



GUÍA DE  
SERVICIO

ESTUFAS MODELOS:

EK-800F



SERVICIO

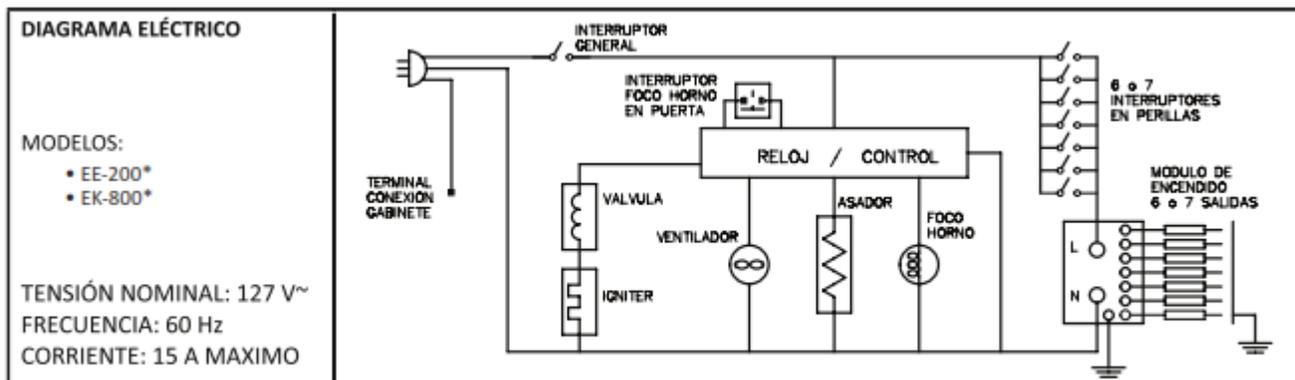
## INDICE

CARACTERISTICA ELECTRICAS	3
DIAGRAMA ELECTRICO	3
LIMPIEZA DE CUBIERTA	3
MODELO CON TERMOSTATO	4
REGULACIÓN DE QUEMADOR DE HORNO	5
REGULACION DE QUEMADORES SUPERIORES	6
CONFIGURACIÓN DE PANEL TOUCH	7
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	12
CONEXIÓN DE GAS	13
EXPLOSIVO GENERAL	14
LISTADO DE PARTES GENERAL	16
EXPLOSIVO TUBO MANIFOLD	19
LISTADO DE PARTES TUBO MANIFOLD	19

## CARACTERISTICAS ELECTRICAS

VOLTAJE	FRECUENCIA	INTENSIDAD
120 V	60 Hz	15 <sup>a</sup>

## DIAGRAMA ELECTRICO



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

## LIMPIEZA DE CUBIERTA DE ACERO INOXIDABLE

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

## MODELO CON TERMOSTATO

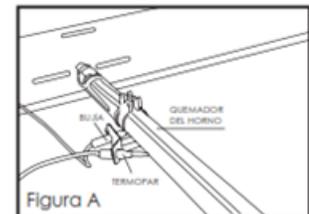
El modelo de la estufa podrá tener termostato o termostato con seguridad en el horno, estos regularán el paso de gas y por lo tanto el tamaño de la flama, logrando mantener constante la temperatura que usted haya seleccionado en la perilla para cocinar en el horno.

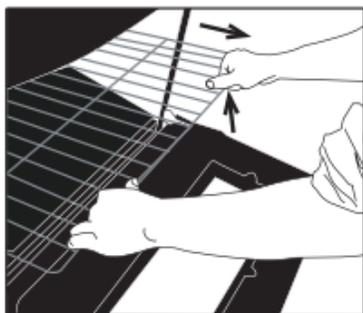
Al exterior de la perilla, se encuentran impresos los grados centígrados (Según modelo).

### NOTAS

Si la estufa tiene termostato, la intensidad de la flama inicial siempre será máxima e irá disminuyendo a medida que el horno vaya alcanzando la temperatura deseada.

Para identificar si la estufa cuenta con termostato de seguridad, observe si junto al quemador horno y la bujía se integra un termopar. (Figura A)





Dibujo I

**Nota: Se recomienda que esta operación la realice un técnico calificado.**

Si la flama del horno es amarilla o se separa del quemador:

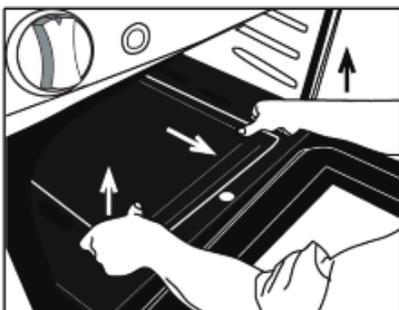
1.- Retire la parrilla del horno deslizándola hacia usted hasta el tope, levante la parte frontal y júlela hacia afuera. (Dibujo I).



