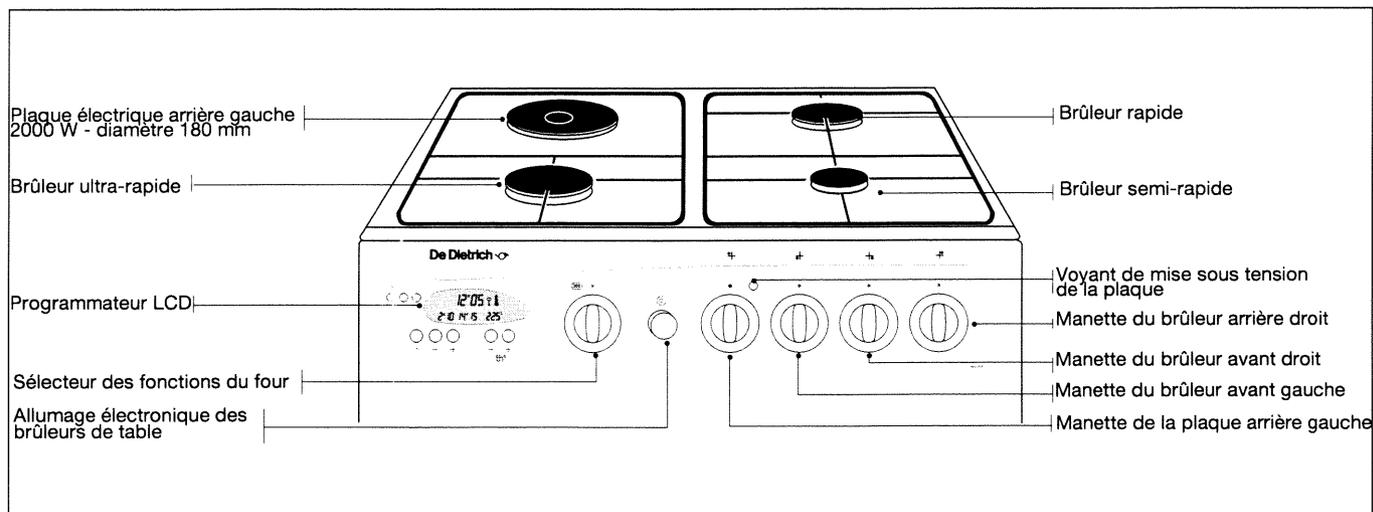


Cuisinières
De Dietrich 

références CD9830 H1

Guide d'utilisation

Comment se présente votre cuisinière ?

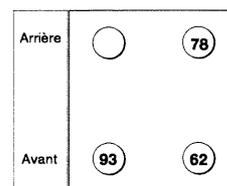


Caractéristiques gaz

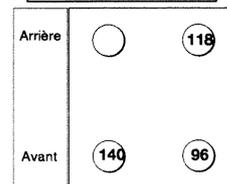
G A Z	Appareil destiné à être utilisé en :	Butane G 30 29 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 20 mbar
	BRÛLEUR RAPIDE			
	Repère marqué sur l'injecteur	78	78	118
	Débit nominal/PCS (kW)	2,4	2,4	2,4
Débit réduit/PCS (kW)	0,970		0,990	
Débit horaire (g/h)	175	171		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			229	
BRÛLEUR SEMI-RAPIDE				
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	96	
Débit nominal/PCS (kW)	1,5	1,5	1,5	
Débit réduit/PCS (kW)	0,600		0,650	
Débit horaire (g/h)	109	107		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			143	
BRÛLEUR ULTRA-RAPIDE				
Repère marqué sur l'injecteur	93	93	140	
Débit nominal/PCS (kW)	3,5	3,5	3,5	
Débit réduit/PCS (kW)	0,970		0,990	
Débit horaire (g/h)	255	250		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			333	
Débit calorifique/PCS (kW)	7,4	7,4	7,4	
- g/h	539	528		
- l/h			705	
ÉLECTRICITÉ	Consommation du four pour un volume utile de 52 l	- Montée à 200°C : 0,45 kWh		
		- Maintien 1h à 200°C : 0,65 kWh		
	PLAQUE	- Arrière gauche : 2000 W		

