

# oceanic

## Cuisinière électrique

Référence : OCEACE5060W

Modèle : 20MME4HEL00109



**MODE D'EMPLOI**

**CE**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Veillez lire entièrement tout le mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil. Conservez ce mode d'emploi pour référence ultérieure.

## MISES EN GARDE

Cet appareil est destiné à un usage domestique intérieur et ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou dans une autre application, telle que pour un usage non domestique ou dans un environnement commercial.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications analogues telles que :

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

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de maintenance ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

**ATTENTION** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus éloignés de l'appareil ou surveillés en permanence.

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 connaissances, si ils (elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives

à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leurs ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

**AVERTISSEMENT !** Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. **NE JAMAIS ESSAYER D'ETEINDRE** un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture.

**AVERTISSEMENT !** Danger d'incendie : ne stockez pas d'éléments sur la surface de cuisson. Tout écoulement doit être retiré du couvercle avant ouverture.

Laissez refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.

**AVERTISSEMENT !** Si la surface d'une plaque de cuisson est fendue, éteignez l'appareil pour éviter les risques d'électrocution.

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il faut éviter de toucher la surface des plaques de cuisson et les éléments de chauffage à l'intérieur du four.

**ATTENTION** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

N'utilisez pas des nettoyants abrasifs ou tranchants, grattoirs métalliques, pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent égratigner la surface ce qui peut conduire à l'éclatement du verre.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

**ATTENTION** : assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter les risques d'électrocution.

L'appareil ne doit pas être actionné par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

Des disjoncteurs doivent être incorporés dans le câblage fixe selon les règles de câblage. L'appareil doit être installé conformément à la réglementation nationale d'installation NF C 15-100.

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

Pour l'utilisation, l'entretien et le remplacement de la lampe, consultez les sections « Utilisation » et « Nettoyage et entretien ».

Reportez-vous à la section « Branchements électriques » pour connaître la méthode de fixation et de branchement du câble d'alimentation électrique (non fourni).

La porte doit être de préférence fermée dans tous les modes de cuisson.

Ne suspendez pas de tissus ou vêtements à la poignée du four.

Ne recouvrez pas la cavité du four de papier aluminium pour faciliter le nettoyage : le four peut surchauffer et l'émail du revêtement de la cavité peut être détérioré.

## **MISES EN GARDE**

- L'appareil ne doit être utilisé que conformément aux fins prévues telles que décrites dans le mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par une utilisation inappropriée.
- L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages qui pourraient résulter de l'omission de se conformer à ces instructions.
- Ne portez pas de vêtements amples lors de l'utilisation de l'appareil. Ils pourraient s'enflammer s'ils touchent un élément chauffant chaud, au risque de vous brûler.
- Ne touchez jamais l'appareil lorsque vos mains ou vos pieds sont mouillés.
- N'utilisez pas l'appareil pieds nus.
- Ne stockez pas de matériaux inflammables sur ou près de l'appareil. Il existe un risque d'incendie.
- Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués par un technicien de réparation agréé.
- Il est dangereux d'altérer ou de modifier les caractéristiques de l'appareil de quelque manière que ce soit.
- N'essayez pas de soulever ou déplacer l'appareil en tirant sur la poignée de la porte.
- Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'asseoir dessus.
- Utilisez toujours des gants de cuisine (non fournis) pour enlever et replacer les plats et les aliments dans le four.

