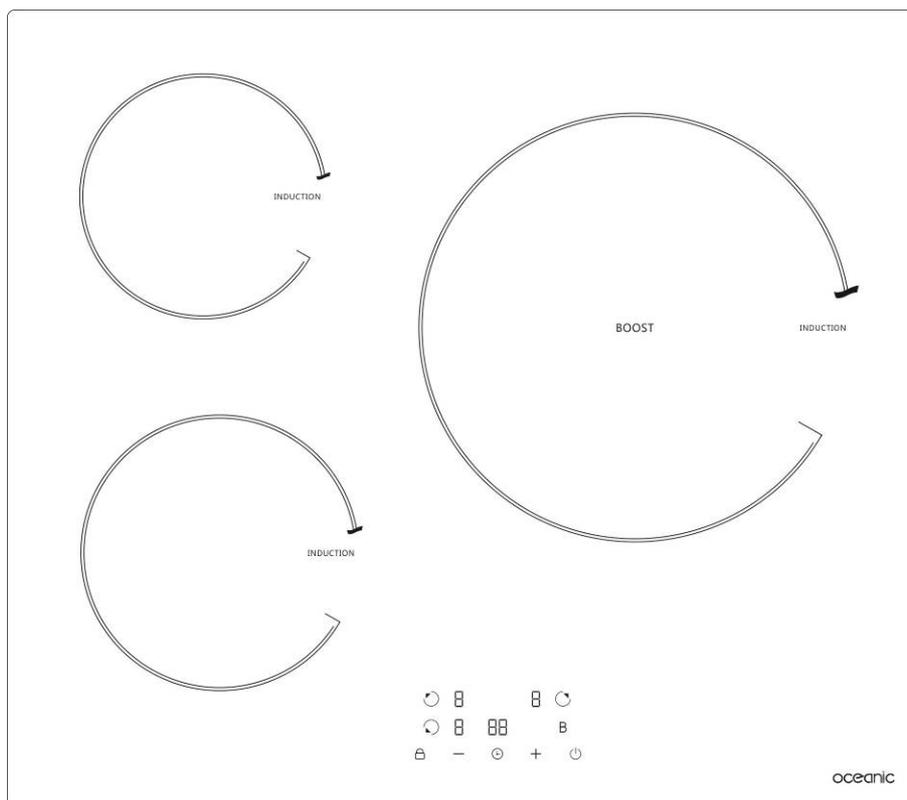


# TABLE DE CUISSON INDUCTION 3 ZONES

## Guide d'utilisation



**OCEATI3Z1BC**

# oceanic

## **AVERTISSEMENTS ET CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS**

 **IMPORTANT ! LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT UTILISATION** 

### **MISE EN GARDE !**

Il est très important que ce guide soit gardé avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que le guide suive l'appareil de façon à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci. Ces avertissements sont donnés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser votre table.

**Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques (cadre privé) mais pas dans les applications analogues telles que:**

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels**
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel**
- les environnements du type chambres d'hôtes**
- la restauration et autres applications similaires y compris la vente au détail**

**Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autre but que celui pour lequel il a été conçu ; c'est-à-dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires.**

## **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.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure

omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.

- 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.
- Cet 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 ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.
- **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.
- **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 installation, vérifiez qu'il ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- Il convient de ne pas utiliser d'adhésifs pour fixer l'appareil, ceux-ci ne sont pas considérés comme des moyens de fixation fiables.

## **Utilisation**

- Les surfaces sont de nature à chauffer pendant l'utilisation.
- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus 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 reçu une supervision ou 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, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- N'utilisez pas votre appareil pour le chauffage de la pièce.
- Après utilisation, éteignez l'interrupteur de contrôle.
- **MISE EN GARDE** : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- **MISE EN GARDE** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- S'assurer que les petits appareils électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec l'appareil chaud car leur isolation n'est pas résistante à haute température.
- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans récipient.

