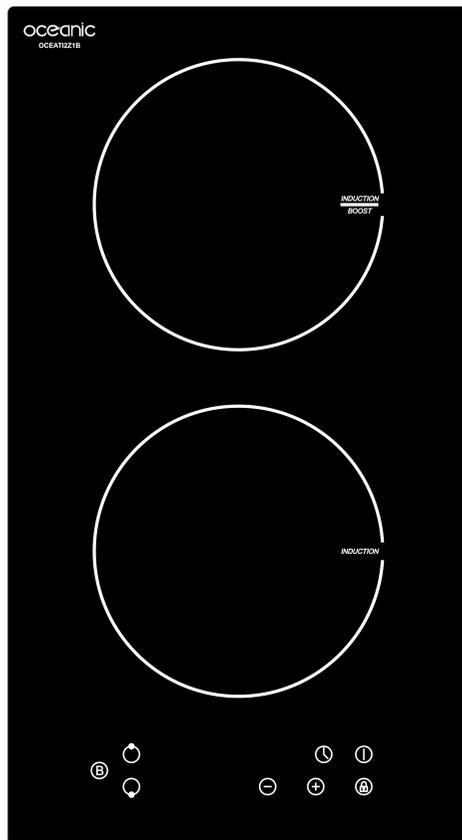


Table de cuisson induction

Notice d'utilisation



Référence OCEATI2Z1B

www.oceanic.eu

Avertissements et instructions de sécurité importantes

Lisez les mises en garde de sécurité dans leur intégralité avec d'utiliser l'appareil, et gardez la notice d'installation et d'utilisation afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

Mises en garde importantes

- **ATTENTION:** Les parties accessibles de l'appareil sont portées à haute température en cours d'utilisation. Faites attention à ne jamais toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance ou rester sous surveillance permanente.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés, si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont

été appréhendés. Ne laissez jamais un enfant jouer avec l'appareil. Les manipulations de nettoyage ou d'entretien ne doivent pas être effectuées par un enfant sans surveillance.

- **ATTENTION:** Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela peut provoquer un incendie. N'essayez EN AUCUN CAS d'éteindre un incendie avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION:** Risque d'incendie: Ne jamais entreposer quelque objet que ce soit sur les plaques de cuisson.
- **ATTENTION:** Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- N'essayez pas de nettoyer la table de cuisson avec un nettoyeur à vapeur.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.

- **ATTENTION:** N'utilisez que les dispositifs de sécurité de table de cuisson conçues par le fabricant de la plaque de cuisson et/ou intégrées à l'appareil et/ou indiquées par le fabricant dans la notice d'utilisation comme convenant à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protections de sécurité de table de cuisson inappropriées peut être à l'origine d'accidents.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification équivalente, afin d'éviter tout danger.
- Ne mettez en aucun cas un objet ou un matériau combustible sur cet appareil.
- Mettez ces informations à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil, cela pourrait contribuer à réduire vos coûts d'installation.
- Pour des raisons de sécurité, l'appareil doit être installé d'une manière conforme aux instructions de la notice d'utilisation.
- L'appareil doit impérativement être installé et relié à la terre de manière correcte, par le biais d'une personne qualifiée.

- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation afin d'assurer une coupure complète de l'alimentation électrique.
- Toute installation incorrecte de l'appareil peut rendre caduque la garantie et annuler les droits de réclamation.
- Aucun objet ou ustensile ne doit être laissé sur l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas cette table pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Après usage, éteignez toujours les plaques et la table de la manière indiquée dans la notice (c.à.d. avec les touches de commande).
- Ne laissez en aucun cas un enfant jouer avec l'appareil ou s'asseoir, monter ou grimper sur l'appareil.
- Les objets intéressants pour les enfants ne doivent pas être rangés dans les placards situés au-dessus des plaques. Un enfant risque de graves blessures en montant sur la table de cuisson.
- N'essayez en aucun cas de réparer ou de changer une des pièces de l'appareil (sauf mention contraire explicite de la notice). Toute

autre manipulation de réparation doit être effectuée par un technicien dûment qualifié.