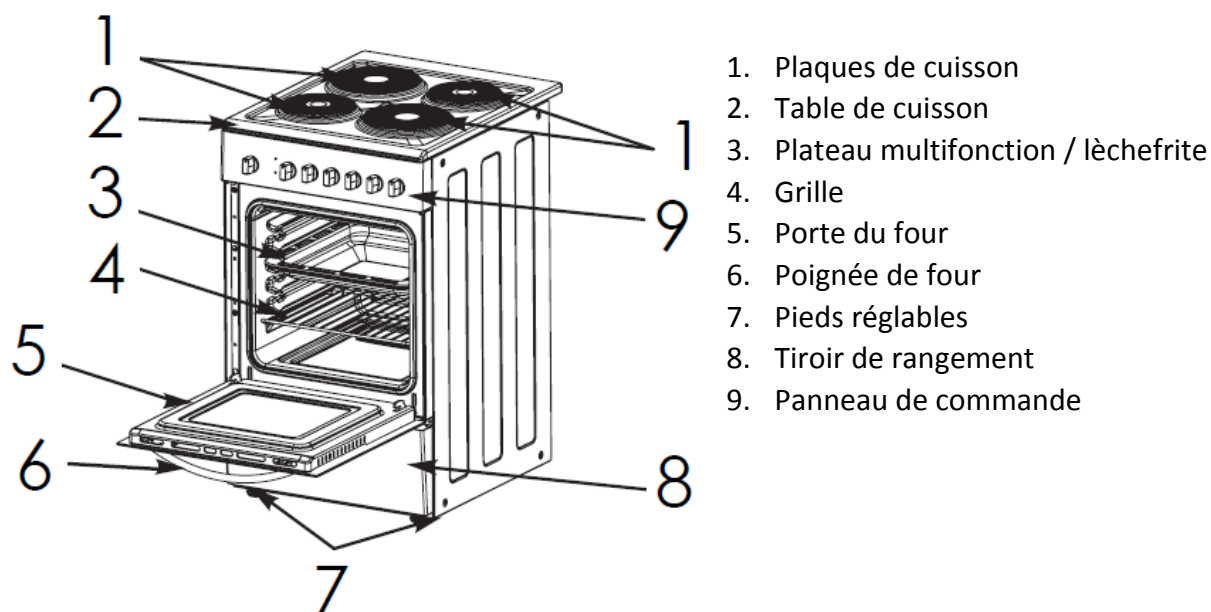
- Assurez-vous que les boutons de commande sont toujours en position "Arrêt" (OFF) lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer.
- Ne couvrez pas les ouvertures et les fentes utilisées pour la ventilation et la dispersion de la chaleur.
- Restez en arrière lorsque vous ouvrez la porte de la cuisinière afin de permettre à toute accumulation de vapeur ou chaleur de se disperser.
- Posez les poêlons individuels au centre de la plaque en veillant à ce que les poignées soient tenues à l'écart du bord de la table de cuisson et ne puissent pas être chauffées par les autres plaques chauffantes/casserolles.
- Assurez-vous que les grilles sont bien en position avant d'allumer la cuisinière.
- Ne laissez pas les enfants s'asseoir sur ou jouer avec la porte du four. Ne l'utiliser en aucun cas comme escabeau pour atteindre des placards au-dessus de l'appareil.
- Gardez l'appareil propre car une accumulation de graisses de cuisson peut provoquer un incendie.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.

Référez-vous aux paragraphes ci-après de la notice concernant les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil.

# SOMMAIRE

|   |    |
|---|----|
| I - VUE D'ENSEMBLE.....                       | 8  |
| II - INSTALLATION.....                        | 10 |
| 1. Emplacement de la cuisinière .....         | 10 |
| 2. Déballage .....                            | 10 |
| 3. Mise à niveau de la cuisinière .....       | 10 |
| 4. Branchement électrique .....               | 11 |
| III - UTILISATION .....                       | 12 |
| 1. Utilisation des plaques de cuisson .....   | 12 |
| 2. Utilisation du four .....                  | 14 |
| Cuisson au four .....                         | 15 |
| Sélecteur de fonctions du four .....          | 16 |
| IV - NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....             | 17 |
| 1. Nettoyage .....                            | 17 |
| Démontage de la porte du four .....           | 17 |
| 3. Remplacer la lampe du four .....           | 18 |
| V – PANNES ET SOLUTIONS .....                 | 19 |
| VI – FICHE PRODUIT RELATIVE A L'ENERGIE ..... | 20 |
| VII - MISE AU REBUT .....                     | 21 |

## I - VUE D'ENSEMBLE

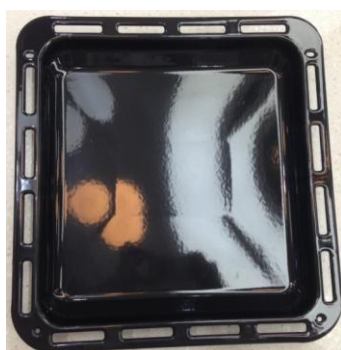


### Accessoires de la cuisinière



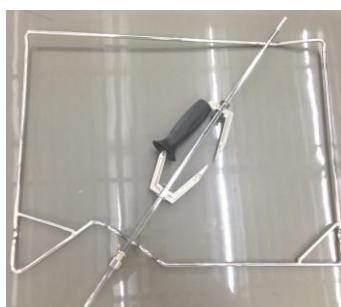
Grille :

Peut être utilisée pour les grillades et pour ajuster la hauteur des plats. Permet de poser les plats (rôti, gratins...)



Plateau multifonction / lèche-frite :

Pour cuire les pâtisseries, les aliments congelés, les aliments de grande taille et pour recueillir le jus et le déversement de matières grasses.