- 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.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson vitrocéramique ou induction, car ils peuvent devenir chaud.
- 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.
- Éviter 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.
- **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **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.
- **ATTENTION** : Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur la table de cuisson. Si la surface de la table est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez votre service après-vente.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- **ATTENTION** : les personnes possédant des objets électro-médicaux métalliques implantés dans le corps (pacemaker, pompe à insuline,

implant cochléaire, ...) ne doivent pas s'approcher de la table de cuisson à induction en cours de fonctionnement afin de ne pas interférer avec ces appareils du fait des champs électromagnétiques venant de la table à induction. Il est conseillé de demander l'avis de son médecin traitant avant d'utiliser la table à induction.

## **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.
- Ne pas utiliser de nettoyage à la vapeur pour nettoyer cet appareil.

## **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.

En ce qui concerne l'installation, la manipulation, le nettoyage et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous aux chapitres ci-après du guide d'utilisation.

### Informations sur la signification du marquage de conformité



Le marquage **CE** indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européenne 2014/35/EU (Basse Tension), 2014/30/EU (Compatibilité Electromagnétique), 2011/65/UE (Réduction de l'emploi de certaines substances dangereuses dans les Equipements Electrique Electronique).

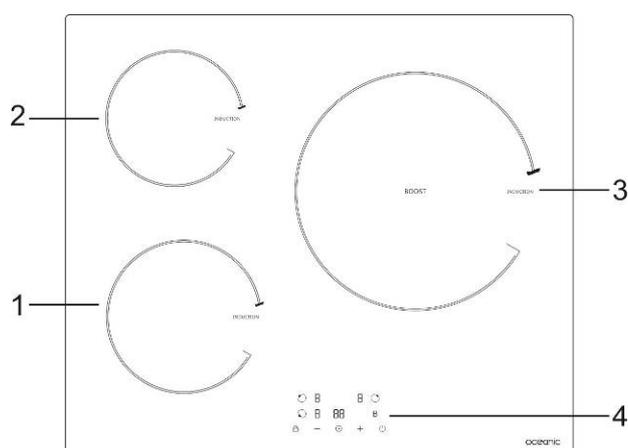
## SOMMAIRE

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS.....	2
CARACTERISTISQUES TECHNIQUES .....	11
DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	12
INSTALLATION DE L'APPAREIL.....	13
CONSEILS D'UTILISATION ET UTILISATION DE LA TABLE.....	15
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	19
PANNES ET SOLUTIONS.....	20
GARANTIE / MISE AU REBUT .....	21

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	REFERENCE : OCEATI3Z1BC TYPE : IT6203
Marque	OCEANIC
Alimentation	220V-240V~ / 50Hz-60Hz
Dimension (L*P*H)	590x520x58mm
Dimension d'encastrement (L*P)	560x490 mm
Poids	11,5 kg
Puissance maximale	6200 W
Type de plaque	Electrique
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	3
Technologie de chauffage	Induction
Diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique (Ø)	Droit : 28 cm Arrière gauche : 16 cm Arrière droit : 18 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)	Droit : 184,1 Wh/kg Arrière gauche : 185,5 Wh/kg Arrière droit : 181,4 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	183,6 Wh/kg

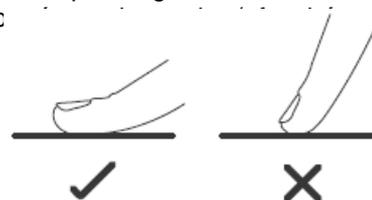
## DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- 1 – Foyer 1800 W max
- 2 – Foyer 1400 W max
- 3 – Foyer 2300 W / 3000 W max
- 4 – Bandeau de commande

