

# EDER

## CUISINIÈRE POSE LIBRE

**MODÈLE:  
ECUFS452VB-11**



### NOTICE D'UTILISATION

Avant l'installation ou la première utilisation de cet appareil, lire attentivement cette notice. La conserver soigneusement par la suite.

Informations techniques de votre appareil: **ECUFS452VB-11**



**No de série --828486.....**

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



## 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
	<b>AVERTISSEMENT</b>	Risque de blessures graves ou danger de mort
	<b>RISQUE D'ÉLECTROCUTION</b>	Risque d'électrocution
	<b>INCENDIE</b>	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	<b>MISE EN GARDE</b>	Risque de blessures ou de dommages matériels
	<b>IMPORTANT / REMARQUE</b>	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.....	7
1.3. Au cours de l'utilisation.....	8
1.4. Nettoyage et entretien.....	10
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	12
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	12
2.2. Branchement électrique et sécurité.....	13
2.3. Kit antibasculement.....	14
2.4. Réglage des pieds.....	14
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	15
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	16
4.1. Commandes de la table de cuisson.....	16
4.2. Commandes du four.....	17
4.3. Accessoires La grille métallique EasyFix.....	20
5. NETTOYAGE ET MAINTENANCE.....	20
5.1. Nettoyage.....	20
5.2. Entretien.....	23
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	24
6.1. Dépannage.....	24
6.2. Transport.....	24
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	25
7.1. Fiche énergie.....	25
7.2. Fiche énergie.....	26



# 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 sur une table de cuisson 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.

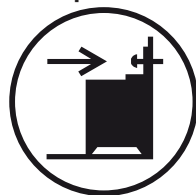
 **MISE EN GARDE** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

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


  **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.


- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- 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.

 **MISE EN GARDE** : Le dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil. (Pour plus d'informations, voir le guide d'installation du kit de stabilisation).




- 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 qualifiés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non qualifié 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 conditions atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- 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 sur une table de cuisson 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.

- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.
- 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) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson 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.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four. Attention à ne pas renverser ni à faire tomber d'aliments 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 placer d'éléments lourds ou inflammables sur le tiroir par exemple des objets en nylon, des sacs plastiques, du papier ou du tissu. Ceci comprend les ustensiles comportant des éléments en plastique (par exemple la poignée).

 **MISE EN GARDE** : Lors de son utilisation, la température de la surface interne du compartiment de stockage devient chaude. Faire attention à ne pas toucher la surface interne.

- 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 les pièces détachées d'origine et faire appel à des 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 qualifié 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/ou nature du gaz et pression du gaz) 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.).

### 2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

#### Instructions générales

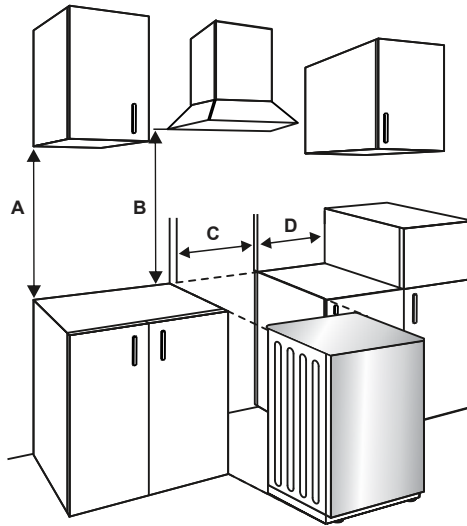
- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel qualifié ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau 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.
- L'appareil peut être placé près d'un meuble, à condition que dans la zone d'installation de l'appareil, la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur du plan de cuisson.

#### Installation de la cuisinière

- Si les meubles de la cuisine sont plus hauts que le plan de cuisson, les meubles doivent se trouver à au moins 10 cm des côtés de l'appareil afin de permettre la circulation de l'air.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.

