

UTILISATION DE VOTRE DUO-FOUR

COMMENT SE PRÉSENTE VOTRE DUO-FOUR ?

P. 2 - 3

FOUR TRADITIONNEL P.4

COMMENT SE PRÉSENTE VOTRE DUO-FOUR *P. 2 - 3*

COMMENT UTILISER VOTRE FOUR TRADITIONNEL *P. 5 - 8*

CONSEILS DE CUISSON POUR VOTRE FOUR TRADITIONNEL *P. 9*

CONSEILS DE CUISSON TRADITIONNEL *P. 10-12*

CASSEROLERIE *P. 13*

ANOMALIES ? FOUR TRADITIONNEL *P. 14*

FOUR BIOVAPEUR SYSTEM P.15

COMMENT UTILISER VOTRE BIOVAPEUR SYSTEM *P. 16 à 20*

CONSEILS DE CUISSON DE VOTRE BIOVAPEUR SYSTEM *P. 21*

COMMENT NETTOYER VOTRE BIOVAPEUR SYSTEM *P. 22*

ANOMALIES ? BIOVAPEUR SYSTEM *P. 23*

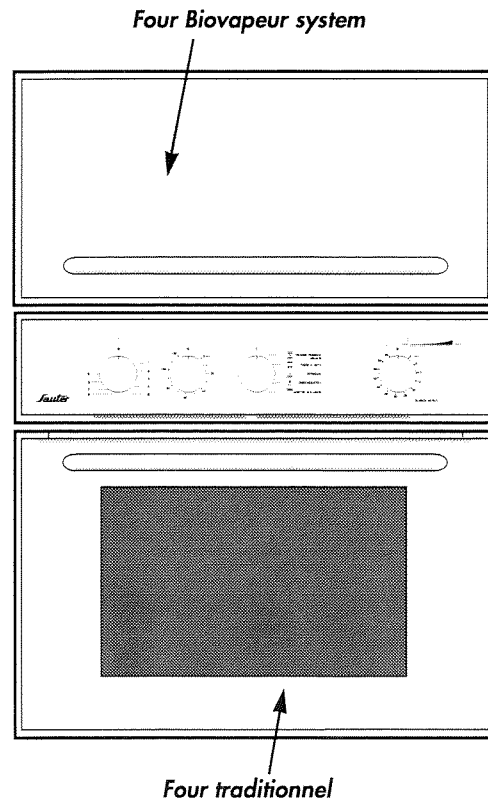
COMMENT CHANGER LES AMPOULES *P. 24*

Comment se présente votre Duo-Four ?

Votre Duo-Four est composé en partie supérieure d'un four «**Biovapeur system**» et en partie inférieure d'un «**four traditionnel multicuisson**».

Les deux fours peuvent être utilisés :

- 1) Indépendamment (Biovapeur system ou traditionnel)
- 2) Simultanément (Biovapeur system et traditionnel)
- 3) Successivement (Biovapeur system puis traditionnel)

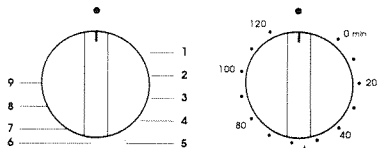


Comment se présente votre Duo-Four ?

Le détail de votre bandeau

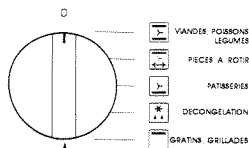
1 FOUR TRADITIONNEL

Sauter



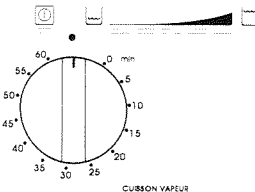
Sélecteur de température
traditionnel

Minuteur traditionnel



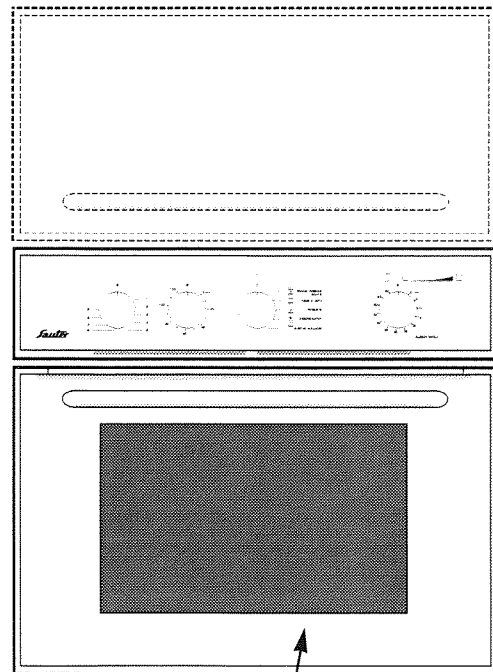
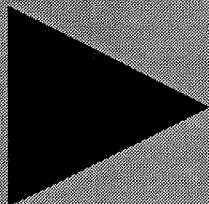
Sélecteur de cuisson
traditionnel

