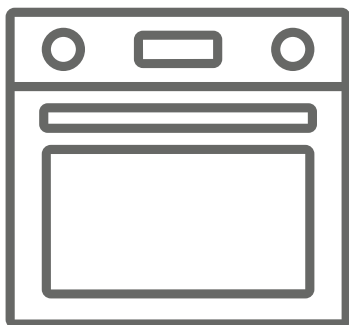




**FR** Four encastrable/Notice d'utilisation

Informations techniques de votre appareil: **EDO72EX**

- Liste des pièces détachées
- Schéma électrique
- Manuel de service



**EDO72EX**

**Merci d'avoir choisi ce produit.**

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.  
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

| Icône                                                                              | Type                   | Signification                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------|
|  | AVERTISSEMENT          | Risque de blessures graves ou danger de mort              |
|  | RISQUE D'ÉLECTROCUTION | Risque d'électrocution                                    |
|  | INCENDIE               | Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables |
|  | MISE EN GARDE          | Risque de blessures ou de dommages matériels              |
|  | IMPORTANT / REMARQUE   | Utilisation correcte de l'appareil                        |

# TABLE DES MATIÈRES

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                       | 4  |
| 1.1. Avertissements de sécurité généraux.....       | 4  |
| 1.2. Avertissements relatifs à l'installation ..... | 6  |
| 1.3. Au cours de l'utilisation .....                | 7  |
| 1.4. Nettoyage et entretien .....                   | 9  |
| 2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION..... | 11 |
| 2.1. Instructions destinées à l'installateur.....   | 11 |
| 2.2. Installation du four .....                     | 11 |
| 2.3. Branchement électrique et sécurité .....       | 13 |
| 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....                 | 14 |
| 4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....                   | 15 |
| 4.1. Commandes du four .....                        | 15 |
| 4.2. Table de cuisson.....                          | 16 |
| 4.3. Utilisation du minuteur mécanique .....        | 16 |
| 4.4. Accessoires Plaque creuse .....                | 16 |
| 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....                      | 17 |
| 5.1. Nettoyage .....                                | 17 |
| 5.2. Entretien .....                                | 19 |
| 6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....                      | 20 |
| 6.1. Dépannage.....                                 | 20 |
| 6.2. Transport .....                                | 20 |
| 7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES .....                  | 21 |
| 7.1. Fiche énergie.....                             | 21 |

# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

## 1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans 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 été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu 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, sans surveillance.

 **MISE EN GARDE :** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

  **MISE EN GARDE :** Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie

avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

 **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

 **MISE EN GARDE** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

 **MISE EN GARDE** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les

dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

 **ATTENTION :** Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.
- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. 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.
- Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

## **1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION**

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié.

Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.

- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Tous les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

### **1.3. AU COURS DE L'UTILISATION**

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.

- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.
- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.
- En aucun cas, le four ne doit être recouvert d'une feuille d'aluminium, car une augmentation de la température pourrait survenir.
- Ne placez pas les plats ou les plaques de cuisson directement sur la base du four pendant la cuisson. La base devient très chaude et des dommages peuvent être causés au produit.



**MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « 0 » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four.

Attention à ne pas renverser ni à faire tomber de nourriture en la sortant du four.

- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.

#### **1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

## Déclaration CE de conformité

**CE** Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

## Mise au rebut de votre machine



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

## 2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

**AVERTISSEMENT :** Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).
- Si le produit contient des guides de grilles amovibles (grilles métalliques) et que le manuel d'utilisation comprend des recettes comme le yaourt, les grilles métalliques doivent être retirées et le four doit fonctionner en utilisant le mode de cuisson défini. Des informations sur le retrait de la grille métallique sont incluses dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

### 2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

#### Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter

une température supérieure à 100 °C.