REPÉRAGE DES INJECTEURS

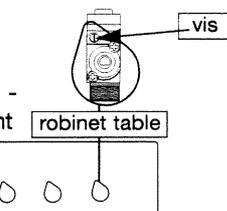
GAZ BUTANE / PROPANE



GAZ NATUREL



Ne m'oubliez pas !
(voir Notice d'Installation - paragraphe "Changement de Gaz").



Service Après-Vente

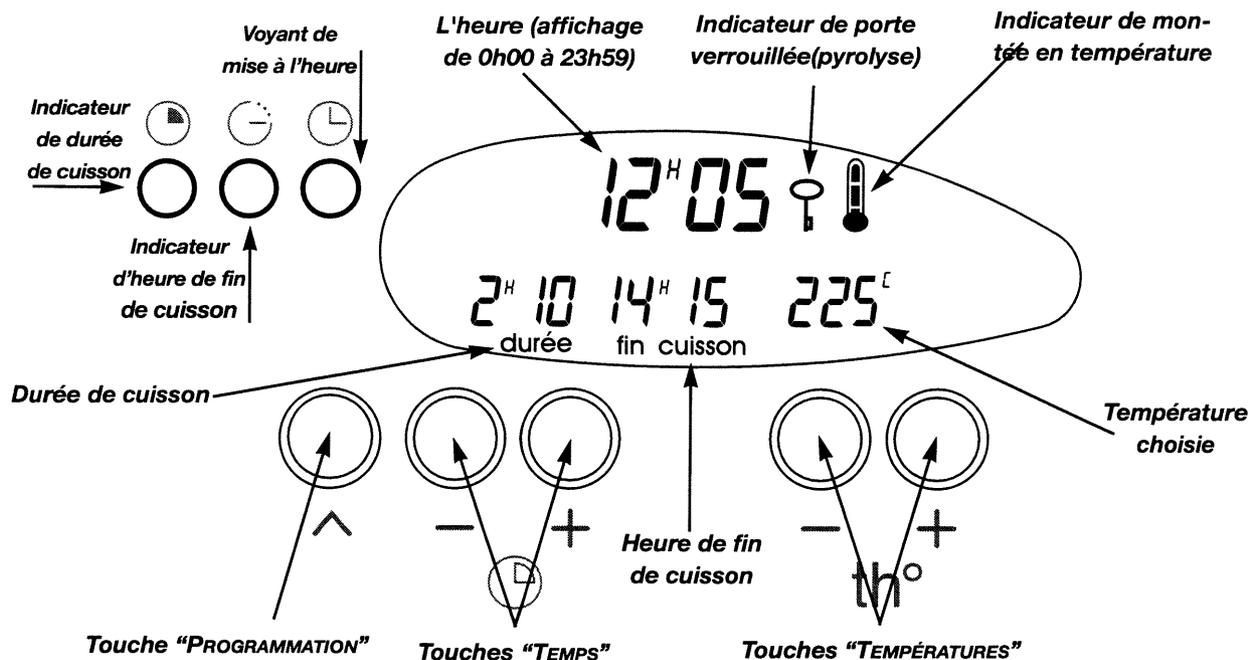
IMPORTANT

- Pour bénéficier de la garantie sur votre cuisinière, n'oubliez pas de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie" par votre vendeur installateur.
- Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.
- **PIÈCES D'ORIGINE** : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, seules des **PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE** soient utilisées.



Comment utiliser votre four ?

