



De Dietrich une certaine idée de la qualité

De Dietrich est une maison ancienne. Une maison qui a ses habitudes de sérieux et de qualité. Par tradition. C'est peut-être pour cela qu'elle se montre si exigeante en matière de fabrication. Les produits de haute qualité ne se fabriquent pas si facilement. Il faut prendre du temps et des moyens. C'est ce que fait De Dietrich. Depuis très longtemps.

Dans ses 3 usines, dotées de moyens de fabrication puissants, aucun outillage n'est trop perfectionné... Tous les matériaux et composants sont sévèrement sélectionnés. Et pour les finitions, on ne fait jamais d'économie de temps, on va jusqu'au bout...

Et comme cela ne suffit pas encore, De Dietrich s'est donné l'un des départements de recherche les plus importants de la profession. Afin de doter tous ses appareils des derniers progrès techniques. Car chez De Dietrich, on sait ce que "Qualité" veut dire. Et cela se voit. Les appareils De Dietrich soumis aux normes (cuisinières, appareils de chauffage et appareils à encastrer) ont subi les tests officiels et obtenu le Label NF gaz, NF électricité, NF mazout ou NF charbon. Ils sont exclusivement distribués par des Spécialistes Agréés, qui vous conseilleront utilement, installeront les appareils selon les règles de l'art et assureront un service après-vente parfait.

Cette brochure est consacrée aux cuisinières. Vous y trouverez :
Page 3 : Un tableau récapitulatif de tous les modèles de cuisinières De Dietrich
Pages 4 et 5 : Les points forts des cuisinières De Dietrich
Pages 6 et 7 : Les cuisinières 50 x 50 cm.
Pages 8 et 9 : Les cuisinières à gaz
Pages 10 et 11 : Les cuisinières mixtes
Pages 12 et 13 : Les cuisinières électriques
Page 14 : Les cuisinières à charbon et à bois. Les cuisinières à mazout
Page 15 : Les ensembles
Page 16 : L'adresse de votre Spécialiste Agréé De Dietrich.

La gamme des cuisinières De Dietrich

Réf.	Dimensions	Brûleurs	Plaques	Particularités
------	------------	----------	---------	----------------

Cuisinières à gaz

1955	H x L x P : 80 x 50 x 50 cm	4		Porte vitrée panoramique. Éclairage de four. Four auto-nettoyant. Allumage électrique.
4140	H x L x P : 80 x 60 x 62 cm	4		Porte pleine. Four émail normal. Auto-nettoyant en option.
4141	H x L x P : 80 x 60 x 62 cm	4		Porte vitrée panoramique. Éclairage de four. Four auto-nettoyant. Prise de courant.
4146	H x L x P : 80 x 60 x 62 cm	4		Double porte. Éclairage de four. Four auto-nettoyant. Sécurité sur four et grilloir. Prise de courant. Allumage électronique.

Cuisinières mixtes

1985	H x L x P : 80 x 50 x 50 cm	2	2	Four électrique. Porte vitrée panoramique. Éclairage de four. Four auto-nettoyant. Allumage électrique. Minuterie coupe-courant.
4971	H x L x P : 80 x 60 x 62 cm	4		Four électrique. Double-porte. Éclairage de four. Four auto-nettoyant. Prise de courant. Allumage électronique.
4980	H x L x P : 80 x 60 x 62 cm	2	2	Four électrique. Porte vitrée panoramique. Éclairage de four. Four auto-nettoyant. Prise de courant.
4981	H x L x P : 80 x 60 x 62 cm	2	2	Four électrique. Double-porte. Éclairage de four. Four auto-nettoyant. Allumage électronique. Programmeur.
4984	H x L x P : 80 x 60 x 60 cm	2	2	Four électrique. Porte vitrée panoramique. Éclairage de four. Four à pyrolyse. Prise de courant. Allumage électrique. Programmeur. Tournebroche.