### Utilisation des touches sensibles

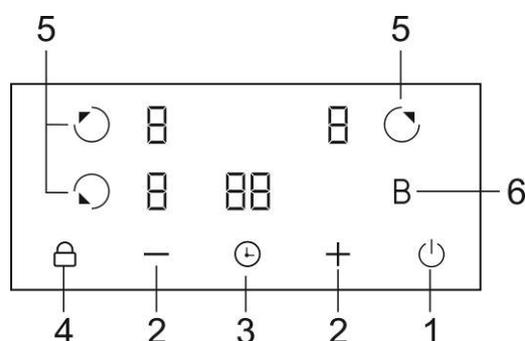
- Les touches sensibles répondent au simple touché, il n'est pas nécessaire d'appliquer une pression importante du doigt.
- Les touches sensibles sont actionnées lorsque la première phalange est entièrement posée sur la touche.



- 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 la puissance de cuisson et de la minuterie
- 3. Touche de sélection de la minuterie
- 4. Touche de verrouillage
- 5. Touche de sélection de la zone de cuisson
- 6. Touche d'activation du booster

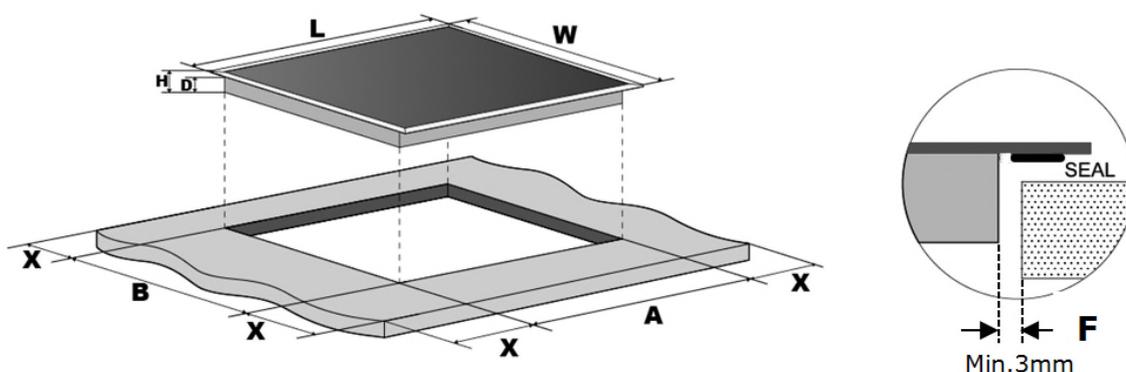
## INSTALLATION DE L'APPAREIL

### 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 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 doit être installée de façon 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.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Une planche doit être installée sous la plaque de cuisson.

### Installation de la table

1 - Faites un trou 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.