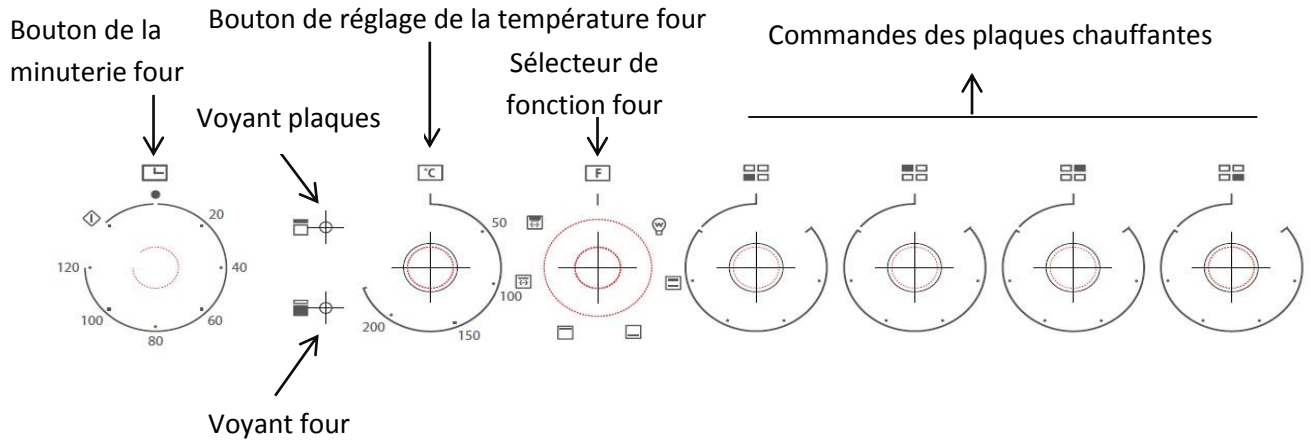


Tournebroche (ci-contre présenté rangé):

Pour rôtir vos viandes sur la tige de rôtisserie.



## Panneau de commande



## Caractéristiques de la cuisinière

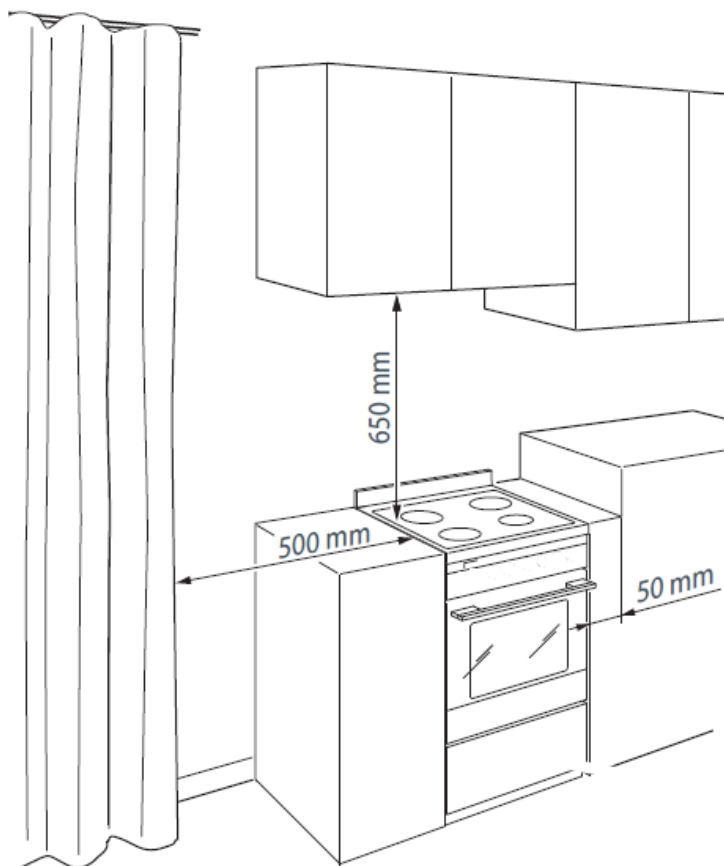
|   |                           |
|---|---------------------------|
| Référence                                     | OCEACE5060W               |
| Modèle  | 20MME4HEL00109            |
| Alimentation Electrique                       | 220-240 V~ 50-60 Hz       |
| Puissance totale                              | 7600 W                    |
| Puissance électrique du four                  | 2600 W                    |
| Puissance électrique de la table de cuisson : |                           |
| Plaque avant gauche diam. 145mm               | 1000 W                    |
| Plaque arrière gauche diam. 180 mm            | 1500W                     |
| Plaque arrière droite diam. 145mm             | 1000 W                    |
| Plaque avant droite diam. 180 mm              | 1500 W                    |
| Câble électrique                              | Non fourni <sup>(1)</sup> |

<sup>(1)</sup> L'appareil est livré sans câble d'alimentation électrique. Utilisez un câble d'alimentation électrique adapté aux caractéristiques électriques de l'appareil et à l'installation électrique de votre domicile. Le raccordement du câble d'alimentation doit être réalisé par un électricien agréé.

