

**ZANUSSI**

**PLAN DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE**

**F**

**GB 37 N/W**

**GB 39 N/W**

Vous venez d'acquérir une table de cuisson en vitrocéramique ZANUSSI. Avec ce produit vous avez opté pour l'innovation, la qualité et la fiabilité. Cette notice d'utilisation vous permettra de découvrir tous les avantages de la table de cuisson en vitrocéramique et d'en profiter au maximum.

Votre table vitrocéramique .....	4
Description des appareils .....	5
Spécifications .....	5
Zones de cuisson .....	6
Conseils d'utilisation .....	7
Nettoyage et entretien .....	8
Installation .....	9
Branchement électrique .....	10
Que faire en cas de panne? .....	11

## VOTRE TABLE VITROCÉRAMIQUE

Vous venez d'acquérir une table de cuisson en vitrocéramique CERAN qui se présente comme un plan de travail parfaitement lisse, sur lequel les zones de cuisson sont matérialisées sous forme graphique.

La table de cuisson en vitrocéramique peut se définir comme étant une table de cuisson électrique, au réglage d'une grande souplesse, permettant le mijotage le plus doux et l'ébullition la plus rapide, et ceci grâce au principe de cuisson par foyers radiants à doseur d'énergie et par foyers mixtes halogènes.

Cette souplesse permet d'obtenir une montée en température très rapide ou au contraire un refroidissement presque immédiat des éléments chauffants.

Cette notice d'utilisation vous permettra de découvrir tous les avantages de la table de cuisson en vitrocéramique et d'en profiter au maximum.

Nous vous recommandons donc de lire attentivement ce document avant d'utiliser votre appareil et d'y avoir recours aussi souvent que possible.

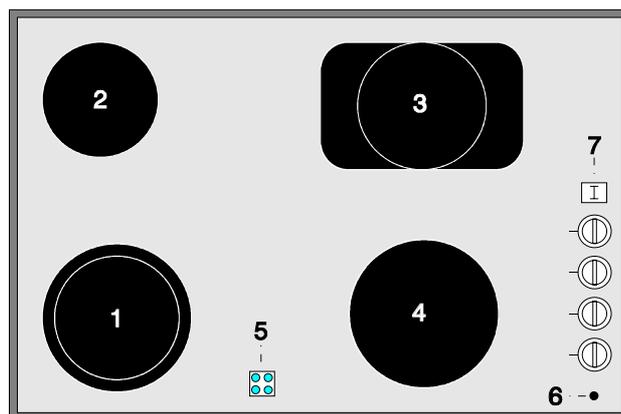
### **Déballage et contrôle**

Vérifier que l'appareil ne soit pas endommagé suite au transport

## DESCRIPTION DES APPAREILS

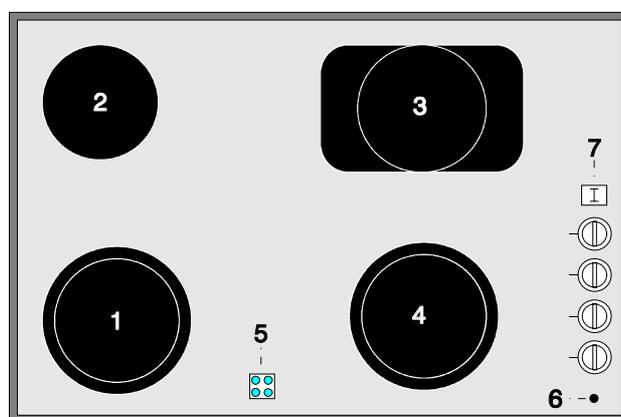
### GB 37 N/W

- |  |   |              |        |
|--|---|--------------|--------|
| 1. Foyer halogène et radiant           | ∅ | 180 mm       | 1800 W |
| 2. Foyer radiant                       | ∅ | 145 mm       | 1200 W |
| 3. Foyer radiant (à zone additionelle) |   | 140 x 240 mm | 1800 W |
| 4. Foyer radiant                       | ∅ | 180 mm       | 1700 W |
5. Témoins lumineux à chaleur résiduelle  
6. Voyant général de mise sous tension  
7. Touche de contrôle pour la double zone



