

**BOSCH**

Invented for life

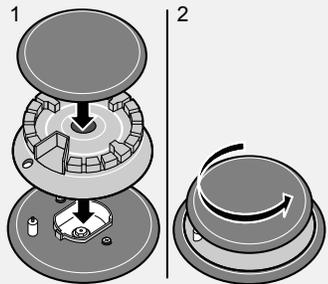
**ATTENTION:** Pour éviter toute brûlure ou décharge électrique, éteignez la surface de cuisson et assurez-vous que toutes les pièces sont froides avant procéder à l'entretien ou au nettoyage.

GUIDE DE RÉFÉRENCE

SURFACES DE CUISSON AU GAZ

NGM

Avant de communiquer avec nous pour du service – Si vous éprouvez un problème avec votre surface de cuisson, veuillez d'abord consulter les tableaux qui suivent; il n'est possiblement pas nécessaire d'appeler le centre de service, ce qui pourrait vous permettre d'économiser temps et argent. Les tableaux exposent les problèmes les plus communs, dressent une liste de choses à vérifier et proposent des solutions.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Les brûleurs émettent continuellement des crépitements, lors du premier branchement.	Le câblage de la maison est défaillant	Appelez un électricien. N'utilisez pas la surface de cuisson.
Les brûleurs ne s'allument pas. 	Le gaz n'est pas allumé.	Assurez-vous que la vanne d'arrêt est à la position « ON » et que l'alimentation en gaz de la maison n'est pas fermée.
	L'appareil n'est pas alimenté en gaz.	Appelez la société gazière.
	La fiche n'est pas bien branchée dans la prise de courant.	Testez l'alimentation électrique. Elle devrait être mise à la terre avec les polarités adéquates. Vérifier que l'unité est bien branchée dans la prise.
	Le disjoncteur est déclenché.	Testez le disjoncteur et réinitialisez-le au besoin. Testez ou remplacez le fusible.
	Les orifices des brûleurs sont engorgés.	Éteignez la surface de cuisson. Retirez les cuvettes des brûleurs et désengorgez les orifices à l'aide d'un fil mince ou d'un trombone déplié.
	Un chapeau de brûleur ou une base de brûleur sont mal alignés.	Assurez-vous que les cuvettes des brûleurs sont bien placées. <i>Brûleur – voir illustration à gauche.</i>
	Les allumeurs sont possiblement mouillés, endommagés ou sales.	Assurez-vous que les allumeurs sont secs. S'ils ne le sont pas, laissez-les sécher avant de les utiliser. Vérifiez s'il y a des aliments ou de la graisse. Consultez le tableau de nettoyage pour obtenir des conseils. Les brûleurs ne s'allumeront pas s'ils sont mouillés, endommagés ou sales.
Bruit de crépitement – continu ou à intermittence	Un chapeau de brûleur ou une base de brûleur sont mal alignés.	Assurez-vous que les cuvettes des brûleurs sont bien placées. <i>Brûleur – voir illustration à gauche.</i>
	Les allumeurs sont possiblement mouillés, endommagés ou sales.	Assurez-vous que les allumeurs sont secs. S'ils ne le sont pas, laissez-les sécher avant de les utiliser. Vérifiez s'il y a des aliments ou de la graisse. Consultez le tableau de nettoyage pour obtenir des conseils. Les brûleurs ne s'allumeront pas s'ils sont mouillés, endommagés ou sales.
	Le câblage de la maison est défaillant.	Appelez un électricien.
Flamme irrégulière ou trop haute	Les orifices des brûleurs sont engorgés.	Éteignez la surface de cuisson. Retirez les cuvettes des brûleurs et désengorgez les orifices à l'aide d'un fil mince ou d'un trombone déplié.
	Les brûleurs sont possiblement humides.	Éteignez les brûleurs. Laissez refroidir les cuvettes et les bases des brûleurs avant de bien les sécher.
	Un chapeau de brûleur ou une base de brûleur ne sont pas correctement remis en place.	Assurez-vous que les cuvettes des brûleurs sont bien placées. <i>Brûleur – voir illustration à gauche.</i>
	Client LP – la conversion n'a pas été faite correctement.	Appelez pour obtenir du service.
Flamme irrégulière – gaz LP en bouteille	Utilisation d'un système de ventilation à aspiration descendante.	La flamme est aspirée vers l'arrière par le système de ventilation à aspiration descendante. Cela est normal.
	L'installation et la conversion n'ont peut-être pas été faites correctement.	Adressez-vous à l'installateur de la surface de cuisson.
Les pieds en caoutchouc de la grille se détachent	Ils ont peut-être été déplacés durant le nettoyage. N'utilisez pas la grille si les pieds en caoutchouc sont endommagés ou perdus.	Remplacez les pieds (N° de pièce : 416438). Pour obtenir une pièce de remplacement, appelez au 1-800-735-4328. Ayez le numéro de modèle à portée de la main.

CECI N'EST PAS UN COMPLÈMENT DE VOTRE MANUEL D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION. ASSUREZ-VOUS DE LIRE ET DE COMPRENDRE LE CONTENU DE VOTRE MANUEL AVANT DE PROCÉDER À L'ENTRETIEN DE VOTRE SURFACE DE CUISSON.