Cuisinières électriques

1995	H x L x P : 80 x 50 x 50 cm		3	Porte vitrée panoramique. Éclairage de four. Four auto-nettoyant. Minuterie coupe-courant.
4990	H x L x P : 80 x 60 x 62 cm		4	Porte vitrée panoramique. Éclairage de four. Four auto-nettoyant. Prise de courant.
4991	H x L x P : 80 x 60 x 62 cm		4	Double-porte. Éclairage de four. Four auto-nettoyant. Programmeur.
4994	H x L x P : 80 x 60 x 60 cm		4	Porte vitrée panoramique. Éclairage de four. Four à pyrolyse. Prise de courant. Programmeur. Tournebroche.
4995	H x L x P : 80 x 60 x 60 cm	Dessus vitrocéramique 4 zones de chauffe		Porte vitrée panoramique. Éclairage de four. Four à pyrolyse. Prise de courant. Programmeur. Tournebroche.

Réf.	Dimensions	Puissance de chauffe (volume corrigé)	Particularités
------	------------	--	----------------

Cuisinières à charbon et à bois

3831	H x L x P : 80 x 40 x 62 cm	100 à 140 m³	Foyer complémentaire sans four. Chargement par le dessus ou en façade.
3832	H x L x P : 80 x 60 x 62 cm	155 à 190 m³	Chargement par le dessus ou en façade. Four avec double porte.
3834	H x L x P : 80 x 80 x 62 cm	160 à 230 m³	Foyer vaste pour l'utilisation du bois. Chargement par le dessus ou en façade. Four avec double porte.

Cuisinières à mazout

3040	H x L x P : 80 x 40 x 62 cm	180 m³	Foyer complémentaire sans four. Remplissage aisé à l'avant.
3060	H x L x P : 80 x 60 x 62 cm	130 m³	Four avec double porte. Remplissage aisé à l'avant.
3080	H x L x P : 80 x 80 x 62 cm	230 m³	Four avec double porte. Remplissage aisé à l'avant.

Meuble cache-bouteille (butane) - Rangement

3830	H x L x P : 80 x 40 x 62 cm		Planche à découper en bois. Tiroir. En option : étagères de rangement.
------	-----------------------------	--	--

Les cuisinières De Dietrich ne se contentent pas de bien faire la cuisine. Elles durent plus longtemps et facilitent la vie des maîtresses de maison. Pour qu'elles soient vraiment solides, il a d'abord fallu sélectionner les matériaux. Ensuite, toutes les pièces ont été protégées contre la corrosion. Même celles que vous ne voyez pas, comme l'arrière ou le dessus du four. La tôle est émaillée sur les deux faces, d'autres pièces sont chromées ou nickelées. Le tout a été parachevé par des finitions soignées dans les moindres détails. Exactement comme autrefois.

Pour faciliter le travail de la maîtresse de maison, chaque détail dans le fonctionnement des cuisinières a été rigoureusement étudié... Jusqu'au couvercle qui se lève sans effort, à la double porte de four qui évite de se brûler permettant néanmoins à tout moment une vision totale du four, à la vitrocéramique, solution d'avant-garde..., à l'émail vitrifié qui s'entretient d'un coup d'éponge, au four auto-nettoyant par pyrolyse ou par catalyse sans oublier l'esthétique rigoureuse. Cela compte aussi.

Les points forts des cuisinières à gaz, électriques et mixtes De Dietrich.

- La double porte de four panoramique (en verre trempé) qui permet de surveiller la cuisson sans perte de chaleur, sans bouffée d'air brûlant et qui garde la paroi extérieure à une température normale. Elle améliore la parfaite répartition de la chaleur dans le four* (ph. 1).
- Le four auto-nettoyant à catalyse efficace par émaillage spécial de ses parois amovibles* (ph. 2).
- Le four auto-nettoyant par pyrolyse pour obtenir un nettoyage intégral du four sans aucune intervention manuelle autre que la mise en marche de l'opération de pyrolyse* (ph. 3).
- Le four aux dimensions spécialement étudiées pour assurer une excellente qualité de cuisson, même des grandes pièces.
- Le système d'éclairage de four (automatique ou par interrupteur) pour contrôler la cuisson (sauf 4140).
- Le four à double circulation qui garantit une parfaite répartition de la température*.

