30seg/Confirmar" durante un minuto, la pantalla volverá a mostrar la hora actual y el proceso de cocción se cancelará

## UTENSILIOS

A continuación encontrara tanto una tabla como una pequeña explicación de los utensilios que se pueden y los que no se pueden usar, y como hacer una prueba para verificar si se pueden utilizar en el microondas.

Prueba para utensilios:

Llene un recipiente apto para microondas con 250 ml de agua fria junto a este coloque el utensilio en cuestion, cocine a potencia máxima por 1 minuto, una vez pasado el tiempo abra el horno microondas cuidadosamente toque el utensilio, si el utensilio esta caliente no es apto para ser utilizado en microondas, NO EXCEDA EL TIEMPO DE PRUEBA POR ENCIMA DEL MINUTO.



## Tabla de utensilios que se pueden usar

Lámina de aluminio	Solamente como protección. Pequeñas piezas lisas pueden ser utilizadas para cubrir partes delgadas de carne o pollo para prevenir sobre cocción. Puede ocurrir que se formen arcos si el film de aluminio está muy cerca a las paredes del horno, se recomienda que las láminas estén a un mínimo de 2.5 cm de las paredes del horno.
Bandeja doradora	Siga las instrucciones del fabricante, el fondo de la bandeja debe estar mínimo a 5 mm del plato giratorio, de no ser así el plato giratorio puede llegar a sufrir ruptura.
Elementos para comida	Use únicamente utensilios seguros para microondas, siga las recomendaciones del fabricante y no utilice accesorios rotos o astillados.
Jarras de vidrio	Quiteles siempre la tapa. Use solo para calentar alimentos hasta su punto justo. La mayoría de jarras no son resistentes al calor y pueden quebrarse.
Cristalería	Use solamente cristalería resistente al calor del horno. Asegúrese de que no hay adornos metálicos.
Bolsas de cocinar en horno	Siga las instrucciones del fabricante. No las cierre con precintos, y asegúrese de que tengan aberturas para la salida de los vapores.
Platos y vasos de papel	Úselos para cocción / calentamiento de corto tiempo, recuerde estar pendiente mientras cocina / calienta.
Servilletas de papel	Úselas para cubrir los alimentos para que retengan y absorban grasa, deben usarse con supervisión y en cocciones de corto tiempo.
Pergamino de papel	Úselo como cubierta para prevenir salpicaduras o como envoltura para cocción al vapor.
Plásticos	Solamente aptos para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. Deben ser etiquetados como "Seguros para microondas". Algunos recipientes tienen aislantes de manera que los alimentos en su interior logren calentarse. Las "bolsas para hervir" y las bolsas plásticas herméticamente cerradas deben ser abiertas o perforadas y usar como vienen empaquetadas
Cubiertas plásticas	Solamente aptas para microondas. Úselas para cubrir los alimentos durante la cocción para retener la humedad. No permita que las cubiertas plásticas entren en contacto con los alimentos.
Termómetros	Solamente utilice los que son aptos para microonda. (termómetros para carnes / dulces de caramelo).
Papel encerado	Úselo como cubierta para prevenir salpicaduras y retener la humedad.

## Tabla de utensilios que NO se pueden usar

Bandeja de aluminio	Puede causar cortocircuito. Pase los alimentos a un recipiente apto para microondas.
Caja de alimentos con manija metálica	Puede causar cortocircuito. Pase los alimentos a un recipiente apto para microondas.
Utensilios de metal o con revestimiento metálicos	Los metales evitan que la energía microondas vaya a los alimentos. Los adornos de metal pueden causar cortocircuito.
Precintos o cierres de metal	Pueden causar arcos y podrían causar fuego dentro del horno.
Bolsas de papel	Pueden causar fuego dentro del horno.
Espumados plásticos	Los espumados plásticos pueden derretirse o contaminar el líquido dentro cuando son expuestos a altas temperaturas.
Madera	La madera se seca cuando es usada en horno microondas y pueden rajarse o romperse.

## 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 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 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".</li> </ul>

## CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

Se debe tener a mano datos del cliente: nombre, cédula de ciudadanía, dirección y teléfono. Datos 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](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, dirijase 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

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