

- Cette plaque de cuisson doit être reliée à la terre. En cas de dysfonctionnement ou de panne, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un chemin pour le courant électrique. Cette plaque de cuisson est munie d'un cordon équipé d'une fiche de mise à la terre. La fiche doit être fermement insérée dans une prise correctement installée et mise à la terre conformément aux codes et réglementations locaux.

Si vous n'êtes pas certain que vos prises électriques soient correctement mises à la terre, faites-les vérifier par un électricien agréé.

- La plaque de cuisson est fournie avec une fiche mise à la terre à 3 broches. Ce cordon doit être branché dans une prise de courant correspondante, mise à la terre, à 3 broches, conforme à tous les codes et réglementations locaux.
Si les codes autorisent l'utilisation d'un fil de mise à la terre séparé, nous recommandons qu'un électricien qualifié détermine le chemin approprié pour ce fil de terre.
- L'installation électrique de la plaque de cuisson doit être conforme aux réglementations locales. À défaut de réglementations locales, elle doit respecter la dernière version de l'ANSI/NFPA n° 70 – Dernière révision (pour les États-Unis) ou du Code canadien de l'électricité CSA C22.1 – Dernières révisions.
- Il incombe au propriétaire de la plaque de cuisson de fournir un service électrique adéquat pour cet appareil.

Sécurité lors de l'installation

AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles et/ou de décès, veuillez respecter les précautions suivantes.

- Faites installer votre plaque de cuisson par un installateur qualifié et assurez-vous qu'elle est correctement mise à la terre, conformément aux instructions d'installation. Tout réglage ou entretien doit être effectué uniquement par un installateur ou un technicien qualifié pour plaques à gaz.
- N'essayez pas de réparer, modifier ou remplacer votre plaque de cuisson ou l'une de ses pièces, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Pour tout autre service, adressez-vous à un technicien qualifié.
- Utilisez toujours des raccords flexibles neufs lors de l'installation d'un appareil à gaz. N'utilisez jamais de raccords flexibles usagés.
- Assurez-vous que les supports de fixation sont correctement installés sur la plaque de cuisson. Voir les instructions d'installation pour davantage d'informations.
- Retirez tous les rubans adhésifs et matériaux d'emballage.
- Retirez tous les accessoires de la plaque de cuisson. Les grilles et les plaques de cuisson sont lourdes. manipulez-les avec précaution.
- Vérifiez qu'aucune pièce ne s'est desserrée pendant le transport.
- Assurez-vous que votre plaque de cuisson est correctement installée et réglée par un technicien ou installateur qualifié, selon le type de gaz que vous utiliserez (naturel ou GPL). Pour utiliser du gaz GPL, l'installateur doit remplacer les orifices des brûleurs de surface (4 ou 8) par le jeu d'orifices GPL fourni et inverser l'adaptateur du détendeur-régulateur de gaz. De plus, le mécanisme de dérivation de la vanne du brûleur devra être ajusté. Ces réglages doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux normes en vigueur. L'agence qualifiée effectuant ces travaux assume la responsabilité du changement de gaz.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- L'installation de cette plaque de cuisson doit être conforme aux codes locaux ou, à défaut, au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54, dernière édition. Au Canada, l'installation doit être conforme au code actuel du gaz naturel CAN/CGA-B149.1 ou au code du propane CAN/CGA-B149.2 et aux codes locaux applicables. Cette plaque de cuisson a été certifiée par ETL selon la norme ANSI Z21.1, dernière édition, et par l'Association canadienne du gaz selon la norme CAN/CGA-1.1, dernière édition.
- Assurez-vous que la vanne centrale dispose d'une capacité adéquate et n'est pas obstruée. Cette plaque de cuisson doit être installée par un technicien qualifié. Dans le cas contraire, des fuites de gaz, un incendie ou un défaut d'allumage peuvent se produire.

