

LP Conversion Manual

Bosch Range

Guide de conversion LP

Cuisinière Bosch

Manual de Conversión a Gas LP

Estufas Bosch

Table of Contents

Safety 1

Conversion 2

 Before You Begin 2

 Procedure 2

 Test the Installation 6

Service 9

 Before Calling Service 9

Questions?

1-800-944-2904

www.boschappliances.com
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

We look forward to hearing from you!

Safety



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions

- Please read Installation Instructions before beginning the conversion
- Please read all instructions before proceeding. Save the natural gas parts for possible conversion from LP back to natural gas in the future
- This kit is used to convert dual fuel ranges and gas ranges from natural gas operation to propane (LP) gas operation. Only ranges manufactured by BSH Home Appliances can be converted using this kit.
- **CAUTION:** When connecting the unit to the propane gas, make certain the propane gas tank is equipped with its own high pressure regulator. In addition, the range has its own pressure regulator. Verify that it is installed for the appropriate gas supply.
- The maximum gas pressure to this appliance is not to exceed 14.0 inches water column from the propane gas tank regulator.
- The following must be met when testing supply piping system:
 - a) The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.5 kPa).
 - b) The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig (3.5 kPa).
- **WARNING:** This conversion kit shall be installed by a qualified service agency in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire, explosion or production of carbon monoxide may result causing property damage, personal injury or loss of life. The qualified service agency is responsible for the proper installation of this kit. The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with the kit.
- For Massachusetts Installations:
 - 1) Installation must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber or gas fitter qualified or licensed by the state, province or region where this appliance is being installed.
 - 2) Shut-off valve must be a "T" handle gas cock.
 - 3) Flexible gas connector must not be longer than 36 inches.
- High Altitude Installation Note: This range is CSA certified for safe operation up to an altitude of 10,000 ft. without any modifications (except LP conversion, when applicable).

Conversion

Before You Begin

Tools and Parts Needed

- 7 mm Socket Driver w/ 3" extension
- Torx (T20)-head screwdriver
- Adjustable Wrench
- Flathead Screwdriver (1/8" or smaller)
- Phillips Head Screwdriver

Parts Included

- Conversion Kit Instructions
- Conversion Sticker
- 4 LP Orifices

General Information

Always Provide Adequate Gas Supply

This appliance is shipped from the factory for use with natural gas. Use this kit to convert the appliance for LP gas use if necessary. Observe the following:

Be sure the range is converted for use with the appropriate gas before using it.

This appliance is designed to operate at a pressure of 10" of water column when used with LP gas.

When checking for proper operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1" greater than the operating (manifold) pressure above. When converting for LP gas use, the pressure supplied to the regulator must be between 11" and 14" of water column. See step 2 "Convert Pressure Regulator from 5" to 10" W.C.", next page.

The pressure regulator located in the inlet of the range manifold must remain in the supply line.

Use a flexible metal appliance connector or rigid pipe to connect the Range to the gas supply. The connector should have an I.D. of 1/2" and be 5' in length (Exception: Maximum connector length in Massachusetts installations is 3'). In Canada, the connector must be single wall metal and not longer than 6'.

Preparation

CAUTION: Turn off Gas and Electricity

Before proceeding with the conversion; shut off the gas supply to the appliance prior to disconnecting the electrical power.

1. Turn all control knobs to the "OFF" position.
2. Shut off the outside propane tank gas valve to the range.
3. Remove range power cord from electrical outlet or turn breaker off at breaker box

Procedure

Convert Pressure Regulator from 5" W.C. to 10" W.C.

1. Remove Warming Drawer; Pull drawer out until stop is reached. Facing the range, push clip on left side up and clip on right side down. Pull drawer the rest of the way out.
2. Remove cover plate from interior back wall by removing single screw on left side of panel. Use a torx T-20 head screwdriver.
3. Remove the hexagon cap from the top of the regulator with an adjustable wrench.
4. Pop out the plastic stem in the cap and turn it over pressing it firmly in place so that the letters "LP" (rather than "NAT") are seen upright in the stem.
5. Replace the cap and button assembly into the top of the regulator sealing it firmly. Make certain spring is still in place (See Fig. 1). **DO NOT OVER TIGHTEN.**

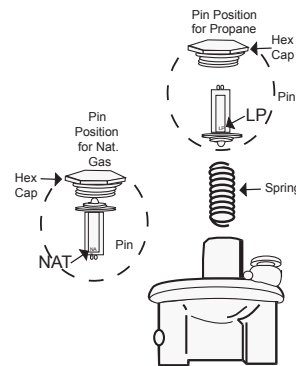


Figure 6: Pressure Regulator

7. Fill out and affix the **CONVERSION STICKER** on the back side of the cover plate so that it appears on the back side of range next to the regulator.

Replace Cooktop Orifices

1. Remove Grates, Burner Caps and Burner Bases. Unscrew two (2) T20 screws inside each base and remove burner bases. Reinsert screws in jet holder to hold tubing assembly in place.

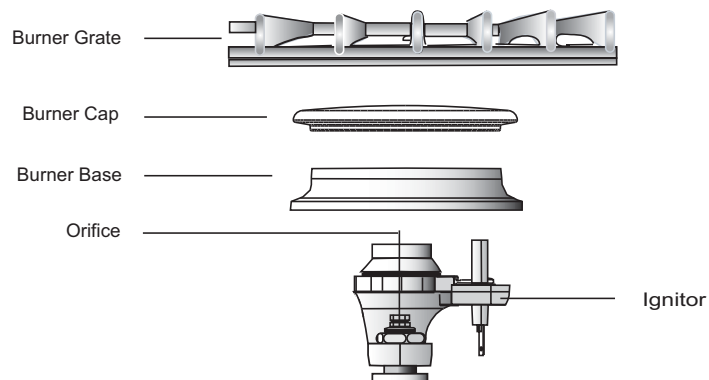


Figure 2: Cooktop Orifice

3. Remove Natural Gas Cooktop Orifices. Insert the socket driver with 3" minimum extension into the jet holders to remove existing orifices. Set natural gas orifices aside.
4. Assemble LP Cooktop Orifices. Place in cooktop exactly as laid out in the orifice card. If the orifices become separated from the card, placement can be determined by matching the number and/or color on the orifice with the placement specifications displayed in the chart on the card.

5. Place the new orifice into the socket then insert each orifice into its respective threaded hole in the jet holder. Tighten until the orifice stops turning. **DO NOT OVER TIGHTEN.**
6. Remove screws to replace burner base, burner cap and burner grate. Replace screws.
Note: Burner cap must be properly positioned on burner base for burner to light.
7. Place natural gas orifices in back of card for future conversion back to natural gas.

Convert Cooktop Valves for Propane Use

1. Verify that all knobs are in the OFF position
2. Remove knobs (pull straight out)
3. Insert 1/8" (or smaller) flat head screwdriver into shaft and turn bypass screw clockwise until it stops (bypass screw is inside shaft). **DO NOT OVER-TIGHTEN.**

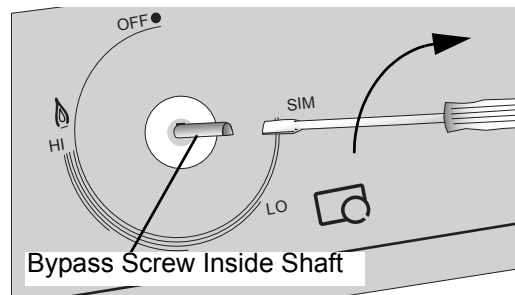


Figure 4: Cooktop Valve Conversion

5. Replace knobs.

If your range is dual fuel your conversion is complete. Replace the cover plate and warming drawer and proceed to "Test the Installation" on page 6.

For gas range conversions, continue to next step.

Adjust Broil Burner Orifice

1. Remove oven door (see section "Removing Oven Door" in Use and Care manual).
2. Remove Broil Burner Assembly. The broil burner assembly is attached to the top of the oven cavity with 7 screws. Remove screws and gently pull broil burner assembly straight out being careful not to detach electrical wires. Place broil burner against back wall of oven cavity.
3. Adjust Broil Orifice. The orifice is located behind the broil burner in the back oven wall (See Figure 5). Use a 1/2" deep socket driver with 3" minimum

extension to turn orifice clockwise until it stops (2- 2 1/2 turns). DO NOT OVERTIGHTEN.