- Le grilloir infra-rouge.
- La possibilité d'adapter un tournebroche ou un tournebrochettes (ph. 4.).
- La prise de courant sur le tableau de bord* (ph. 5).
- Le grand tiroir ou coffre de rangement tout émaillé.
- Le couvercle équilibré se soulevant sans effort.

Spécial cuisinières à gaz.

- L'allumage électronique des brûleurs par simple manœuvre de la manette : elle ouvre le gaz et envoie des étincelles aux brûleurs* (ph. 6).
- Les brûleurs à flamme autostabilisée ou pilote.
- La table de travail amovible ou aisément démontable facilitant l'entretien* (ph. 7).
- Le système de sécurité par thermocouple qui surveille le bon fonctionnement des brûleurs du four et du grilloir*.
- La grille de la table de travail livrable en inox ou en fonte émaillée*.
- Le tiroir ou coffre de rangement pouvant servir de chauffe-plat.

Spécial cuisinières électriques et mixtes.

- La modulation de la cuisson dans le four selon le mets à cuire*.
3 possibilités :
 - pleine puissance en haut et en bas,
 - demi-puissance en haut, pleine en bas,
 - demi-puissance en bas, pleine en haut.
- Le programmeur incorporé qui permet de cuire pendant votre absence, selon le programme que vous lui fixez. Il peut commander soit le four, soit une plaque, soit le grilloir* (ph. 8).
- La combinaison de plaques de caractéristiques différentes pour résoudre tous les problèmes de cuisson.
- Les plaques thermostatiques (à palpeur) permettant de maintenir automatiquement un plat à la température sélectionnée (ph. 9).
- La table de travail en vitrocéramique, matériau dur et résistant; véritable plan de cuisson où les casseroles glissent aisément, où les mijotages les plus réduits sont permis (ph. 10).
- Les résistances cachées du four; tout le volume du four est disponible*.

Les points forts des cuisinières à charbon et à bois De Dietrich.

- Le feu véritablement continu.
- Les dimensions du foyer mixte (charbon/bois) très vaste, un seul chargement par jour suffit (ph. 11).
- La double porte du four en fonte émaillée garantissant une cuisson uniforme**(ph. 12).
- Les deux possibilités de chauffe : tirage direct pour le dessus, circuit indirect autour du four.**
- Le réglage d'allure très précis avec position de ralenti.
- Le décendrage sans effort et sans poussière.
- Le grand tiroir de rangement tout émaillé.
- Les 4 possibilités de départ de fumée facilitant l'installation.

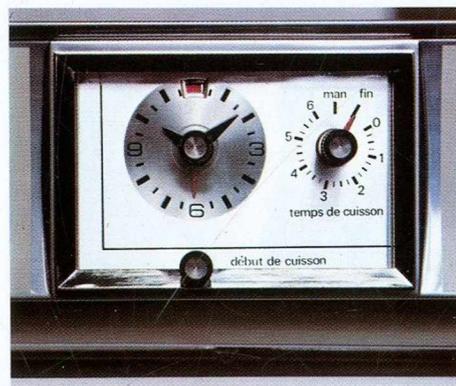
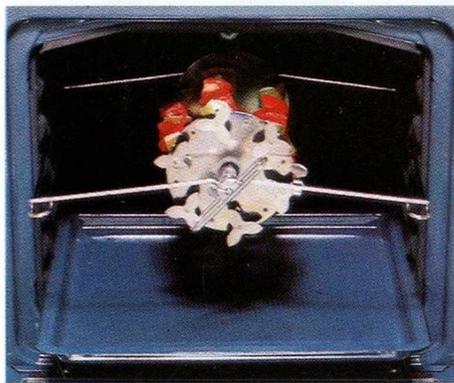
** Sauf 3831 bloc complémentaire sans four.

Les points forts des cuisinières à mazout De Dietrich.

- La double porte de four en fonte émaillée garantissant une cuisson uniforme** (ph. 12).
- L'orifice du réservoir intégré à l'avant pour un remplissage aisé et sans débordement.
- Le régulateur d'allure à double sécurité et à 2 filtres qui contrôle l'arrivée du mazout dans le pot brûleur.
- Les deux possibilités de chauffe : tirage direct pour le dessus, circuit indirect autour du four**.
- La flamme toujours visible grâce à un hublot**.
- Les 4 (3040) ou 3 possibilités de départ de fumée facilitant l'installation.