Sécurité de l'emplacement

AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de décès, respectez les précautions suivantes.

- Cette plaque de cuisson est uniquement destinée à une utilisation domestique en intérieur. N'installez pas la plaque de cuisson dans des zones exposées aux intempéries et/ou à l'eau.
- N'installez pas la plaque de cuisson dans un endroit exposé à un courant d'air puissant.
- Choisissez un emplacement où une prise avec mise à la terre à 3 broches est facilement accessible.
- Si la plaque de cuisson est située près d'une fenêtre, ne suspendez pas de longs rideaux ou de stores en papier à cette fenêtre.
- Pour que la plaque de cuisson ventile correctement, il doit y avoir suffisamment d'espace libre au-dessus, derrière, sur les côtés et sous la plaque de cuisson. Les orifices de ventilation permettent l'évacuation nécessaire pour que la plaque de cuisson fonctionne correctement avec une combustion adéquate.
- Assurez-vous que les revêtements muraux autour de la plaque de cuisson peuvent résister à une chaleur allant jusqu'à 90 °C.
- Il est recommandé d'éviter d'installer des rangements de meubles suspendus au-dessus de la surface de cuisson. Si des rangements au-dessus de la plaque de cuisson sont nécessaires, prévoyez un espace libre minimal de 76,2 cm entre la surface de cuisson et la partie inférieure des meubles.

Sécurité de la plaque de cuisson

AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles et/ou de décès, veuillez respecter les précautions suivantes.

- Utilisez des ustensiles conçus pour la cuisson sur plaque de cuisson. Choisissez des ustensiles suffisamment grands pour couvrir les grilles des brûleurs. Réglez les flammes de manière à ce qu'elles ne dépassent pas le fond des ustensiles. *Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou toute autre partie de la plaque.
- Ne laissez pas les brûleurs allumés sans surveillance lorsqu'ils sont réglés sur une température moyenne ou élevée.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