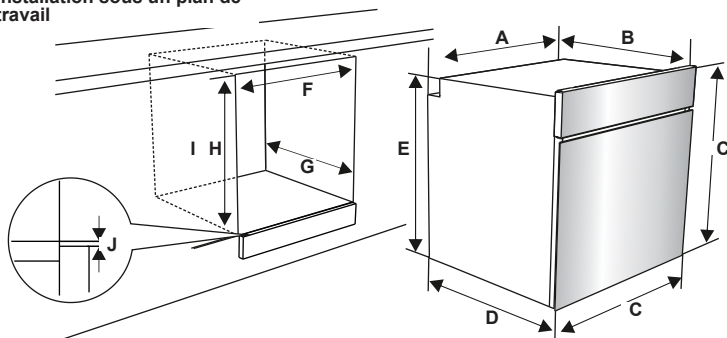
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

### 2.2. INSTALLATION DU FOUR

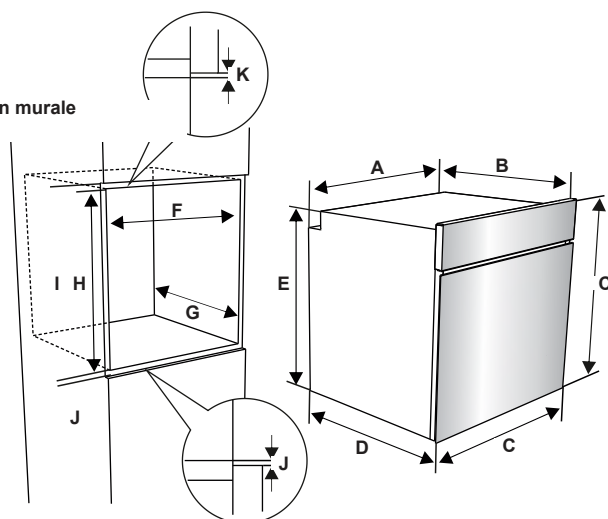
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

|        |     |                  |         |
|--------|-----|------------------|---------|
| A (mm) | 557 | min./max. F (mm) | 560/580 |
| B (mm) | 550 | min. G (mm)      | 555     |
| C (mm) | 595 | min. H/I (mm)    | 600/590 |
| D (mm) | 575 | min. J/K (mm)    | 5/10    |
| E (mm) | 576 |                  |         |

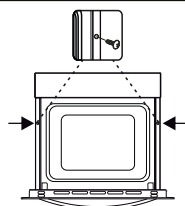
### Installation sous un plan de travail



### Installation murale



Une fois les branchements électriques effectués, insérer le four dans son emplacement en la poussant vers l'avant. Ouvrir la porte du four et insérer 2 vis dans les trous du châssis du four. Lorsque le châssis du produit touche la surface du bois du meuble, serrer les vis.



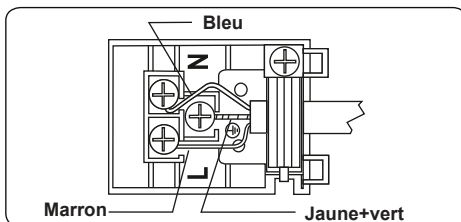
## 2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

**⚠ Avertissement :** Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

**⚠ Avertissement : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.**

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240V. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si l'appareil se trouve devant le meuble.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.

- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.

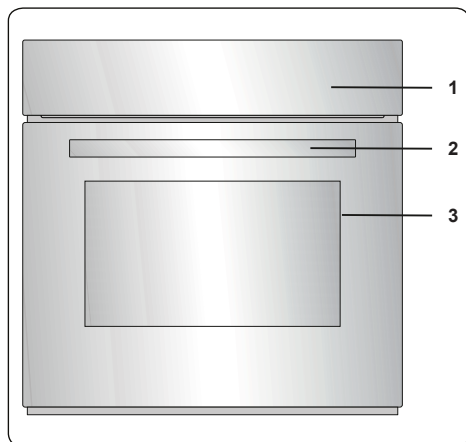


### 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



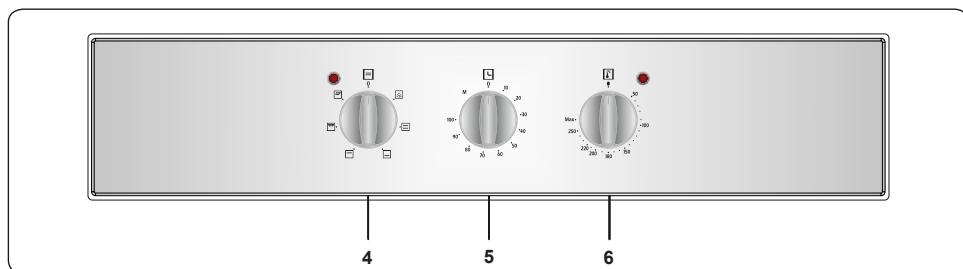
**Important :** Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