## II - INSTALLATION

La cuisinière peut être installée entre les meubles de cuisine ou dans un coin. L'espace de part et d'autre de la cuisinière doit être suffisant pour permettre le retrait de la cuisinière lors de l'entretien. Elle doit être installée et utilisée dans un endroit bien ventilé.

### 1. EMPLACEMENT DE LA CUISINIÈRE




- La cuisinière doit être installée à au moins 50 mm de tout mur plus élevé que la table de cuisson.
- Le meuble entourant la cuisinière doit être fabriqué en matériaux résistants à la chaleur et doit être capable de résister à des températures de 50°C au-dessus de la température ambiante.
- Toute surface en surplomb, ou hotte de cuisine doit être à une distance d'au moins 650 mm.
- N'installez pas la cuisinière à proximité de matériaux inflammables (par ex.: rideaux). Gardez la cuisinière éloignée des rideaux d'au moins 500 mm.

### 2. DEBALLAGE

Le déballage et la manipulation de la cuisinière nécessitent l'intervention de **2 personnes**. N'essayez pas de soulever ou de déplacer la cuisinière en tirant sur la poignée de la porte du four.



- Le carton d'emballage et les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables.  
ex.: >PE < = polyéthylène ; >PS < = polystyrène ; >PE < = polypropylène  
Cela signifie qu'ils peuvent être recyclés en se débarrassant d'eux dans des conteneurs de collecte appropriés.
- Les autres éléments d'emballage (adhésif, attaches...) doivent être jetés avec les déchets ménagers.

### 3. MISE A NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

La hauteur de la cuisinière est réglable grâce aux pieds de nivellement. Inclinez la cuisinière sur le côté et ajustez les pieds jusqu'à ce que la cuisinière soit de niveau.

## 4. BRANCHEMENT ELECTRIQUE

**IMPORTANT !** Les branchements électriques doivent être effectués exclusivement par un électricien qualifié et agréé.

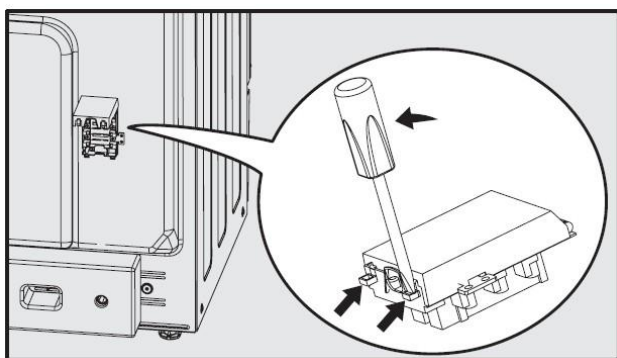
L'appareil doit être installé conformément à la réglementation nationale NF C 15-100.

**AVERTISSEMENT ! CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.**

**La cuisinière est livrée sans câble d'alimentation.** Utilisez un câble d'alimentation neuf ayant les caractéristiques électriques appropriées (voir "Caractéristiques électriques de la cuisinière")

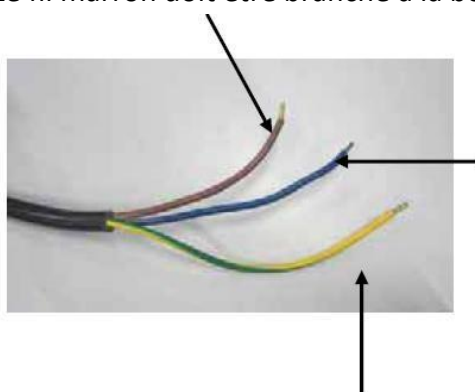
Raccordez la cuisinière à une alimentation électrique conforme aux données électriques indiquées sur la plaque signalétique. La cuisinière ne peut être branchée au secteur qu'après dépose du panneau arrière de la cuisinière avec un tournevis.

Pour l'installation du câble alimentation, effectuez les opérations suivantes.



1. Coupez l'alimentation électrique du domicile.
2. Ouvrez le bornier en insérant un tournevis dans les ailettes latérales du couvercle. Utilisez le tournevis comme levier en poussant vers le bas pour ouvrir le couvercle.
3. Enlevez les vis de contact de fil et fixez les fils sous les têtes de vis, en respectant le code couleur.

Le fil marron doit être branché à la borne marquée L.



Le fil bleu doit être branché à la borne marquée N.

