



**MANUAL
DE
SERVICIO**

EE-6342 CC-IIDLN CANNES

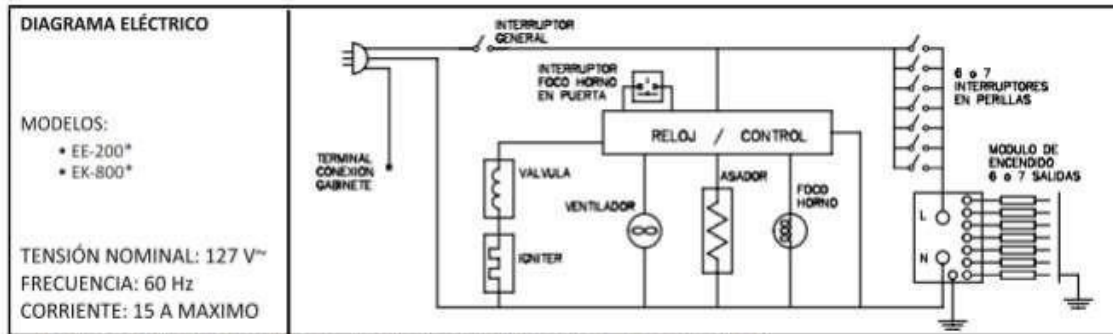


SERVICIO

ESPECIFICACIONES ELECTRICAS

CARACTERISTICAS	TODOS LOS MODELOS
Tensión	120 V
Frecuencia	60 Hz
Corriente	15 A

DIAGRAMA ELECTRICO



* SEGUIDO O NO DE ALGUNO O ALGUNAS DE LAS LETRAS: A ó B ó G ó N ó F.

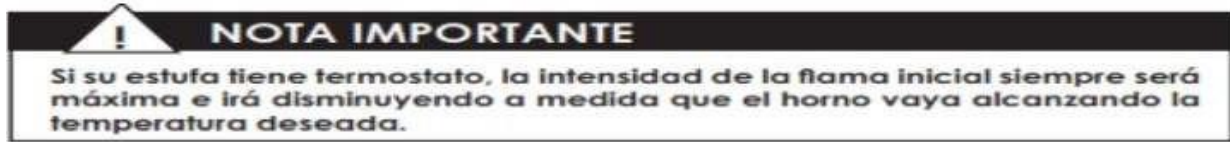
LIMPIEZA DE CUBIERTA DE ACERO INOXIDABLE

- Las partes de acero inoxidable de su estufa debes ser limpiadas con un paño o esponja humedecida con agua y jabón neutro
- Nunca utilice limpiadores abrasivos, fibras o líquidos limpiadores fuertes.
- Para el caso de manchas difíciles o cochambre se recomienda usar liquido arranca grasa, posteriormente lavar con agua y jabón.
- Si aparecen manchas amarillas en la cubierta debido al calor de sus quemadores, límpielos con liquido quita manchas para cubiertas de acero inoxidable.
- Cuando se presentan manchas en los quemadores por grasa o aceite quemados, sumerja en vinagre por 30 min. y después lave.

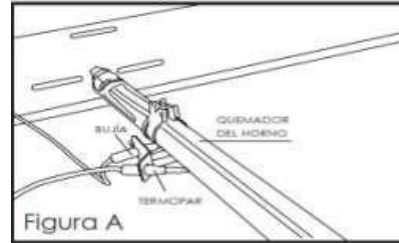
MODELO CON TERMOSTATO

Su modelo de estufa podrá tener termostato o termostato con seguridad en el horno, estos regularán el paso del gas y por lo tanto el tamaño de la flama, logrando mantener constante la temperatura que usted haya seleccionado en la perilla para cocinar en el horno.

Al exterior de la perilla, se encuentran impresos los grados centígrados (según modelo).



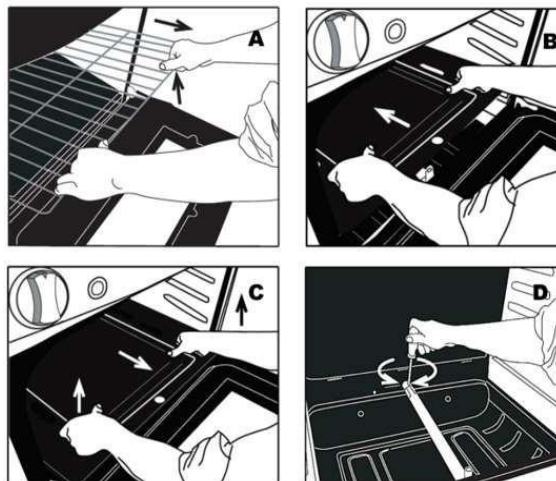
NOTA: Para identificar si su estufa cuenta con termostato de seguridad, observe si junto al quemador horno y la bujía se integra un termopar, que solo aplica para estos modelos (Figura A).



