

oceanic



OCEACM6060W8

OCEACM6060B8

OCEACM6060IX8

CUISINIÈRE

Notice d'installation et d'utilisation

COOKING RANGE

Installation and user manual

CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE CONFORMEMENT AUX REGLEMENTATIONS EN VIGUEUR ET UTILISE DANS UN ENDROIT BIEN AERE. CONSULTER LA NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.

Cher client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix. Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction. Nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice d'utilisation. Les instructions et conseils vous aideront à utiliser au mieux votre cuisinière. Cette cuisinière est destinée uniquement à un usage domestique, excluant l'usage professionnel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou non compatible avec l'usage pour lequel elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments et non le chauffage d'un local par exemple.

La classe de l'appareil: 1

Le gaz et la pression pour lesquels l'appareil est réglé: G20/25 – 20/25 mbar

Le pays de destination: France

La catégorie de l'appareil: II_{2E+3+} FR

Type de l'appareil: A

SOMMAIRE

PAGE

PRECAUTIONS D'EMPLOI	3
DESCRIPTION	8
INSTALLATION	9
Déballage	9
Branchement gaz	9
Branchement électrique	12
Mise en place des brûleurs	13
Changement des injecteurs	13
Mise à niveau	15
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	16
UTILISATION	17
Utilisation des brûleurs gaz et plaque électrique	17
Utilisation des différents brûleurs	17
Utilisation du four électrique	21
Utilisation du gril électrique	22
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	23
CHANGEMENT DE LAMPE DU FOUR	24
MISE AU REBUT	25
QUE FAIRE EN CAS DE PANNE	26
ECOCOCEPTION ET CONSOMMATION	
D'ENERGIE	27
TABLEAU DE CUISSON	33
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	34

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Lisez attentivement tous les conseils importants de sécurité et les précautions d'emploi avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

1 - Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique.

2 - Cette cuisinière doit être installée par un technicien qualifié suivant les normes en vigueur et utilisée dans un endroit bien aéré uniquement. Lisez attentivement ce manuel avant la première installation.

3 - **IMPORTANT:** L'installation doit être effectuée suivant les instructions indiquées dans cette notice. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

4 - Cet appareil doit avoir un branchement à la terre. En cas de tout branchement incorrect la garantie ne sera pas valide et le fabricant ne sera pas responsable des conséquences.

5 - Ne vérifiez jamais l'étanchéité du tuyau d'arrivée de gaz à l'aide d'une flamme.

6 - Retirez toutes traces d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Les emballages devront être

éliminés dans le cadre du tri sélectif.

7 - Votre cuisinière doit être parfaitement de niveau et bien positionnée sur ses 4 pieds.

8 - Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

9 - Cet appareil n'est pas relié à un système d'évacuation des produits de la combustion.

Veillez à assurer une bonne aération et ventilation de la pièce dans laquelle l'appareil se trouve, par ouverture d'une fenêtre, d'une porte et/ou l'utilisation d'une hotte électrique adéquate.

Il faut assurer un débit de ventilation au minimum de 20m³/h.

10 - L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle il se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée au moyen d'une ventilation naturelle ou hotte électrique. L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire (par exemple en ouvrant une fenêtre ou une aération plus efficace (par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe)).

11 - MISE EN GARDE: En cours de fonctionnement les parties accessibles de l'appareil et la vitre de la porte du four deviennent chaudes. Les enfants doivent être tenus à distance.

12 - Si par accident, un des brûleurs s'éteint, mettez l'index de la manette correspondante sur la position de fermeture. Attendez au moins une

minute avant de rallumer le brûleur.

13 - MISE EN GARDE: Danger de feu ! Ne posez rien sur le plan de cuisson et à l'intérieur du four pour ranger.

14 - Ne rangez jamais à l'intérieur du four et près des brûleurs et de la plaque électrique des récipients contenant du gaz pressurisé, des aérosols, des produits et matières inflammables tel que du papier, du plastique ou du tissu etc., ainsi que des objets et ustensiles contenant des matières inflammables. Ils pourraient prendre feu.

15- MISE EN GARDE: La cuisson sans surveillance avec huile ou graisse peut être dangereux et peut causer un feu. Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau. Arrêter le fonctionnement de l'appareil et couvrir les flammes, par exemple avec une couverture anti-feu ou un couvercle.