2 BIOVAPEUR SYSTEM



Minuterie vapeur

FOUR TRADITIONNEL

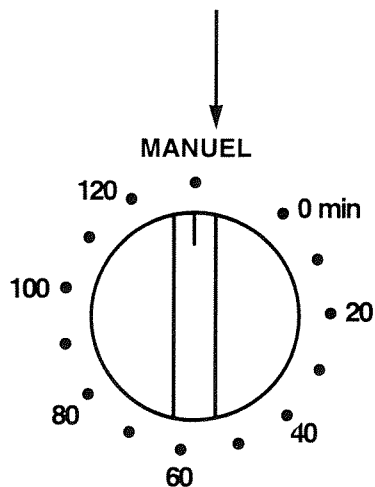


Four traditionnel

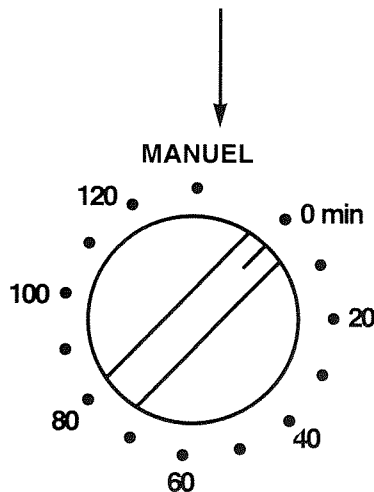
Comment se présente votre four traditionnel

1.1 Le détail de votre minuteur

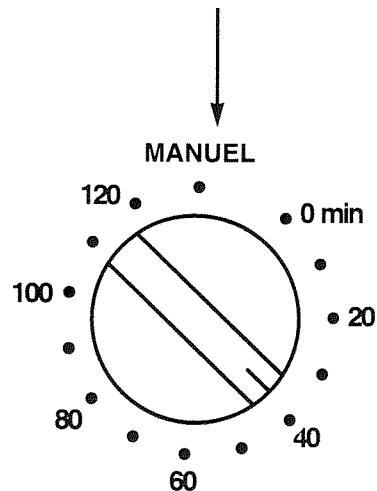
Position manuelle



Position ARRÊT fin de cuisson



Position en cours de cuisson



Nota Le minuteur permet d'obtenir l'arrêt automatique du four après le temps de cuisson affiché.

Mettre la manette sur la position correspondant au temps désiré (en minutes). Si le temps de cuisson prévu est inférieur à 30 minutes, armer la minuterie sur 30 et revenir ensuite en arrière jusqu'à la graduation désirée.

Comment utiliser votre four traditionnel

1.3 Les cuissons traditionnelles

1.3.1 - Faire une cuisson immédiate

Le minuteur doit être en position manuelle.

Pour bénéficier du préchauffage automatique, effectuer les opérations dans l'ordre ci-dessous :


Ajuster la température de cuisson

Tourner le thermostat (selecteur de température) sur la température recommandée par votre recette.

Exemple : repère de température 5 .

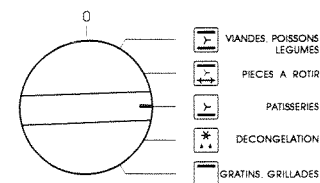
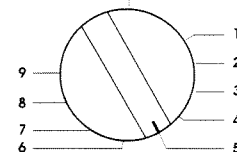
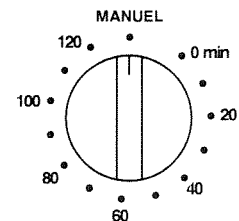
Choisir le mode de cuisson

Tourner le sélecteur de cuisson sur la position de votre choix.

Exemple : position  «PATISSERIES».

Après ces actions, le four chauffe : les voyants de thermostat et de sélection s'allument.

Nota Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.



Comment utiliser votre four traditionnel

1.4 Faire une cuisson programmée

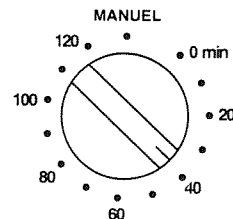
1.4.1 Faire une cuisson pendant une durée définie



Choisir le temps de cuisson

Tourner le minuteur jusqu'à l'affichage du temps désiré.

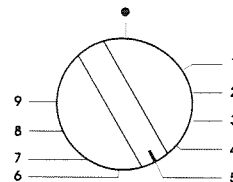
- Exemple : 40 mn de cuisson



Choisir la température de cuisson

Tourner le sélecteur de température (thermostat) recommandée par votre recette.

