

*I N F O*



**NOTICE D'UTILISATION**  
**PLANDE CUISSON VITROCÉRAMIQUE**



**GK 100**

 **prometheus**

by Electrolux

Nous vous remercions d'avoir choisi le vitrocéramique de Prometheus. Ainsi, vous avez opté pour l'innovation, la qualité et la fiabilité.

Ces instructions ont pour but de vous familiariser peu à peu avec votre appareil afin d'en exploiter au mieux de potentiel.



## TABLE DE MATIERES

|   |    |
|---|----|
| Pour votre sécurité .....                 | 14 |
| Caracteristiques techniques .....         | 14 |
| Résumé des points essentiels .....        | 15 |
| Déballage et contrôle .....               | 15 |
| Description de l'appareil .....           | 15 |
| Installation .....                        | 16 |
| Fonctionnement .....                      | 18 |
| Conseils d'utilisation .....              | 19 |
| Entretien .....                           | 20 |
| Garantie .....                            | 21 |
| En cas d'anomalie de fonctionnement ..... | 21 |
| Service après-vente .....                 | 22 |

## POUR VOTRE SECURITE

Faites monter votre appareil par un électricien concessionnaire en le rendant attentif à l'importance des instructions d'installation.

Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant de mettre en marche l'appareil pour la première fois.

Protégez-vous des brûlures en utilisant un linge ou un gant de cuisine pour travailler lorsque le centre de cuisson est chaud.

Faites preuve d'une prudence particulière lors du nettoyage.

**Ne laissez jamais les enfants s'amuser à proximité du centre de cuisson!**

Travailler avec précaution en cas d'utilisation s'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.**

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

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions du vitrocéramique :

largeur : 1008 mm  
profondeur : 510 mm  
hauteur : 60 mm

Dimensions de la découpe :

largeur : 992 mm  
profondeur : 490 mm  
radius : 5 mm

Voltage : 380-400V ~ 50Hz

Puissance effective : 9.2 kW

Puissance totale : 11.7 kW

|                              |             |                    |
|------------------------------|-------------|--------------------|
| Typ                          | Mod. GK 100 | Prod.No. 941054414 |
| Instr. No.                   | Ser.No.     | 9.2kW              |
| prometheus 380-400 V ~ 50 Hz |             | Ⓢ EZ 13            |
| SWISSMADE                    |             |                    |

## RESUME DES POINTS ESSENTIELS

Nous vous prions de lire attentivement les indications suivantes. Le respect de cette notice d'utilisation et des instructions de montage est la condition de notre obligation de garantie.

## DEBALLAGE ET CONTROLE

Vérifiez si l'appareil a subi des dégâts dûs au transport. Si des dommages sont à déplorer, veuillez avant l'installation, immédiatement informer votre vendeur. Le matériel d'emballage doit être détruit conformément aux règles concernant l'environnement.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### GK 100

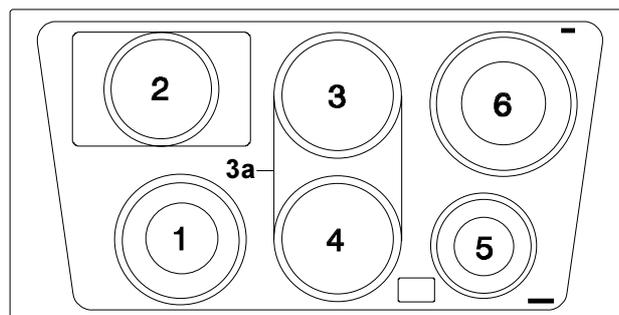
- |   |            |             |
|---|------------|-------------|
| 1. Zone de cuisson                        | 180/120 mm | 1700/1050 W |
| (radiant à zone additionnelle)            |            |             |
| 2. Zone de cuisson                        | 290x165 mm | 2500/1250 W |
| (radiant à zone additionnelle)            |            |             |
| 3. Zone de cuisson radiant                | 180 mm     | 1700 W      |
| 3a Zone de cuisson                        | 180x420 mm | 4200 W      |
| (radiant à trois zones)                   |            |             |
| 4. Zone de cuisson radiant                | 180 mm     | 1700 W      |
| 5. Zone de cuisson radiant                | 140 mm     | 1200 W      |
| 6. Zone de cuisson                        | 210/140 mm | 2100/650 W  |
| (radiant à zone additionnelle)            |            |             |
| 7. Témoins lumineux de chaleur résiduelle |            |             |