Dibujo J

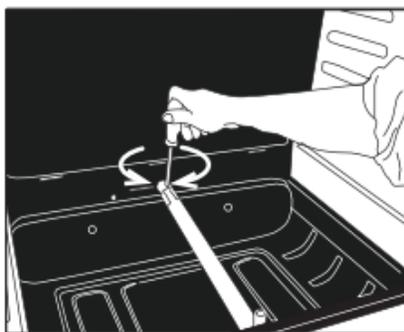
2.- Para retirar el piso del horno:

- Sujételo de las ranuras laterales.
- Empuje el piso del horno hacia adentro para destrabarlo de la parte frontal del marco del horno. (Dibujo J).



Dibujo K

- Jale el piso del horno hacia arriba y sáquelo. (Dibujo K).



Dibujo L

3.- Afloje el tornillo regulador. (Dibujo L).

4.- Gire el regulador un poco, permitiendo más entrada de aire primario para flamas amarillas, o gire el regulador en sentido contrario, para cerrar la entrada del aire y evitar flamas que se separen.

5.- Encienda el horno.

6.- Verifique que las flamas sean azules y que no se separen del quemador.

7.- Si la flama no es azul repita el paso 4.

8.- Al finalizar apriete nuevamente el tornillo del regulador.

## REGULACIÓN DE QUEMADORES SUPERIORES

Los quemadores de la estufa están regulados, sin embargo, debido a las diferentes altitudes sobre el nivel del mar y variaciones en el suministro de gas, se puede originar una mezcla pobre de oxígeno generando en los quemadores superiores puntas amarillas en las flamas; por consiguiente, es necesario regular la entrada de aire primario como a continuación se menciona a fin de obtener una flama de color azul.

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

Para la regulación, retire los quemadores y afloje con la mano en sentido contrario a las manecillas del reloj, el tubo regulador el cual sale junto con el anillo regulador de aire. Desplace hacia abajo si requiere más aire y hacia arriba si requiere disminuir. Coloque nuevamente el tubo regulador en la estufa apretando firmemente con la mano en sentido de las manecillas del reloj, coloque los quemadores y enciéndalo. Se tienen que obtener flamas azules.

**Nota: Se recomienda que esta operación la realice un técnico calificado.**

### **MODELOS CON QUEMADOR "QUICKBURNER"**

---

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

## CONFIGURACIÓN DE PANEL TOUCH

- Ajuste de hora y fecha
- Luz
- Timer
- Hora(reloj)
- Horno
- 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** (Ver Figura 1).

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.

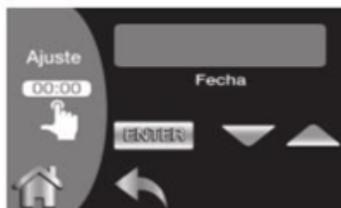
4. Oprima los botones de ajustar hasta que alcance el día de la semana deseado y presione Enter.

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.



Figura 1



**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 (Figura 2)



Figura 2

## 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 icono de **Luz** (Ver Figura 3)
2. Oprima el mismo icono para apagar la luz.



Figura 3

## Timer:



Figura 4

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 icono de **Timer** (Ver Figura 4) 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" (Figura 5). Al tocar nuevamente la pantalla regresará a Menú.

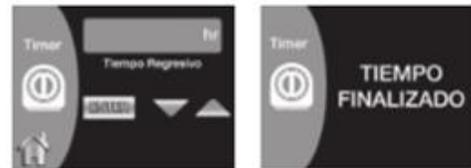


Figura 5

## Funciones Asador Eléctrico

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 icono de **Asador Eléctrico** (Figura 7).
2. Oprima el icono de **Personalizar** (Figura 8). 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



Figura 8

4. Al terminar la función sonará la alarma y aparecerá en la pantalla "Tiempo Finalizado" (Figura 9) Al tocar nuevamente la pantalla regresará a Menú.

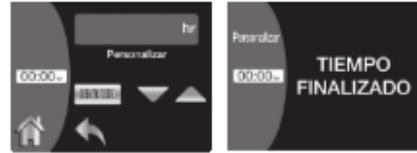


Figura 9

## Descongelar

El asador eléctrico le permite hacer la función de descongelar en 3 tipos de alimentos: (Figura 10).

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** (Figura 11).
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" (Figura 12).