Le fil vert et jaune doit être branché à la borne marquée E ou au symbole de terre .

4. Une fois les branchements effectués, serrez toutes les vis des bornes.
5. Fixez le câble d'alimentation en place avec la bride et fermez le couvercle du bornier.
6. Raccordez le cas échéant les fils du câble au réseau d'alimentation électrique en respectant le code couleur.
7. Rétablissez l'alimentation électrique du domicile.

### III - UTILISATION

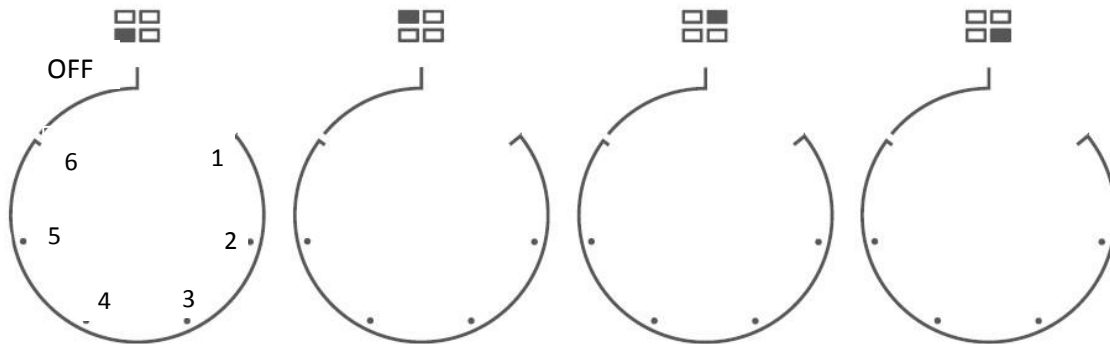
Avant la première utilisation, retirez tous les accessoires de la cuisinière et nettoyez-les. Nettoyez l'appareil (voir "NETTOYAGE ET ENTRETIEN").

Faites fonctionner le four à vide pendant 30 minutes avant de réaliser la première cuisson (voir "2. UTILISATION DU FOUR")



Lorsque vous faites fonctionner la cuisinière pour la première fois, une odeur peut se dégager et se dissiper après l'utilisation. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée (par ex.: ouvrez une fenêtre ou utilisez un ventilateur extracteur).

#### 1. UTILISATION DES PLAQUES DE CUISSON

Chaque bouton contrôle une plaque spécifique. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, assurez-vous toujours que toutes les commandes sont en position OFF (Arrêt).




a. Tournez le bouton sur le niveau de chaleur souhaité pour la plaque de cuisson sélectionnée.

- Le voyant rouge de fonctionnement de plaques s'allume.  
- Il y a 6 niveaux de chaleur pour chaque plaque.  
Vous pouvez activer la plaque au niveau 6 pour une cuisson rapide.  
Pour cuire plus lentement ou mijoter, choisissez un réglage inférieur selon la taille de la casserole et la quantité d'aliments ou de liquide.  
Les deux petites plaques de cuisson sont utilisées pour les petites casseroles, les basses températures de cuisson et pour laisser mijoter.

- Vous trouverez ci-après un guide de réglage des plaques pour référence, selon le type de casserole utilisé et la nature des aliments.

| Position du bouton | Utilisation  |
|--------------------|--|
| 1                  | Pour faire fondre le beurre, chocolat, etc...  |
| 1 ou 2             | Pour chauffer doucement les aliments<br>Pour garder de petites quantités d'eau frémissante<br>Pour chauffer les sauces à feu doux, contenant des jaunes d'œufs et du beurre : ragoûts, viande, |
| 3                  | Pour chauffer les aliments solides et liquides, maintenir l'eau à ébullition.<br>Décongeler les légumes surgelés.<br>Faire des omelettes de 2 à 3 œufs.  |
| 4 ou 5             | Pour cuire des aliments,<br>Pour maintenir à ébullition,<br>Pour faire de la confiture   |
| 5                  | Pour saisir la viande et faire frire le poisson  |
| 6                  | Faire frire les pommes de terre<br>Porter l'eau à l'ébullition, faire une grande friture   |

b. Lorsque vous avez terminé la cuisson, tournez le bouton sur la position OFF (Arrêt). Le voyant rouge de fonctionnement de la plaque s'éteint.

|   |  |
|---|--|
|  | <b>ATTENTION !</b> Les plaques de cuisson restent chaudes pendant un certain temps. <b>NE LES TOUCHEZ PAS</b> tant qu'elles ne sont pas complètement refroidies. |
|---|--|

### Choix des casseroles :



- Utilisez des casseroles à fond plat épais.
- Posez les poêlons individuels au centre des plaques de cuisson.
- Utilisez des casseroles avec une base du même diamètre que la plaque de cuisson. Des casseroles trop petites ou des casseroles trop grandes ne sont pas économiques car soit elles font perdre beaucoup de chaleur (donc beaucoup d'énergie) soit elles utilisent beaucoup d'énergie inutilement.
- Assurez-vous que la base de la casserole est sèche avant de la poser sur la plaque de cuisson.