** Sauf 3040 bloc complémentaire sans four.

* Voir dans les légendes des photos les caractéristiques exactes de chaque modèle.





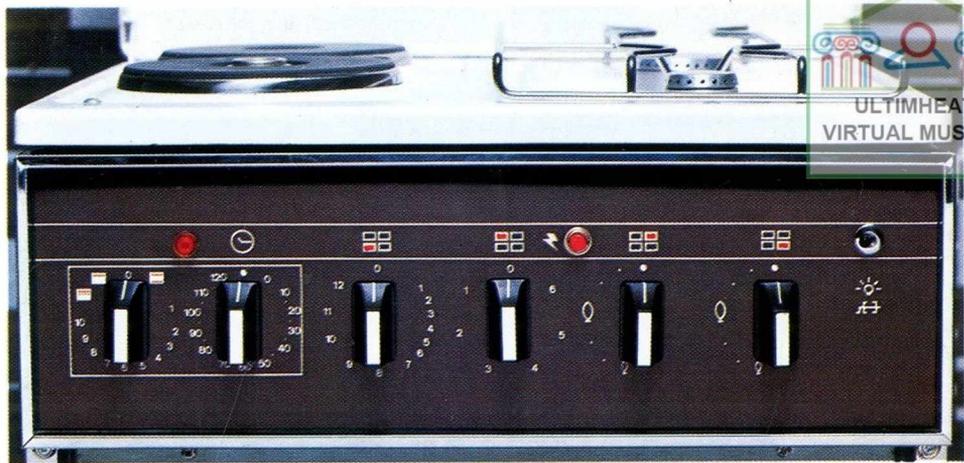
De Dietrich 

Les Primevère 50x50

Si vous disposez de peu de place, les nouvelles cuisinières Primevère faciliteront l'installation de votre cuisine.

De dimensions réduites (50 cm de large et 50 cm de profond), elles occupent une surface au sol d'1/4 de m². Un gain de place appréciable.

Et chacun des trois modèles (tout gaz - mixte ou électrique) offre la qualité et tous les perfectionnements des grandes cuisinières De Dietrich : allumage électrique des brûleurs à gaz, minuterie coupe-courant, four auto-



Tous les perfectionnements d'une grande cuisinière.

nettoyant, éclairage de four...

Leur façade, entièrement en verre, témoigne de leur élégance

fonctionnelle. Leur style résolument moderne les rend très séduisantes.



Primevère 1955 Gaz

Dimensions : H x L x P : 80 x 50 x 50,4 cm (un socle permet de porter la hauteur à 85 cm).
2 brûleurs à flamme pilote : 1 semi-rapide, 1 rapide.
4 brûleurs à flamme pilote : 2 semi-rapides, 2 rapides.
Allumage électrique des brûleurs. Grille inox, en option avec supplément grille fonte émaillée. Bandeau en verre émaillé.

Four : H x L x P : 26 x 37 x 36 cm.
Volume : 35 litres.

Porte panoramique vitrée (2 vitres). Éclairage par interrupteur. Thermostat. Grilloir. Minuterie coupe-courant sur four. Émail auto-nettoyant. Tournebroche en option. Coffre de rangement.

Primevère 1985 Mixte

Dimensions : H x L x P : 80 x 50 x 50,4 cm (un socle permet de porter la hauteur à 85 cm).
2 brûleurs à flamme pilote : 1 semi-rapide, 1 rapide.
Allumage électrique des brûleurs. Grille inox, en option avec supplément grille fonte émaillée. 2 plaques : 1 ultra-rapide Ø 145-1500 W. 1 thermostatique rapide Ø 145-1500 W. Bandeau en verre émaillé.

Four électrique : H x L x P : 25,5 x 37 x 36 cm.
Volume : 34 litres.

Porte panoramique vitrée (2 vitres). Éclairage par interrupteur. Thermostat. Grilloir. Minuterie coupe-courant sur four. Émail auto-nettoyant. Tournebroche en option. Coffre de rangement. Puissance totale : 5,2 kW. Tension de fonctionnement : 220 V.