A (mm) Meuble	420
B (mm) Hotte	650/700
C (mm)	Largeur du produit
D (mm)	50



## 2.2. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

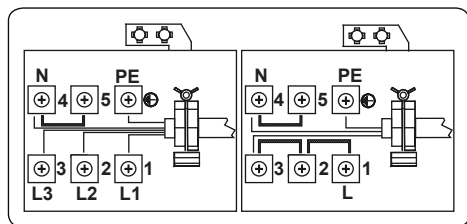
**! AVERTISSEMENT :** Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel qualifié ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

**! AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.**

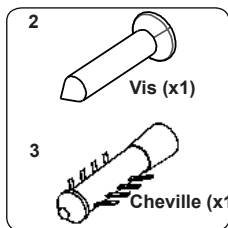
- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (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.

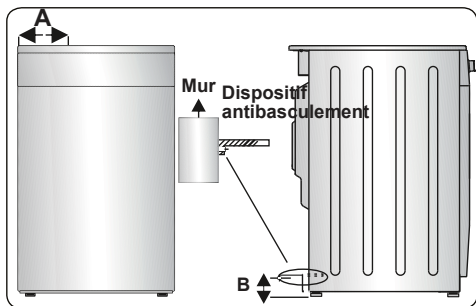
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation de 220-240 V~.380-415 3N~ . Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel qualifié ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil.
- Le sectionneur à fusibles doit être facilement accessible une fois l'appareil installé.
- 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.



### 2.3. KIT ANTIBASCULEMENT



Le sac de documentation contient un kit antibasculement. Fixer le dispositif antibasculement (1) sur le mur à l'aide de la vis (2) et de la cheville (3), conformément aux dimensions de l'illustration et du tableau ci-dessous. Régler la hauteur du dispositif antibasculement pour l'aligner sur la rainure de la cuisinière, puis serrer la vis (2). Pousser l'appareil vers le mur en s'assurant que le dispositif antibasculement est inséré dans la rainure à l'arrière de l'appareil.



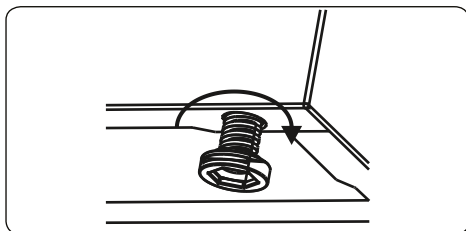
Dimensions du produit (largeur X profondeur X hauteur) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (four à double cavité)	297,5	52
50 x 60 x 90 (four à double cavité)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112

60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64


### 2.4. RÉGLAGE DES PIEDS

Votre produit repose sur des pieds réglables. Pour un fonctionnement en toute sécurité, il est important de vérifier le bon équilibre de l'appareil. Vérifier que l'appareil est de niveau avant de commencer à cuisiner. Pour remonter votre appareil, tourner les pieds dans le sens anti-horaire. Pour redescendre votre appareil, tourner les pieds dans le sens horaire.

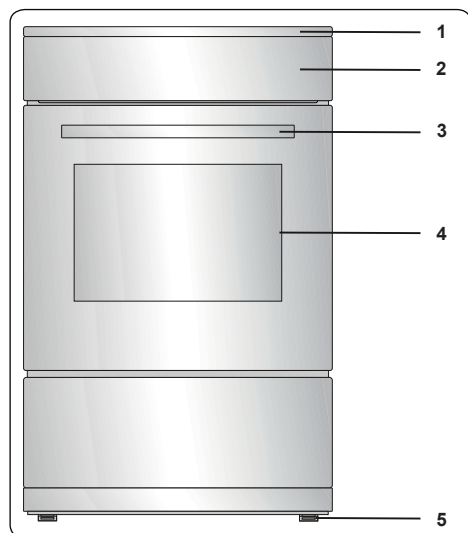
Il est possible d'augmenter la hauteur de l'appareil d'un maximum de 30 mm en réglant les pieds. Le poids de l'appareil est important et nous recommandons de manipuler l'appareil au minimum à deux personnes. Ne jamais tirer l'appareil.