1. Le détail de votre afficheur

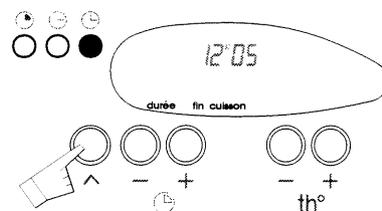


A la première mise sous tension, l'afficheur clignote à 12h00, le réglage de l'heure est possible par l'appui sur les touches "Temps" + ou -.

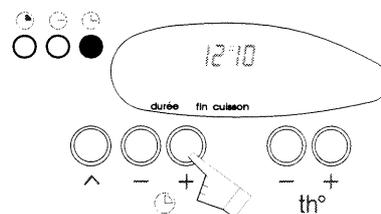
2. Comment mettre à l'heure ?

Appuyez 3 fois sur la touche "PROGRAMMATION" jusqu'à allumer le voyant "HORLOGE".

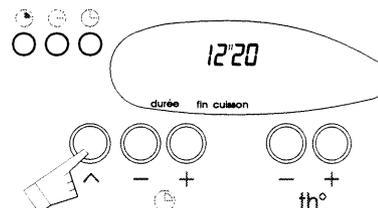
L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.



Pour le réglage, appuyez sur la touche "TEMPS" + ou -.



Après avoir réglé l'heure de votre choix, appuyez sur la touche "PROGRAMMATION". Le voyant de mise à l'heure ("HORLOGE") s'éteint. Seul le "H" continue de clignoter.



Nota : ● Pendant la mise à l'heure, le four ne peut pas chauffer.

Comment utiliser votre four ?

3. Faire une cuisson immédiate

Le programmeur ne doit afficher que l'heure ; celle-ci ne doit pas clignoter.

Choisissez le mode de cuisson

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

- Exemple : position  "CREMES, ENTREMETS, VIANDES ROUGES"

Ajustez la température de cuisson

Pour chaque mode de cuisson choisi, le four vous propose la température la plus couramment utilisée.

Il est possible de modifier cette température par appui sur la touche "TEMPÉRATURES" + ou - (selon votre recette).

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

- Exemple : en position "CREMES, ENTREMETS, VIANDES ROUGES", la température la plus utilisée est 225°C.

Après ces actions, le four chauffe :



● Ces états de l'indicateur de montée en température signalent la progression de la température à l'intérieur du four.

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

Nota : TOUTES LES CUISSONS SE FONT PORTE FERMÉE

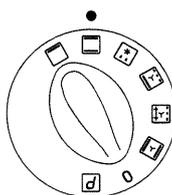
Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.

4. Faire une cuisson programmée

4.1 Faire une cuisson pendant une durée définie

Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température.

- Dans cet exemple : position  "CREMES, ENTREMETS, VIANDES ROUGES", température 205°C



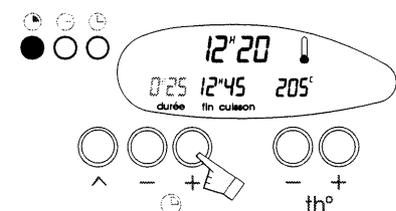
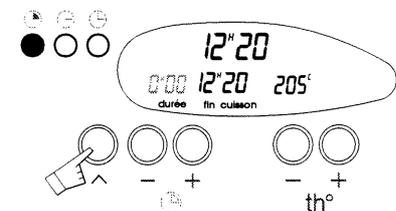
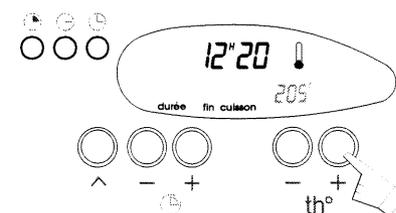
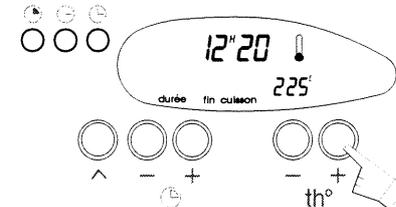
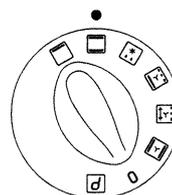
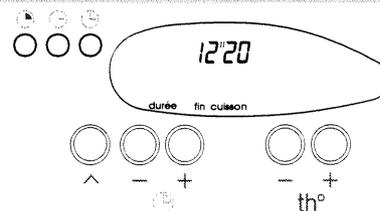
Appuyez une fois sur la touche "PROGRAMMATION". L'indicateur "DURÉE" s'allume.

