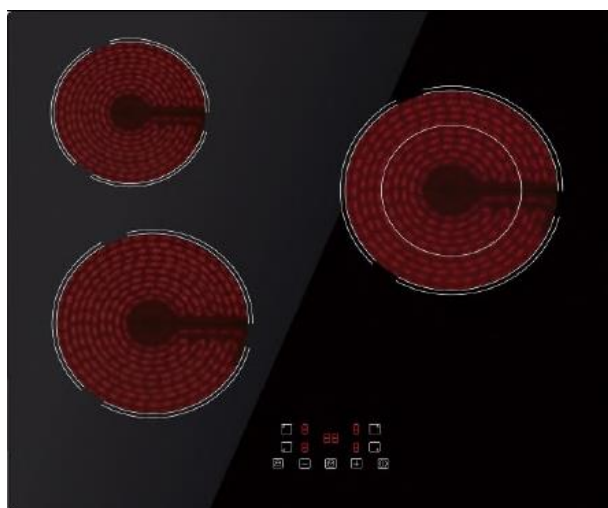


oceanic.

TABLE VITROCERAMIQUE

MODELE : OCEATV3Z60/3Z70



NOTICE D'UTILISATION

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre table.
Conservez-la pour toute future référence.

LECTURE DE LA NOTICE

Cette notice comporte des chapitres relatifs aux consignes de sécurité, aux consignes d'utilisation, aux consignes d'installation et aux conseils de dépannage. Une lecture attentive de cette notice avant d'utiliser cette table de cuisson vous aidera à utiliser et à entretenir le produit correctement.

AVANT DE CONTACTER VOTRE SERVICE APRES VENTE

Le chapitre concernant les conseils de dépannage vous aidera à résoudre vous-même certains problèmes courants sans avoir besoin de recourir au service de techniciens professionnels.

NOTE :

Le fabricant, conformément à une politique de développement permanent de mise à jour du produit, peut effectuer toute modification nécessaire sans donner de notification préalable.

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SECURITE	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	10
INSTALLATION DE L'APPAREIL	11
CONSEILS D'UTILISATION ET UTILISATION DE LA TABLE	14
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	18
RESOLUTION DE PROBLEMES	19
CARACTERISTISQUES TECHNIQUES	20

Déclaration du fabricant

Le fabricant déclare par la présente que ce produit satisfait aux exigences des directives européennes suivantes :

- Directive basse tension (LVD) **2014/35/EU**,
- Directive compatibilité électromagnétique (EMC) **2014/30/EU**,
- Directive écoconception (ERP) **2009/125/CE**.
- Directive RoHS **2011/65/CE**

Il est ainsi marqué du symbole **CE** et est assorti d'une déclaration de conformité rendue accessible aux régulateurs de marché

CONSIGNES DE SECURITE



IMPORTANT ! LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION



MISE EN GARDE !

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

MISE EN GARDE: Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions

concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

MISE EN GARDE: Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.

NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

MISE EN GARDE: Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

MISE EN GARDE: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Il est recommandé de ne pas déposer d'objets

métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

AVERTISSEMENT: Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

MISE EN GARDE: Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil.

L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

Après utilisation, éteindre la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

Pour le raccordement électrique, se référer au chapitre « INSTALLATION » dans la notice

Pour l'entretien et nettoyage de l'appareil, se référer au chapitre « ENTRETIEN ET NETTOYAGE »

Installation

Cet appareil est lourd ; faites attention lors d'un déplacement.

Cet appareil est fragile. Transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et installation.

Pour éviter tout risque, l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

Avertissement : avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés du réseau électrique.

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant

non protégée contre les surcharges (fusible).
Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonge pour brancher l'appareil.

Instruction de mise à la terre : cet appareil doit être mis à la terre, dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure électrique, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est ou doit être équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec la réglementation locale.

Utilisation

Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.

MISE EN GARDE : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans récipient.

Les tables de cuisson vitrocéramique peuvent comporter des foyers halogènes, dans tous les cas et de manière générale, ne pas fixer des yeux les foyers.

Ne rayer pas la plaque de cuisson avec des objets pointus. N'utilisez pas la table comme surface de travail.

Utiliser une batterie de cuisine adaptée et étant compatible avec votre appareil : foyers gaz ou plaque vitrocéramique ou plaque à induction.

Il est interdit d'utiliser des récipients possédant un fond abîmé ou tranchant qui pourrait endommager la table de cuisson.