16 - MISE EN GARDE: Lors de l'utilisation l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants (à l'intérieur du four et sur le plan de cuisson). Si les enfants de moins de 8 ans d'âge ne sont pas surveillés en permanence, ils doivent être tenus à distance.

17 - Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.

18 - MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Les enfant doivent être tenus à distance.

19 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un répara-

teur agréé ou toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

20 - MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe du four de votre cuisinière pour éviter tout risque de choc électrique.

21- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants.

22 - 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 connaissance à condition qu'ils (qu'elles) soient correctement surveillé(e)s et qu'ils (qu'elles) aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils (qu'elles) comprennent les dangers encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sauf qu'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

23 - Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparée.

24 - Cet appareil doit être débranché après usage et avant nettoyage et entretien.

25 - La grille et la lèchefrite du four doivent être placées bien à l'horizontale sur les gradins qui se trouvent dans le four et au niveau souhaité.

Faire attention en sortant la lèchefrite du four car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.

26 - Ne pas utiliser des produits d'entretien abrasif ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

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

28 - Il faut enlever toute éclaboussure et tout résidu du débordement avant d'ouvrir le couvercle. Il faut laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.

29 - Les produits électroménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

30 - MISE EN GARDE : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil 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.

31 - Il est conseillé de cuire les aliments gras dans des récipients fermés dans le four afin d'éviter des projections de graisse. Cela évitera le risque de la formation de taches jaunes sur les parties apparentes de la façade de la cuisinière

(qui sont dûes à la chaleur grasseuse). Un net-toyage systématique doit être fait dans le four après ce genre de cuisson.

32- Cet appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative , afin d'éviter une surchauffe.

DESCRIPTION DE LA CUISINIERE

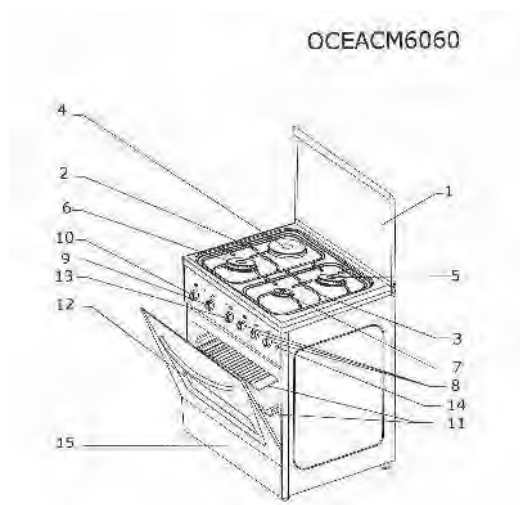


Figure 1

- 1 – Couvercle
- 2 – Grille gauche
- 3 – Grille droite
- 4 – Plaque électrique
- 5 – Brûleur gaz semi rapide
- 6 – Brûleur gaz rapide
- 7 – Brûleur gaz auxiliaire
- 8 – Manettes brûleur gaz
- 9 – Manette sélecteur four
- 10 – Manette thermostat four

- 11 –Grille + lèche frite
- 12 – Porte du four
- 13 – Manette plaque électrique
- 14 - Bouton allumage électrique
- 15 - Compartiment de rangement

INSTALLATION

IMPORTANT : L'installation doit être effectuée suivant les instructions indiquées dans cette notice.

Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

1) DEBALLAGE

Mettez la cuisinière le plus près possible de l'endroit où elle sera installée et déballez-la.

Les éléments de l'emballage devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif. Ne les laissez pas à la portée des enfants.

2) BRANCHEMENT GAZ

Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution de gaz (nature et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles.

1. Cet appareil doit être installé et branché par un technicien ou une personne qualifiée suivant les normes en vigueur. La non observation de cette règle annule la garantie.

2. La distance entre l'appareil et les murs ou les meubles adjacents doit être comme suit:

a. La distance en hauteur séparant la cuisinière de la hotte ou de tout autre meuble doit être supérieure ou égale à 750mm.

b. La distance entre les parois latérales de la cuisinière et les murs doit être d'au moins de 20 mm

c. La distance entre l'arrière de l'appareil et le mur arrière doit être au moins de 20mm.