## 2. UTILISATION DU FOUR

Avant d'utiliser le four, nettoyer avec un chiffon légèrement humide et essuyer soigneusement la paroi interne de la cavité.

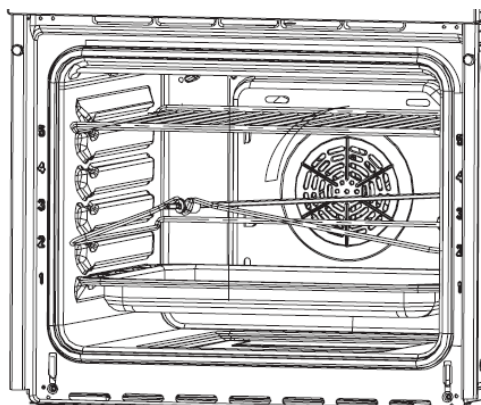
Nettoyer la grille, le plateau et le tournebroche à l'eau savonneuse puis rincer à l'eau claire avant utilisation.

Faites fonctionner le four à vide pendant 30 minutes.

Faites glisser la grille ou le plateau multifonction entre les barres de guidage du four et pousser l'accessoire jusqu'au bout.

Pour le tournebroche : le support du tournebroche et le plateau doivent être utilisés en même temps, en plaçant le support au-dessus du plateau.

Insérez la broche de rôtisserie dans la petite ouverture sur le côté droit du fond de la cavité du four.



### Tournebroche

#### AVERTISSEMENT !

- Soyez prudent lorsque vous utilisez le tournebroche. Les fourches et la broche sont pointues et tranchantes. Risque de blessure !
- Utilisez des gants lorsque vous retirez le tournebroche. Le tournebroche et le gril sont chauds. Risque de brûlure !

Avant d'effectuer les opérations suivantes, assurez-vous que ni le four ni la fonction tournebroche ne fonctionnent.

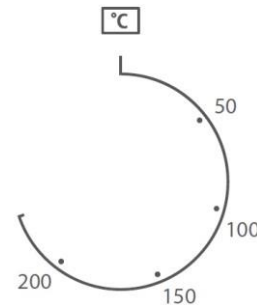
- Placez le plateau multifonction sur le niveau de glissière le plus bas.
- Installez le support du tournebroche sur la deuxième glissière à partir du bas.
- Retirez les fourchettes de la broche en dévissant les vis et piquez la broche dans la viande.
- Remplacez ensuite les fourchettes en les glissant de chaque côté de la viande sur la broche et piquez-les dans la viande. Resserrez les vis de maintien des fourchettes.
- Insérez la pointe de la broche dans le trou prévu à cet effet dans la paroi arrière du four et fixez solidement l'autre extrémité de la broche à son support. Vérifiez également que la pointe de la broche est solidement insérée dans le trou.

**IMPORTANT !** Pendant le rôtissage, la **poignée plastique de la broche doit être enlevée** et la porte du four doit être maintenue fermée.



## Cuisson au four

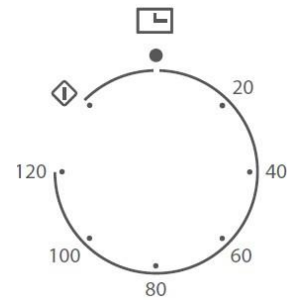
1/ Tournez le bouton pour sélectionner la fonction désirée (voir le paragraphe "Sélecteur de fonctions du four")

2/ Tournez le bouton de contrôle de température pour choisir la température de 50° C à 250° C.



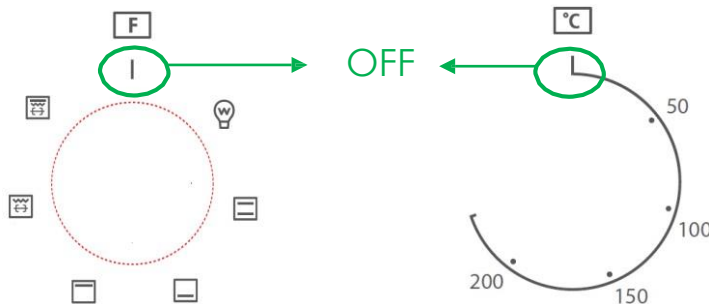
3/ Tournez le bouton de commande de la minuterie pour régler la durée de cuisson souhaitée jusqu'à 120 minutes.

