

# UTILISATION DE VOTRE DUO-FOUR

**COMMENT SE PRÉSENTE VOTRE DUO-FOUR ?**

**P. 2 - 3**

## **FOUR TRADITIONNEL P.4**

**COMMENT SE PRÉSENTE VOTRE FOUR TRADITIONNEL** P. 5-6

**COMMENT UTILISER VOTRE FOUR TRADITIONNEL** P. 7-11

**COMMENT NETTOYER VOTRE FOUR TRADITIONNEL** P. 12-14

**CONSEILS DE CUISSON** P. 15-18

**CASSEROLERIE** P. 19

**ANOMALIES ? FOUR TRADITIONNEL** P. 20

## **FOUR BIOVAPEUR SYSTEM P.21**

**COMMENT UTILISER VOTRE BIOVAPEUR SYSTEM** P. 22 à 26

**CONSEIL DE CUISSON DE VOTRE BIOVAPEUR SYSTEM** P. 27

**COMMENT NETTOYER VOTRE BIOVAPEUR SYSTEM** P. 28

**ANOMALIES ? BIOVAPEUR SYSTEM** P. 29

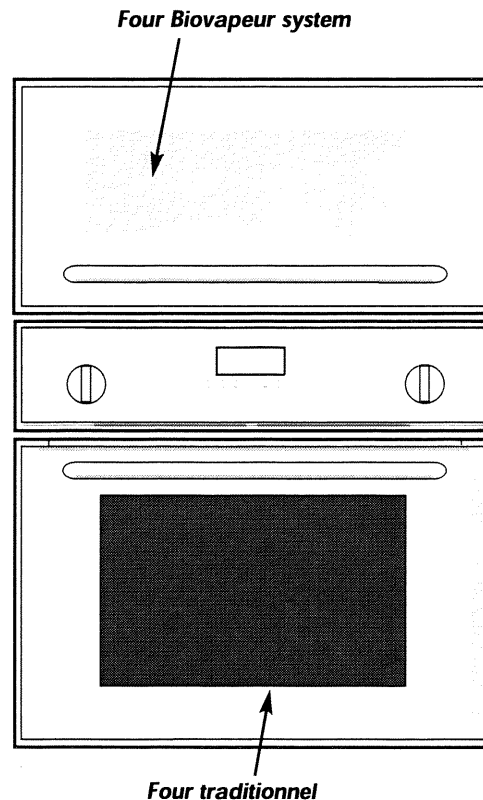
**COMMENT CHANGER LES AMPOULES** P. 30

# 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 à pyrolyse**».

Les deux fours peuvent être utilisés :