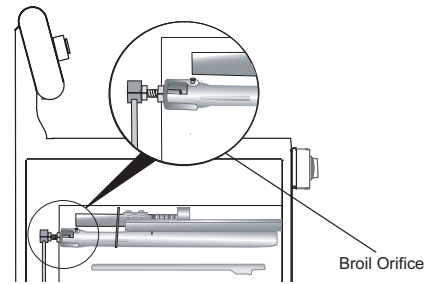


Figure 4: Broil Orifice

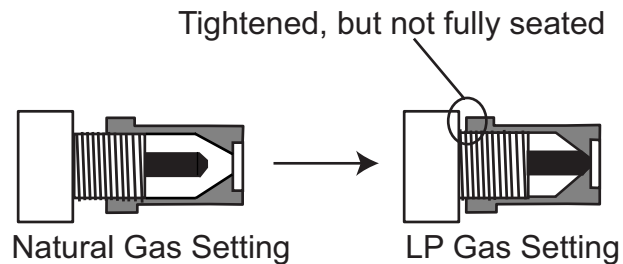


Figure 5: Broil Orifice Conversion

6. Replace Broil Assembly. Replace broil assembly being careful to feed all wires through back wall of oven. Reinsert all 7 screws.
Note: The air shutter on the broil burner fits over the orifice when installed correctly.

Adjust Bake Burner Orifice

The bake burner orifice is located below the air shutter (See Figure 6). Reach it through the access hole in the interior back panel of the warming drawer cavity.

1. Use a 1/2" wrench to turn orifice clockwise until it stops (2 1/2 - 3 turns). Unlike the broil burner orifice, the bake burner orifice should be tightened as far as it will go in order to ensure that complete conversion has occurred.

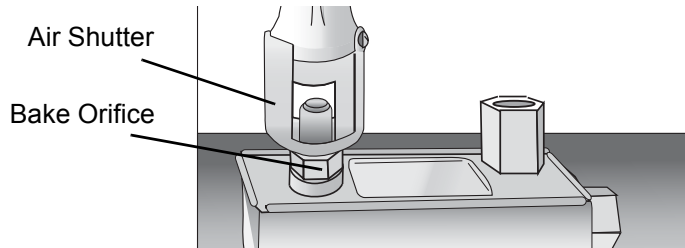


Figure 2: Bake Orifice

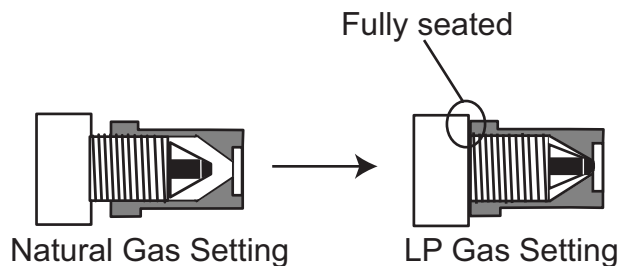


Figure 3: Bake Orifice Conversion

Test the Installation

Test for Gas Leaks

Apply Leak Detection Fluid

Leak testing is to be conducted by the installer according to the instructions given in this section.

Turn on Gas. Apply a non-corrosive leak detection fluid to all joints and fittings in the gas connection between the shutoff valve and the range. Include gas fittings and joints in the range if connections may have been disturbed during installation. **Bubbles appearing around fittings and connections indicate a leak.**

If a leak appears, turn off supply line gas shutoff valve and tighten connections. Retest for leaks by turning on the supply line gas shutoff valve. When leak check is complete (no bubbles appear), test is complete. Wipe off all detection fluid residue.

CAUTION: Never check for leaks with a flame.

Do not continue to the next step until all leaks are eliminated.

Test Electric Ignition

Turn on power at breaker

Caution: If the display flashes and beeps, the polarity of the wiring may be reversed. Reversed polarity can damage the range and can result in electrical shock hazard. Immediately switch off power at the breaker and return to installation instructions.

Test Cooktop Burners:

Each burner must be tested for proper lighting, proper flame characteristics on the low setting and proper flame characteristics on the high setting.

Test for proper ignition:

1. Push down and turn the knob to ignition symbol.
2. Verify that the ignitor/spark module clicks.
3. Once the air has been purged from the supply lines, verify that the burner lights within four (4) seconds. After burner lights, turn knob to the off position.
4. Test each rangetop burner in this fashion. Call Service if any of the burners do not light.

Test flame characteristics on the low setting:

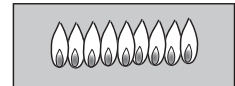
1. Push in and turn the knob to the ignition symbol until the burner ignites.
2. Turn knob to the low setting.
3. Verify that the burner maintains a minimum, steady, flame without going out. The flame should not lift or blow off of the burner. It should carry over, or surround, the entire burner.
4. Verify that the flame is the right color. It should be blue with an inner and outer cone. "Checking Flame Characteristics" on page 7 for more information.
5. Test each rangetop burner in this fashion. If any flame goes out, does not carry over properly or is too large, contact service.

Test flame characteristics on the high setting:

1. Push in and turn the knob to the ignitor symbol until the burner ignites.
2. Turn knob to the high setting.
3. Verify that the burner maintains a steady flame. The flame should not lift or blow off of the burner. It should carry over, or surround, the entire burner.
4. Verify that the flame is the right color. It should be blue with an inner and outer cone. See Figure 6: Checking Flame Characteristics for more information.
5. Test each rangetop burner in this fashion.

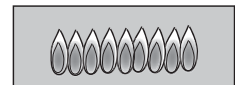
Yellow Flames:

Further adjustment is required.



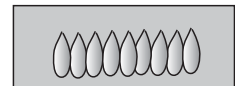
Yellow Tips on Outer Cones:

Normal for LP Gas.



Soft Blue Flames:

Normal for Natural Gas.



If the flame is completely or mostly yellow, verify that the regulator is set for the correct fuel. After adjustment, retest.

Some yellow streaking is normal during the initial start-up. Allow unit to operate 4-5 minutes and re-evaluate.

Figure 6: Checking Flame Characteristics

If any flame does not carry over properly, adjust the bypass jet. Return to "Convert Cooktop Valves for Propane Use" on page 4. If any flame burns yellow, contact Service.

Dual Fuel appliance installation is complete when correct color, carryover and size are verified on each cooktop burner.

For gas appliances, continue to "Test Broil Burner" on page 8

Test Broil Burner

Test Ignition

Set cooking mode to Hi Broil. The burner will ignite after 30-75 seconds.

Test Flame

Verify that flame characteristics are as shown in "Checking Flame Characteristics" on page 7. If flame characteristics are not consistent with those in the graphic above, adjust the flame as described below. Otherwise, continue to "Test Bake Burner".

Adjust Broil Flame (if necessary)

Adjust the air shutter to alter the flame characteristic. The air shutter is located on the back end of the broil burner.

1. Loosen screw and turn shutter. Close the shutter if the flame is lifting or blowing or not carrying over; Open the shutter if it is too yellow. (See Figure 8). Tighten screw.

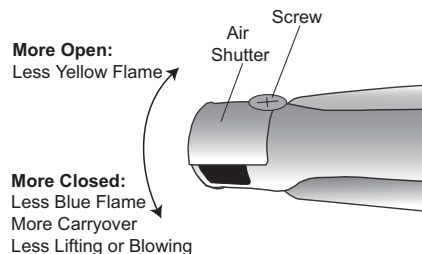


Figure 2: Broil Burner Air Shutter

Test Bake Burner

Test Ignition

Set the oven to bake at 350° F. After 30-75 seconds, the burner will ignite. The burner will stay lit until the 350° F is reached and then shut off. From this point forward, the burner will cycle on and off to maintain the temperature.

Test Flame

Verify that flame characteristics are as shown in "Checking Flame Characteristics" on page 7. If flame characteristics are not consistent with those in the graphic above, adjust flame as described below.

Adjust Bake Flame (if necessary)

Adjust the air shutter to alter the flame characteristic. The oven burner air shutter is located to the left of the oven regulator. Reach it through the access hole in the interior back panel of the warming drawer

1. Loosen screw and turn shutter. Close the shutter if the flame is lifting or blowing or not carrying over; Open the shutter if it is too yellow. (See Figure 8). Tighten screw.