- Le voyant du four   s'allume
- Si vous souhaitez utiliser le four sans minuterie, réglez le bouton de commande de la minuterie sur la position



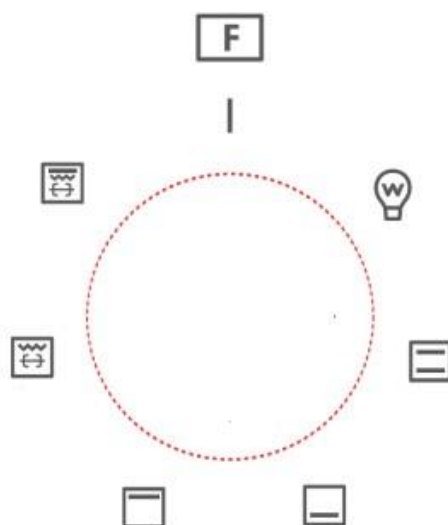
4/ Le four sonne lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée.







- Le voyant du four s'éteint. Le four est éteint.
- Vous pouvez également éteindre le four en tournant, le bouton de commande de fonction et le thermostat sur la position OFF.



## Sélecteur de fonctions du four

Ce bouton sert à sélectionner les fonctions de cuisson et d'éclairage.



|   |                               |  |
|---|-------------------------------|--|
|    | Eclairage du four             | La lampe du four s'allume.   |
|  | Cuisson statique              | La lampe du four, les résistances inférieure et supérieure fonctionnent.                     |
|  | Cuisson inférieure            | La lampe du four et la résistance inférieure fonctionnent.                                   |
|  | Cuisson supérieure            | La lampe du four et la résistance supérieure fonctionnent.                                   |
|  | Gril avec tournebroche        | La lampe du four et la résistance de la rôtissoire fonctionnent.                             |
|  | Gril rapide avec tournebroche | La lampe du four, le tournebroche, les résistances supérieure et de rôtissoire fonctionnent. |

**AVERTISSEMENT !** Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée.



## IV - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**IMPORTANT !** Éteignez et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

### 1. NETTOYAGE

#### Nettoyage de la surface extérieure

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide. Séchez complètement. N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou chimiques.

Si les plaques ne sont pas utilisées pendant une période prolongée, couvrez-les avec le couvercle fourni.

#### Nettoyage de l'intérieur du four (après chaque utilisation)

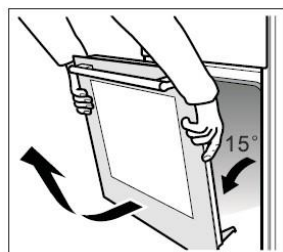
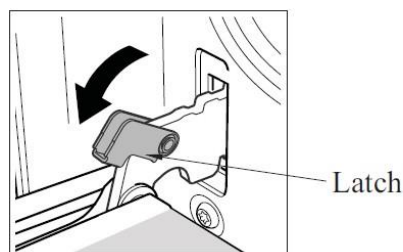
Enlevez la grille, plateau et tournebroche.

Essuyez l'intérieur du four à l'aide d'un détergent ménager non abrasif. Essuyez avec un chiffon légèrement humide et séchez soigneusement.

#### Nettoyage des accessoires amovibles

Lavez la grille, plateau et tournebroche à l'eau savonneuse, puis rincez et séchez bien avant nouvelle utilisation.

#### Démontage de la porte du four



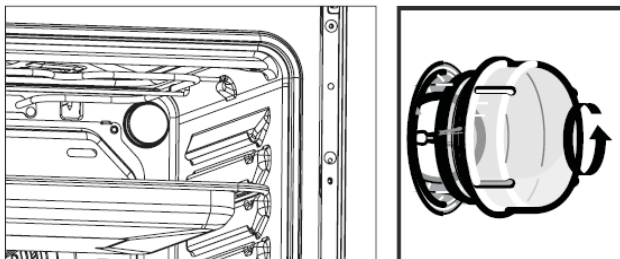
*Latch = loquet*

- Ouvrez complètement la porte.
- Il y a des loquets pivotants sur les charnières de gauche et de droite de la porte. Soulevez les loquets comme illustré.
- Fermez la porte doucement jusqu'à ce qu'elle rencontre les loquets ouverts.
- Soutenez la porte en tenant les deux côtés. Continuez à fermer la porte puis soulevez-la pour désengager la charnière du bas.
- Tirez la porte vers l'extérieur pour retirer les charnières de leur emplacement.
- Pour replacer la porte, répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse, en vous assurant que les fentes des charnières s'enclenchent sur le bord de la porte.
- Abaissez les loquets à l'inverse de l'illustration.