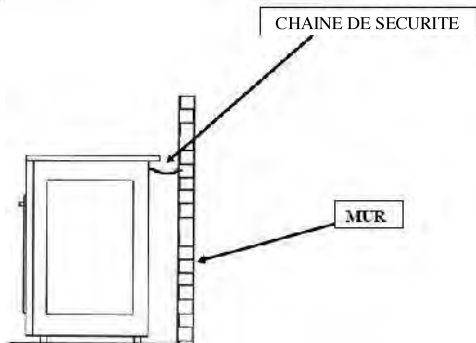
Attention : Cet appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative , afin d'éviter une surchauffe.

3. INSTRUCTION DE SECURITE IMPORTANTE:

ATTENTION:

CETTE CUISINIÈRE DOIT ÊTRE ATTACHÉE SOLIDEMENT AU MUR AVEC LES DEUX CHAINES DE SECURITE (QUI SE TROUVENT DE CHAQUE CÔTÉ AU DOS DE L'APPAREIL) AVEC UN MOYEN DE FIXATION ADAPTÉE À LA NATURE DE VOTRE MUR POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BASCULEMENT.

LE FABRICANT ET L'IMPORTATEUR DECLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ SI UN ACCIDENT CAUSANT UNE BLESSURE ET/OU UN DOMMAGE SURVENAIT SUITE AU NON RESPECT DE CETTE INSTRUCTION.



4. Si votre appareil fonctionne au gaz et à l'électricité, veillez à le placer le plus près possible des deux sources d'énergie.

5. Le raccordement au gaz doit être réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique (TEFM) conforme aux normes NF en vigueur. Les instructions de la notice, du tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM), doivent être scrupuleusement respectées.

Note pour le branchement GPL (bouteille): En tout cas si votre technicien opte pour un branchement avec un embout (non fourni avec cet appareil) celui-ci doit être certifié NF et il doit être utilisé avec un joint d'étanchéité conforme NF (non fourni avec cet appareil). Le tuyau flexible doit être également certifié NF et il doit être serré sur la tétine de l'embout au moyen d'un collier afin d'assurer une étanchéité parfaite. (Le raccordement au gaz naturel doit être obligatoirement réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM).)

6. En aucun cas le tuyau d'alimentation ne doit passer derrière le four, ni être en contact avec les parois adjacentes. Après que le raccordement ait été effectué, il faut en vérifier l'étanchéité (ne jamais utiliser de flamme). Pour ce faire, appliquez sur le tuyau un liquide moussant, aucune bulle ne

doit apparaître. S'il y a des bulles, il convient de vérifier le serrage de l'embout ainsi que l'état du joint.

7. La longueur du tuyau d'alimentation ne doit pas être inférieure à 50cm et ne doit pas être supérieure à 200cm. Veillez à ce que le tuyau d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil et tout autre obstacle qui peut l'endommager. Veillez aussi à ce que le tuyau d'alimentation ne soit pas placé de façon qu'il puisse être touché, coincé ou tiré par un élément amovible (ex. tiroir) ou par des objets qui peuvent être placés à proximité.

8. Le raccordement de cet appareil se trouve à droite. Si le raccordement à gauche est souhaité, le fabricant pourra fournir sur commande l'accessoire nécessaire.

3) BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le câble d'alimentation de votre cuisinière muni d'une fiche doit obligatoirement être branché sur une prise électrique de 16 Ampères avec terre selon les normes en vigueur. Si votre prise n'est pas équipée d'une terre normalisée, veuillez-vous adresser à un électricien qualifié.

Attention que le câble électrique ne touche pas les parois chaudes de la cuisinière.

Il est nécessaire de pouvoir déconnecter l'appareil. Donc la fiche de prise de courant doit être facilement accessible.

4) MISE EN PLACE DES BRULEURS

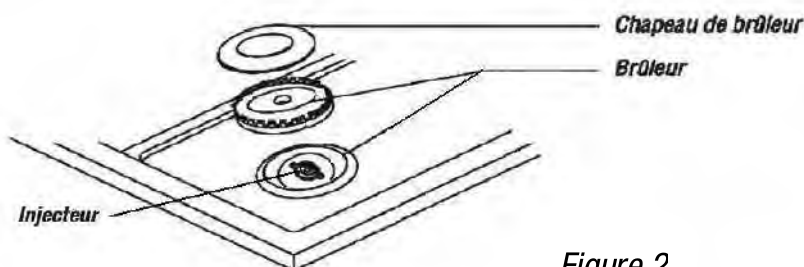


Figure 2

5) CHANGEMENT DES INJECTEURS

Cette cuisinière s'adapte aux différents types de gaz en remplaçant les injecteurs.

