

# CHALLENGER

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

## HORNOS ELÉCTRICOS MULTIFUNCIÓN HE 9661/ 9662



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 06545801-01

## CONTENIDO

Glosario .....	3
Advertencias .....	4
Descripción del producto .....	5
Instalación .....	8
Uso y funcionamiento .....	11
Uso del pincho rosticero.....	23
Limpieza y mantenimiento .....	24
Servicio técnico .....	26

---

## GLOSARIO

---

**Guías:** Son rieles o soportes que permiten que las bandejas se deslicen dentro del horno, facilitando la inserción y extracción de estas.

**Ícono:** Representación gráfica que indica una función específica del horno.

**TFT:** Es un tipo de transistor muy especial para mejorar la calidad de la imagen en el panel.

**Bloqueo para niños:** Función de seguridad que impide el uso del Horno por niños sin supervisión, evitando accidentes.

**Grill:** Función que permite dorar o gratinar alimentos.

**Panel de control:** Superficie con botones o pantalla táctil para operar el Horno y seleccionar las diferentes funciones o programas.

**Cromada:** Cromado se refiere al proceso de aplicar una capa de cromo sobre una superficie metálica, generalmente para mejorar su apariencia, resistencia a la corrosión y durabilidad.

**Eco:** Reduce el consumo de energía del horno cuando no está en uso.

**Wifi:** Es una tecnología de red inalámbrica que permite a los dispositivos electrónicos conectarse a internet y entre sí mediante ondas de radio.

**App:** Aplicación en español, un programa que se instala en un dispositivo móvil y que se integra en las características de este.

**Descongelar:** Permite que la comida se descongele en tan solo la mitad del tiempo, dejándola lista para cocinar.

**Deshidratar:** Permite eliminar el agua de los alimentos mediante una baja temperatura constante, lo que prolonga su conservación y concentra sus sabores.

**Bife de carne:** Es un corte de carne roja que se corta en forma de lámina fina y plana, generalmente de forma perpendicular a las fibras musculares.

**Muffins:** Pan suave.

**Air Fryer:** Es una función de los hornos para conseguir un acabado crujiente, sin necesidad de añadir grasa adicional.

**Código QR:** Es un código de barras bidimensional que almacena información en un patrón de cuadrados y puntos negros sobre un fondo blanco.

**Chiffon:** Pastel.

**Pie de manzana:** Tarta de fruta (pastel).

**Gratín de verduras:** que consiste en exponer la capa externa del alimento a una fuente de intenso calor, se obtiene una costra superior crujiente

# ADVERTENCIAS



## ADVERTENCIA

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

Este electrodoméstico debe ser utilizado para uso doméstico.

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

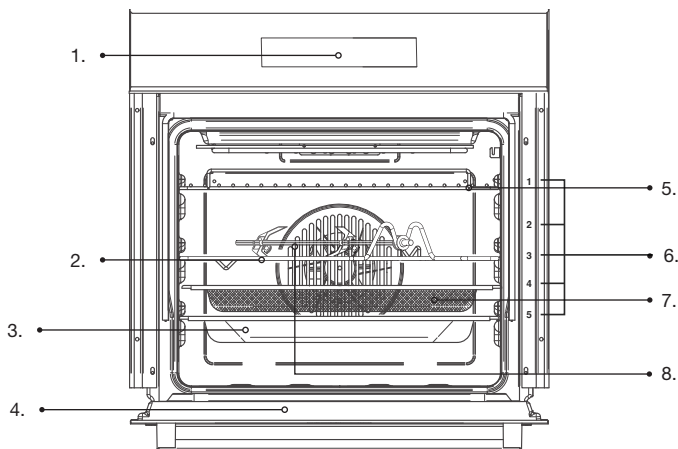
**Conserve este manual y el certificado de garantía para posteriores consultas**

## ADVERTENCIAS GENERALES

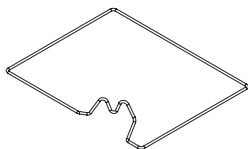
- Este electrodoméstico cumple con la normativa técnica vigente en el país y ha sido diseñado solo para uso doméstico.
- Este electrodoméstico debe ser instalado por personal calificado.
- Leer las instrucciones técnicas antes de encender este electrodoméstico.
- Este horno está dotado de un sistema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

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

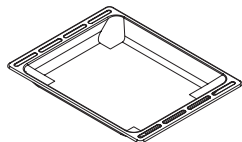
## CARACTERÍSTICAS GENERALES HE 9661 / 9662



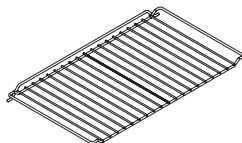
**1.** Panel de control Digital (HE9662) **1.1.** Perilla de control (HE9661) **2.** Soporte pincho rosticero.  
**3.** Bandeja asadora. **4.** Puerta (Triple vidrio de seguridad). **5.** Parrilla cromada. **6.** (5) Niveles de Guías. **7.** Bandeja para cocciones con Air Fryer. **8.** Pincho rosticero.



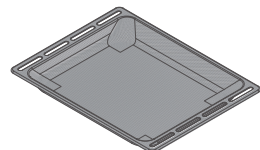
**2.** Soporte pincho rosticero.  
Se utiliza para sostener el pincho rosticero.



**3.** Bandeja asadora.  
Utilicela para sostener alimentos o recolectar grasa de los alimentos colocados en la parrilla cromada.



**5.** Parrilla cromada.  
Utilicela para sostener recipientes con alimentos durante la cocción.

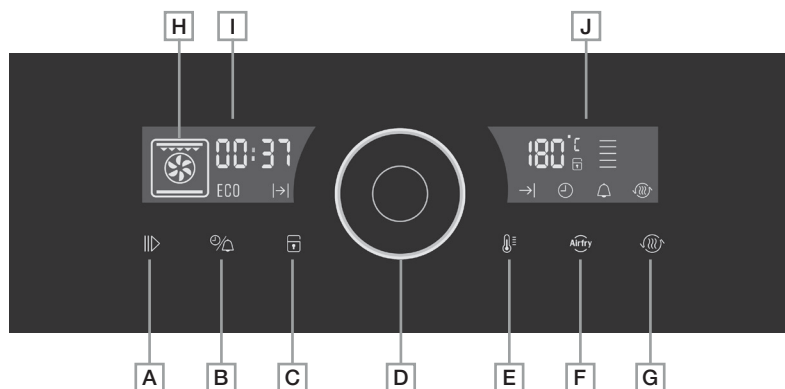


**7.** Bandeja para cocciones con Air Fryer.  
Utilicela cuando elija la función de air fryer



**8.** Pincho rosticero  
Utilicelo para asar carnes u otros alimentos.

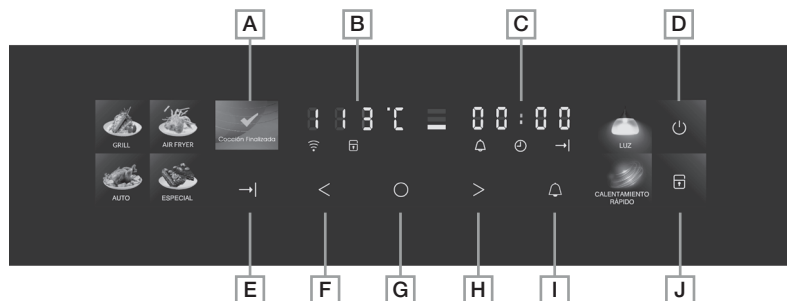
## PANEL DE CONTROL HE9661



- A. Ícono Inicio/Pausa y encendido/apagado.
- B. Temporizador e ícono de alarma.
- C. Bloqueo para niños.
- D. Perilla.
- E. Ícono de temperatura/selección del color de la empuñadura.
- F. Air Fryer.
- G. Ícono de calentamiento rápido.
- H. Funciones.
- I. Pantalla izquierda.
- J. Pantalla derecha.