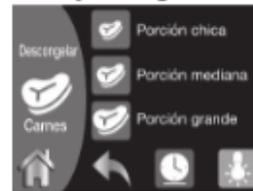


Figura 12

**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". (Figura 13). Al tocar nuevamente la pantalla regresará a Menú.



Figura 13

## Gratinar/Dorar

El asador eléctrico le permite hacer la función de gratinar y dorar en 3 tipos de alimentos (Figura 14):

1. Pizza
2. Pasta
3. Molletes

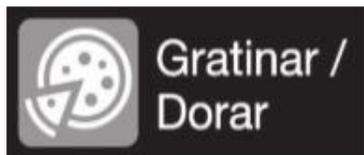


Figura 15

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** (Figura 15)
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" (Figura 16). Al tocar nuevamente la pantalla regresará a Menú.



Figura 16

## Hornear:

El Horno eléctrico le permite realizar la función de **Hornear y Mantener Caliente.** (Figura 17).

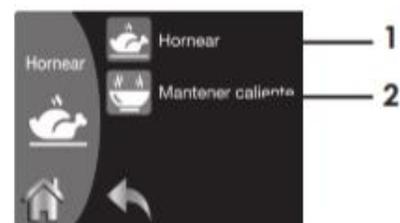


Figura 17



Para activar la función de **Hornear** siga las instrucciones siguientes:

1. Oprima el icono de **Horno** (Figura 18)
  2. Oprima los botones de ajustar ▼ ▲ hasta que alcance la temperatura a la que desea hornear y presione **ENTER** Enter.
  3. Oprima los botones de ajustar ▼ ▲ hasta que alcance minutos/horas deseados y presione **ENTER** 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" (Figura 19). Al tocar nuevamente la pantalla regresará a Menú.

Figura 18



Figura 19

### 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:

Figura 20

1. Oprima el icono de **Mantener Caliente** (Figura 20).
2. Oprima los botones de ajustar ▼ ▲ hasta que alcance la temperatura a la que desea Mantener Caliente (50°, 55° ó 60°) y presione Enter. **ENTER**
3. Oprima los botones de ajustar ▼ ▲ hasta que alcance los minutos deseados y presione **ENTER** 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" (Figura 21). Al tocar nuevamente la pantalla regresará a Menú.