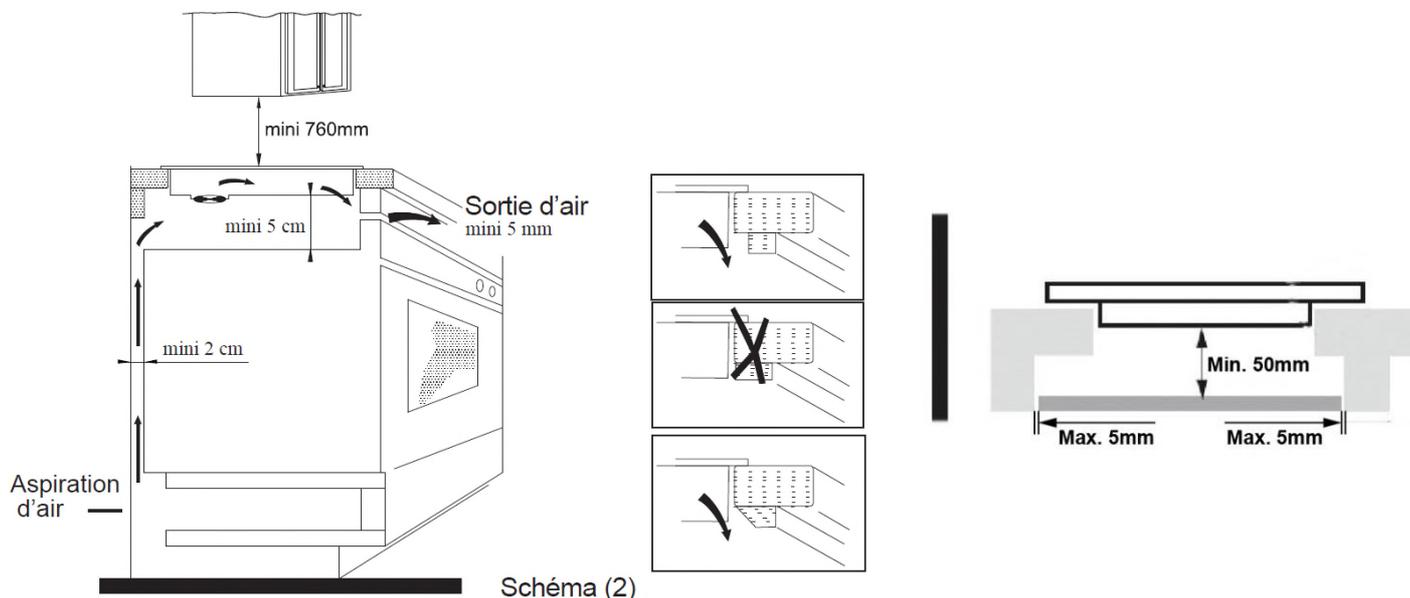


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	58	54	560	490	50 mini	3 mini

2 - Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson 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.



3 - Fixez la plaque de cuisson 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).

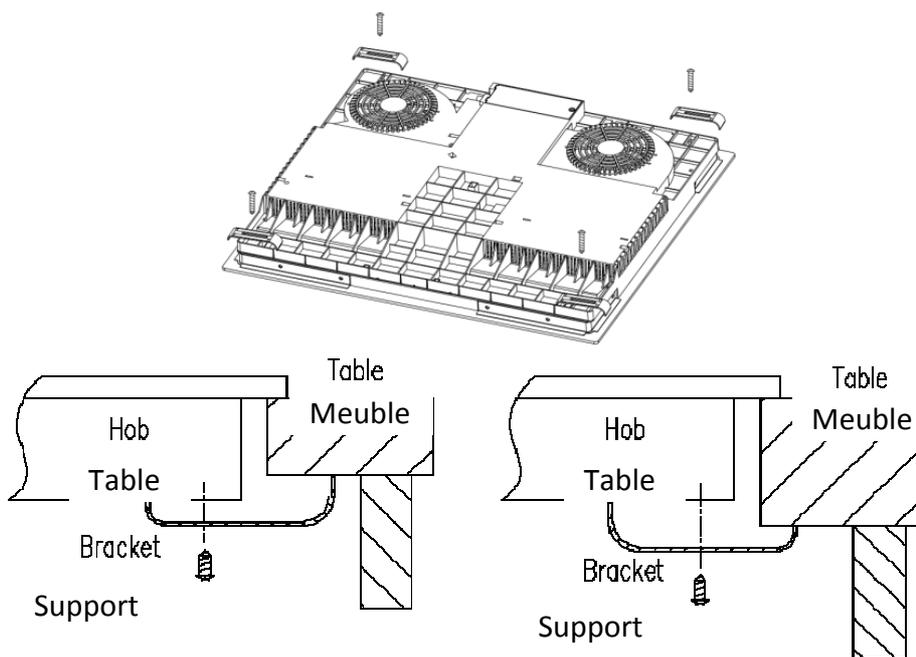


Schéma (3)

### Branchements électriques

Vérifiez que le compteur de l'abonné et les fusibles peuvent supporter l'intensité absorbée par la table, compte tenu des autres appareils électriques branchés.