**Nota:** Para visualizar los íconos en el panel se debe girar la perilla.

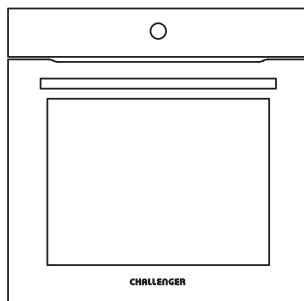
## PANEL DE CONTROL HE9662



- A. Pantalla TFT.
- B. Indicación de la temperatura.
- C. Indicación de la hora.
- D. Ícono para encendido/apagado.
- E. Ícono de inicio programado.
- F. Disminuir la temperatura o el temporizador/ Elegir la última función / Cancelar la función y volver al inicio / Pausar y reiniciar la función / Mantener pulsado 3seg para recuperar el inicio.
- G. Confirmar la temperatura, hora o función.
- H. Aumentar la temperatura o el temporizador/ Elegir la siguiente función.
- I. Alarma.
- J. Seguro para niños.

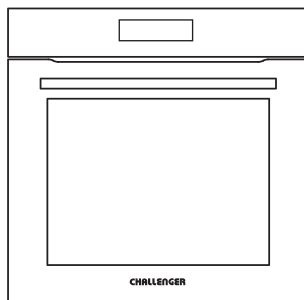
## HORNO HE 9661

- Horno multifunción de empotrar.
- Puerta y panel en vidrio.
- Cuerpo posterior metálico.
- Manija metálica.
- Perilla luminosa.
- Superficie para fácil limpieza.
- Carcasa con recubrimiento interno.
- 10 niveles de cocción.
- Pincho rosticero.



## HORNO HE 9662

- Horno multifunción de empotrar.
- Acabados de la puerta y panel en cristal negro.
- Cuerpo posterior metálico.
- Cavidad interna con recubrimiento.
- Superficie para fácil limpieza.
- Panel digital.
- Mayor área de visualización al interior del horno.
- Pantalla táctil en color.
- 10 niveles de cocción.
- Pincho rosticero.



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características	HE 9661	HE 9662
Potencia nominal del horno (W)	3300	3300
Capacidad (L)	75	75
Tensión Nominal (V.c.a)	220	220
Frecuencia Nominal (Hz)	50 / 60	50 / 60
Resistencia Superior (W)	1200	1200
Resistencia Inferior (W)	800	800
Bombillo Incandescente (W)	40	40
Dimensiones del producto (FxPxxA) (cm)	59,5X58,5X57,5	59,5X58,5X57,5

Tabla 1.

# INSTALACIÓN

## ADVERTENCIAS PRELIMINARES PARA EL INSTALADOR

1. Dado que el horno es un aparato empotrable, se puede utilizar sólo después de su instalación en el mueble.
2. De acuerdo con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no debe existir posibilidad de contacto con las partes eléctricas.
3. Antes de instalar el horno, verifique que todas las superficies y el mueble donde va a ser empotrado, se encuentre totalmente fijo, estable, nivelado y pueda soportar el peso del horno.
4. Verifique que la cavidad del mueble donde va a colocar el horno cumpla con las dimensiones especificadas para cada modelo.
5. Después de realizar la conexión eléctrica coloque el horno en la cavidad donde va a ser empotrado (sin levantarlo de la manija) y asegúrelo de acuerdo con cada modelo.
6. Es importante que todas las operaciones relativas a la instalación del aparato sean efectuadas por personal competente y calificado, el horno puede ser instalado bajo cocina o en una torre. En ambos casos se debe respetar las dimensiones indicadas para cada modelo.
7. Si el cable de alimentación está dañado (aislamiento deteriorado) cambie por uno nuevo de las mismas características resistentes. Conecte los cables terminales del horno como se indica en el diagrama respectivo, utilizando los cables y medios.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La conexión de su horno a la red eléctrica debe ser realizada por personal calificado.
- La tensión nominal de la red eléctrica debe corresponder a la indicada en la placa de datos del horno.
- Si el cable de alimentación está dañado (deteriorado el aislamiento) cámbielo por uno nuevo de las mismas características y resistente al calor.
- Conecte los cables terminales de su horno como se indica en la Fig. 1, utilizando cables y medios de desconexión al alambrado, especificado en el código eléctrico nacional (Colombia NTC 2050).
- Verifique la correcta conexión de puesta a tierra.
- Recuerde que el fabricante no se responsabiliza por eventuales daños, causados por la falta de conexión a puesta a tierra, o una instalación incorrecta.
- La conexión a la red eléctrica debe ser accesible después del empotramiento.

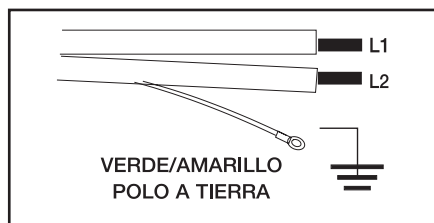


Fig. 1

## INSTALACIÓN DE HORNOS HE 9661 / 9662

### Instalación de hornos empotrados

Para que el horno empotrado funcione correctamente, el mueble que lo contiene debe ser adecuado. En la figura 3 y 4 siguiente se indican las dimensiones del recorte para la instalación debajo de la encimera o en un mueble alto.

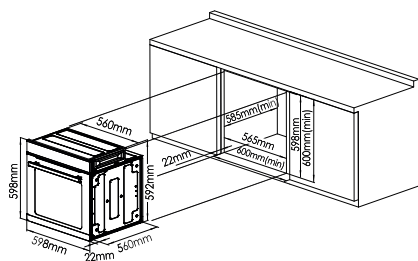


Fig. 3

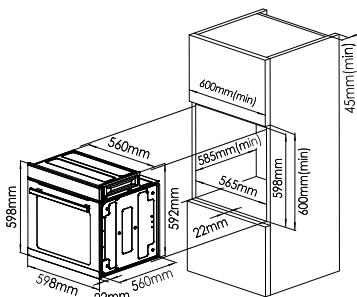
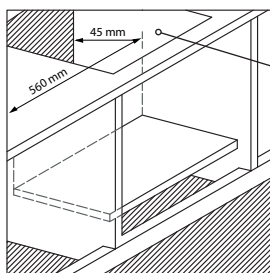
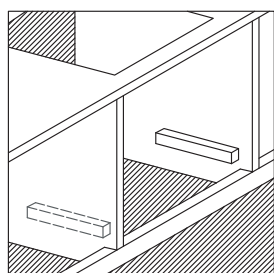


Fig. 4

Para garantizar una ventilación adecuada, debe retirarse el panel trasero del mueble. Es preferible instalar el horno sobre dos listones de madera. Si el horno descansa sobre una superficie continua y plana, debe haber una abertura de al menos 45x560mm.



### FIJAR EL HORNO AL MUEBLE

1. Introduzca el horno en el mueble ya conectado a la instalación eléctrica.
2. Para fijar el horno al mueble, abra la puerta del horno y mediante 4 tornillos para madera, atornille usando los 4 orificios (ver Fig 5), situados en el perímetro del marco (detalle A).