La durée de cuisson clignote à 0H00 pour indiquer que le réglage est alors possible. Au premier appui sur la touche "TEMPS" +, le clignotement s'arrête.

Appuyez sur les touches "TEMPS" + ou - pour régler le temps souhaité.

- Exemple : 25 minutes de cuisson

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches "TEMPS" + ou -. L'indicateur "DURÉE" s'éteint 15 secondes après la dernière action.



Comment utiliser votre four ?

L'heure de fin de cuisson (Heure de départ + Durée de cuisson) s'affiche automatiquement.

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

Après ces actions, le four chauffe :

- Le thermomètre commence à se remplir.

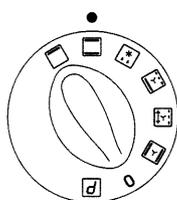
En fin de cuisson, une série de bips sonores est émise durant 3 minutes. L'arrêt des bips se fait en positionnant le sélecteur de cuisson sur 0 "arrêt".

- Nota**
- Il est possible de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite au début du paragraphe.
 - Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir la durée de vie des composants du four.

4.2 Faire une cuisson pendant une durée définie et avec une heure de fin de cuisson déterminée

Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température.

- Dans cet exemple : position "CREMES, ENTREMETS, VIANDES ROUGES", température 205°C.



Appuyez une fois sur la touche "PROGRAMMATION". L'indicateur "DURÉE" s'allume.

La durée de cuisson clignote à 0H00. Au premier appui sur la touche "TEMPS" +, le clignotement s'arrête.

Appuyez sur les touches "TEMPS" + ou - pour régler le temps souhaité.

- Exemple : 25 minutes de cuisson

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

Appuyez une deuxième fois sur la touche "PROGRAMMATION". L'indicateur "FIN" s'allume.

Ajustez l'heure de fin de cuisson souhaitée en appuyant sur les touches "TEMPS" + ou -.

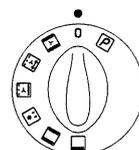
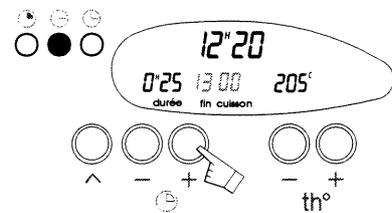
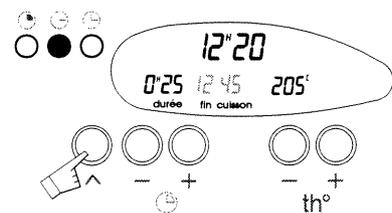
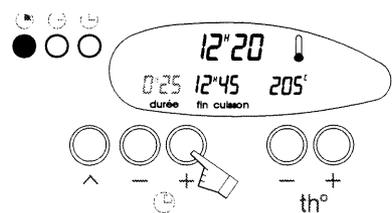
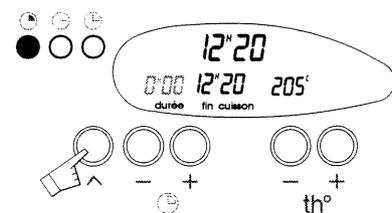
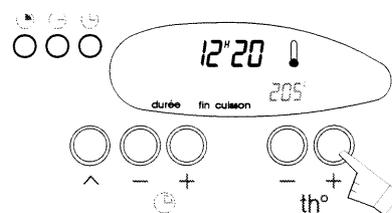
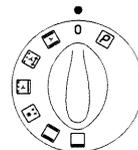
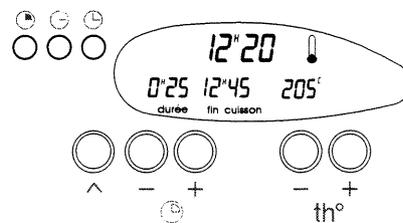
- Exemple : fin de cuisson souhaitée à 13 h00.