- N'essayez pas de nettoyer la table de cuisson avec un nettoyeur à vapeur.
- Aucun objet lourd ne doit tomber ou être posé sur la table de cuisson.
- Ne montez pas sur la table de cuisson.
- N'utilisez pas des ustensiles dont les bords sont irréguliers, et ne traînez pas les ustensiles sur la surface en verre à induction: vous risqueriez de la rayer.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'autres agents de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils risqueraient de rayer le verre à induction.

Risque de choc électrique

- Déconnectez l'appareil avant d'effectuer toute manipulation de travail ou d'entretien.
- Il est essentiel et obligatoire que l'appareil soit correctement relié à la terre.
- Toute modification apportée au circuit électrique ne peut être effectuée que par un électricien dûment qualifié.
- Le non respect de cette consigne peut aboutir à

un choc électrique voir une électrocution mortelle.

Risque de coupure

- Soyez vigilant: les arêtes des panneaux sont très coupantes.
- Faute de quoi, vous vous risqueriez des blessures ou des coupures.

Risque de choc électrique

- N'utilisez pas une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface d'une plaque est cassée ou fissurée, éteignez immédiatement l'appareil (en mettant hors tension la prise de courant) et faites appel à un technicien qualifié.
- Éteignez la table (en mettant hors tension la prise) avant toute manipulation de nettoyage ou d'entretien.
- Le non respect de cette consigne peut aboutir à un choc électrique voir une électrocution mortelle.

Risque lié aux surfaces brûlantes

- En cours d'usage, les parties accessibles de cet appareil sont portées à une température suffisamment élevée pour pouvoir causer des brûlures.
- Aucune partie du corps, des vêtements ou ni aucun objet (autre que les ustensiles de cuisine adéquats) ne doivent entrer en contact avec la

surface en verre tant qu'elle n'a pas refroidi.

- Les objets métalliques, comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque chauffante car ils pourraient devenir brûlants.
- Les enfants doivent rester à distance.
- Les poignées des casseroles peuvent également être portées à haute température. Veillez à ce que les poignées des casseroles ne dépassent jamais au-dessus d'une autre plaque de cuisson allumée. Les poignées doivent rester hors de portée des enfants.
- Le non respect de cette consigne peut être à l'origine de graves brûlures.

En ce qui concerne les instructions pour l'installation fixe, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

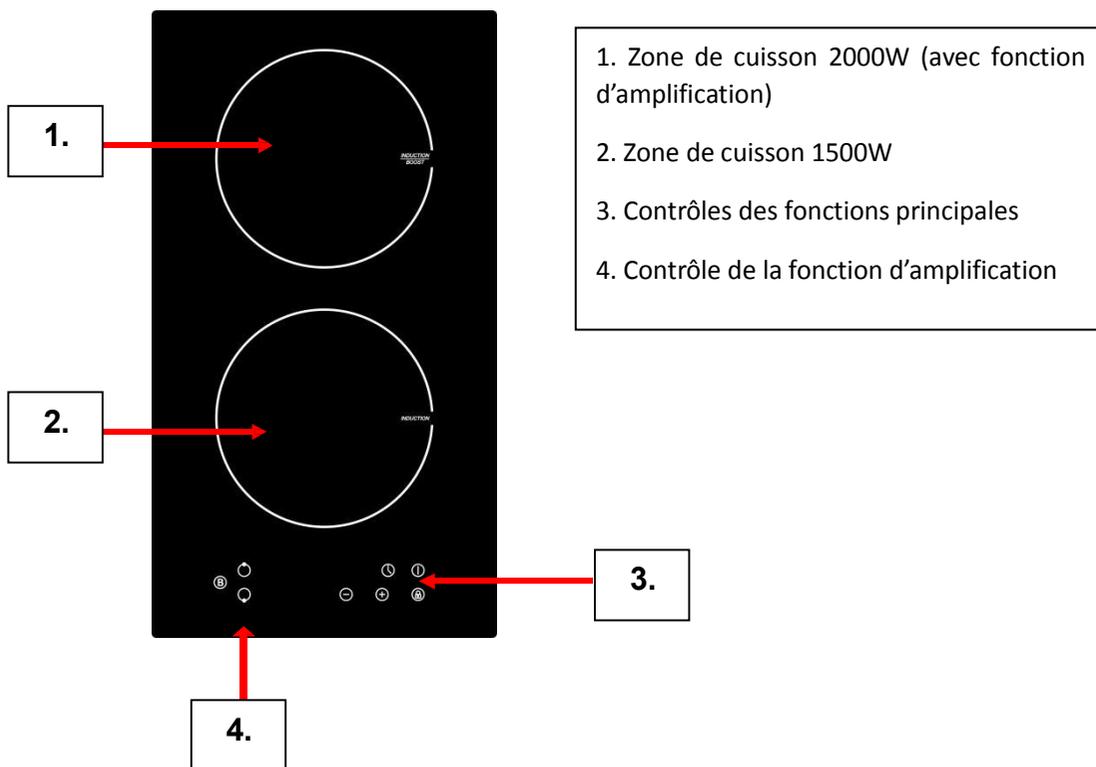
Informations sur la signification du marquage de conformité