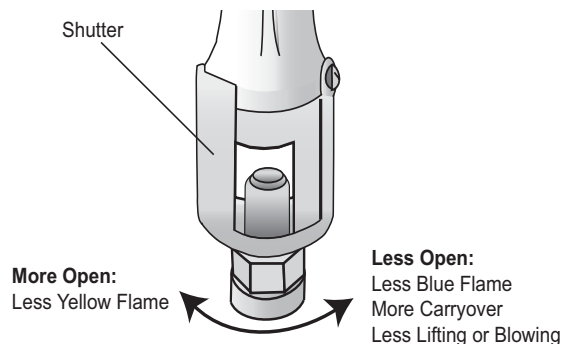


Figure 2: Broil Burner Air Shutter

Call Service if:

1. Any of the burners do not light.
2. The broil burner or bake burner does not stay lit.
3. The bake burner does not cycle.

Service

Before Calling Service

See Use and Care Manual for troubleshooting information. Refer to the Warranty in the Use and Care Manual.

To reach a service representative, see the contact information at the front of the manual. Please be prepared with the information printed on your product data plate when calling.

Product Data Plate

The data plate shows the model and serial number. Refer to the data plate on the appliance when requesting service. It is located on the frame near the drawer. Open the drawer to view it.

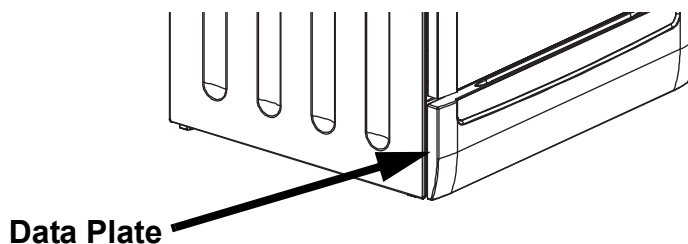


Figure 4: Data Plate

Table des matières

Sécurité	1
Conversion	2
Avant de commencer	2
Marches à suivre	3
Vérifier l'installation	6
Service	9
Avant d'effectuer un appel de service	9

Questions?

1-800-944-2904

www.boschappliances.com
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Nous attendons de vos nouvelles !

Sécurité



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Instructions importantes de sécurité

- Lire les instructions d'installation avant de commencer.
- Lire toutes les instructions avant de procéder à la conversion. Conserver les pièces se rapportant au gaz naturel si l'on désire effectuer de nouveau la conversion au gaz LP.
- Ce nécessaire sert à convertir le fonctionnement, du gaz naturel au gaz LP, des cuisinières à combustion jumelée et des cuisinières à gaz. Seules les cuisinières fabriquées par BSH Home Appliances peuvent être converties avec ce nécessaire.
- **ATTENTION** : Lors du branchement de l'appareil au gaz propane, s'assurer que le réservoir de gaz propane est muni d'un régulateur de haute pression. De plus, la cuisinière possède son propre régulateur de pression. Vérifier que l'installation soit faite en fonction de la bonne source d'alimentation.
- Pour cet appareil, la pression maximale du gaz ne doit pas dépasser 14,0 po à la colonne d'eau du régulateur du réservoir de gaz.
- Les points suivants doivent être vérifiés lors de l'examen du système de canalisation d'alimentation :
 - a. L'appareil ainsi que sa soupape d'arrêt doivent être débranchés du système de canalisation d'alimentation en gaz lors de test de pression à plus de $\frac{1}{2}$ lb/po² (3,5 kPa).
 - b. Cet appareil doit être isolé du système de canalisation d'alimentation en gaz en fermant la soupape d'arrêt au moment de procéder à un test du système de canalisation d'alimentation en gaz à des pressions égales ou moindres à $\frac{1}{2}$ lb/po² (3,5 kPa).
- **AVERTISSEMENT** : Ce nécessaire de conversion doit être installé par un centre de services qualifié, selon les instructions du fabricant, en vertu de tous les codes et exigences de l'organisme ayant juridiction. Si les indications contenues dans ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie, une explosion ou la formation d'oxyde de carbone peuvent en résulter et ainsi causer des dommages, des blessures ou la mort. Le centre de services a la responsabilité d'installer ce nécessaire de façon adéquate. L'installation n'est pas adéquate ni terminée tant que le fonctionnement de l'appareil converti n'est été vérifié tel qu'indiqué dans les instructions du fabricant comprises dans ce nécessaire.
- Pour installation au Massachusetts :
 - 1) L'installation doit être effectuée par un entrepreneur, un plombier ou un ajusteur d'appareils à gaz qualifié ou sous licence dans l'état, la province ou la région où cet appareil est installé.
 - 2) La soupape d'arrêt doit être munie d'un robinet de gaz à poignée en T.
 - 3) Le connecteur de gaz flexible ne doit pas être de plus de 36 po.
- Note pour installation en altitude : cette cuisinière est certifiée ACNOR pour un fonctionnement sécuritaire à une altitude jusqu'à 10 000 pi, sans modification (sauf conversion au propane, au besoin).

Conversion

Avant de commencer

Outils et pièces requis

- Tourne écrou 7 mm avec rallonge de 3 po
- Tournevis à embout Torx (T20)
- Clé à molette
- Tournevis à lame plate (1/8 po ou moins)
- Tournevis Phillips

Pièces comprises

- Instructions du nécessaire de conversion
- Autocollant de conversion
- 4 orifices d'injection LP

Renseignements généraux

S'assurer que l'alimentation en gaz est toujours adéquate

Cet appareil est expédié de l'usine en fonction d'une utilisation au gaz naturel. Au besoin, se servir de ce nécessaire pour convertir l'appareil au gaz LP. Observer les règles suivantes :

Avant d'utiliser la cuisinière, s'assurer que la conversion au gaz approprié est effectuée.

Pour une utilisation au gaz LP, cet appareil est conçu pour un fonctionnement à une pression de 10 po à la colonne d'eau.

Au moment de vérifier le fonctionnement du régulateur, la pression d'entrée doit être d'au moins 1 po de plus que la pression de fonctionnement ci-dessus (distributeur). Lors de la conversion pour utilisation au gaz propane, la pression exercée sur le régulateur doit se situer entre 11 et 14 po à la colonne d'eau. "Convertir le régulateur de pression de 5 po à la colonne d'eau à 10 po" en la página 3, à la page suivante.

Le régulateur de pression situé dans l'entrée du distributeur de la cuisinière doit demeurer sur la conduite d'alimentation.

Pour relier la cuisinière à l'alimentation en gaz, utiliser un raccord métallique pour appareil ménager ou un tuyau rigide. Le raccord doit avoir un diamètre intérieur de ½ po et une longueur de 5 po (exception : la longueur maximale du raccord pour installation au Massachusetts est de 3 po). Au Canada, le raccord doit être en métal à paroi simple et ne pas mesurer plus de 6 po.

Préparation

ATTENTION : Couper l'alimentation électrique et en gaz.

Avant d'effectuer la conversion, couper l'alimentation en gaz de l'appareil avant de débrancher l'électricité.

1. Placer tous les boutons de contrôle en position OFF.
2. Fermer la soupape de gaz du réservoir extérieur de propane alimentant la cuisinière.

3. Débrancher le cordon d'alimentation électrique de la cuisinière ou fermer le disjoncteur à la boîte d'alimentation électrique.

Marches à suivre

Convertir le régulateur de pression de 5 po à la colonne d'eau à 10 po

1. Enlever le tiroir réchaud : glisser le tiroir jusqu'à ce qu'il se bloque. Face à la cuisinière, relever la pince de gauche et abaisser la pince de droite. Retirer le tiroir.
2. Enlever la plaque située à l'intérieur en retirant la vis située à la gauche du panneau. Utiliser un tournevis à embout Torx T-20.
3. À l'aide d'une clé à molette, enlever le capuchon hexagonal situé au-dessus du régulateur.
4. Retirer la tige en plastique se trouvant dans le capuchon et la retourner tout en la maintenant fermement en place de façon à ce que les lettres LP (et non NAT) paraissent à l'endroit sur la tige.
5. Replacer le capuchon et le bouton d'assemblage au haut du régulateur en le serrant fermement. S'assurer que le ressort est bien en place (voir la figure 1). **NE PAS TROP SERRER.**

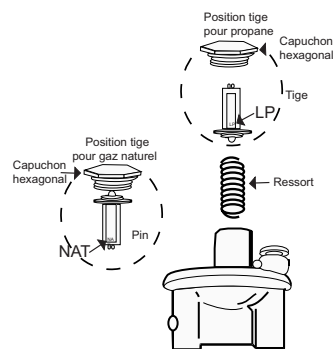


Figure 6: Régulateur de pression

7. Compléter L'ÉTIQUETTE DE CONVERSION et l'apposer au dos de la plaque afin qu'elle soit visible à l'arrière de la cuisinière, près du régulateur.