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

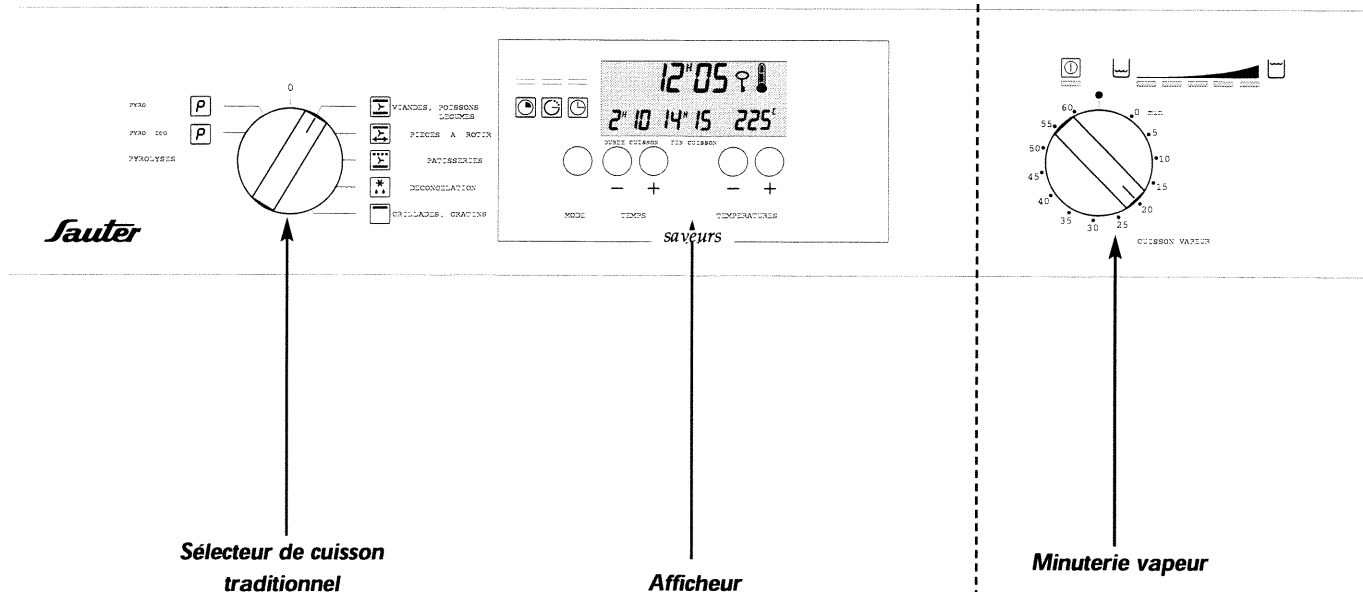


# Comment se présente votre Duo-Four ?

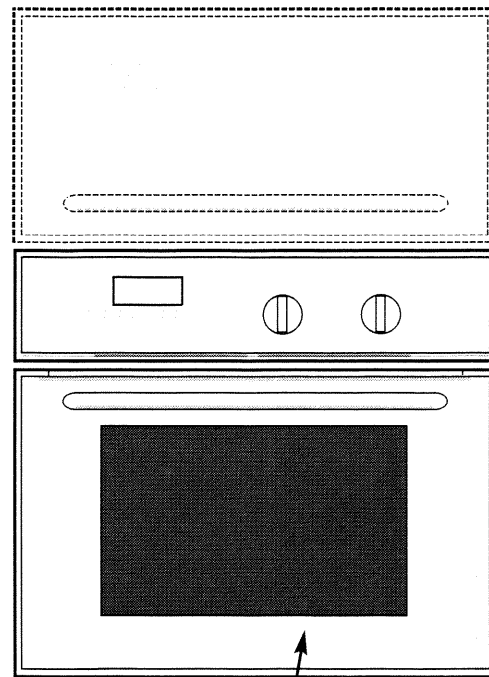
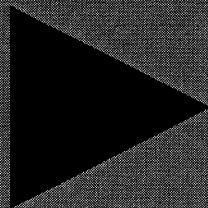
## Le détail de votre bandeau