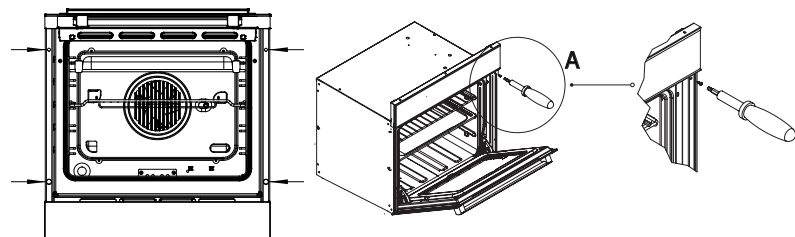
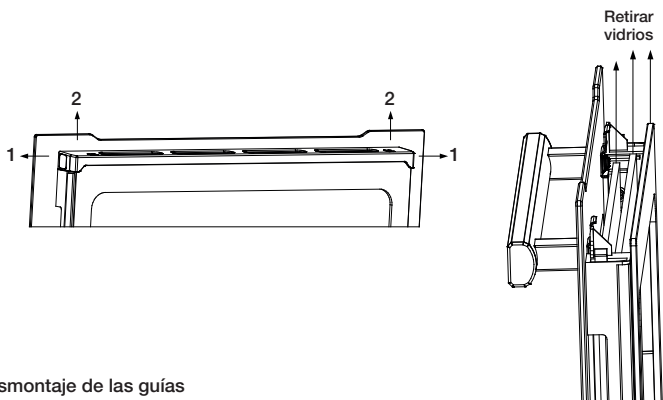


Fig. 5

## COMO RETIRAR EL VIDRIO DE LA PUERTA

Presione los laterales (1) y retírelos hacia arriba (2). Así facilitar la limpieza de los vidrios.



### Desmontaje de las guías

1. Levante las guías de la parte trasera y extráigalas (Fig 6).
2. A continuación, tire de todo el bastidor y sáquelo (Fig 7).

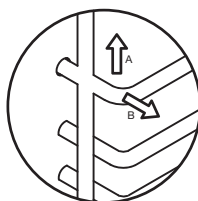
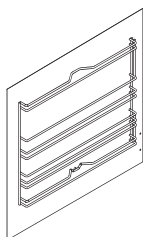


Fig.6

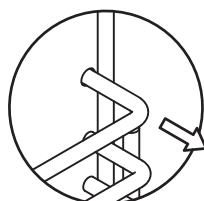


Fig.7

### Fijación de las guías

Las guías sólo encajan en el lado derecho o izquierdo. Asegúrese de que las varillas curvadas estén en la parte delantera.

1. Inserte el riel en el zócalo trasero y tire hacia abajo. (Fig.8)
2. A continuación, inserte el riel en el encaje frontal y presiónelo hacia abajo. Asegúrese de que los rieles estén bien fijados. (Fig.9)

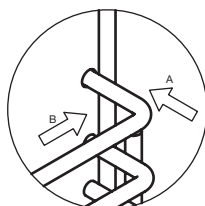


Fig.8

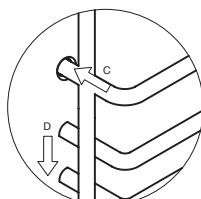


Fig.9

Introduzca los estantes en el horno en la dirección de la flecha e introdúzcalo horizontalmente hacia abajo hasta que quede fijo.



# USO Y FUNCIONAMIENTO

## ADVERTENCIAS PRELIMINARES PARA EL USUARIO



- Retire cualquier película protectora del exterior o del interior del aparato, incluidos los accesorios.
- Retire y lave todos los accesorios del aparato.
- Antes del primer uso, asegúrese de limpiar la parte inferior del horno con un detergente no abrasivo y agua tibia, después enjuagar y secar. Inicialmente haga funcionar su horno (resistencia superior e inferior) a temperatura máxima por 30 minutos. Este procedimiento tiene la finalidad de eliminar algunos restos de productos utilizados durante la fabricación, que podrían emanar olores desagradables durante la cocción.
- El humo y el olor que se pueda producir se debe al primer calentamiento del aislante térmico y las resistencias, siendo esto absolutamente normal (en ocasiones puede requerir más de un ciclo de funcionamiento para eliminar estos olores).
- Durante el uso el aparato se calienta, se recomienda tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno. La temperatura de la puerta del horno se eleva considerablemente en una operación prolongada, por favor mantenga alejados a los niños de la puerta y utilice elementos de protección en las manos (guantes), para abrir o cerrar la puerta del horno. El horno no ha sido construido para ser utilizado por los niños. Asegúrese que los niños no jueguen con el horno.

## PROGRAMACIONES DEL HORNO HE9661


### AJUSTE EL RELOJ

Pulse el icono  en la pantalla parpadeará , gire la perilla para ajustar la hora local y pulse la perilla para confirmar, Si no hay ninguna operación en 5 seg, el aparato volverá al ajuste de hora anterior.


### AJUSTE LA ALARMA

Pulse prolongadamente  el icono de alarma  la hora de alarma de ajuste inicial parpadea en la pantalla, gire la perilla para ajustar la hora y pulse la perilla para confirmar.

### BLOQUEO PARA NIÑOS


Pulse el icono  para activar esta función. No se activará el panel independientemente de que gire la perilla, Pulse prolongadamente el icono durante 3 seg para cancelar esta función.

### AJUSTE EL MODO DE COCCIÓN, EL TIEMPO DE COCCIÓN Y LA TEMPERATURA DE COCCIÓN

Pulse prolongadamente el icono  para activar el horno. Elija la función girando la perilla y pulse la perilla para confirmar

El icono  de la función comienza a parpadear, el tiempo de horneado por defecto es 2:00, y el valor final de la temperatura de horneado es 220°C por defecto. Pulse la perilla para confirmar.



### MODIFICAR LA TEMPERATURA

Pulse el icono  para modificar la temperatura de cocción. El valor de la temperatura de cocción parpadea en la pantalla. Ajuste la temperatura girando la perilla y confirme pulsando la perilla Si no se realiza ninguna operación en 5s, el horno volverá al ajuste anterior.


### MODIFICAR EL MODO DE COCCIÓN

Gire la perilla y el icono de función comenzara a parpadear, puede cambiar el modo de cocción y confirmarlo pulsando la perilla.

### PROGRAMAR EL INICIO/ FINAL DE LA COCCIÓN

Una vez ajustado el tiempo de cocción, si desea modificar el tiempo final, pulse el icono  para cambiar el icono  el tiempo que parpadea es "tiempo actual+tiempo de cocción". Ajuste el final del tiempo de cocción girando la perilla y confírmelo pulsando la perilla durante unos 3 seg. Si no se realiza ninguna operación en 5 seg, el modelo volverá al ajuste anterior.

Después de ajustar la hora, dos iconos permanecen encendidos, y la hora actual se mostrará en la pantalla.

Cuando el tiempo acumulado alcanza el valor ajustado anteriormente, se inicia el horneado y el icono  permanece encendido, el tiempo de horneado o cocción en cuenta atrás se mostrará en la pantalla.

## DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES HORNO HE9661



### DESCONGELAR

El ventilador funciona sin calor para reducir el tiempo de descongelación de los alimentos congelados. El tiempo necesario para descongelar los alimentos dependerá de la temperatura ambiente, la cantidad y el tipo de alimento.



### GRILL FUERTE / GRILL DELICADO

Temperatura preestablecida: entre 50°C y 250°C Se enciende la calefacción central superior. La temperatura extremadamente alta y directa de la parrilla permite dorar la superficie de carnes y asados al tiempo que retiene los jugos para mantenerlos tiernos. El grill también es muy recomendable para platos que requieren una temperatura elevada en la superficie: filetes de ternera, bistec de costilla, filetes, hamburguesas etc.