**BOSCH**

Invented for life

GUIDE DE RÉFÉRENCE, suite

SURFACES DE CUISSON AU GAZ NGM

DURANT LA CUISSON

- Lors de l'utilisation d'un brûleur de 16 000 - 20 000 BTU, utilisez un poêlon qui s'ajuste à la flamme du brûleur. À haute intensité, la flamme est haute pour assurer un maximum d'efficacité. Si vous utilisez une batterie de cuisine plus petite, ajustez la flamme en conséquence. La flamme ne devrait pas dépasser le bord extérieur du poêlon. Cela améliore l'efficacité de la cuisson et prévient les dommages potentiels à la batterie ou au poêlon.
- Placez le poêlon au centre du brûleur avant d'allumer le brûleur.
- Utilisez une batterie aux dimensions adéquates. Utilisez des poêlons plats et lourds qui demeurent stables sur la grille. Faites correspondre la flamme au diamètre du poêlon.
- Pour les tableaux de cuisson et les recommandations de réglages, consultez le manuel d'entretien et d'utilisation.
- Bruit de pétarade. Il est possible que vous entendiez un bruit sourd lorsque vous éteignez manuellement un brûleur. Le son pourrait être plus bruyant avec le gaz propane qu'avec le gaz naturel. Cela est normal.

TABLEAU DE NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON

Assurez-vous que l'appareil est éteint et que les pièces sont froides avant de procéder au nettoyage. Nettoyez après chaque utilisation pour éviter que l'appareil s'encrasse. Lors de débordements, éteignez l'appareil, laissez-le refroidir et essuyez-le avec un chiffon ou un essuie-tout savonneux. **NOTE** : Essuyez les éclaboussures de sucre et de produits acides aussitôt que l'appareil est froid, car elles peuvent détériorer l'émail des grilles et des cuvettes des brûleurs. N'utilisez pas trop de nettoyant en vaporisateur et ne mouillez pas trop les surfaces autour des boutons de commande.

SURFACE	TYPE DE NETTOYAGE	COMMENT NETTOYER
Grilles des brûleurs	Nettoyage fréquent	Lorsque les grilles sont froides, nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et un tampon à récurer de plastique.
	Taches tenaces	Utilisez un dégraisseur abrasif doux, comme Bon Ami® or Soft Scrub®, et un tampon à récurer de plastique. Si les taches résistent, appliquez de la pâte Soft Scrub®, recouvrez avec un essuie-tout humide et laissez reposer 30 minutes. Nettoyez avec un tampon à récurer de plastique; rincez et séchez.
	Saletés de brûlures	Utilisez un tampon à récurer de plastique savonneux. Rincez et séchez.
Cuvettes des brûleurs	Aliments brûlés Éclaboussures ou salissures	Lorsque l'appareil est froid, nettoyez la surface tachée avec de l'ammoniac ou un nettoyant en vaporisateur, comme Fantastic® ou Formula 409®, et un chiffon humide.
	Taches tenaces	Utilisez un dégraisseur abrasif doux, comme Bon Ami® or Soft Scrub®, et un tampon à récurer de plastique.
	FAITES ATTENTION DE NE PAS INTRODUIRE DE L'EAU DANS LES ORIFICES DES BRÛLEURS. SÉCHEZ-LES BIEN AVANT DE LES REMETTRE EN PLACE. Avant d'utiliser l'appareil après l'avoir nettoyé, assurez-vous que les cuvettes sont remises en place correctement.	
Bases des brûleurs / dessous des cuvettes	Nettoyage fréquent	Lorsque l'appareil est froid, nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse et un tampon à récurer de plastique.
	Taches tenaces	Utilisez un dégraisseur abrasif doux, comme Bon Ami® or Soft Scrub®, et un tampon à récurer de plastique, ou une brosse à dents.
Allumeurs/céramique	Nettoyage fréquent	Essuyez doucement avec un coton-tige trempé dans de l'eau, de l'ammoniac ou un produit nettoyant liquide.
	Saletés collées.	Grattez doucement les saletés avec un cure-dent. Éviter de mettre trop d'eau sur les allumeurs. La présence d'eau sur les allumeurs empêchera les brûleurs de s'allumer.
Indicateur en plastique Lentilles des lumières	Nettoyage fréquent	Nettoyez avec du détergent à lave-vaisselle et de l'eau. N'utilisez pas un nettoyant à vitre, un nettoyant ménager polyvalent ou un nettoyant abrasif, car vous pourriez endommager les lentilles.
Surface principale en acier inoxydable	Nettoyage fréquent	Nettoyant non abrasif : eau chaude et détergent Fantastic® ou Formula 409®. Rincez et séchez immédiatement.
	Polissage	Pour protéger le fini contre les taches et la corrosion et pour améliorer l'apparence, utilisez du Stainless Steel Magic®.
	Taches d'eau dure	Vinaigre blanc ménager sur un chiffon ou un essuie-tout.
	Taches tenaces	Nettoyant abrasif doux : Kleen King Stainless Steel Liquid Cleaner®, Cameo Aluminum and Stainless Steel Cleaner®, Bon Ami®.
	Décoloration due à la chaleur	Bar Keepers Friend®

NOTE : Lorsque vous nettoyez de l'acier inoxydable, frottez TOUJOURS dans le sens du grain pour éviter les égratignures.

Les produits nettoyants mentionnés ci-dessus indiquent les types de nettoyants recommandés et ne constituent pas une promotion d'une marque en particulier. Utilisez les produits conformément aux directives de l'emballage. Pour obtenir plus de renseignements ou du service, veuillez communiquer avec Bosch au 1-800-944-2904 ou au www.boschappliances.com