### 1 FOUR TRADITIONNEL

### 2 BIOVAPEUR SYSTEM



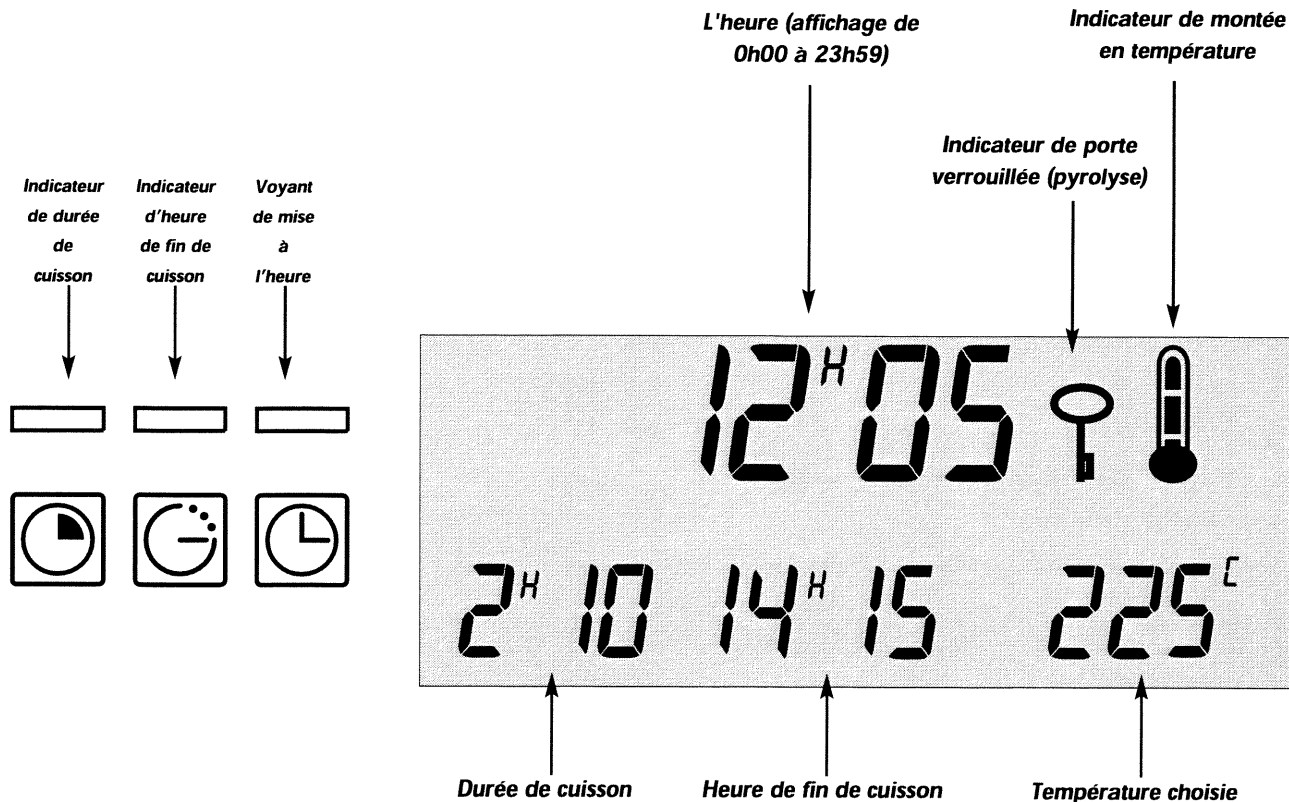
# FOUR TRADITIONNEL



*Four traditionnel*

# Comment se présente votre four traditionnel

## 1.1 Le détail de votre afficheur



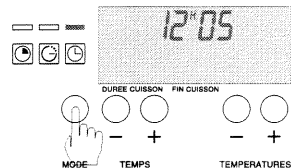
# Comment se présente votre four traditionnel

## 1.2 Comment mettre à l'heure ?

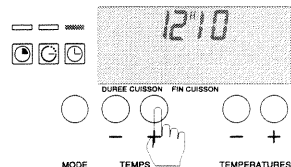


Appuyer 3 fois sur la touche «MODE» jusqu'à allumer le voyant de mise à l'heure.

L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.

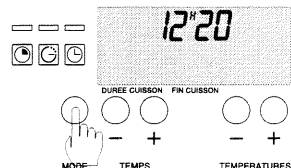


Pour le réglage, appuyer sur la touche «TEMPS» + ou -.



Après avoir réglé l'heure de votre choix, appuyer sur la touche «MODE».

Le voyant de mise à l'heure s'éteint. Seul le «H» continue de clignoter.



**Remarque : le réglage de l'heure n'est pas possible si le sélecteur de cuisson est sur la position «Pyrolyse».**

# Comment utiliser votre four traditionnel

## 1.3 Les cuissons traditionnelles

### 1.3.1 - Faire une cuisson immédiate



#### Ajuster la température de cuisson

Pour chaque mode de cuisson choisi, le four vous propose la température la plus couramment utilisée. Il est possible d'ajuster cette température par appui sur les touches + ou - (selon votre recette).

A chaque appui sur les touches + ou -, il y a modification de la température de réglage de 5°C.

Exemple : en position «PATISSERIES», la température la plus utilisée est 205°C.

Après ces actions, le four chauffe :



- Ces états de l'indicateur signalent la progression de la température à l'intérieur du four.

- 3 bips vous indiqueront que la température de réglage est atteinte.

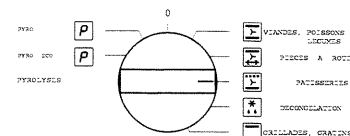
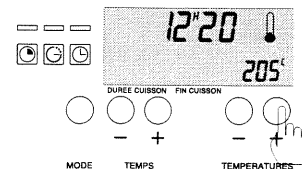


#### Choisir le mode de cuisson

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

Exemple : position  «PATISSERIES».

**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



Appuyer une fois sur la touche «MODE». L'indicateur «TEMPS» s'allume.

La durée de cuisson clignote à 0H00 pour indiquer que le réglage est alors possible.

Au premier appui sur «TEMPS» +, le clignotement s'arrête.



Appuyer sur les touches «TEMPS» + ou - pour régler le temps souhaité.