L'indicateur "FIN" s'éteint 15 secondes après la dernière opération.

Après ces 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 0 "arrêt".

- Nota**
- Après un cycle de cuisson, il est normal que la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps. Pour réduire le temps, il est possible de laisser la porte ouverte quelques minutes.



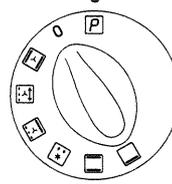
Comment fonctionne le nettoyage ?

1. Faire une pyrolyse immédiate

Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie électrique :

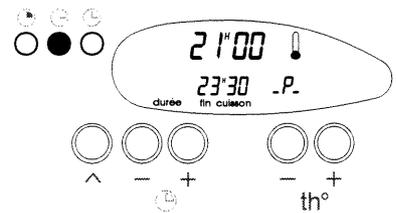
- Débutez une pyrolyse après une cuisson,
- Ou procédez à une cuisson à la fin d'une pyrolyse.

Pour réaliser une pyrolyse, le programmateur ne doit afficher que l'heure et celle-ci ne doit pas clignoter. Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position  "Pyrolyse".



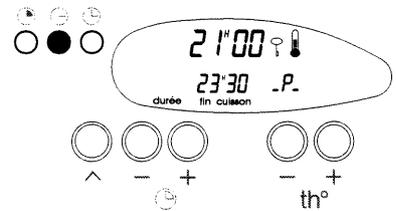
La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (cette durée n'est pas modifiable).

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.



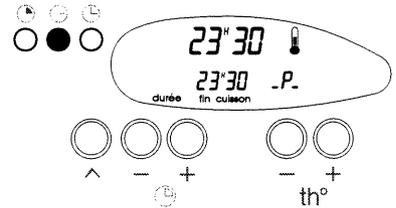
Le **P** vous indique que vous êtes en cycle de pyrolyse.

Au cours du cycle de pyrolyse, une clef  apparaît dans l'afficheur, et vous indique que la porte est verrouillée.

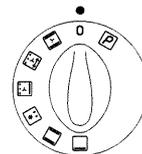


En fin de cycle de pyrolyse, l'afficheur indique :

Quand la clef  n'apparaît plus dans l'afficheur, il est possible d'ouvrir la porte.



Ramener le sélecteur de cuisson sur la position **0** "Arrêt".



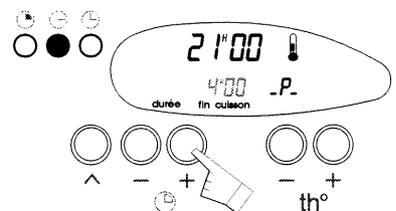
Nota : Lorsque vous mettez votre appareil en pyrolyse, le verrouillage de la porte n'est effectif qu'à une température de 290°C soit environ 20 minutes après le départ du cycle.

2. 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- FAIRE UNE PYROLYSE IMMEDIATE**", puis appuyez 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.



Modes de cuisson du four

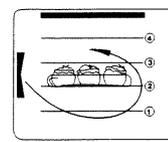
Votre four est équipé d'un préchauffage automatique. Cette fonction vous permet d'introduire les mets à cuire au début de la chauffe, sans attendre que le four ait atteint la température de réglage. En fin de préchauffage (automatique), le four émet 3 bips sonores vous permettant d'identifier le début effectif de la cuisson.

Ce préchauffage automatique n'existe pas dans les fonctions "pièces à rôtir" et "grillades, gratins".