Primevère 1995 Électrique

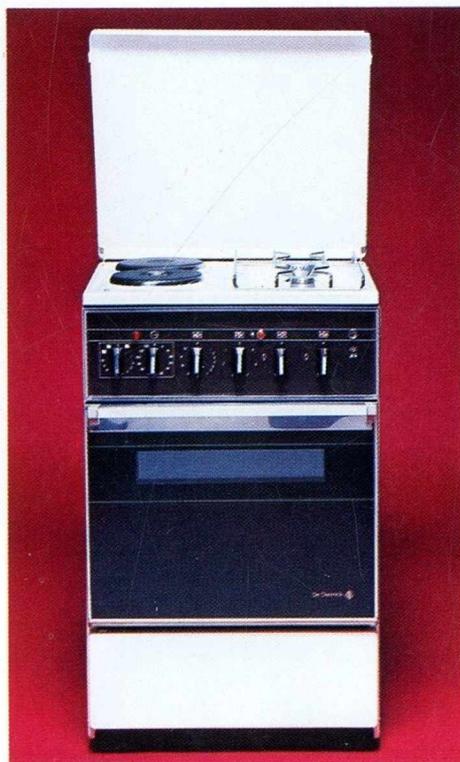
Dimensions : H x L x P : 80 x 50 x 50,4 cm (un socle permet de porter la hauteur à 85 cm).
3 plaques : 1 standard Ø 145-1000 W. 1 thermostatique rapide Ø 180-2000 W. 1 ultra-rapide Ø 145-1500 W. Bandeau en verre émaillé.

Four électrique : H x L x P : 25,5 x 37 x 36 cm.
Volume : 34 litres.

Porte panoramique vitrée (2 vitres). Éclairage automatique. Thermostat. Grilloir. Minuterie coupe-courant sur plaques, four ou grilloir. Émail auto-nettoyant. Tournebroche en option. Coffre de rangement. Puissance totale : 6,7 kW. Tension de fonctionnement : 220 V.



1955



1985



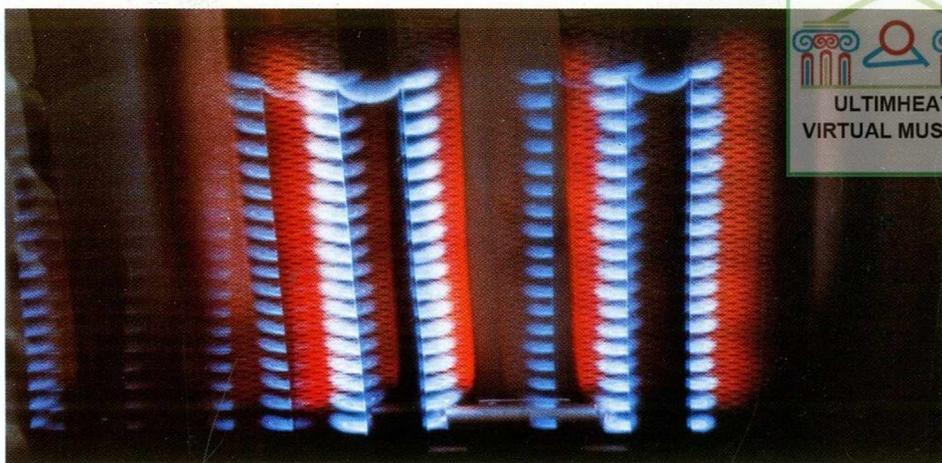
1995



Cuisinières à gaz

Les cuisinières à gaz sont appréciées pour leur rapidité de chauffe et leur grande souplesse d'emploi. Vous voulez mettre à feu vif ? Tournez le bouton. Vous obtenez aussitôt une flamme très haute. Vous voulez "faire mijoter". Tournez encore le bouton. Vous obtenez une flamme très courte. Et entre les deux, à votre gré, vous disposez de toutes les hauteurs de flamme intermédiaires.

