

5. Ne retirez pas le protecteur anti-éclaboussures.

Ne nettoyez pas les manettes au lave-vaisselle.

Ne pulvérisez pas de nettoyant directement sur le panneau de commande.

L'humidité dans les circuits électriques peut provoquer un choc électrique ou endommager l'appareil.

01 Saisissez chaque manette et tirez-les verticalement vers le haut pour les retirer.

02 Protecteur anti-éclaboussures. Ne pas retirer

Grilles et composants des brûleurs

Éteignez tous les brûleurs de la plaque et assurez-vous qu'ils sont complètement refroidis.

1. Retirez les grilles des brûleurs.

2. Retirez les chapeaux des têtes de brûleur.

3. Retirez les têtes de brûleur des collecteurs pour accéder aux électrodes d'allumage.

4. Nettoyez toutes les grilles et composants amovibles des brûleurs dans de l'eau tiède savonneuse. N'utilisez pas de tampon à récurer en acier ou de nettoyant abrasif.

5. Rincez et séchez soigneusement les grilles et composants des brûleurs.

6. Remplacez les têtes de brûleur sur les collecteurs. Assurez-vous qu'une électrode d'allumage est insérée dans le trou de chaque tête de brûleur.

7. Remplacez les chapeaux des brûleurs sur les têtes. Pour un fonctionnement sûr et correct, assurez-vous que les chapeaux reposent à plat sur les têtes de brûleur.

8. Réinstallez les grilles dans leurs positions respectives.

9. Allumez chaque brûleur et vérifiez son bon fonctionnement. Après vérification, éteignez le brûleur.

Chapeaux et têtes de brûleur



REMARQUE

Avant de retirer les chapeaux et les têtes de brûleur, repérez leur taille et leur emplacement. Remplacez-les au même endroit après le nettoyage.

Lavez les chapeaux et têtes de brûleur à l'eau chaude savonneuse, puis rincez à l'eau claire.

Vous pouvez frotter avec une éponge plastique pour enlever les résidus alimentaires brûlés.

Si nécessaire, utilisez une aiguille à coudre ou un fil torsadé pour déboucher les petits trous de la tête du brûleur.



MISE EN GARDE

Ne lavez aucune pièce du brûleur au lave-vaisselle.

N'utilisez pas de tampon à récurer en acier ni de poudres à récurer pour nettoyer les brûleurs.

Socles des brûleurs



MISE EN GARDE

Les socles des brûleurs ne peuvent pas être retirés pour le nettoyage. Veillez à ce qu'aucune eau ne pénètre dans les socles ni dans les injecteurs en laiton. Nettoyez-les avec un chiffon humide. Faites attention à ne pas rayer, déformer ou endommager les socles. Laissez-les sécher complètement avant toute utilisation.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

Électrodes

Ne tentez pas de retirer l'électrode de la plaque ou des socles des brûleurs. Faites attention à ne pas appuyer sur les commandes de la plaque pendant le nettoyage. Une légère décharge électrique pourrait survenir et provoquer la chute d'ustensiles chauds. Vérifiez que les électrodes en céramique blanche de la plaque sont propres et sèches. Nettoyez la partie métallique de l'électrode avec un chiffon doux. N'utilisez pas d'eau pour nettoyer les allumeurs. Avant de remonter les brûleurs, appuyez doucement sur chaque électrode en céramique blanche pour vous assurer qu'elle est bien en contact avec le socle du brûleur.



REMARQUE

Ne tentez pas de retirer l'électrode de la plaque.

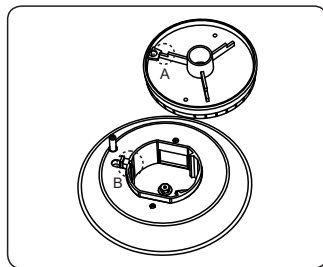
Grilles et anneau pour wok

Ne nettoyez pas les grilles ni l'anneau pour wok au lave-vaisselle, cela pourrait les endommager. Retirez les grilles une fois refroidies. Lavez régulièrement les grilles et après tout débordement. Nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse, puis rincez à l'eau claire. Lors du remplacement des grilles, assurez-vous qu'elles soient correctement positionnées au-dessus des brûleurs.