### GRILL CON CONVECCIÓN

Temperatura preestablecida: entre 50°C y 250°C. La resistencia central superior y el ventilador se encienden, permitiendo que el calor penetre directamente en los alimentos. Se consiguen excelentes resultados con brochetas de carnes y verduras, salchichas, costillas, o chuletas de cordero, pollo en salsa picante, codornices, chuletas de cerdo etc.



### CALOR INFERIOR

El valor por defecto de la temperatura es de 80°C y se puede regular de 50°C a 100°C, que es la mejor temperatura óptima de trabajo.



### CALOR DUAL

En esta función se encienden las resistencias superior e inferior, con una distribución excepcional del calor y un consumo reducido de energía. Para cocinar platos compuestos por varios ingredientes o que necesitan una cocción lenta y requieren un hilvanado o la adición de líquido. No obstante, sigue siendo el mejor sistema para hornear pasteles, así como fruta y cocinar utilizando cazuelas cubiertas para hornear en el horno.



### CALOR DUAL CON CONVECCIÓN

Como el calor permanece constante y uniforme en todo el horno, el aire cocina y dora los alimentos de manera uniforme en toda su superficie. Con este modo, también puede cocinar varios platos al mismo tiempo, siempre que sus respectivas temperaturas de cocción sean las mismas. Se puede utilizar un máximo de 2 guías al mismo tiempo, siguiendo las instrucciones de la sección titulada: "Cocinar en más de una guía". Este modo asistido por ventilador está especialmente recomendado para platos que requieran un acabado gratinado o para aquellos que requieran tiempos de cocción considerablemente prolongados



### CONVECCIÓN

En esta función de cocción utiliza el elemento circular mientras el calor es distribuido por el ventilador, lo que resulta en un funcionamiento más rápido y económico. Permitir la cocción simultánea de diferentes tipos de alimentos en diferentes, evitando la transmisión de olores y sabores de un plato a otro.



### FUNCIÓN PIZZA

En esta función de cocción utiliza el elemento circular mientras el calor es distribuido por el ventilador, lo que resulta en un funcionamiento más rápido y económico. Permitir la cocción simultánea de diferentes tipos de alimentos en diferentes estantes, evitando la transmisión de olores y sabores de un plato a otro.



### PINCHO ROSTICERO + GRILL

La resistencia superior se activa y el pincho rosticero se enciende, Ideal para pollos enteros, aves y asados rápidos.



### PINCHO ROSTICERO + CONVECCIÓN + GRILL

Se enciende la resistencia superior grill, el ventilador y se activa el giro del pincho rosticero. Ideal para dorado rápido y asado uniforme.

## ECO

La función Eco hace funcionar el horno ventilado con los controles óptimos para cocinar suavemente cualquier alimento. Los alimentos se cocinan utilizando el calor residual, sellando sabores y texturas. Dependiendo de la preparación y del tipo de alimento, puede ahorrar energía utilizando este modo. Mantenga siempre cerrada la puerta del aparato cuando cocine, sólo se utiliza un nivel con el modo ECO.

## Airfry AIR FRYER

La combinación del ventilador, la calefacción interior superior y la resistencia circula en la fase de calentamiento. Este modo se puede utilizar para hornear rápidamente los alimentos hasta que queden crujientes. Debe utilizar la bandeja de freír para este modo.

## VENTILACIÓN DE REFRIGERACIÓN

Para enfriar el exterior de los hornos, estos están equipados con un ventilador de refrigeración que se enciende automáticamente cuando el horno está caliente.

Cuando el ventilador está encendido, se puede oír un flujo normal de aire existente entre la puerta del horno y el panel de control.

## CALENTAMIENTO RÁPIDO

Seleccione la función girando la perilla, programe el tiempo y la temperatura, luego seleccione el ícono de calentamiento rápido; el horno empezará a trabajar una temperatura preestablecida hasta alcanzar la programada y desaparecerá el ícono de la pantalla. **Nota:** Esta función no aparecera en la función eco.

## COCINAR EN MÁS DE UNA GUÍA

Si tiene que cocinar en más de una guía al mismo tiempo, utilice sólo el “calor dual con convección” que es el único adecuado para este tipo de cocción.

Utilice dos de las tres guías centrales; las guías inferior y superior reciben el aire caliente directamente y, por lo tanto, los alimentos delicados podrían quemarse en ellas.

Como regla general, utilice la 2ª y 4ª guía desde abajo, colocando los alimentos que necesitan más calor en la 2ª guía desde abajo. **Por ejemplo,** cuando cocine asados de carne junto con otros alimentos, coloque el asado en la 2ª guía y los alimentos más delicados en la 4ª guía.

## USO DEL GRILL

Este horno multifunción le ofrece 2 modos diferentes de asado

Utilice el modo “grill”, colocando los alimentos bajo el centro del grill, ya que sólo se enciende la parte central de la resistencia superior. Utilice la guía inferior (1ª desde abajo), colocando la bandeja asadora suministrada para recoger la salsa y/o grasa y evitar que gotee sobre el fondo del horno.

Cuando utilice este modo, coloque la parrilla cromada en la 2ª o 3ª guía del horno desde abajo (consulte la tabla de cocción) y, a continuación, para evitar que la grasa gotee sobre el fondo del horno y se forme humo, coloque una bandeja recoge grasa en la 1ª guía desde abajo.

Importante: Utilice siempre el grill con la puerta del horno cerrada.

**Nota:** Gire la perilla (ver Fig.10) para visualizar los íconos en el panel.

Pulse la perilla (ver Fig.11) para confirmar la función, la temperatura y el tiempo.

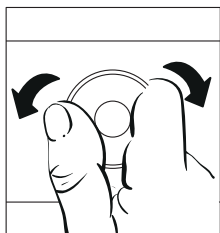


Fig.10

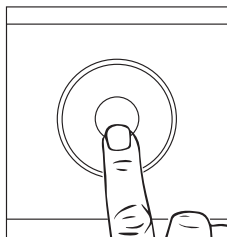


Fig.11

## HORNEAR PASTELES

Cuando hornee pasteles, introdúzcalos siempre en un horno precalentado. Asegúrese de esperar a que el horno se haya precalentado completamente. No abra la puerta del horno durante la cocción para evitar que el pastel se caiga. En general siga estas sugerencias de acuerdo a la descripción:

DESCRIPCION	SUGERENCIA
La masa está demasiado seca	Aumentar la temperatura 10°C y reducir el tiempo de cocción
Pastelería caída	Use menos líquido o baje la temperatura 10°C
La masa es demasiado oscura en la parte superior	Colóquelo en una guía más baja, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción
Bien cocido por dentro pero pegajoso por fuera	Utilice menos líquido, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción
La masa se pega a la sartén	Engrasar bien la sartén y espolvorearla con harina o utilizar papel sulfurizado
He utilizado más de un nivel (Grill con convección) no todos están en el mismo punto de cocción	Utilice un ajuste de temperatura más bajo. No es necesario retirar los alimentos de todas la guía al mismo tiempo

Tabla 2



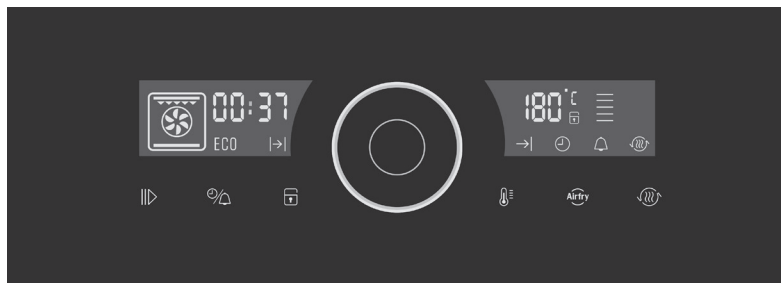
## COCINAR PIZZA

Para mejores resultados al cocinar pizza, utilice el modo “asistido por ventilador”

1. Precalentar el horno durante al menos 10 minutos;
2. Utilice un molde de aluminio ligero para pizza, colocándolo sobre la guía suministrada con el horno. Si se utiliza la bandeja asadora, se prolongará el tiempo de cocción, dificultando la obtención de una corteza crujiente.
3. No abra la puerta del horno con frecuencia mientras se esté cocinando la pizza.
4. Si la pizza tiene muchos ingredientes (tres o cuatro), le recomendamos que añada el queso mozzarella por encima a mitad del proceso de cocción.
5. Cuando cocine la pizza en dos guías, utilice la 2ª y la 4ª con una temperatura de 220°C e introduzca las pizzas en el horno después de haberlo precalentado durante al menos 10 minutos.