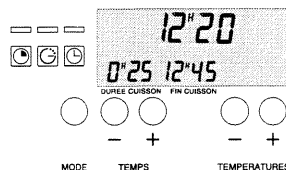
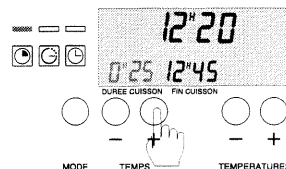
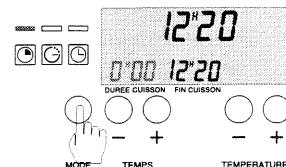
- Exemple : 25 mn de cuisson

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches «TEMPS» + ou -.

L'indicateur «TEMPS» s'éteint 15 secondes après la dernière action.

L'heure de fin de cuisson s'affiche automatiquement.

- Dans cet exemple : fin de cuisson à 12h45.





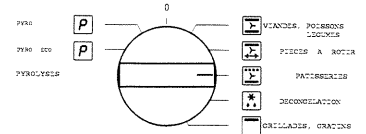
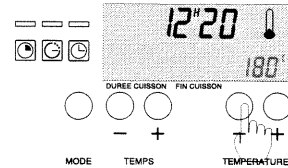
# Comment utiliser votre four traditionnel



Régler le mode de cuisson choisi et éventuellement ajuster la température.

- Dans cet exemple : position

«PATISSERIES» température 180°C.



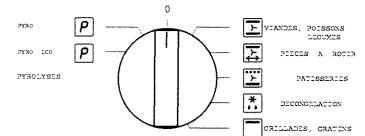
Après ces 3 actions, le four chauffe :



- Le thermomètre commence à se remplir.

En fin de cuisson, une série de bips sonores est émise durant 3 minutes.

L'arrêt des bips se fait en positionnant le sélecteur de cuisson sur ARRET.



# Comment utiliser votre four traditionnel

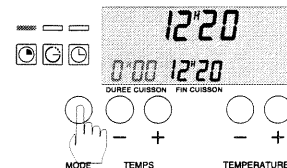
## 1.4.2 Faire une cuisson pendant une durée définie et une heure de fin choisie



Appuyer une fois sur la touche «MODE». L'indicateur «TEMPS» s'allume.

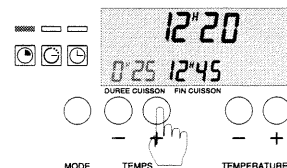
La durée de cuisson clignote à 0H00.

Au premier appui sur «TEMPS» +, le clignotement s'arrête.

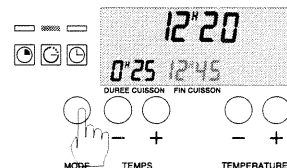


Appuyer sur les touches «TEMPS» + ou - pour régler le temps souhaité.

- Exemple : 25 min de cuisson



Appuyer une deuxième fois sur la touche «MODE». L'indicateur de l'heure de fin s'allume.



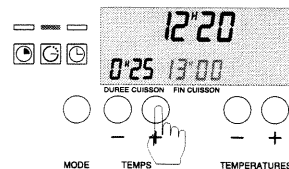
# Comment utiliser votre four traditionnel



Ajuster l'heure de fin souhaitée en appuyant sur les touches «TEMPS»  
+ ou -.

- Exemple ci-contre : fin de cuisson souhaitée à 13h00.

L'indicateur de l'heure de fin s'éteint 15 secondes après la dernière action.

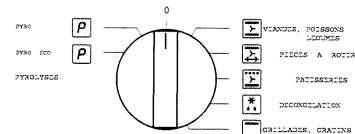
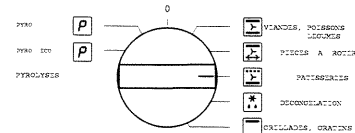
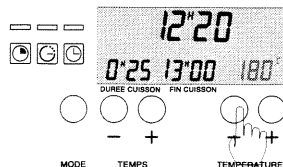


Régler le mode de cuisson et éventuellement ajuster la température.

- Exemple : position  «PATISSERIES»,  
température 180°C.

Après ces 5 actions, le départ de la chauffe est différé  
pour que la cuisson soit finie à 13h00.

Quand votre cuisson est terminée, remettre le sélecteur de cuisson sur ARRET.



