

HUDSON

**INSTRUCTIONS POUR L' USAGE ET LA MAINTENANCE
DES FOURS A ENCASTREMENT**

HFE 20 I

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoigné en choisissant un de nos produits de qualité. Notre société souhaite vivement que vous puissiez profiter au mieux des prestations de cet appareil, prestations qui ont orienté votre choix.

C'est pour cette raison que nous vous invitons à suivre attentivement les instructions de ce manuel, en ne prenant en compte que les paragraphes concernant les accessoires et les instruments livrés avec votre appareil.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions:

Hauteur: 591mm
Largeur: 597mm
Profondeur: 525mm

Tension d'alimentation: 220-240V~ 50Hz

Raccordement électrique

Vérifier que le voltage et la capacité de la ligne d'alimentation de l'habitation correspondent au voltage et à la puissance indiqués sur la plaquette fixée dans la socle du four et visible en démontant la porte.

Le four doit être branché au moyen d'un câble de section minimum de 1,5mm à l'arrière, en prévoyant un interrupteur omnipolaire conforme aux normes en vigueur, ayant une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3mm.

Attention:

Au cas où il serait nécessaire de remplacer le câble d'alimentation, assurez vous de respecter les codes-couleur suivants dans le branchement de chacun des fils:

BLEU	- NEUTRE (N)
MARRON	- PHASE (L)
VERT-JAUNE	- TERRE (\perp)

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Cet appareil est conforme aux suivantes directives CE :

93/68/CEE : Normes Générales

2006/95/CE : Basse tension

89/336/CEE : Compatibilité électromagnétique

Règlement CE n° 1935/2004 : Aptitude des matériaux en contact avec les aliments

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

Ce manuel constitue partie intégrante de l'appareil.

Nous recommandons de le conserver durant tout le cycle de vie de l'appareil et de le lire attentivement pour procéder à l'installation, l'utilisation, l'entretien, le nettoyage et le traitement de l'appareil.

Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer toute intervention sur celui-ci.

Attention: la mise à la terre est obligatoire conformément à la loi.

Pendant le fonctionnement, le four devient très chaud: éloigner les enfants et ne pas toucher les éléments de chauffe situés à l'intérieur.

N'utilisez en aucun cas un appareil de nettoyage haute pression ou à vapeur.

Ne pas utiliser l'appareil pour réchauffer la pièce.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes contre les accidents.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux biens ou aux personnes, causés par un mauvais entretien de l'appareil.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter sans aucun préavis, toute modification qu'il jugera utile à ses produits.

Les pièces d'emballage (ex: feuilles, polystyrène) peuvent résulter dangereuses pour les enfants (danger d'étouffement).

Tenir les pièces d'emballage hors de la portée des enfants.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Il est interdit d'effectuer toute modification, altération ou tentative de réparation, surtout en utilisant des outils (tournevis, etc.), soit à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'appareil.

Les réparations, surtout celles des composants électriques, ne peuvent être effectuées que par du personnel spécialisé.

Une réparation inappropriée pourrait provoquer de graves accidents, endommager l'appareil et l'équipement et/ou causer des dysfonctionnements.

Ce produit a été conçu pour une utilisation de type domestique.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux biens ou aux personnes dérivant d'une mauvaise installation ou d'une utilisation inappropriée, erronée déraisonnable.

Attention:

En cas de démontage, entretien et nettoyage de l'appareil nous recommandons d'utiliser des instruments de prévention et de protection adéquats (gants, etc.) .

En cas de panne de fonctionnement ou en cas de réparation nécessaire, demander l'intervention du service d'assistance clientèle.

Si le four présente des dommages apparents, ne pas le mettre en fonction, mais le débrancher du secteur et contacter le service d'assistance clientèle.

Si vous deviez constater quelque problème de fonctionnement, débrancher immédiatement le four du secteur.

Vérifier que le câble de branchement des appareils électriques ne puisse rester coincé dans la porte du four: ceci endommagerait l'isolation électrique.

Si le câble de branchement est endommagé, il faut le faire remplacer par le service d'assistance clientèle afin d'éviter toute situation de danger.

Avant de refermer la porte du four, contrôler qu'aucun objet ni animal domestique ne soit placé dans la chambre de cuisson.

Ne déposer aucun objet sensible à la chaleur ou inflammable à l'intérieur de la chambre de cuisson, comme par exemple, des produits nettoyants, des sprays pour le four, etc.

Pendant le fonctionnement, le four est fortement surchauffé. Le four surchauffé reste tel pendant longtemps, même après l'avoir débranché, et il se refroidit lentement jusqu'à atteindre la température ambiante. Attendre une période suffisamment longue avant d'effectuer, par exemple, le nettoyage du four.

Les huiles ou les graisses surchauffées prennent feu facilement.

Il est dangereux de chauffer de l'huile dans la chambre de cuisson pour cuisiner de la viande, partant il faut l'éviter.

Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre de l'huile ou de la graisse en train de brûler (danger d'explosion); étouffer les flammes avec des chiffons mouillés.

La grille, les plaques et les récipients de cuisson atteignent de hautes températures: utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour casseroles.

Pendant l'emploi et l'entretien du four, faire attention à ne pas vous coincer les doigts dans les charnières de la porte, pour éviter tout écrasement ou blessure.

Y prêter attention, surtout en présence d'enfants.

Laisser la porte du four ouverte uniquement en position appuyée.

Une porte restée ouverte pourrait créer le risque de trébuchement.

Ne pas s'asseoir ni s'appuyer contre la porte du four, ni ne l'utiliser comme plan de travail.

Toutes les interventions sur les électroménagers doivent être effectuées par un personnel qualifié.

Pour l'entretien et la maintenance, l'installation et le nettoyage de l'appareil utiliser des moyens de prévention et de protection adéquats (gants, etc.).

Le soulèvement et la maintenance d'appareils de poids >25kg ou avec des dimensions qui ne permettent pas une prise facile doivent être effectués en utilisant des moyens adéquats ou avec l'intervention de deux personnes afin d'éviter risques ou problèmes.

Avant d'utiliser le four pour la première fois

Toute intervention doit avoir lieu uniquement après avoir débranché l'appareil.

Après avoir déballé le four, l'avoir encastré dans le meuble et avoir extrait les accessoires (lèchefrites et grilles), il est nécessaire de le faire chauffer à la température maximale pendant environ 20 minutes de façon à éliminer d'éventuels résidus huileux dus à la fabrication, qui pourraient entraîner des odeurs désagréables durant la cuisson. Au cours de cette phase, aérer la pièce.

Rincer les lèchefrites et les grilles avec un produit à vaisselle.

Au cours des premières minutes de marche du four, il est possible de constater sur la façade une éventuelle formation de condensation qui ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil.

Remarques importantes pour le montage

Pour l'encastrement respecter les dimensions indiquées à les figures suivantes. Le four peut être placé sous le plan de travail ou en colonne, dans ce cas le meuble devra être prévu avec un jour de 85/90mm à l'arrière et au-dessus (voir les figures suivantes).

La fixation du four sur le meuble s effectue avec 4 vis placées aux angles de l'encadrement de la porte du four (voir les figures suivantes).

Ne pas s aider de la porte comme levier pour entrer le four dans le meuble.

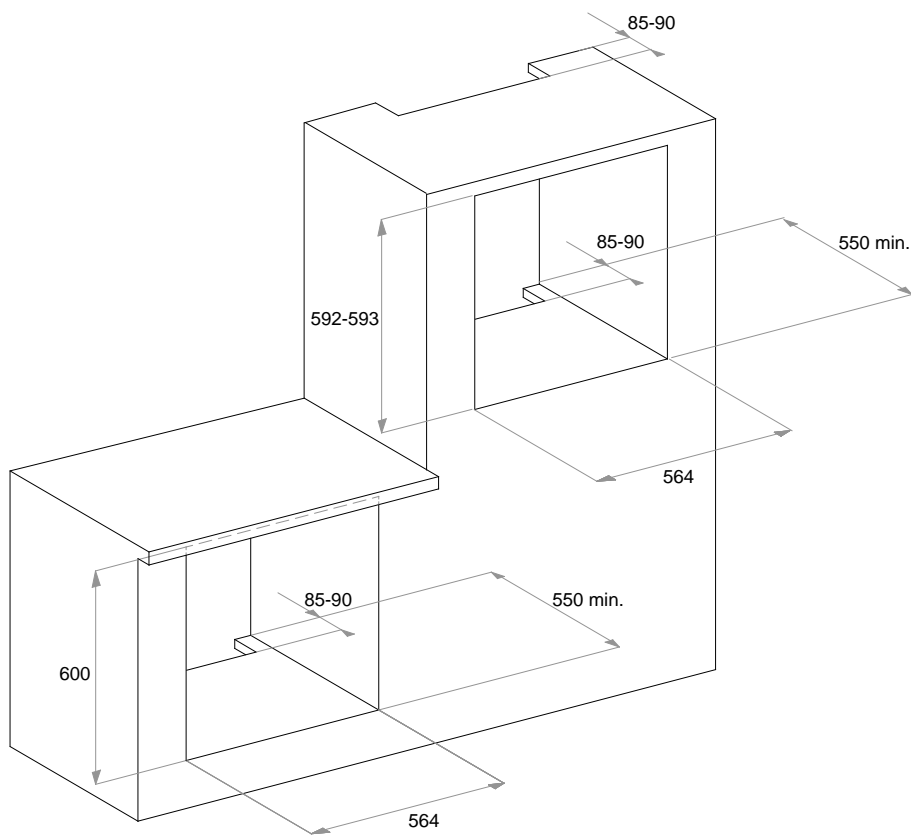
Ne pas exercer des pressions excessives sur la porte ouverte.