Le marquage  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 EEE).

SOMMAIRE

| | |
|---|---------|
| I - Description de l'appareil | Page 11 |
| Caractéristiques techniques | Page 11 |
| II - Installation | Page 12 |
| A - Déballage de l'appareil | Page 12 |
| B - Découpe du plan de travail | Page 13 |
| C - Branchement de la table de cuisson | Page 14 |
| III - Fonctionnement de l'appareil | Page 15 |
| A - Ustensiles de cuisine à utiliser | Page 15 |
| B - Panneau de contrôle | Page 16 |
| C - Fonctions de puissance, cuisson et minuteur | Page 17 |
| IV - Nettoyage et Entretien | Page 19 |
| V - Diagnostic des pannes | Page 20 |
| VI - Mise au rebut | Page 22 |

I - Description de l'appareil



Caractéristiques techniques

| | |
|-----------------------------|------------|
| Référence | OCEATI2Z1B |
| Modèle | YL-ID3501 |
| Plaques de cuisson | 2 plaques |
| Tension d'alimentation | 220-240V~ |
| Puissance électrique totale | 3,5 kw |

II - Installation

A - Déballage de l'appareil

Retirez tous les matériaux d'emballage, le film protecteur et la bande de fixation de l'appareil.



- Le carton d'emballage est recyclable. Il doit être jeté dans les bacs de collecte prévus à cet effet.

- Les matériaux portant le symbole  sont recyclables.

>PE <= polyéthylène

>PS <= polystyrène

>PE <= polypropylène

Cela signifie qu'ils peuvent être recyclés en les déposant dans des conteneurs de collecte appropriés.

- Les autres éléments d'emballage (adhésif, attaches...) doivent être jetés avec les déchets ménagers.

Placez l'appareil dans un environnement sec.

Les dimensions indiquées sont à titre indicatif pour l'installation - votre installateur procédera à l'installation conforme en fonction des réglementations en vigueur.

Votre installateur connectera le câble d'alimentation en conformité avec les réglementations en vigueur.

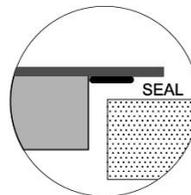
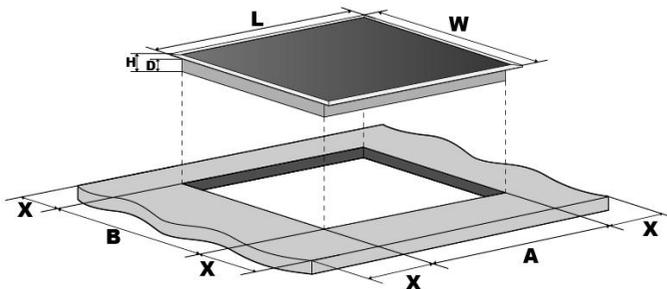
B - Découpe du plan de travail

Découpez le plan de travail comme illustré sur le schéma ci-dessous, en veillant à ce que les tailles réelles utilisées soient conformes au tableau ci-dessous.

Pour l'installation et l'utilisation, une distance minimale de 5 cm doit être maintenue autour de la découpe.