Remplacer les orifices de la surface de cuisson

1. Retirer les grilles, les capuchons et les bases des brûleurs. Retirer les deux (2) vis T20 se trouvant à l'intérieur de chaque base et retirer les bases des brûleurs.

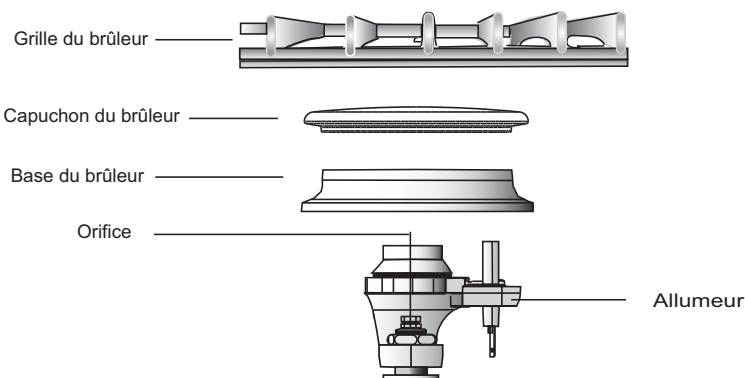


Figure 2: Orifice de la surface de cuisson

3. Replacer les vis dans le porte-gicleur afin que l'assemblage du tuyau reste en place. Enlever les orifices pour le gaz naturel de la surface de cuisson. Insérer le tourne écrou, muni d'une rallonge d'au moins 3 po, dans les porte-gicleurs afin de retirer les orifices présents. Mettre les orifices pour le gaz naturel de côté.
 4. Procéder à l'assemblage des orifices LP de la surface de cuisson. Les placer dans la surface de cuisson exactement comme indiqué sur la carte de l'orifice. Si les orifices se détachent de la carte, l'emplacement peut être déterminé en appareillant le numéro ou la couleur de l'orifice à l'emplacement indiqué sur le tableau de la carte.
 5. Placer le nouvel orifice dans la douille et insérer chaque orifice dans l'ouverture fileté correspondante dans le porte-gicleur. Serrer jusqu'à ce que l'orifice ne tourne plus. **NE PAS TROP SERRER.**
 6. Retirer les vis pour replacer la base, le capuchon et la grille du brûleur. Remettre les vis.
- Remarque :** Le capuchon du brûleur doit être bien installé sur la base du brûleur pour que l'allumage s'effectue.
7. Placer les orifices pour gaz naturel à l'endos de la carte à des fins ultérieures de conversion au gaz naturel.

Convertir les soupapes de la surface de cuisson pour utilisation avec gaz propane

1. S'assurer que tous les boutons sont en position ARRÊT.
2. Retirer les boutons (les tirer droit).
3. Insérer un tournevis à lame plate de 1/8 po (ou moins) dans la tige et tourner la vis de contournement dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle se bloque (la vis de contournement est à l'intérieur de la tige). **NE PAS TROP SERRER.**

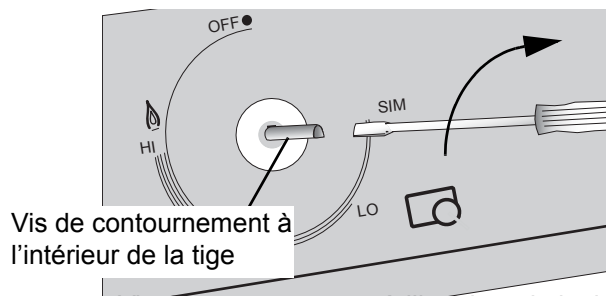


Figure 4: Soupape de conversion de la surface de cuisson

5. Remettre les boutons.

Si la cuisinière fonctionne à combustion jumelée, la conversion est terminée. Remettre le couvercle et le tiroir réchaud. Vea "Vérifier l'installation" en la página 6

Pour les conversions des cuisinières au gaz, passer à l'étape suivante.

Réglage de l'orifice de brûleur de grill

1. Retirer la porte du four (voir la section « Retrait de la porte » dans le guide d'utilisation et d'entretien).
2. Retirer l'assemblage du brûleur de grill. Cet assemblage est fixé au haut du four à l'aide de 7 vis. Enlever les vis et retirer délicatement l'assemblage du brûleur de grill en faisant attention à ne pas débrancher les fils électriques. Placer le brûleur de grill au fond du four.
3. Régler l'orifice du grill. L'orifice se trouve à l'arrière du brûleur de grill sur la paroi arrière du four. (Voir figure 5). Utiliser un tourne écrou d'une profondeur

de ½ po muni d'une rallonge d'au moins 3 po et tourner l'orifice dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se bloque (2 à 2 ½ tours). NE PAS TROP SERRER.

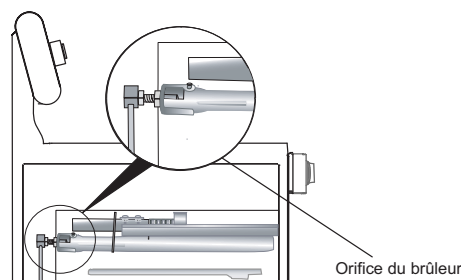
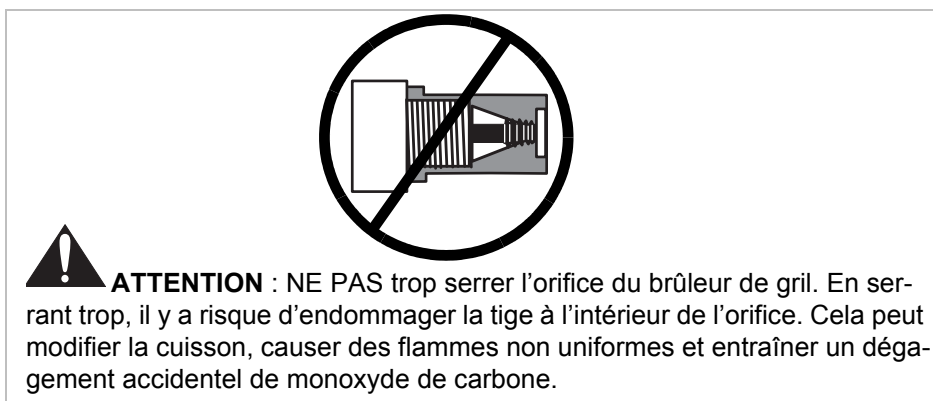


Figure 4: Orifice de grill

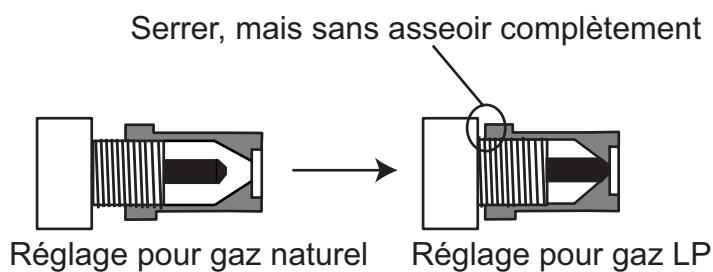


Figure 5: Conversion de l'orifice de grill

6. Remettre l'assemblage du brûleur en faisant attention à bien insérer tous les câbles dans la paroi arrière. Remettre les 7 vis.

Remarque : Lorsqu'il est à sa position, l'obturateur d'air du brûleur de grill se place par dessus l'orifice.

Réglage de l'orifice du brûleur de cuisson

L'orifice du brûleur de cuisson se trouve sous l'obturateur d'air (voir figure 6). Y accéder par l'ouverture pratiquée dans le panneau arrière du tiroir réchaud.

1. À l'aide d'une clé de ½ po, tourner l'orifice dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se bloque (2 ½ à 3 tours). Contrairement à l'orifice du brûleur de grill, l'ori-

Orifice du brûleur de cuisson doit être serré le plus possible afin que la conversion soit achevée.