REGULACION DEL QUEMADOR DEL HORNO

Para regular la flama del quemador siga los siguientes pasos

1. Retire la parrilla del horno (fig. A) deslizando hacia usted hasta el tope y levantando la parte frontal, jale hacia afuera
2. Retire el piso del Horno (fig. B)
 - Sujete el piso del horno de las ranuras laterales a la vez que lo empuja hacia adentro para destrabarlo de la parte frontal del marco.
 - Jale el piso del horno hacia arriba y sáquelo (fig. C)
3. Afloje el tornillo regulador (fig. D)
4. Gire el tubo regulador para calibrar la flama verificando que sea azul y que no se desprenda de la base del quemador
5. Apriete nuevamente el tornillo regulador reinstale el piso del horno haciendo lo contrario del paso 2.



REGULACION QUEMADORES SUPERIORES

Los quemadores de su estufa están regulados, sin embargo, las diferentes altitudes sobre el nivel del mar y vibraciones en el suministro de gas se puede originar una mezcla pobre de oxígeno generando en los quemadores flamas con puntas amarillentas o desprendidas por tanto es necesario regular la entrada del aire primario a fin de obtener una flama de color azul

1. Si el quemador presenta puntas amarillas se requiere aumentar la entrada de aire primario.
2. Si las flamas se desprenden del quemador o se apagan, debe reducir la entrada de aire primario.

Para la regulación retire los quemadores. Afloje con la mano el tubo regulador en sentido contrario a las manecillas del reloj (fig. A) el cual sale junto con el regulador de aire (fig. B) deberá deslizar hacia arriba el anillo regulador si presenta puntas amarillas y al contrario si presenta desprendimiento de flama. Coloque nuevamente el tubo regulador y el quemador (fig. C) verificar que la flama sea de color azul de no ser así repetir los pasos anteriores



NOTA:

Modelos con quemador "SUPERNOVA"

Si su flama es amarilla o se desprende del quemador, se recomienda llamar a Servicio Técnico para que realice esta operación un técnico calificado.

Modelos con quemador "QUICKBURNER"

Por su diseño de alta tecnología **NO** es regulable, se autoajusta.

CONFIGURACION PANEL TOUCH






Su estufa está equipada con Control Electrónico Touch que le permite controlar el siguiente Menú:

1. Ajuste de hora y fecha
2. Luz
3. Timer
4. Hora(reloj)
5. Horno
6. Asador Eléctrico



Ajuste de Hora y Fecha:

Para ajustar la Hora y Fecha siga las siguientes instrucciones:

1. Oprima el ícono de Ajuste Hora y Fecha
2. Oprima los botones de ajustar ▼ ▲ hasta que alcance la hora deseada y presione Enter. 
3. Oprima los botones de ajustar ▼ ▲ hasta que alcance los minutos deseados y presione Enter. 
4. Oprima los botones de ajustar ▼ ▲ hasta que alcance el día de la semana deseado y presione Enter. 
5. Oprima los botones de ajustar ▼ ▲ hasta que alcance el mes deseado y presione Enter. 
6. Oprima los botones de ajustar ▼ ▲ hasta que alcance el año deseado y presione Enter. 



Importante: Puede cambiar solo un valor en la hora o fecha sin terminar toda la secuencia al oprimir el botón Enter.

Hora: Para visualizar hora y fecha:

1. Oprimir ícono de hora

Luz del horno:

Esta función le permite encender y apagar la luz del horno
Para encender la función de luz del horno:

1. Oprima el ícono de Luz

Timer:



Puede usar el Timer como señal de alarma para cuando esté cocinando un platillo o simplemente para cuando necesite tener un conteo de tiempo con alarma.

Importante: El Timer no activa, ni apaga los quemadores del horno. Solo sirve como alarma de tiempo.

Para activar el Timer siga las instrucciones siguientes:

1. Oprima el ícono de Timer en la pantalla aparecerá parpadeando “Tiempo Regresivo”
2. Oprima los botones de ajustar ▼ ▲ hasta que alcance el tiempo de cuenta regresiva deseado. (Hasta un máximo de 5 horas).
3. Oprima el botón de Enter **ENTER** para iniciar el conteo regresivo.
4. Al terminar el conteo regresivo sonará la alarma y aparecerá en la pantalla “Tiempo Finalizado”. Al tocar nuevamente la pantalla regresará a Menú



Funciones Asador Eléctrico

Su estufa está equipada con Asador Eléctrico el cual tiene las siguientes funciones:

1. Personalizar
2. Descongelar
3. Gratinar/Dorar



Personalizar

El asador eléctrico le permite personalizar el tiempo que desee en la máxima potencia para cualquier tipo de alimento.