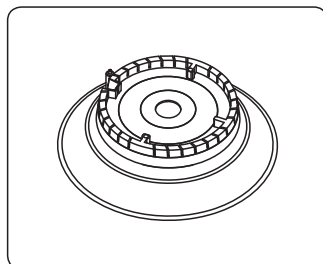
Remplacement de la tête et du chapeau du brûleur

Tête de brûleur ronde

1. Alignez le brûleur (point A) avec l'encoche du fond de la coupelle. (point B)

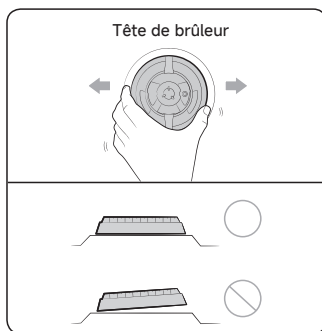


2. Retournez le brûleur et placez le chapeau du brûleur par-dessus.



! MISE EN GARDE

Vérifiez que toutes les pièces du brûleur (têtes et chapeaux) sont correctement réinstallées. Les pièces seront stables et reposent à plat lorsqu'elles sont correctement installées.

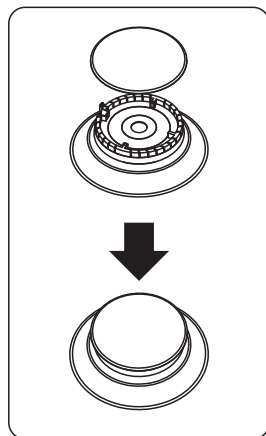


Chapeau de brûleur

1. Associez chaque chapeau de brûleur à son brûleur correspondant par taille, puis replacez les chapeaux sur les têtes de brûleur.

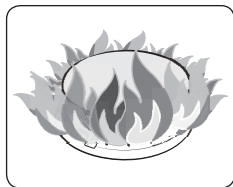
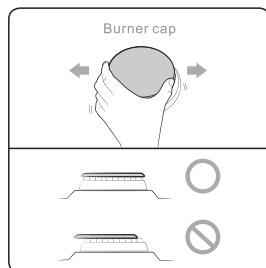
! MISE EN GARDE

Vérifiez que chaque chapeau est correctement repositionné sur la tête de brûleur correspondante, qu'il est centré et qu'il repose bien à plat.



! MISE EN GARDE

Vérifiez que toutes les pièces du brûleur (têtes et chapeaux) sont correctement réinstallées. Les pièces seront stables et reposent à plat lorsqu'elles sont correctement installées.



Après avoir installé les brûleurs, vérifiez leur allumage. Un mauvais positionnement de la tête ou du chapeau du brûleur entraîne un allumage défectueux ou des flammes irrégulières (comme illustré sur les images).

8. DÉPANNAGE

Dépannage

Si vous rencontrez un problème avec la plaque de cuisson, consultez les tableaux ci-dessous et essayez les actions suggérées.

Points de contrôle

Sécurité gaz

Problème	Cause possible	Action
Vous sentez du gaz.	La manette du brûleur n'est pas sur OFF et le brûleur n'est pas allumé.	Tournez la manette du brûleur sur OFF.
Les brûleurs ne s'allument pas.	Il y a une fuite de gaz.	Évacuez immédiatement toutes les personnes de la pièce ou du bâtiment. Appelez votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. N'utilisez pas votre téléphone personnel, une étincelle électrique pourrait enflammer le gaz. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz. Si vous ne pouvez pas le joindre, appelez les pompiers.
	La manette n'est pas correctement positionnée.	Appuyez sur la manette et tournez-la sur la position Lite
Un brûleur produit des bruits de clics pendant son fonctionnement	Les chapeaux de brûleur ne sont pas en place ou le socle du brûleur est mal aligné.	Une fois le brûleur allumé, tournez la manette sur le réglage souhaité. Si le brûleur continue de produire des bruits de clics, contactez un technicien qualifié.
Flammes du brûleur très grandes ou jaunes	Mauvais orifice de brûleur installé.	Vérifiez la taille de l'orifice du brûleur. Contactez votre installateur si l'orifice est incorrect (GPL au lieu de gaz naturel, ou inversement).