Le sucre chauffé à haute température, en particulier, entrant en contact avec la plaque vitrocéramique ou induction peut provoquer des dommages irréversibles.

La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou plastique sur les foyers chauds n'est pas permise. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer chaud vitrocéramique ou induction.

Evidier de poser sur la table vitrocéramique ou induction des récipients humides, car ils peuvent provoquer des dommages irréversibles (tâches indélébiles).

Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.

Entretien

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

Les liquides renversés doivent être nettoyés du produit avant le faire fonctionner.

Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer le verre, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Service - réparations

Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.

En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages. Contactez le service après-vente de votre revendeur.

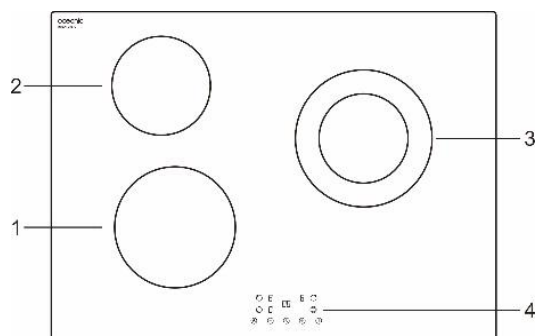
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualifications similaires afin d'éviter un danger.

N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, la vitre sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.

MISE EN GARDE : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter

un risque de choc électrique

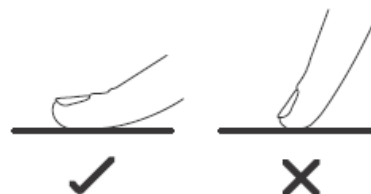
DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- 1 – Foyer 19cm 1800 W max
- 2 – Foyer 15,5cm 1200 W max
- 3 – Double foyer 14cm 1100W /
21cm 2200 W max
- 4 – Bandeau de commande

Utilisation des touches sensibles

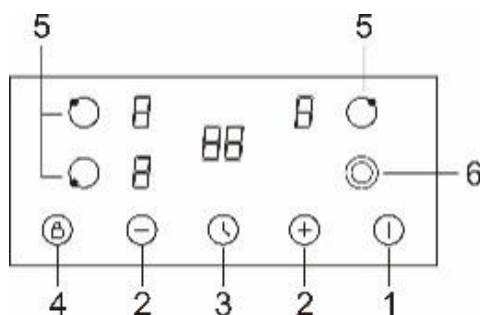
- Les touches sensibles répondent au simple toucher il n'est pas nécessaire d'appliquer une pression importante du doigt.
- Les touches sensibles sont actionnées lorsque la première phalange est entièrement positionnée sur la touche (cf. schéma)



- A chaque pression, un 'bip' est émis pour indiquer la prise en compte de l'action demandée.
- Veuillez vous assurer que les touches de contrôle sont tout le temps propres et sèches et qu'aucun objet ne perturbe leur fonctionnement.

Note : même un léger film d'eau peut perturber le bon fonctionnement des touches.

BANDEAU DE COMMANDE



- 1 Touche MARCHÉ/ARRÊT
- 2. Touches de réglage de puissance de cuisson, minuterie et sélection de foyer
- 3. Touche d'activation minuterie

- 4. Sécurité enfant
- 5. Afficheur niveau de puissance
- 6. Touche double zone

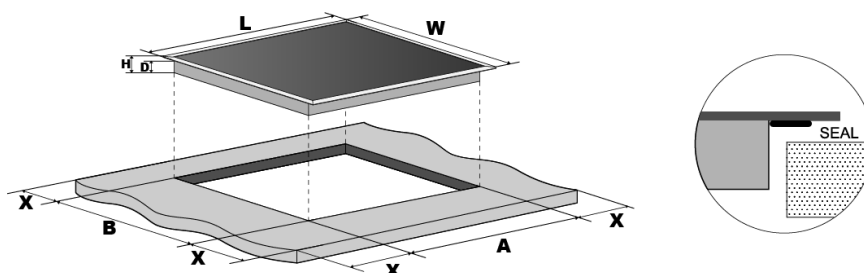
INSTALLATION DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENTS

- L'installation et l'entretien de l'appareil ne doivent être effectués que par un PERSONNEL QUALIFIÉ et en conformité avec les normes de sécurité locales.
- Le non respect de cette règle annulera la garantie.
- La plaque de cuisson vitrocéramique ne doit pas être installée sur un appareil de refroidissement, un lave-vaisselle ou un sèche-linge.
- Pour une meilleure fiabilité de l'appareil, la plaque de cuisson vitrocéramique doit être installée de façon à ce que la diffusion de chaleur soit optimale.
- Le mur et la zone de chaleur situés au-dessus de la plaque doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, le plan de travail et la colle doivent être résistants à la chaleur.