# Comment nettoyer votre four traditionnel

---

## A quoi correspond le nettoyage par pyrolyse ?

- Votre four se nettoie par élimination à haute température des salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un pyrolyseur. Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.
- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.
- Afin de s'adapter à chaque situation, ce four dispose de 2 cycles de nettoyage pyrolytique :
  - Un cycle économique (PYRO ECO) d'une durée d'1h30 (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h00), ce cycle consomme 3,5 kWh, soit près de 25 % de moins que le cycle pyro standard.  
Actionné régulièrement (toutes les 2 à 3 cuissons de viandes), ce cycle permet de garder un four propre en toutes circonstances.
  - Un cycle standard (PYRO) d'une durée de 2h00 (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h30), ce cycle consomme 4,6 kWh et assurera un nettoyage efficace d'un four très sale.
- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse 330°C environ, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant le sélecteur de cuisson sur ARRET.

**Nota :** Pendant le nettoyage, la façade du four devient plus chaude que pendant une cuisson. Eloigner les jeunes enfants.

# Comment nettoyer votre four traditionnel

## RECOMMANDATIONS

- Avant la mise en route du nettoyage, il y a lieu de prendre les précautions indispensables suivantes :
  - Retirer tous les accessoires du four, y compris la casseroles (grilles, plats lèchefrite multi-usages,...).
  - Enlever les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production de fumée.

**Remarque :** Après la pyrolyse, en ouvrant la porte du four, il peut être constaté sur les parois un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

**1.5 Faire une pyrolyse immédiate** Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie électrique :

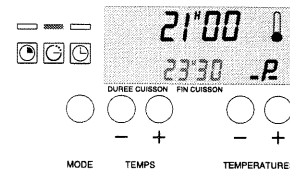
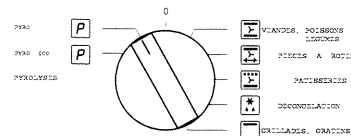
- débiter, si nécessaire, une pyrolyse après une cuisson,



Pour réaliser une pyrolyse, il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position **-P-** «Pyrolyse» de votre choix.

La durée d'indisponibilité du four est de 2h00 (PYRO ECO) ou 2h30 (PYRO), selon votre choix. (Ces durées ne sont pas modifiables).

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'à environ 275°C. L'afficheur vous indique l'heure à laquelle votre four sera à nouveau disponible.



# Comment nettoyer votre four traditionnel

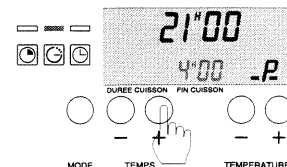
## 1.6 Faire une pyrolyse différée

Le cycle de pyrolyse sera encore plus économique s'il est programmé aux «heures creuses» éventuellement prévu au contrat EDF.

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe «**1.1 FAIRE UNE PYROLYSE IMMEDIATE**», puis

appuyer sur les touches «TEMPS» + ou - pour modifier l'heure de fin du cycle de pyrolyse.

● Dans cet exemple : 4h00 est l'heure de fin de pyrolyse choisie.



# Conseils de cuisson pour votre four traditionnel

## 1.7 les cuissons traditionnelles

**Votre four est équipé d'un préchauffage automatique.**

Cette fonction vous permet d'introduire les mets à cuire au début de la chauffe, sans attendre que le four ait atteint la température de réglage.

En fin de préchauffage (automatique), le four émet 3 bips sonores vous permettant d'identifier le début effectif de la cuisson.

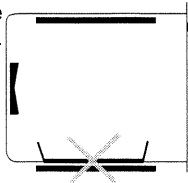
Ce préchauffage automatique n'existe pas dans la fonction «grillades, gratins, et pièces à rôtir.».

Votre four est équipé d'un système spécifique de régulation de température à l'ouverture de la porte.

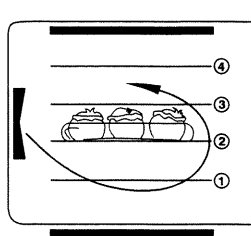
Cet avantage permet de compenser au plus tôt les pertes de chaleur occasionnées par l'ouverture de celle-ci.

### 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

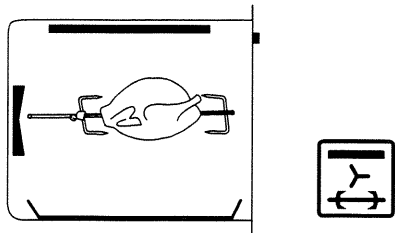


- La température peut être réglée entre 70°C et 230°C avec une présélection automatique à 200°C.
- La cuisson s'effectue par les éléments supérieur et inférieur (non visible) auxquels vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air pour assurer l'uniformité de la cuisson.
- Montée rapide en température : 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.