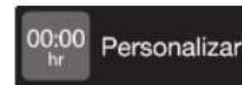
Para activar la función de Personalizar siga las siguientes instrucciones:



1. Oprima el ícono de Asador Eléctrico.
2. Oprima el ícono de Personalizar.

En la pantalla aparecerá parpadeando “Personalizar”.

3. Oprima los botones de ajustar hasta que alcance los minutos deseados y presione Enter **ENTER** para iniciar la función



4. Al terminar la función sonará la alarma y aparecerá en la pantalla “Tiempo Finalizado” Al tocar nuevamente la pantalla regresará a Menú

Descongelar

El asador eléctrico le permite hacer la función de descongelar en 3 tipos de alimentos:

1. Carnes
2. Empanizados
3. Vegetales



Para activar la función Descongelar siga las instrucciones siguientes:

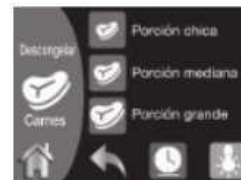


Dependiendo de cuál sea su necesidad puede oprimir Carnes, Empanizados y/o Vegetales.

1. Oprima el ícono de Descongelar.
2. Una vez que aparezca la opción de Descongelar deseada.

El control le dará a escoger 3 tipos de porción:

- Porción Chica
- Porción Mediana
- Porción Grande



3. Una vez elegida la opción, en la pantalla aparecerá la leyenda "Descongelando"



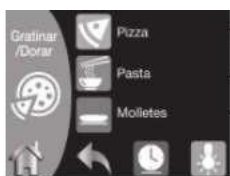
Nota: Los tiempos e intensidad del asador, ya están programados, dependiendo de la porción seleccionada.

4. Al terminar el conteo regresivo sonará la alarma y aparecerá en la pantalla "Tiempo Finalizado".

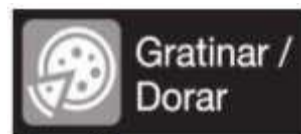
Al tocar nuevamente la pantalla regresará a Menú.

Gratinar/Dorar

El asador eléctrico le permite hacer la función de gratinar y dorar en 3 tipos de alimentos:



1. Pizza
2. Pasta
3. Molletes



Para activar la función Gratinar/Dorar siga las instrucciones siguientes: Dependiendo de cuál sea su necesidad puede oprimir Pizza, Pasta y/o Molletes.

1. Oprima el ícono de Gratinar/Dorar
2. Una vez que aparezca la opción de Gratinar/Dorar deseada.

El control le dará a escoger 3 tipos de porción:

- Porción Chica
- Porción Mediana
- Porción Grande



3. Una vez elegida la porción en la pantalla aparecerá la leyenda “Gratinando/Dorando”.

Nota: Los tiempos e intensidad del asador, ya están programados, dependiendo de la porción seleccionada.

4. Al terminar el conteo regresivo sonará la alarma y aparecerá en la pantalla “Tiempo Finalizado”.



Al tocar nuevamente la pantalla regresará a Menú.







Hornear:

El Horno eléctrico le permite realizar la función de Hornear y Mantener Caliente.



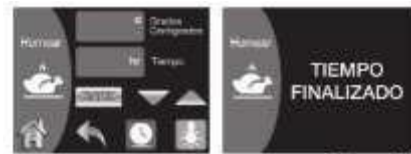
Para activar la función de Hornear siga las instrucciones siguientes:



1. Oprima el ícono de Horno (Figura 18)
2. Oprima los botones de ajustar   hasta que alcance la temperatura a la que desea hornear y presione Enter. 
3. Oprima los botones de ajustar   hasta que alcance minutos/horas deseadas y presione Enter. 

Nota: Automáticamente su horno se encenderá y mantendrá la temperatura seleccionada por el tiempo seleccionado.

4. Al terminar el conteo regresivo sonará la alarma y aparecerá en la pantalla “Tiempo Finalizado”






Al tocar nuevamente la pantalla regresará a Menú.

Mantener Caliente

El Horno Eléctrico le permite realizar la función de Mantener Caliente un platillo recién cocinado.



Para activar la función de Mantener Caliente siga las instrucciones siguientes:

1. Oprima el ícono de Mantener Caliente.
2. Oprima los botones de ajustar   hasta que alcance la temperatura a la que desea Mantener Caliente (50°, 55° ó 60°) y presione Enter. 