Installation de la table

1 - Faites une découpe dans le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur le schéma ci-contre. Un espace minimum de 5 cm (50 mm) doit être laissé autour du trou. Le plan de travail doit être d'une épaisseur d'au moins 3 cm (30 mm) et composé d'un matériau résistant aux hautes températures pour éviter les déformations importantes causées par la chaleur dégagée par la table, comme illustré sur le schéma.

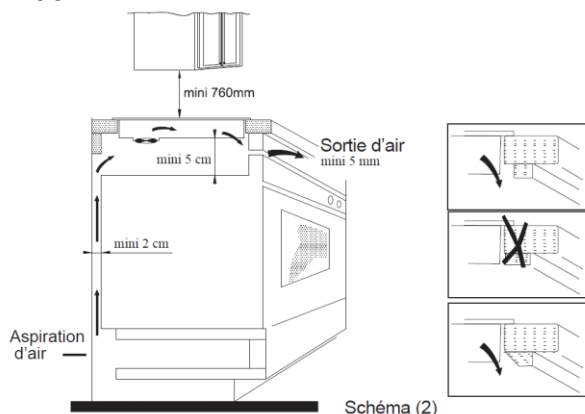


	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
OCEATV3Z60	590	520	50	46	560	490	50 min
OCEATV3Z70	700	520	50	46	560	490	50 min

2 - Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson vitrocéramique soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées.

Schéma (2).

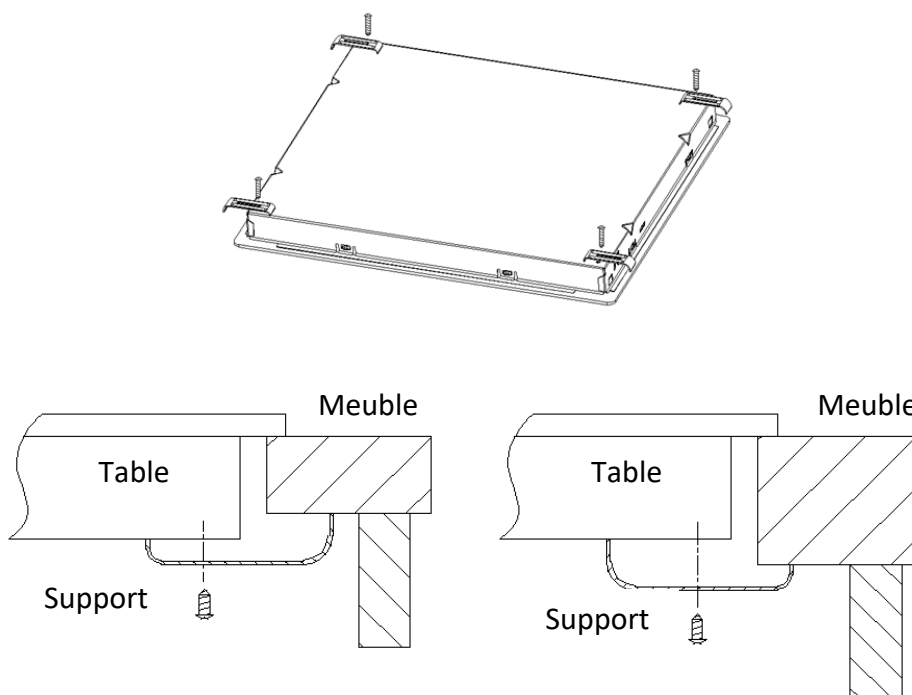
Note : la distance de sécurité entre la plaque de cuisson et tout meuble environnant de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min	20 min	Admission d'air	Sortie d'air 5mm

3 - Fixez la plaque de cuisson vitrocéramique au plan de travail en vissant les quatre attaches situées sous la plaque. La position des attaches peut être ajustée selon l'épaisseur du plan de travail. Schéma (3).

OCEATV3Z60/OCEATV3Z70



Branchements électriques

Vérifiez que le disjoncteur ou le fusible peuvent supporter l'intensité absorbée par la table.