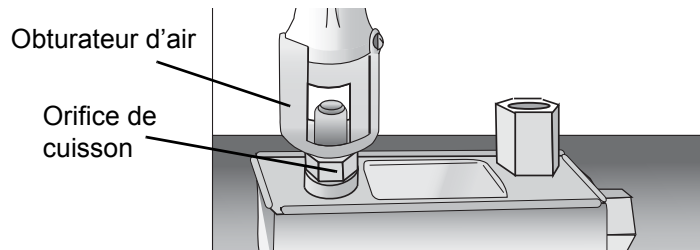


Figure 2: Orifice de cuisson

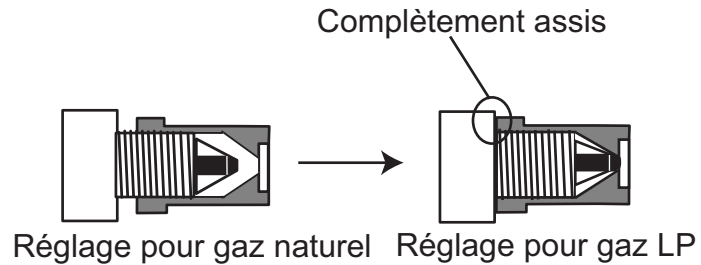


Figure 3: Orifice de conversion de cuisson

Vérifier l'installation

Vérifier s'il y a des fuites de gaz

En vertu des instructions données dans cette section, la vérification des fuites doit être effectuée par l'installateur.

Utiliser un liquide servant à détecter les fuites

Fermer l'arrivée de gaz. Appliquer un liquide non corrosif servant à détecter les fuites sur tous les raccords et les pièces de fixation de la connexion de gaz situés entre la soupape d'arrêt et la cuisinière. Vérifier également les raccords et les pièces de fixation de la cuisinière si les connexions ont été déplacées au moment de l'installation. **S'il y a fuite, des bulles se forment autour des raccords.**

Si une fuite est détectée, fermer la soupape d'arrêt d'alimentation en gaz et resserrer les branchements. Procéder à une nouvelle vérification de la soupape d'arrêt d'alimentation. Lorsque la vérification est effectuée (aucune bulle ne se forme), la vérification est terminée. Essuyer le liquide de détection de fuite.

ATTENTION : ne jamais effectuer une vérification de fuite à l'aide d'une flamme.

Ne pas passer à l'étape suivante tant que les fuites ne sont pas colmatées.

Vérifier l'allumage électrique

Mettre l'alimentation en circuit au disjoncteur

Attention : si l'affichage clignote et émet un signal sonore, la polarité des fils peut avoir été inversée. Une polarité inversée peut endommager la cuisinière et causer un risque de choc électrique. Couper immédiatement l'alimentation au disjoncteur et revoir les instructions d'installation.

Vérification des brûleurs de la surface de cuisson

Chaque brûleur doit être vérifié pour un bon allumage. Les caractéristiques de la flamme à basse et à haute intensité doivent être vérifiées.

Vérification d'un bon allumage

1. Appuyer sur le bouton en le tournant jusqu'au symbole d'allumage.
2. S'assurer que le module allumeur/étincelle s'enclenche.
3. Lorsque l'air sera purgé des conduites d'alimentation, vérifier si le brûleur s'allume dans les quatre (4) secondes. Une fois le brûleur allumé, remettre le bouton en position ARRÊT.
4. Procéder de la même manière pour la vérification de chaque brûleur de la cuisinière. Effectuer un appel de service si un des brûleurs ne s'allume pas.

Vérification des caractéristiques de la flamme à basse intensité

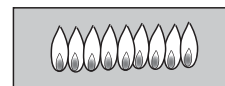
1. Appuyer sur le bouton en le tournant vers le symbole d'allumage jusqu'à ce que l'allumage se fasse.
2. Régler le bouton à base intensité.
3. S'assurer que le brûleur fonctionne au minimum, produise une flamme uniforme sans s'éteindre. La flamme ne doit pas se soulever ni s'éteindre. Elle doit couvrir toute la surface du brûleur.
4. S'assurer que la flamme est de la bonne couleur. Elle devrait être bleue et formée de cônes intérieur et extérieur. Pour de plus amples renseignements, consulter la section "Vérification des caractéristiques de la flamme" en la página 7.
5. Procéder de la même manière pour la vérification de chaque brûleur de la cuisinière. Si la flamme s'éteint, ne s'étend pas correctement ou est trop ardente, effectuer un appel de service.

Vérification des caractéristiques de la flamme à haute intensité

1. Appuyer sur le bouton en le tournant vers le symbole d'allumage jusqu'à ce que l'allumage se fasse.
2. Régler le bouton à haute intensité.
3. S'assurer que le brûleur produit une flamme constante. La flamme ne doit pas se soulever ni s'éteindre. Elle doit couvrir toute la surface du brûleur.
4. S'assurer que la flamme est de la bonne couleur. L'intérieur et le cône extérieur devraient être bleus. Voir Figure 6: Vérification des caractéristiques de la flamme pour plus amples renseignements.
5. Procéder de la même manière pour la vérification de chaque brûleur de la cuisinière.

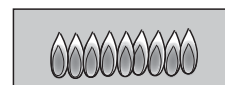
Pointes jaunes sur les cônes extérieurs :

Normal pour le gaz LP



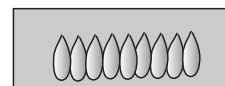
Flammes d'un bleu doux :

Normal pour le gaz naturel



Flammes jaunes :

Réglage additionnel requis



Si la flamme est entièrement ou presque complètement jaune, s'assurer que le régulateur est réglé pour le combustible adéquat. Après le réglage, procéder à une nouvelle vérification.

Il est normal de constater des traces jaunes lors du premier allumage. Laisser l'appareil fonctionner de 4 à 5 minutes, effectuer un nouvel examen.

Figure 6: Vérification des caractéristiques de la flamme

Si la flamme ne se propage pas correctement, procéder au réglage du jet de contournement. Retourner à la section “Convertir les soupapes de la surface de cuisson pour utilisation avec gaz propane” en la página 4. S’il y a présence de flammes jaunes, effectuer un appel de service.

L’installation de l’appareil de combustion jumelée est terminée lorsque la couleur exacte est obtenue. Vérifier la dimension et l’intensité de la flamme de chaque brûleur de la surface de cuisson.

Pour les appareils à gaz, passer à la section “Vérifier le brûleur de grill” en la página 8.

Vérifier le brûleur de grill

Vérification de l’allumage

Régler le mode de cuisson à grill Hi. Le brûleur s’allumera en 30 à 75 secondes.

Vérification de la flamme

S’assurer que les caractéristiques de la flamme sont conformes à celles indiquées dans la section “Vérifier le brûleur de grill” en la página 8. Si elles ne sont pas les mêmes que celles du graphique ci-dessus, il faut procéder au réglage de la flamme en suivant les directives ci-dessous. Si tout est conforme, passer à la section “Vérifier le brûleur de cuisson” en la página 8.

Régler la flamme du grill (au besoin)

Régler l’obturateur d’air afin de modifier les caractéristiques de la flamme. L’obturateur d’air est situé à l’arrière du brûleur de grill.

1. Dévisser la vis et tourner l’obturateur. Fermer l’obturateur si la flamme se soulève, se souffle ou ne s’étend pas. Ouvrir l’obturateur si la flamme est trop jaune. (Voir la figure 8). Resserrer la vis.

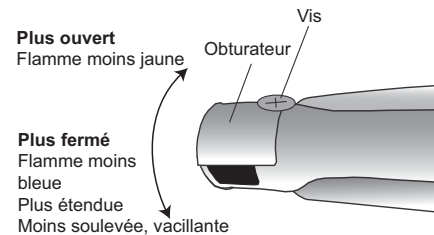


Figure 2: Obturateur d’air du brûleur de grill

Vérifier le brûleur de cuisson

Vérification de l’allumage

Régler le four à 350 °F. Après 30 à 75 secondes, le brûleur s’allumera et restera allumé jusqu’à ce que la température atteigne 350 °F, puis il s’éteint. À ce moment, le cycle du brûleur effectue un cycle marche et arrêt afin de maintenir la température.

Vérification de la flamme

S’assurer que les caractéristiques de la flamme sont conformes à celles indiquées dans la section “Vérification des caractéristiques de la flamme” en la página 7. Si elles ne sont pas les mêmes que celles du graphique ci-dessus, il faut procéder au réglage de la flamme en suivant les directives ci-dessous.

Régler la flamme de cuisson (au besoin)

Régler l’obturateur d’air afin de modifier les caractéristiques de la flamme. L’obturateur d’air du brûleur du four est situé à gauche du régulateur du four. Y accéder

en passant par l'ouverture se trouvant à l'intérieur du panneau arrière du tiroir chauffe-plats.

1. Dévisser la vis et tourner l'obturateur. Fermer l'obturateur si la flamme se soulève, se souffle ou ne s'étend pas. Ouvrir l'obturateur si la flamme est trop jaune. (Voir la figure 8). Resserrer la vis.