### 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

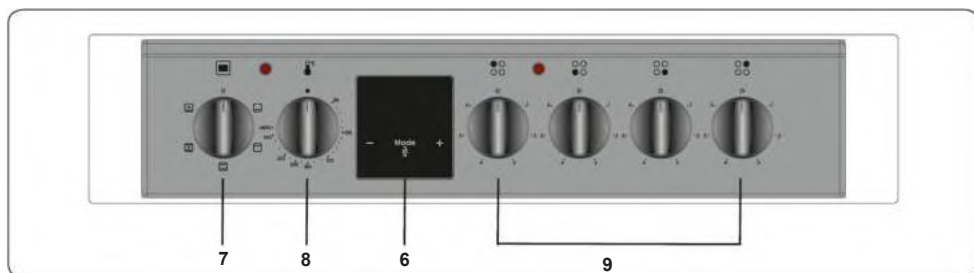
 **Important** : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

#### Liste des composants



1. Plan de cuisson
2. Bandeau de commande
3. Poignée de la porte du four
4. Porte du four
5. Pieds réglables

#### Bandeau de commande



6. Minuteur
7. Manette de fonction
8. Manette thermostat du four
9. Manette de la table de cuisson

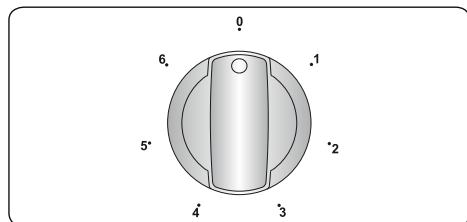
## 4. UTILISATION DE L'APPAREIL

### 4.1. COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON


#### Foyer radiant

Le foyer radiant est contrôlé par un bouton à 6 positions.

Le foyer radiant est contrôlé par la manette correspondante, qui doit être placée sur le réglage souhaité. Près de chaque manette se trouve un symbole qui indique quelle résistance est contrôlée par cette manette. Le voyant marche/arrêt du bandeau de commandes indique si un des foyers radiants est en cours d'utilisation.



Position du bouton	Fonction
0	Position Off
1	Position Maintien au chaud
2-3	Position chaleur basse
4-5-6	Position cuire, saisir et faire bouillir

 **Important** : La direction de la rotation du bouton varie en fonction des caractéristiques du produit.

#### Zone de cuisson double et ovale (si disponible)

La zone de cuisson double et ovale se compose de deux zones de cuisson. Pour activer la partie extérieure d'une résistance double/ovale, tourner le bouton en position ①. Les deux zones extérieures s'allument.

Pour désactiver la partie externe d'une résistance double/ovale, tourner le bouton en position Off. Les deux zones extérieures s'éteignent.


#### Témoin de chaleur résiduelle (si disponible)

Après utilisation de la table de cuisson, une certaine quantité de chaleur reste accumulée dans la surface vitrocéramique. Il s'agit de la chaleur résiduelle. Si le niveau de chaleur résiduelle est supérieur à +60 °C, le témoin de chaleur résiduelle

de la zone de cuisson qui dépasse cette température s'allume.

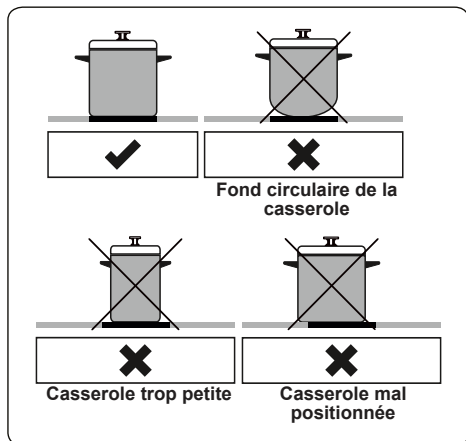
Si l'alimentation électrique de la table de cuisson est coupée alors que le témoin de chaleur résiduelle est allumé, le voyant d'avertissement clignote lorsque l'alimentation est rétablie. L'affichage clignote jusqu'à ce que la chaleur résiduelle ait diminué ou jusqu'à ce qu'une des zones de cuisson soit activée.