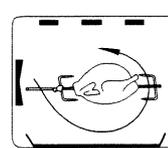
VIANDES, POISSONS, LÉGUMES

- 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.



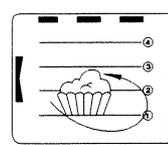
PIECES A ROTIR

- 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.
- Vérifiez que la broche est bien engagée dans l'axe du moteur et repose correctement sur le berceau.
- Disposez 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 min.



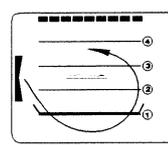
PATISSERIES

- La température peut être réglée entre 70°C et 230°C avec une présélection automatique à 205°C.
- La cuisson s'effectue 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.
- Sélecteur adapté pour les cuissons sur 2 niveaux de plats identiques ou différents cuisant à la même température ; les saveurs de chacun se trouvant respectées.



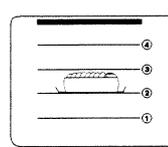
DECONGELATION

- 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^e gradin, pour ne pas être en contact avec le jus de décongélation, le plat lèchefrite multi-usages au 1^{er} gradin.



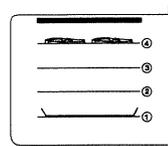
CREMES, ENTREMETS, VIANDES ROUGES

- La température peut être réglée entre 70°C et 275°C avec une présélection automatique à 225°C.
- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus sans apport d'air pulsé.
- Vous y cuirez parfaitement au bain-marie dans le plat lèchefrite, les oeufs au lait, les flans, crèmes caramel, crèmes brûlées qui seront passées quelques instants sous le gril, après les avoir été saupoudrées de cassonade.
- Après un préchauffage, vous y cuirez les rôtis de viandes rouges,.



GRILLADES, GRATINS

- La température peut être réglée entre 180°C et 275°C avec une présélection automatique à 275°C.
 - Sélection adaptée pour griller :
 - Effectuez un préchauffage de 5 min. avec la grille dans le four puis posez les grillades sur celle-ci au gradin adéquat (selon épaisseur).
 - Positionnez le plat lèchefrite au 1^{er} gradin.
- Vous pouvez 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.

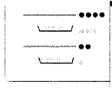
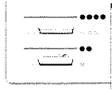


Modes de cuisson du four

Cuisson sur 2 niveaux

- Les cuissons sur 2 niveaux se font sélecteur sur position  PATISSERIES.
- ENFOURNER LES PLATS APRÈS AVOIR LAISSÉ PRÉCHAUFFER LE FOUR À LA TEMPÉRATURE DE CUISSON.
- Il est possible de cuire des mets identiques ou différents cuisant à la même température. Si les plats à cuire ne demandent pas la même position de thermostat, réglez le thermostat sur la moyenne des positions conseillées dans le Guide de Cuisson.
Exemple : Tarte seule : thermostat 205° - Rôti de bœuf : thermostat 240° C donc en simultané : entre 210° C et 230° C
- Attention si la cuisson est programmée, le temps doit être le même pour les 2 mets.

EXEMPLES DE CUISSONS SUR 2 NIVEAUX

RECETTES	REPÈRE DE TEMPÉRATURE	TEMPS	GRADINS	
QUICHES	205° C	30 à 35 min	1 et 3	
TARTES AUX POMMES	205° C	40 min	1 et 3	
GRATIN DAUPHINOIS	200° C	45 min	3	
+ RÔTI DE PORC		70 min	1	
PETITS GÂTEAUX	165° C	8 à 10 min	2 et 3	

ACCESSOIRES : votre appareil est équipé d'un plat lèche-frite multi-usages, et de deux grilles plates et d'un tournebroche.

Guide de cuisson

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE.