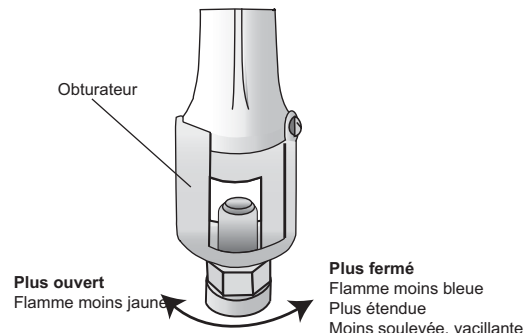


Figure 2: Obturateur d'air du brûleur de gri

Effectuer un appel de service si :

1. Un des brûleurs ne s'allume pas.
2. Le brûleur de grill ou le brûleur de cuisson ne reste pas allumé.
3. Le brûleur de cuisson ne suit pas son cycle.

Service

Avant d'effectuer un appel de service

Consulter le guide dépannage dans le guide d'utilisation et d'entretien. Consulter la garantie du guide d'utilisation et d'entretien.

Pour faire appel à un représentant du service, consulter les renseignements donnés sur la page avant du guide. Lors de l'appel, il faut avoir à portée de la main les renseignements inscrits sur la plaque signalétique du produit.

Plaque signalétique du produit

La plaque signalétique indique le modèle et le numéro de série. Consulter cette plaque au moment de faire un appel de service. La plaque se trouve sur le cadre, près du tiroir. Elle est visible lorsque le tiroir est ouvert.

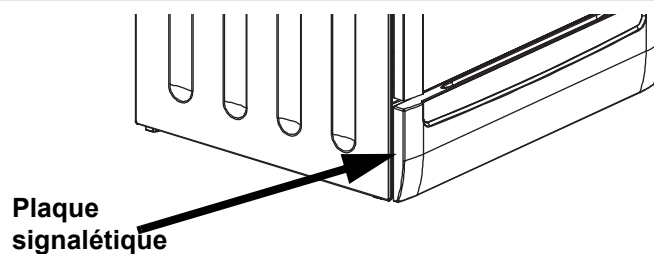


Figure 4: Plaque signalétique

Contenidos

Seguridad 1

Conversión 2

 Antes de comenzar 2

 Procedimiento 2

 Comprobar la instalación 6

Servicio 9

 Antes de solicitar Servicio 9

¿Preguntas?

1-800-944-2904

www.boschappliances.com

5551 McFadden Ave.

Huntington Beach, CA 92649

¡Estámos a sus órdenes!

Seguridad



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Instrucciones Importantes de Seguridad

- Favor de leer las instrucciones de instalación antes de iniciar la conversión
- Favor de leer todas las instrucciones antes de proceder. Guarde las partes de gas natural para una posible conversión futura de gas LP a gas natural
- Se usa este para convertir estufas de doble combustible y estufas de gas de una operación con gas natural a gas propano. (LP) Solamente se pueden convertir estufas fabricadas por BSH Home Appliances con este kit.
- **PRECAUCIÓN:** Al conectar la unidad al gas propano, asegúrese que el tanque de gas tenga su propio regulador de alta presión. Además, la estufa viene con su propio regulador de presión. Verifique que esté instalado para el suministro de gas apropiado.
- La máxima presión de gas a este aparato no debe exceder 14.0 pulgadas de la columna de agua del regulador en el tanque de gas propano.
- Se debe cumplir lo siguiente al probar la tubería del suministro de gas:
 - a) Se debe desconectar el aparato y su válvula de cierre individual del sistema de suministro de gas a presiones de prueba arriba de 1/2 psig (3.5 kPa).
 - b) Se debe aislar el aparato del sistema de suministro de gas cerrando su válvula individual de cierre durante cualquier prueba de presión del sistema de suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2 psig (3.5 kPa).
- **ADVERTENCIA:** Una agencia calificada de servicio debe instalar este kit de conversión conforme a las instrucciones del fabricante y los códigos y requerimientos aplicables de la autoridad jurídica competente. El hecho de no observar la información proporcionada en estas instrucciones puede causar un fuego, explosión o la producción de monóxido de carbono, causando daños a la propiedad, lesiones o la muerte. La agencia calificada de servicio es responsable de la instalación correcta de este kit. La instalación no ha terminado hasta que se verifique la operación del aparato convertido tal como fue especificado en las instrucciones del fabricante que se incluyen con el kit.
- Para instalaciones en Massachusetts:
 - 1) Un contratista, fontanero o instalador de gas calificado o autorizado por el estado, provincia o región, donde se instala este aparato, debe realizar la instalación.
 - 2) La válvula de cierre debe ser una llave de gas, tipo grifo en "T".
 - 3) El conectador flexible de gas no debe medir más de 36 pulgadas (91.4 cm) de longitud.
- Nota para instalaciones a gran altitud: Esta estufa está certificada por CSA para una operación segura hasta una altura de 10,000 pies (3,000 m) sin ninguna modificación (excepto la conversión a gas, si aplica).

Conversión

Antes de comenzar

Herramientas y partes que se necesitan

- Matraca de 7 mm con extensión de 3"
- Destornillador de cabeza Torx (T20)
- Llave ajustable
- Destornillador de cabeza plana (1/8" o más pequeño)
- Destornillador de cruz

Partes incluidas

- Instrucciones del kit de conversión
- Etiqueta de conversión
- 4 orificios para gas LP

Información general

Siempre proporcionar un suministro apropiado de gas

Este aparato viene de fábrica para el uso con gas natural. Use este kit para convertir el aparato para el uso con gas LP si se necesita. Observe lo siguiente:

Asegúrese de convertir la estufa para el uso con el gas apropiado antes de usarla.

Este aparato está diseñado para operar a una presión de 10" de columna de agua cuando se usa con gas LP.

Al checar la operación correcta del regulador, la presión de entrada debe ser al menos 1" más grande que la presión de operación de arriba (manifold). Cuando se convierte para el uso con gas LP, la presión aplicada al regulador debe estar entre 11" y 14" de la columna de agua. Vea el paso 2 "Convertir la presión al regulador de 5" a 10" W.C.", siguiente página.

El regulador de presión ubicado en la entrada del manifold de la estufa debe permanecer en la línea de suministro.

Use una manguera metálica flexible o un tubo rígido para conectar la estufa al suministro de gas. El conector debe tener un D.I. de 1/2" y una longitud de 5' (1.5 m). (Excepción: La máxima longitud del conector en instalaciones en Massachusetts es de 3' (91.4 cm) (En Canadá, el conector debe ser metálico de una sola pared y no más largo de 6' (1.83 m).

Preparación

PRECAUCIÓN: Cierre el gas y apague la electricidad

Antes de proceder con la conversión; cierre el suministro de gas al aparato antes de desconectar la corriente eléctrica.

1. Cambie todas las perillas de control a la posición "OFF" (Apagado).
2. Cierre la válvula de gas del tanque externo de gas propano a la estufa.
3. Saque el cable de alimentación de la estufa o apague el interruptor en la caja de interruptores

Procedimiento

Convertir el regulador de presión de 5" W.C. a 10" W.C.

1. Saque el cajón calentador; Jale el cajón hasta llegar al retén. Viendo la estufa de frente, empuje el sujetador en el lado derecho hacia arriba y en el lado izquierdo hacia abajo. Saque el cajón completamente.
2. Quite la cubierta de la pared trasera interior quitando el tornillo sencillo en el lado izquierdo del panel. Use un destornillador de cabeza torx T-20.
3. Saque la tapa hexagonal de la parte superior del regulador con una llave ajustable.
4. Saque la espiga de plástico en la tapa y voltéela, presionándola firmemente en su lugar hasta poder ver las letras "LP" en la espiga (en lugar de "NAT").
5. Reemplace el conjunto de la tapa y botón en la parte superior del regulador, sellándolo bien. Asegúrese que el resorte esté en su lugar (Vea la Figura 1). **NO APRIETE DEMASIADO.**

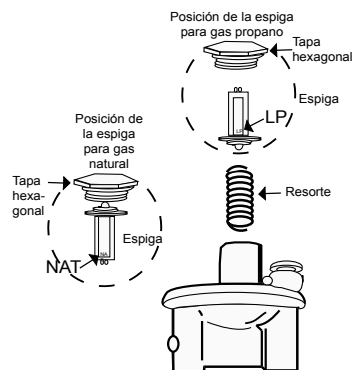


Figure 6: Regulador de presión

7. Llene e instale la ETIQUETA DE CONVERSIÓN en el lado trasero de la cubierta de tal modo que aparezca en el lado trasero de la estufa, en-seguida del regulador.