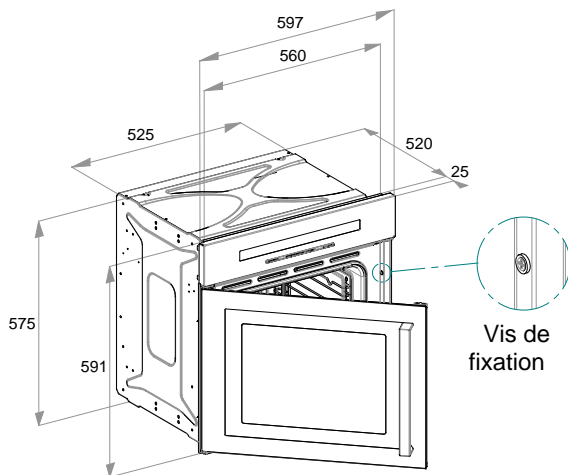
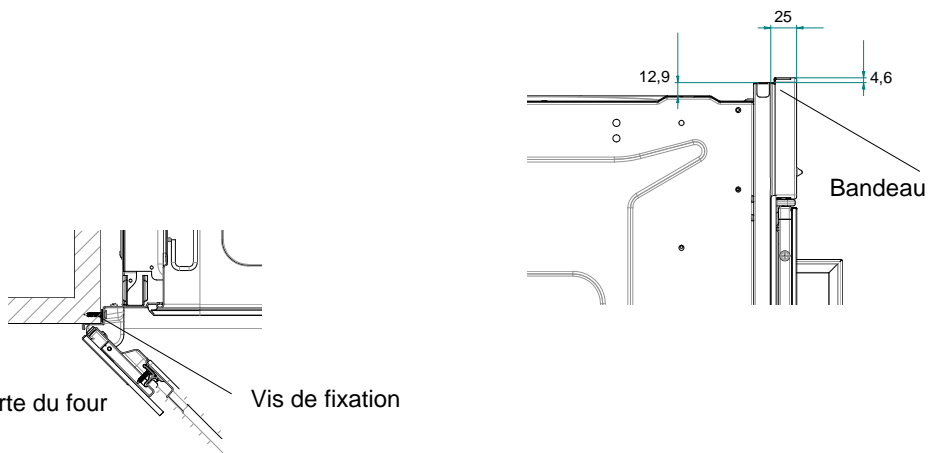
Toutes les interventions sur les électroménagers doivent être effectuées par un personnel qualifié.

Pour l'entretien et la maintenance, l'installation et le nettoyage de l'appareil utiliser des moyens de prévention et de protection adéquats (gants, etc.).

Le soulèvement et la maintenance d'appareils de poids >25Kg ou avec des dimensions qui ne permettent pas une prise facile doivent être effectuées en utilisant des moyens adéquats ou avec l'intervention de deux personnes afin d'éviter risques ou problèmes.

INSTALLATION





Fonctions du four



Lampe du four



Sole ventilée

Sélectionner la température désirée pour ce type de cuisson particulièrement délicate et lente. On déconseille de préchauffer le four.



Cuisson traditionnelle

Sélectionner la température désirée; le voyant jaune s'allumera jusqu'à ce que la température paramétrée soit atteinte.

On recommande de préchauffer le four avant d'introduire les plats.



Cuisson traditionnelle avec ventilation

Sélectionner la température désirée, en maintenant la porte du four fermée. Cuisson indiquée pour cuire pain, pizza, lasagne, etc. On conseille de préchauffer le four.



Gril central

Ce type de cuisson est particulièrement indiquée pour le gratinage rapide des aliments. Pour ce type de cuisson également, il faut tenir la porte ouverte et utiliser la protection pour les boutons.



Double grill

Sélectionner la température désirée, en maintenant la porte du four fermée ou semi-ouverte. Dans ce dernier cas, il faut utiliser le déflecteur.

Ce type de cuisson est indiqué pour des plats consistants qui requièrent l'action du grill sur toute la surface.



Double grill avec ventilation

Sélectionner la température désirée. L'action du ventilateur combinée avec l'action du grill, permet une cuisson rapide et profonde pour des plats particuliers.

On conseille de préchauffer le four pendant quelques minutes avant d'introduire les plats.



Cuisson ventilée

Ce type de cuisson permet la diffusion de la chaleur de manière régulière et homogène dans toutes les parties du four.

Il est possible de cuire deux types de plats (ex. viandes et poissons), en respectant les temps de cuisson relatifs.



Décongelation

La lumière du four et le voyant vert s'allument comme pour toutes les autres fonctions du four. Le ventilateur se met alors en marche, sans propager de chaleur tant que le thermostat n'est pas en fonction.

La porte du four doit être fermée. Cette fonction permet de décongeler des plats en utilisant environ 1/3 du temps normalement employé.