RECETTES	SÉLECTEUR DE CUISSON	POSITION THERMOSTAT	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
ENTRÉES LÉGUMES						
PIZZA *		PATISSERIES 220°C - 230°C	2*	PLAT LÈCHEFRITE	18-20 min	SELON GARNITURE
SOUFFLÉ FROMAGE		PATISSERIES 180°C	1*	MOULE SUR GRILLE	35-40 min	SELON QUANTITÉ
QUICHE LORRAINE		PATISSERIES 205°C	1*	MOULE SUR GRILLE	30-35 min	
GRATIN DAUPHINOIS		VIANDES, POISSONS... 200°C - 180°C	1*	PLAT SUR GRILLE	45-50 min	SELON QUANTITÉ - RÉDUIRE APRÈS 30 min
TOMATES FARCIES		VIANDES, POISSONS... 200°C	1*	PLAT SUR GRILLE	40-45 min	
TOMATES PROVENÇALES		VIANDES, POISSONS... 230°C	2*	PLAT SUR GRILLE	20 min	
POISSONS						
DORADE		VIANDES, POISSONS... 180°C	1*	PLAT SUR GRILLE	25-30 min	SELON GROSSEUR
MAQUEREUX *		GRILLADES, GRATINS 275°C	3* ou 4*	POSÉS SUR GRILLE	6-7 min PAR FACE	LÈCHEFRITE 1 ^{er} GRADIN-PRÉCHAUFFEZ 5 min
VIANDES						
COTES D'AGNEAU *		GRILLADES, GRATINS 275°C	4*	VIANDE SUR GRILLE	5-6 min PAR FACE	LÈCHEFRITE 1 ^{er} GRADIN
POULET BROCHE		GRIL PULSÉ 205°C - 210°C		TOURNEBROCHE	20-25min/500g	LÈCHEFRITE DESSOUS SANS PRÉCHAUFFAGE
GIGOT		GRIL PULSÉ 190°C	1*	VIANDE SUR GRILLE	15-20 min/500g	LÈCHEFRITE DESSOUS
RÔTI DE BOEUF *		VIANDES ROUGES 240°C	1* ou 2*	PLAT SUR GRILLE	15 min/500g	PRÉCHAUFFAGE 275°C
RÔTI DE PORC/VEAU		VIANDES, POISSONS... 200°C	1*	PLAT SUR GRILLE	35-40 min/500g	
POULET		VIANDES, POISSONS... 200°C	1*	PLAT SUR GRILLE	25 min/500g	
PINTADE/LAPIN		VIANDES, POISSONS... 200°C	1*	PLAT SUR GRILLE	20-25 min/500g	
PATISSERIES						
BRIOCHE *		PATISSERIES 165°C	1*	MOULE SUR GRILLE	35-40 min	
CAKE		PATISSERIES 165°C	1*	MOULE SUR GRILLE	50-60 min	
QUATRE-QUARTS		PATISSERIES 165°C	1*	MOULE SUR GRILLE	45-50 min	
TARTE FRUITS JUTEUX		PATISSERIES 205°C	1*	MOULE SUR GRILLE	35-40 min	MOULE DIAMÈTRE 28 cm
CHOUX *		PATISSERIES 200°C	2*	PLAT LÈCHEFRITE	30-40 min	
TARTE POMMES		VIANDES, POISSONS... 205°C	1*	MOULE SUR GRILLE	35-40 min	MOULE DIAMÈTRE 28 cm
PÂTE FEUILLETÉE *		VIANDES, POISSONS... 225°C	2*	PLAT LÈCHEFRITE	15-20 min	
CREMES		CREMES, ENTREMETS 160°C	1*	PLAT LÈCHEFRITE	20 min	6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE
SABLÉS *		CREMES, ENTREMETS 165°C	2*	PLAT LÈCHEFRITE	15-18 min	

* Il est préférable d'enfourner à four chaud

Volume utile : 52 l

EQUIVALENCE : POSITION THERMOSTAT → °C							
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7
°C	165°C	180°C	200°C	220°C	240°C	260°C	275°C