### GB 39 N/W

- |  |   |              |        |
|--|---|--------------|--------|
| 1. Foyer halogène et radiant           | ∅ | 180 mm       | 1800 W |
| 2. Foyer radiant                       | ∅ | 145 mm       | 1200 W |
| 3. Foyer radiant (à zone additionelle) |   | 140 x 240 mm | 1800 W |
| 4. Foyer halogène et radiant           | ∅ | 180 mm       | 1800 W |
5. Témoins lumineux à chaleur résiduelle  
6. Voyant général de mise sous tension  
7. Touche de contrôle pour la double zone



## SPECIFICATIONS

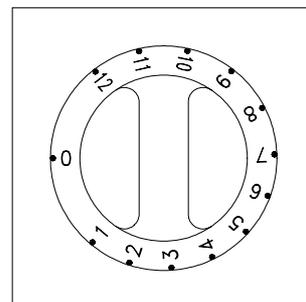
Dimensions de l'appareil	longueur	765 mm
	largeur	505 mm
	hauteur	40 mm
Dimensions de la découpe	longueur	750 mm
	largeur	490 mm
	rayon	5 mm
Tension	220-230 V	~ 50 Hz
Puissance totale	GB 37 N/W	6.5 kW
	GB 39 N/W	6.6 kW

## ZONES DE CUISSON

### Foyers radiants à doseur d'énergie

Un dispositif automatique met régulièrement les résistances sous tension pendant un temps variable, selon la position de la manette. La quantité de chaleur fournie est, par conséquent, proportionnelle à la durée de mise sous tension.

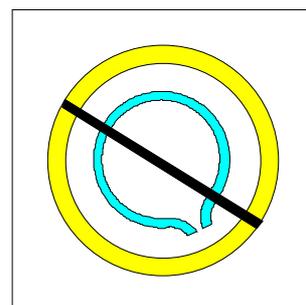
Un limiteur de température protège la zone de chauffage. Repérées de 1 à 12, les manettes peuvent être indifféremment tournées vers la droite ou vers la gauche. Pour arrêter, ramenez la manette sur la position «0».



### Foyers mixtes halogènes

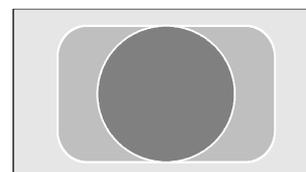
Ce foyer mixte comporte 2 résistances circulaires radiantes et un tube halogène.

Sa rapidité de chauffe est l'avantage le plus important de ce foyer. Elle est très nettement supérieure à celle des foyers radiants classiques et fait s'apparenter ces foyers à des brûleurs à gaz sans en avoir les inconvénients (notamment au niveau de la sécurité). Dès que la manette correspondante se trouve sur une position de fonctionnement, l'éclairage du tube halogène est instantané et suivi du rougeoiement des résistances radiantes circulaires. Ce foyer sera utilisé pour les cuissons à démarrage rapide.



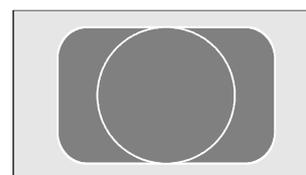
### Zone de cuisson additionnelle

Cette zone peut être utilisée soit pour les récipients à fond rond, en les plaçant sur la partie centrale du foyer, soit pour des récipients de forme ovale ou rectangulaire.



### Utilisation du centre

Reglage du foyer s'effectue toujours en tournant la manette correspondante dans le sens des aiguilles d'une montre.



### Utilisation de la surface totale

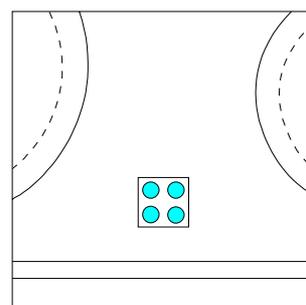
Tournez la manette au-delà de la position 12 (jusqu'à la butée) puis ramenez-la sur la puissance désirée.

### Témoins lumineux de chaleur résiduelle

Au centre avant de la table de cuisson, deux petits voyants correspondant à l'emplacement des deux foyers restent éclairés tant que la zone de cuisson est encore chaude (au-dessus de 60° C environ).

Nous vous conseillons donc de tenir éloignés les jeunes enfants de l'appareil jusqu'à l'extinction de ces témoins lumineux.