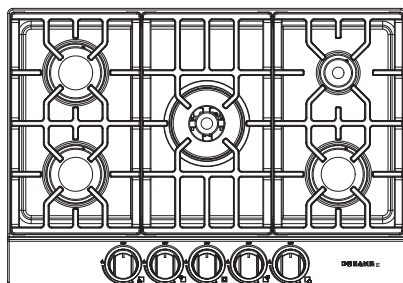
FR

- Avant d'allumer un brûleur, vérifiez que tous les chapeaux de brûleur sont correctement en place et que les brûleurs sont bien à niveau.
 - Utilisez toujours la position LITE pour allumer les brûleurs et assurez-vous qu'ils se sont bien allumés. En cas d'échec, tournez la manette sur OFF et attendez que le gaz se dissipe.
 - Lors du réglage d'un brûleur sur feu doux, ne tournez pas la manette rapidement. Assurez-vous que la flamme reste allumée.
 - Ne placez aucun objet sur la plaque, à l'exception des ustensiles de cuisson.
 - Cette plaque de cuisson est conçue pour être utilisée avec un wok ou un anneau wok.
 - Si vous flambez des aliments, faites-le uniquement sous une hotte de ventilation en marche. Avant de retirer ou de changer les ustensiles, éteignez les brûleurs.
 - Retirez immédiatement les aliments et les ustensiles après la cuisson.
 - Avant de retirer une partie du brûleur pour le nettoyage, assurez-vous que la plaque est éteinte et complètement refroidie.
 - Après avoir nettoyé le diffuseur du brûleur, assurez-vous qu'il soit complètement sec avant de le remonter.
 - Pour éviter toute intoxication au monoxyde de carbone, ne versez pas d'eau sur le plan de cuisson lors du nettoyage.
 - Pour éviter la décoloration ou la déformation des ustensiles et/ou une intoxication au monoxyde de carbone, n'utilisez pas d'ustensiles beaucoup plus grands que la grille.
 - Veillez à ce que les poignées des ustensiles soient orientées sur le côté ou à l'arrière de la plaque et ne dépassent pas sur d'autres brûleurs.
 - Éloignez-vous de la plaque lors de la friture.
 - Chauffez toujours les huiles de friture lentement et surveillez-les attentivement. Lors d'une friture à haute température, surveillez attentivement la cuisson. Si vous utilisez un mélange de matières grasses ou d'huiles, mélangez-les avant le chauffage.
 - Utilisez un thermomètre pour friteuse autant que possible, afin d'éviter de dépasser le point de fumée.
 - Utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire à la poêle ou à la friteuse. Évitez de cuire des aliments non décongelés ou contenant une quantité excessive de glace.
 - Avant de déplacer des ustensiles contenant des graisses ou huiles chaudes, assurez-vous qu'ils aient complètement refroidi.
 - Pour éviter un retard à l'ébullition, laissez toujours reposer les liquides chauffés pendant au moins 20 secondes après avoir éteint le brûleur afin que la température du liquide puisse se stabiliser. En cas de brûlure, suivez ces instructions de premiers secours :
1. Plongez la zone brûlée dans de l'eau froide ou tiède pendant au moins 10 minutes.
 2. N'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
 3. Couvrez la zone brûlée avec un linge propre et sec.
- En cas de panne de courant ou de dysfonctionnement de l'allumage électrique, n'utilisez pas d'allumettes ou de briquets pour allumer les brûleurs. Cela pourrait provoquer un incendie ou des brûlures physiques.
 - Ne placez pas et n'utilisez pas d'appareils de cuisson électriques tels que des cuiseurs à riz à induction ou des réchauds de table sur votre plaque de cuisson. Les forces électromagnétiques émises par ces appareils peuvent provoquer un dysfonctionnement de la plaque de cuisson.