Reemplazar los orificios de la parrilla

1. Quite las rejillas, tapas y bases del quemador. Desatornille dos (2) tornillos T20 dentro de cada base y quite las bases de los quemadores. Vuelva a insertar los tornillos en el portador del inyector para mantener el conjunto de tubería en su lugar.

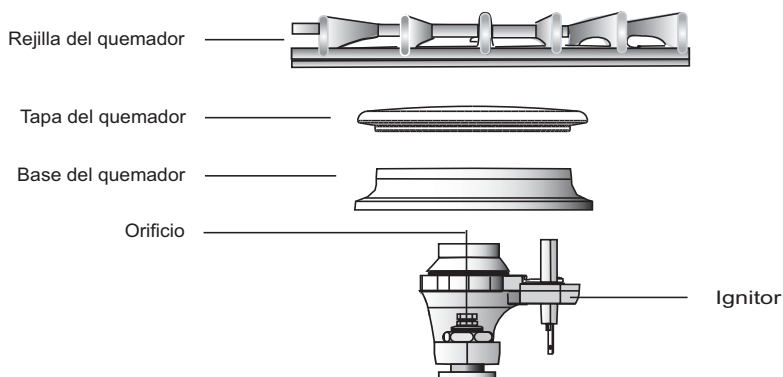


Figura 2: Orificio de la parrilla

3. Quite los orificios de la estufa para gas natural. Inserte la matraca con una extensión mínima de 3" en los portadores de inyector para quitar los orificios existentes. Guarde los orificios para gas natural.
4. Ensamble los orificios de la estufa para gas LP. Colóquelos en la estufa exactamente como se muestra en la tarjeta de los ori-

ficios. Cuando se separan los orificios de la tarjeta, se puede determinar la colocación al emparejar el número estampado y/o el color en el orificio con las especificaciones indicadas en la tabla dentro de la tarjeta

5. Coloque el orificio nuevo en el receptáculo y luego inserte cada orificio en su respectivo agujero roscado en el portador. Apriete hasta que el orificio deje de girar. **NO APRIETE DEMASIADO.**
 6. Quite los tornillos para reemplazar la base, tapa y rejilla de los quemadores. Reemplace los tornillos.
- Nota:** Se debe posicionar la tapa del quemador correctamente sobre la base del quemador para que éste se encienda.
7. Guarde los orificios para gas natural en la parte trasera de la tarjeta para una futura conversión de vuelta a gas natural.

Convertir las válvulas de la parrilla para el uso con gas propano

1. Verifique que todas las perillas estén en la posición “Off” (Apagado)
2. Quite las perillas (jalar directamente)
3. Inserte el destornillador de cabeza plana en el eje y gire el tornillo derivador en sentido del reloj hasta que deje de girar (el tornillo derivador está dentro del eje). **NO APRIETE DEMASIADO.**

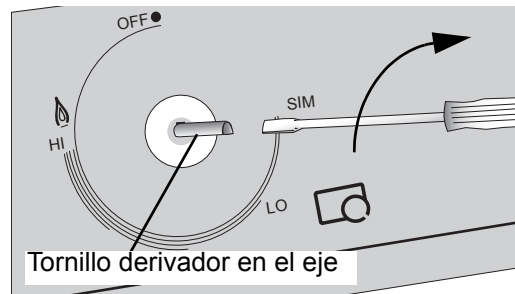


Figura 4: Conversión de las válvulas de la parrilla

5. Reemplace las perillas.

Si su estufa es de doble combustible, su conversión ya terminó. Reemplace la cubierta y el cajón calentador y siga con el paso “Comprobar la instalación” en la página 6.

Para conversiones de estufas de gas, siga con el siguiente paso.

Ajustar el orificio del quemador de asado

1. Quite la puerta del horno (vea la sección “Quitar la puerta del horno” en el manual de uso y cuidado).
2. Quite el conjunto del quemador de asado. El conjunto del quemador de asado está fijado a la parte superior de la cavidad del horno con 7 tornillos. Quite los tornillos y jale el conjunto del quemador suavemente, teniendo cuidado de no desconectar cables eléctricos. Ponga el quemador de asado contra la pared trasera de la cavidad del horno.
3. Ajuste el orificio. El orificio se encuentra detrás del quemador de asado en la pared trasera del horno (Vea la Figura 5). Use una matraca con dado de 1/2”

con una extensión mínima de 3" para girar el orificio en sentido del reloj hasta que se detenga (2- 2½ giros). NO APRIETE DEMASIADO.

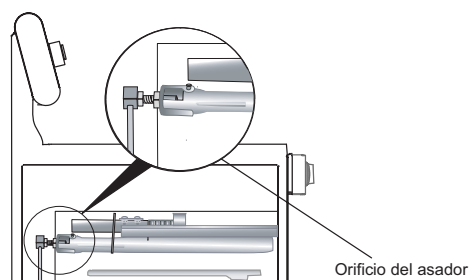


Figura 4: Orificio del asador

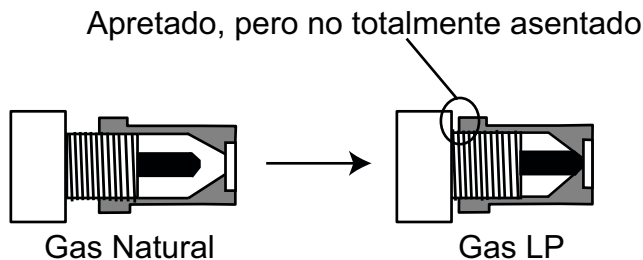


Figura 5: Conversión del orificio del asador

6. Reemplace el conjunto del asador. Reemplace el conjunto del asador teniendo cuidado de poner todos los cables a través de la pared trasera del horno. Vuelva a insertar los 7 tornillos.

Nota: El obturador de aire en el quemador del asador cabe encima del orificio cuando se instala de modo correcto.

Ajustar el orificio del quemador del horno

El orificio del quemador del horno se encuentra abajo del obturador de aire (Vea Figura 6). Lo puede alcanzar a través del agujero de acceso en el panel interior trasero de la cavidad del cajón calentador.

1. Use una matraca con dado de 1/2" para girar el orificio en sentido del reloj hasta que se detenga (2- 2½ giros). A diferencia del orificio del asador, se

debe apretar el orificio del quemador del horno lo más que se pueda para asegurar una conversión completa.

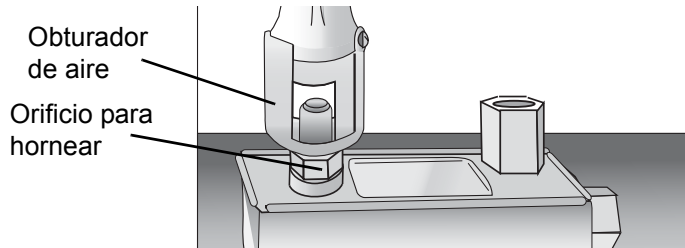


Figura 2: Orificio del horno

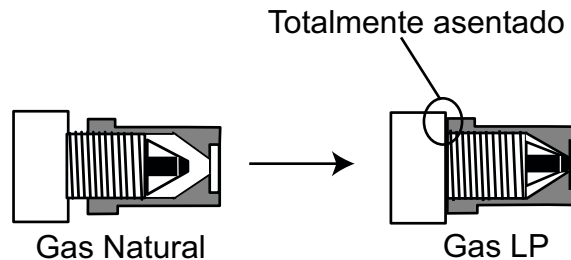


Figura 3: Conversión del orificio del horno

Comprobar la instalación

Verificar si hay fugas de gas

Aplicar el líquido de detección de fugas

El instalador debe verificar si hay fugas de gas conforme a las instrucciones proporcionadas en esta sección.

Abra el suministro del gas. Aplique un líquido no corrosivo de detección de fugas a todas las uniones y conexiones entre la válvula de cierre de la línea de suministro de gas y la estufa. Incluya las conexiones y uniones de gas en la estufa si éstas pudieron haber sido manipuladas durante la instalación. **Burbujas que aparecen alrededor de conexiones indican una fuga.**

Cuando aparece una fuga, cierre la válvula de la línea de suministro de gas y apriete las conexiones. Vuelva a probar si hay fugas abriendo la válvula de cierre. Cuando termine el chequeo de fugas (no aparecen burbujas), termina la prueba. Limpie todos los residuos del líquido de detección.