#### Liste des composants



1. Bandeau de commande
2. Poignée de la porte du four
3. Porte du four

#### Bandeau de commande



4. Manette de fonction
5. Minuteur
6. Manette thermostat du four

## 4. UTILISATION DE L'APPAREIL

### 4.1. COMMANDES DU FOUR

#### Manette de fonction

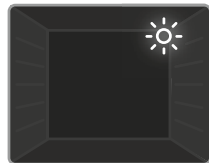
Faire tourner le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour les détails des différentes fonctions, se reporter à « Fonctions du four ».

#### Manette thermostat du four

Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, faire tourner ce bouton pour régler la température. Le voyant du thermostat du four s'allume dès que le thermostat fonctionne pour chauffer le four ou le maintenir à température.

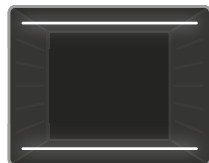
#### Fonctions du four

\* Les fonctions du four peuvent différer suivant le modèle de votre produit.



#### Lampe du four :

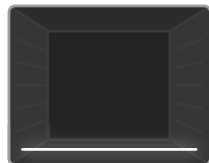
Seule la lampe du four s'allume. Elle reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.



#### Fonction Convection naturelle :

Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure commencent à

chauffer. La fonction Chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



#### Fonction Chaleur de sole :

Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance inférieure commence à chauffer. La fonction Chaleur de

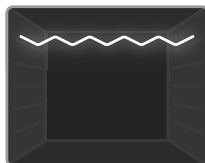
sole est idéale pour réchauffer des pizzas car la chaleur provient du bas du four et chauffe la pizza par en dessous. Cette fonction convient mieux pour le réchauffage que pour la cuisson des aliments.



**Fonction Chaleur de voûte :** Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance supérieure commence à chauffer.

La chaleur émanant de

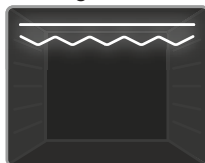
la résistance supérieure cuit le dessus des aliments. La fonction Chaleur de voûte est idéale pour gratiner des aliments déjà cuits et pour réchauffer des aliments.



**Fonction Gril :** Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril commence à chauffer. Cette fonction sert à

griller et à toaster les aliments placés sur les niveaux supérieurs du four. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**⚠ Avertissement :** Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



**Fonction Gril express :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance du gril ainsi

que la résistance supérieure commencent à chauffer. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**⚠ Avertissement :** Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.

## 4.2. TABLE DE CUISSON

| Fonction | Plats              |  |  | <br>min. |
|----------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Statique | Pâte feuilletée    | 1 - 2                                                                             | 170-190                                                                           | 35-45                                                                                     |
|          | Gâteau             | 1 - 2                                                                             | 170-190                                                                           | 30-40                                                                                     |
|          | Cookies            | 1 - 2                                                                             | 170-190                                                                           | 30-40                                                                                     |
|          | Pot-au-feu         | 2                                                                                 | 175-200                                                                           | 40-50                                                                                     |
|          | Poulet             | 1 - 2                                                                             | 200                                                                               | 45-60                                                                                     |
| Gril     | Boulettes grillées | 4                                                                                 | 200                                                                               | 10-15                                                                                     |
|          | Poulet             | *                                                                                 | 190                                                                               | 50-60                                                                                     |
|          | Côtelettes         | 3 - 4                                                                             | 200                                                                               | 15-25                                                                                     |
|          | Bifteck            | 4                                                                                 | 200                                                                               | 15-25                                                                                     |

\*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

## 4.3. UTILISATION DU MINUTEUR MÉCANIQUE

| Description de la fonction |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| M                          | Fonctionnement manuel      |
| 0.....100                  | Via le réglage du minuteur |

### Fonctionnement manuel

Lorsque l'on règle le bouton du minuteur sur la position « **M** », le four fonctionne en continu. Lorsque l'on règle le bouton du minuteur sur la position « **0** », le four ne fonctionne pas.

