

CHALLENGER

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

HORNOS ELÉCTRICOS HE 2485 / 2495 / 2500 / 2502 2651 / 2652 / 2750 / 9761



Servicio Técnico Directo



Bogotá (601) 425 6240
Línea única nacional 01-8000-111966
WhatsApp ☎ 321 803 3632



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.
06545319-16

SC-CER523438

CONTENIDO

Advertencias	3
Descripción del producto	4
Instalación	6
Uso y Funcionamiento	13
Limpieza y Mantenimiento	19
Servicio Técnico	22

ADVERTENCIAS

ADVERTENCIA



Antes de operar este artefacto, lea este manual cuidadosamente y consérvelo para futuras referencias. Este horno debe ser utilizado para uso doméstico. Al cambiar su electrodoméstico ya sea por finalización de su vida útil o actualización, disponga del aparato de acuerdo a las normas ambientales vigentes. Las partes accesibles se pueden calentar durante el uso. Es conveniente mantener alejado a los niños.

No usar paños limpiadores abrasivos, ásperos o herramientas metálicas afiladas para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que puede rayar la superficie, lo cual puede ocasionar el rompimiento del vidrio.

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

ADVERTENCIAS PRELIMINARES

- Por su seguridad, se requiere de personal calificado para instalar este horno.
- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar su horno.
- Leer las instrucciones de uso antes de encender su horno.

ADVERTENCIAS GENERALES

- Por su seguridad, se requiere de personal calificado para instalar este electrodoméstico, la instalación de su horno debe realizarse de acuerdo a las instrucciones de este manual.
- Este electrodoméstico cumple con la normativa técnica vigente en el país y ha sido diseñado solo para uso doméstico.
- Lea las instrucciones de uso antes de encender su horno.
- Antes de realizar cualquier intervención en su electrodoméstico, suspenda el fluido eléctrico.
- El fabricante no se hace responsable si se hacen malas interpretaciones o no se siguen las instrucciones de este manual de instrucciones.
- No intervenga o reemplace ninguna parte de su horno si no está especificado en este manual de instrucciones, la intervención del horno debe ser efectuado por personal calificado y autorizado, los repuestos para su remplazo deben ser originales.
- Cuando este horno no se vaya a usar por largos periodos de tiempo se recomienda apagarlo, desconectándolo del fluido eléctrico.

- Supervise a los niños mientras el horno se encuentre en operación.
- Durante el uso, su horno se calienta, se recomienda tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.
- No utilice líquidos corrosivos como ácido muriático, ácido clorhídrico, soda cáustica, gasolina o líquidos inflamables etc., para limpiar su horno.
- Este horno esta dotado de un sistema eléctrico; no manipule este aparato mientras se encuentre descalzo o con las manos mojadas.
- Utilice guantes apropiados durante el control de la cocción de sus alimentos.
- Nunca utilice papel aluminio para recubrir o proteger partes del horno; el uso de este genera concentración de calor que deteriora o daña su aparato.
- No permita que la puerta se cierre bruscamente.
- Antes de poner en funcionamiento su horno, retire la película de plástico que recubre las partes metálicas y el vidrio.
- Asegúrese que todo el material de empaque y adhesivos sean retirados del horno antes de ponerlo en funcionamiento para prevenir daños o incendios.
- Durante el proceso de cocción de alimentos que contengan mucha humedad o salsas, su horno ocasionará una condensación en el mueble por fuga de vapores, lo cual es normal en este tipo de uso.

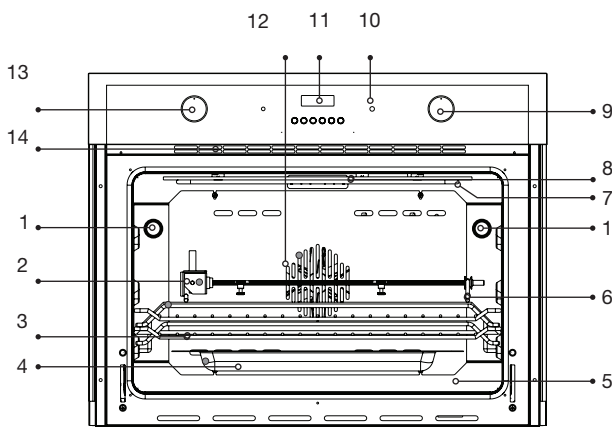
IMPORTANTE



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

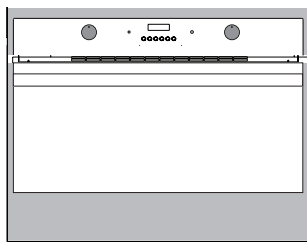
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS GENERALES



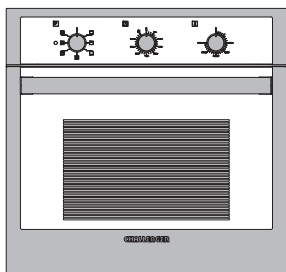
1. Lámparas de iluminación. 2. Rosticero (asador giratorio). 3. Parrillas cromadas de seguridad. 4 . Bandeja. 5. Resistencia Inferior. 6. Soporte rosticero. 7. Resistencia superior. 8. Resistencia Grill. 9. Perilla de regulación de temperatura. 10. Piloto indicador. 11. Reloj y programador electrónico. 12. Resistencia circular + ventilador axial. 13. Perilla de control de funciones. 14. Ventilador tangencial.

HORNO HE 9761



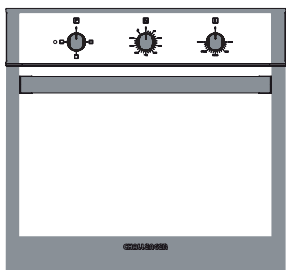
- Horno multifunción con 8 funciones.
- Perilla de control de temperatura.
- Perilla de control de funciones.
- Reloj y programador Electrónico.
- Resistencia Grill de 2300W.
- Resistencia Superior de 1000W.
- Resistencias Inferiores (2x) de 1100W c/u.
- Resistencia Circular de 2300W
- Rosticero (asador giratorio).
- Parrillas cromadas de seguridad.
- Lámparas de iluminación.
- Bandeja asadora.
- Soporte rosticero.
- Piloto Indicador de funcionamiento.
- Puerta con triple vidrio de seguridad
- Ventilador tangencial.
- Ventilador axial.
- Manija en Aluminio.