- Exemple : repère de température 5 .

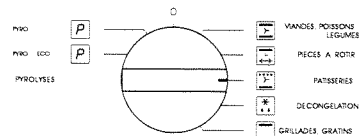


Choisir le mode de cuisson

Tourner le sélecteur de cuisson sur la position de votre choix.

- Exemple : position  «PATISSERIES».

Après ces actions, le four chauffe : les voyants de thermostat et de sélection s'allument.



Comment utiliser votre four traditionnel

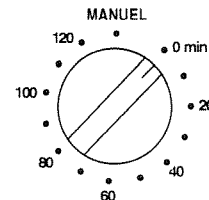
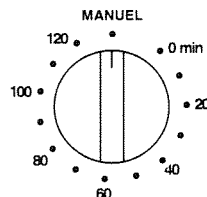
En fin de cuisson, la manette « minuteur » est sur la position 0 min.

Nota il n'y a pas de signal sonore de fin de cuisson.

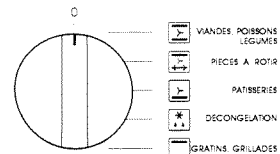


Remettre

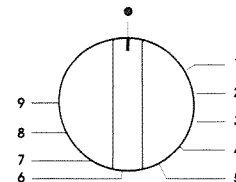
- le minuteur sur la position manuel.



-le sélecteur de cuisson sur la position ARRET



-le sélecteur de température (thermostat) sur la position 0 .



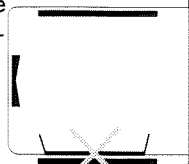
Nota ● Il est possible de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite au debut du paragraphe.

Conseils de cuisson pour votre four traditionnel

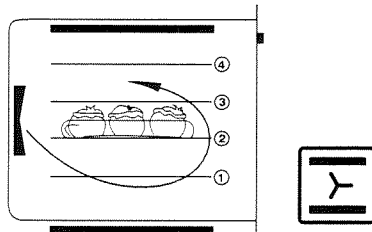
1.7 les cuissons traditionnelles

IMPORTANT

- La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloigner les jeunes enfants.
- Ne pas garnir votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.
- Sauf dans la position «grillades, gratins, et pièces à rôtir», ne jamais poser le plat de cuisson ou le plat lèchefrite multi-usages sur la sole.



VIANDES, POISSONS, LEGUMES

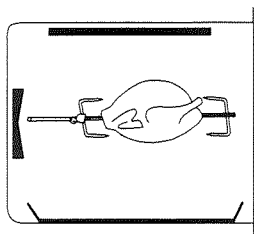


- La cuisson s'effectue par les éléments supérieur et inférieur (non visible) auxquels vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air pour assurer l'uniformité de la cuisson.
- Montée rapide en température : les préparations peuvent être introduites directement dans le four froid.
- Les températures préconisées sont plus basses que dans les modes de cuisson n'utilisant pas l'hélice de brassage.
- Moins de graisses brûlées.
Moins de projections, moins de risque de fumées.
- Limite les pertes de poids des aliments. Les légumes fragiles (tomates farcies) ne seront pas écrasés, éclatés, le gratin dauphinois sera moelleux et coloré.

Dans un souci de confort à l'ouverture de la porte, l'hélice de brassage d'air s'arrête.

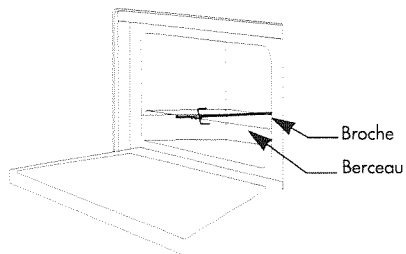
Conseils de cuisson traditionnelle

PIÈCES A RÔTIR (en option)



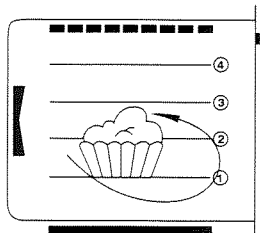
- Vérifier que la broche est bien engagée dans l'axe du moteur et repose correctement sur le berceau.
- Disposer le plat lèchefrite au 1er gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.

- La température peut être réglée entre 180°C et 230°C avec une présélection automatique à 210°C.
- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur, auquel vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air, pour assurer la bonne répartition de la couleur.
- Vous y cuirez toutes vos volailles, à l'aide du tourne-broche qui se compose :
 - d'une broche munie de 2 pics pour maintenir la pièce à rôtir, que vous devrez centrer correctement.