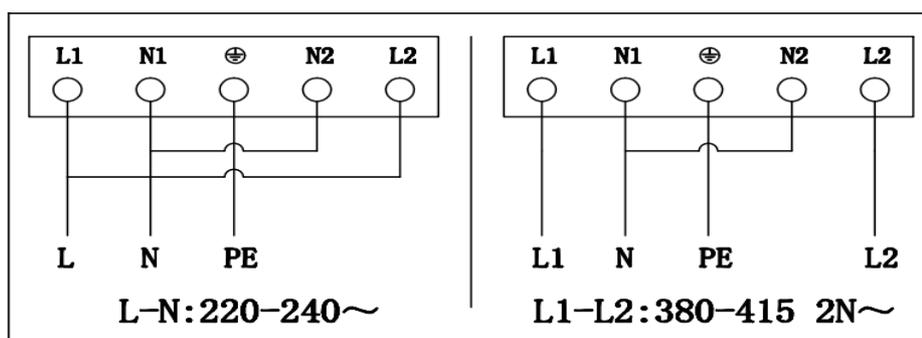
Calibre des fusibles de lignes (un par phase) : 32 ampères.

**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 être obligatoirement être raccordée conformément à la norme NF C 15-100.

La ligne d'alimentation électrique partant du compteur ne devra pas être inférieure à 4 mm<sup>2</sup> par conducteur.

L'appareil une fois installé, assurez-vous que le câble d'alimentation est facilement accessible.



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.

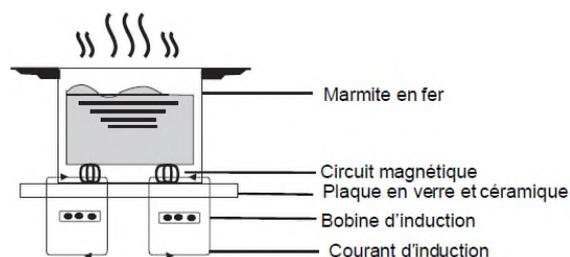
L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique est correcte et qu'elle est conforme aux normes locales.

- 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 PLAQUE

### Principe de fonctionnement de l'induction

La plaque de cuisson par induction est équipée d'une bobine composée d'un matériau ferromagnétique et d'un système de contrôle. Le courant électrique génère un puissant champ magnétique à travers la bobine. Cela produit un grand nombre de tourbillons qui produisent de la chaleur qui est ensuite transmise à travers la zone de cuisson à l'ustensile de cuisson.



### Choisir la bonne batterie de cuisine

N'utiliser que des ustensiles de cuisine adaptés pour l'induction.

- Vous pouvez vérifier ce point sur les emballages ou sur le fond des ustensiles de cuisson.
- Vous pouvez aussi faire le test dit 'de l'aimant'. Approcher un aimant sur la base du récipient, si l'aimant est attiré et se 'colle' au récipient, alors celui-ci convient à la cuisson par induction.
- Vous n'avez pas d'aimant, placez le récipient sur une zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, cela indique que l'ustensile convient. Si 'U' clignote, cela indique que l'ustensile ne convient pas.
- Les batteries de cuisine en inox pure, aluminium ou cuivre sans base métallique, verre, bois, porcelaine et céramique ne conviennent pas à la cuisson par induction.

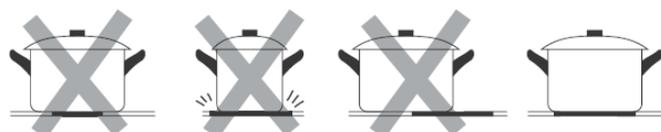


### Choisir la bonne batterie de cuisine

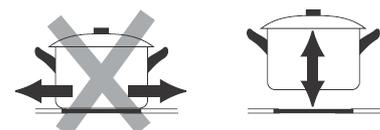
Ne pas utiliser de récipient avec un fond abîmé ou arrondi.