Table de cuisson

Plat	Temp. en °C	Niveau * Grille	Temps en min.	
			Conseillé	Personelle
Gâteaux dans moule à pâte battue				
Galette, fouace	175	2	55 - 65	
Fouace	175	3	60 - 70	
Tarte	175	3	60 - 70	
Gâteaux dans moule de pâte brisée				
Fond de Tarte	200	3	8 - 10	
Tarte au fromage, cheesecake	200	3	25 - 35	
Tarte aux fruits	200	3	25 - 35	
Gâteaux dans moule à pâte levée				
Fond de Tarte	180	3	30 - 45	
Pain blanc 1 kg de farine	200	3	25 - 35	
Petites pâtisseries				
Pâte brisée	200	3	10 - 15	
Pâte à chou à la crème	200	2	35 - 45	
Pâte biscuit	200	3	15 - 20	
Lasagnes	225	2	40 - 50	
Viandes (temps de cuisson pour chaque cm d'épaisseur)				
Viandes rôties à cuisson longue (ex. veau rôti)	200	2	120 - 150	
Viandes rôties à cuisson brève (ex. Roast beef)	200	2	60 - 90	
Pain de viande	200	2	30 - 40	
Volailles				
Canard 1½ - 2 kg	200	2	120 - 180	
Oie 3 kg	200	2	150 - 210	
Poulet rôti	200	2	60 - 90	
Dinde 5 kg	175	2	à peu près 240	
Gibier				
Lièvre	200	2	60 - 90	
Cuissot de chevreuil	200	2	90 - 150	
Cuissot de cerf	175	2	90 - 180	
Légumes				
Pommes de terre ou four	220	2	30 - 40	
Tourte de légumes	220	2	30 - 40	
Poisson				
Truite	200	2	40 - 50	
Mulet	200	2	40 - 50	
Pizza	240	3	10 - 20	
Grillades				
Côtes de porc		4	8 - 12	
Saucisses		4	10 - 12	
Poulet à la grillade		2	25 - 35	

* Le niveau de la grille est compté à partir du bas (exclus le dépôt sur le fond, le plat de récupération du jus ne pouvant alors être utilisé)

LES INFORMATIONS DESSUS DONNÉES SONT INDICATIVES PUISQUE LE MODE ET LE TEMPS DE CUSSION SONT VARIABLES CONFORMÉMENT À LA QUALITÉ ET QUANTITÉ DES ALIMENTS EMPLOYÉS POUR LA CUSSION

Comment utiliser le grill

Placer les aliments à griller sur la grille ou dans un plat aux bords très bas.

Introduire la grille dans le four au niveau le plus élevé possible.

Introduire le plat de récupération des graisses au niveau immédiatement sous la grille.

Pendant le fonctionnement, le four devient très chaud: éloigner les enfants et ne pas toucher les éléments de chauffe situés à l'intérieur.

Selon le type d'aliment (viandes, poissons, volailles) ne pas oublier de le retourner afin d'exposer les deux faces aux rayons infrarouges du grill.

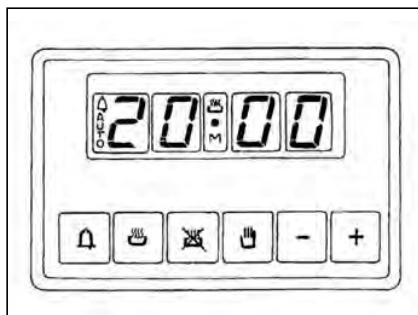
Voici quelques temps de cuisson à titre purement indicatif :

Aliment à griller	Temps de cuisson en minutes	
	1° face	2° face
Viandes basses ou fines	6	4
Viandes modérément épaisses	8	5
Poissons fins et sans écaille	10	8
Poissons modérément volumineux	15	12
Saucisses	12	10
Toast	5	2

Programmeur électronique

Le programmeur électronique regroupe les fonctions suivantes:

- Horloge de 24 h. avec affichage lumineux
- Timer, avertisseur sonore jusqu' à maximum 23 h. et 59 min.
- Programme en mode automatique de début ou fin cuisson
- Programme en mode semi-automatique (soit seul début cuisson soit seul fin cuisson).



Description des fonctions des boutons



“ TIMER ” AVERTISSEUR SONORE



“ TEMPS DE CUISSON (DURÉE) ”



“ FIN DE CUISSON ”



“ POSITION MANUELLE ”



“ AUGMENTATION DES VALEURS DE TOUS LES PROGRAMMES ”



“ DIMINUTION DES VALEURS DE TOUS LES PROGRAMMES ”

Description des symboles lumineux

« AUTO » - (clignotant) - Programmeur en mode automatique mais non programmé.

«AUTO» - (allumé en permanence) - Programmeur en mode automatique et programmé.



Cuisson en mode programmé en cours



Avertisseur sonore programmé





et «AUTO» (tous les deux clignotants) - erreur de programmation.