3. Oprima los botones de ajustar ▼ ▲ hasta que alcance los minutos deseados y presione Enter. **ENTER**

y

Nota: Automáticamente su horno se encenderá y mantendrá la temperatura seleccionada por el tiempo seleccionado.

4. Al terminar el conteo regresivo sonará la alarma y aparecerá en la pantalla “Tiempo Finalizado”.

Al tocar nuevamente la pantalla regresará a Menú



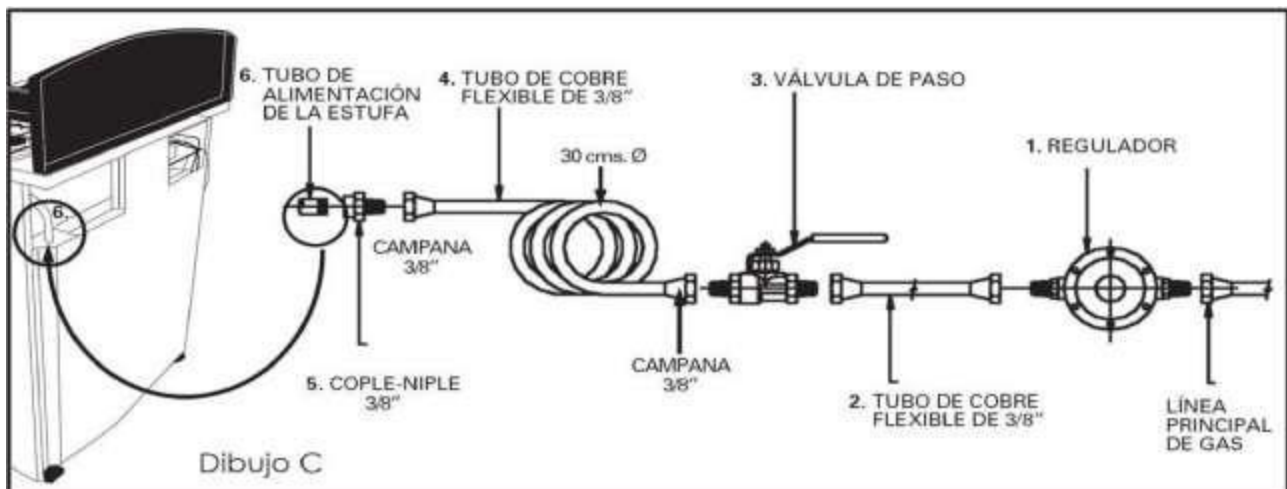
FALLAS Y CORRECCIONES

FALLA	CAUSA	CORRECCIONES
Quemador no enciende	Esprea obstruida.	Eliminar suciedad.
	Acumulación de suciedad en quemador.	Limpiar el área y dar indicaciones de limpieza.
Desprendimiento de Flamas o puntas Amarillas	No se crea arco entre quemador y bujía.	<ol style="list-style-type: none"> 1.- Checar que la distancia entre quemador y bujía sea de 4mm. Aprox. 2.- Verificar que las bujías estén bien conectadas y si están fracturadas o rotas reemplazar. 3.- Arnés interruptor de válvulas mal conectados o dañados, de ser necesario reemplazar. 4.- Modulo desconectado o dañado. Conectar correctamente o reemplazar. 5.- Verifica que el voltaje sea el correcto (115 – 127 volts).
	Mala regulación en el aire primario.	Cerrar o abrir la entrada de aire primario mediante el tubo aireador (regulador de aire) para obtener una flama uniforme y azul.

	Presión de gas LP o natural incorrecta.	Verificar que la presión de gas sea la correcta (2,5 Kpa para gas LP y 1.76 Kpa para gas natural) de no ser así recomendar cambio de regulador.
Cocción dispereja en el horno	No sella correctamente la puerta del horno.	Sello puerta zafado o roto, si es necesario reemplazarlo.
Falla en el Termostato	Tubo capilar del termostato dañado (roto o doblado).	Cambiar termostato.
Falla en el sello Horno	Sello de horno roto.	Cambio de sello.
	Falso contacto en el arnés.	Revisar continuidad de arnés, de ser necesario reemplazarlo.