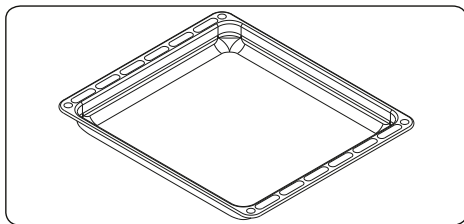
### Via le réglage du minuteur

Régler le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton du minuteur sur une valeur comprise entre 0 et 100 minutes. Une fois le temps écoulé, le four s'éteint automatiquement et une alarme sonore retentit.

## 4.4. ACCESSOIRES PLAQUE CREUSE

La plaque creuse sert à cuisiner des ragoûts.

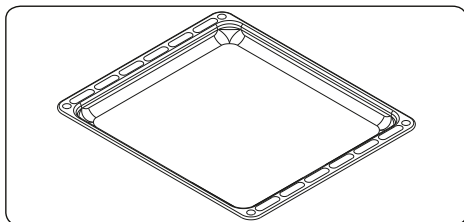
Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



### Plateau peu profond

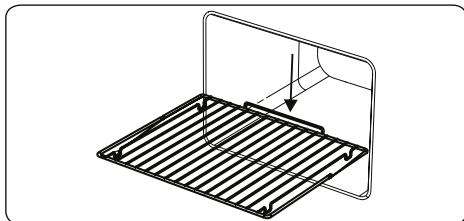
Le plateau peu profond est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.

Pour placer correctement le plateau dans la cavité, placez-le sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



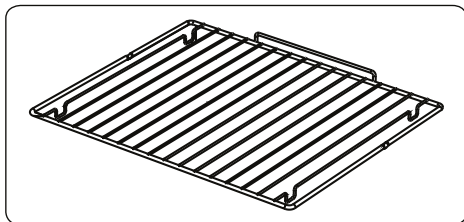
### Grillage métallique

Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.



### ⚠ AVERTISSEMENT

Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.



## Collecteur d'eau

Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.

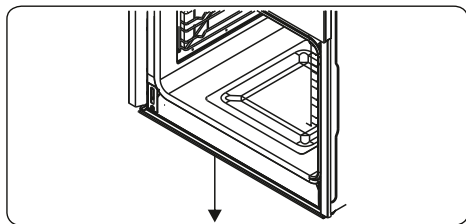
Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.

Ouvrez la porte du four jusqu'au niveau du gril et laissez-la à cette position pendant 20 secondes.

L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'aide d'une serviette sèche.

Cette procédure doit être appliquée régulièrement.



## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 5.1. NETTOYAGE

**⚠ Avertissement :** Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

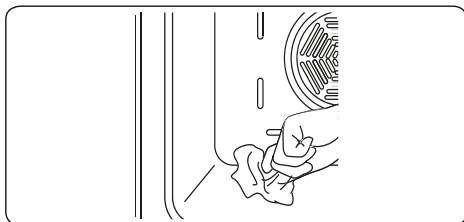
#### Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyants liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.

-  N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.

#### Nettoyage de l'intérieur du four.

- L'intérieur des fours émaillés est idéalement nettoyé lorsque le four est chaud.
- Essuyez le four à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse, après utilisation. Essuyez à nouveau le four à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-le.
- De façon occasionnelle, vous pourriez avoir besoin d'utiliser un nettoyant liquide pour entièrement nettoyer le four.



#### Nettoyage des pièces en verre

- Nettoyez les pièces en verre de votre appareil de façon régulière.
- Utilisez un produit pour vitre pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre, puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

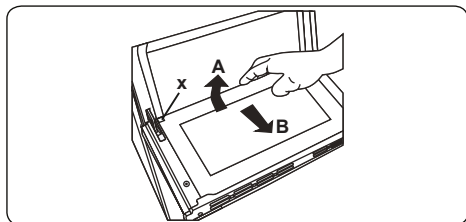
#### Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

#### Retrait des vitres internes

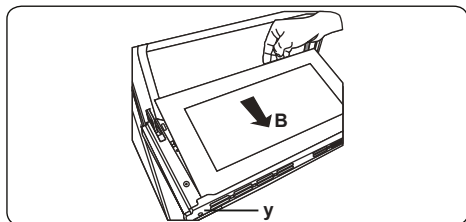
Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

**1.** Poussez la vitre vers la direction B et relâchez à partir de la console de positionnement (x). Tirez la vitre vers la direction A.