HORNO HE 2750



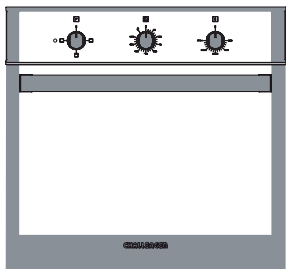
- Horno multifunción con 7 funciones.
- Perilla de control de temperatura.
- Timer programable hasta 120 minutos.
- Perilla de control de funciones.
- Resistencia grill de 2000W.
- Resistencia superior de 900W.
- Resistencia inferior de 1100W.
- Ventilador Tangencial.
- Ventilador Axial.
- Parrilla cromada de seguridad.
- Bandeja Asadora.
- Iluminación interior.
- Puerta con doble vidrio de seguridad.
- Manija en Aluminio.
- Piloto indicador de funcionamiento.

HORNO HE 2651



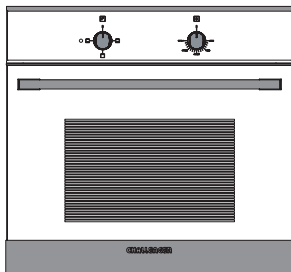
- Perilla de control de temperatura.
- Timer programable hasta 120 minutos.
- Perilla de control de funciones.
- Resistencia superior de 900W.
- Resistencia inferior de 1100W.
- Parrilla cromada de seguridad.
- Bandeja Asadora.
- Iluminación interior.
- Puerta con doble vidrio de seguridad.
- Manija en Aluminio.
- Piloto indicador de funcionamiento.

HORNO HE 2652



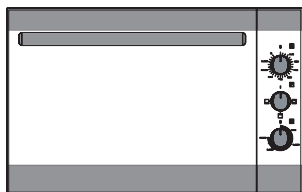
- Perilla de control de temperatura .
- Timer programable hasta 120 minutos.
- Perilla de control de funciones.
- Resistencia superior de 800W.
- Resistencia inferior de 800W.
- Parrilla cromada de seguridad.
- Bandeja Asadora.
- Iluminación interior.
- Puerta con doble vidrio de seguridad.
- Manija en Aluminio.
- Piloto indicador de funcionamiento.

HORNOS HE 2500 / 2502



- Perilla de control de temperatura.
- Perilla de control de funciones.
- Resistencia superior de 900W (800W para HE 2502).
- Resistencia inferior de 1100W (800W para modelo HE 2502).
- Parrilla cromada de seguridad.
- Bandeja Asadora.
- Iluminación interior.
- Puerta con doble vidrio de seguridad.
- Manija en acero inoxidable.
- Piloto indicador de funcionamiento.

HORNOS HE 2485/95



- Perilla de control de temperatura.
- Timer programable hasta 120 min.
- Perilla de control de funciones.
- Resistencia superior de 750W.
- Resistencia inferior de 750W.
- Parrilla cromada de seguridad.
- Bandeja recolectora de grasas.
- Iluminación interior.
- Puerta con doble vidrio de seguridad.
- Manija en acero inoxidable.
- Piloto indicador de funcionamiento

INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS PRELIMINARES PARA LA INSTALACIÓN

1. Su horno es un aparato empotrable: solo se puede usar después de su instalación en el mueble.
2. Si el cable de alimentación está dañado ó se observa deterioro del aislamiento cámbielo por uno nuevo de las mismas características o especificaciones. Conecte los cables terminales del horno como se indica en el diagrama respectivo, utilizando los cables y medios de conexión al cableado especificado en el Reglamento técnico 90708 (Retie) (mire el apartado CONEXIÓN ELÉCTRICA en la página 12).
3. Antes de instalar el horno, verifique que todas las superficies y el mueble donde va a ser empotrado, se encuentren totalmente fijos, estables, nivelados y que puedan soportar el peso del horno.
4. De acuerdo con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no debe existir posibilidad de contacto con las partes eléctricas.
5. Verifique que la cavidad del mueble donde va a colocar el horno cumpla con las dimensiones especificadas para cada modelo.
6. Después de realizar la conexión eléctrica ponga el horno en la cavidad donde va a ser empotrado (tenga en cuenta de no manipularlo de la manija) y asegúrelo de acuerdo a la especificación de cada modelo.
7. Es importante que todas las operaciones relativas a la instalación del aparato sean efectuadas por personal competente y calificado, el horno puede ser instalado bajo una cocina de empotrar o en un mueble tipo torre. En ambos casos de debe respetar las dimensiones indicadas para cada modelo.
8. El cable de alimentación se debe ubicar de manera que no haga contacto con las partes metálicas del horno.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS							
Características Gas Natural	HE 2485	HE 2495	HE 2500 / 2651	HE 2652	HE 2502	HE 2750	HE 9761
Potencia nominal del horno (W)	1515	1515	2015	1615	1615	2035	3290
Intensidad Nominal (A)	12.6	6.9	9.2	13.4	13.4	9.2	14.9
Tensión Nominal (V.c.a)	120	220	220	120	120	220	220
Frecuencia Nominal (Hz)	50/60						
Volumen del Horno (dm ³)	35.5		52			68	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS							
Características	HE 2485	HE 2495	HE 2500 / 2651	HE 2652	HE 2502	HE 2750	HE 9761
Resistencia Superior (W)	750	750	900	800	800	900	1.000
Resistencia Inferior (W)	750	750	1100	800	800	1.100	(2x) 1.100
Resistencia Grill (W)	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	2000	2.300
Bombillo Incandescente (W)	15	15	15	15	15	15	(2x) 15
Resistencia circular (W)	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	2.300