## COCINAR PESCADO Y CARNE

Cuando cocine carnes blancas, aves y pescados, utilice ajustes de temperatura de 180°C a 220. °C. Para las carnes rojas que deben estar bien hechas por fuera y tiernas y jugosas por dentro, es una buena idea empezar con una temperatura alta (200°C -220°C) durante un breve periodo de tiempo y bajar la temperatura del horno después. Siempre tenga en cuenta las tablas de receta. En general, cuanto más grande sea el asado, más baja debe ser la temperatura. Coloque la carne en el centro de la guía y coloque la bandeja asadora debajo para recoger la grasa.



**Nota:** Visualice el panel para ver los íconos de las funciones que aparecen en la tabla 3.

## TABLA DE RECETAS DEL MENU AUTOMATICO










FUNCIÓN	ALIMENTOS PARA COCINAR	Peso (en kg)	Posición de la guía de cocción desde abajo	Tiempo de precalentamiento (min)	Ajuste de la temperatura	Tiempo de cocción (min)
 Grill Fuerte	Rebanadas de pan	1	3	4	200	5-10
	Pollo asado	2	4	10	180	67-72
	Hamburguesa de ternera	2	3	7	250	18-23
	Codo de cerdo	5	4	10	190	117-125
	Pescado asado	1	3	10	200	15-20
	Verduras	5	3	10	180	16-22
 Grill Delicado	Papas fritas,	1	4	10	200	47-52
	Rebanadas de pan,	2	3	4	200	5-10
	Pollo asado,	2	4	10	180	77-82
	Hamburguesa de ternera,	5	3	10	250	25-30
	Codo de cerdo,	15	4	10	190	98-103
	Pescado asado	1	3	10	200	15-20
 Grill con convección	Verduras	-	3	10	180	16-22
	Tarta pequeña	-	3	10	160	20-25
	Bizcocho	0,88	3	10	150	30-35
	Galletas de	0,68	3	10	150	33-38
	pie de manzana (Pequeña)	1,1	4	10	160	67-72
	Pizza	1,45	3	10	200	15-20
	Papas fritas	-	4	10	200	30-35
	Rebanadas de pan	-	3	4	200	6-11
	Pollo asado	1,2 2,5	4	10	180	65-70
	Hamburguesa de ternera	1,5	3	10	250	19-24
	Codo de cerdo	1	4	10	190	105-110
	Pescado asado	1	3	10	200	15-20
	 Calor Inferior	Placa calefactora		3	10	60
 Calor Dual	Tarta pequeña	0,88	3	10	160	30-35
	Bizcocho	0,68	3	10	150	42-47
	Galletas de	1,1	3	10	150	19-24
	Pizza	-	4	10	200	20-25
	Patatas fritas	-	4	10	200	50-55
	Rebanadas de pan	-	3	4	200	8-12
Pollo asado	1,2	4	10	180	75-80	
 Calor dual con convección	Tarta pequeña	0,88	3	10	160	18-23
	Bizcocho	0,68	3	10	150	33-38
	Galletas de	1,1	3	10	150	21-26
	Tarta de manzana Pequeña	1,45	4	10	160	66-71
	Tarta de manzana Grande	2,4	3	10	180	38-43
	Patatas fritas	-	4	10	200	13-18
	Pizza	-	4	10	200	34-41
	Patatas fritas	-	3	4	200	11-16
	Rebanadas de pan	1,2	4	10	180	78-83
	Pollo asado	1	3	10	200	16-21
	Pescado asado	1	3	10	200	16-21
 Convección	Tarta pequeña	0,88	33	10	160	20-25
	Bizcocho	0,68	3	10	150	36-41
	Galletas de	1,1	3	10	150	23-28
	Tarta de manzana Pequeña	1,45	4	10	160	60-65
	Tarta de manzana Grande	2,4	3	10	180	40-45
	Patatas fritas	-	4	10	200	34-41
	Rebanadas de pan	-	3	4	200	8-13
	Pollo asado	1,2	3	10	180	66-71
Pescado asado	1	3	10	200	13-18	
 Pizza	Pizza	-	4	10	200	20-25
	Papas fritas	-	4	10	200	33-38
	Rebanadas de pan	-	3	4	200	6-11
	Pollo asado	1,2	4	10	180	63-68
	Pescado asado	1	3	10	200	13-18
 Air fry	Alitas de pollo	-	3	/	200	23-27
	Papas fritas	-	4	/	200	22
	Palomitas de maíz	-	3	/	200	9

Tabla 3

### Nota:

Los tiempos y temperaturas son aproximados ya que depende de diferentes factores que puedan afectar a los mismos.

Los tiempos de cocción de la tabla se refieren al plato indicado en la receta son orientativos y pueden variar en función de los gustos personales. Tampoco incluye el tiempo de precalentamiento.

## PROGRAMACION DE EL HORNO - HE9662

Para la manipulación de este horno se puede realizar de manera directa utilizando el panel táctil o por medio de la aplicación.

### Ícono DE ENCENDIDO

Mantenga pulsado el ícono de encendido durante 1,5 segundos para encender el horno. Pulse 1,5 segundos para apagarlo.

### CONEXIÓN WIFI

1. Asegúrese de que el teléfono móvil Pad está conectado a la red Wi-Fi de banda de 2,4 GHz, y conectado al Bluetooth al mismo tiempo.

2. Descargue y abra la aplicación: Busque “Tuya Smart” en la tienda de aplicaciones o escanee el código Qr del manual para descargar e instalar la aplicación, como se muestra en la Fig.12. Si lo descarga por primera vez, haga clic en el botón de registro para inscribirse. Si ya tiene una cuenta. Por favor, haga clic en el botón de inicio de sesión como se muestra en la Fig.13.



Fig. 12

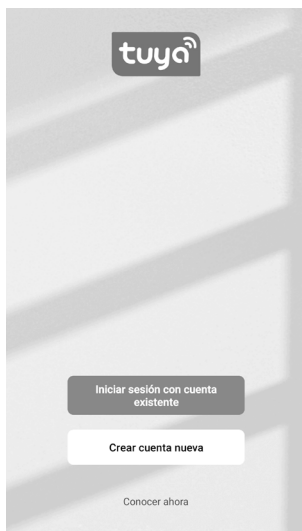


Fig. 13

3. Encienda el horno, pulse la ícono calentamiento rápido durante 3 seg, el ícono WIFI parpadeará indicando que el horno se está conectando a la red. Si no consigue conectar la WIFI, pulse la ícono calentamiento rápido durante 1,5 seg para volver a intentarlo.

4. Conecte con éxito, usted puede encontrar el horno táctil de pantalla a color.

5. Funcionamiento de la APP: Ajustar la temperatura o el tiempo; iniciar o pausar la cocción encender o apagar la luz; ajustar el calentamiento rápido.