Conseils de cuisson traditionnelle

PATISSERIES

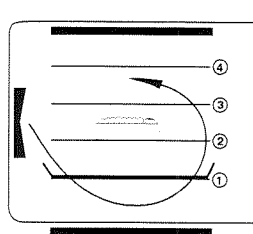


Cuissons sur
2 niveaux
(voir page 23)

- La cuisson s'effectue en grande partie par le dessous, l'hélice brassant l'air pour assurer l'uniformité de la couleur, de la cuisson, et du dorage du mets.
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, quiches, tartes aux fruits juteux, brioches, cakes... Les pâtes détremées seront parfaitement cuites dessous. Les pâtes levées (brioches...), les pâtes poussées (cakes...), les soufflés ne seront pas bloqués par la formation d'une croûte.

❶ **Remarque** : les moules en tôle noire, avec intérieur anti-adhésif et les moules dorés sont les mieux adaptés parce qu'ils emmagasinent rapidement la chaleur et la transmettent à la pâte, ce qui signifie : temps de cuisson plus courts, consommation d'énergie plus faible.
Les moules en fer blanc réfléchissent la chaleur, c'est-à-dire qu'ils la repoussent. Les gâteaux préparés dans ces moules ne sont pas aussi dorés et leur temps de cuisson sera plus long.

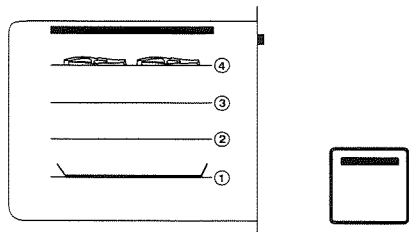
DECONGELATION



- Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, l'hélice brassant l'air accélère les échanges de température.
- Ce mode convient particulièrement aux aliments fragiles destinés à être consommés crus (fraises, framboises...).
- Vous pouvez augmenter la température pour décongeler des aliments destinés à être cuits immédiatement après décongélation (viandes...). Procéder avec précaution pour éviter un début de cuisson en surface. Les viandes seront placées sur une grille, 2^e gradin, pour ne pas être en contact avec le jus de décongélation ; le plat lèchefrite multi-usages au 1^{er} gradin.

Conseils de cuisson traditionnelle

GRILLADES, GRATINS



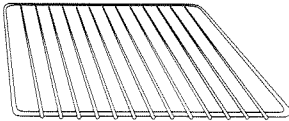
- Sélection adaptée pour griller :
 - Effectuer un préchauffage avec la grille dans le four puis poser les grillades sur celle-ci au gradin adéquat (selon épaisseur).
 - Positionner le plat lèche-frite au 1^{er} gradin.
- Vous pouvez y verser un verre d'eau ; cette astuce présente l'avantage de réduire les fumées et les odeurs, particulièrement lors des cuissons de grillades, de saucisses...
- Idéal pour les toasts, le pain...

Casserolerie pour votre four traditionnel

- **Grille support**

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à grätiner.

Elle sera également utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



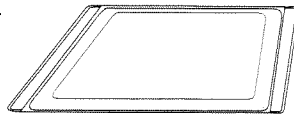
- **Plat lèchefrite multi-usages**

Il sert de plat à gâteaux et dispose de ce fait d'un rebord incliné.

Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inséré dans les glissières se trouvant sous la grille ou au premier gradin, il recueille le jus et les graisses des grillades.

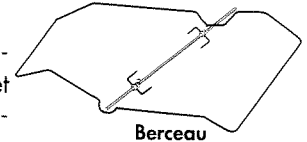
Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



Ne pas mettre directement dans le plat lèchefrite multi-usages des rôtis ou des viandes car il se produirait automatiquement d'importantes projections sur les parois du four, et des dégagements de fumée importants.

- **Tournebroche : berceau (EN OPTION)**

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et d'une très grande régularité de cuisson.



Pour l'utiliser :

Engager le berceau au 2^e gradin à partir du bas.

- Enfiler un des pics sur la broche ; embrocher la pièce à rôtir ; enfiler le 2^e pic ; centrer et serrer en vissant les 2 pics avec la vis de blocage.

- Pousser légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.

Anomalies ? Four Traditionnel

VOUS CONSTATEZ QUE...

LES CAUSES POSSIBLES

QUE FAUT-IL FAIRE ?

Le four ne chauffe pas.

- Le four n'est pas branché.
- Le fusible de votre installation est hors service.
- La température sélectionnée est trop basse.
- Le capteur est défectueux (four pyro).
- Le thermostat est défectueux.
- Le four a subi une surchauffe, le contact de sécurité s'est ouvert.

- Brancher le four.
- Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A).
- Augmenter la température sélectionnée.
- Faire appel au Service Après-Vente.
- Faire appel au Service Après-Vente.
- Faire appel au Service Après-Vente.