Aucun symbole lumineux sauf les numéros de l'horloge:
Programmeur en mode manuel.


Horloge digitale


Les chiffres de l'horloge montrent les heures (0-24) et les minutes.

À la première mise sous tension ou après une interruption du courant trois chiffres clignotent sur le panneau.



Pour la mise à l'heure exacte, il faut enfoncer simultanément les boutons  et  EN MÊME TEMPS enfoncer ou le bouton [+] ou le bouton [-] jusqu'à fixer l'heure exacte. La vitesse de réglage dépend de la pression exercée sur les boutons [+] et [-].

Cuisson manuelle (sans utilisation du programmeur)

Pour utiliser le four en mode manuel, donc sans utilisation du programmeur, il faut annuler le clignotement de «AUTO» en enfonçant le bouton .


Si «AUTO» ne s'éteint pas (cela veut qu'il y a encore un programme de cuisson en mémoire) il faut annuler le programme en enfonçant  jusqu'à la mise à zéro de l'horloge.


Cuisson en mode automatique (début et fin cuisson)

- 1) Programmer la durée de cuisson en enfonçant le bouton .
- 2) Programmer l'heure de fin cuisson en enfonçant le bouton .
- 3) Déterminer la température et le programme de cuisson désirés en utilisant les boutons du thermostat et du commutateur.

Après ces opérations le symbole «AUTO» s'allumera en permanence, cela signifie que le four a été programmé.


Voilà un exemple pratique: l'utilisateur souhaite une cuisson de 45 minutes, qui doit terminer à 14 h.


- Enfoncer  jusqu'à fixer 0.45.

- Enfoncer  jusqu'à fixer 14.00.

Après ces opérations l'heure de l'horloge réapparaîtra et le symbole «AUTO» s'allumera, cela signifie que le programme a été accepté et mémorisé.

À 13.15 h. (14.00 h moins 15 minutes) le four s'allumera automatiquement.


Pendant la cuisson les symboles  et «AUTO» s'allumeront.

À 14.00 h. le four s'éteindra automatiquement, un signal sonore retentira jusqu'à ce que l'on enfonce la touche .


Cuisson semi-automatique

A. Programmation du temps de cuisson


B. Programmation de l'heure de fin cuisson


A) Déterminer le temps de cuisson désiré en enfonçant le bouton .

Le four s'allumera immédiatement.



Les symboles «AUTO» et  s'allumeront.

Écoulé le temps de cuisson programmé le four s'éteindra, un signal sonore intermittent retentira arrêter le signal sonore comme décrit ci-dessus.


B) Fixer l'heure de fin cuisson en enfonçant le bouton .


Le four s'allumera immédiatement. Les symboles «AUTO» et  s'allumeront.


A l'heure fixée de fin cuisson, le four s'éteindra et un signal sonore intermittent retentira arrêter le signal sonore comme décrit ci-dessus. Le programme de cuisson peut être visualisé à tout moment en enfonçant le bouton correspondant.



La programmation peut être aussi annulée à tout moment en enfonçant le bouton  et en mettant à zéro l'horloge. Ensuite en enfonçant le bouton  le four peut être utilisé en mode manuel.

Timer = signal sonore

Le «timer» est uniquement un avertisseur sonore qui peut être réglé pour une période maximale de 23 heures et 59 min. Régler le timer en enfonçant le bouton  et même temps [+] ou [-] jusqu'à obtenir le temps choisi.

Après avoir fixé le temps, l'heure de l'horloge reparait et le symbole  s'allume.