I. INSTALACION DE GAS

Verifique que la instalación de gas sea la correcta. Nunca utilice manguera flexible



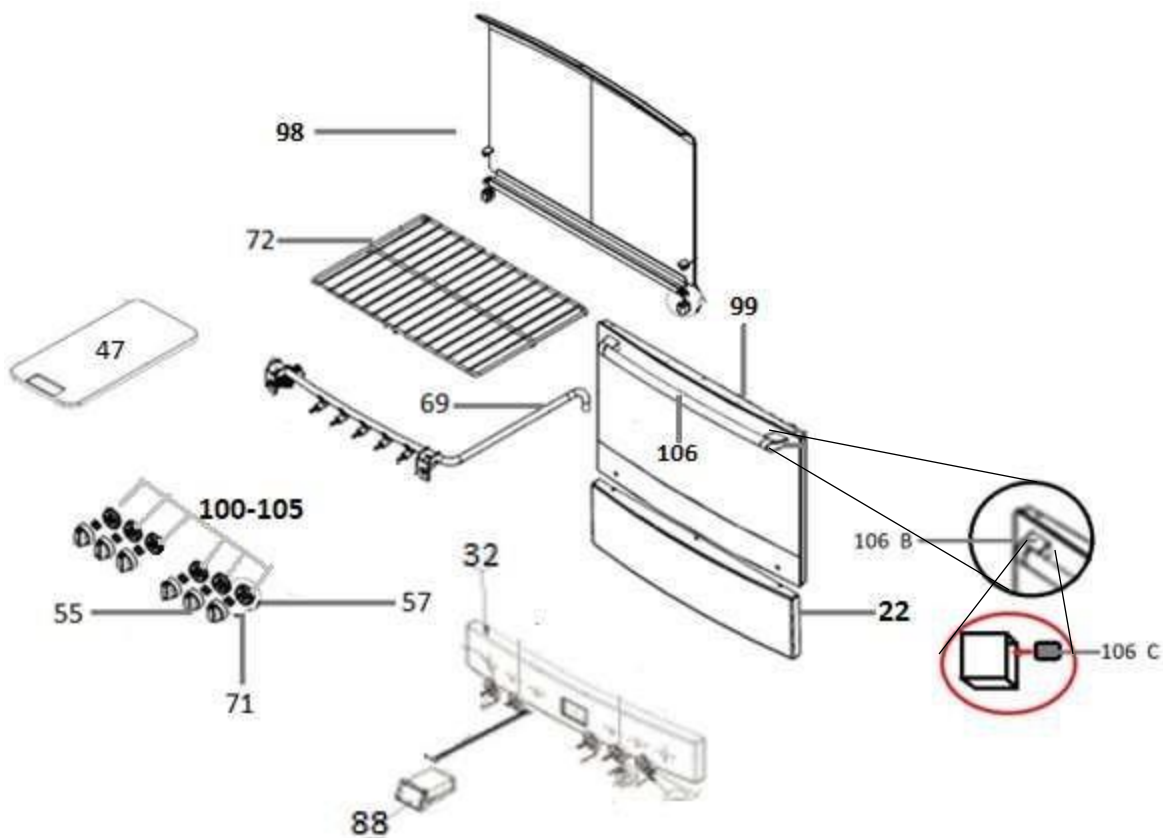
1. Verifique que su instalación de gas cuente con un regulador, si no es así, instale uno a la línea principal.
2. Continúe con tubo de cobre de 3/8 de pulgada de diámetro, con campanas de 3/8 de pulgada en los extremos.
3. Instale una válvula de paso manual a la línea principal de gas, en un lugar de fácil acceso.
4. Continúe con tubo de cobre flexible de 3/8 de pulgada de diámetro con campanas de 3/8 de pulgada en los extremos, haciendo uno a tres rizos de 30 cm de diámetro cada uno aproximadamente.