Cette intervention doit être effectuée par un technicien qualifié. Si le remplacement n'est pas fait correctement, la garantie ne sera pas validée et le fabricant ne sera pas responsable des conséquences.

	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/25 20/25 mbar
<i>Brûleur rapide</i>	<i>0,85</i>	<i>1,15</i>
<i>Brûleur semi rapide</i>	<i>0,65</i>	<i>0,92</i>
<i>Brûleur auxiliaire</i>	<i>0,50</i>	<i>0,72</i>

Tableau des concordances

Utilisez les injecteurs fournis avec la cuisinière. Débranchez la prise électrique. Dévissez l'injecteur et remplacez-le par le nouveau (voir « tableau des concordances »). Procédez de même pour les autres brûleurs. (Figure 3).

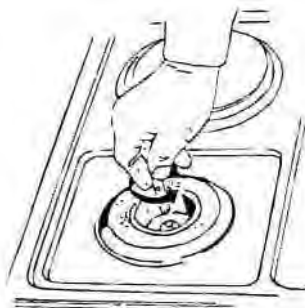


Figure 3

REGLAGE DU RALENTI

Cette opération doit être faite par une personne qualifiée: Enlevez la manette gaz. Allumez le gaz et mettez en position « ralenti ». Accédez à la vis de ralenti à l'aide d'un tournevis plat très fin en l'introduisant à travers le trou comme indiqué dans la figure 4 ci-dessous. Réglez la hauteur de la flamme en la tournant à gauche (augmentation de la flamme) ou à droite (diminution de la flamme). Une fois le réglage fait, faites le test suivant : allumez le gaz, mettez en position « maxi », ensuite tournez vers la position « mini » très rapidement. Si la flamme est bien réglée, elle ne doit pas s'éteindre. Si elle s'éteint, augmentez la hauteur de la flamme. Répétez cette opération sur tous les brûleurs.

Attention: La vis de by-pass doit être serrée à fond pour le réglage de débit réduit au GPL.

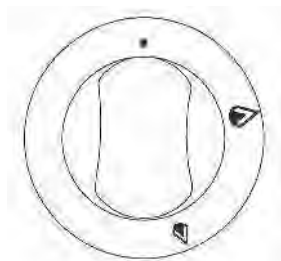


Figure 9



Figure 4

Après avoir changé les injecteurs collez l'étiquette (fournie avec les nouveaux injecteurs) à l'arrière de l'appareil sur l'étiquette déjà collée (anciens injecteurs) afin de préciser le changement de gaz.

6) MISE A NIVEAU

Réglage des pieds: Il est important de procéder au réglage des pieds pour que la cuisinière soit de niveau. Mettez en place la cuisinière, positionnez un niveau sur la cuisinière et régler au moyen des pieds sous la cuisinière (Figure 5).

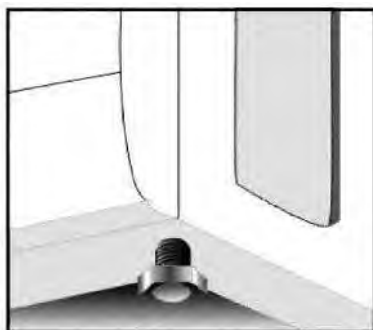


Figure 5

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1) Avant la première utilisation assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre cuisinière. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage.

2) Les éléments chauffants de votre four sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut éliminer avant l'emploi. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée. Il est vivement recommandé de respecter la procédure suivante avant la première utilisation de votre four.

Four électrique: Ouvrez la porte du four et laissez chauffer le four à 200°C pendant 15 à 20 minutes. Eteignez le four et laissez refroidir.

Gril électrique: Ouvrez la porte du four et positionnez le sélecteur du four sur la position « gril ». Laissez fonctionner le gril pendant 15 à 20 minutes. Eteignez le gril et laissez refroidir.

