

HUDSON

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

HFP 065 I

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 effectuées 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 (lèche-frites 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 lèche-frites 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.

Tension d'alimentation :

220-240V~ 50Hz

Cet appareil a été réalisé pour être encastré dans un meuble pour four standard de 600 mm de largeur.

La niche de l'encastrement, les meubles voisins et tous les matériaux utilisés pour l'installation doivent être en mesure de supporter, pendant l'utilisation du four, une température minimum de 85°C plus la température ambiante. De plus, les portes des armoires voisines doivent se trouver à une distance de minimum 4 mm en tout point de l'appareil.

Certaines armoires de cuisine en vinyle ou laminées sont particulièrement sensibles

à la chaleur et peuvent s'abîmer ou se décolorer. N'importe quelle détérioration ou décoloration des matériaux qui se produit à une température inférieure à 85°C plus la température ambiante ou si les meubles se trouvent à une distance inférieure à 4 mm de l'appareil, sera imputable au propriétaire. Pour les fours à encastrement installés sous une table de travail, les dimensions d'installation sont les suivantes.

Attention : si le personnel qualifié installe l'appareil à proximité d'autres appareils électriques, le cordon d'alimentation ne doit pas passer tout près ou être en contact avec la paroi latérale du four.

FONCTIONS DU FOUR

Lampe du four

Grill et ventilation

Régler le thermostat sur la température désirée comprise entre 50°C et 250°C. L'action du ventilateur, associée à l'action du gril permet une cuisson rapide et en profondeur des plats particuliers. On conseille de réchauffer le four pendant quelques minutes avant d'introduire les aliments.

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 infiquée pour cuire pain, pizza, lasagne, etc. On conseille de préchauffer le four.

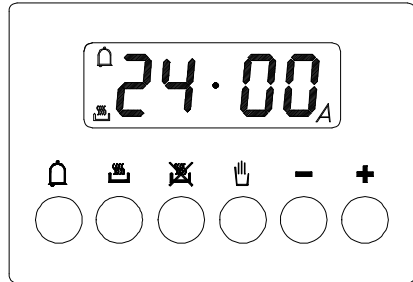
Fonction d'autonettoyage du four

Tourner le bouton rotatif de sélection sur cette fonction, ce réglage est possible uniquement à travers la minuterie, le cycle d'autonettoyage dure 1,5 heure. Avant d'utiliser cette fonction pyrolitique, il faut enlever tous les accessoires du four. Pendant la fonction pyrolitique, la lampe du four est éteinte.

PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

Le programmateur électronique est un dispositif qui regroupe les fonctions suivantes:

- horloge 24 heures avec afficheur illuminé
- Minuterie (jusqu'à 23 heures et 59 min.)
- Programme de début et fin de cuisson automatique
- Programme pour cuisson semi-automatique (uniquement début ou fin).
- Visualisation de la température choisie



Description des boutons



“ MINUTERIE ”



“ TEMPS DE CUISSON ”



“ FIN DU TEMPS DE CUISSON ”



“ POSITION MANUELLE ”



“ DEFILEMENT DES NUMEROS DE TOUS LES PROGRAMMES- CONTROLE DE LA TEMPERATURE PROGRAMMEE”



“ DEFILEMENT A REBOURS DES NUMEROS DE TOUS LES PROGRAMMES- CONTROLE DE LA TEMPERATURE PROGRAMMEE”

Description des symboles illuminés

« AUTO » - (clignotant) – Programmeur sur la position automatique mais non programmée.

« AUTO » - (toujours allumé) – Programmeur sur la position automatique et programmée.



Cuisson manuelle en cours



+ A

Cuisson automatique en cours



+






Minuterie en fonction


REMARQUE: Après avoir sélectionné le mode de fonctionnement, une certaine période de temps s'écoule avant la confirmation de la sélection (environ 3-4 secondes) pendant laquelle on peut modifier les données.


Horloge digitale

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

Au moment du branchement du four ou suite à une interruption de l'alimentation électrique, trois zéros clignotent sur l'afficheur du programmeur. Pour programmer l'heure, il faut appuyer simultanément sur les boutons  et  ou sur le bouton  et EN MEME TEMPS appuyer sur le bouton "+" ou "-" jusqu'à rejoindre la programmation de l'heure exacte. Quand l'heure actuelle est réglée, relâcher les boutons pour faire fonctionner l'horloge.

Cuisson manuelle sans utiliser le programmeur



Pour utiliser le four manuellement, c'est-à-dire sans le programmeur, il faut arrêter le clignotement de «A» en appuyant sur le bouton .

Si on visualise la lettre «A» de manière permanente, cela signifie que le four est programmé, il est donc impossible de programmer la minuterie sur la fonction manuelle et on ne peut pas allumer le four. Dans ce cas, il faut d'abord effacer le programme en appuyant sur  ensuite on pourra programmer la fonction manuelle.

Minuterie


La minuterie peut être utilisée pour calculer une période de temps de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.


1) Cuisson automatique (début et fin)

- Programmer la durée de cuisson en appuyant sur le bouton .
- Programmer la fin du temps de cuisson en appuyant sur le bouton .
- Programmer la température et le programme de cuisson en utilisant le bouton du thermostat et le sélecteur.