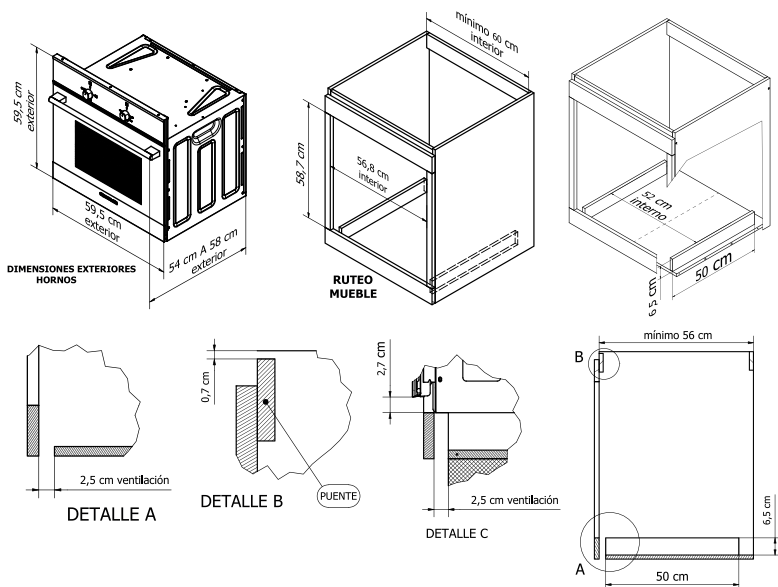
Tabla 1B

INSTALACIÓN DE HORNOS HE 2651 / 2652 / 2500 / 2502 / 2750

DIMENSIONES DE INSTALACIÓN

El mueble debe tener la ventilación inferior de 2,5 cm (Ver detalle A y C) y superior de 0,7 cm (ver detalle B)

Si el mueble se monta sobre una base o poyo (en madera o concreto) este debe quedar retrocedido con respecto al mueble en la parte inferior frontal, garantizando que la ventilación de 2,5 cm quede libre (ver detalle A y C), esto con el fin de proporcionar ventilación al mueble. 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



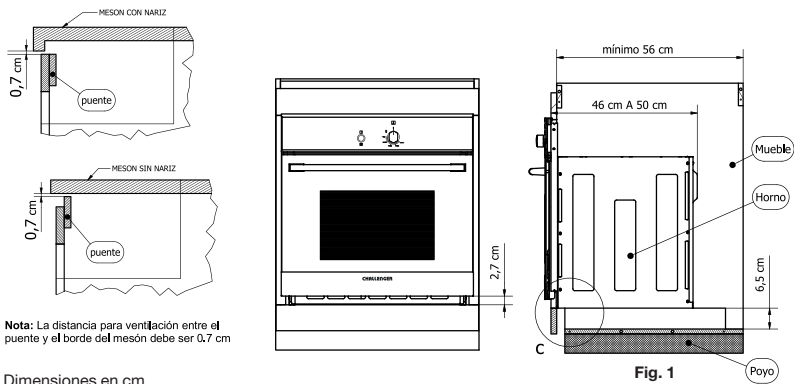


Fig. 1

Dimensiones en cm

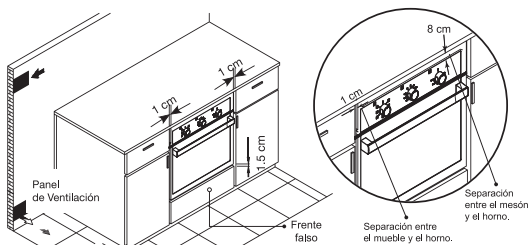


Fig. 1.1

Para conservar la vida útil del horno y los muebles, se deben respetar la siguientes medidas a puertas, cajones y mesón. Ver Fig 1.1.

Nota: Esta instrucción aplica para la instalación de los hornos HG 2651 / 2652 / 2500 / 2502 / 2750

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. 2 mediante tornillos autorroscantes incluidos en la bolsa de accesorios.

Esta instalación aplica para todos los modelos.

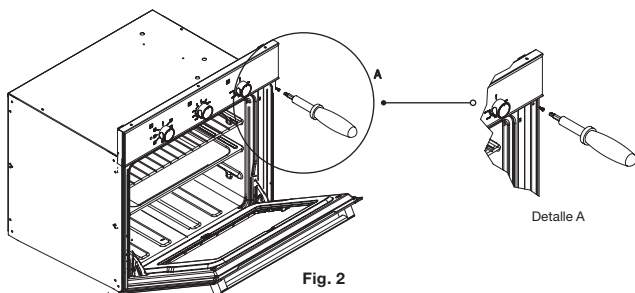


Fig. 2

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:

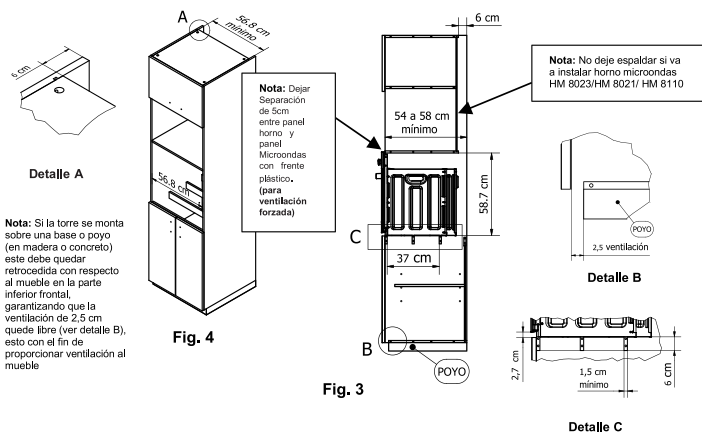
1. La torre debe cumplir con las dimensiones especificadas en las Figuras 3 y 4.
2. La parte inferior (donde va soportado el horno), NO debe ser totalmente cerrada (ej: tabla completa), se debe soportar sobre los apoyos especificados y de acuerdo a las dimensiones, ver detalle C. Fig. 3

3. En la parte posterior, desde el apoyo 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 A Fig. 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 8110 / 8021 / 8023, sobre un horno de 60 cm, deben ser hornos que tengan ventilación forzada en el panel, HE 9600 / 9650 / 9656 / 9661 / 9662 / 9663 / 2750 y 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 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.