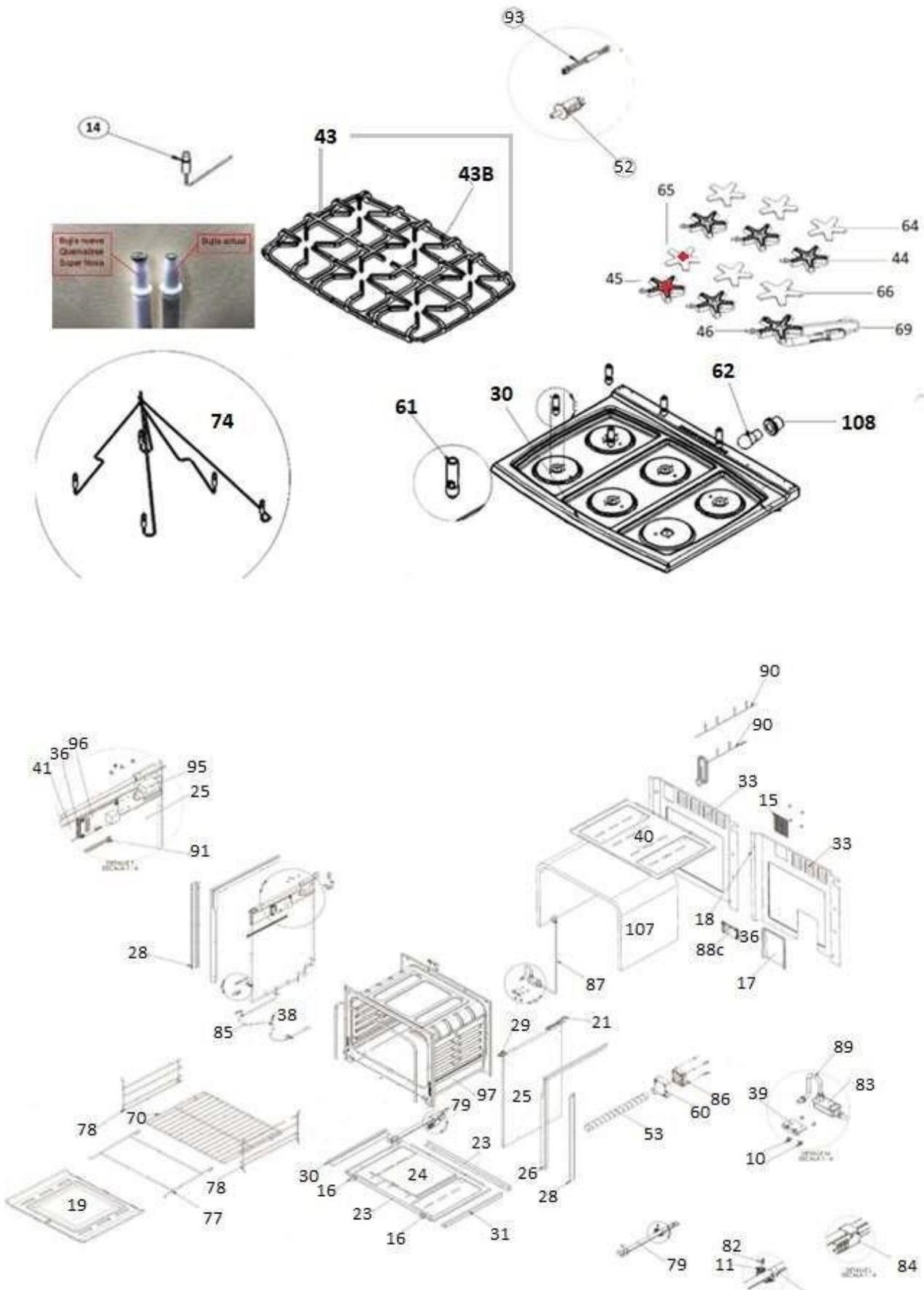
5. Acerque la estufa al sitio donde quedará instalada permanentemente y conéctela a la tubería flexible de gas Si su estufa cuenta con Control Electrónico Touch; para apretar la tubería flexible haga contratuerca con una llave española de 11/16 de pulgada y apriete con una llave española de 3/4 de pulgada”.
6. Conecte a la entrada de gas de la estufa un conector Cople-Niple hembra de 3/8 de pulgada NPT y salida macho para campana de 3/8 de pulgada. Esto aplica para todas las estufas a excepción de modelos con Control Electrónico Touch que ya no requieren esta conexión.
7. Conecte la terminal campana de 3/8 de pulgada del tubo flexible al conector instalado en la estufa.

NOTA:

- Selle todas las conexiones
- Cheque con agua jabonosa que no existan fugas.
- Si la instalación no es nueva, limpie los tubos de cobre para evitar que se tapen las espreas
- Nunca utilice manguera flexible con y sin recubrimiento de alambres de acero inoxidable para su instalación.