#### Astuces et conseils

 **Important** : Lorsque les foyers radiants sont utilisés dans les niveaux les plus élevés, il est possible que les zones chaudes s'allument et s'éteignent. Ceci est dû à un système de sécurité qui empêche la vitre de surchauffer. Ceci est normal à haute température et n'endommage pas la table de cuisson et ne rallonge que très peu les temps de cuisson.

#### AVERTISSEMENT :

- Ne jamais utiliser la table de cuisson sans placer d'ustensiles sur la zone de cuisson.
- Utiliser uniquement des casseroles à fond plat avec une base épaisse.
- Vérifier que le dessous des ustensiles est bien sec avant de les placer sur la table de cuisson.
- Lorsque la zone de cuisson fonctionne, il est important de vérifier que l'ustensile est bien centré sur la zone.
- Afin d'économiser de l'énergie, ne pas utiliser d'ustensiles dont le diamètre est différent de celui du foyer électrique utilisé.



- Ne pas utiliser d'ustensiles dont la base est rugueuse, car ils peuvent endommager la surface vitrocéramique.
- Si possible, toujours utiliser un couvercle sur les ustensiles.
- En cours d'utilisation, la température des surfaces accessibles peut être élevée. Tenir les enfants et les animaux à l'écart de la table de cuisson pendant son utilisation et jusqu'à ce qu'elle ait entièrement refroidi après utilisation.
- En cas de fissure sur le plan de cuisson, l'éteindre immédiatement et le faire remplacer par un technicien qualifié.

## 4.2. COMMANDES DU FOUR

### Manette de fonction

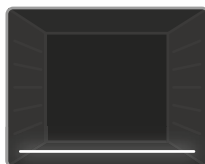
Faire tourner le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour les détails des différentes fonctions, se reporter à « Fonctions du four ».

### 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.

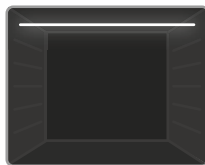
### Fonctions du four

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



**Fonction Chaleur de sole** : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance inférieure commence à chauffer.

La fonction Chaleur de sole est idéale pour réchauffer les pizzas, la chaleur provenant du bas du four. Cette fonction est adaptée au réchauffement des plats, et non à la cuisson.



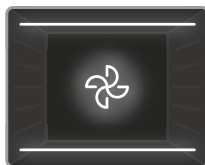
**Fonction Chaleur de voûte** : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance supérieure commence à chauffer.

La chaleur émanant de la résistance supérieure cuit le dessus des aliments dans le four. Cette fonction est idéale pour gratiner des aliments déjà cuits et pour réchauffer des aliments.



**Fonction Convection naturelle** : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure

commencent à chauffer. La fonction Convection naturelle génère de la chaleur et garantit une cuisson uniforme des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les gâteaux, 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 Ventilation** : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure

et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il

est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



**Fonction Chaleur de sole ventilée :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance inférieure

commence à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Chaleur de sole ventilée convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un laps de temps court. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes. Table de cuisson

Fonction	Plats			
Statique	Pâte feuilletée	2-3-4	170-190	35-45
	Gâteau	2-3-4	170-190	30-40
	Cookies	2-3-4	170-190	30-40
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2-3-4	200	45-60
Ventilateur	Pâte feuilletée	2-3-4	170-190	25-35
	Gâteau	2-3-4	150-170	25-35
	Cookies	2-3-4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2-3-4	200	45-60

### Utilisation de la minuterie numérique à écran tactile

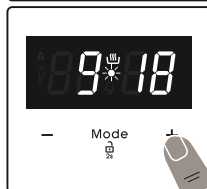


Description des fonctions	
A	Cuisson automatique
	Cuisson manuelle
	Verrouillage
	Bip minute
Mode	Fonction mode
-	Réduction de la minuterie
+	Augmentation de la minuterie
23 59	Affichage de la minuterie

### Réglage de l'heure

Vous devez procéder au réglage de l'heure avant de commencer à utiliser le four.