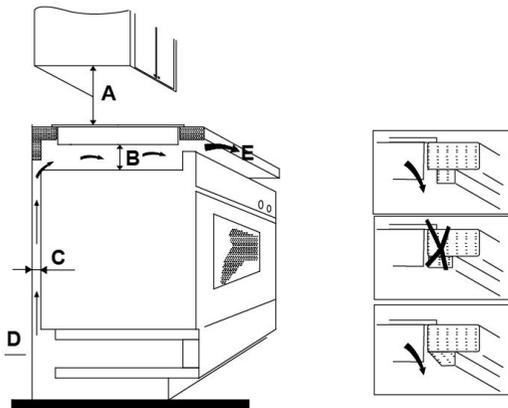
Le plan de travail doit avoir une épaisseur d'au moins 30mm.

Le plan de travail doit être résistant à la chaleur.



SEAL = JOINT

| Modèle | Longueur (mm) | Largeur (mm) | Hauteur (mm) | Diamètre (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) |
|------------|---------------|--------------|--------------|---------------|--------|--------|---------|
| OCEATI2Z1B | 288 | 520 | 62.5 | 58.5 | 268±4 | 500±4 | 50 mini |



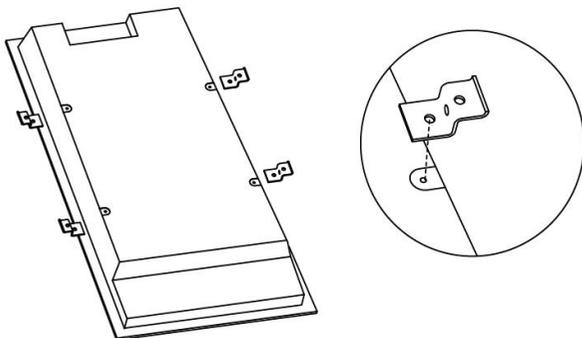
A = 760mm

B = 50mm (min)

C = 20mm (min)

D = Espacement / Entrée d'air E = Sortie d'air (5mm)

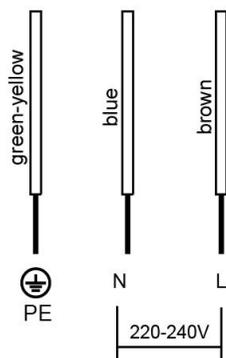
Fixez les attaches comme illustré ci-dessous :



C – Branchement de la table de cuisson

Cette appareil a une puissance totale de 3500W et doit être « câblé » en un ancrage avec fusible approprié adjacent au boîtier de l'appareil. Le produit doit être installé par un électricien qualifié.

Veillez noter que l'ancrage commutable doit être accessible au-dessus du plan de travail afin que l'alimentation puisse être désactivée.



green-yellow = vert-jaune

blue = bleu

brown = marron

Message important pour les patients ayant un stimulateur cardiaque

Cette plaque à induction génère des champs magnétiques dans l'environnement immédiat. Votre stimulateur cardiaque doit être conçu en conformité avec les règlements correspondants pour qu'aucune interférence ne puisse être causée entre le stimulateur et la plaque de cuisson. Consultez le fabricant du stimulateur cardiaque ou votre médecin pour déterminer s'il est conforme à la réglementation en vigueur ou si d'éventuelles incompatibilités existent.

III - Fonctionnement de l'appareil

A - Ustensiles de cuisine à utiliser

Il est important que vous utilisiez uniquement des ustensiles en métal spécialement conçus et / ou approuvés pour une utilisation sur une plaque à induction.

- Ne laissez jamais des récipients en plastique ou en mélanine en contact avec les zones de chaleur.

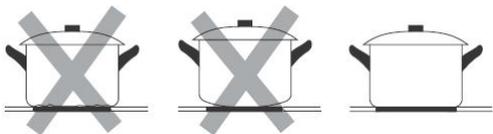
Les plaques à induction sont composées de vitrocéramique lisse, et la chaleur provient d'une bobine d'induction magnétique qui chauffe l'ustensile de cuisson, sans chauffer la surface de cuisson. La chaleur provenant de l'ustensile de cuisson est transférée aux aliments.

Les ustensiles appropriés pour les plaques de cuisson à induction doivent être fabriqués à partir de métal magnétisable tel que la fonte ou l'acier.

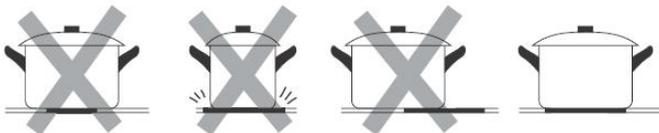
Les ustensiles en aluminium pur, en cuivre ou en verre ne fonctionneront pas avec ce type de plaque à moins que la base soit revêtue de métal magnétique.