**Nota:** Cuando este usando el horno por medio de la app, solo podra usar un dispositivo móvil al tiempo.

## PASOS DE FUNCIONAMIENTO

1. Activar el horno.
2. Seleccione el modo de cocción y confirme.
3. Ajuste la temperatura y confirme.
4. Ajuste la hora y confirme.
5. Empezar a cocinar.

## GRILL

Pulse el ícono grill y la pantalla TFT mostrará las funciones de cocción.

**Paso1:** Pulse el ícono <> "Grill" para elegir la función, pulse el ícono ○ para confirmar la función.

**Paso 2:** La pantalla de temperatura parpadeará, pulse < para disminuir > o para aumentar la temperatura, pulse ○ para confirmar.

**Paso3:** El tiempo parpadeará, como arriba, pulse < para disminuir o > para aumentar el tiempo, pulse el ○ ícono confirmar para iniciar la cocción.

## CAMBIAR DE COCCIÓN DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN


Pulse ○ para pausar la cocción, reajuste la temperatura pulsando la ícono <>.

Pulse ○ para confirmar y continúe reajustando el tiempo de cocción de la misma manera.

## CANCELAR LA COCCIÓN

Pulse el ícono ○ durante 1,5 segundos para cancelar el proceso de cocción o pulse "Grill" de nuevo, la pantalla TFT mostrará "si desea salir de la cocción", pulse el ícono ○ para confirmar.

## BLOQUEO PARA NIÑOS


Pulse el ícono  durante 1,5 segundos para activarlo y pulse de nuevo el ícono para cancelar la función.

## INICIO PROGRAMADO →|

Después de elegir y confirmar la función, se puede pulsar la ícono de inicio de retardo y utilice los íconos <> para ajustar el tiempo de inicio del retardo.

El tiempo es una cuenta atrás. Finaliza la cuenta atrás, comienza la cocción.

## ALARMA

Después de elegir y confirmar la función, pulse el ícono  y utilice los íconos <> para ajustar la hora de la alarma. Cuando finalice el tiempo, el horno emitirá un pitido durante 2 minutos.

## DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES HORNO HE9662



### **CALOR SUPERIOR**

La temperatura oscila entre 50C° y 220C°. El calor procedente solo de la parte superior permite dorar los alimentos al final de la cocción.



### **CALOR INFERIOR**

La temperatura oscila entre 50C° y 100C°. El calentamiento procede solo de la parte inferior. Ideal para calentar platos.



### **CALOR DUAL**

Para horneado y asado tradicional en un solo nivel. Especialmente adecuado para pasteles con coberturas húmedas. El calor se emite uniformemente desde arriba y desde abajo.



### **CALOR DUAL CON CONVECCIÓN**

El funcionamiento del ventilador, combinado con la cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Perfecto para galletas y pasteles, incluso cuando se cocinan simultáneamente en varios niveles.



### **GRILL DELICADO**

Para asar pequeñas cantidades de filetes o salchichas, para hacer tostadas y para gratinar. La zona central debajo de la resistencia del grill se calienta.



### **GRILL FUERTE**

Para asar alimentos planos a la parrilla, como filetes y salchichas, para hacer tostadas y para gratinar. Toda la zona situada debajo del elemento del grill se calienta.



### **GRILL CON CONVECCIÓN**

Para asar aves, pescados enteros y trozos grandes de carne. El elemento de la parrilla y el ventilador se encienden y apagan alternativamente. El ventilador hace circular el aire caliente alrededor de los alimentos. Chuletas, etc.



### **CONVECCIÓN**

Para hornear y asar en uno o varios niveles. El ventilador distribuye uniformemente el calor de la resistencia anular situada en el panel trasero por todo el compartimento de cocción.



### **FUNCIÓN PIZZA**

Este método de cocción utiliza el elemento inferior y circular mientras que el calor se distribuye por el ventilador reproduciendo las mismas condiciones de las cocinas tradicionales de leña de barro.



### **ECO MODO ECOLÓGICO**

La combinación del ventilador y la resistencia circular, en modo ECO, permite cocinar la carne con especial delicadeza. Los alimentos se cocinan por fases utilizando el calor residual. Así es posible ahorrar energía.



### **PINCHO ROSTICERO + GRILL (Parrilla asadora)**

La resistencia superior se activa y el pincho rosticero se enciende, Ideal para pollos enteros, aves y asados rápidos.



### **PINCHO ROSTICERO + CONVECCIÓN + GRILL (Calor dual con convección parrilla asadora)**

Se enciende la resistencia superior grill, el ventilador y se activa el giro del pincho rosticero.

Ideal para dorado rápido y asado uniforme.

## **AIR FRYER**

Pulse el icono para acceder a la función, confirme la función y ajuste el tiempo de cocción o la temperatura como se ha indicado anteriormente. Mantenga pulsada la icono durante 1,5 segundos para cancelar la función. La temperatura predeterminada es de 200°C y el tiempo es de 45 minutos. Este modo se puede utilizar para hornear los alimentos hasta que queden crujientes rápidamente (debe utilizar la bandeja de fritura con aire cuando utilice este modo).

## FUNCIONES ESPECIALES



### DESCONGELAR

El ventilador funciona sin calor para reducir el tiempo de descongelación de los alimentos congelados. El tiempo necesario para descongelar los alimentos dependerá de la temperatura ambiente, la cantidad y el tipo de alimento. El tiempo predeterminado es de 30 minutos y no se puede modificar la temperatura.



### RECALENTAR

El elemento calefactor inferior sirve para calentar o mantener calientes los alimentos. oscila entre 50°C y 80°C.



### DESHIDRATAR

Esta función se utiliza para el secado de frutas, verduras y hierbas con la preservación, el sabor se concentra por deshidratación.

Con el que podrá secar frutas, verduras y hierbas con unos resultados extraordinarios. Con este tipo de conservación, los aromas se concentran mediante la deshidratación.

Utilice sólo fruta, verdura y hierbas sin manchas y lávelas bien. Forre la bandeja de papel pergamino. Escurra el exceso de agua de la fruta y séquela; si es necesario, córtela en trozos iguales o en rodajas finas. Coloque la fruta sin pelar en la fuente con las superficies cortadas hacia arriba. Asegúrese de que ni la fruta ni los champiñones se superpongan en la guía. Ralle las verduras. Deje escurrir las verduras escaldadas y distribúyalas uniformemente en la bandeja



### PLAN COCCIÓN

Esta función permite programar un tiempo de cocción de hasta 72 horas. Puede mantener calientes los alimentos en el compartimento de cocción sin tener que encender o apagar el horno. Puede ajustar una temperatura entre 85 °C y 140 °C.

**Nota:** Está función solo se desactiva apagando el horno.

## CALENTAMIENTO RÁPIDO

Después de elegir las funciones Grill, pulse el ícono para calentar rápidamente. Una vez alcanzada la temperatura preestablecida, saldrá automáticamente y pasará al modo original. Pulse de nuevo el ícono calentamiento rápido para cancelar la función durante el proceso de calentamiento.

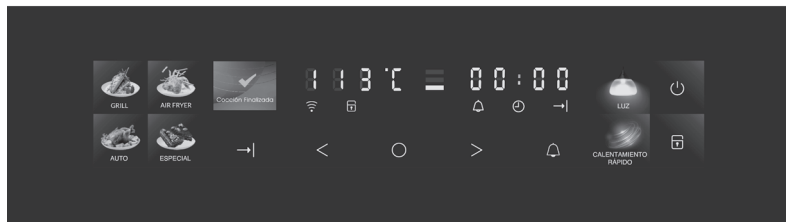
### AUTO

Pulse el ícono **AUTO** y la pantalla mostrara el menú automático.