DIMENSIONES DE INSTALACIÓN EN MUEBLES TIPO TORRE

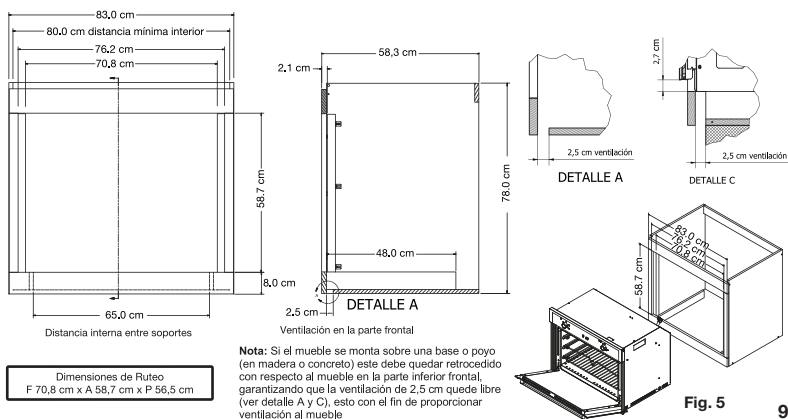
Se debe dejar un espacio de ventilación en la parte posterior. Ver Fig. 4 (Detalle A)



INSTALACIÓN HORNO HG 9761

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. 5, esto evitará que las ventilaciones en la parte inferior del horno se obstruyan por deformación lo cual ocasionará que su horno no funcione adecuadamente.

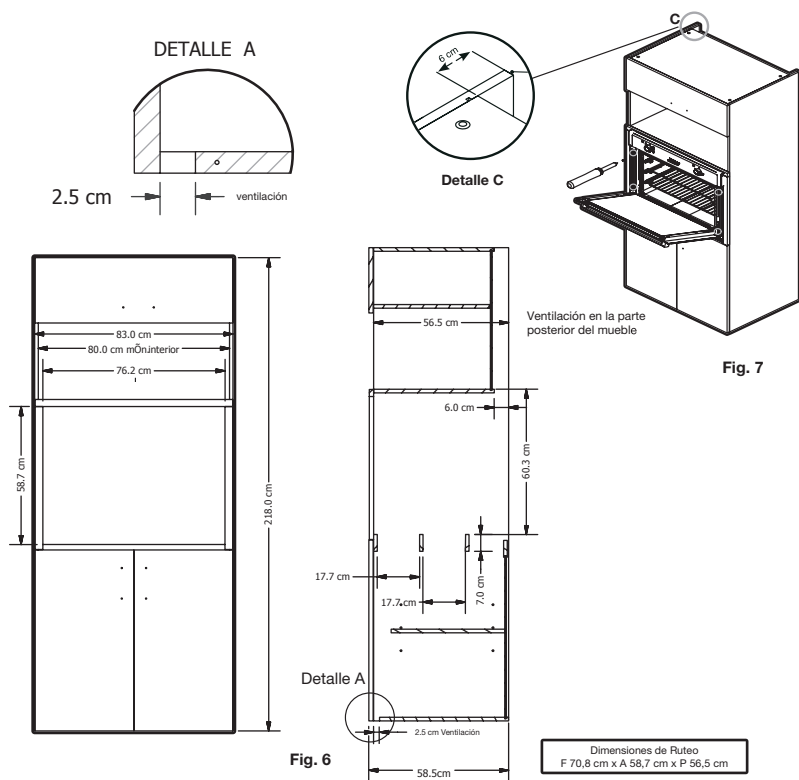


INSTALACIÓN DE HORNO HE 9761 EN MUEBLES TIPO TORRE

Si va a instalar el horno en una torre verifique que esta cumpla con las dimensiones especificadas en la figura 6. Si la torre posee cajones debajo del horno, no coloque materiales plásticos ni elementos combustibles ya que estos se puede ver afectados por las temperaturas generadas en el funcionamiento.

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 Fig. 7.

Se debe dejar la ventilación en la parte posterior desde el poyo hasta la parte superior como se muestra en la Fig. 7 Detalle C.



INSTALACIÓN DE HORNOS HE 2485 / 2495

DIMENSIONES DE INSTALACIÓN

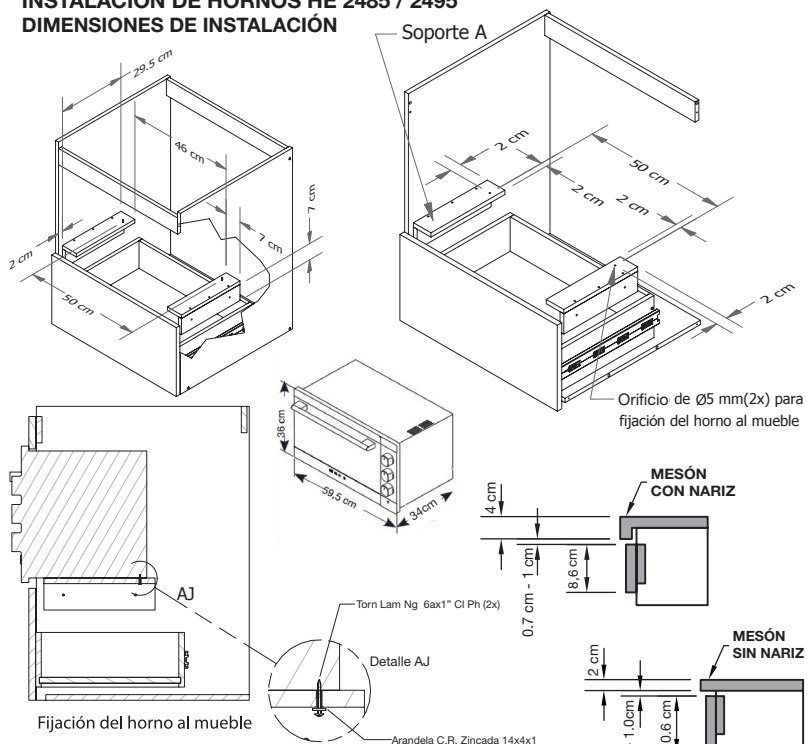
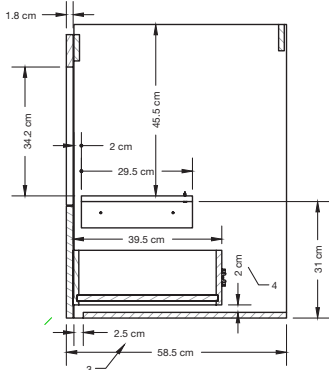
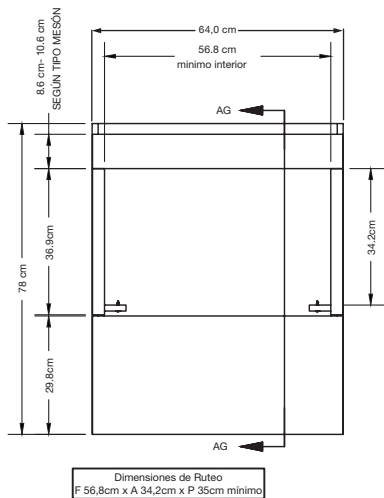


Fig. 8

Nota:

1. La distancia entre el mesón y el frente debe estar entre 0.7cm y 1 cm.
2. La distancia entre la parte inferior de la puerta del Horno y el frente del cajón debe estar en mínimo 1.5cm.
3. La base del gabinete debe estar retrocedida 2.5cm respecto del frente.
4. La distancia entre la base del mueble a la parte inferior del cajón debe estar en 2.0 cm mínimo.