Changement de gaz de la plaque de cuisson

La plaque est réglée pour fonctionner au gaz naturel (GN). Le réglage d'usine est indiqué sur la plaque signalétique. En fonctionnement au gaz naturel, le régulateur de pression maintient la pression du gaz à 4 pouces de colonne d'eau. En fonctionnement au gaz propane liquéfié (GPL), le régulateur maintient la pression à 11 pouces de colonne d'eau. Veuillez vous reporter aux instructions pour convertir la plaque afin qu'elle fonctionne au gaz propane liquéfié.

Changement du gaz naturel en GPL

Régulateur de pression convertible

Votre appareil est livré pré-réglé pour le gaz naturel (GN). Conservez les orifices GN retirés de l'appareil pour une utilisation future. Assurez-vous de noter quel orifice correspond à quel brûleur si vous envisagez de revenir au gaz naturel.

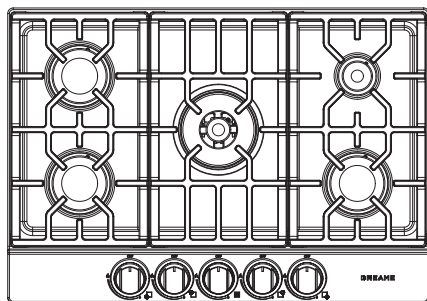
Instructions pour convertir la plaque afin qu'elle fonctionne au gaz propane liquéfié
L'INSTALLATION ET LES SERVICES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ

IMPORTANT : CONSERVEZ LE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR LA PERSONNE QUALIFIÉE POUR VÉRIFIER L'INSTALLATION ET POUR TOUTE RÉFÉRENCE FUTURE

! Ce kit de changement de gaz doit être installé par un technicien qualifié conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et réglementations applicables en vigueur. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou la production de monoxyde de carbone, causant des dégâts matériels, des blessures ou la mort. L'agence ou le technicien qualifié est responsable de l'installation correcte de ce kit. L'installation n'est considérée correcte et complète qu'après avoir vérifié le fonctionnement de l'appareil modifié selon les instructions du fabricant fournies avec le kit. ! Avant de procéder au changement, coupez l'alimentation en gaz avant de déconnecter l'alimentation électrique de la plaque. Assurez-vous que toutes les sources d'électricité sont coupées avant d'installer le kit de changement de gaz. Le non-respect de cette consigne peut provoquer des blessures graves.

Déterminez la combinaison de brûleurs présents sur votre plaque. Identifiez les pièces nécessaires dans ce kit pour effectuer le passage au GPL. Lors du changement des brûleurs du gaz naturel au GPL, les puissances BTU sont les suivantes : Remarque : Pour une utilisation à une altitude supérieure à 609,6 m, la puissance nominale de l'appareil doit être réduite de 4 % pour chaque tranche de 304,8 m au-dessus du niveau de la mer.

9. CHANGEMENT DE GAZ DE LA PLAQUE DE CUISSON



JZT-75CZ601MSNA	PERFORMANCES DES BRÛLEURS
Nombre total de brûleurs sur la plaque	5 brûleurs
Centre	22 000 BTU/H
Avant gauche	12 000 BTU/H
Arrière gauche	9 000 BTU/H
Avant droit	10 000 BTU/H
Arrière droit	6 000 BTU/H

IMPORTANT : Après avoir remplacé les orifices du gaz naturel par ceux du GPL, conservez les orifices d'usine pour le gaz naturel afin de pouvoir revenir au gaz naturel si nécessaire.

Outils pour le passage au GPL

Tournevis plat de 7 mm pour le remplacement de l'orifice du brûleur C 2,0*130 (non fourni avec le kit de passage au GPL)

Clé à molette pour l'ajustement $\times 2$ (non incluse dans le kit de changement de gaz GPL) - Ajustement des orifices

JZT-75CZ601MSNA Passage au GPL

1. Modification du régulateur de pression

Pour la plaque de 76,2 cm, le régulateur se trouve dans le carton d'emballage et doit être installé sur le côté gauche à l'arrière de la plaque.