I. ENS. GENERAL DE ESTUFA





II. LISTA DE PARTES ENS. GENERAL DE ESTUFA

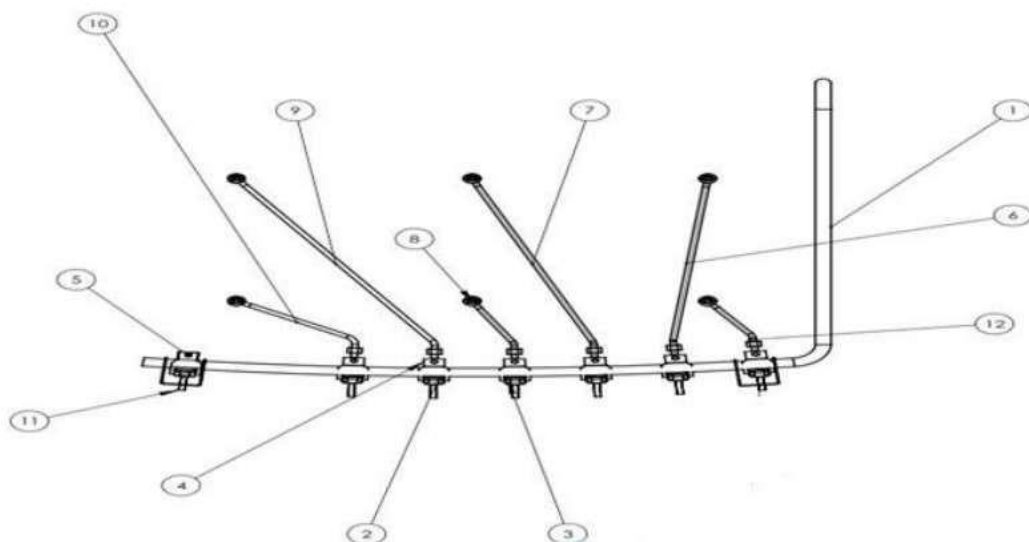
No.	NO. PARTE	DESCRIPCION	EE-6342
			00-6318-00-6
14	04-0642-1	CANDADO CONCAVO	6
15	05-3768-01-6	REJILLA VENTILADOR	1
16	05-4308-2	SOPORTE PISO HORNO	1
17	05-4313-01-0	CHIMENEA	1
18	05-5502-01-7	SUJETADOR CABLE	1
19	05-4470-02-6	PISO DE HORNO PORC. AZUL	1
20	05-5055-8	REFUERZO TAPA LATERAL DER.	1
21	05-5056-6	REFUERZO TAPA LATERAL IZQ.	1
22	05-5159-02-4	FALDON ESTUFA DE EMPOTRAR LAM. AC. INOX.	1
23	05-5161-4	REFUERZO INFERIOR MARCO RE	2
24	05-5164-8	DEFLECTOR ESTUFA EMPOTRAR	1
25	05-5165-5	TAPA LATERAL EST. EMPOTRAR	2
26	05-5168-02-5	SOPORTE DE CARGA DER. LAM. AC. INOX.	1
27	05-5169-02-3	SOPORTE DE CARGA IZQ. LAM. AC. INOX.	1
28	05-5173-02-5	SEPARADOR LATERAL LAM. AC	2
29	05-5259-6	SOPORTE FRONTAL CUBIERTA	2
30	05-5292-14-8	CUBIERTA ACERO INOX. P/CAP. QUEM/5F C/INTERIOR	1
32	05-5543-51-6	FRENTE PERILLAS SERIG. EE-200	1
33	05-5665-01-2	PROTECTOR RESPALDO COMPLETO P/EMPOTRAR	1
35	05-4400-7	SOPORTE TUBO QUEMADOR SUPERIOR	5
37	05-5661-00-3	SOPORTE VENTILADOR AXIAL	1
39	05-5664-00-7	SOPORTE VALVULA	1
40	05-5675-00-3	CUBIERTA INTERMEDIA C/ASADOR	2
41	05-5683-00-7	SOPORTE CIRCUITOS	1
42	06-0957-8	SOPORTE MOLDURA CAPELO NEGRO	2
43	27-0801-00-4	IRON GRATE SIDE	2
43B	27-0805-00-5	IRON GRATE CENTRAL	1
44	06-1079-00-0	BURNER 5F STANDARD	4
45	06-1069-00-1	BURNER 5F	1
46	06-1069-01-9	BURNER 5F JUMBO	1
47	06-0978-01-2	COMAL DE ALUMIN. TEFLON. S/MARCA	1
50	11-0159-01-9	SWITCH BALANCIN LAMB 16A	1
52	11-0269-00-8	INTERRUPTOR PUERTA HORNO	1
53	12-1214-00-1	MANGUERA DE ENFRIAMIENTO	1
54	13-3384-01-6	TAPA SOPORTE MOLDURA	2
55	13-3777-13-6	PERILLA GOURMET VALVULA AC. INOX.	6
62	14-0106-6	FOCO DE 40 W (120V)	1
61	25-1309-1	ENS TUBO REGULADOR AIRE	5
63	23-0944-1	ENS. CHIMENEA	1
64	23-1041-01-3	ENS. TAPA QUEMADOR 5F STD. PORC. MATE	4
65	23-1028-06-9	ENS. TAPA Q. NOVA PORC. MATE C. GRAFITO	1
66	23-1028-05-1	ENS. TAPA Q. NOVA PORC. MATE S/A/C/6 P	1
71	24-0351-7	RESORTE PERILLA	6
72	27-0489-8	PARRILLA	2
74A	27-0294-2	BUJIA DE ENCENDIDO FRONT. IZQ.	3
74B	27-0295-9	BUJIA DE ENCENDIDO POST. DERECHA	3
76	27-0302-3	ENS.SELLO PUERTA	1
77	27-0478-1	ESLABON PARRILLAS	1
78	27-0487-2	GUIA PARRILLAS	2
79	27-0709-00-9	ENS. QUEMADOR HORNO-IGNIT	1