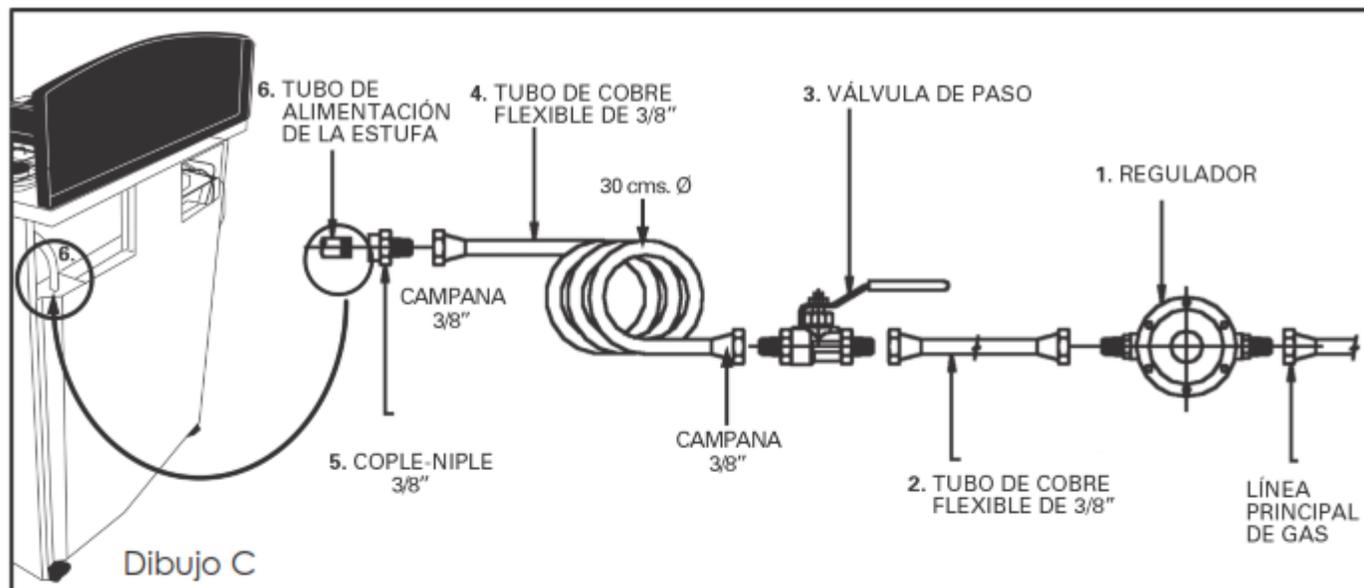


Figura 21

**SOLUCION DE PROBLEMAS**

<b>FALLA</b>	<b>CAUSA</b>	<b>CORRECCIONES</b>
QUEMADOR NO ENCIENDE	Interruptor	Revisar interruptor, en caso de estar dañado, reemplazar.
	Acumulación de suciedad en quemador.	Limpiar el área y dar indicaciones de limpieza.
	Cable de línea desconectado/dañado	Revisar continuidad, de ser necesario reemplazar cable de línea
	No se crea arco entre quemador y bujía.	<p>1.- Checar que la distancia entre quemador y bujía sea de 4mm. Aprox.</p> <p>2.- Verificar que las bujías estén bien conectadas y si están fracturadas o rotas, reemplazar.</p> <p>3.-Arnes interruptor de válvulas mal conectados o dañados, de ser necesario reemplazar.</p> <p>4.- Modulo desconectado o dañado. Conectar correctamente o reemplazar.</p> <p>5.- Verifica que el voltaje sea el correcto (115 - 127 volts).</p>
DESPRENDIMIENTO DE FLAMAS O PUNTAS AMARILLAS	Falta de oxígeno 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 o 10.04 Pulg H2O para gas LP y 1.76 kpa o 4.01 Pulg H2O para gas natural) de no ser así revisar la instalación general
COCCION DISPAREJA EN EL HORNO	No sella correctamente la puerta del horno.	Sello de puerta flojo o roto, si es necesario reemplazarlo.
SENSOR DE TEMPERATURA DAÑADO	Tubo capilar del termostato dañado (roto o doblado).	Cambiar termostato.
NO GENERA CHISPA EN EL HORNO	Falso contacto en el arnés.	Revisar continuidad de arnés, de ser necesario reemplazarlo.