Dimensiones de Ruteo:

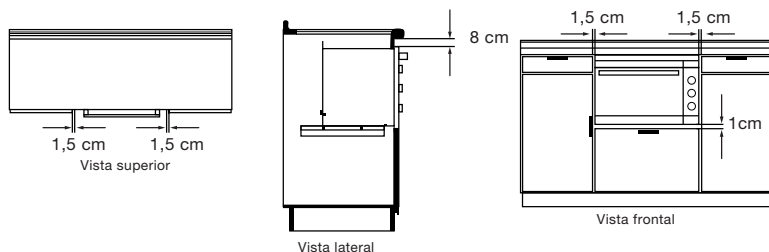


Dimensiones de Ruteo
F 56.8cm x A 34.2cm x P 35cm mínimo

FIJACIÓN AL MUEBLE

En el soporte A , realice dos perforaciones de 0,5 cm de diámetro, teniendo en cuenta las distancias que se indican en la Fig. 8 (2 cm y entre centros 50 cm). Realice la conexión eléctrica del horno luego monte su horno en el mueble y a través de las perforaciones realizadas en el soporte "A" coloque dos tornillos autorroscantes (máximo de 1" de longitud) con su respectiva arandela y asegure al mueble (Ver Detalle AJ).

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



CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La conexión de su horno a la red eléctrica debe ser realizada por personal calificado.
- Si el cable de alimentación está dañado (deteriorado el aislamiento) cámbielo por uno nuevo de las mismas características y resistente al calor.
- La tensión nominal de la red eléctrica debe corresponder a la indicada en la placa de datos del horno.
- Conecte los cables terminales de su horno como se indica en la fig. 9, 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.

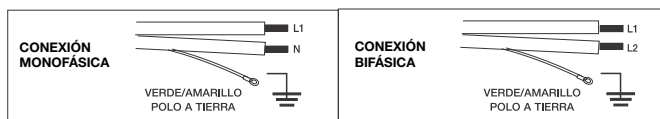


Fig. 9

USO Y FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA PRELIMINAR PARA EL USUARIO

- Antes del primer uso, asegúrese de limpiar la parte interior del horno con un detergente no abrasivo y agua tibia, después enjuagar y secar. Inicialmente haga funcionar su horno (resistencia superior e inferior) a temperatura máxima por 30 minutos. Este procedimiento tiene la finalidad de eliminar algunos restos de productos utilizados durante la fabricación, que podrían emanar olores desagradables durante la cocción.
- El humo y el olor que se pueda producir, se debe al primer calentamiento del aislante térmico y las resistencias, siendo esto absolutamente normal (en ocasiones puede requerir más de un ciclo de funcionamiento para eliminar estos olores).
- Durante el uso el aparato se calienta, se recomienda tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno. La temperatura de la puerta del horno se eleva considerablemente en una operación prolongada, por favor mantenga alejados a los niños de la puerta y utilice elementos de protección en las manos (guantes), para abrir o cerrar la puerta del horno.
- El horno no ha sido construido para ser utilizado por los niños. Asegúrese que los niños no jueguen con el horno.
- 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.
- **Si utiliza la bandeja recolectora de grasas para cocinar alimentos, esto producirá una excesiva condensación en los muebles y el mesón. (Aplica para hornos 2485 / 2495).**
- Utilice utensilios refractarios para realizar sus cocciones, especialmente si el alimento contiene mucha humedad o salsas. El utensilio refractario puede colocarlo sobre la bandeja recolectora de grasas. (aplica para hornos 2485 / 2495).

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.

COMO SE USA LA FUNCIÓN RESISTENCIA GRILL

Ubique la parrilla cromada en el nivel intermedio, ponga sobre esta el recipiente donde se encuentran sus alimentos; también en el nivel mas bajo usted puede hacer uso de la bandeja para recoger la grasa que se desprende de los alimentos.

Tenga en cuenta que las grasas o aceites excesivamente calientes pueden inflamarse fácilmente, se recomienda supervisión en la cocción de estos alimentos.

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

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

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES HORNO HE 9761



LÁMPARA: La lámpara ilumina internamente el horno durante la cocción.



COCCIÓN TRADICIONAL: La mayoría de comidas pueden ser cocinadas usando esta función.



RESISTENCIA INFERIOR: Este método de cocción solo usa la resistencia inferior y es adecuada para cocciones lentas o calentar platos.



RESISTENCIA SUPERIOR: Esta función solo usa la resistencia superior y se recomienda para dorar alimentos.



GRILL TURBO VENTILADO + ROSTICERO: Esta función usa la resistencia grill, el ventilador axial y el roscicero, este método de cocción es adecuado para rostizar pollos y en general aves de tamaño similar; la ventilación interna hace que el calor dore los alimentos de manera homogénea.



GRILL + ROSTICERO: Esta función usa la resistencia grill y el roscicero, este método de cocción es adecuado para asar pollos o alimentos similares; generalmente se usa como última etapa del asado.



COCCIÓN TRADICIONAL TURBO VENTILADA: Este método de cocción distribuye el calor en la cavidad interna del horno, reduciendo los tiempos de cocción. Esta función es apropiada para horneados suaves como por ejemplo los pasteles.



TURBO CIRCULAR: Esta función usa la resistencia circular, el calor generado es distribuido de manera homogénea dentro de la cavidad del horno por un ventilador. Esto permite que la comida se cocine rápidamente. Esta función es ideal para asar carnes y calentar platos entre otros.



