

# oceanic

## FOUR ÉLECTRIQUE

notice d' utilisation

KR-H46RCL-10Skh / OCEANMF46R

CE



尺寸:148.5X210mm

## **CONSIGNES DE SECURITE**

- ✧ Cet appareil fonctionne avec des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures, ne pas toucher les parties métalliques apparentes.
- ✧ Ne pas toucher de surfaces chaudes sans gant ou protection.
- ✧ Ne pas utiliser de rallonge pour brancher l'appareil.
- ✧ Poser l'appareil sur une surface stable et ne pas laisser pendre le fil.
- ✧ Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil – courant alternatif seulement.
- ✧ **N'utilisez ni ne branchez jamais votre appareil, si :**
  - **Son cordon est défectueux ou endommagé,**

- **L'appareil est tombé,**
- **Il présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.**
- ✧ **Ne démonter jamais l'appareil vous même.**
- ✧ Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables ni à proximité d'une source de chaleur extérieure telles que des plaques chauffantes ou une gazinière.
- ✧ Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique et intérieure. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur et du distributeur.

- ✧ Il faut débrancher l'appareil en cas de non utilisation du produit ou avant de le nettoyer.
- ✧ Laisser refroidir l'appareil avant tout nettoyage.
- ✧ Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur de la maison.
- ✧ **Ne jamais bouger l'appareil en cours d'utilisation**
- ✧ Utilisez l'appareil avec suffisamment d'espace tout autour. Veillez à laisser un espace libre à l'avant et sur le côté gauche ou droit de l'appareil.
- ✧ Veillez à ne pas obstruer les prises d'air ou les orifices d'évacuation.
- ✧ Après utilisation de l'appareil, veillez à éteindre correctement votre appareil après utilisation
- ✧ Cet appareil, doit être installé en respectant les règles nationales d'installation

- ✧ La température de la porte, de la surface extérieure et des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne

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.

Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

La face arrière du four doit être placée contre un mur.

En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer

les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques mais excepté dans des applications telles que:

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

✧ 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.

L'appareil n'est pas destiné à être

mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

**La surface accessible peut devenir chaude lors du fonctionnement.**

**Ce logo signifie que la partie où il est positionné peut devenir très**

**Chaude pendant le fonctionnement de l'appareil.**





## **IMPORTANT**

**IL EST ABSOLUMENT INTERDIT DE REMPLACER VOUS MEMES LE CABLE D'ALIMENTATION. SI CELUI CI EST ENDOMMAGE, IL DOIT ETRE REMPLACE PAR LE FABRICANT, SON SERVICE APRES-VENTE OU UNE PERSONNE DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'EVITER UN DANGER.**

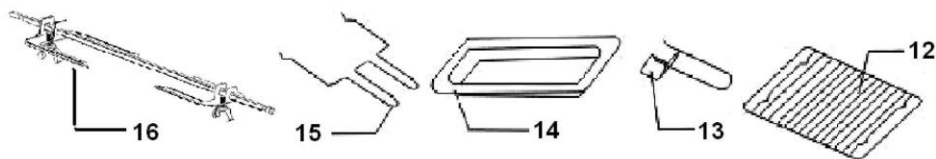
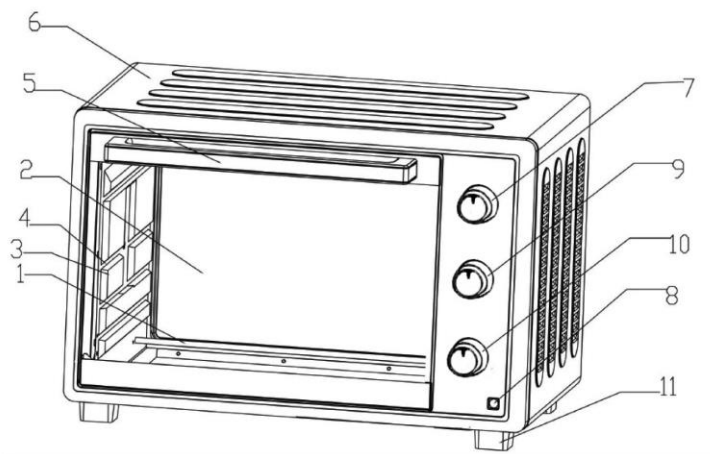
**SI VOTRE APPAREIL TOMBE FAITES-LE EXAMINER PAR UN PROFESSIONNEL AVANT DE LE REMETTRE SOUS TENSION. DES DOMMAGES INTERNES PEUVENT REPRESENTER UN RISQUE D'ACCIDENT.**