2. VUE D'ENSEMBLE

Dimensions et dégagements

Modèle 30" (76 cm) : JZT-75CZ601MSNA



JZT-75CZ601MSNA

Avant gauche GN/GPL : 12 000 BTU/H

Arrière gauche GN/GPL : 9000 BTU/H

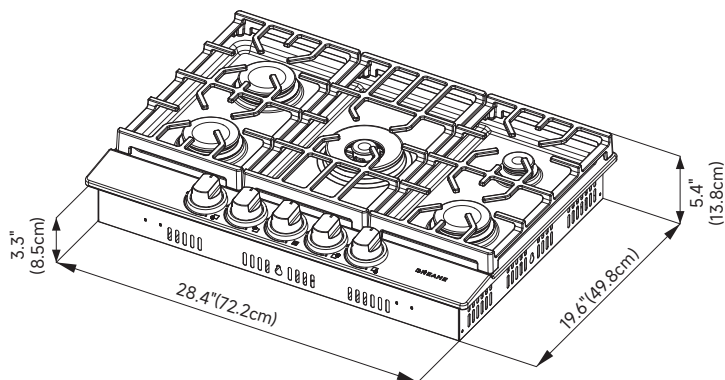
Milieu GN/GPL : 22 000 BTU/H

Avant droite GN/GPL : 10 000 BTU/H

Arrière droite GN/GPL : 6000 BTU/H

Dimensions et dégagements

Dimensions d'encastrement



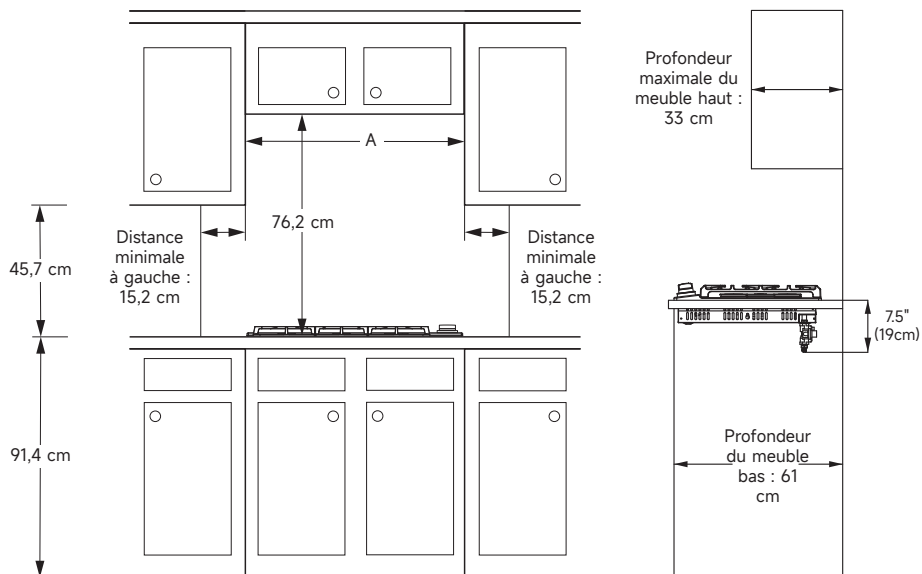
JZT-75CZ601MSNA

2. VUE D'ENSEMBLE

FR

Dimensions et dégagements

Dimensions d'encastrement



MODÈLE	A
JZT-75CZ601MSNA	76,2 cm

Dégagements pour la plaque de cuisson à gaz JZT-75CZ601MSNA

3. SCHÉMA ÉLECTRIQUE

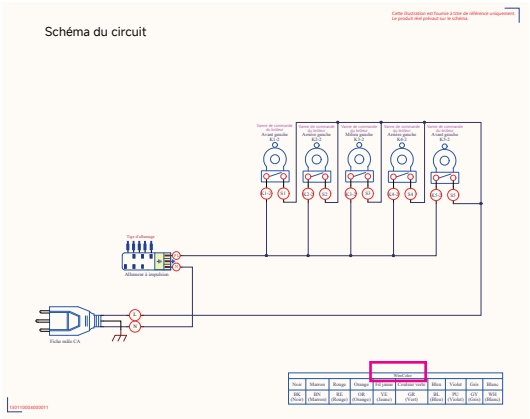


Schéma électrique de la plaque de cuisson JZT-75CZ601MSNA

Chaque brûleur possède une manette correspondante qui permet de régler le niveau de flamme de faible (LO) à fort (HI). De plus, chaque manette de brûleur dispose d'une position allumage (Lite). Tourner le manette sur Lite allume le brûleur correspondant. Les indicateurs situés au-dessus de chaque manette montrent quel brûleur est contrôlé par cette manette. Chaque brûleur est conçu pour des usages de cuisson spécifiques. Déclaration relative à la pression maximale de gaz (GN : 10 in w.c., GPL : 14 in w.c.). Ces valeurs correspondent à la pression d'entrée spécifiée pour le régulateur fourni avec l'appareil.

4. CONTENU DE L'EMBALLAGE

FR

Contenu de l'emballage

JZT-75CZ601MSNA:

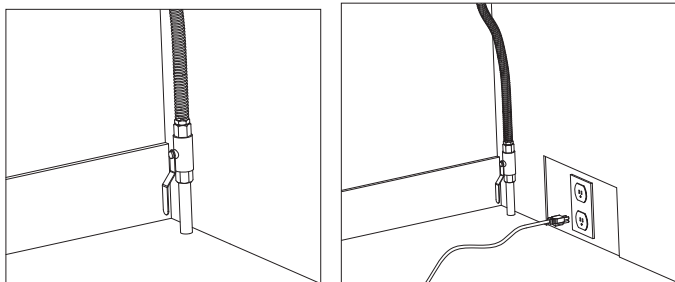
1. Grilles des brûleurs x3
2. Brûleurs de surface x5
3. Chapeaux de brûleurs x5

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

La plaque de cuisson à gaz Thor Kitchen nécessite une alimentation électrique 110 V, 50/60 Hz pour faire fonctionner le système d'allumage.