Plaque électrique: Tournez la manette de la plaque sur la position maximale. Laissez fonctionner pendant 10 minutes. Eteignez la plaque et laissez refroidir

UTILISATION

UTILISATION DES BRULEURS GAZ ET PLAQUE ELECTRIQUE

UTILISATION DES DIFFERENTS BRULEURS

3 différents types de brûleurs équipent votre cuisinière. Pour obtenir une performance maximale des brûleurs utilisez des casseroles avec les diamètres suivants:

Brûleur rapide	22 à 28cm
Brûleur semi rapide	14 à 22cm
Brûleur auxiliaire	10 à 14cm

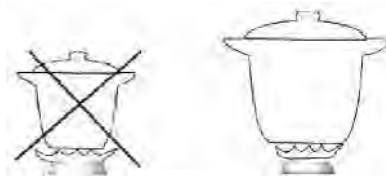


Figure 6

MISE EN GARDE: Utilisez uniquement des récipients à fond plat.

Attention: La flamme du brûleur ne doit jamais sortir du fond de la casserole.

Attention: En cas d'utilisation de récipient à large fond, veillez à ne pas dépasser les bords de la table de cuisson et ainsi éviter une surchauffe au niveau du bandeau de commande.

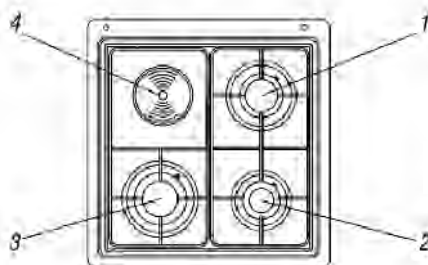


Figure 7

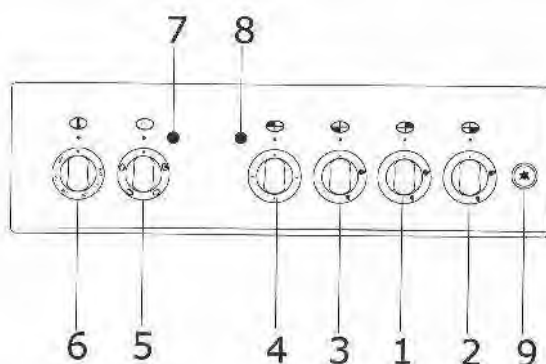


Figure 8

- 1- Brûleur semi rapide et sa manette
- 2- Brûleur auxiliaire et sa manette
- 3- Brûleur rapide et sa manette
- 4- Plaque électrique et sa manette
- 5- Manette sélection four
- 6- Manette thermostat
- 7- Voyant four
- 8- Voyant plaque électrique
- 9- Bouton allumage électrique

ATTENTION: Les brûleurs de cet appareil sont équipés d'un dispositif de sécurité flamme. Après allumage il est impératif de maintenir la manette

de commande enfoncée pendant 15 secondes environ avant de la lâcher.

Appuyez et tournez la manette correspondante au brûleur à utiliser, placez-la sur la position grande flamme (Figure 9) et appuyez simultanément sur le bouton d'allumage (Figure 8 , rep 9) afin d'allumer le brûleur. En cas de panne électrique, utilisez un allume-feu ou une allumette

Maintenez la manette de commande enfoncée pendant 15 secondes environ après allumage avant de lâcher.

Vous pouvez diminuer la flamme en tournant la manette vers la petite flamme. Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes ou s'il s'éteint, mettez la manette sur la position arrêt «●» et attendez quelques minutes avant de le rallumer. Pour éteindre, mettez la manette en position arrêt «●».

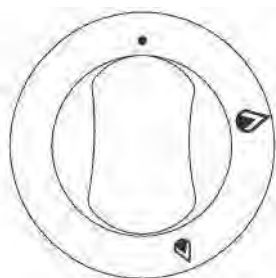


Figure 9

UTILISATION DE LA PLAQUE ELECTRIQUE

A la première utilisation ou si la plaque a été inutilisée depuis longtemps, il convient de la faire fonctionner à vide pendant 2-3 minutes en plaçant le commutateur sur 3 (Figure 10) afin d'éliminer l'humidité résiduelle. Ne pas toucher la plaque électrique avec une partie du corps mouillée ou humide. Utilisez des récipients de dimension adéquate, le diamètre des casseroles devant être identique au diamètre de la plaque, ce qui est important pour économiser l'énergie. Fermez la manette après la cuisson. Lorsque la plaque est allumée, la lampe témoin rouge (Figure 8, rep 8) qui se trouve sur le tableau de bord s'allume. Cela vous permet de voir si la plaque est restée allumée par erreur.