Lorsqu'ils restent allumés après une cuisson, il vous est tout à fait possible d'utiliser la chaleur résiduelle des zones de cuisson pour maintenir des aliments au chaud.



## CONSEILS D'UTILISATION

Tous les récipients de cuisson peuvent être utilisés. Il importe simplement que le fond soit parfaitement plan. Les faitouts à fond épais et plat conviennent le mieux aux préparations devant cuire à une température élevée. Veillez toujours à ce que le fond des cocottes ou des poêles notamment soit bien lisse, propre et sec afin de ne pas laisser de traces, voire de rayures. Prenez donc la précaution de soulever ce genre de récipient lorsque vous les manipulez.

Ne faites jamais chauffer un récipient vide sur les zones de cuisson.

Veillez toujours à ce que le fond du récipient soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, le rendement sera optimal.

A titre indicatif, en fonction de la nature du récipient et du volume à chauffer, vous choisirez,

- 1 à 3 pour le maintien au chaud et les cuissons délicates (beurre fondu, réduction de sauces, oeufs brouillés..)
- 4 à 7 pour les mijotages, (légumes, fruits, pot-au-feu, blanquette, choucroute, potée...)
- 8 à 12 pour les cuissons vives et rapides (steaks, escalopes, poissons, omelettes, fritures, crêpes....)

Ne cuisinez jamais directement des aliments sur les zones de cuisson (exemple: oeufs...)

### Précautions pour l'utilisation

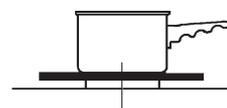
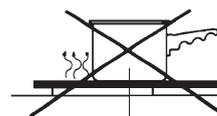
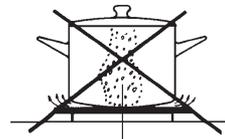
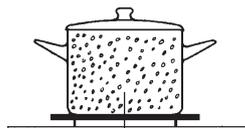
Lorsque l'appareil est en fonctionnement, la surface s'échauffe; il convient donc d'éloigner les enfants en bas âge.

Le verre vitrocéramique est un matériau particulièrement résistant aux chocs mécaniques et thermiques. Il n'est cependant pas incassable: ne pas utiliser la table de cuisson en vitrocéramique comme plan de travail (pour découper des aliments par exemple), éviter toute chute de petits objets à bords tranchants (flacons d'épices, ustensiles pointus...), et ne pas cuire d'aliments directement sur la table ou sur une feuille de papier aluminium.

Ne pas mettre de récipients mouillés ou des couvercles chargés de vapeur sur les zones de cuisson non utilisées car l'humidité et la vapeur occasionnent à la longue des dépôts calcaires.

Ne pas poser de récipients en plastique sur la surface brûlante.

Tenez éloigné de votre plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre, matières plastiques, feuilles d'aluminium, sucre et produits sucrés...(voir chapitre Entretien).



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Graisses et huiles surchauffées peuvent s'enflammer. Il convient donc de toujours surveiller la préparation des plats contenant graisses ou huiles (frites par exemple). Travailler avec précaution en cas d'utilisation d'appareils électriques dont les cordons sont raccordés à une prise se trouvant à proximité de la table vitrocéramique. Ces cordons ne doivent pas entrer en contact avec la surface de cuisson brûlante.

Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure) et si vous constatez une anomalie de fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil et faites appel à votre vendeur qui est le premier habilité à intervenir



### Nettoyage et entretien

Avant la première utilisation, il est nécessaire de procéder au nettoyage de la table vitrocéramique.

Avant de procéder au nettoyage de la table vitrocéramique, vérifier qu'aucun élément n'est sous tension. Toutes les manettes doivent se trouver sur la position ARRÊT et les voyants éteints.

Ne jamais recuire les salissures, quelle que soit leur nature.

Nettoyer avec une éponge humide avant chaque utilisation pour éviter la carbonisation des poussières. Nettoyer immédiatement (même si la table est chaude) les débordements importants (lait...) pour éviter que la surface ne soit attaquée, puis parachever le nettoyage une fois la table tiède ou froide.



### Nous vous recommandons d'utiliser:

Un chiffon humide pour les salissures superficielles. Séchez soigneusement.