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



Dimensions minimales des récipients pour une efficacité de cuisson optimale :

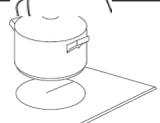
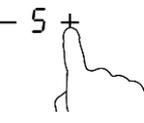
Taille des foyers (mm)	Diamètre minimal du récipient (mm)	Taille des foyers (mm)	Diamètre minimal du récipient (mm)
160	120	210	180
180	140	280	240

### Conseils d'utilisation

#### Information avant utilisation

Après avoir mis la plaque de cuisson sous tension, un signal sonore est émis, les indicateurs de puissance s'allument pendant une seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque de cuisson est utilisable et entre en mode veille.

## Mise en fonctionnement

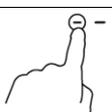
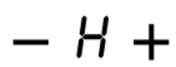
<p>1 – Appuyer sur la touche 1 (Marche/Arrêt) pour mettre en fonctionnement la table de cuisson.</p> <p><i>Note : Chaque zone de chauffe est indépendante des autres</i></p>	
<p>2 – Placer l'ustensile de cuisson au centre de la zone que vous souhaitez utiliser.</p> <p><i>Note : Veuillez vous assurer que le dessous de la poêle ou de la casserole et la surface de la table sont propres et secs.</i></p>	
<p>3 – Sélectionner la zone de cuisson (touche 5) Choisir la puissance de chauffe du foyer en appuyant sur les touches (2) '+' et '-'</p> <p><i>Note : Si aucune puissance n'est sélectionnée au bout d'1 minute, la plaque de cuisson s'éteint d'elle-même. Pour la remettre en fonctionnement, recommencer par l'étape 1.</i></p>	

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

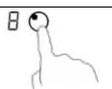
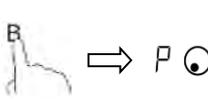
**Important :** Ne jamais laisser un foyer en fonctionnement sans ustensile de cuisinière adapté posé dessus.

**Important :** Ne jamais laisser une cuisson sans surveillance.

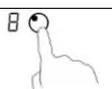
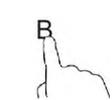
## Mise à l'arrêt

<p>1 – Diminuer la puissance de chauffe du foyer en appuyant sur la touches '-' jusqu'à 0</p>	
<p>2 – Appuyer sur la touche 2 (Marche/Arrêt) pour mettre en à l'arrêt la table de cuisson.</p>	
<p>4 – <b>ATTENTION aux surfaces chaudes</b> : A la fin de la cuisson la table reste chaude, le voyant 'H' indique H(e)l(s) foyer(s) reste(nt) chaud(s). Lorsque ce voyant s'éteint, cela signifie que les surfaces se sont refroidies et que le risque de brûlures est absent.</p> <p><i>Note : Lors de l'arrêt du voyant, veuillez faire attention avant de toucher la vitre de la table</i></p>	

Pour activer la fonction Boost (Zone 3 uniquement)

<p>1 – Sélectionner la zone de cuisson (touche 5)</p>	
<p>2 – Appuyer sur la touche B (6) ; l'afficheur indique « P ». et la puissance sera au maximum</p>	

Pour désactiver la fonction Boost

<p>1 – Sélectionner la zone de cuisson (touche 5)</p>	
<p>2 – Appuyer de nouveau sur la touche B (6).</p>	

*Note : la fonction Boost fonctionne uniquement avec la zone avant gauche (1)*

*Note : Sans action de la part de l'utilisateur, la fonction boost s'arrête d'elle-même au bout de 5 minutes*

**Remarque sur l'économie d'énergie :** Pour maintenir un plat au chaud (avant de le servir par exemple), vous pouvez vous servir de l'indicateur de surface chaude (H) pour référence.

## 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 importante est détectée, la table de cuisson sera automatiquement mise à l'arrêt.

Lorsque la température à la surface de la table de cuisson est redevenue normale, la table de cuisson redevient opérationnelle.