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| Puissance totale de corps de chauffe | 11.7 kW |
| Puissance effective                  | 9.2 kW  |

**Sur cet appareil nous devons limité la puissance pour des raisons de sécurité. Nous l'avons fait entre le foyer no.2 et le foyer no.3.**

**Ce relais travaillera de la manière suivante:**

**Lorsque nous avons le foyer no.2 en fonction et que l'on veut enclencher le foyer no.3, automatiquement le foyer no.2 sera déclenché. Si vous enclenchez le foyer no.3, il vous sera possible d'employer le foyer no.2.**



## INSTALLATION

### Préparation

Découper l'ouverture dans le plan de cuisson selon croquis. Fixer les ressorts avec les vis jointent sur les faces de la découpe en utilisant le chablon annexé dans l'emballage pour les emplacements. Le pli supérieur du ressort, doit reposer sur la tablette découpée (voir croquis).

Avant d'introduire la plaque vitrocéramique nettoyer la tablette à l'emplacement où le cadre de la plaque sera déposé.

Attention: Un joint étant déjà collé sur le cadre, de sorte qu'il ne faut pas utiliser un joint silicone supplémentaire (pour des raisons de problèmes au démontage.)

Présenter la plaque vitrocéramique dans l'ouverture en premier, vers l'arrière, ensuite vers l'avant et presser jusqu'à que les ressorts ferment.

Pour un encastrement dans une surface plane ( $\pm 1$  mm), le joint standard suffit à assurer une parfaite étanchéité. Il n'est donc pas nécessaire d'utiliser un matériel supplémentaire tel que du silicone, par exemple.

### Encastrement

Après l'encastrement, la protection contre les contacts accidentels doit être garantie.

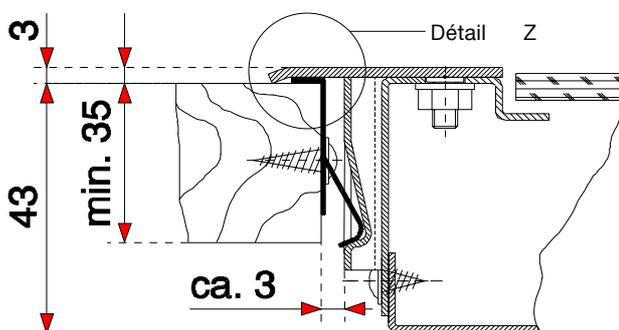
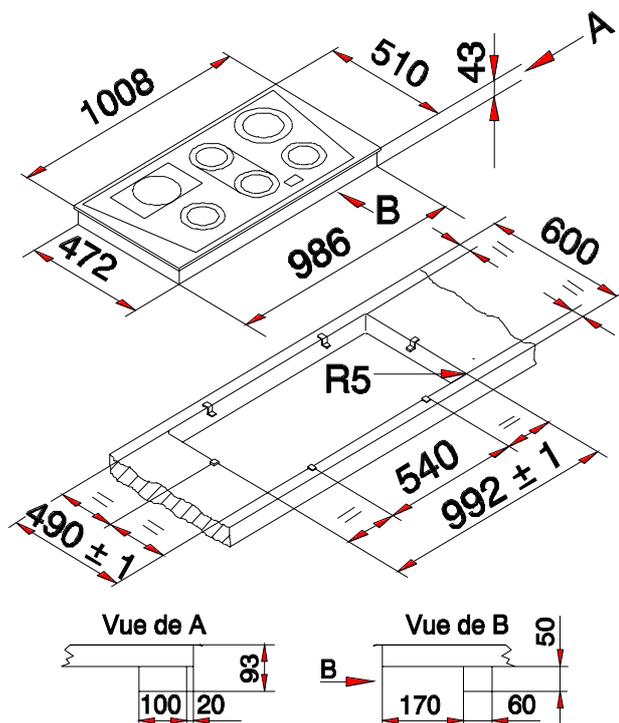
La distance entre le dessous du plan de cuisson vitrocéramique et le panneau de fermeture doit être au minimum de 20 mm.

Contrairement aux prescriptions d'installation intérieure de L'ASE chiffre 47330.1 l'appareil en matériau combustible peut-être monté. Les pièces, parois latérales, listaux de renforcement etc. qui se trouvent dans l'espace situé sous le champ de cuisson doivent être en matériau incombustible.