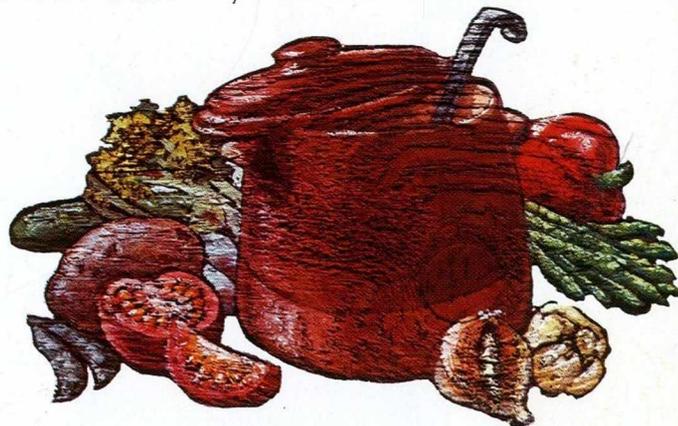
Vous désirez faire un soufflé ? Rien de plus simple. Le four perfectionné vous assure exactement le degré de cuisson que vous souhaitez. A ces qualités propres au



Pour réussir vos grillades les plus succulentes.

gaz, De Dietrich apporte les perfectionnements les plus récents : allumage électronique des brûleurs par simple manœuvre d'une

manette (une seule main suffit), thermostat de précision, grilloir, double porte, four auto-nettoyant, systèmes de sécurité.



Cyclades 4140

Dimensions : H x L x P : 80 x 60 x 62 cm.
4 brûleurs à flamme auto-stabilisée : 2 semi-rapides, 1 rapide, 1 ultra-rapide. Table de travail amovible. Grille inox ou fonte émaillée.
Four : H x L x P : 30,5 x 40 x 46 cm. Volume : 56 litres. Porte pleine émaillée. Thermostat. Grilloir. Parois de four amovibles. Tournebroches et tournebrochettes en option. Tiroir de rangement.

Cyclades 4141

Dimensions : H x L x P : 80 x 60 x 62 cm.
4 brûleurs à flamme auto-stabilisée : 2 semi-rapides, 1 rapide, 1 ultra-rapide. Table de travail amovible. Grille inox ou fonte émaillée. Prise de courant.
Four : H x L x P : 30,5 x 40 x 46 cm. Volume : 56 litres. Porte panoramique vitrée (2 vitres). Éclairage par interrupteur. Thermostat. Grilloir. Émail auto-nettoyant. Tournebroche et tournebrochettes en option. Tiroir de rangement.

Cyclades 4146

Dimensions : H x L x P : 80 x 60 x 62 cm.
4 brûleurs à flamme auto-stabilisée : 2 semi-rapides, 1 rapide, 1 ultra-rapide. Allumage électronique. Table de travail amovible. Grille inox ou fonte émaillée. Prise de courant.
Four : H x L x P : 30,5 x 40 x 46 cm. Volume : 56 litres. Double porte. Éclairage automatique du four dès l'ouverture de la porte extérieure. Thermostat. Grilloir. Allumage électronique du four et du grilloir. Émail auto-nettoyant. Système de sécurité sur brûleurs four et grilloir. Tournebroche et tournebrochettes en option. Tiroir de rangement.