Après la mise sous tension du four, l'icône « A » et « 00:00 » ou « 12:00 » clignotent à l'écran.



1. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes pour désactiver le verrouillage des touches et le point au milieu de l'écran se mettra à clignoter.
2. Programmez l'heure pendant que le point clignote à l'aide des touches « + » et « - ».

3. Au bout de quelques secondes, le point cesse de clignoter et reste en surbrillance.

### Verrouillage

Le verrouillage est activé automatiquement après que la minuterie n'a pas été utilisée pour 7 secondes. Le symbole « » s'affiche et reste en

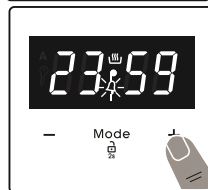
surbrillance. Pour déverrouiller le minuteur, appuyez sur le bouton « **MODE** » pendant 2 secondes. L'opération souhaitée peut être effectuée.

Réglage du temps d'avertissement audible

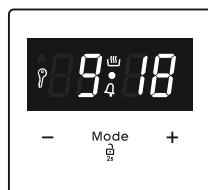
La durée de réglage du temps d'avertissement audible est comprise entre « **00:00** » et « **23 h 59** » minutes. Le temps d'avertissement audible est uniquement réservé aux fins d'avertissement. Cette fonction ne permet pas d'activer le four.



1. Appuyez sur le bouton « **MODE** ». L'icône « **A** » commence à clignoter et « **000** » s'affiche.



2. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « + » et « - » pendant que « **A** » clignote.



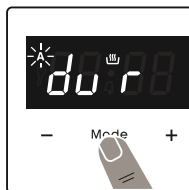
3. L'icône « **A** » va rester en surbrillance, le temps sera enregistré et le temps d'avertissement sera programmé.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, un signal sonore résonne et l'icône « **A** » clignote. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes et l'icône « **A** » disparaît et l'horloge s'affiche.

### Réglage semi-automatique du temps (durée de cuisson)

Cette fonction vous permet de cuire vos aliments pendant une période déterminée. La durée de réglage peut être comprise entre 0 et 10 heures. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.



2. Appuyez sur le bouton « **MODE** » jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran l'icône « **dur** ». L'icône « **A** » clignote.



3. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « + » et « - ».



4. Le temps actuel réapparaît à l'écran, les icônes « **A** », et « **A** » restent en surbrillance.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête et un signal sonore résonne. L'icône « **A** » clignote. Placez les deux boutons de commande sur « **0** » et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes et l'icône « **A** » disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

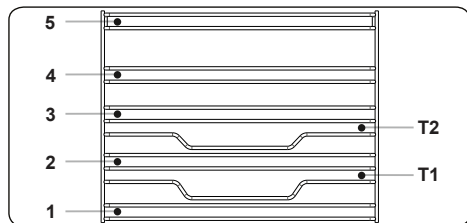
### Réglage du signal sonore

Pour régler le volume du signal sonore, lorsque le minuteur affiche l'heure actuelle, appuyez sur les touches « + » et « - » et le point au milieu de l'écran se mettra à clignoter. Appuyez sur « **MODE** » pour afficher le signal sonore actuel. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur le bouton « - », un bip différent est émis. Il existe trois types de bips différents. Sélectionnez le bip souhaité et n'appuyez sur aucun autre bouton. Après un court instant, le bip sélectionné est enregistré.

## 4.3. ACCESSOIRES

### LA GRILLE MÉTALLIQUE EASYFIX

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.

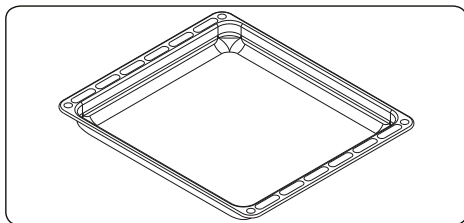


- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.
- Les plateaux et grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 5.
- Les rails télescopiques peuvent être positionnés aux niveaux T1, T2, 3, 4, 5.
- Le niveau 3 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.
- Le niveau T2 est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec rails télescopiques.