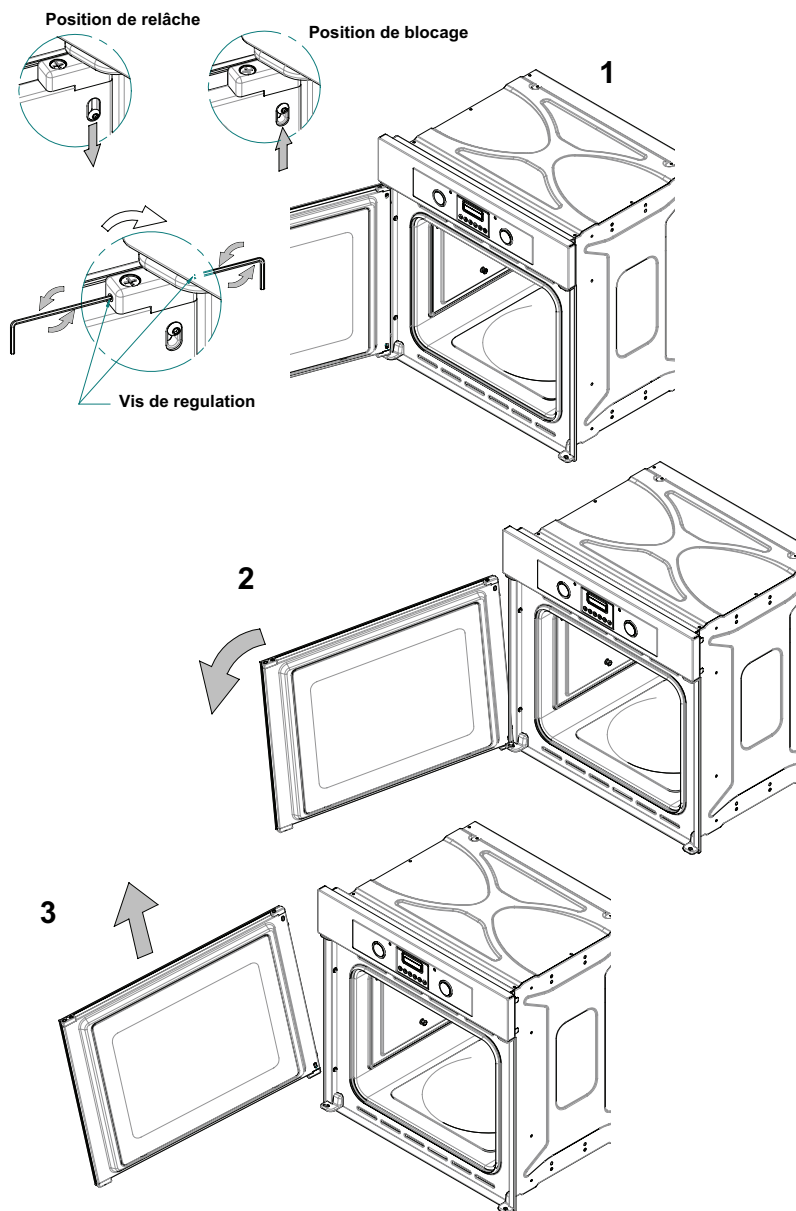
Le compte à rebours commencera immédiatement et peut être visualisé à tout moment en enfonçant le symbole .

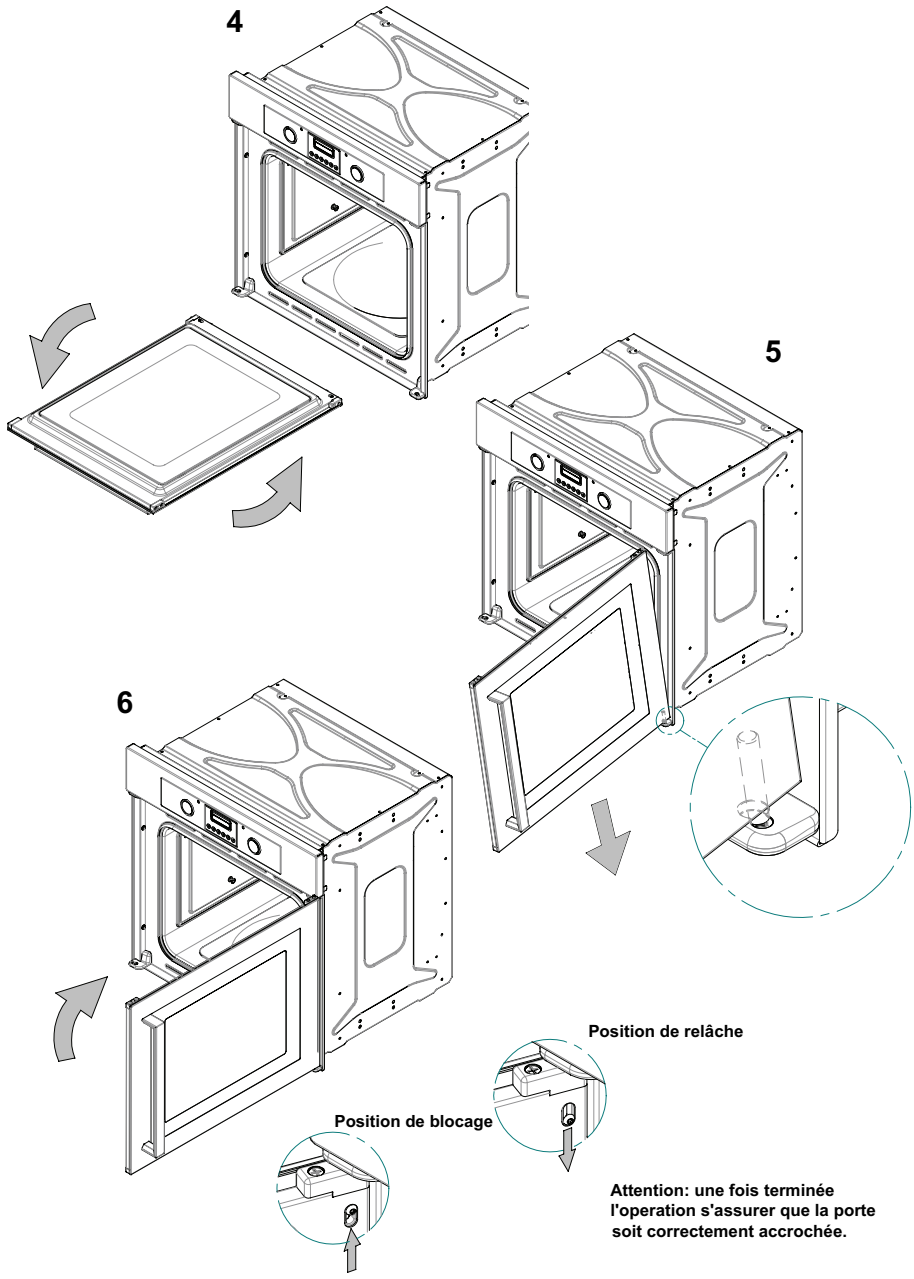
A la fin de ce temps, le symbole  s'éteindra et un signal sonore intermittent retentira jusqu'à ce que l'on l'arrête en enfonçant le bouton .