4140



4141



4146



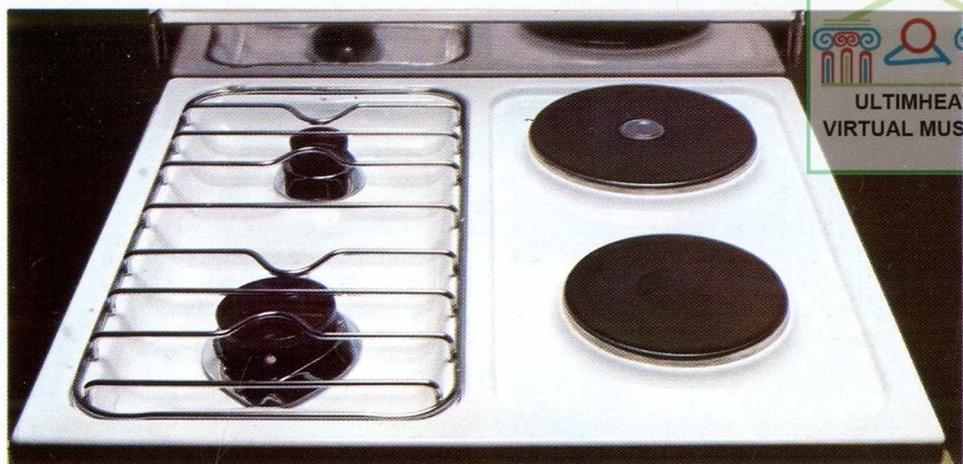
POSITIONS DU THERMOSTAT		
DOUX	1	MERINGUES 125 - 135° C
	2-3	CRÈMES REVERSÉES - BISCUITS SECS 145 - 155° C
	3-4	RAGOUTS - PÂTÉ EN TERRINE 165 - 175° C
MŌYEN	4-6	CAKES - KUGELHOPF - BISCUITS DE SAVOIR 175 - 195° C
	5-6	TARTES - SOUFFLÉS - POISSONS - LÉGUMES 195 - 215° C
	6-7	ROTI DE VEAU - PÂTE FEUILLETÉE 215 - 235° C
CHAUD	7-8	GRASSES VIDABLES - ROSSIF 235 - 255° C
	8-9	GRASSES - MOUTON 255 - 275° C
TRES CHAUD	9-10	

Cuisinières mixtes

Les cuisinières mixtes vous permettent de bénéficier en un seul appareil de la souplesse d'utilisation du gaz, de sa rapidité de chauffe et de la précision de la cuisson électrique.

Les tables de cuisson peuvent être, soit entièrement à gaz (4 brûleurs, 2 semi-rapides, un rapide, un ultra-rapide), soit mixtes (2 brûleurs, 2 plaques).

Les fours électriques dispensent une chaleur très régulière, rigoureusement contrôlée. Trois possibilités de puissance permettent de moduler la cuisson qui se déroulera selon vos directives, sans sur-

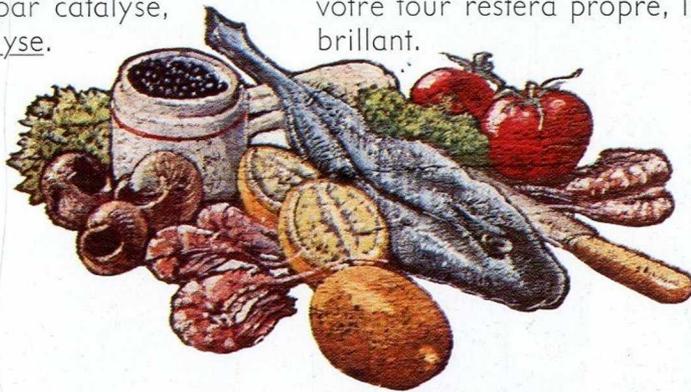


La table de travail. Partie gaz avec grille en inox ou en fonte émaillée.

veillance de votre part, si vous avez opté pour un programmateur.

Tous les fours sont auto-nettoyants, soit par catalyse, soit par pyrolyse.

Dans la pyrolyse, l'action de la chaleur entraîne l'élimination des graisses et déchets, l'émail de votre four restera propre, lisse et brillant.



Cyclades 4981

Dimensions : H x L x P : 80 x 60 x 62 cm.
2 brûleurs à flamme auto-stabilisée : 1 semi-rapide, 1 ultra-rapide. Allumage électronique des brûleurs. Grille inox ou fonte émaillée. 2 plaques : 1 standard ø 145-1000 W, 1 thermostatique rapide ø 180-2000 W programmable.

Four électrique : H x L x P : 30,5 x 40 x 46 cm. Volume : 56 litres. Double porte. Éclairage automatique du four dès l'ouverture de la porte extérieure. Thermostat. Grilloir. Programmateur avec horloge et signal sonore en fin de cuisson. Modulation de la cuisson avec 3 possibilités de puissance. Émail auto-nettoyant. Tournebroche et tournebrochettes en option. Tiroir de rangement. Puissance totale : 6 kW. Tension de fonctionnement : 220 V.