**TOUTE RECLAMATION SUR VOTRE PRODUIT DOIT SE FAIRE AUPRES DE VOTRE MAGASIN REVENDEUR OU SON SERVICE APRES -VENTE.**

**TOUTE REPARATION DOIT ETRE FAITE  
PAR LE FABRIQUANT SON SERVICE  
APRES-VENTE. LE SERVICE APRES-  
VENTE DE VOTRE MAGASIN REVENDEUR  
OU UNE PERSONNE DE QUALIFICATION  
SIMILAIRE AFIN D'EVITER UN DANGER**


- ✧ **N'immergez jamais la fiche ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.**
- ✧ **Ne placez jamais l'appareil dans des coins ni sous des matériaux facilement inflammables tels que des rideaux, des tentures, des armoires ... etc**

## **MIEUX CONNAITRE VOTRE APPAREIL**



- |                                    |                                      |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Résistance                      | 9. Sélecteur de fonction             |
| 2. Porte en verre                  | 10. Bouton de la minuterie           |
| 3. Cavité                          | 11. Grille de cuisson                |
| 4. Position pour plaque de cuisson | 12. Plaque de cuisson                |
| 5. Poignée de porte                | 13. Poignée de plateau (lèche-frite) |
| 6. Corps de l'appareil             | 14. Plaque de cuisson                |
| 7. Bouton du thermostat            | 15. Poignée du tournebroche          |
| 8. Voyant de chauffe               | 16. Tournebroche                     |

## **AVANT LA PREMIERE UTILISATION**

- Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil.
- Retirez tous accessoires (grille, plateau) de l'appareil.
- Essuyez le four et ses accessoires avec un chiffon humide, puis séchez-les.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation, puis branchez-le dans une prise électrique.
- Réglez le sélecteur de fonction sur 
- Réglez le bouton du thermostat sur 230°C.
- Réglez le bouton de la minuterie sur 15 minutes pour faire fonctionner le four à vide (sans aliment, ni accessoire) pendant cette durée.

**ATTENTION : Lors de sa première utilisation, l'appareil peut émettre une légère odeur et un peu de fumée. Ce phénomène est normal et s'arrête très rapidement. Veillez à utiliser l'appareil dans une pièce bien aérée**

## **UTILISATION DE VOTRE APPAREIL**

### **• Conseils**

Pour cuire ou griller, il est préférable de toujours faire préchauffer le four à la température de cuisson désirée afin d'obtenir une cuisson parfaite.


- Placez le plateau de récupération du gras sous la grille de cuisson afin d'éviter que le gras ne s'égoutte sur la résistance et le fond du four
- Si les aliments à cuire sont huileux ou gras, vous pouvez utiliser deux feuilles de papier aluminium. Placez-en une sur le plateau de récupération du gras et recouvrez les aliments avec l'autre. Cela permet d'éviter les projections d'huile et de gras pendant la cuisson.

- **Fonctions**

	: <b>Pour arrêter le Four (Arrêt/OFF)</b>
	: <b>Cuisson traditionnelle</b>
	: <b>Cuisson broche la fonction rôtir</b>
	: <b>Cuisson avec la fonction Chaleur Tournante</b>
	: <b>Cuisson au gril la fonction Chaleur Tournante</b>
	: <b>Cuisson traditionnelle la fonction Chaleur Tournante et Rôtir</b>

- **Cuisson**

Cette fonction actionne automatiquement la fonction chaleur tournante. La chaleur tournante fait circuler la chaleur dans le four et permet ainsi de saisir et cuire rapidement la viande rouge, volailles, le poisson, tout en le conservant tendres, moelleux et juteux.

- Insérez la grille en position basse.
- Positionnez le sélecteur de fonction sur 

- Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.
- Réglez la durée de cuisson avec le bouton de la minuterie.
- Attendez que le four ait atteint la température réglée (le voyant de

chauffe s'éteint), puis insérez les aliments.

- Si la cuisson est terminée avant la fin de la durée de cuisson réglée, tournez manuellement le bouton de la minuterie sur « 0 ».

### • **Cuisson broche la fonction rôtir**

Ce mode de cuisson est idéal pour rôtir à la broche des poulets, des volailles, des rôtis de porc et des pièces de veau. Dans ce mode de cuisson, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

- Placez la pièce de viande sur la broche, puis fixez-la solidement avec les fourches (pour de meilleurs résultats, attachez la viande avec de la ficelle de cuisine).

- Placez le plateau de récupération du gras en bas au-dessus de la résistance, puis insérez la broche dans son mécanisme d'entraînement à l'intérieur du four.

- Fermez la porte en la laissant entrebâillée (à moitié ouverte).

- Positionnez le sélecteur de fonction sur



- Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.

- Réglez la durée de cuisson avec le bouton de la minuterie.