⚠ AVERTISSEMENT

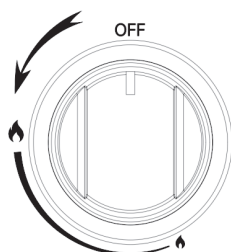
Instructions de mise à la terre électrique. Cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre à trois ou quatre broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branché directement sur une prise correctement mise à la terre. Ne coupez pas et ne retirez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.



5. UTILISATION DES BRÛLEURS DE LA PLAQUE DE CUISSON

IMPORTANT : Assurez-vous que tous les brûleurs de la plaque de cuisson sont correctement installés.

1. Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette du brûleur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position flamme haute (HI). Les clics sonores indiquent que le système est en cours d'allumage.
2. Une fois le brûleur allumé, relâchez la manette et tournez-la pour régler le niveau de flamme souhaité.
3. Pour éteindre le brûleur, tournez la manette sur la position OFF.



Allumage manuel

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer le brûleur manuellement. Faites preuve de prudence lors de cette opération

1. Maintenez un allume-gaz long au-dessus du brûleur que vous souhaitez allumer.
2. Appuyez sur la manette de ce brûleur, puis tournez-la sur la position Lite. Allumez l'allume-gaz pour enflammer le brûleur.
3. Une fois le brûleur allumé, tournez la manette pour régler le niveau de flamme.

Niveau de flamme

Les flammes des brûleurs doivent toujours rester sous les ustensiles et ne doivent jamais dépasser le fond de ceux-ci.

AVERTISSEMENT

- Des flammes dépassant le fond de l'ustensile peuvent provoquer un incendie ou des blessures corporelles.
- Éteignez toujours les commandes des brûleurs avant de retirer les ustensiles. Toutes les commandes des brûleurs doivent être sur OFF lorsque vous ne cuisinez pas.
- Éteignez toujours les brûleurs avant de vous coucher ou de quitter la maison. *En cas d'odeur de gaz, coupez l'alimentation en gaz de la plaque et contactez un technicien qualifié. N'utilisez JAMAIS de flamme nue pour détecter une fuite.
- Ne faites pas fonctionner un brûleur pendant une longue période sans ustensile de cuisson sur la grille. La finition de la grille peut s'écailler si la chaleur n'est pas absorbée par un ustensile.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont refroidis avant de poser votre main, un gant, un chiffon ou tout autre matériau dessus.

N'utilisez JAMAIS cet appareil comme chauffage d'appoint pour chauffer la pièce. Cela pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe.

Exigences relatives aux ustensiles de cuisson

- Fond plat et parois droites
- Couvercle ajusté
- Bien équilibré, la poignée devant peser moins que la partie principale de la casserole ou de la poêle.

Limites de taille

! MISE EN GARDE

- Ne placez pas de casserole ou de poêle dont le diamètre du fond est supérieur à environ 25 cm sur les brûleurs avant gauche ou droit.
- Veillez toujours à ce que les poignées des ustensiles de cuisine soient tournées vers le côté ou l'arrière de la table de cuisson et non vers les autres brûleurs. Cela réduit les risques de brûlures, de débordements et d'inflammation de matériaux combustibles en cas de choc accidentel des casseroles ou poêles.
- Si vous utilisez des ustensiles de cuisine en verre, assurez-vous qu'ils sont adaptés à la cuisson sur une table de cuisson.
- Ne laissez jamais d'objets en plastique sur la table de cuisson. Ils peuvent fondre ou s'enflammer. Le chauffage d'un récipient en plastique hermétique peut entraîner une accumulation de pression dangereuse susceptible de provoquer l'explosion du récipient.
- Lorsque vous utilisez un wok (ou une petite casserole), tenez toujours sa poignée pour stabiliser l'ustensile pendant la cuisson.