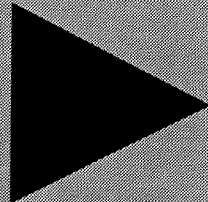
L'ampoule du four ne fonctionne plus.

- L'ampoule est hors service.
- Le four n'est pas branché ou le fusible de l'installation est hors service.

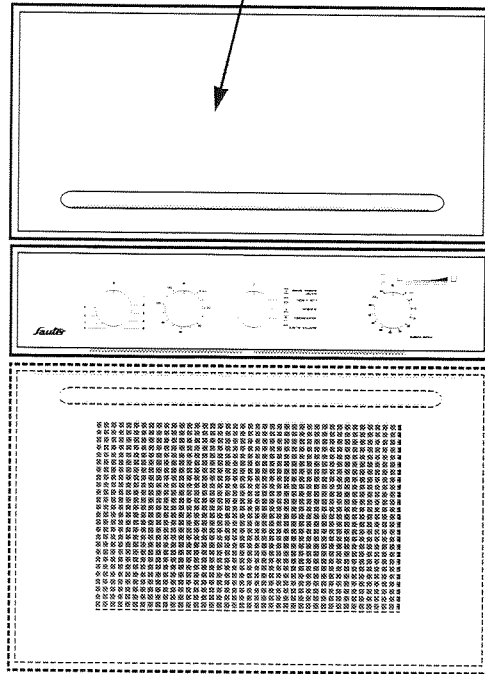
- Changer la lampe.
- Brancher le four ou changer le fusible de l'installation.

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contacter sans attendre le Service Après-Vente.

FOUR BIOVAPEUR SYSTEM



Four Biovapeur system



Comment utiliser votre Biovapeur system

2. Les cuissons vapeur

La cuisson à pression atmosphérique à une température légèrement supérieure à 100°C permet d'obtenir des aliments ni éclatés, ni gorgés d'eau dont les saveurs et les couleurs sont préservées, contrairement à un système de cuisson en surpression. La durée de cuisson pour un légume seul est légèrement supérieure à celle obtenue en utilisant un autocuiseur.

Votre four Biovapeur system **ne nécessite aucun autre réglage que celui du temps de cuisson**. L'eau contenue dans le réservoir arrive dans la cavité par un tuyau. Cette eau est transformée en vapeur au contact d'une surface chaude placée dans la partie inférieure de la cavité. Il n'est pas nécessaire de rajouter de l'eau dans le plat de cuisson (voir livre de recettes). Pour garantir UNE VRAIE CUISSON VAPEUR, votre four Biovapeur system est proposé avec un grand plat en verre muni d'une grille inox perforée pour éviter tout contact des aliments avec l'eau de condensation.

Pour un plat composé de plusieurs légumes ayant des temps de cuisson différents, la cuisson sera réussie en réglant la minuterie sur le temps de cuisson du légume le plus long à cuire. Une économie de temps et de manipulation sera ainsi réalisée.

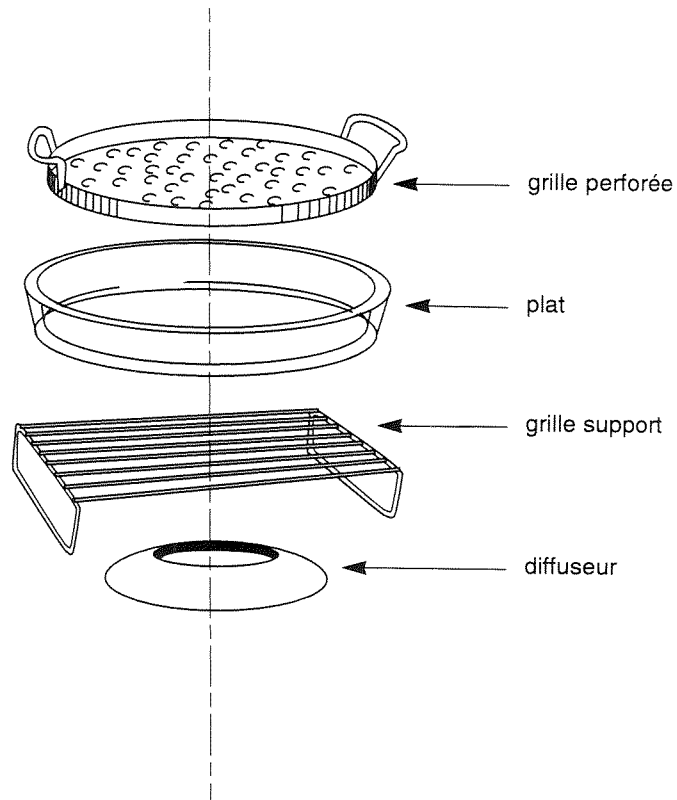
Afin de faciliter l'utilisation et de garantir un résultat de cuisson optimum, une seule hauteur du support de plat est proposée.