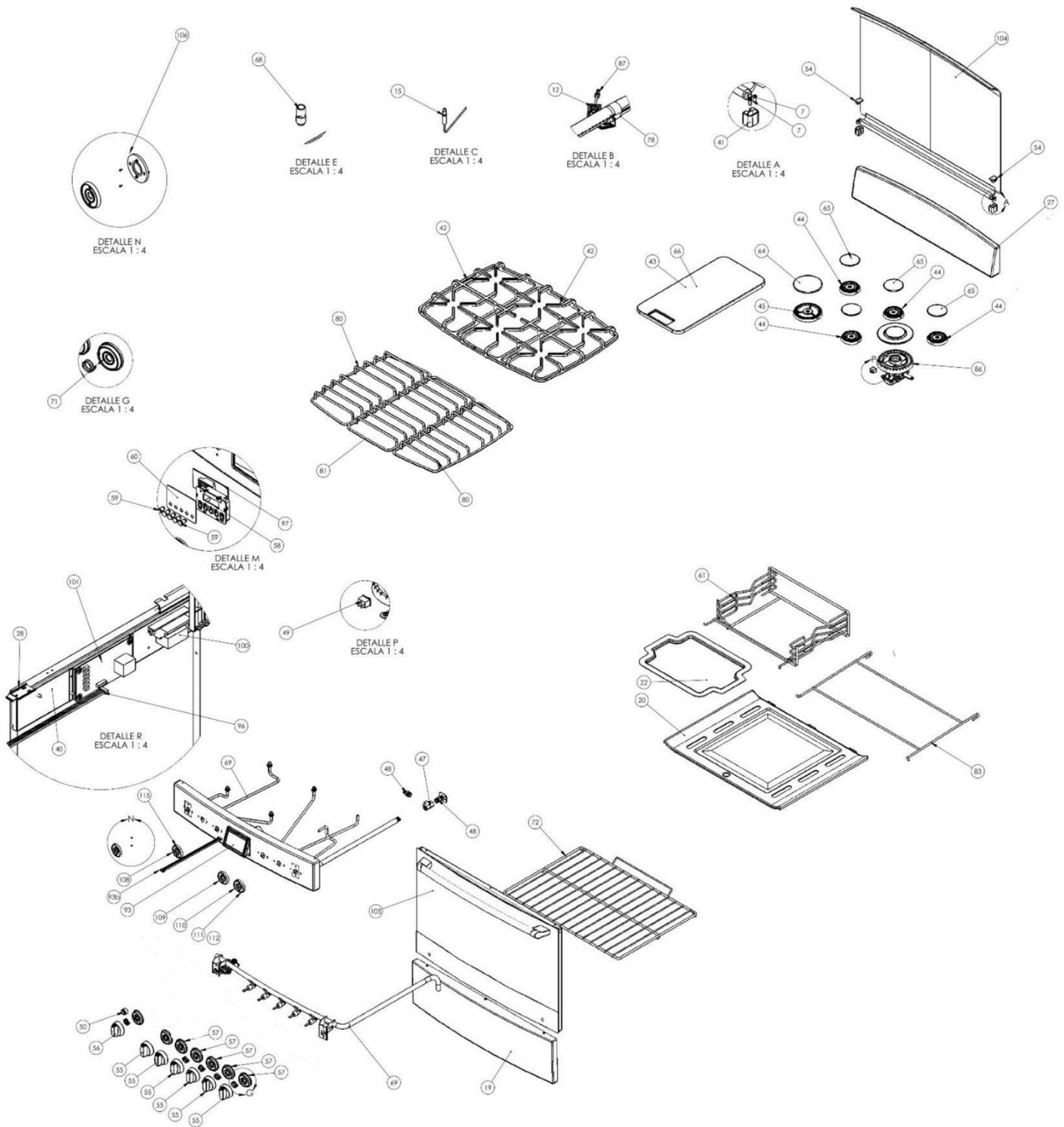
## CONEXIÓN DE GAS



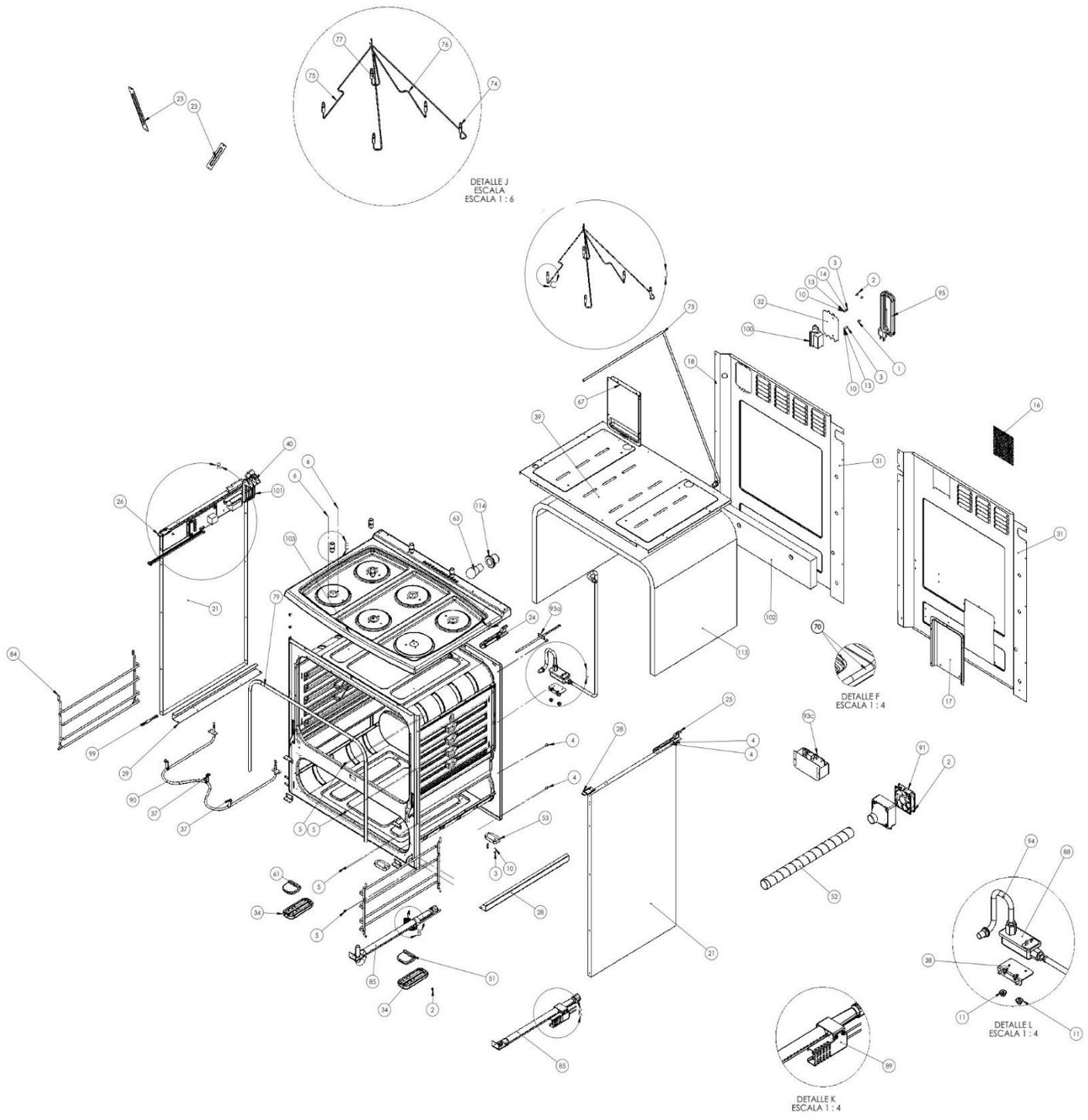
1. Verifique que su instalación de gas cuente con un regulador, si no es así, instale uno a la línea principal. (Dibujo C).
2. Continúe con tubo de cobre de 3/8 de pulgada de diámetro, con campanas de 3/8 de pulgada en los extremos.
3. Instale una válvula de paso manual a la línea principal de gas, en 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.**