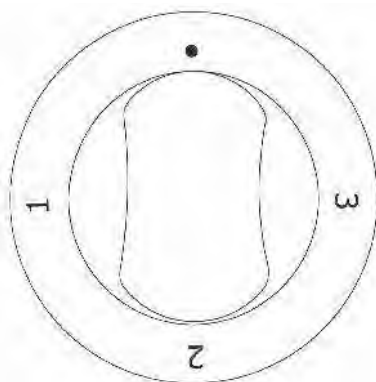


Figure 10

POSITION DE LA MANETTE DE PLAQUE ELECTRIQUE

<i>Position de la manette</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<i>Utilisation</i>	<i>Cuisiner à chaleur très douce</i>	<i>Cuisiner, frire à chaleur moyenne</i>	<i>Cuisiner, frire à chaleur maximum</i>

UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE

La manette sélecteur vous permet de choisir parmi les 4 fonctions ci-dessous. A l'aide de la manette thermostat, vous pouvez choisir la température désirée. Tournez la manette thermostat pour faire chauffer le four. Le témoin lumineux (Figure 8, rep 7) s'allume. Il s'éteindra lorsque le four aura atteint la température désirée. Le thermostat du four allumera et éteindra ce voyant automatiquement afin de maintenir la température choisie.

Manette Sélecteur

- ☐ Résistance Inférieure
- ☐ Résistance Supérieure
- ☐ Résistance Gril
- ☐ Convection naturelle (supérieure + inférieure)

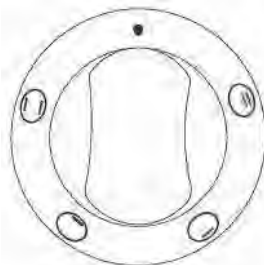


Figure 11

Manette Thermostat

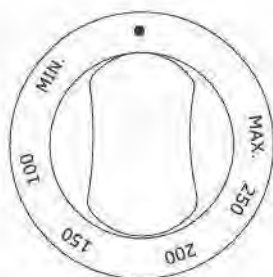


Figure 12

Consultez le tableau de cuisson figurant vers la fin de cette notice et indiquant les températures et durées de cuisson conseillées. Avant la cuisson, faites un préchauffage pendant 10 – 15 minutes (quand le four est à température, le voyant s'éteint) et placez les plats dans le four. Vous remettrez les 2 manettes (manette sélecteur et manette thermostat) sur la position «●» après la cuisson.

UTILISATION DU GRIL ELECTRIQUE

Utilisez la manette sélecteur sur la position "☐". La résistance gril fonctionne et devient rouge au bout de 2 – 3 minutes ; Placez les viandes sur la grille métallique pour faire les grillades et mettez-la dans le four à la hauteur souhaitée. Installez la tôle de protection (Figure 13, rep « a ») et laissez la porte entrouverte durant la cuisson.

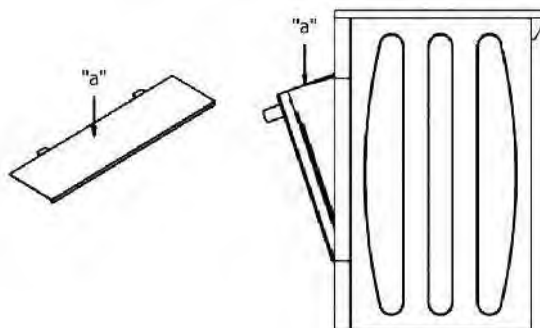


Figure 13

MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Les enfants doivent être tenus à distance.

Utilisation de la grille et du lèche frite dans le four :

Il y a 3 niveaux d'étagère dans le four. Pour une utilisation optimum le lèchefrite doit être utilisé sur les niveaux du bas ou du milieu. La grille peut être utilisée sur les niveaux du haut ou du milieu suivant la cuisson souhaitée. Quand la fonction gril est utilisée le lèche frite doit être placé en dessous de la grille et il doit être rempli à moitié d'eau.