Après cette programmation, le symbole «A» clignote.


Exemple : la cuisson dure 45 minutes et doit se terminer à 14.00.

Appuyer sur  jusqu'à programmer 0.45.

Appuyer sur  jusqu'à programmer 14.00.

A la fin de la programmation, l'heure est visualisée sur l'afficheur et le symbole «A» s'allume. Cela signifie que le programme de cuisson a été mémorisé.

A 13:15 (14:00 moins 45 minutes) le four s'allume automatiquement.

A 14:00 le four s'éteint automatiquement, un avertisseur sonore se déclenche et s'interrompt uniquement quand on appuie sur le bouton .

Le symbole «A» clignote.

2) Cuisson semi-automatique

A. Programmer la durée de la cuisson


B. Programmer le temps de fin de cuisson

A) Programmer la durée de la cuisson, en appuyant sur le bouton .

Le four s'allume immédiatement, le symbole «A» clignote.


Quand le temps de cuisson programmé est terminé, le four s'éteint, un avertisseur sonore se déclenche jusqu'à ce qu'on l'éteigne comme décrit ci-dessus.

Le symbole «A» clignote.

B) Programmer la fin du temps de cuisson en appuyant sur le bouton .

Le four s'allume immédiatement, le symbole «A» clignote.



Quand on rejoint le temps programmé, le four s'éteint et un avertisseur sonore se déclenche jusqu'à ce qu'on l'éteigne comme décrit ci-dessus.


Le programme de cuisson peut être effacé à n'importe quel moment en appuyant sur le bouton , le four peut fonctionner manuellement.



REMARQUE: Les fonctions 1) et 2) ou 1)+ 2) sont actives uniquement si la fonction cuisson a été sélectionnée.

Minuterie = avertisseur sonore

Le programme minuterie comprend uniquement un avertisseur sonore qui peut être programmé pour un maximum de 23 heures et 59 min.

Pour programmer la minuterie, appuyer sur le bouton  et, simultanément, sur les boutons + ou - jusqu'à ce que la valeur désirée apparaisse sur l'afficheur. Après avoir effectué la programmation, l'horloge et le symbole  apparaissent sur l'afficheur.

Le compte à rebours commence immédiatement et peut être visualisé à chaque moment sur l'afficheur en appuyant sur le bouton .

A la fin du temps programmé, le symbole  s'éteint et l'avertisseur sonore sonne jusqu'à ce qu'on l'interrompe en appuyant sur le bouton .

On peut modifier la tonalité de l'avertisseur sonore (il possède 3 niveaux différents: faible - moyen - fort): quand il sonne, appuyer sur le bouton “-”.


REMARQUE: A la fin du temps de cuisson, se déclenche une sonnerie qui émet un bip à chaque seconde pendant une durée maximum de 7 minutes.


Effacement d'un programme de cuisson automatique

Un programme de cuisson automatique peut être effacé à n'importe quel moment en appuyant sur le bouton  et  ou le bouton .

Maintenant le four peut fonctionner manuellement.

Nettoyage pyrolytique

Sélectionner la fonction d'autonettoyage  . Après avoir sélectionné cette fonction, une période de nettoyage de 90 minutes se programme automatiquement (on peut également choisir une période de 180 minutes si le four est très sale).

Cette fonction permet de nettoyer le four en augmentant la température jusqu'à 475°C. Le dépôt de cendres produit peut être éliminé avec un chiffon humide quand le four s'est refroidi, mais est encore tiède. Si le four requière un nettoyage plus long, on peut augmenter la durée du nettoyage de la façon suivante: sélectionner la fonction d'autonettoyage comme indiqué précédemment, appuyer sur le bouton manuel  sur la minuterie électronique, l'afficheur indique 1:30 .

Pour des raisons de sécurité, la porte du four se bloque automatiquement et le voyant « fermé » sur le tableau frontal s'allume.

Pendant l'autonettoyage pyrolytique, la lampe du four est éteinte.

AVERTISSEMENT

- **Tous les accessoires doivent être retirés du four avant de faire démarrer la fonction d'autonettoyage.**
- **On recommande vivement d'utiliser cette fonction d'autonettoyage uniquement si une personne est présente.**
- **Tous les résidus alimentaires consistants doivent être enlevé du four avant de faire démarrer la fonction d'autonettoyage.**

Substitution de la lampe du four

ATTENTION : débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

Pour remplacer la lampe du four, il faut enlever le couvercle de protection « A », en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Après avoir remplacé la lampe, réinstaller le couvercle de protection « A ». (Fig. 6)

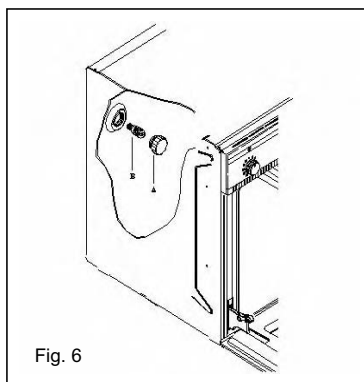


Fig. 6

Démontage de la porte du four (Fig. 7)

Pour faciliter le nettoyage et accéder plus facilement à la partie interne du four, on peut démonter simplement les deux portes du four (voir dessin).