# EXPLOSIVO GENERAL



# EXPLOSIVO GENERAL



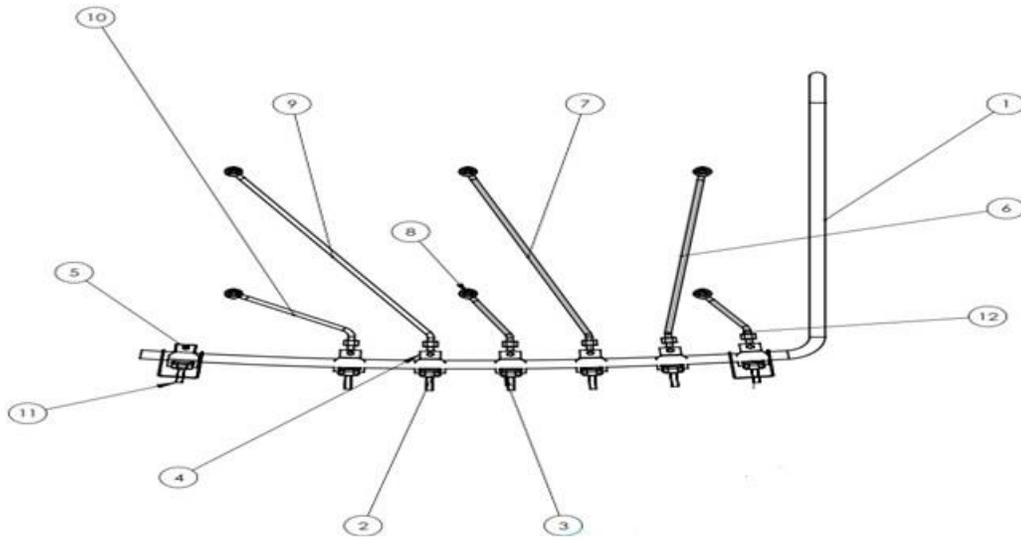
## LISTADO DE PARTES GENERAL

ITEM	NoParte	DESCRIPCIÓN	EK-800F
			00-3517-00-0
1	01-0270-7	PIJA CAB.FIJ.PHILLIPS 6 X 3/8 A	4.00
2	01-0291-3	PIJA CAB. PHILLIPS 10-NCX1/2	18.00
3	01-0368-9	TORNILLO MAQUINADO C/HEXAGONAL 8-32X5	6.00
4	01-2038-6	PIJA DE No.8-18 PAVONADA	51.00
5	01-2046-9	PIJA DE 8-18 NIQUELADA	14.00
6	01-2047-7	TORNILLO AUTOROSCANTE 8-32PH X 11/32	14.00
7	01-2051-9	TORN.AUTOROSCANTE 8-32 PH.NIQUELADO	2.00
9	01-2154-1	TORNILLO CAB. PH M4X11/32"NIQ.	2.00
10	02-0007-1	TUERCA HEXAGONAL 8-32	7.00
11	02-0021-2	TUERCA HEXAGONAL #6-32	2.00
13	04-0019-2	RONDANA PLANA .059X. 171X. 500 GALV.	2.00
14	04-0276-8	RONDANA ESTRELLA NO. 8	1.00
15	04-0642-1	CANDADO CONCAVO	5.00
16	05-3768-01-6	REJILLA VENTILADOR	1.00
17	05-4313-01-0	CHIMENEA	1.00
18	05-5502-01-7	SUJETADOR DE CABLE REDONDO	1.00
19	05-5608-00-4	FALDON AC. INOX	1.00
20	05-4470-02-6	PISO DE HORNO PORC. AZUL.	1.00
21	05-5315-02-2	LATERAL DE ESTUFA PINT. PLATA	2.00
24	05-5055-8	REFUERZO TAPA LATERAL DER.	1.00
25	05-5056-6	REFUERZO TAPA LATERAL IZQ.	1.00
26	05-5292-06-4	CUBIERTA ACERO INOX.SOMIPRESS C/INTERRUP	1.00
28	05-5259-6	SOPORTE FRONTAL CUBIERTA	2.00
29	05-5606-00-8	REFUERZO INF. TAPA LATERAL PRE- GALV.	2.00
30	05-5543-52-4	FRENTE PERILLAS SERIG EK-800	1.00
31	05-5665-00-4	PROTECTOR RESPALDO C/ SALIDA VENTILADOR	1.00
33	05-5600-00-1	SOPORTE TUBO QUEMADOR CORTO	5.00
34	05-5607-00-6	SOPORTE ANTIVOLTEO	2.00
35	05-5660-00-5	SOPORTE CIRCUITO DE POTENCIA	2.00
36	05-5661-00-3	SOPORTE VENTILADOR AXIAL	1.00
37	05-5663-00-9	SOPORTE RESITENCIA ASADOR	3.00
38	05-5664-00-7	SOPORTE VALVULA	1.00
39	05-5675-00-3	CUBIERTA INTERMEDIA C/ASADOR	1.00
40	05-5683-00-7	SOPORTE CIRCUITOS	1.00
41	06-0957-8	SOPORTE MOLDURA CAPELO NEGRO	2.00
42	06-1032-00-9	IRON GRATE	2.00
43	06-0978-01-2	COMAL DE ALUM TEFLON S/MARCA	1.00
44	06-1031-00-4	QUEMADOR ESTANDAR AMQUINADO	4.00