### • **Cuisson avec la fonction Chaleur Tournante**

Cette fonction est idéale en complément de l'utilisation de votre four en mode traditionnelle ou maintien au chaud. En effet la chaleur tournante fait circuler la chaleur dans le four et permet ainsi de saisir et cuire rapidement la viande rouge, volailles, le poisson, tout en les conservant tendres, moelleux et juteux.

- Insérez la grille en position basse.

- Positionnez le sélecteur de fonction sur



- Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.

- Réglez la durée de cuisson avec le bouton de la minuterie.
- Attendez que le four ait atteint la température réglée (le voyant de chauffe s'éteint), puis insérez les aliments.
- Si la cuisson est terminée avant la fin de la durée de cuisson réglée, tournez manuellement le bouton de la minuterie sur « 0 ».

## • **Cuisson au grill fonction Chaleur Tournante**

Ce mode de cuisson est idéal pour griller des steaks hachés, des côtelettes, des saucisses... Il convient également pour dorer des aliments, par exemple des coquilles Saint-Jacques, etc.

- Insérez la grille en position haute et le plateau de récupération du gras en bas au-dessus de la résistance.

Conseil : Nous vous conseillons de verser deux verres d'eau dans le plateau pour éviter la formation de fumée et de salissures tenaces de graisse brûlée, et pour faciliter le nettoyage.

- Positionnez le sélecteur de fonction sur

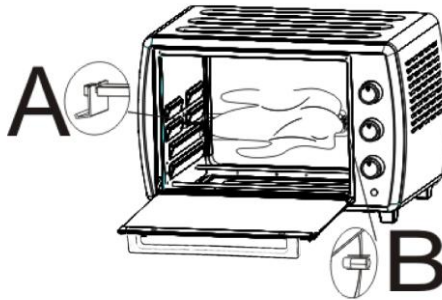


- Réglez la température de cuisson avec le bouton du thermostat.
- Réglez la durée de cuisson avec le bouton de la minuterie.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes environ en laissant la porte légèrement entrebâillée.
- Placez les aliments sur la grille, puis refermez la porte en la laissant entrebâillée.
- Pensez à tourner les aliments à mi-parcours de leur cuisson.
- Si la cuisson est terminée avant la fin de la durée de cuisson réglée, tournez manuellement le bouton de la minuterie sur « 0 ».

## **INSTALLER LE TOURNEBROCHE DANS LE FOUR**

Mettre le Tournebroche en commençant par mettre le côté B et finir par le côté A.

Pour retirer le Tournebroche, commencez par retirer le côté A puis le côté B.



## **ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

- **Laissez refroidir complètement votre four avant de le nettoyer. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.**
- La grille, le lèchefrite et le plateau de récupération du gras peuvent être nettoyés comme les autres ustensiles de cuisine à la main avec du liquide détergent. Assurez-vous qu'ils soient complètement sec avant de les réutiliser dans le four.
- Utilisez toujours une éponge humide pour nettoyer les surfaces extérieures. Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient endommager le revêtement. Veillez à ce que de l'eau ou du savon ne pénètre pas à l'intérieur du four par les orifices d'aération situés sur le dessus du four.
- Ne plongez jamais le four dans l'eau ou tout autre liquide.



- Pour nettoyer les parois intérieures, n'utilisez en aucun cas des produits corrosifs (détergents en spray) et ne grattez jamais les parois avec des objets tranchants ou pointus.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt de nourriture doit être enlevé.

#### Retirer et Nettoyer le plateau de récupération du gras

- Retirer le plateau de récupération du gras en tirant sur la poignée de celui-ci
- Lavez à l'eau savonneuse puis le laisser sécher.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs.
- Remettre le plateau de recuperation du gras en place.

### **DESCRIPTIF TECHNIQUE**

- Tension : 220-240 V~
- Fréquence : 50/60 Hz
- Puissance : 1800W
- Capacité : 46L
- Température : 100°C – 230°C

**LES DEFATS DUS A UNE UTILISATION NON CONFORME DE L'APPAREIL ET LES DOMMAGES DUS A UNE INTERVENTION OU UNE REPARATION FAITE PAR UNE TIERCE PERSONNE OU DUS A L'INSTALLATION DE PIECES QUI NE SONT PAS D'ORIGINE NE SONT PAS COUVERTS PAR LA REONSABILITE DU FOURNISSEUR.**

### Elimination et respect de l'environnement

Si vous souhaitez vous débarrasser de votre appareil électrique car il a besoin d'être remplacé ou n'est plus utilisé, pensez à protéger l'environnement. Demandez conseil aux collectivités locales, car il existe de nombreuses déchetteries respectueuses de l'environnement.



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/CE du 4 juillet 2012, 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

IMPORTE PAR :  
E.M.C.DISTRIBUTION  
BP 92.77316 MARNE LA VALLEE  
CEDEX 2  
FRANCE

Lot# : EMC072014