**Paso 1:** El menú principal es Pescado/Carne/Pizza/Vegetal/Postres/Pan, pulse los íconos izquierda o derecha para elegir el menú y confirmar.







**Paso 2:** Seleccione el menú secundario. Si ha confirmado el pescado, la pantalla mostrar a el código A1; el pescado incluye pescado a la plancha y filete de pescado,confírmelo; pulse la ícono izquierda o derecha para elegir la cantidad de alimentos y confirmar.

**Paso 3:** Ajuste la temperatura y el tiempo como se ha indicado anteriormente.













**Nota:** Visualice el panel para ver los íconos de las funciones que aparecen en la tabla 4.

## TABLA DE RECETAS DEL MENÚ AUTOMÁTICO

PESCADO	Código	cocina	Peso (g)	Función	Utensilios de cocina	Capa	Temp (°C)	Tiempo (min)
Pescado a la plancha	A1	Parrilla	300		Guía	3	230	14-18
Pescado a la plancha	A1	Parrilla	900		Guía	3	230	20-24
Pescado a la plancha	A1	Parrilla	1500		Guía	3	230	26-30
Filete de pescado	A1	Parrilla	200		Guía	3	230	14-18
Filete de pescado	A1	Parrilla	300		Guía	3	230	16-20
Filete de pescado	A1	Parrilla	400		Guía	3	230	18-22
CARNES	Código	cocina	Peso (g)	Función	Utensilios de cocina	Capa	Temp (°C)	Tiempo (min)
Lomo de carne	A2		500		Guía	4	230	26-30 Giro:14-16
Rojo inglés bife de carne	A2		1000		Guía	4	230	36-40 Turno:18-22
Medio bife de carne	A2		1500		Guía	4	230	36-40 Turno:18-22
Medio bife de carne bien cocido	A2				Guía	4	240	3-5
Filete de ternera	A2				Guía	4	240	5-7
Filete de cerdo	A2				Guía	4	240	5-7 Gira:3-4
Filete de cerdo	A2				Guía	4	240	5-7
Filete de cerdo	A2				Guía	4	240	5-7 Turno:2-3
Filete de cerdo	A2				Guía	4	240	8-10 Gira:3-4
Filete de cerdo	A2				Guía	4	240	8-10 Gira:5-6
Filete de cerdo	A2				Guía	4	240	10-12 Gira:6-8
Filete de cerdo	A2				Guía	4	240	15-17 Turno:8-10
Hamburguesa de carne	A2				Guía	4	210	10-12 Turno:8-10
Hamburguesa de carne	A2				Guía	4	210	12-15 Gira:10-12
Hamburguesa de carne	A2				Guía	4	210	16-18 Gira:10-12
Chuleta de cordero	A2				Guía	4	230	14-16 Turno:8-10
Chuleta de cordero	A2				Guía	4	230	15-18 Turno:8-10
Chuleta de cerdo	A2				Guía	4	230	18-20 Gira:10-12

## TABLA DE RECETAS DEL MENÚ AUTOMÁTICO

CARNES	Código	cocina	Peso (g)	Función	Utensilios de cocina	Capa	Temp (°C)	Tiempo (min)
Chuleta de cerdo	A2		100		Guía	3	200	18-22 Turno:12-14
Chuleta de cerdo	A2		300		Guía	3	200	28-32 Turno:16-18
Chuleta de cerdo	A2		500		Guía	3	200	36-40 Turno:18-22
Pollo entero	A2		500		Guía	2	250	50-60
Pollo entero	A2		1250		Guía	2	250	60-70
Pollo entero	A2		2000		Guía	2	250	75-85
Pechuga de pollo	A2		200		Guía	4	200	16-20 Turno:12-14
Pechuga de pollo	A2		300		Guía	4	200	18-22 Turno:16-18
Pechuga de pollo	A2		400		Guía	4	200	22-26 Vuelta:18-20
Pavo pequeño	A2		4000		Guía	2	200	100-110
Pavo pequeño	A2		5000		Guía	2	200	110-120
Pavo pequeño	A2		6000		Guía	2	200	120-130
Pierna de cerdo	A2		1000		Guía	2	200	90-100
Pierna de cerdo	A2		1600		Guía	2	200	100-110
Pierna de cerdo	A2		1600		Guía	2	200	120-130
VERDURA	Código	cocina	Peso (g)	Función	Utensilios de cocina	Capa	Temp (°C)	Tiempo (min)
Gratin de verduras	A3				Bandeja	2	180	30-40
Papas asadas a la mitad	A3				Bandeja	3	180	55-70
Papas fritas	A3				Bandeja	3	200	30-35
PIZZA	Código	cocina	Peso (g)	Función	Utensilios de cocina	Capa	Temp (°C)	Tiempo (min)
Pizza Fresca	A4				Bandeja	3	180	20-25
Pizza Congelado	A4				Bandeja	3	160	18-22

## TABLA DE RECETAS DEL MENÚ AUTOMÁTICO








POSTRES	Código	cocina	Peso (g)	Función	Utensilios de cocina	Capa	Temp (°C)	Tiempo (min)
Muffins	A5		Molde de 20 cm		Bandeja	3	160	16-20
Pie de manzana	A5		Molde de 20 cm		Bandeja	3	160	50-60
Galletas	A5				Bandeja	3	160	18-25
Bizcocho	A5				Bandeja	3	160	40-50
Chiffon	A5				Bandeja	3	155	40-50
PAN	Código	cocina	Peso (g)	Función	Utensilios de cocina	Capa	Temp (°C)	Tiempo (min)
Pan tostado	A6	Fresco			Bandeja	3	200	20-25
Pan frances	A6	Congelado			Bandeja	3	180	18-22

Tabla 4

### Nota:

Los tiempos y temperaturas son aproximados ya que depende de diferentes factores que puedan afectar a los mismos.

Los tiempos de cocción de la tabla se refieren al plato indicado en la receta son orientativos y pueden variar en función de los gustos personales. Tampoco incluye el tiempo de precalentamiento.

## USO DEL PINCHO ROSTICERO HE 9661/9662

Para el uso del pincho rosticero es necesario:

1. Retirar los accesorios que se encuentren dentro del horno.
2. Introduzca el soporte pincho rosticero y ubique lo en la guía número 3 contando de arriba hacia abajo, Introduzca el alimento (pollo, carne etc.) en el asta / pincho rosticero asegúrelo por los lados con los trinches ver figura 14 para evitar el movimiento durante la cocción, luego introduzca la punta del asta en el orificio del motor ver figura 15 ,ver detalle A.
3. Asegúrese que la polea del asta encaje en la parte posterior del soporte pincho ver figura 15 detalle B. Para retirarlo proceda de forma inversa. No olvide retirar la empuñadura plástica girándola en sentido anti-horario, ver detalle C.

**NOTA:** Use el pincho rosticero con las funciones [ ] [\*] en el horno 9661 y con las funciones [ ] [\*] en el horno 9662.