Faire attention en sortant la lèchefrite du four car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 1 – Nettoyez la cuisinière lorsqu'elle est froide.
- 2 – Déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique avant le nettoyage.
- 3 – Utilisez de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de rincer et d'essuyer avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs et corro-sifs.
- 4 – Faites attention de ne pas boucher les injecteurs et les brûleurs pendant le nettoyage.
- 5 – Graissez la plaque électrique si vous ne l'utilisez pas pendant un certain temps.
- 6 – La porte du four peut se démonter, facilitant ainsi le nettoyage. Pour le démontage, ouvrez la porte, basculez les crochets de chaque charnière et tirez la porte vers vous. Au remontage, opérez de la façon inverse.
- 7 – Ne pas utiliser des produits d'entretien abrasif ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- 8 – Uniquement pour les modèles en inox: Nettoyez les parties en inox avec des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce.

CHANGEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

En cas de panne de lampe, veuillez-vous adresser au service après-vente ou votre revendeur. **Attention:** Pour changer cette lampe le courant d'alimentation électrique doit être impérativement coupé avant toute intervention. Débranchez le câble électrique (Figure 14),

démontez ensuite le verre de protection de la lampe (Figure 15), dévissez la lampe, changez-la et remontez l'ensemble. Testez ensuite en rebran-chant le câble électrique. Si la panne est toujours existante, adressez-vous au service après-vente de votre revendeur.

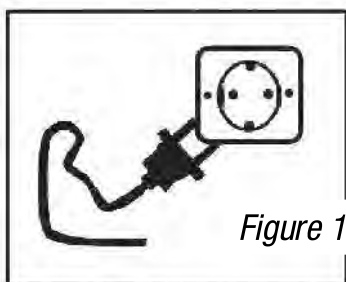


Figure 14



Figure 15

MISE AU REBUT



Enlèvement des appareils ménagers usagés



La directive Européenne 2012/19/UE 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 la collecte séparée.

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

QUE FAIRE EN CAS DE PANNE

En cas de panne électrique veuillez vérifier:

- en premier la prise électrique au moyen d'un autre appareil.
- Ensuite, vérifiez que le compteur est enclenché et que le fusible de protection est correct.

Après cette vérification appelez le service après-vente de votre revendeur en lui indiquant, la référence de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique

ATTENTION !!! Cet appareil doit être réparé seulement par un technicien qualifié.

ECOCONCEPTION ET CONSOMMATION D'ÉNERGIE

REGLEMENT (UE) N° 66 / 2014

Ecoconception

Votre appareil est en conformité avec les exigences du règlement 66/2014 de la Commission Européenne.

Information concernant le four de votre cuisine :

Marque	OCEANIC
Référence	OCEACM6060WB - OCEACM6060B8 OCEACM6060DX8
Poids net	34,8 kg
Nombre de cavité	1
Source de chaleur	Electrique
Volume	65 litres
Consommation d'énergie / Convection naturelle (EC)	0,79 kWh
Consommation d'énergie / Chaleur tournante (EC)	-
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	96
Classe énergétique	A
Méthode de calcul et de mesure	EN60350-1 / Régl.(EU) N°66/2014

Information concernant le plan de cuisson de votre cuisinière:

FOYER ELECTRIQUE	
Marque	OCEANIC
Référence	OCEACM6060WB - OCEACM6060B8 - OCEACM6060IX8
Poids net	34,8 kg
Source d'énergie	Electrique
Type du foyer	Foyer en fonte
Nombre de foyers	1
Diamètre du foyer	14,5 cm
Consommation d'énergie du foyer (EC)	156 Wh/kg
Méthode de mesure et de calcul	EN50304 - EN60350 / Règl.(EU) N°66/2014
BRULEURS GAZ	
Marque	OCEANIC
Référence	OCEACM6060WB - OCEACM6060B8 - OCEACM6060IX8
Poids net	34,8 kg
Source d'énergie	Gaz
Nombre de brûleur	3
Efficacité énergétique du brûleur avant gauche (EE)	61.3 %
Efficacité énergétique du brûleur arrière droit (EE)	57.1 %
Efficacité énergétique du brûleur avant droit (EE)	-
Efficacité énergétique des brûleurs gaz du plan de cuisson gaz (EE)	59.2 %
Méthode de mesure et de calcul	EN 30-2-1/ Règl.(EU) N°66/2014

Conseils pour économiser de l'énergie :

Utilisation du four :

- Préchauffer le four à la température souhaitée avant de mettre votre plat dans le four.
- Ne pas préchauffer le four plus longtemps qu'il ne le faut. Le four est prêt à cuire vos plats dès que le voyant du thermostat s'éteint la première fois.
- Faire attention de ne pas ouvrir trop souvent la porte du four pendant la cuisson.
- Veiller à ce que la porte du four ne soit pas entre ouverte pendant son utilisation.
- Vous pouvez cuire plusieurs plats à la fois dans le four.
- Vous pouvez cuire un deuxième plat tout de suite après la cuisson du premier. Cela vous évitera le préchauffage pour le deuxième plat.
- Vous pouvez éteindre votre four quelques minutes avant la fin de la cuisson.
- Décongeler les aliments congelés en les sortant de votre congélateur suffisamment à l'avance avant de les cuire dans le four.