2.1 Casseroles

Le four est équipé :

- d'une grille perforée permettant aux aliments de ne pas être en contact avec l'eau de condensation,
- d'un plat ovale en verre,
- d'une grille support amovible en inox,
- d'un diffuseur de vapeur amovible facilitant le nettoyage.

La casserole peut être nettoyée au lave-vaisselle.



2.2 Le réservoir

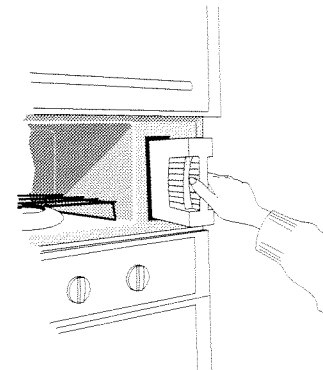
Avant chaque cuisson, le réservoir doit **IMPERATIVEMENT être rempli** d'eau jusqu'au niveau maxi. (Le bruit perçu en agitant le réservoir vide est dû au système de détection de niveau).

- Pour cela retirer le réservoir de son logement et le remplir **exclusivement** d'eau. Remettre le réservoir dans son logement en l'engageant A FOND jusqu'à ce que vous ressentiez le **PASSAGE D'UN CRAN**.

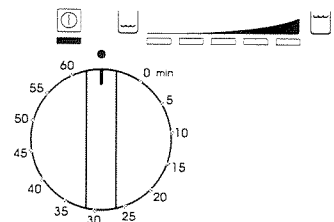
Important : Dans le cas où l'eau du robinet est fortement calcaire, il est conseillé d'utiliser une eau non calcaire et non gazeuse du commerce (ex : VOLVIC).

L'emploi d'eau déminéralisée est déconseillée ; celle-ci n'étant pas à usage alimentaire

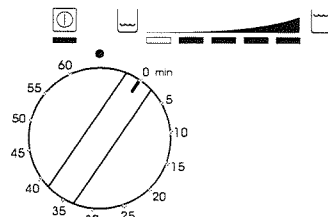
Après chaque cuisson, retirer et vider IMPERATIVEMENT le réservoir pour éviter les stagnations de l'eau, et essuyer les quelques traces d'eau présentes dans le support réservoir.



2.3 La minuterie

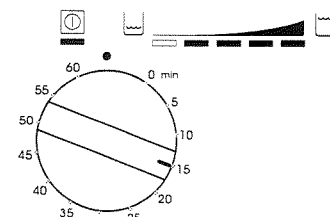


Position arrêt : four hors tension



**Position 0 : four sous tension
mais pas de cuisson.**

- La cavité est éclairée (porte ouverte).
- Le voyant de mise sous tension est allumé.
- Les voyants de visualisation indiquent le niveau d'eau du réservoir.
- Des bips sonores sont émis.



**Position cuisson
porte fermée, le four fonctionne**

- Pour engager une cuisson, fermer la porte et positionner la manette sur un temps de cuisson. (ex. 15 minutes).
- Le voyant de mise sous tension est allumé.
- Les voyants de visualisation indiquent le niveau d'eau du réservoir.

2.4 Visualisation du niveau d'eau



Réservoir plein







Réservoir rempli au 1/3 d'eau



**Réservoir vide : clignotement
du voyant + bip sonore
et arrêt de la génération de vapeur.**

Comment utiliser votre Biovapeur system

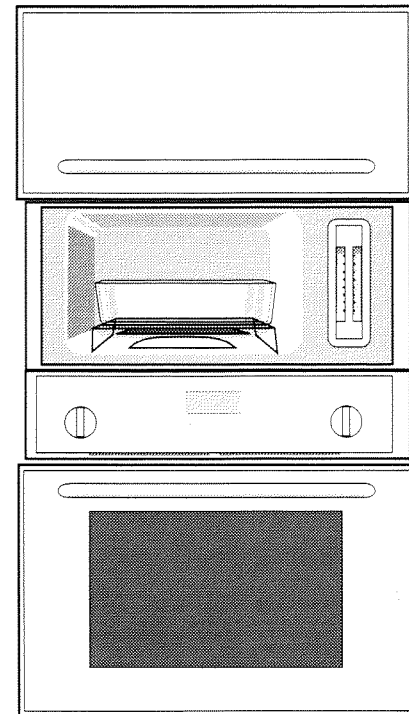
2.5 Faire une cuisson immédiate

-  Remplir et placer le réservoir.
Déposer le plat de cuisson sur la grille support et fermer la porte du Biovapeur system.
-  Tourner la minuterie **dans le sens des aiguilles d'une montre**. (Ex. : 30 min de cuisson). Instantanément la cuisson débute.
En fin de cuisson, une série discontinue de bips sonores est émise.
-  Ouvrir la porte du Biovapeur system.
Retirer votre plat et vider le réservoir.
-  Ramener la manette sur la position **ARRÊT** ; la cavité s'éteint. Les bips sonores discontinus s'arrêtent. Le Biovapeur system n'est plus sous tension.