DESCONGELAMIENTO: El ventilador se activa sin ninguna fuente de calor para descongelar uniformemente cualquier alimento.

FUNCIONAMIENTO DEL HORNO HE 9761

DESCRIPCIÓN DE LOS PULSADORES DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO HORNO HE 9761



1. Cuenta minutos
2. Tiempo de cocción
3. Final de tiempo de cocción
4. Operación manual
5. Disminución tiempo de cocción
6. Aumento tiempo de cocción



1



2



3



4



5





6

FUNCIÓN MANUAL: En esta función el encendido y apagado se realiza de forma manual y es usted quien determina el tiempo de funcionamiento del horno. (4)


FUNCIÓN-SEMI AUTOMÁTICA: En esta función usted programa el tiempo de duración de la cocción. Al finalizar este tiempo el horno se apagará automáticamente. (2)


FUNCIÓN AUTOMÁTICO: En esta función usted programa el tiempo de cocción y final de la misma. El horno se encenderá y apagará automáticamente. (2 - 3)


FUNCIONAMIENTO RELOJ: Una vez conectado el horno o después de un corte de energía, aparecerá en el cuadrante del reloj el número 00:00 de forma intermitente, pulse el botón  el número quedara fijo presione el botón - ó + dependiendo si desea adelantar o atrasar la hora (está regulación debe realizarse antes de 5 segundos, de lo contrario se debe volver a pulsar el botón ).

FUNCIÓN MANUAL O CANCELACION DE LA FUNCIÓN AUTOMÁTICA: Para operar el horno de manera manual o cancelar una programación automática del horno pulse el botón  y la función automática desaparecerá.

PROGRAMACIÓN DEL CUENTAMINUTOS : El cuenta minutos puede ser utilizado para cualquier duración que va desde 1 min. Hasta 23 horas 59 minutos.


Para programar el cuentaminutos presione el botón  y luego presione el botón + para regular el tiempo deseado. El visor tiempo indica la hora del reloj y el indicador luminoso se enciende.

Coloque la perilla de funciones y la perilla control de temperatura en la posición deseada, para visualizar en cualquier momento, el tiempo que falta en el cuentaminutos, presione el botón  cuando suelte el botón aparecerá nuevamente la hora del reloj.



Al finalizar el tiempo programado el horno emite una señal acústica. Se puede desactivar la señal acústica pulsando el botón .

Tenga en cuenta que el cuentaminutos no apagará el horno, esta función la debe realizar el usuario en forma manual llevando los controles de las perillas de termostato y selector a posición apagado.



PROGRAMACIÓN PARA APAGADO DEL HORNO



Semiautomático: Pulsar el botón , luego pulsar el botón + para regular el tiempo de cocción deseado.

Coloque el control de funciones y de temperatura en la posición deseada la palabra auto aparecerá en el control.

Cuando el tiempo de cocción ha terminado, el indicador luminoso auto quedara destellando y el horno emite una señal acústica. Se puede desactivar la señal acústica pulsando el botón  Pulse  para desactivar la palabra auto.

Automático: Si desea programar el inicio y final de la cocción a una hora específica proceda de la siguiente manera:

Pulse botón  luego pulse el botón + para programar la hora en que termina la cocción, una vez regulado este tiempo pulse el botón  y luego pulse el botón - para programar el tiempo de la cocción. La palabra auto aparecera en el control.

Coloque el control de funciones y de temperatura en la posición deseada, el horno se encenderá y apagará automáticamente. Al apagarse se escuchará una señal acústica. Se puede desactivar la señal acústica pulsando el botón . Pulse  para desactivar la palabra auto.

Ejemplo: Si usted programa el tiempo de fin de cocción a las 8:00 y el tiempo de cocción de 45 minutos, el horno se encenderá automáticamente a las 7:15 y se apagará a las 8:00. Esta función es muy práctica cuando usted sale de casa y desea que al regresar el alimento que está en el horno esté listo.

Nota: Si el programador se bloquea (no se puede programar) desconecte el horno (bajando los tacos ó breakers) por un momento. Vuelva a conectar, aparecerá en el cuadrante el numero 00:00 y se puede volver a programar. Si desea modificar el tono de la señal acústica, una vez conectado el horno y ajustada la hora, pulse el botón - y el tono ira cambiando.

ERROR DE PROGRAMACIÓN

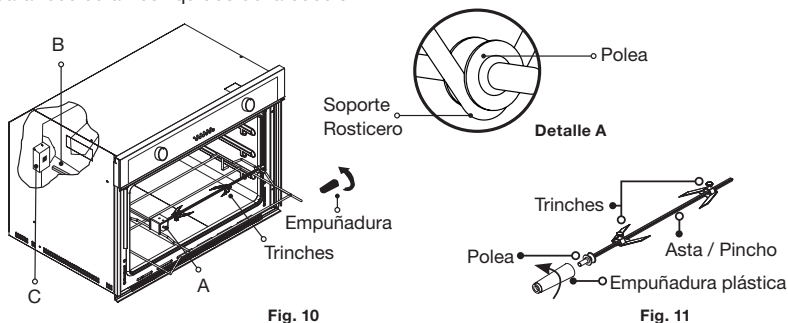
Se presenta un error en la programación cuando la hora programada de inicio o final de cocción coincide con la hora que marca el reloj.

ANULACIÓN DEL PROGRAMA

- Un programa se puede anular seleccionando la función manual.
- Un programa establecido que llega al final se anula automáticamente.
- Si no va a utilizar más el horno lleve la perilla del control de funciones y la perilla de control de temperatura a la posición apagado.
- Tenga en cuenta que si falla el fluido eléctrico el horno se des-programará y es necesario volver a programarlo.

USO DEL ASADOR GIRATORIO

Para utilizar el asador giratorio, introduzca el alimento (pollo, carne etc...) en el asta / pincho del asador, asegúrelo por los lados con los trinchas, (para evitar el movimiento durante la cocción) Ver Fig. 11; luego introduzca la punta de asta en el orificio de contramarcha A, y la polea del asta en el anclaje del soporte rosticero. (ver detalle A), Una vez ubicado el asador giratorio retire la empuñadura plástica (girando en sentido antihorario), luego empuje la parrilla hacia el fondo y asegurese de que la punta del dispositivo de contramarcha B, entre la ranura del motor C, ver Fig. 10; cierre la puerta de horno, no olvide colocar la bandeja recolectora de grasas en la parte inferior del alimento para recolectar los líquidos de la cocción.