Un racloir spécial ou un produit adapté, pour les salissures résistantes.



## INSTALLATION

### Encastrement

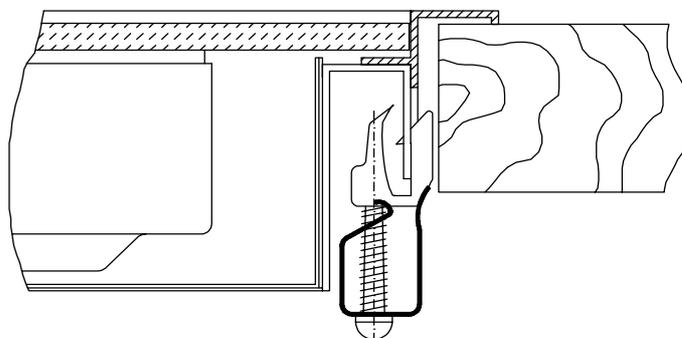
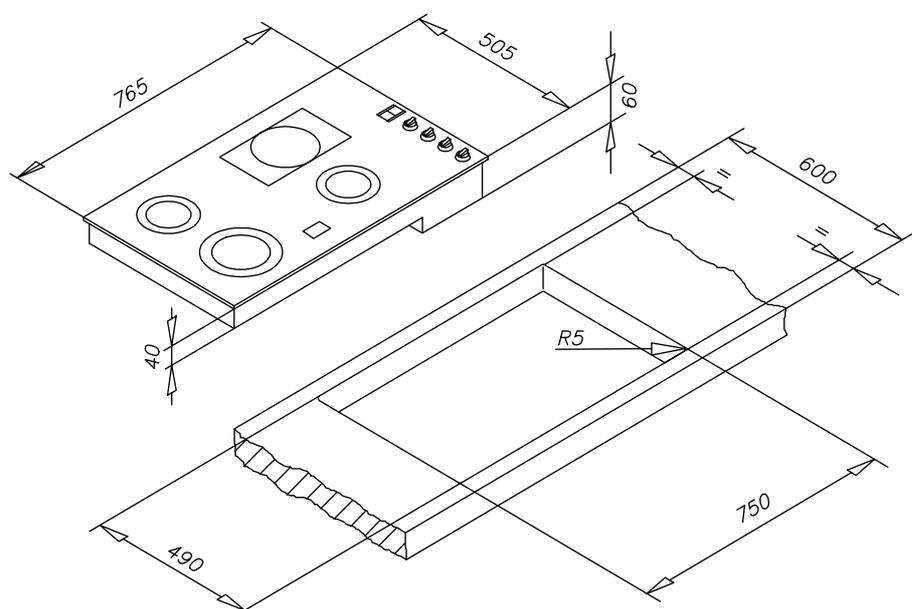
Pour faciliter la manoeuvre des ustensiles de cuisson, il est recommandé de ne pas placer à moins de 15 cm de la table de cuisson, à droite et à gauche, un meuble plus haut que celle-ci.

Si le meuble support comporte une paroi arrière, elle doit être découpée sur toute sa largeur, pour laisser un passage de 5 cm sous le plan de travail du meuble.

**Remarque:** Il est très important que la surface du plan de travail soit parfaitement plane lors de l'encastrement, afin d'éviter une cassure du verre.

Celle-ci pourrait être provoquée par une torsion suite à la fixation de la table vitrocéramique.

Pour les deux modèles immobilisez la table en serrant les 4 vis (dessin ci-dessous)



## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le raccordement sera confié à un électricien concessionnaire, lequel s'assurera que l'installation est conforme aux prescriptions locales de compagnies distributrices et aux normes internationales reconnues. Il faut faire spécialement attention à ce que ces instructions soient conformes aux normes en vigueur des compagnies distributrices d'électricité.

La taque est équipée d'une plaque à bornes: 5 pôles dont les conducteurs sont prédisposés pour fonctionner en 220V monophasé. En cas d'alimentation différente, effectuer le raccordement d'après le schéma (fig.2). Le conducteur de terre sera raccordé à la borne repérée par le signe  $\oplus$ . Après le raccordement du câble à la plaque à bornes, il faut le fixer au moyen du serre-câble.