PRECAUCIÓN: Nunca use una llama para verificar si hay fugas.

No siga con el siguiente paso hasta haber eliminado todas las fugas.

Comprobar el encendido electrónico

Prenda la corriente en el interruptor.

Precaución: Cuando parpadea la pantalla y emite pitidos, tal vez se invirtió la polaridad del cableado. Una polaridad invertida puede dañar la estufa y producir un riesgo de descarga eléctrica. Apague la corriente de inmediato en el interruptor y vuelva a las instrucciones de instalación.

Comprobar los quemadores de la parrilla:

Se debe comprobar el encendido correcto de cada quemador y las características apropiadas de las llamas con bajo calor y con alto calor.

Verificar el encendido apropiado:

1. Empuje y gire la perilla hasta el símbolo de ignición.
2. Compruebe que el ignitor/módulo de chispas haga clic.
3. Una vez que se haya purgado el aire de las líneas de suministro, el quemador debe encenderse dentro de cuatro (4) segundos. Después de encender el quemador, gire la perilla a la posición de "Off" (Apagado).
4. Verifique cada perilla de la estufa de este modo. Llame a servicio cuando cualquiera de los quemadores no se enciende.

Verificar las características de las llamas con bajo calor:

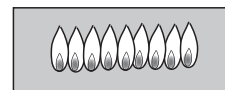
1. Empuje y gire la perilla hasta el símbolo de ignición hasta que se encienda el quemador.
2. Gire la perilla al calor bajo.
3. Verifique que el quemador mantenga una llama mínima, estable sin apagarse. La llama no debe levantar o apagar el quemador. La llama debe envolver todo el quemador.
4. Verifique que la llama tenga el color correcto. Debe ser azul con un cono interno y externo. Vea "Verificar las características de las llamas" en la página 7 para más información.
5. Verifique cada perilla de la estufa de este modo. Contacte a servicio si alguna llama se apaga, no envuelve bien el quemador o está demasiado grande.

Verificar las características de las llamas con alto calor:

1. Empuje y gire la perilla hasta el símbolo de ignición hasta que se encienda el quemador.
2. Gire la perilla al calor alto.
3. Verifique que el quemador mantenga una llama estable sin apagarse. La llama no debe levantar o apagar el quemador. La llama debe envolver todo el quemador.
4. Verifique que la llama tenga el color correcto. Debe ser azul con un cono interno y externo. Vea la Figura 6: Verificar las características de las llamas para más información.
5. Verifique cada perilla de la estufa de este modo.

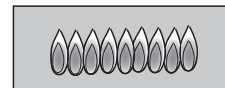
Llamas amarillas:

Se requieren más ajustes.



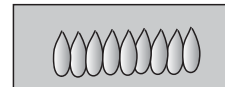
Puntas amarillas en conos externos:

Normal para gas LP.



Llamas suaves de color azul:

Normal para gas natural.



Si la llama está totalmente o en su mayoría amarilla, verifique que el regulador esté ajustado para el gas correcto. Después de ajustarlo, vuelva a verificar.

Ver algunas rayas amarillas durante el arranque inicial es normal. Permita que la unidad funcione 4-5 minutos y vuelva a checar.

Figura 6: Verificar las características de las llamas

Cuando las llamas no envuelven correctamente los quemadores, ajuste el inyector de derivación. Regrese a "Convertir las válvulas de la parrilla para el uso con gas propano" en la página 4. Contacte a servicio si cualquiera de las llamas es amarilla.

La instalación para aparatos de doble combustible termina cuando se hayan verificado el color correcto, el arrastre y el tamaño de la llama para cada quemador de la parrilla.

Para aplicaciones con gas, siga con “Verificar el quemador del asador” en la página 8.

Verificar el quemador del asador

Comprobar la ignición

Cambie el modo de cocinar a Hi Broil (Asado - Alto Calor). El quemador se enciende después de 30-75 segundos.

Comprobar la llama

Verifique que las características de las llamas sean tal como se indica en “Verificar las características de las llamas” en la página 7. Cuando las características de las llamas no coinciden con aquellas en el dibujo anterior, ajuste la llama como se describe a continuación. De lo contrario siga a “Verificar el quemador del horno”.

Ajustar la llama del asador (si es necesario)

Ajuste el obturador de aire para cambiar las características de la llama. El obturador de aire se encuentra en el extremo trasero del quemador del asador.

1. Afloje el tornillo y gire el obturador. Cierre el obturador cuando la llama no envuelve el quemador completamente o cuando la llama se levanta o se apaga. Abra el obturador si la llama es demasiado amarilla. (Vea la Figura 8). Apriete el tornillo.

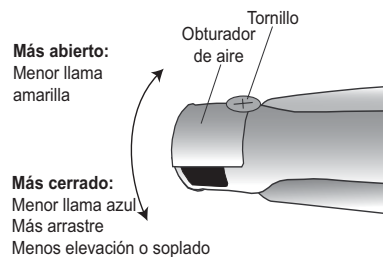


Figura 2: Obturador de aire del quemador del asador

Verificar el quemador del horno

Comprobar la ignición

Ajuste el horno para una temperatura de 350° F (180°C). El quemador se enciende después de 30-75 segundos. El quemador se quedará encendido hasta alcanzar la temperatura de 350° F y luego se apaga. Desde este momento en adelante, se prenderá y apagará el quemador para mantener la temperatura.

Comprobar la llama

Verifique que las características de las llamas sean tal como se indica en “Verificar las características de las llamas” en la página 7. Cuando las características de las llamas no coinciden con aquellas en el dibujo anterior, ajuste la llama como se describe a continuación.

Ajustar la llama del horno (si es necesario)

Ajuste el obturador de aire para cambiar las características de la llama. El obturador de aire se encuentra a la izquierda del regulador del horno. Lo puede alcanzar a través del agujero de acceso en el panel trasero interior del cajón calentador.

1. Afloje el tornillo y gire el obturador. Cierre el obturador si la llama no envuelve el quemador completamente o si se levanta o se apaga; Abra el obturador si la llama es demasiado amarilla. (Figura 8) Apriete el tornillo.

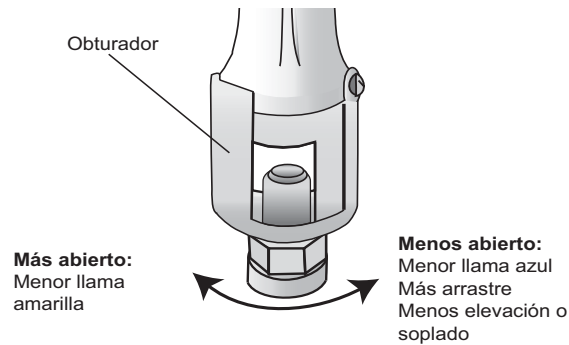


Figura 2: Obturador de aire del quemador del horno

Llame a servicio cuando:

1. Alguno de los quemadores no se enciende.
2. El quemador del asador o del horno no se mantiene encendido.
3. No se cicla el quemador de horneado.

Servicio

Antes de solicitar Servicio

Vea el manual de uso y cuidado para información sobre cómo resolver problemas. Consulte la garantía en el manual de uso y cuidado.

Para contactar a un representante de servicio, vea la información al principio del manual. Por favor, tenga a la mano la información impresa en la placa con datos del producto cuando llame.

Placa con datos del producto

La placa con datos indica el número de modelo y el número de serie. Consulte la placa con datos en el aparato cuando solicite servicio. Se encuentra en el cuadro cerca del cajón. Abra el cajón para verla.

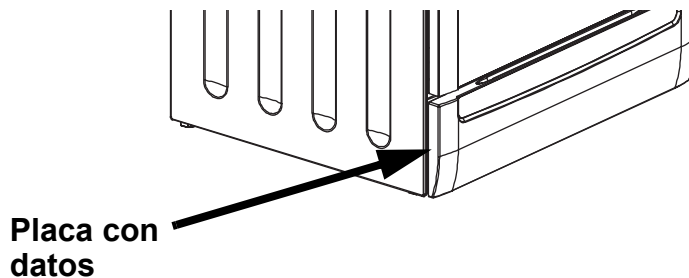


Figura 4: Placa con datos



BOSCH

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800-944-2904 • www.boschappliances.com
5060010009 • 10001D • 3/06 © BSH Home Appliances Corporation • Litho in USA