ATTENTION! L'interruption de l'alimentation électrique entraîne la mise à zéro de l'horloge et l'annulation de tous les programmes. Lorsque l'alimentation électrique est rétablie trois zéros clignotant apparaissent et on peut programmer de nouveau la cuisson.

RETRAIT ET RÉINSTALLATION DE LA PORTE DU FOUR (1-6)

La porte peut être accrochée sur les deux côtés





Position de relâche

Position de blocage

Attention: une fois terminée l'opération s'assurer que la porte soit correctement accrochée.

RETRAIT DU PANNEAU EN VERRE INTERNE DE LA PORTE DU FOUR

(fig. 1-2)

N'utiliser aucun produit abrasif qui pourrait l'endommager.

Des rayures sur la surface du panneau en verre peuvent l'endommager gravement.

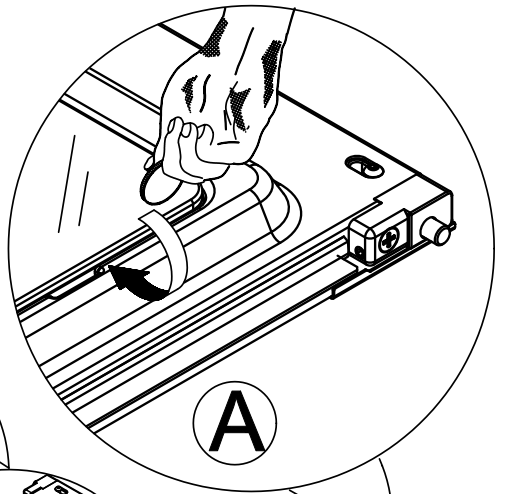
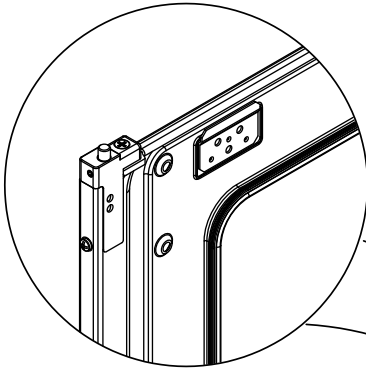
N'utilisez en aucun cas un appareil de nettoyage haute pression ou à vapeur.

Pour enlever le panneau en verre interne de la porte du four, utiliser une monnaie pour soulever les rainures (A) jusqu'à ce que les deux pieds (B) soient relâchés de leur logement (fig. 1)

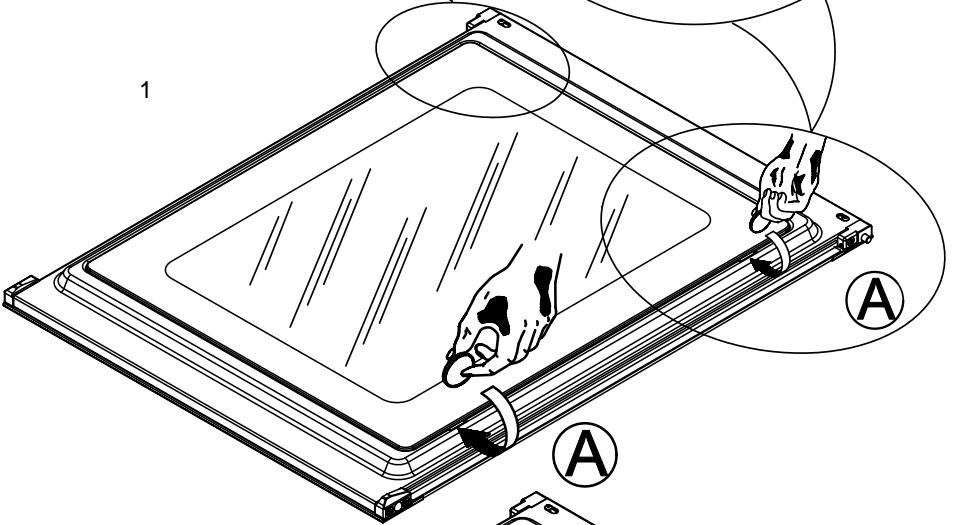
Soulever le verre comme illustré fig. 2 et l'extraire par le haut.