Vérifiez si les ustensiles sont attirés par un aimant - cela prouve qu'ils sont adaptés pour une utilisation avec une plaque de cuisson à induction.

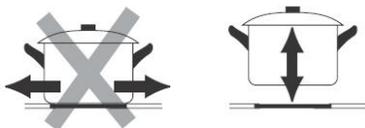
- N'utilisez pas d'ustensiles avec des bords dentelés ou un fond bombé.



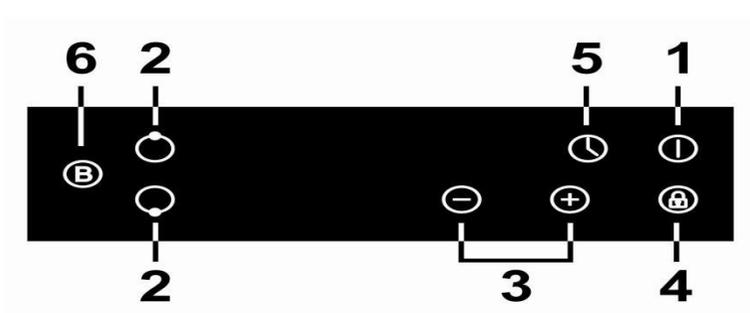
- La base de l'ustensile doit être lisse, reposer à plat sur le verre et être de même taille que la plaque. Placez toujours l'ustensile bien au centre de la plaque.



- Retirez toujours les ustensiles des plaques en les soulevant, jamais en les faisant glisser dessus, faute de quoi ils pourraient rayer le verre.



B - Panneau de contrôle

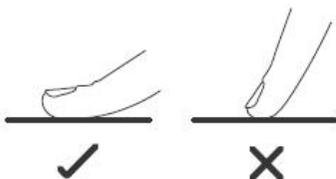


1. Touche Marche/Arrêt
2. Touches de sélection des zones de chauffage
3. Touches de réglage pour la puissance et le minuteur
4. Touche de verrouillage sécurité enfants
5. Touche du minuteur
6. Touche d'amplification

Utilisation des touches tactiles

Les touches tactiles répondent au simple touché, il n'est pas nécessaire d'appliquer une pression importante du doigt.

Les touches tactiles 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.

C - Fonctions de puissance, cuisson et minuteur

C.1. Marche-Arrêt

Pour mettre l'appareil en marche ou pour l'éteindre, appuyez et maintenez la touche Marche / Arrêt (1) jusqu'à ce que vous entendiez un «bip» sonore. Lorsque l'appareil commence à chauffer, les indicateurs de la zone chauffée s'allumeront.

C.2. Réglage de la température des zones

Sélectionnez la zone désirée (2) puis utilisez les touches «+» ou «-» (3) pour augmenter ou réduire la puissance de la zone requise. L'échelle de réglage de la puissance s'étend de «0» pour le réglage le plus faible à «9» pour le réglage le plus fort.

Appuyez sur la touche d'arrêt de la zone de cuisson lorsque vous avez terminé puis éteignez l'appareil en appuyant sur la touche d'alimentation (1).

C.3. Amplificateur de puissance

Vous pouvez utiliser la fonction «Amplification» (Boost) pour augmenter la puissance de la zone de cuisson durant 5 minutes au maximum.

- Pour activer la fonction «Amplification», appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson désirée (zone d'amplification seulement), puis appuyez sur la touche d'amplification (6).
- La zone de cuisson fonctionnera à pleine puissance pendant 5 minutes.
- Vous pouvez sélectionner la fonction «Amplification» lorsque vous utilisez déjà la zone de cuisson à un réglage de chaleur plus faible. La fonction «Amplification» fonctionnera à pleine puissance pendant 5 minutes, puis la zone de cuisson reviendra au réglage de puissance prédéfini.