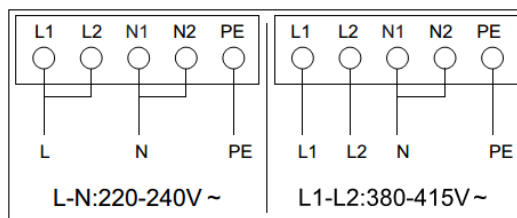
Calibre de fusible de lignes (un par phase) : 32 ampères.

L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur ou d'une prise multiple (risque d'incendie).

Utilisez un branchement comportant une borne de mise à la terre, qui doit obligatoirement être raccordée conformément à la norme de sécurité électrique NF C 15-100.

La ligne d'alimentation électrique partant du compteur ne devra pas être inférieure à 4 mm² par conducteur.

Le branchement doit suivre le schéma suivant :



OCEATV3Z60/OCEATV3Z70

Après l'installation de l'appareil, assurez-vous que le câble d'alimentation soit facilement accessible.

L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique est correcte et qu'elle est conforme aux normes locales.

- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être installé selon les normes électriques nationales.

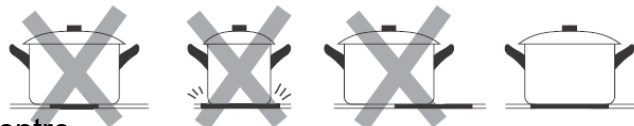
CONSEILS D'UTILISATION ET UTILISATION DE LA TABLE VITROCERAMIQUE

Choisir la bonne batterie de cuisine

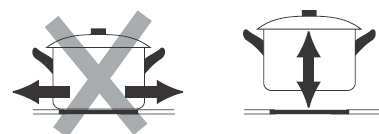
Ne pas utiliser de récipient avec un fond abîmé ou arrondi.



S'assurer que le diamètre des récipients est adapté au diamètre du foyer et qu'il est bien positionné au centre.



Pour déplacer le récipient, ne pas le glisser sur la zone de travail mais le soulever.
Placez la casserole au centre de la zone de chauffe



Conseils d'utilisation

Information avant utilisation

Après avoir mis la plaque de cuisson sous tension, un signal sonore est émis, les afficheurs de puissance et minuterie s'allument pendant une seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque de cuisson vitrocéramique est réactivée et entre en mode d'attente.

Mise en fonctionnement

1 – Appuyer sur la touche 1 (Marche/Arrêt) pour mettre en marche de la table de cuisson	
2 – Placer un ustensile de cuisson au centre de la zone que vous voulez utiliser.	
<i><u>Note</u> : S'assurer que le dessous de la poêle ou de la casserole et la surface de la table soient propres et secs..</i>	
3 – Sélectionner la zone de cuisson désirée en appuyant sur les touches de réglage 2/3 « + » ou « - » du foyer concerné.	
<i><u>Note</u> : Chaque zone de cuisson est indépendante.</i> <i><u>Note</u> : Si aucune puissance n'est réglée au bout d'une minute, la plaque de cuisson s'éteint d'elle-même. Pour la remettre en fonctionnement, recommencer par l'étape 1.</i>	

Note : La puissance de chauffe peut être modifiée à n'importe quel moment de la cuisson en agissant sur les touches '+' et '-' de la zone de réglage

Important : Ne jamais laisser un foyer en fonctionnement sans ustensile posé dessus.

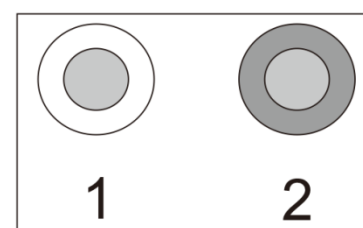
Important : Ne jamais laisser une cuisson sans surveillance.

Mise à l'arrêt

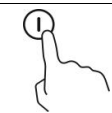
1 – Diminuer la puissance du foyer que vous voulez arrêter en appuyant sur la touche 3 '-' jusqu'à 0	
2 – Appuyer sur la touche Marche/Arrêt pour mettre à l'arrêt la table de cuisson.	
3 – ATTENTION aux surfaces chaudes : A la fin de la cuisson, la table vitrocéramique reste chaude, un voyant H indique la chaleur résiduelle du foyer concerné. Lorsque ce voyant s'éteint, cela signifie que les surfaces se sont refroidies et que le risque de brûlures est absent. <i>Note : Lors de l'arrêt du voyant, veuillez faire attention avant de toucher la vitre de la table vitrocéramique</i>	