### Avertissement chaleur résiduelle

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

### Coupure automatique

La table de cuisson est programmée pour s'éteindre automatiquement si aucune action n'est effectuée pendant un temps défini (lors d'un oubli d'arrêt par exemple). Ce temps est programmé en fonction de la puissance définie et est noté 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

## Options d'utilisations

### Verrouillage des touches (sécurité enfant)

Cette table de cuisson permet de bloquer l'utilisation des touches sensibles pour éviter des modifications involontaires.

Lorsque le verrouillage est enclenché, toutes les touches sont inopérantes, à l'exception de la touche Marche/Arrêt (touche 6).

- Pour actionner le verrouillage, appuyer sur la touche 3 (  ), l'indicateur lumineux affiche  La table est verrouillée.
- Pour désactiver le verrouillage, assurez-vous que la table est bien en fonctionnement, appuyer à nouveau quelques secondes sur la touche 3 (  ), l'indicateur lumineux s'éteint et vous pouvez à nouveau utiliser la table de cuisson.

**Remarque :** Lorsque le verrouillage est activé, seule la touche 1 (Marche/Arrêt  ) est utilisable pour éteindre la table de cuisson en cas d'urgence. Lors de la remise en fonctionnement de la table de cuisson, il faudra désactiver le mode verrouillage en suivant les indications du point 2.

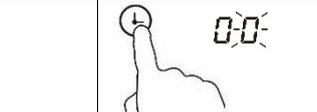
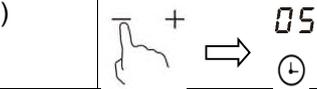
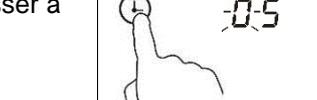
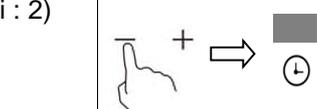
### Utilisation de la minuterie

La minuterie peut être utilisée de 2 manières différentes :

- Minuteur simple de rappel. Dans ce cas, à la fin du décompte, la minuterie émettra une sonnerie mais n'arrêtera pas le fonctionnement de la table de cuisson
- Minuteur avec arrêt d'un foyer de cuisson.

La minuterie a une amplitude de 1 à 99 minutes quel que soit le mode d'utilisation ; sauf sur le modèle AI2527C où l'amplitude est de 30 minutes maximum.

#### Utilisation de la minuterie en minuteur de rappel

1 – Assurez-vous que la table de cuisson est en fonctionnement et qu'aucune zone de cuisson n'est active L'indicateur de puissance sur chaque foyer reste fixe 'L'	
2 – Appuyer sur la touche minuterie (touche 3)  le chiffre « 00 » s'affiche et le 0 des unités clignote	
3 – Ajuster la valeur de l'unité en appuyant sur les touches + ou - sur la zone (2) (ici : 5)	
4 – Lorsque la valeur est définie, appuyer de nouveau sur la touche minuterie pour passer à la dizaine Le chiffre des dizaines clignote.	
5 – Ajuster la valeur des dizaines en appuyant sur les touches + ou - sur la zone (2) (ici : 2)  Lorsque la minuterie est validée, le décompte commence immédiatement. L'afficheur indiquera alors le temps restant.	

6 – A la fin du décompte, la table de cuisson émet une alarme (bip) pendant 30 secondes. L'afficheur indique alors '--'	--
--	----

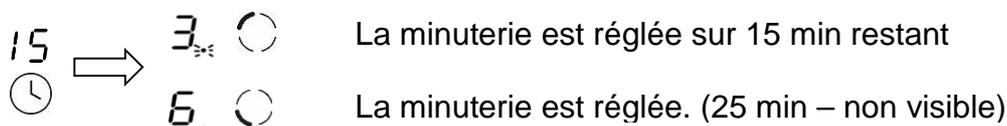
#### Utilisation de la minuterie en mode fin de cuisson

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

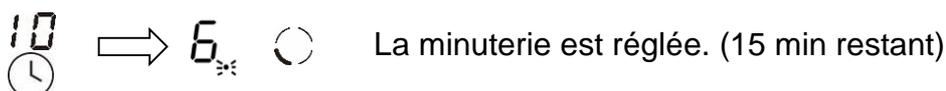
Il est possible d'associer une minuterie à plusieurs zones, suivre la même procédure pour chaque de zone de cuisson.