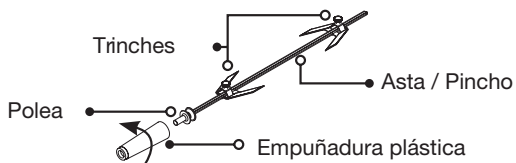
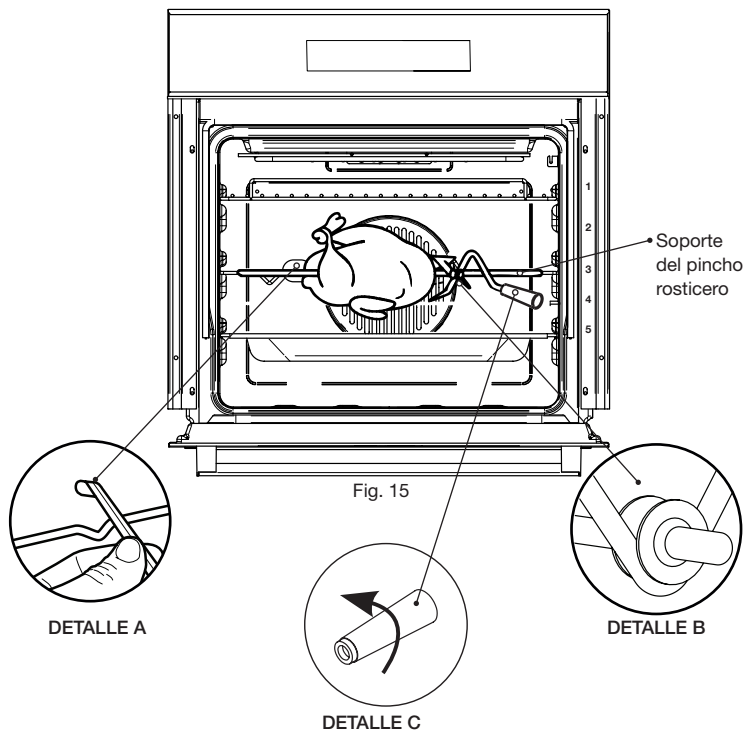


Fig. 14





## ADVERTENCIA

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

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

- No use limpiadores a vapor.
- No utilice productos que contengan cloro o soluciones diluidas de cloro, soda cáustica, detergentes abrasivos, ácido clorhídrico, vinagre, líquidos inflamables, volátiles, esponjillas metálicas, cuchillos u objetos punzantes para la limpieza del horno.
- La limpieza del panel y vidrio del horno debe realizarse con un paño suave húmedo en agua con jabón o productos específicos para acero y vidrio, secando inmediatamente las superficies.
- 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 salpicaduras de los alimentos durante la cocción de asados, mientras que la salida de alimentos se debe a los recipientes de cocción demasiado pequeños, esto se puede evitar utilizando recipientes con bordes altos.
- Se aconseja quitar todas las manchas del horno cuando termine la cocción y este esté a una temperatura menor a 35°C (para evitar posibles quemaduras) para así conservar la limpieza del horno y no permitir que se manche permanentemente.
- Este aparato cuenta con un revestimiento cerámico antiadherente ecológico.
- El revestimiento antiadherente es de material apto para uso alimentario. La ingestión de pequeñas cantidades no afecta a la salud.
- Se debe evitar que objetos duros choquen con la superficie revestida para evitar que se dañe.
- Nunca utilice espátulas ni estropajos metálicos. Se recomienda utilizar espátulas de silicona o madera, estropajos y un paño suave durante la limpieza.

## PROCEDIMIENTO PARA RETIRAR LA PUERTA DEL HORNO

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

1. Rote las pestañas de las bisagras hacia adelante hasta el tope como se indica en las Fig. 16 y Fig. 17.

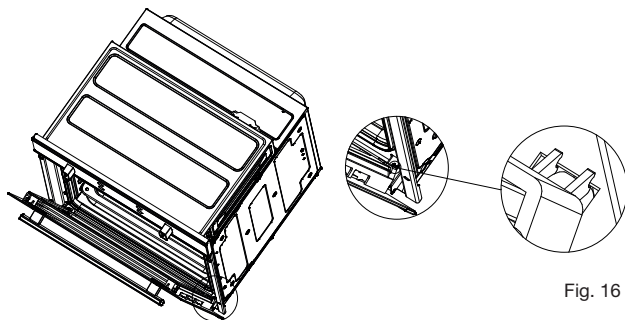


Fig. 16

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

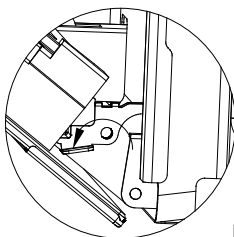
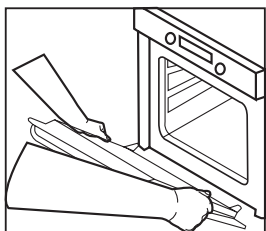


Fig.16

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

1. Tome la puerta desde los laterales e introduzca las bisagras en su sitio.
2. Rote la puerta hacia adelante, asegurándose que las bisagras ya están bien soportadas.
3. Rote las pestañas de las bisagras hacia atrás como se indica en la Fig.17.

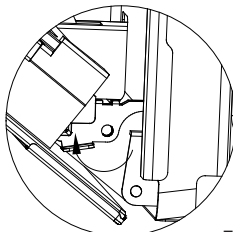
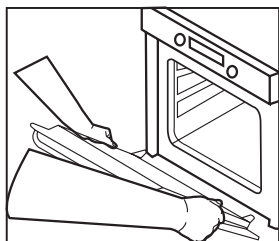


Fig.17

## SUSTITUCIÓN DEL BOMBILLO



### ADVERTENCIA

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

En la parte posterior del interior de los hornos, está ubicada la lámpara de iluminación interna. En caso de daño, desconecte primero el aparato, luego retire la tapa de protección desenroscándolo (C), desenrosque el bombillo (D) y reemplácelo por uno de las mismas características y vuelva a montar la tapa de protección (C) como se indica en la Fig.18.

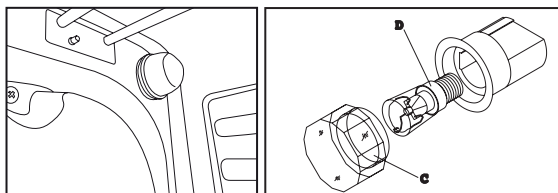


Fig.18

## SERVICIO TÉCNICO

### PRESENTACIÓN

El servicio técnico se compone de una sólida red de centros especializados a nivel nacional orientados a satisfacer las necesidades de instalación, mantenimiento preventivo, correctivo y el suministro de repuestos. La aplicación de la garantía se hace efectiva por defectos de fabricación previo concepto, así mismo el fabricante se reserva el derecho del cambio del producto; muchas veces una deficiente instalación, desconocimiento del producto, la omisión de algunos cuidados y la no aplicación de las instrucciones de este manual afecta el óptimo desempeño de los hornos. **CHALLENGER S.A.S** no se responsabiliza de las posibles inexactitudes contenidas en este manual de instrucciones debidas a errores de transcripción o de impresión.

### CUADRO DE PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES

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

Tabla 5

### CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Antes de llamar a la línea de 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 llevo este manual.

Se recomienda al usuario definir con claridad y precisión la anomalía que presenta su aparato.



#### ADVERTENCIA

En caso de necesitar repuestos de partes que no requieren intervención de personal calificado, diríjase al punto de venta 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

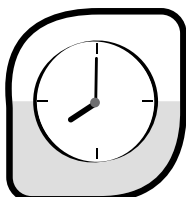
## Servicio Técnico

**Directo**

**Bogotá (601)425 6240**

Línea única nacional 01-8000-111966

WhatsApp  321 803 3632



Oportunidad en el servicio



Efectividad en el servicio



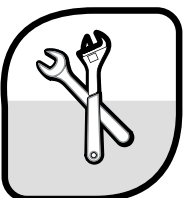
Atención y asesoría



Cobertura nacional



Técnicos certificados y calificados



Repuestos originales

Únete a nuestras redes sociales



@ChallengerEnCasa



@challengersas



@challenger-s-a-s

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