**Note:** Les accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

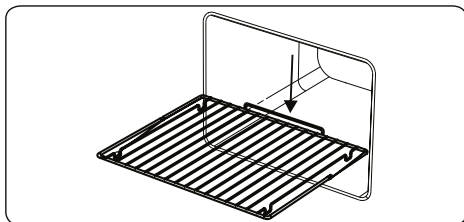
#### Leche Frite

la plaque creuse permet de cuire de grosses quantités de nourriture telles que des gâteaux, pâtisseries, aliments congelés, ragoûts et etc., ou de recueillir les graisses ou jus des viandes.



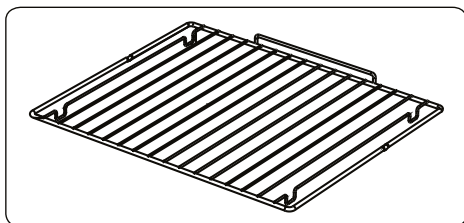
### Grille métallique

La grille métallique est utilisée 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.



## 5. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

### 5.1. NETTOYAGE

**⚠ AVERTISSEMENT :** Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant d'effectuer le nettoyage.

#### Instructions générales

- Vérifiez si les produits de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des nettoyeurs crémeux ou liquides, ne contenant pas de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques

(corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine de fer rugueuse ou d'outils durs, car ils pourraient endommager les surfaces de la cuisinière.



N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules, car ils pourraient rayer la vitre, les parties émaillées et/ou peintes de votre appareil.

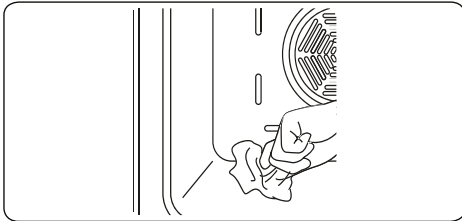
- Si des liquides débordent, essuyez-les immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.



N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer toute partie de cet appareil.

### Nettoyage de l'intérieur du four

- Il est préférable de nettoyer l'intérieur des fours émaillés lorsque le four est chaud.
- Essuyez le four avec un chiffon doux trempé dans de l'eau savonneuse après chaque utilisation. Ensuite, essuyez à nouveau le four avec un chiffon humide et séchez-le.
- Vous devez peut-être utiliser occasionnellement un produit de nettoyage liquide pour nettoyer complètement le four.



### Nettoyage catalytique

Des revêtements catalytiques sont installés dans la cavité du four. Il s'agit des panneaux mats de couleur claire sur les côtés et/ou du panneau mat à l'arrière du four. Ils fonctionnent en collectant tout résidu de graisse et d'huile pendant la cuisson.

La doublure s'autonettoie en absorbant les graisses et les huiles et en les brûlant en cendres, qui peuvent ensuite être facilement retirées du fond du four avec un chiffon humide. La doublure doit être poreuse pour être efficace. La doublure peut se décolorer avec l'âge.

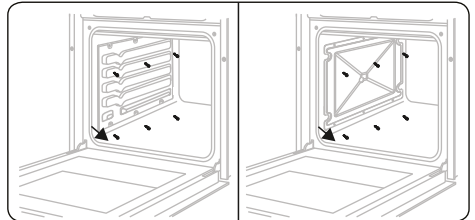
Si une grande quantité de graisse est renversée sur la doublure, cela peut réduire

son efficacité. Pour surmonter ce problème, réglez le four à la température maximale pendant environ 20 à 30 minutes. Une fois le four refroidi, essuyez le fond du four.