FUNCIONAMIENTO DEL GRILL

Antes de iniciar la cocción en esta función, se debe ubicar el deflector de calor por debajo del panel de control como se indica en la Fig. 12 (Detalle A).

Para usar de manera adecuada esta función de su horno deje la puerta semi-abierta; tenga en cuenta que las partes exteriores como la puerta y la manija se calientan mas de lo normal, por esta razón es conveniente tener alejados a los niños.

- La cocción con el grill no debe superar los 30 minutos.

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 A) en los rectángulos (detalle B) hasta que las pestañas se incrusten en el rectángulo ver fig 12, verifique que el deflector no se caiga, tenga en cuenta que el doblado del deflector debe quedar hacia arriba para no interrumpir la abertura 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.

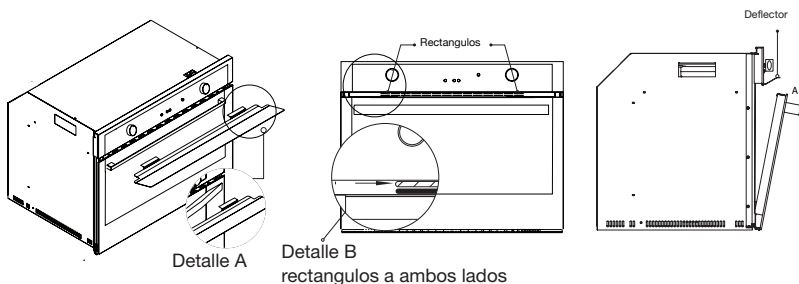







Fig. 12


 **COCCIÓN TRADICIONAL:** Esta función usa la resistencia superior e inferior la mayoría de comidas pueden ser cocinadas usando este método.


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

 **RESISTENCIA INFERIOR:** Este método de cocción solo usa la resistencia inferior. Esta función es adecuada para cocciones lentas o calentar platos.

 **COCCIÓN TRADICIONAL TURBO VENTILADA:** Este método de cocción distribuye el calor en la cavidad interna del horno, reduciendo los tiempos de cocción. Esta función es apropiada para horneados suaves como por ejemplo los pasteles.

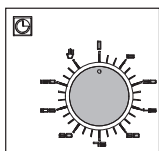
 **GRILL TURBO VENTILADO:** Este método de cocción incluye la resistencia grill y el ventilador axial, asegura una mejor distribución de calor. Esta función es adecuada para asar carne en pequeñas cantidades. La puerta del horno se debe cerrar mientras se usa esta función.

 **RESISTENCIA INFERIOR + TURBO VENTILACIÓN:** En esta función la resistencia inferior es activada mientras el ventilador hace circular el calor en la cavidad del horno y es ideal para calentar comidas pre-cocidas.

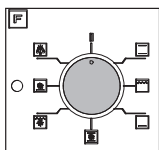
 **DESCONGELAMIENTO:** El ventilador se activa sin ninguna fuente de calor para descongelar cualquier comida.

FUNCIONAMIENTO DEL HORNO HE 2750

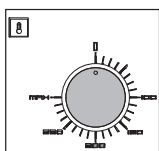
FUNCIONAMIENTO SEMI- AUTOMÁTICO



1. Gire la perilla de control del reloj en sentido horario para seleccionar el tiempo de cocción, tenga en cuenta que la marcación corresponde a minutos. ej: 45= 45 minutos.

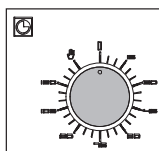



2. Gire el control de funciones a la posición deseada



3. Luego gire el control de la temperatura a la posición deseada, el horno iniciará la cocción y se apagará en el tiempo programado.

FUNCIONAMIENTO MANUAL

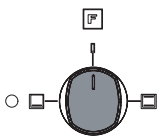


Si no desea programar el tiempo de fin de cocción, proceda de la siguiente manera: Gire el control del reloj en sentido contrario a las manecillas del reloj  (operación manual), luego gire el control de funciones a la posición deseada, por ultimo gire el control de temperatura a la posición deseada, el horno iniciará la cocción.

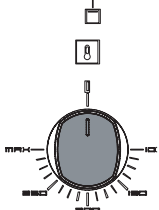
En esta función el horno no se apaga automáticamente, es usted quien decide el tiempo de cocción.

Una vez terminada la cocción lleve los controles a posición apagado (cero).

FUNCIONAMIENTO HORNOS HE: 2500 / 2502



1. Gire el control de funciones a la posición deseada (resistencia superior, inferior o las dos).

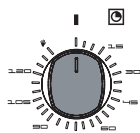


2. Luego, gire el control de la temperatura a la posición deseada, el horno iniciará la cocción.

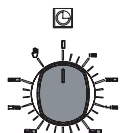
3. Una vez terminada la cocción lleve los controles a posición (cero).

FUNCIONAMIENTO HORNOS HE 2485-95 / 2652 / 2651

FUNCIONAMIENTO SEMI- AUTOMÁTICO

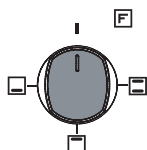


HE 2485 / 95

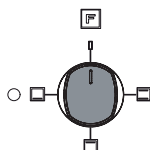


HE 2651 / 52

1. Gire el control del reloj en sentido horario para seleccionar el tiempo de cocción (recuerde que la marcación corresponde a los minutos, ej: 45 = 45 minutos).

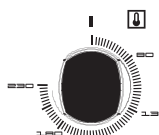


HE 2485 / 95

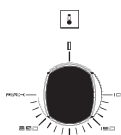


HE 2651 / 52

2. Gire el control de funciones a la posición deseada (resistencia superior, inferior o las dos).



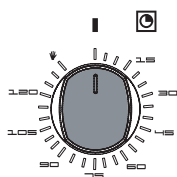
HE 2485 / 95



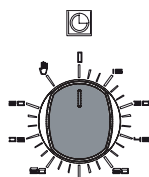
HE 2651 / 52

3. Luego gire el control de la temperatura a la posición deseada, el horno iniciará la cocción y se apagará en el tiempo programado.