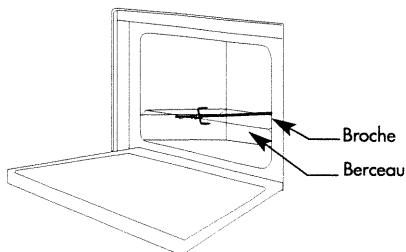
Dans un souci de confort à l'ouverture de la porte, l'hélice de brassage d'air s'arrête.

# Conseils de cuisson traditionnelle

## PIÈCES A RÔTIR



- 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 tournebroche qui se compose :
  - d'une broche munie de 2 pics pour maintenir la pièce à rôtir, que vous devrez centrer correctement.



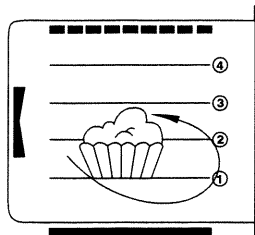
- Vérifier que la broche est bien engagée dans l'axe du moteur et repose correctement sur le berceau.
- Disposer le plat lèchefrite au 1er gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.

A la fin d'une cuisson programmée, le tournebroche continue sa rotation pour maintenir un dorage uniforme ; ceci jusqu'à l'ouverture de la porte, et pour un temps maximum de 30 mn.



# Conseils de cuisson traditionnelle

## PATISSERIES



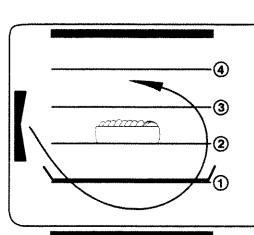
Cuissons sur  
2 niveaux  
(voir page 23)

- La température peut être réglée entre 70°C et 230°C avec une présélection automatique à 205°C.
- 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 détrempées 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.

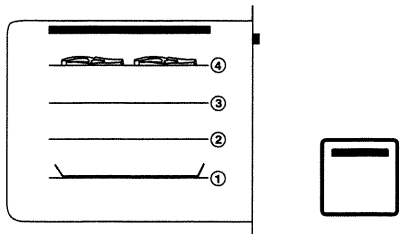
## DECONGELATION



- La température peut être réglée entre 35°C et 65°C avec une présélection automatique à 35°C.
- 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<sup>e</sup> gradin, pour ne pas être en contact avec le jus de décongélation ; le plat lèchefrite multi-usages au 1<sup>er</sup> gradin.

# Conseils de cuisson traditionnelle

## GRILLADES, GRATINS



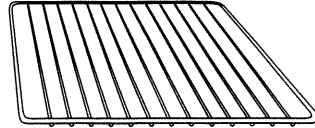
- La température peut être réglée entre 180°C et 275°C avec une présélection automatique à 275°C. Température suffisante pour griller.
- Sélection adaptée pour griller :
  - Effectuer un préchauffage avec la grille dans le four puis poser les grillades sur celle-ci au gradin adéquat (selon épaisseur).
  - Positionner le plat lèche-frite au 1<sup>er</sup> 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 gratiner.

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



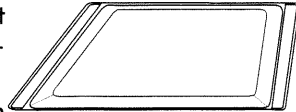
- **Plat lèchefrite multi-usages**

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...

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

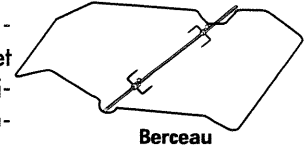
Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



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**

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



Berceau

Pour l'utiliser :

Engager le berceau au 2<sup>e</sup> gradin à partir du bas.

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

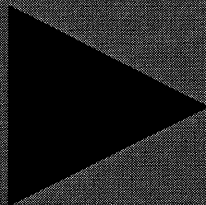
- Pousser légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.