Le nettoyage manuel des doublures catalytiques n'est pas recommandé. Des dommages se produiront si un tampon en laine d'acier imprégné de savon ou tout autre abrasif est utilisé. De plus, nous déconseillons l'utilisation de nettoyeurs aérosols sur les doublures. Les parois d'un revêtement catalytique peuvent devenir inefficaces en raison d'un excès de graisse. L'excès de graisse peut être enlevé avec un chiffon doux ou une éponge imbibée d'eau chaude, et le cycle de nettoyage peut être effectué comme décrit ci-dessus.

### Retrait du revêtement catalytique

Pour retirer le revêtement catalytique, retirez les vis qui maintiennent chaque panneau catalytique au four.



### Nettoyer la vitre en céramique

Le verre céramique peut supporter des ustensiles lourds mais peut se briser s'il est heurté par un objet pointu.

**⚠ AVERTISSEMENT :** Tables de cuisson en céramique : si la surface est fissurée, pour éviter la possibilité d'une électrocution, éteignez l'appareil et contactez le service d'entretien.

- Utilisez une crème ou un nettoyeur liquide pour nettoyer la vitre vitrocéramique. Ensuite, rincez et séchez soigneusement le verre avec un chiffon sec.



N'utilisez pas de produits de nettoyage destinés à l'acier, car ils pourraient endommager le verre.

- Si des substances à bas point de fusion sont utilisées dans la base ou sur les revêtements, elles peuvent endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Si du plastique, du papier d'aluminium, du sucre ou des aliments sucrés tombent sur la table de cuisson en vitrocéramique

alors qu'elle est chaude, retirez-les aussi rapidement et de façon aussi sûre que possible. Si ces substances fondent, elles peuvent endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Lorsque vous cuisinez des plats très sucrés, comme de la confiture, appliquez au préalable une couche d'un agent protecteur adapté si cela est possible.

- La poussière sur la surface doit être essuyée avec un chiffon humide.
- Tout changement de couleur du verre céramique n'affectera pas la structure ou la durabilité de la céramique, et n'est pas dû à un changement dans le matériau.

Les changements de couleur du verre céramique peuvent être dus à un certain nombre de facteurs :


1. Les aliments renversés n'ont pas été essuyés à la surface.
2. L'utilisation de plats incorrects sur la table de cuisson érodera la surface.
3. Utilisation de produits de nettoyage inadaptés.


### Nettoyage des pièces en verre

- Nettoyez régulièrement les parties vitrées de votre appareil.
- Utilisez un nettoyant pour vitres pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre. Ensuite, rincez et séchez-les soigneusement avec un chiffon sec.

### Nettoyage des pièces émaillées

- Nettoyez régulièrement les parties émaillées de votre appareil.
- Essuyez les parties émaillées avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse. Ensuite, essuyez-les à nouveau avec un chiffon humide et séchez-les.


 Ne nettoyez pas les parties émaillées encore chaudes suite à la cuisson.


 Ne laissez pas trop longtemps tout dépôt de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou tomate sur l'émail.

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

- Nettoyez régulièrement les pièces en acier inoxydable de votre appareil.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable avec un chiffon doux imbibé d'eau uniquement. Ensuite, séchez-les

soigneusement avec un chiffon sec.

 Ne nettoyez pas les pièces en acier inoxydable quand elles sont encore chaudes suite à la cuisson.

 Ne laissez pas trop longtemps tout dépôt de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou tomate sur l'acier inoxydable.

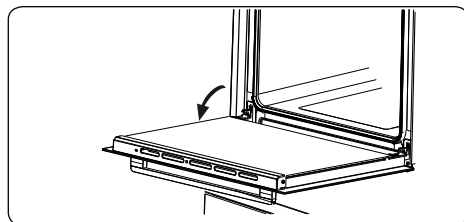
### Nettoyage des surfaces peintes (le cas échéant)

- Les taches de tomate, concentré de tomate, ketchup, citron, dérivés d'huile, lait, aliments sucrés, boissons sucrées et café doivent être essuyées immédiatement avec un chiffon trempé dans de l'eau tiède. Si ces taches ne sont pas essuyées et séchées sur les surfaces sur lesquelles elles se trouvent, ne les frottez PAS avec des objets durs (objets pointus, fils à récurer en acier et en plastique, éponge à vaisselle endommageant la surface) ou des produits de nettoyage contenant des niveaux élevés d'alcool, des détachants, des dégraissants ou des produits chimiques de surface abrasifs. Sinon, de la corrosion peut se produire sur les surfaces peintes, et des taches peuvent apparaître. Le fabricant ne sera pas tenu responsable des dommages causés par l'utilisation de produits ou de méthodes de nettoyage inappropriés.