Utilisation de la double zone (double anneau)

Cette option ne fonctionne que sur le double foyer de droite.
Ce foyer a 2 zones de cuisson ; centrale (1) et étendue (2).
Il offre l'utilisation alternative de ces zones de puissances différentes



Mise en fonctionnement

1 – Appuyer sur la touche M/A pour mettre en marche la table de cuisson vitrocéramique.	
2 – Placer un ustensile au centre du foyer à double zone.	
3 – Réglez la puissance en appuyant sur les touches '+' et '-' (par exemple 6) Le chiffre « 6 » s'affiche, seule la zone centrale est en fonctionnement	
4 – Pour activer la zone étendue, appuyer sur la touche 6 double zone. Le signe '=' s'affiche alternativement avec la puissance (ici '6') ce qui indique que la zone étendue est en fonctionnement	
5 – Pour désactiver la zone étendue et revenir sur la zone centrale, appuyer de nouveau sur la touche double zone Seule la puissance « 6 » s'affiche et cesse de clignoter	
5 – Appuyer sur la touche M/A pour mettre à l'arrêt la table de cuisson	

Remarque sur l'économie d'énergie : Vous pouvez vous servir de la surface encore chaude après l'arrêt de la zone de cuisson pour maintenir un plat au chaud.

Sécurités automatiques

Protection sur-température

Un capteur installé dans la table de cuisson mesure en permanence la température à la surface de la table. Si une température trop élevée est détectée, la table de cuisson sera automatiquement mise à l'arrêt.

Lorsque la température à la surface de la table de cuisson est redescendue au niveau normal, la table de cuisson redevient opérationnelle.

Avertissement chaleur résiduelle

A la fin de la cuisson la table vitrocéramique reste chaude, le voyant ' H ' indique quel(s) foyer(s) reste(nt) chaud(s).

Coupure automatique

La table de cuisson est conçue pour s'éteindre automatiquement si aucune action n'est effectuée pendant un temps défini (en cas d'oubli d'arrêt par exemple). Ce temps est déterminé selon le niveau de la puissance dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement maximal sans action (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Sécurité anti-débordement.

En cas de débordement de liquide touchant au moins 3 touches sensibles ; la table de cuisson va se couper automatiquement pour éviter tout risque lié à la sécurité.

Pour remettre en fonctionnement la table de cuisson, éponger les liquides présents sur le bandeau de commande, attendre 30 secondes à 1 minute le temps que le bandeau de commande soit sec et appuyer sur la touche Marche/Arrêt.

Options d'utilisation

Verrouillage des touches (sécurité enfant)

Le mode verrouillage permet de bloquer l'utilisation des touches sensibles pour éviter des modifications involontaires.

Lorsque le verrouillage est activé, toutes les touches sont inopérantes, à l'exception de la touche Marche/Arrêt.

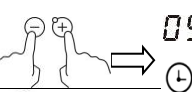
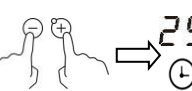
1. Pour activer le verrouillage, appuyer sur la touche 5 , l'afficheur de minuterie affiche .
La table est verrouillée.
2. Pour désactiver le verrouillage, assurez-vous que la table est bien en fonctionnement, appuyez à nouveau quelques secondes sur la touche , l'afficheur s'éteint. La table est déverrouillée.
- 3.

Remarque : Lorsque le verrouillage est activé, seule la touche M/A est utilisable pour éteindre la table de cuisson en cas d'urgence. Lors de la remise en marche de l'appareil qui a été éteint en mode verrouillage, il faudra le déverrouiller en suivant les indications de l'étape 2.

Utilisation de la minuterie

La minuterie, réglable de 1 à 99 minutes, ne peut être utilisée que pour l'arrêt des foyers

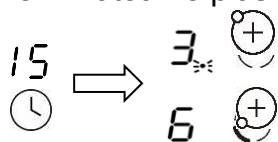
Utilisation de la minuterie en mode fin de cuisson

1 – Appuyer sur la touche 4 (Minuterie)	
les chiffres « 00 » s'affichent et le « 0 » des unités clignote	
2 – Ajuster la valeur de l'unité en appuyant sur les touches + (ici : 5)	
3 – Lorsque la valeur est définie, appuyer de nouveau sur la touche minuterie pour passer à la dizaine Le chiffre des dizaines clignote	
4 – Ajuster la valeur des dizaines en appuyant sur les touches + ou - (ici : 2)	
Lorsque la minuterie est validée, le décompte commence immédiatement. L'afficheur indiquera alors le temps restant.	