# Anomalies ? Four Traditionnel

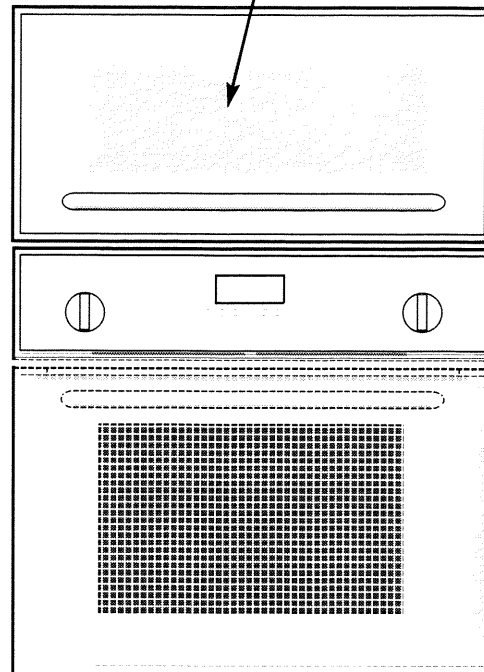
VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
<p>Le four ne chauffe pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le four n'est pas branché.</li> <li>● Le fusible de votre installation est hors service.</li> <li>● La température sélectionnée est trop basse.</li> <li>● Le capteur est défectueux (four pyro).</li> <li>● Le thermostat est défectueux.</li> <li>● Le four a subi une surchauffe, le contact de sécurité s'est ouvert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brancher le four.</li> <li>- Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A).</li> <li>- Augmenter la température sélectionnée.</li> <li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li> <li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li> <li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li> </ul>
<p>L'afficheur électronique ne fonctionne plus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.</li> <li>● L'afficheur électronique est hors service.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brancher le four ou changer le fusible de l'installation.</li> <li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li> </ul>
<p>S'il y a clignotement de l'indicateur de verrouillage ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Défaut de verrouillage de la porte.</li> <li>● Capteur de température défectueux.</li> <li>● La porte n'est pas fermée.</li> <li>● Le contact de détection de "porte fermée" est défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire appel au Service Après-Vente. (Cuisson et pyrolyse impossibles).</li> <li>- Fermer la porte.</li> <li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li> </ul>
<p>L'ampoule du four ne fonctionne plus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● L'ampoule est hors service.</li> <li>● Le four n'est pas branché ou le fusible de l'installation est hors service.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Changer la lampe.</li> <li>- Brancher le four ou changer le fusible de l'installation.</li> </ul>
<p>Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Si la clef clignote → le capteur de température est hors service (four pyro).</li> <li>● Si la clef ne clignote pas, la ventilation doit s'arrêter après 1 heure maximum, ou dès que la température de votre four est descendue à environ 125°C.</li> <li>● Si pas d'arrêt après 1 heure.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire appel au service Après-Vente.</li> <li>- RAS.</li> <li>- Faire appel au service Après-Vente.</li> </ul>
<p>Le nettoyage par pyrolyse ne s'est pas fait.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La porte est mal fermée.</li> <li>● Le système de verrouillage est défectueux.</li> <li>● Le capteur est défectueux.</li> <li>● Le contact de détection de "porte fermée" est défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fermer correctement la porte.</li> <li>- Faire appel au service Après-Vente.</li> </ul>

**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 auto-cuiseur.

Votre four **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 est proposé avec une casseroleserie spécialement étudiée pour une parfaite cuisson.

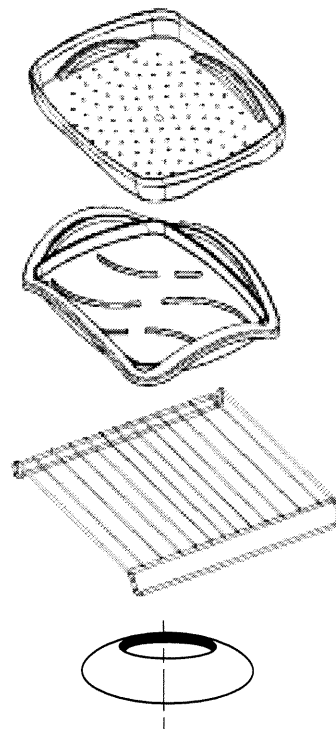
Pour un plat composé de plusieurs légumes ayant des temps de cuisson différents, la cuisson sera réussie en réglant la minuterie sur le temps de cuisson du légume le plus long à cuire. Une économie de temps et de manipulation sera ainsi réalisée.

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

Votre four est équipé:

- d'un plat perforé permettant aux aliments de ne pas être en contact avec l'eau de condensation,
- d'un plat pour récupérer l'eau de condensation.
- 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

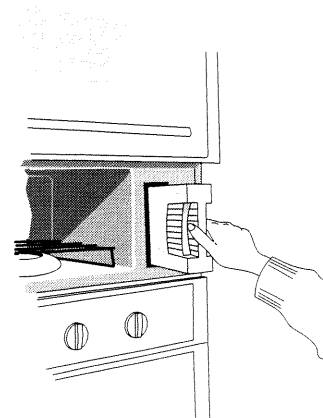
Avant chaque cuisson, le réservoir doit **IMPERATIVEMENT être rempli** d'eau jusqu'au niveau maxi. (Le bruit perçu en agitant le réservoir vide est dû au système de détection de niveau).