## 2. REMPLACER LA LAMPE DU FOUR

**ATTENTION : assurez-vous que l'appareil soit débranché avant de remplacer la lampe pour éviter les risques d'électrocution.**

La lampe est située à l'intérieur du four sur la paroi arrière.



1. Retirez le couvercle de la lampe en dévissant.
2. Dévissez et remplacez la lampe par une nouvelle lampe adaptée aux hautes températures (300° C) avec les caractéristiques suivantes : 240V, E14, 25W.
3. Vissez le couvercle de la lampe.

**IMPORTANT !** Ne pas utiliser le four si le couvercle de la lampe n'est pas en place.

## V – PANNES ET SOLUTIONS

| Problème   | Solutions  |
|--|--|
| L'appareil ne fonctionne pas   | Il se peut que la fiche de prise de courant ne soit pas branchée à une prise de terre. Vérifiez qu'elle le soit bien.                                  |
|  | Le fusible ne fonctionne pas ou a disjoncté. Contrôlez les fusibles. Si le fusible a disjoncté, relevez-le ou remplacez-le.                            |
|  | Il y a peut-être eu une fluctuation du réseau électrique. Débranchez la fiche de prise de courant et rebranchez-la                                     |
|  | Il n'y a peut-être pas de courant. Contrôlez qu'il y a bien du courant et que les fusibles sont bien enclenchés. S'il le faut, réarmez les fusibles.   |
| De la vapeur est produite lorsque le four fonctionne                           | Il est normal de voir de la vapeur lors du fonctionnement du four. Ceci n'est pas une panne.   |
| Des bruits métalliques se font entendre lorsque le four chauffe puis refroidit | Lorsque des pièces métalliques s'échauffent, elles peuvent émettre des bruits en se dilatant. Ceci n'est pas un signe de dysfonctionnement ou de panne |
| Le four ne chauffe pas   | Dans les modèles avec minuteur, il se peut que le minuteur ne soit pas réglé. Réglez-le ou remettez en position manuel.                                |
|  | Le(s) bouton(s) des fonctions et/ou de température n'est/ne sont peut-être pas réglé(s). Réglez-les.   |

Si, malgré le respect des consignes de solution, vous n'arrivez pas à résoudre le problème, prenez contact avec le service après-vente. N'essayez jamais de réparer par vous-même un appareil qui ne fonctionne pas.

### 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 - FICHE PRODUIT RELATIVE A L'ENERGIE

|   | Symbole              | Valeur                          | Unité                 |
|---|----------------------|---------------------------------|-----------------------|
| <b>Marque</b>   | —                    | OCEANIC                         |                       |
| <b>Identification du modèle</b>   | —                    | OCEACE5060W<br>(20MME4HEL00109) | —                     |
| <b>Type de four</b>   | —                    | Four électrique                 | —                     |
| <b>Masse de l'appareil</b>  | M                    | 40.35 (avec<br>accessoires)     | kg                    |
| <b>Nombre de cavités</b>  | —                    | 1                               | —                     |
| <b>Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)</b>  | —                    | Electricité                     | —                     |
| <b>Volume par cavité</b>  | V                    | 50                              | L                     |
| <b>Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)</b> | EC cavité électrique | 0.8                             | kWh/cycle             |
| <b>Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)</b>                | EC cavité électrique | —                               | kWh/cycle             |
| <b>Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie gazière finale)</b>                       | EC cavité à gaz      | N/A                             | MJ/cycle<br>kWh/cycle |
| <b>Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz au cours d'un cycle en mode chaleur tournante par cavité (énergie gazière finale)</b>                   | EC cavité à gaz      | N/A                             | MJ/cycle<br>kWh/cycle |
| <b>Indice d'efficacité énergétique par cavité</b>   | EEI cavité           | 105.8                           | —                     |

## VII - MISE AU REBUT



Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de votre localité.

La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

C'est pour cette raison que votre appareil ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères.

L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la Directive 2012/19/EU.

Renseignez-vous auprès de la mairie de votre localité pour en savoir plus sur l'élimination et le recyclage.



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

### Informations sur la signification du marquage de conformité



Le marquage CE indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européennes 2006/95/CE (Basse Tension), 2004/108/CE (Compatibilité Electromagnétique), 2011/65/UE (Réduction de l'emploi de certaines substances dangereuses dans les EEE).

Importé par ADMEA 12 rue Jules Ferry 93110 Rosny sous-bois  
Distribué par Cdiscount 120-126, Quai de Bacalan 33000 Bordeaux

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