Installer les grilles

Installez les grilles comme indiqué ci-dessous pour une durée de vie maximale. Lorsqu'elles sont correctement installées, les ouvertures des grilles sont centrées au-dessus des brûleurs. Les trois grilles de la table de cuisson sont conçues pour s'adapter à des positions spécifiques sur la table de cuisson. Pour une stabilité maximale, ces grilles ne doivent être utilisées que dans leurs positions appropriées. L'arrière de la grille de droite est entaillé pour vous aider à orienter correctement les grilles. Voir l'illustration ci-dessous.

Pour remplacer correctement les grilles, procédez comme suit :

1. Repérez l'encoche à l'arrière de la grille de droite.
2. Orientez la grille de droite de manière à ce qu'elle se trouve sur le côté droit de la table de cuisson, avec l'encoche à l'arrière.
3. Abaissez doucement les pieds de la grille de droite dans les empreintes correspondantes de la table de cuisson.
4. Abaissez doucement les pieds des deux autres grilles dans les empreintes correspondantes de la table de cuisson, comme indiqué sur l'illustration.

! MISE EN GARDE

- Ne pas utiliser de casserole surdimensionnée. Les flammes du brûleur peuvent s'étendre et provoquer des dommages à proximité. Cette plaque de cuisson n'est pas conçue pour flamber les aliments. Si vous flambez des aliments, faites-le uniquement sous une hotte de ventilation en marche.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer la plaque de cuisson.

Surface de la plaque de cuisson

- Nous recommandons de nettoyer immédiatement les éclaboussures alimentaires lorsqu'elles se produisent.
- 1. Éteignez tous les brûleurs situés sur le plan de cuisson.
- 2. Attendez que toutes les grilles des brûleurs soient refroidies, puis retirez-les.
- 3. Nettoyez la surface de la plaque de cuisson avec un chiffon doux. Si des éclaboussures alimentaires se sont glissées dans les interstices des composants du brûleur, retirez le chapeau et la tête du brûleur et essuyez les éclaboussures.
- 4. Après le nettoyage, réinsérez les composants du brûleur, puis replacez les grilles des brûleurs.

Surfaces en acier inoxydable

- 1. Ne retirez pas les éclaboussures, taches ou traces de graisse avec un chiffon doux et humide tant que la surface n'est pas froide.
- 2. Appliquez un nettoyant approuvé pour acier inoxydable sur un chiffon ou du papier absorbant.
- 3. Nettoyez une petite zone à la fois, en frottant dans le sens du grain de l'acier inoxydable si applicable.
- 4. Une fois terminé, séchez la surface avec un chiffon doux et sec.
- 5. Répétez les étapes 2 à 4 autant de fois que nécessaire.

MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de tampon à récurer en acier ou de nettoyant abrasif, cela pourrait rayer ou endommager la surface.
- Ne retirez pas la surface de la plaque de cuisson pour la nettoyer. Les conduites de gaz menant aux collecteurs des brûleurs pourraient être endommagées, provoquant un incendie ou une défaillance du système.
- Ne versez pas d'eau sur la plaque de cuisson pendant le nettoyage. Cela pourrait pénétrer dans les systèmes de gaz et électriques, créant un risque de choc électrique ou de production de monoxyde de carbone dû à la corrosion des valves ou orifices de gaz.
- Ne pulvérisez aucun nettoyant dans les trous du collecteur. Le système d'allumage est situé dans ces trous et doit rester sec.

Manettes des brûleurs

Assurez-vous que toutes les manettes des brûleurs sont sur OFF.

1. Saisissez chaque manette et tirez-la verticalement vers le haut pour la retirer
2. Nettoyez les manettes avec un chiffon doux et de l'eau tiède savonneuse. Puis rincez et séchez-les soigneusement.
3. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable avec un nettoyant adapté.
4. Réinstallez les manettes sur les tiges des vannes de commande en position OFF.