L'encastrement doit garantir la protection contre les contacts accidentels

Un faux plafond s'avère nécessaire pour assurer la protection contre les contacts accidentels. L'intervalle entre le rebord inférieur est à 100mm.

Si les appareils ne sont pas raccordés par des connecteurs, l'installation doit prévoir en amont un séparateur agissant sur tous les pôles et présentant un intervalle de coupure de 3mm minimum.

En ce qui concerne la protection contre les risques d'incendie, l'appareil est conforme au type Y (C.E.I.335-2-6). Seuls des appareils de ce type doivent être installés à côté d'éléments de cuisine hauts ou de murs.

**Attention:** Dès qu'un objet aurait endommager le verre, il faut de suite couper le courant.

	220-230 V ~	3 x 6 mm <sup>2</sup> ( 32 A )
	380-400 V 2 N ~	4 x 2,5 mm <sup>2</sup> ( 20 A )
	380-400 V 3 N ~	5 x 2,5 mm <sup>2</sup> ( 16 A )
	220-230 V 2 ~	3 x 6 mm <sup>2</sup> ( 32 A )
	220-230 V 3 ~	4 x 2,5 mm <sup>2</sup> ( 20 A )

## QUE FAIRE EN CAS DE PANNE?

### Attention

N'utilisez en aucun cas d'objets tranchants (couteaux, grattoirs, tournevis...) ou de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que les bombes aérosols pour fours, les détacheurs, les dérouilleurs, les poudres à récurer et les éponges à face abrasive.

Il convient de retirer immédiatement, lorsque la table est encore chaude, les traces de sucre, confiture et jus sucré ainsi que les résidus d'objets en matière plastique ou de feuille d'aluminium à l'aide d'un racloir pour éviter d'endommager la surface de cuisson vitrocéramique.

### Remarque

La coloration du plan de cuisson n'est pas due à une altération du matériau mais à des résidus incrustés qui n'ont pas été enlevés régulièrement.

### Que faire en cas de panne?

Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure) et si vous constatez une anomalie de fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil et faites appel à votre vendeur qui est le premier habilité à intervenir.

A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter le service après-vente.

Avant d'appeler un service après-vente, indiquez-lui le modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique, que nous annexons sur une feuille séparée, puisque la plaquette signalétique originale située au dos de l'appareil n'est plus accessible après l'encastrement.

Typ	Mod. GB37N	Prod.No. 941 591 632
Instr. No.	Ser.No.	6.5kW
Z A N U S S I	220-230V~50Hz	
SWISS MADE		

Typ	Mod. GB37W	Prod.No. 941 591 633
Instr. No.	Ser.No.	6.5kW
Z A N U S S I	220-230V~50Hz	
SWISS MADE		

Typ	Mod. GB39N	Prod.No. 941 591 634
Instr. No.	Ser.No.	6.6kW
Z A N U S S I	220-230V~50Hz	
SWISS MADE		

Typ	Mod. GB39W	Prod.No. 941 591 635
Instr. No.	Ser.No.	6.6kW
Z A N U S S I	220-230V~50Hz	
SWISS MADE		

**ZANUSSI**

**F**

Cofradem: Société en Nom Collectif au capital de 12.000.000FF  
SIÈGE SOCIAL: 43 Avenue Félix Louat - BP 142  
60307 SENLIS Cédex - RCS Senlis B314 045 980  
Télex Siège: 155530 Elus FR - Téléphone: (16) 44.62.20.00  
Service Conseil Consommateurs - Tél.: 44.60.06.10

**B**

ELGROEP SERVICE  
Bergensesteenweg 719  
B-1502 Halle (Lembeek)

Thuisherstellingen:  
Dépannages à domicile:  
Tel. : 02-3630444  
Fax : 02-3630400

Wisselstukken:  
Pièces détachées:  
Tel. : 02-3630555  
Fax : 02-3630500  
Telex : 22915 eluxbe

**NL**

ELGROEP SERVICE  
Vennootsweg 1  
Postbus 120  
NL-2400 AC Alphen a/d Rijn

Storingsmeldingen  
Tel. : 01720-80300  
Fax : 01720-80366

Onderdelenverkoop  
Tel. : 01720-80400  
Fax : 01720-80376  
Telex : 39906elgr