Délimitation de cet espace: largeur 990 mm, hauteur 20mm du plan de cuisson, profondeur 560mm depuis l'arrière. avec une distance de table de 600mm. Les parois et plafonds combustibles au dessus des plans de cuisson, doivent être revêtus de matériau coupe-feu d'après les directives de l'orange cantonal de lutte contre les incendies de la région concernée.

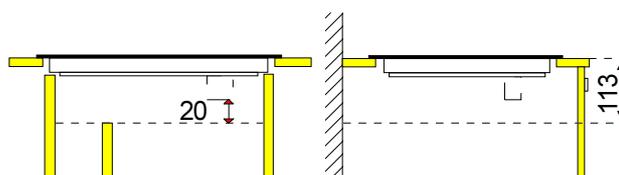
En ce qui concerne la protection contre les risques d'incendie, l'appareil est conforme au type Y (C.E.I. 335-2-6). Seuls des appareils de ce type doivent être installés à côté d'éléments de cuisine hauts ou de murs.

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



Détail Z

joint de silicone



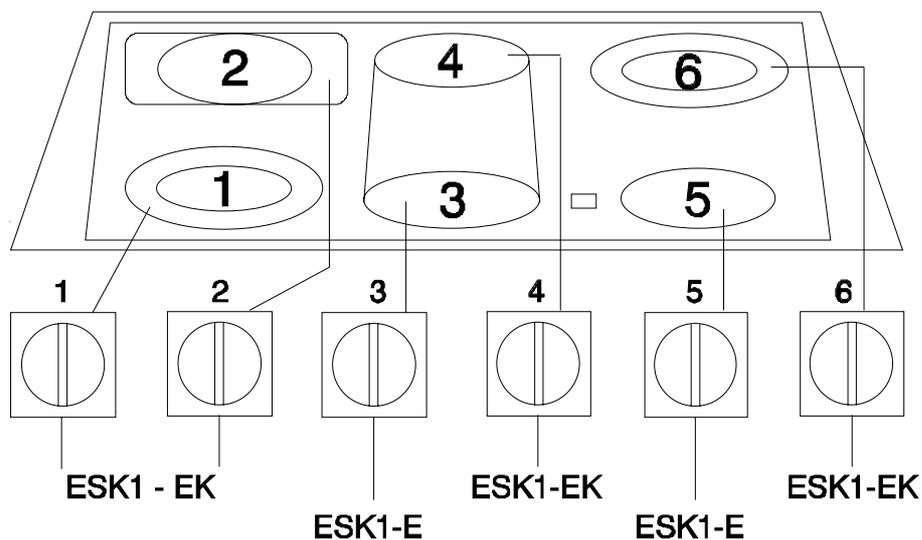
## Branchement électrique

Seul un personnel qualifié est habilité à raccorder le plan de cuisson en vitrocéramique à un boîtier de commande (ou à un four) encastrable conçu à cet effet.

Remarque: Sur tous les pôles de l'appareil, la séparation des contacts doit être d'au moins 3 mm du réseau.

Demontage du plan de cuisson vitrocéramique

1. La liaison électrique doit être interrompue.
2. Placer une protection (spatule) sur le plan de travail dans les environs des ressorts et lever le cadre de la plaque en Vitrocéram par un objet plat (tournevis).



### Raccordement des réchauds de commande Prometheus:

Le raccordement sera effectué au moyen de prises à 6 pôles. Raccordez-les à leur juste emplacement.

Réchauds de commande pour plaques:

Les réchauds 1,2,4,6 sont pour les plaques à zone additionnelle avec l'indication (ESK1-EK).

Les réchauds 3 et 5 sont pour les plaques simples (ESK1-E).

## FONCTIONNEMENT

Les zones de cuisson sont repérées par des marques sur la plaque vitrocéramique.

Les dimensions des surfaces chauffées sont adaptées aux récipients en vente dans le commerce.

### 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 10, les manettes peuvent être indifféremment tournées vers la droite ou vers la gauche.

Pour arrêter, ramenez la manette sur la position "0".

### Mise en circuit les deux zones additionnelles

Avec les surfaces de cuisson à deux circuits, seul le circuit intérieur est enclenché.