- 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).

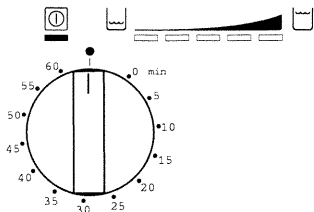
L'emploi d'eau déminéralisée est déconseillée ; celle-ci n'étant pas à usage alimentaire

**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.**

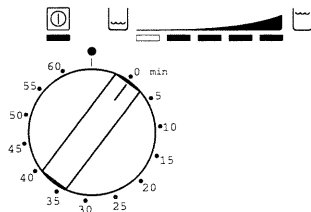




## 2.3 La minuterie

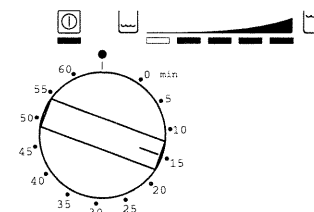


**Position arrêt : four hors tension**



**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.



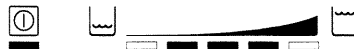
**Position cuisson  
porte fermée, le four fonctionne**

- 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.

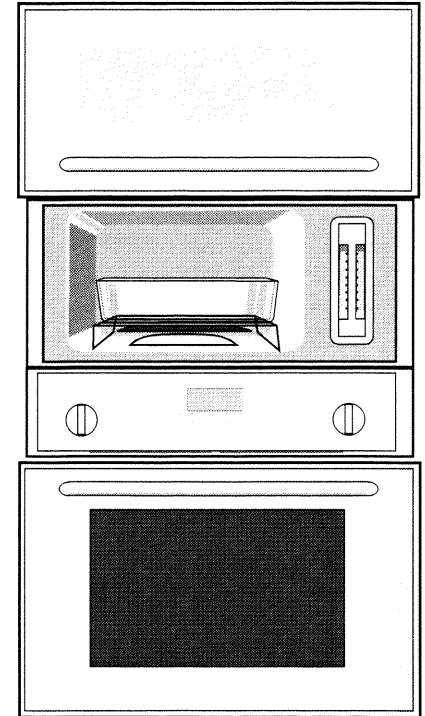


Ramener la manette sur la position **ARRÊT** ; la cavité s'éteint. Les bips sonores discontinus s'arrêtent. Le Biovapeur system n'est plus sous tension.

### **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 traditionnel.

(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 le générateur,
- d'essuyer l'ensemble avec un chiffon sec.

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

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

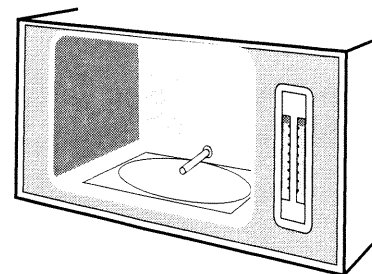
Comme pour tout inox, l'usage :

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

**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

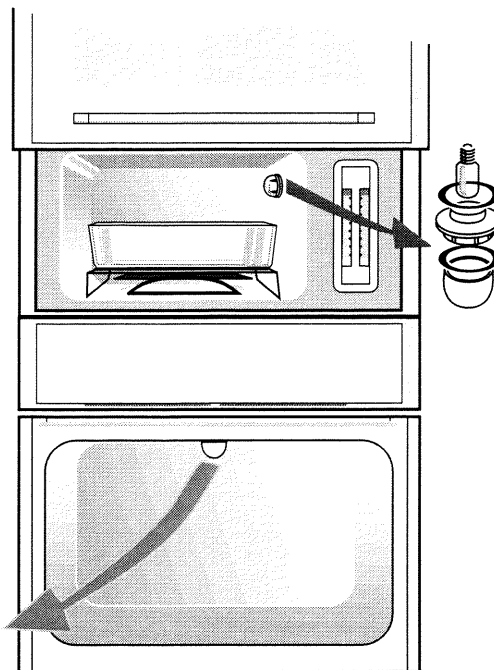
L'ampoule se situe à l'arrière droit de la cavité du four.

- 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

---

8722899

9961-0871 02/99