Il est possible d'associer une minuterie à plusieurs zones, suivre la même procédure individuellement pour chaque zone de cuisson.

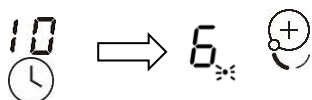
Si la minuterie est définie sur plusieurs zones :

1 – Lorsque vous réglez la minuterie pour plusieurs zones de cuisson, un point rouge au niveau de la puissance de la zone de cuisson correspondante est allumé. L'affichage de la minuterie montre le minuteur le plus faible. Le point de la zone correspondante clignote.



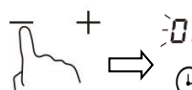
*La minuterie réglée à 15 min sur la zone du haut s'affiche
La minuterie réglée à 25 min sur la zone du bas ne s'affiche pas.*

2 – Une fois le compte à rebours expiré, la zone correspondante s'éteint. Ensuite, s'affichera le nouveau décompte le plus petit et le point de la zone correspondante clignotera.



La minuterie était réglée à 25 min sur la zone du bas, qui s'affiche à son tour après 15 min expirées de la zone du haut

Pour annuler la minuterie avant la fin programmée :

1. Sélectionner la zone dont vous voulez annuler la minuterie avec touche « + » ou « - »	
2. Appuyer sur la touche minuterie, l'afficheur clignote.	
3. Appuyer sur la touche '-' de la zone concernée jusqu'à "00", la minuterie est annulée.	

Conseils de cuisson

Les conseils de niveau de cuisson sont donnés à titre informatifs seulement ; les réglages dépendent de plusieurs facteurs tels que les ustensiles de cuisine, l'aliment à cuisiner. Seule l'expérience de cuisine avec cette table de cuisson vitrocéramique vous permettra de déterminer les bons ajustements de puissance.

Niveau de puissance	Utilisation
1 – 2	- Cuisson lente pour peu de quantité d'aliment - Faire fondre du beurre, chocolat, ou des aliments qui cuisent très vite - Cuisson lente - Faire frémir de l'eau doucement
3 – 4	- Réchauffage - Faire frémir de l'eau rapidement - Cuire du riz
5 – 6	- Faire cuire des crêpes, pancakes
7 – 8	- Faire griller de la viande - Faire sauter les légumes - Cuire les pâtes
9	- Faire frire la viande - Faire bouillir de l'eau, de l'huile - Faire bouillir la soupe

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que la plaque de cuisson est éteinte. Si vous le pouvez, il est conseillé de débrancher la plaque de cuisson avant de procéder au nettoyage.

- Pour conserver l'éclat du verre en céramique, un nettoyage régulier est recommandé
- Nettoyez les déversements et autres types d'incrustation à l'aide d'une éponge humidifiée à l'eau chaude.
- Les poussières ou les particules de nourriture peuvent être enlevées avec un chiffon humidifié à l'eau chaude.
- Si vous utilisez un détergent, veuillez-vous assurer qu'il est adapté au verre en céramique et qu'il n'est pas abrasif ou bien sous la forme de poudre. Les produits nettoyants abrasifs ou les poudres à récurer peuvent endommager la surface en verre de la plaque.
- Toutes les traces du détergent doivent être éliminées avec un chiffon humide.
- Dans tous les cas d'utilisation de détergent, se référer aux conseils d'utilisation inscrits sur l'emballage du détergent.
- Les poussières, les graisses et les liquides des aliments qui ont débordé doivent être nettoyés dès que possible.
- S'ils ont le temps de durcir, ils seront plus difficiles à enlever. Cela est particulièrement vrai dans le cas des mélanges de sirop / de sucre qui pourraient piquer de manière permanente la surface de la plaque de cuisson s'ils sont brûlés.
- Si un de ces aliments a fondu sur la surface en céramique, vous devez l'enlever immédiatement (lorsque la surface est encore chaude) à l'aide d'un grattoir spécifique pour verre céramique pour éviter tout dommage permanent sur la surface de la plaque de cuisson
- Ne posez pas d'articles sur la plaque qui peuvent fondre : comme le plastique, les feuilles d'aluminium, le sucre, les mélanges de sirop sucrés, etc.
- Évitez d'utiliser un couteau ou tout autre ustensile tranchant car il pourrait endommager la surface en céramique.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou d'éponge abrasive qui pourrait rayer la surface de façon permanente.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

RESOLUTION DE PROBLEMES

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre appareil avant d'appeler votre service après vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous-même.