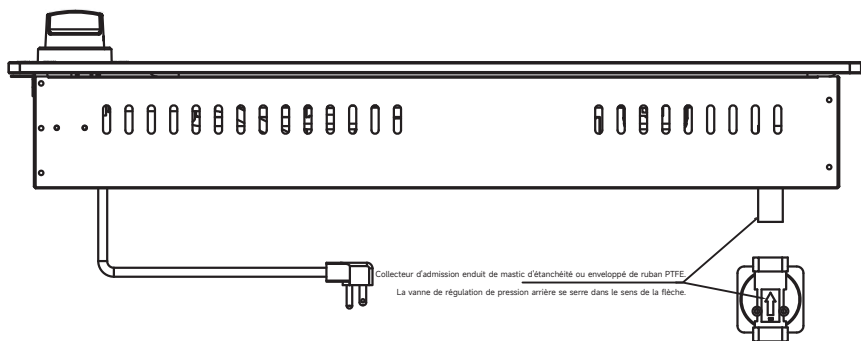
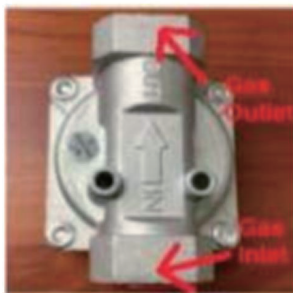


****IMPORTANT ****

Faites attention : les positions GN et GPL sont différentes. Toutes les plaques sont initialement réglées sur GN ; assurez-vous de changer la position en GPL.

9. CHANGEMENT DE GAZ DE LA PLAQUE DE CUISSON

FR



9. CHANGEMENT DE GAZ DE LA PLAQUE DE CUISSON

2. Transformation des brûleurs pour le gaz GPL/propane

Conservez les orifices de gaz naturel retirés de l'appareil pour d'éventuels changements de gaz futurs au gaz naturel. Suivez attentivement ce processus si vous prévoyez de changer à nouveau l'appareil au gaz naturel.

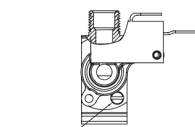
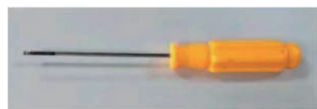
Manipulez les pièces d'orifice avec précaution, en veillant à ne pas les endommager

- Retirez les grilles supérieures, les chapeaux des brûleurs et les couronnes intérieures des brûleurs.
- Soulevez les têtes des brûleurs extérieures et les socles des brûleurs.
- Retirez les orifices de gaz naturel installés en usine depuis le centre des supports d'orifice à l'aide d'un tourne-écrou 7 mm. Veillez à conserver les orifices de gaz naturel d'origine et notez leurs marquages pour d'éventuels changements de gaz.

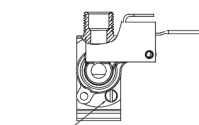
« **IMPORTANT** » pour identifier leurs marquages.

- Remplacer l'orifice du brûleur 22 000 BTU dans chacun d'eux par un orifice de 1,19 mm à l'extérieur et de 0,56 mm à l'intérieur.
- Remplacer l'orifice du brûleur 12 000 BTU dans chacun d'eux par un orifice de 1,03 mm.
- Remplacer l'orifice du brûleur 10 000 BTU dans chacun d'eux par un orifice de 0,95 mm.
- Remplacer l'orifice du brûleur 9 000 BTU dans chacun d'eux par un orifice de 0,91 mm.
- Remplacer l'orifice du brûleur 6 000 BTU dans chacun d'eux par un orifice de 0,75 mm.

3. Modification des vannes des brûleurs pour le gaz GPL/propane



La direction horizontale de la rainure de l'axe de réglage correspond au GN



La direction verticale de la rainure de l'axe de réglage correspond au GPL

Un tournevis plat de 5/64" est nécessaire pour l'ajustement du mécanisme de dérivation sur le robinet du brûleur.