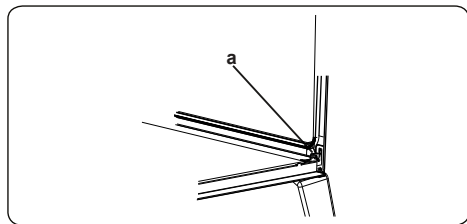
### Démontage de la porte du four

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

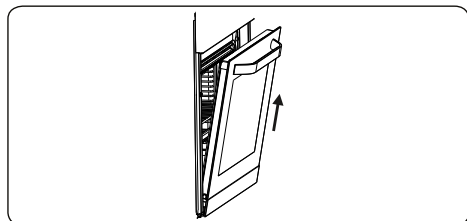
1. Ouvrez la porte du four.



2. Ouvrez le loquet de verrouillage (a) (à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la butée.

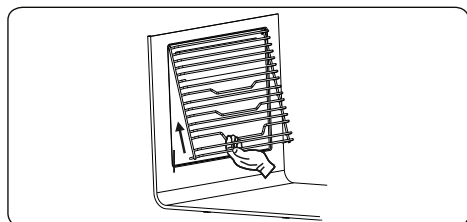


3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.



### Retrait du plateau métallique

Pour retirer le plateau métallique ;  
Tirez le plateau métallique tel qu'illustré dans la figure. Une fois libéré des attaches, (a), veuillez le soulever.



## 5.2. ENTRETIEN

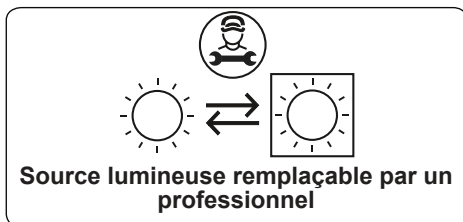
**⚠ AVERTISSEMENT** : L'entretien de cet appareil doit être confié à un technicien qualifié.

### 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).

- Replacer 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. 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 ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifier le fusible se rapportant à l'appareil dans le boîtier de fusibles. Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.
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. 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. 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. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.	Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur. Modèle tactile : le bandeau de commandes est humide. La fonction de verrouillage est activée.	Retirer les corps étrangers, puis réessayer. Enlever toute trace d'humidité, puis réessayer. Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	Vérifier que le four est à niveau. 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		<b>EDER</b>
Modèle		ECUFS452VB-11 ECUFS452VX-11
Type de four		ÉLECTRIQUE
Masse de l'appareil	kg	39
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		106,1
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		94,5
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0,82
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,73
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	53
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		
Conseils en matière d'économie d'énergie		
Four		
- Cuisinez les repas simultanément, si possible.		
- Réduisez le temps de préchauffage.		
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.		
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.		
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.		

## 7.2. FICHE ÉNERGIE

Marque		<b>EDER</b>
Modèle		ECUFS452VB-11 ECUFS452VX-11
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Radiant
Taille - zone de cuisson 1	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 1	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Radiant
Taille - zone de cuisson 2	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Radiant
Taille - zone de cuisson 3	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 3	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Radiant
Taille - zone de cuisson 4	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 4	Wh/kg	192,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	192,0
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2		
<p>Conseils en matière d'économie d'énergie</p> <p>Table de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.</li> <li>- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.</li> <li>- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.</li> <li>- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.</li> <li>- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.</li> </ul>		



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



WESDER SAS 13  
 Avenue de Fontréal, 31620  
 Villeneuve-lès-Bouloc, France



52516136