Conseil : *Ouverture de la porte.*

Ce principe de cuisson entraîne une présence importante de vapeur dans la cavité. L'ouverture de la porte doit être réalisée après les bips sonores de fin de cuisson.

En effet, le Biovapeur system est équipé d'un procédé d'évacuation de la vapeur dans les dernières minutes du temps défini. Afin de ne pas fausser les résultats de la cuisson, il est déconseillé d'ouvrir la porte en cours de cuisson. Ceci provoquerait une bouffée de vapeur. (Le phénomène est le même lorsque l'on soulève le couvercle d'une casserole d'eau à ébullition). L'ouverture provoque l'arrêt du décompte de la minuterie.



Conseils de cuisson pour votre Biovapeur system

2.2.1 Les cuissons vapeur puis traditionnelles successives

Faire une cuisson dans le Biovapeur system puis mettre le plat dans le four traditionnel pour dorer (ex : cuisses de poulet à la moutarde - voir livre de recettes).

2.2.2 Les cuissons simultanées, cuisson Biovapeur system et traditionnelle

Une cuisson dans le Biovapeur system peut être réalisée en même temps qu'une cuisson dans le four classique.

(Ex : Endives dans le Biovapeur system et tartes aux pommes dans le four traditionnel).

NOTA : Les temps de cuisson sont indiqués dans la plaquette CONSEIL DU BIOVAPEUR SYSTEM.

Comment nettoyer votre Biovapeur system

Votre Biovapeur system se salit très peu mais pour des raisons évidentes d'hygiène, il est recommandé après chaque utilisation et après refroidissement :

- de passer une éponge humide sur les parois, le diffuseur et la générateur,
- d'essuyer l'ensemble avec un chiffon sec.

Ces opérations permettent de garder la brillance de l'inox.

NOTA : Pour permettre un bon refroidissement de votre four sans pénaliser l'ouverture d'une porte supérieure de votre meuble, vous pouvez utiliser la position entrouverte de la porte de votre bio-vapeur system. (Voir Fig. ci-contre). Pour cela refermer la porte de votre bio-vapeur system jusqu'au moment où celle-ci s'immobilise.

Sont interdits tous les produits d'entretien ménagers et sanitaires.

Comme pour tout inox, l'usage :

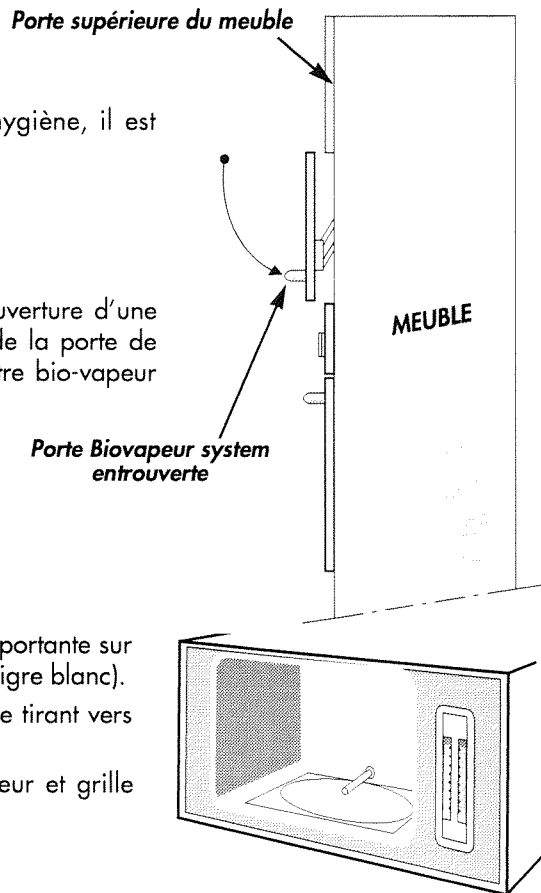
- des produits chlorés,
- de l'eau de javel,
- des détartrants pour cafetières électriques,
- ainsi que des poudres abrasives et éponges métalliques est interdit.