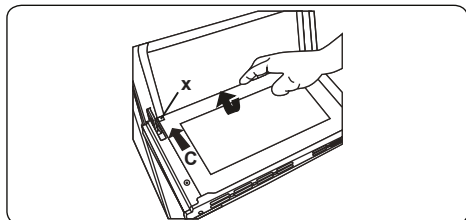


Pour remplacer la vitre interne :

**2.** Poussez la vitre vers et en dessous de la console de positionnement (y) vers la direction B.



**3.** Placez la vitre sous la console de positionnement (x) vers la direction C.

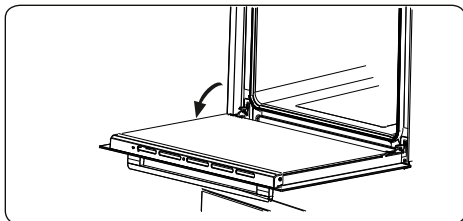


Si la porte du four est une porte à triple vitre, la troisième vitre peut être retirée de la même façon que la deuxième.

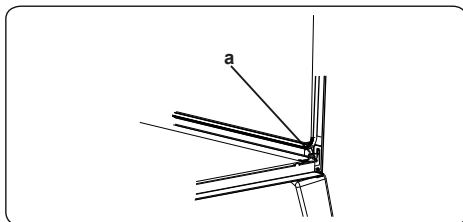
## Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

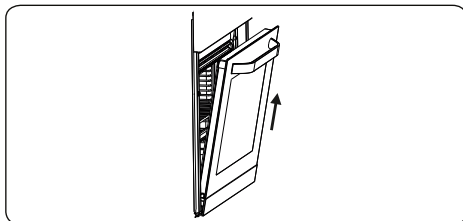
**1.** Ouvrez la porte du four.



**2.** Ouvrez le support de selle (a) à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la butée.



**3.** Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.



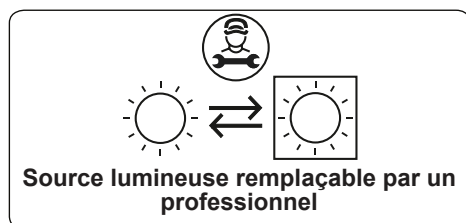
## 5.2. ENTRETIEN

**⚠ AVERTISSEMENT :** L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

### Remplacement de la lampe du four

**⚠ AVERTISSEMENT :** Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.
- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.



**⚠** Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

## 6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

### 6.1. DÉPANNAGE



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

| Problème                                                    | Cause possible                                                                               | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le four ne s'allume pas.                                    | L'alimentation électrique est coupée.                                                        | Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.                                                                                                                                                            |
| Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas. | Le réglage de la température du four est incorrect.<br>La porte du four est laissée ouverte. | Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.                                                                                                                                                                                                                 |
| La cuisson est inégale dans le four.                        | Les plaques/grilles sont mal positionnées.                                                   | Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés.<br>Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson. |
| L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.         | L'ampoule ne fonctionne pas.<br>L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.          | Remplacer l'ampoule conformément aux instructions.<br>Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.                                                                                                                                                          |
| Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.            | Les plaques/grilles du four vibrent.                                                         | Vérifier que le four est à niveau.<br>Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.                                                                                                                                        |

### 6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

# 7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

## 7.1. FICHE ÉNERGIE

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------|
| Marque                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           | <div>EDSON</div> |
| Modèle                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           | EDO72EX          |
| Type de four                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           | ÉLECTRIQUE       |
| Masse de l'appareil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | kg        | 27.0             |
| Indice d'efficacité énergétique - conventionnel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           | 95.3             |
| Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           | -                |
| Classe énergétique                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           | A                |
| Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | kWh/cycle | 0.81             |
| Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | kWh/cycle | -                |
| Nombre de cavités                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           | 1                |
| Source de chaleur                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           | ÉLECTRIQUE       |
| Volume                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | l         | 72               |
| Ce four est conforme à la norme EN 60350-1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                  |
| <p>Conseils en matière d'économie d'énergie</p> <p>Four</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Cuisinez les repas simultanément, si possible.</li><li>- Réduisez le temps de préchauffage.</li><li>- Ne prolongez pas le temps de cuisson.</li><li>- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.</li><li>- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.</li></ul> |           |                  |



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**VESTEL FRANCE**  
**17 rue de la Couture,**  
**Silic 94563 Rungis CEDEX**

**52468543**