Si toute la zone doit être chauffée, tournez complètement jusqu'en butée le commutateur rotatif qui revient ensuite automatiquement en position "10", puis ramenez-la sur la puissance désirée.

Mise en circuit des trois zones additionnelles  
Avec la surface de cuisson à trois circuits, d'abord seule la zone arrière est enclenchée.

Si la zone de cuisson médiane doit être chauffée, tournez complètement jusqu'en butée le commutateur rotatif qui revient ensuite automatiquement en position "10".

Pour chauffer toutes les trois zones de cuisson, il faut chauffer également la zone antérieure (à la même puissance que la zone postérieure).

Une fois la plaque est réchauffée, mettez les commutateurs sélectionnés selon les indications suivantes:

position 1-4 : chaleur faible pour maintenir à température ou pour réchauffer.

position 5-6 : chaleur faible-moyenne pour cuire, étuver et cuire à l'étouffée.

position 7-8 : chaleur moyenne pour rôtir et cuire.

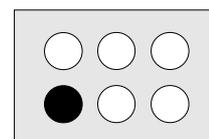
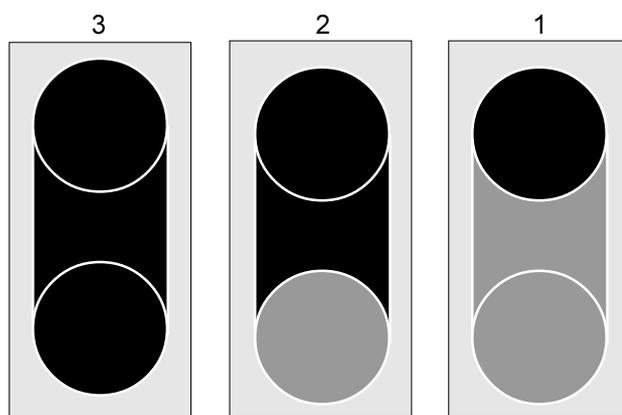
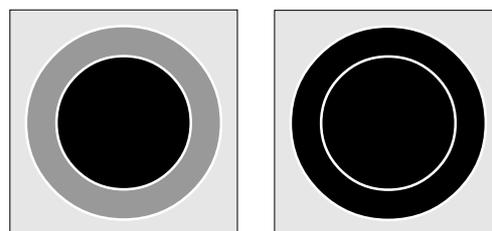
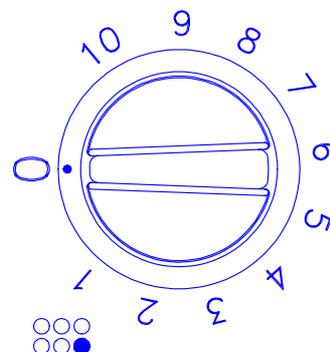
position 9-10 : chaleur forte pour cuire et pour les grandes quantités d'eau.

Pour déclencher, remettez le commutateur de la plaque correspondante sur la position "0".

### Témoins lumineux de chaleur résiduelle

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

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

### Récipients appropriés

Il convient d'utiliser des faitouts et des poêles à fond plat et résistant sur les zones de cuisson du plan vitrocéramique. Des faitouts ou des fonds de récipients irréguliers nécessitent une cuisson prolongée et impliquent donc augmentation de la consommation d'énergie.

Des faitouts à fond épais et plat conviennent le mieux pour les plats devant cuire à température élevée.

Une cuisson sans couvercle gaspille plus de la moitié de l'énergie. En conséquence, toujours mettre un couvercle sur les récipients.

La taille des récipients ne doit pas être inférieure à celle de la zone de cuisson.

### Attention - information importantes!

En fonctionnant, la surface des appareils de cuisson s'échauffe. Redoubler donc de prudence!

Ne pas mettre de récipients mouillés ou des couvercles chargés de vapeur sur les zones de cuisson non-utilisées.

Humidité et vapeur occasionnent toujours à la longue des dépôts calcaire!

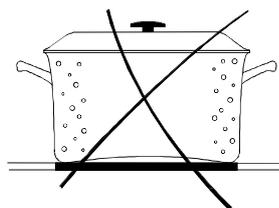
Ne pas déposer de récipients en plastique sur la surface brûlante.

Ne pas préparer des plats à même la plaque ou dans une feuille d'aluminium.

Ne pas se servir de la surface de cuisson vitrocéramique comme plaque à découper.