FUNCIONAMIENTO MANUAL



HE 2485 / 95



HE 2651 / 52

Si no desea programar el tiempo de fin de cocción, proceda de la siguiente manera: Gire el control del reloj en sentido contrario a las manecillas del reloj (operación manual) , luego gire el control de las resistencias a la posición deseada, (resistencia inferior, superior o las dos), por último gire el control de temperatura a la posición deseada, el horno iniciará la cocción, en esta función el horno no se apaga automáticamente, es usted quien decide el tiempo de cocción.

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 está todavía tibio, no espere por largos periodos de tiempo para hacer la limpieza de su horno ya que cuanto más tiempo pasa, más difícil es limpiarlo.
- No usar paños limpiadores abrasivos, ásperos o herramientas metálicas afiladas para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que puede rayar la superficie, lo cual puede ocasionar el rompimiento del vidrio.
- 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.

CÓMO RETIRAR EL VIDRIO INTERNO DEL HORNO HE 2485 / 95

Para retirar el vidrio interno y realizar limpieza, abra la puerta del horno y en los extremos del vidrio verá que está asegurado con unas pestañas plásticas, para liberar el vidrio utilice una mano para soltar una de las pestañas y con la otra mano desde el centro levante suavemente el vidrio, haga esto en ambos lados (Fig 13 y 14). Para montar de nuevo el vidrio es necesario abrir las pestañas y hacer una leve presión para asegurar el vidrio (Fig 15).

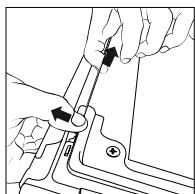


Fig. 13

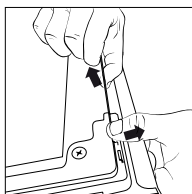


Fig. 14

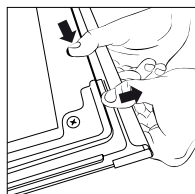


Fig. 15



Fig. 16

SUSTITUCIÓN DEL BOMBILLO

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

La lámpara de iluminación interna se encuentra en la parte posterior del horno. 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. 16.

Aplica para todos los modelos de horno

PROCEDIMIENTO PARA RETIRAR LA PUERTA EN HORNOS HE 9761 / 2750 / 2651 / 2500 / 2502 / 2652

- Una de la 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 17.
- Introduzca un atornillador pequeño (A) en el gancho y haga palanca hacia abajo ver fig 18. Luego hale el gancho totalmente hacia arriba ver fig. 19 (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 20.
- Tome la puerta con sus dos manos y hale hasta que salga, ver fig 21.
- Para colocar la puerta proceda de manera inversa teniendo especial cuidado en llevar el gancho a la posición mostrada en la fig 22.

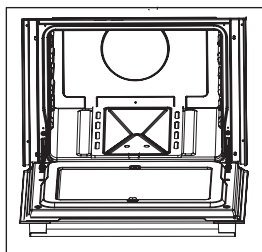


Fig. 17

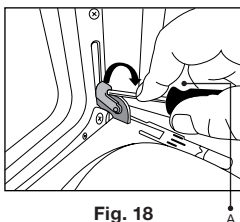


Fig. 18

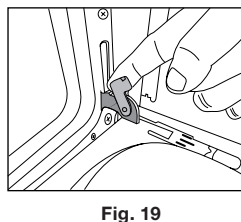


Fig. 19

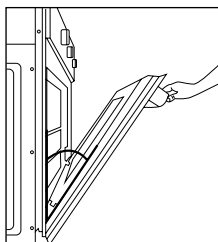


Fig. 20

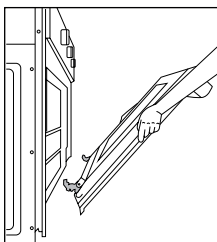


Fig. 21

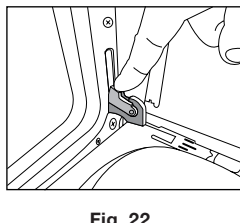


Fig. 22

SERVICIO TÉCNICO

PRESENTACIÓN

El servicio técnico se compone de una sólida red de centros especializados a nivel nacional orientados a satisfacer las necesidades de instalación, mantenimiento preventivo, correctivo y el suministro de repuestos.

La aplicación de la garantía se hace efectiva por defectos de fabricación previo concepto de servicio técnico, 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 HORNO ELÉCTRICOS		
PROBLEMAS	CAUSAS POSIBLES	PROCEDIMIENTOS
• Bombillo no enciende	<ul style="list-style-type: none">• No hay alimentación eléctrica• Horno desconectado o con la conexión eléctrica suelta.• Conexión eléctrica incorrecta.• Bombillo suelto• Bombillo fundido	<ul style="list-style-type: none">• Revise los disyuntores ó breakers de fluido eléctrico• Verifique la conexión del horno• Verifique que el horno este conectado a la toma eléctrica.• Ajuste el bombillo correctamente.• Reemplace el bombillo según las instrucciones del manual.
• Resistencias no calientan	<ul style="list-style-type: none">• No hay alimentación eléctrica• Horno desconectado o con la conexión eléctrica suelta.	<ul style="list-style-type: none">• Revise los disyuntores ó breakers de fluido eléctrico• Verifique que el horno este conectado a la toma eléctrica.
• Programador electrónico prende en forma intermitente e indica 00:00	• Interrupción de corriente eléctrica	• Ajustar la hora

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

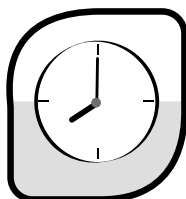
Servicio Técnico

Directo

Bogotá (601)425 6240

Línea única nacional 01-8000-111966

WhatsApp  321 803 3632



Oportunidad en el servicio



Efectividad en el servicio



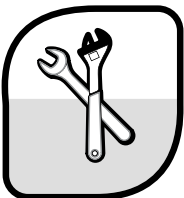
Atención y asesoría



Cobertura nacional



Técnicos certificados y calificados



Repuestos originales

Únete a nuestras redes sociales



@ChallengerEnCasa



@challengersas



@challenger-s-a-s

www.challenger.com.co