- Retirez les manettes pour accéder aux composants des robinets de brûleurs. Un dispositif de réglage est situé en bas à droite du robinet, utilisé pour ajuster le flux de contournement du robinet du brûleur. Retirez la baguette décorative si nécessaire. Ce dispositif de réglage fait partie intégrante du robinet du brûleur. Utilisez un tournevis pour ajuster le dispositif sur le robinet. La position d'origine du mécanisme de dérivation est réglée pour le gaz naturel (GN). Pour convertir en GPL, utilisez un tournevis pour tourner la rainure de l'axe de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit complètement serrée (position maximale), correspondant au réglage GPL. Pour reconverter du GPL au GN, tournez la rainure dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour revenir à l'état initial (non complètement serré), correspondant au réglage GN.
- Réinstallez les manettes et ajustez la flamme en les tournant.
- Conservez les injecteurs principaux du mécanisme de dérivation dans le sac en plastique étiqueté « injecteurs principaux ». Lors de l'utilisation des brûleurs, si la flamme doit être ajustée selon vos besoins, ajustez les orifices du mécanisme de dérivation sur le robinet du brûleur. Remettez la manette en place et ajustez la flamme en tournant le mécanisme de dérivation à l'aide d'un petit tournevis plat. Vérifiez l'état de la flamme pour obtenir les meilleures performances.

4. Raccordement du gaz et de l'alimentation électrique.

Le test d'étanchéité de l'appareil doit être effectué conformément aux instructions d'installation fournies avec la plaque. Vérification de la pression du collecteur de gaz. Si la vérification de la pression du collecteur est nécessaire : retirez le chapeau du brûleur, la couronne intérieure, la tête extérieure et le socle du brûleur avant droit. Connectez un manomètre (ou autre appareil de mesure de pression) à l'orifice du brûleur. Utilisez un tuyau en caoutchouc d'environ 1/4" de diamètre intérieur et maintenez fermement l'extrémité sur l'orifice. Ouvrez la vanne de gaz. Pour un contrôle plus précis, allumez au moins deux autres brûleurs. La pression d'alimentation en gaz (entrée) doit être au moins 1" (pouce de colonne d'eau) au-dessus de la pression spécifiée pour le collecteur. La pression d'alimentation en gaz ne doit jamais dépasser 14 pouces de colonne d'eau. Lorsque correctement ajustée, la pression de la colonne d'eau du collecteur est de 10 pouces pour le gaz propane (GPL) ou de 5 pouces pour le gaz naturel.

5. Installation de la nouvelle plaque signalétique pour le GPL / propane

Inscrivez le modèle et le numéro de série sur la plaque fournie dans ce kit. Ces informations peuvent être obtenues à partir de la plaque signalétique existante. Placez la nouvelle plaque aussi près que possible de la plaque existante sur la plaque de cuisson.

! MISE EN GARDE N'utilisez pas de flamme pour vérifier une fuite de gaz

a. Débranchez la cuisinière et sa vanne d'arrêt individuelle du système d'alimentation en gaz lorsque la pression de ce système est supérieure à 14 pouces de colonne d'eau (environ 1/2 pouce psig)

b. L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle lors de tout essai de pression du système d'alimentation dont la pression est égale ou inférieure à 14 pouces de colonne d'eau (environ 1/2 pouce psig)

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

Numéro(s) de modèle :	JZT-75CZ601MSNA
Tension et fréquence :	120 V, 60 Hz, 10 mA
Dimensions du produit (mm) :	722 mm L × 497,5 mm l × 137,8 mm H
Nombre total de brûleurs sur la plaque :	5 brûleurs
Centre :	22 000 BTU/H
Avant gauche :	12 000 BTU/H
Arrière gauche :	9 000 BTU/H
Avant droit :	10 000 BTU/H
Arrière droit :	6 000 BTU/H

Conditions de garantie

Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir choisi les produits Dreame. Conformément aux dispositions de la loi sur la protection des consommateurs et à notre engagement sincère envers les utilisateurs, nous fournirons les services suivants sur la base de la présente carte de garantie et d'une preuve d'achat valide :

Politique de garantie

Ce produit bénéficie d'une période de garantie conforme aux exigences légales et réglementaires du lieu de vente. Les défauts survenant pendant la période de garantie, dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normaux, peuvent donner droit à un service de garantie approprié. Si votre produit présente un défaut ou si vous rencontrez des difficultés lors de son utilisation, veuillez contacter votre revendeur local ou un centre de service après-vente agréé pour obtenir de l'aide.