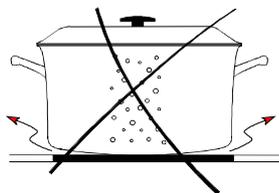
Enlever immédiatement le sucre ou les jus sucrés tombés sur le plan de cuisson brûlant.

**Par principe, éloigner les enfants en bas âge.**



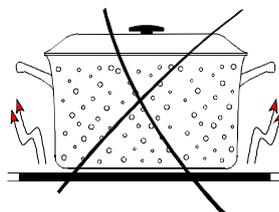
**Mauvais**

le fond de la casserole est bombé



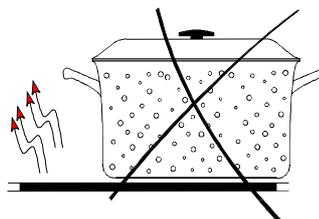
**Mauvais**

la casserole est trop petit pour le foyer



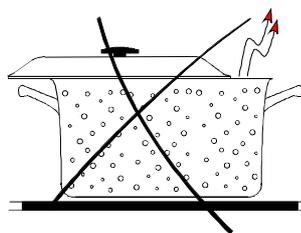
**Mauvais**

la casserole est mal positionnée sur le foyer



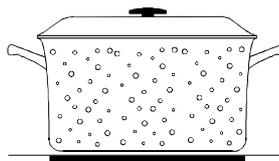
**Mauvais**

le couvercle est mal positionné



**Bon**

le fond est bien adapté, la casserole taillée correctement, positionnée correctement et le couvercle est aussi bien adapté



La surface du plan de cuisson vitrocéramique est résistante aux chocs thermiques. Froid et chaleur ne peuvent l'endommager.

Évitez de laisser tomber quoi que ce soit sur la surface vitrocéramique. Un choc ponctuel, comme par exemple la chute d'une salière peut provoquer une fissure ou une cassure du verre.

Nettoyer correctement le plan de cuisson vitrocéramique avant de s'en servir pour la première fois. Y procéder ensuite quand il est tiède, voire froid. Éviter de faire brûler une nouvelle fois des salissures.

### **Veillez suivre les instructions suivantes pour nettoyer votre plan de cuisson vitrocéramique:**

Enlevez les petites taches avec un chiffon propre et humide.

Enlevez les grosses taches et les dépôts calcaires avec un produit de nettoyage vendu dans le commerce et adapté pour nettoyer la vitrocéramique. Respectez les indications figurant sur le produit de nettoyage. N'utilisez en aucun cas un produit abrasif, de la paille de fer ou du papier d'emeril!

Enlevez les résidus avec un chiffon humide et un racloir. Nettoyez ensuite la surface vitrocéramique comme indiqué avant.

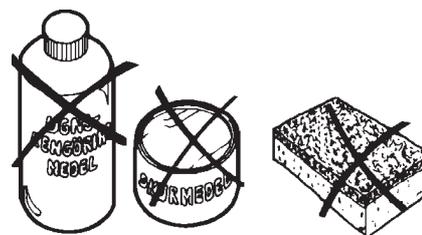
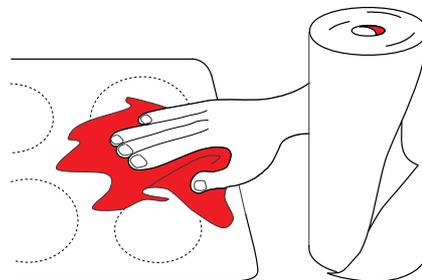
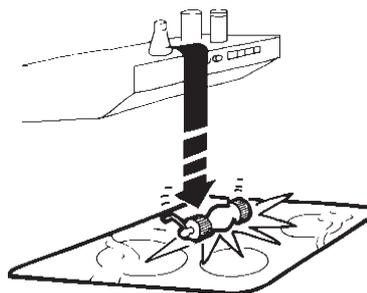
Respectez les instructions d'entretien séparées qui concernent les surfaces de cuisson vitrocéramique.

### **Entretien et nettoyage de acier spécial**

N'utilisez pour l'entretien de acier spécial que des produits et des chiffons doux. Les produits d'entretien agressifs et corrosifs endommageraient la surface polie. De même n'employez surtout pas d'éponges abrasives et de laine d'acier.