45	06-1031-01-9	QUEMADOR JUMBO MAQUINADO	1.00
46	08-2038-00-1	AISLANTE CIRCUITO	1.00
47	10-0167-00-6	CONEXIÓN "T" 3/8" NPT	1.00
48	10-0168-00-4	CONECTOR 3/8" NPT-3/8 FLORE	2.00
49	11-0159-01-9	SWITCH BALANCIN LAMB 16A	1.00
51	11-0269-00-8	INTERRUPTOR PUERTA HORNO	1.00
52	12-1214-00-1	MANGUERA DE ENFRIAMIENTO	0.14
53	13-2608-1	SOPORTE ANTIVOLTEO ESTUFA DE PISO	2.00

ITEM	NoParte	DESCRIPCIÓN	EK-800F
			00-3517-00-0
54	13-3384-8	TAPA SOPORTE MOLDURA	2.00
55	13-3777-13-6	PERILLA GOURMET VALVULA AC. INOX.	6.00
61	13-3940-00-7	TAPA SOPORTE ANTIVOLTEO	2.00
62	13-4117-00-1	HUSING VENTILADOR	1.00
63	14-0106-6	FOCO DE 40 W (120V)	1.00
64	23-0901-1	ENS TAPA QUEMADOR GDE PORC. MATE	1.00
65	23-0902-9	ENS TAPA QUEMADOR CHICO PORC MATE	4.00
67	23-0944-1	ENS. CHIMENEA	1.00
68	23-0996-00-1	ENS. TUBO REGULADOR AIRE CORTO	5.00
69	23-1007-00-6	ENS.TUBO ALIMENT.3-3 VALVULAS	1.00
71	24-0351-7	RESORTE PERILLA	6.00
72	23-0489-8	PARRILLA	2.00
75	27-0294-2	BUJIA DE ENCENDIDO FRONT.IZQ.	2.00
76	27-0295-9	BUJIA DE ENCENDIDO POST.DERECHA	2.00
77	27-0296-7	BUJIA DE ENCENDIDO POST.IZQ.	1.00
79	27-0302-3	ENS.SELLO PUERTA	1.00
84	27-0487-2	GUIA PARRILLAS	2.00
86	27-0652-00-1	ENS QUEMADOR 3 FLAMAS COPRECI	1.00
88	27-0700-00-8	SAFETY VALVE	1.00
89	27-0701-00-6	IGNITER	1.00
90	27-0703-00-2	RESISTENCIA ASADOR SUPERIOR	1.00
91	27-0704-00-0	VENTILADOR AXIAL	1.00
92	27-0713-00-1	TUBO RECTO MANIFOLD-VALVULA	1.00
93	27-0783-00-4	KIT OF ASSEMBLY OVEN CONTROL 4.3	1.00
93a	27-0707-00-3	TEMPERATURE SENSOR	1.00
93b	28-0716-01-2	HARNESS CONNECTION	1.00
93c	28-1955-00-5	CONTROL DE POTENCIA ASADOR	1.00
*93*	27-0783-01-2	ASSY OVEN CONTROL 4.3	1.00
95	28-1976-00-1	ENS. ARNES PERILLAS ILUMINADAS	1.00
99	28-1980-00-3	ENS. ARNES INTERRUPTOR PUERTA HORNO	1.00
100	38-0402-8	MODULO DE ENCENDIDO 6 SALIDAS	1.00
101	38-0481-00-2	CIRCUITO CONTROL POTENCIA P/ILUMINADAS	1.00
103	46-3408-07-0	ENS. HORNO AZUL-ASADOR - INTERRUPTOR	1.00