83	27-0700-00-8	SAFETY VALVE	1
84	27-0701-00-6	IGNITER	1
85	27-0703-01-0	RESISTENCIA ASADOR SUPERIOR	1
86	27-0704-00-0	VENTILADOR AXIAL	1
87	27-0713-00-1	TUBO RECTO MANIFOLD-VALVULA	1
88	27-0813-01-7	KIT OVEN CONTROL 2DA GENERACION	1
89	27-0717-00-2	TUBO RECTO ALIMENTADOR HORNO	1
90	28-1985-00-2	ENS. ARNES PERILLAS 2 LEDS P/EMP.	1
93	28-1980-00-3	ENS. ARNES INTERRUPTOR PUERTA HORNO	1
97	26-3417-06-3	ENS. HORNO AZUL EMPOTRAR-ASADOR -INT	1
95	38-0402-8	MODULO DE ENCENDIDO 6 SALIDAS	1
96	38-0481-00-2	CIRCUITO CONTROL POTENCIA P/LUMINADAS	1
98	46-3715-04-5	ENS. CAP. S/LOGO C/EMPAQUE MOLD. LARGA	1
99	47-0101-03-1	VIDRIO CURVO PTA.PANOR. AHUM.SERIG. NEGR (TECNICOS DE BANCO)	1
99	46-3715-28-4	ENS. EMPAQUE VIDRIO PTA. 23-0994-00-6 (CENTRO DE SERVICIO)	
99B	47-0121-00-5	VIDRIO CONTRA PUERTA	1
99C	27-0300-01-5	BISAGRA PUERTA GRANDE	1
99D	25-1515-00-3	JALADERA CHINA	1
100	46-3933-01-0	ENS. BASE PERILLA ILUM. P1	1
101	46-3933-02-8	ENS. BASE PERILLA ILUM. P2	1
102	46-3933-03-6	ENS. BASE PERILLA ILUM. P3	1
103	46-3933-04-4	ENS. BASE PERILLA ILUM P4	1
104	46-3933-05-1	ENS. BASE PERILLA ILUM. P5	1
105	46-3933-06-9	ENS. BASE PERILLA ILUM. P6	1
106	25-1515-00-3	JALADERA CHINA	1
106 B	06-0983-06-1	BASE JALADERA	2
106 C	13-3288-01-9	SEPARADOR VIDRIO PTA. PANORAMICA	2
107	47-0032-4	ENVOLVENTE DE HORNO	2
108	47-0033-2	SOCKET	1

Nota: 49-3934-00-0 ASSEMBLY SWITCH



II. ENSAMBLE TUBO ALIMENTADOR



No.	NO PARTE	DESCRIPCION	EE-200F
			00-3602-00-0
1	23-0997-05-8	ENS. TUBO ALIMENTADOR	1
2	27-0666-00-1	VALVULA QUEMADOR ARIM	5
2	27-0668-00-7	VALVULA QUEMADOR 3F	1
3	05-4436-1	ABRAZADERA INFERIOR	6
4	05-4437-9	ABRAZADERA SUPERIOR	6
5	01-0231-9	PIJA CAB. HEX. C/RONDANA	6
6	27-0673-00-7	TUBO AL POST DERECHO	1
7	27-0674-00-5	TUBO AL POST CENTRAL LONG. MIN	1
8	27-0710-00-7	TUBO AL FRONTAL CENTRAL	1
9	27-0711-00-5	TUBO AL POST IZQ 6Q LONG MIN	1
10	27-0712-00-3	TUBO AL FRONTAL IZQ	1
12	27-0653-00-9	TUBO AL FRONTAL DER. LONG.	1
12	27-0788-00-3	ENS TUB FRONTAL DER. ESTRELLA	1
**	46-3934-00-0	ASSEMBLY SWITCH	6



CUANDO ORDENE, NO OLVIDE ESPECIFICAR:

- NÚMERO DE PARTE
- DESCRIPCIÓN
- NÚMERO DE MODELO

NOTA:

LOS NÚMEROS DE LOS DIBUJOS SON SOLO PARA PROPOSITOS DE IDENTIFICACIÓN.

MATRIZ

CUAUTITLAN IZCALLI
Av. Ciencia No. 28 Cuautitlán
Izcalli
Edo. de México, C.P. 54730
Tel: 55-5864-03-00 Opción 4

KOBLENZ ELECTRICA S.A. DE C.V.
E-mail: servicio@koblentz.com