Suivant la dureté de l'eau, il y a formation d'une plaque calcaire plus ou moins importante sur la partie chauffante; celle-ci doit être nettoyée après une dizaine d'utilisations (vinaigre blanc).

Pour cela, retirer la grille support et le diffuseur puis le tuyau d'arrivée d'eau en le tirant vers vous.

Après nettoyage, et rinçage, remettre tous les éléments en place (tuyau, diffuseur et grille support).

Nota : le nettoyage des différents éléments peut être réalisé au lave-vaisselle.



Anomalies ? Biovapeur system

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
<p>La détection de niveau clignote alors que le réservoir est plein.</p>	<ul style="list-style-type: none">● Réservoir mal positionné.● Système de détection défaillant.	<ul style="list-style-type: none">- Vérifier que le réservoir est engagé à fond (voir notice d'utilisation p. 11).- Faire appel au Service Après-Vente.
<p>Aucun voyant ne s'allume</p>	<ul style="list-style-type: none">● Défaut d'alimentation du four.● Carte électronique hors service.	<ul style="list-style-type: none">- Vérifier l'alimentation (fusible de votre installation).- Faire appel au Service Après-Vente.
<p>L'ampoule ne fonctionne plus.</p>	<ul style="list-style-type: none">● La minuterie est sur arrêt.● L'ampoule hors service.● Le four n'est pas branché.● Le fusible de votre installation est hors service.	<ul style="list-style-type: none">- Tourner la minuterie entre 0 et 60.- Changer l'ampoule (voir p. 9).- Brancher le four.- Changer le fusible de l'installation.
<p>Fuite d'eau ou de vapeur au niveau de la porte pendant la cuisson.</p>	<ul style="list-style-type: none">● La porte est mal fermée.● Joint de la porte défaillant.	<ul style="list-style-type: none">- Vérifier que le réservoir est engagé à fond.- Faire appel au Service Après-Vente.
<p>"Ronronnement" intermittent pendant la cuisson vapeur</p>	<ul style="list-style-type: none">● Fonctionnement de la pompe d'alimentation d'eau	<ul style="list-style-type: none">- RAS, fonctionnement normal du four.

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contacter sans attendre le Service Après-Vente.

Comment changer les ampoules ?

ATTENTION ! Déconnecter votre Duo-Four de l'alimentation électrique avant toute intervention sur l'ampoule.

1. Four Biovapeur system

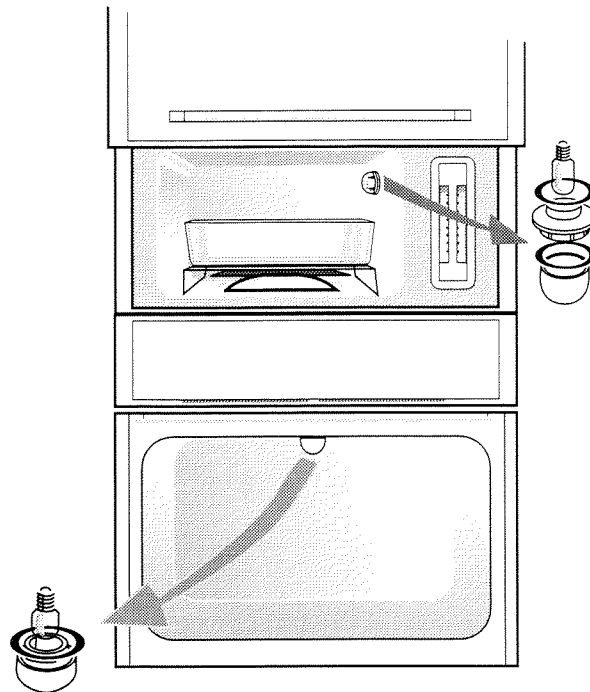
L'ampoule se situe à l'arrière droit de la cavité du four.

- Tourner le hublot vers la gauche d'un quart de tour
- Dévisser l'ampoule dans le même sens.
Caractéristiques de l'ampoule :
 - 25 W - 220/240 V
 - 300°C - culot E 14
- Changer l'ampoule puis remonter le hublot en veillant au bon positionnement des joints
- Reconnecter votre Duo-four.

2. Four traditionnel

L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

- Tourner le hublot vers la gauche d'un quart de tour.
 - Dévisser l'ampoule dans le même sens.
Caractéristiques de l'ampoule :
 - 15 W - 220/240 V
 - 300°C - culot E 14
 - Changer l'ampoule puis remonter le hublot.
- Reconnectez votre Duo-four.




Notes

Notes

Notes

3402MVT-3403MVT

SAVEMA 87X2608/C99535643

 Stream International France - Tél. 02 38 49 42 00