Pièces non couvertes par la garantie

- Tuyaux d'alimentation en eau et d'évacuation du lave-vaisselle ;
- Plaques de four à vapeur encastré, plateaux vapeur, grilles de gril et grilles de cuisson ;
- Supports de casseroles et chapeaux de brûleurs intérieurs/extérieurs de la cuisinière à gaz ;
- Couvercles décoratifs de hotte.

Le service de garantie ne s'applique pas dans les conditions suivantes

- L'utilisation de l'appareil en dehors d'un environnement domestique ou dans des lieux publics ;
- Les défauts du produit causés par la violation par le consommateur des conditions d'utilisation, de stockage ou de transport du produit ;
- L'usure du produit, telle que la perte de capacité de la batterie ;
- Les dommages et défauts causés par les raisons suivantes :
 - L'utilisation, le stockage ou l'entretien non conformes aux instructions d'utilisation, ainsi que l'installation non conforme aux directives d'installation ;
 - Les consommables utilisés pendant le fonctionnement, tels que les détergents, produits de nettoyage, sels de régénération, produits de rinçage, produits d'entretien ou d'autres consommables ne convenant pas à l'appareil ;
 - Les réparations, modifications, altérations ou changements structurels effectués par l'utilisateur ou le personnel non autorisé et entraînant des défauts du produit ;
 - Les dommages causés par des facteurs externes non liés au fabricant, y compris les cas de force majeure (catastrophes naturelles, incendie, foudre, etc.) ;
 - Les actes intentionnels ou de négligence de la part des consommateurs ou de tiers, y compris ceux qui causent des dommages mécaniques au produit ;
 - Les pièces consommables et d'usure.
- L'installation et le raccordement des câbles électriques, de l'alimentation en eau, de l'évacuation ou du gaz doivent être effectués par des professionnels qualifiés, sous peine d'annulation de la garantie.

Si l'appareil est transporté et utilisé dans d'autres pays de l'UE/Association européenne de libre-échange, ses caractéristiques techniques (tension, fréquence, type de gaz, etc.) doivent être les mêmes que dans le pays d'achat d'origine. Si Dreame dispose d'un réseau de service après-vente dans la région, les conditions de garantie peuvent être consultées auprès du représentant local dans le pays d'utilisation ; dans le cas contraire, la garantie ne sera pas valide.

Carte de garantie

Pour accéder aux services après-vente de Dreame, veuillez remplir soigneusement cette carte de garantie avant l'achat. Nous établirons un profil d'utilisateur sur la base de vos informations afin de vous offrir un meilleur service.

Carte de garantie

Nom du produit :	Nom du client :
Modèle du produit :	N° de téléphone du client :
N° de série de fabrication :	Adresse du client :
Date d'achat :	Magasin d'achat :
N° de contrat :	N° de téléphone du magasin :

Dossier de réparation

Date de réparation :
Description de la panne :
Détails du traitement :
Signature du technicien :

Contact du service après-vente :

dreamesupport@dreame.tech

Veuillez remplir cette carte de garantie immédiatement après avoir acheté un produit Dreame. Conservez la carte de garantie en lieu sûr ; il n'est pas nécessaire de la renvoyer à l'entreprise. Veuillez apporter la carte de garantie et la facture originale valide pour toute réparation.

Zhiyue Youchuang Technology (Suzhou) Co., Ltd.



Scannez le code QR

- Pour consulter le manuel d'utilisation numérique

Nous contacter



Veillez contacter :

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation, vous pouvez scanner le code QR à droite pour obtenir le numéro de l'assistance téléphonique et appeler pour obtenir de l'aide.

Fabricant : Zhiyue Youchuang Technology (Suzhou) Co., Ltd.

Adresse : Room 552, Unit 5010, No.282 Dongping Street, Suzhou Industrial Park, Suzhou Area, Chine (Jiangsu) Pilot Free Trade Zone

Site web : global.dreametech.com

N° de version : 251113A1