C.4. Minuteur (de 1 à 99 minutes)

Vous pouvez utiliser le minuteur pour faire fonctionner l'une des zones de cuisson durant une période de temps comprise entre 1 et 99 minutes:

- Appuyez sur la touche de la zone de cuisson que vous voulez faire fonctionner avec la touche (2) et réglez le niveau de réglage de chaleur avec les touches (3).
- Appuyez sur la touche du minuteur (5).
- Sélectionnez la durée requise entre 1 et 30 minutes en utilisant les touches de contrôle «+» et «-»(3).
- La zone de cuisson fonctionnera alors pendant la durée sélectionnée et s'éteindra automatiquement à la fin de cette période. Un signal sonore sera également entendu à la fin de la période.
- Si vous devez annuler la cuisson avant la fin de la période choisie, appuyez simplement sur la touche de contrôle de la zone, puis appuyez sur la touche du minuteur.

C.5. Verrouillage sécurité enfants

Pour activer le verrouillage sécurité enfant, appuyez et maintenez la touche de verrouillage (4) jusqu'à ce que «Lo» s'affiche. Le verrouillage sera alors activé et l'appareil sera bloqué. Pour déverrouiller le verrouillage sécurité enfant, appuyez simplement à nouveau sur la touche de verrouillage pour désactiver le verrouillage.

C.6. Indicateur d'alerte de surface chaude

Veillez noter que l'indicateur de surface chaude (H) s'allume lorsque l'une ou plusieurs zones de cuisson ont été utilisées - cet indicateur s'éteindra lorsque la(les) zone(s) sera (seront) complètement refroidie(s).

IV – Nettoyage et entretien

Avant d'effectuer toute procédure d'entretien ou de nettoyage, DÉBRANCHEZ l'appareil de la prise d'alimentation et veillez à ce que l'appareil soit complètement refroidi.

Nettoyage de la surface de cuisson

Nettoyez les déversements sur la surface de cuisson, aussitôt après l'utilisation. Assurez-vous toujours que la surface ait refroidi avant de la nettoyer.

Utilisez un chiffon doux ou du papier absorbant pour nettoyer la surface. Si le déversement a séché sur la surface, vous devez utiliser un nettoyant spécial pour les surfaces en vitrocéramique, disponible dans le commerce.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer car ils peuvent endommager le revêtement de la surface.

V – Diagnostic des pannes

| | |
|---|---|
| L'appareil n'est pas alimenté | Vérifiez s'il n'y a pas de coupure de courant. Vérifiez si la prise électrique / l'appareil est connecté correctement. Vérifiez si le minuteur n'a pas éteint automatiquement l'appareil. (Voir le paragraphe C.4.) |
| Après la cuisson, la lettre «H» s'affiche | C'est l'indicateur de surface chaude. L'indicateur reste allumé jusqu'à ce que la zone de cuisson ait complètement refroidi. |
| Après avoir éteint l'appareil, il semble qu'il continue à fonctionner | C'est dû au ventilateur de refroidissement. Il fonctionnera jusqu'à ce que l'appareil ait complètement refroidi. |
| La plaque de cuisson émet un «déclat» lors de l'utilisation | Ceci est tout à fait normal. Ce bruit est émis par les bobines d'induction pendant le fonctionnement. |

Pour tout autre problème survenant à votre appareil : contacter le Service Après-Vente.

Code erreur

Si le code E5 s'affiche :

- Cela indique une température élevée. Laissez la plaque de cuisson refroidir puis remettez-la à nouveau en marche.

Pour tous les autres codes d'erreur, éteignez l'appareil et contactez le Service Après-Vente.

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 Oceanic.

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

VI – MISE AU REBUT



- Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2012/19/UE, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

- La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

- Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

- En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

- Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.



Pour en savoir plus :

www.quefairedemesdechets.fr

Informations sur la signification du marquage de conformité



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

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques

| | Symbole | Valeur | Unité |
|--|----------------------------------|------------------------------|-------|
| Identification du modèle | | OCEATI2Z1B (YL-ID3501) | |
| Type de plaque | | Vitrocéramique | |
| Nombre de zones et/ou aires de cuisson | | 2 | |
| Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques) | | Zones de cuisson radiante | |
| Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches | Ø | Zone 1 : 18 Zone 2 : 18 | cm |
| Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches | L W | -- -- | cm |
| Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson, calculée par kg | EC _{cuisson électrique} | Zone 1 : 206 Zone 2 : 205 | Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg | EC _{plaque électrique} | 206 | Wh/kg |

*www.***Oceanic***.eu*



CE