Pour recomposer la porte, répéter les deux opérations précédentes dans le sens inverse. Reposer le verre en l'appuyant à l'intérieur de la porte et en le poussant dans sa position.

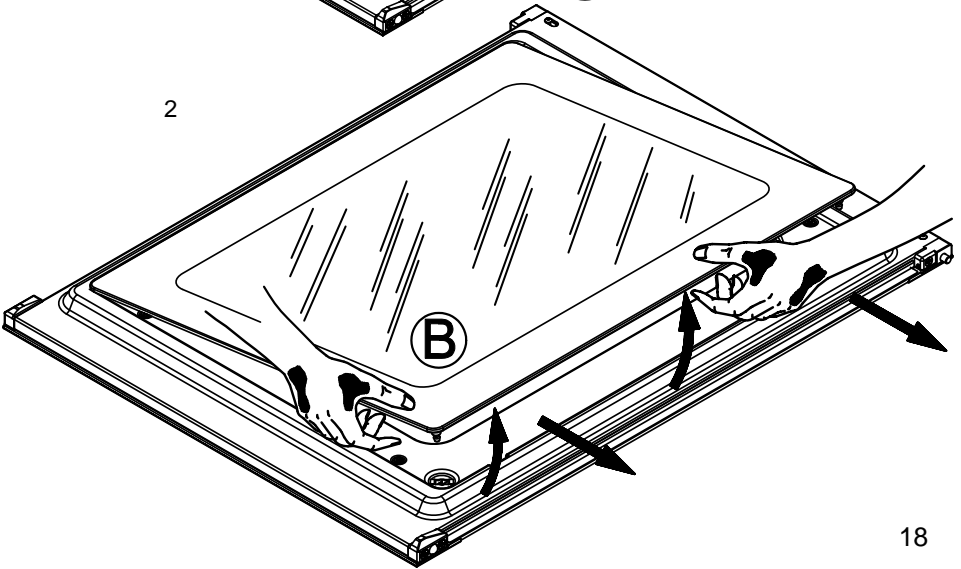
Appuyer sur le verre jusqu'à ce que les pieds s'encastrent dans leur position initiale (fig. 2).



1



2

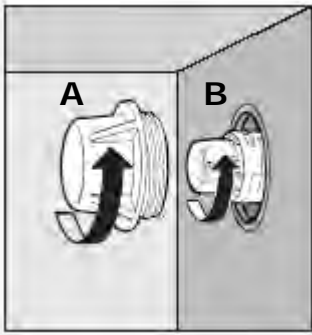


Comment remplacer l'ampoule du four

Débranchez le four.
Dévissez le couvercle de la lampe.
Remplacez l'ampoule (voir 'remarques').
Remontez le couvercle de l'ampoule.
Rebranchez le four.

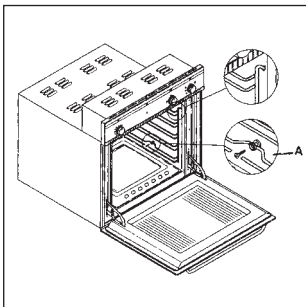
Remarques:

utilisez exclusivement des ampoules de 25 W 230 V, de type E-14, T 300° C.



Accessoires en dotation

L'appareil peut être équipé de guides latérales qui doivent être accrochées aux parois du four. Faire glisser les grilles et la lèchefrite sur les guides latérales en dotation. Les guides latérales peuvent être enlevées en exerçant une légère pression en bas sur le détail A.



Nettoyage et entretien du four

Important: avant de procéder au nettoyage du four, débrancher l'appareil ou couper le courant de la ligne d'alimentation en actionnant l'interrupteur général.

Après chaque utilisation laisser refroidir le four et le nettoyer pour éviter que les incrustations ne soient réchauffées à chaque fois.

Ne pas utiliser des appareils de nettoyage haute pression ou à vapeur.

Ne pas utiliser des produits inflammables, de produits abrasifs, de laines d'acier.

Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou de raclours pointus en métal pour nettoyer la vitre de la porte du four car ceux-ci pourraient rayer la surface et par conséquent endommager la vitre.

En ce qui concerne la partie inférieure, il est conseillé d'enlever les taches éventuelles quand le four est encore tiède. Plus on attend et plus on a du mal à enlever ces taches.

Nettoyer l'extérieur avec une éponge humidifiée avec de l'eau tiède.

Attention: avant de procéder à le nettoyage et entretien du four, utiliser des moyens de prévention et de protection adéquats (gants, etc.).



Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe. Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