Pour faciliter le nettoyage du four, on peut démonter la porte du four à travers les charnières de la façon suivante:

charnières avec leviers mobiles

Les charnières A sont dotées de deux leviers mobiles B.

Si on soulève le levier B, la charnière se dégage de son logement. On peut alors soulever la porte vers le haut et l'extraire en la faisant glisser vers l'extérieur;

pour effectuer cette opération, saisir la porte latéralement près des charnières.

Pour réinstaller la porte, insérer d'abord les charnières dans leur logement.

Avant de refermer la porte, **n'oublier pas de baisser les deux leviers mobiles B** utilisés pour accrocher les charnières.

Ne pas plonger la porte dans l'eau

Nettoyer la surface interne émaillée et la vitre avec un chiffon humide et un détergent neutre adéquat, rincer, puis essuyer avec soin en utilisant un chiffon doux.

Si nécessaire, on peut démonter la vitre en dévissant les deux vis de fixation latérales. S'assurer que la vitre soit complètement sèche avant de la réinstaller. Faire attention de ne pas serrer trop fort les vis de fixation pendant le montage.

Accessoires du four

Les glissières latérales, la lèchefrite et le support du tournebroche doivent être lavés à l'eau chaude avec un détergent neutre et ensuite essuyés avec soin ou ils peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.

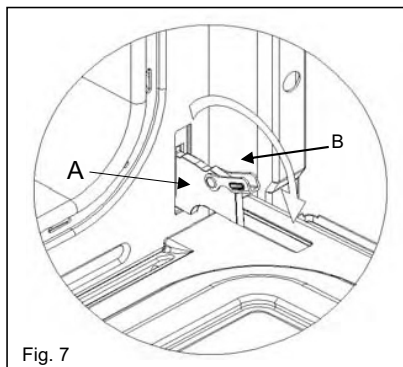


Fig. 7

Comment utiliser le tournebroche (Fig. 8)

Dans le même four, on peut utiliser le tournebroche en association avec le gril. La viande doit être enfilée sur la tige du tournebroche et bloquée avec les petites fourchettes.

Ensuite, procéder comme suit :

A. Insérer la lèchefrites sur le gradin inférieur du four.

B. Insérer une des petites fourchettes sur la tige en acier inoxydable et la fixer. Introduire la viande sur la tige et ensuite insérer l'autre petite fourchette, la fixer correctement sur la viande.

C. Le manche du tournebroche en matériel isolant doit être utilisé pour extraire la tige en acier inoxydable du four et doit être enlevé pendant la cuisson.

Par exemple un poulet qui pèse 1,3 kg requerra un temps de cuisson d'environ 85-90 minutes.

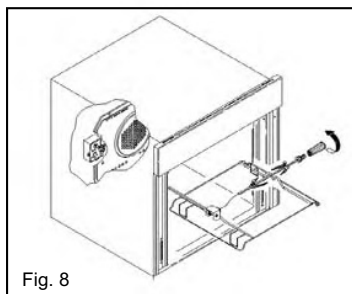


Fig. 8

Tableau indicatif pour la cuisson au four

Aliment	Temp. °C	Gradin de cuisson (*)	Temps de cuisson (min)	Symbole de cuisson
Gâteau				
Pain en couronne	180	2	55-65	
Tartes aux fruits	200	1	30-40	
Gâteaux au lait et au beurre	180	2	35-40	
Gâteaux levés	200	1	25-35	
Choux	190	2	20-30	
Pâte feuilletée	200	2	15-25	
Biscuits	190	3	15-20	
Lasagnes	225	2	40-50	
Viande				
Filet de bœuf	225	2-3	50-80	
Roast-beef	225	2-3	50-80	
Veau rôti	225	2-3	60-80	
Porc rôti	170-180	2	45-60	
Agneau rôti	225	2	45-55	
Bœuf rôti	225	2-3	50-60	
Lièvre rôti	200	2	60-90	
Dinde rôtie	180	2	240 environ	
Oie rôtie	200	2	150-210	
Canard rôti	200	2	120-180	
Poulet rôti	200	2	60-90	
Cuisse de chevreuil	200	2-3	90-150	
Cuisse de cerf	180	2-3	90-180	
Poisson				
	180	2-3	10-40	
Légumes				
Légumes en daube	170-190	2-3	40-50	
Pizza	240	1	15-25	
Cuisson au grill				
Côtelette		4	8-12	
Saucisse de porc		4	10-13	
Poulet à la grille		3	25-35	
Poulet à la broche			50-65	
Veau rôti à la broche			50-65	

Note:

(*) Le numéro initial de la position du gradin correspond au bouton du four

Le four doit être préchauffé avant l'usage.




Cette fonction devrait être utilisée pour les aliments délicats et/ou les plats préchauffés.



On peut cuire le même plat sur différents gradins (le temps de cuisson ne change pas).

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