ITEM	NoParte	DESCRIPCIÓN	EK-800F
			00-3517-00-0
104	46-3711-04-4	ENS. V. CAP. CURVO S/LOGO C/MOLD. LARGA <b>(TECNICOS DE BANCO)</b>	1.00
104a	46-3715-04-5	ENS. CAP. S/LOGO C/EMPAQUE MOLD LARGA <b>(TALLERES DE SERVICIO)</b>	1.00
105	46-3717-02-5	ENS.PTA.PAN.PORC. AZUL JAL.AC.INOX.C/V O <b>(TECNICOS DE BANCO)</b>	1.00
105a	46-3715-16-9	ENS EMPAQUE REFAC PTA <b>(TALLERES DE SERVICIO)</b>	1.00
105b	23-0994-00-6	ENS V PTA PANOR. C/INSERT AC. INOX <b>(TECNICOS DE BANCO)</b>	1.00
105b	46-3715-28-4	ENS EMPAQUE VIDRIO PTA 23-0994-00-6 <b>(TALLERES DE SERVICIO)</b>	1.00
107	46-3933-01-0	ENS BASE PERILLA ILIUM P1	1.00
108	46-3933-02-8	ENS BASE PERILLA ILIUM P2	1.00
109	46-3933-03-6	ENS BASE PERILLA ILIUM P3	1.00
110	46-3933-04-4	ENS BASE PERILLA ILIUM P4	1.00
111	46-3933-05-1	ENS BASE PERILLA ILIUM P5	1.00
112	46-3933-06-9	ENS BASE PERILLA ILIUM P6	1.00
113	47-0032-4	ENVOLVENTE DE HORNO	1.00
114	47-0033-2	SOCKET	1.00

## EXPLOSIVO TUBO MANIFOLD



\*\*



## LISTADO DE PARTES TUBO MANIFOLD

ITEM	NoParte	Descripción	UM	00-3517-00-0
				BURDEOS
1	23-0997-05-8	ENS. TUBO ALIMENTADOR	PZ	1
2	27-0666-00-1	VALVULA QUEMADOR ARIM	PZ	5
2	27-0668-00-7	VALVULA QUEMADOR 3F	PZ	1
3	05-4436-1	ABRAZADERA INFERIOR	PZ	6
4	05-4437-9	ABRAZADERA SUPERIOR	PZ	6
5	01-0231-9	PIJA CAB. HEX. C/RONDANA	PZ	6
6	27-0673-00-7	TUBO AL POST DERECHO	PZ	1
7	27-0674-00-5	TUBO AL POST CENTRAL LONG. MIN	PZ	1
8	27-0710-00-7	TUBO AL FRONTAL CENTRAL	PZ	1
9	27-0711-00-5	TUBO AL POST IZQ 6Q LONG MIN	PZ	1
10	27-0712-00-3	TUBO AL FRONTAL IZQ	PZ	1
12	27-0653-00-9	TUBO AL FRONTAL DER. LONG.	PZ	1
12	27-0788-00-3	ENS TUB FRONTAL DER. ESTRELLA	PZ	1
**	46-3934-00-0	ASSEMBLY SWITCH	PZ	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

### TALLERES DE SERVICIO DIRECTOS DE FÁBRICA

**CUAUTITLAN IZCALLI**  
Av. Ciencia No. 28 Cuautillán  
Izcalli  
Edo. de México, C.P. 54730  
Tels.: 5864-03-00 Opción 4

**KOBLENZ ELECTRICA S.A. DE C.V.**  
E-mail: [servicio@koblentz.com](mailto:servicio@koblentz.com)