Utilisation du plan de cuisson :

- Utiliser des casseroles et poêles avec un couvercle.

- Utiliser des couvercles adaptés à votre casserole ou poêle.
- Utiliser des casseroles et poêles de diamètre adapté à la taille de vos brûleurs / foyer (voir les diamètres indiqués dans la partie « UTILISATION » de la notice d'utilisation).
- Utiliser des casseroles dont la taille est adaptée à la quantité de vos aliments.

TABLEAU DE CUISSON

Aliments	Convection naturelle			Gril		
	Position du thermostat	Position du plat (gradin)	Durée de Cuisson	Position du thermostat	Position du plat	Durée de Cuisson
Gâteau	175	2	25-35			
Gâteau au fruit	175	2	20-25			
Tarte aux Fruits	175	2	20-30			
Macaron	175	2	20-30			
Pain d'épice	200	2	30-40			
Pâte	200	2	30-40			
Cake	175	2	30-40			
Biscuit	175	2	15-25			
Viande d'Agneau	225	2	25	max	2-3	8-10
Côtelette d'agneau				max	2-3	8-10
Viande de Bœuf	250	2	50-60			
Côtelette de Bœuf				max	2-3	10-15
Bifteck de Bœuf	225	2	25			
Viande de mouton	240	2	25			
Bœuf Rôti	225	2	45			
Poulet (entier)	175-200	2	30			
Poulet (morceaux)	200	2	30-45			
Poissons	200	2	30-40			
Dinde	200	2	50-60			
Macaroni au four	210	2	23-30			
Pâte mince	190	2	30-40			

Les valeurs ci-dessus sont purement indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

		MODELES			
		OCEACM6060W8 - OCEACM6060B8 - OCEACM6060IX8			
CLASSE		1			
CATEGORIE		II 2E+3+			
PAYS DE DESTINATION		FRANCE			
TYPE DE GAZ ET PRESSION		G20/25 20/25 mbarG		30/G31 28-30/37mbar	
PUISSANCE TOTALE en kw		5.35 kW5		5,2 kW	
DEBIT TOTAL en m³/h ou g/h		0.489 m³/h		378 g/h	
DEBITS DES BRULEUR	BRULEUR RAPIDE	2.80 kW	0.254 m³/h	2.70 kW	196 g/h
	BRULEUR SEMI - RAPIDE	1.60 kW	0.142 m³/h	1.60 kW	116 g/h
	BRULEUR AUXILIAIRE	0.95 kW	0.093 m³/h	0.90 kW	65 g/h
DEBITS REDUITS DES BRULEUR	BRULEUR RAPIDE	1,19 kW	0,113 m³/h	1,1 kW	79,98 g/h
	BRULEUR SEMI - RAPIDE	0,87 kW	0,082 m³/h	0,87 kW	63,26 g/h
	BRULEUR AUXILIAIRE	0,59 kW	0,056 m³/h	0,59 kW	42,90 g/h
		OCEACM6060W8 - OCEACM6060B8 - OCEACM6060IX8			
AUTRES	Voltage et fréquence	230 V AC, 50Hz			
	Lampe intérieure	15 W			
	Thermostat	50-240°C			
	Puissance de la plaque électrique	1000 W			
	Puissance de la résistance supérieure	800 W			
	Puissance de la résistance intérieure	1150 W			
	Puissance de la résistance grilloir	1800			
	Puissance totale	2965 W			
	Puissance de la Convection Naturelle	1950 W			

Le gaz et la pression pour lesquels l'appareil est réglé: G20/25-20/25 mbar

Continental Edison

120-126 Quai de Bacalan , CS11584 33067 Bordeaux
FRANCE

Cette notice peut être disponible sous format PDF sur
demande à info@euresco.net



oceanic

www.oceanic.fr

3.17.01.22.089.08

U0