En cours de fonctionnement, il est possible qu'un code apparaisse sur le bandeau de commande pour indiquer un problème de fonctionnement, si le cas se présente, notez-le afin de l'indiquer à votre service après vente.

Le problème une fois résolu, appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** pour redémarrer la table de cuisson.

Si le problème persiste malgré toutes les vérifications, contactez votre service après-vente.

PROBLEMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
La table de cuisson ne s'allume pas	Pas d'alimentation	- Assurez-vous que la table de cuisson soit bien branchée et alimentée. - Vérifier que l'alimentation de votre logement est bien en fonctionnement
Les touches sensibles ne répondent pas au toucher	Les touches sont bloquées	Le verrouillage des touches est enclenché, se référer au paragraphe 'Utilisation' pour connaître le fonctionnement de cette option
Les touches sensibles répondent difficilement au toucher	- La vitre en céramique est sale - Le doigt appuyant sur la touche n'est pas dans la bonne position	- Nettoyer la vitre en céramique en suivant les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage' - Suivre les conseils du paragraphe 'Description de l'appareil'
La vitre se raye	- Le mode ou les ustensiles de nettoyage ne sont pas adaptés - Le fond des ustensiles de cuisson est abîmé	- Suivre les conseils du paragraphe 'Entretien et Nettoyage' - Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat et sans accroc, suivre les instructions du paragraphe 'Conseils d'utilisation'
Certains ustensiles de cuisson craquent, grésillent ou font du bruit	Ceci est dû à la construction et à la fabrication des ustensiles de cuisson	Ces bruits sont normaux et ne dénotent pas d'un mauvais fonctionnement de la table de cuisson

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	REFERENCE: OCEATV3Z60 TYPE : CT5203N
Alimentation	220V-240V~ 50/60Hz
Dimension (L*P*H)	590×520×50 mm
Dimension d'encastrement (L*P)	560×490 mm
Poids	8 kg
Puissance maximale	5200 W
Type de plaque	Electrique
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	3
Technologie de chauffage	Vitrocéramique
Diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique (Ø)	Avant gauche : 19 cm Arrière gauche : 15,5 cm Double zone: 14 cm / 21,5 cm
Pour les zones de cuisson non circulaires ; diamètre de la surface utile par aire de cuisson électrique (L x W)	N/A
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC cuisson électrique)	Avant gauche : 193,9 Wh/kg Arrière gauche : 193,2 Wh/kg Double zone: 187,7 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	191,6 Wh/kg

Modèle	REFERENCE: OCEATV3Z70 TYPE : CT5203N
Alimentation	220V-240V~ 50/60Hz
Dimension (L*P*H)	700×520×50 mm
Dimension d'encastrement (L*P)	560×490 mm
Poids	8 kg
Puissance maximale	5200 W
Type de plaque	Electrique
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	3
Technologie de chauffage	Vitrocéramique
Diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique (Ø)	Avant gauche : 19 cm Arrière gauche : 15,5 cm Double zone: 14 cm / 21,5 cm
Pour les zones de cuisson non circulaires ; diamètre de la surface utile par aire de cuisson électrique (L x W)	N/A
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC cuisson électrique)	Avant gauche : 193,9 Wh/kg Arrière gauche : 193,2 Wh/kg Double zone: 187,7 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque	191,6 Wh/kg

de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	
---	--

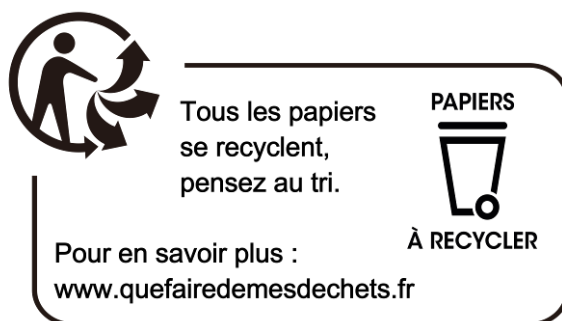
Enlèvement des appareils ménagers usagés :

La directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.



Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



OCEANIC – 120-126 Quai de Bacalan – CS 11584 – 33000 Bordeaux
Importé par : Sideme – BP200 – F92306 Cedex