#### Si la minuterie est définie sur plusieurs zones :

1 – Lorsque vous réglez la minuterie pour plusieurs zones de cuisson, des points rouges 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.



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.



#### Pour éteindre la minuterie avant la fin programmée :

1. Sélectionner la zone de chauffe (5) qui doit avoir sa minuterie annulée	
2. Appuyer sur la touche minuterie (4), l'indicateur clignotera.	
3. Appuyer sur la touche '-' sur la zone (2) jusqu'à "00", la minuterie est annulée.	

## Conseils de cuisson

Les conseils de cuisson sont donnés à titre informatifs seulement ; les réglages dépendent de plusieurs facteurs comme par exemple les ustensiles de cuisine, l'aliment à cuisiner, ...

Seule l'expérience de cuisine avec cette table de cuisson vous permettra de déterminer les bons ajustements de puissance.

Niveau de puissance	Utilisation
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cuisson lente pour peu de quantité d'aliment</li><li>- Faire fondre du beurre, chocolat, ou des aliments cuisent très vite</li><li>- Cuisson lente</li><li>- Faire frémir de l'eau doucement</li></ul>
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"><li>- Réchauffage</li><li>- Faire frémir de l'eau rapidement</li><li>- Cuire du riz</li></ul>
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"><li>- Faire cuire des crêpes, pancakes</li></ul>
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"><li>- Faire griller de la viande</li><li>- Faire sauter les légumes</li><li>- Cuire les pâtes</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>- Faire frire la viande</li><li>- Faire bouillir de l'eau, de l'huile</li><li>- Faire bouillir la soupe</li></ul>

## 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 enlevés 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.

## PANNES ET SOLUTION

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre appareil avant d'appeler votre service après vente. Il se peut que la panne 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.

La panne une fois résolue, appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** pour redémarrer la table de cuisson. Si la panne persiste malgré toutes les vérifications, **contactez votre service après-vente**.

PANNES	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 touché	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 touché	- La vitre en céramique est sale  - Le doigt appuyant 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

### Affichage d'un code erreur

Si une panne se produit, la table à induction se mettra automatiquement en mode de sécurité et affichera l'un des codes suivant :

CODE ERREUR	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
E4 / E5 E7 / E8	Panne du capteur de température Panne du capteur de température du transistor bipolaire	Contactez le service après vente
E2 / E3	Tension anormale de l'alimentation	Vérifiez si la source d'alimentation est normale. Eteignez puis rallumez l'appareil une fois que l'alimentation est rétablie.
E6 / E9	Température élevée sur les générateurs	Vérifier le fonctionnement du ventilateur Redémarrez l'appareil une fois que la zone de cuisson a refroidi
Autre Code		<b>Contactez le service après vente</b>

## GARANTIE

### EXCLUSIONS DE GARANTIE :

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des aliments ou des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou branchement à une tension incorrecte ;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

## MISE AU REBUT



Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/UE afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale. Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses

Ce réfrigérateur contient des agents moussants inflammables.

En fin de vie du réfrigérateur, il doit être mis au rebut dans un endroit approprié, capable de recycler les réfrigérateurs. Pour cela contactez la mairie de votre domicile. En aucun cas vous ne devez jeter ce réfrigérateur sur la voie publique.



Tous les papiers  
se recyclent,  
pensez au tri.

PAPIERS



À RECYCLER

Pour en savoir plus :  
[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)

# oceanic

[www.oceanic.eu](http://www.oceanic.eu)