### **Pour le nettoyage, respectez les indications suivantes:**

- Pour enlever les taches normales, passez simplement un chiffon doux, propre et humide.
- Pour enlever les taches tenaces, servez-vous d'un produit pour faire la vaisselle à la main que l'on trouve habituellement dans le commerce.
- Il est recommandé de nettoyer cette acier spécial toujours dans le sens des structures.



## GARANTIE

Nous accordons une garantie de **douze mois** sur ce produit. Cette garantie s'étend exclusivement à des défauts de matériaux ou de fabrication.

Notre responsabilité ne pourrait en aucun cas être engagée pour des dégâts consécutifs ou pour des dommages dus à l'inobservation des instructions d'installation ou de la notice d'utilisation.

## EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

### En cas de recours au service après-vente:

Avant d'appeler le service après-vente notez les indications suivantes inscrites sur la plaque signalétique, ci-dessous:

- Type .....
- Modèle .....
- No. de produit .....
- Tension .....

Notez votre observation en détail. Ceci facilite le travail de notre technicien de service.

Cherchez dans la liste suivante le point de service Electrolux le plus proche de votre domicile.

Soyez présent lorsque le technicien de service viendra, car il a besoin de vos informations.

**Deutsche Schweiz**

- Bern  
Tel. 031/921 82 82  
Fax 031/921 32 42  
3063 Ittigen bei Bern, Ey 5
- Chur  
Tel. 081/24 47 77 **ab 16.04.96** 081/284 47 77  
Fax 081/24 17 71 **ab 16.04.96** 081/284 17 71  
7000 Chur, Ringstrasse 37
- Emmenbrücke/LU  
Tel. 041/50 80 10 **ab 04.11.95** 041/260 80 10  
Fax 041/50 80 29 **ab 04.11.95** 041/260 80 29  
6020 Emmenbrücke  
Rüeggisingerstrasse 9
- Gossau  
Tel. 071/85 99 85 **ab 30.03.96** 071/385 99 85  
Fax 071/85 99 44 **ab 30.03.96** 071/385 99 44  
9202 Gossau/SG, Poststrasse 10
- Pratteln/BL  
Tel. 061/811 51 51  
Fax 061/811 50 88  
4133 Pratteln, Rheinpark-Center,  
Netzibodenstrasse 23b
- Schwanden/GL  
Tel. 058/81 34 40 **ab März 1996** 055/644 34 40  
Fax 058/81 26 59 **ab März 1996** 055/644 26 59  
8762 Schwanden, Sernftalstrasse
- Winterthur  
Tel. 052/222 01 21  
Fax 052/222 32 80  
8400 Winterthur, Bürglistrasse 27
- Zürich  
Tel. 064/56 93 69 **ab 04.11.95** 062/889 95 75  
Fax 064/56 93 83 **ab 04.11.95** 062/889 95 85  
5506 Mägenwil, Industriestrasse 10

**Suisse romande**

- Genève  
Tel. 022/328 40 34  
Fax 022/320 61 88  
1204 Genève, Rue des Rois 15
- Préverenges/VD  
Tel. 021/803 21 60  
Fax 021/803 23 05  
1028 Préverenges, Rte Yverdon/Le Trési 6

- Réchy/VS  
Tel. 027/58 20 84  
Fax 027/58 20 54  
3966 Réchy, Route de Grône

**Tessin**

- Noranco/TI  
Tel. 091/54 43 71 **ab 14.10.95** 091/994 43 71  
Fax 091/54 38 46 **ab 14.10.95** 091/994 38 46  
6915 Noranco,  
Strada Noranco-Figino

**Zentraler Ersatzteilverkauf**
**Point de vente des pièces de rechange**
**Punto vendita pezzi di ricambio**

- Tel. 064/56 92 22 **ab 04.11.95** 062/881 91 00  
Fax 064/56 93 65 **ab 04.11.95** 062/889 91 10  
5506 Mägenwil/ZH

**Kundendienstadministration**
**Administration du service après-vente**
**Amministrazione servizio dopo-vendita**

- Tel. 064/56 91 11 **ab 04.11.95** 062/889 91 11  
Fax 064/56 92 19 **ab 04.11.95** 062/889 91 21  
5506 Mägenwil/ZH

 **prometheus**

by Electrolux

Badenerstrasse 587  
**8048 Zürich**

tel. 01/405 81 11