Cyclades 4971

Dimensions : H x L x P : 80 x 60 x 62 cm.
4 brûleurs à flamme auto-stabilisée : 2 semi-rapides, 1 rapide, 1 ultra-rapide. Allumage électronique des brûleurs. Grille inox ou fonte émaillée. Prise de courant.

Four électrique : H x L x P : 30,5 x 40 x 46 cm. Volume : 56 litres. Double porte. Éclairage automatique du four dès l'ouverture de la porte extérieure. Thermostat. Grilloir. Modulation de la cuisson avec 3 possibilités de puissance. Émail auto-nettoyant. Tournebroche et tournebrochettes en option. Tiroir de rangement. Puissance totale : 3 kW. Tension de fonctionnement : 220 V.

Cyclades 4980

Dimensions : H x L x P : 80 x 60 x 62 cm.
2 brûleurs à flamme auto-stabilisée : 1 semi-rapide, 1 ultra-rapide. Grille inox ou fonte émaillée. 2 plaques : 1 standard ø 145-1000 W, 1 thermostatique rapide ø 180-2000 W. Prise de courant.

Four électrique : H x L x P : 30,5 x 40 x 46 cm. Volume : 56 litres. Porte panoramique, vitrée (2 vitres). Éclairage par interrupteur. Thermostat. Grilloir. Modulation de la cuisson avec 3 possibilités de puissance. Émail auto-nettoyant. Tournebroche et tournebrochettes en option. Tiroir de rangement. Puissance totale : 6 kW. Tension de fonctionnement : 220 V.

Cyclades 4984 Pyrolyse

Dimensions : H x L x P : 80 x 60 x 60 cm. (un socle permet de porter la hauteur à 85 cm).
2 brûleurs à flamme pilote : 1 semi-rapide, 1 ultra-rapide. Allumage électrique. Grille inox. Grille fonte émaillée en option avec supplément. 2 plaques : 1 thermostatique rapide ø 145-1500 W programmable, 1 ultra rapide ø 180-2000 W. Témoins de mise sous tension des plaques. Prise de courant.

Four électrique : H x L x P : 28 x 39,5 x 39 cm (dimensions utiles). Volume : 43 litres. Porte à triple épaisseur de verre trempé. Éclairage automatique. Thermostat. Grilloir. Programmateur. Nettoyage par pyrolyse. Verrou de sécurité. Catalyseur de purification des fumées et odeurs. Lampes témoins du déroulement de la pyrolyse. Tournebroche incorporé. Coffre de rangement. Puissance totale : 6,3 kW. Tension de fonctionnement : 220 V.



4971



4980



4984



Cuisinières électriques

Les cuisinières électriques apportent une réponse moderne aux problèmes de cuisson. Les fours offrent une large gamme de possibilités de chauffe. Leur chaleur est régulière, elle est contrôlable avec précision. Si vous optez pour le programmateur, la cuisine se fera quand vous le voulez, comme vous le voulez, même en votre absence. L'entretien du four ne vous posera plus de problème ; les fours se nettoient tout seuls par catalyse ou pyrolyse. Les quatre plaques de la table de cuisson ont des caractéristiques différentes, répondant ainsi à tous les besoins. Toutes les cuisinières électriques De Dietrich ont



Le programmateur incorporé permet de cuire pendant votre absence.

une plaque "thermostatique" qui permet le réglage d'une température stable. Plus de lait qui déborde. Sur certains modèles une plaque est programmable.

De Dietrich, toujours soucieux de perfection, présente aussi des plans de cuisson en vitrocéramique. Une solution d'avant-garde qui rejoint la tradition.

Cyclades 4995 Vitrocéramique

Dimensions : H x L x P : 80 x 60 x 60 cm. (un socle permet de porter la hauteur à 85 cm).
Plan de travail en vitrocéramique : 4 foyers de cuisson matérialisés (1 zone 2000 W, 2 zones 1500 W, 1 zone 1000 W). Bandeau en verre émaillé. Dossier arrière avec repérage lumineux des zones sous tension. Prise de courant.
Four : H x L x P : 28 x 39,5 x 39 cm.
Volume : 43 litres.
Porte à triple épaisseur de verre trempé. Éclairage automatique. Thermostat. Grilloir. Programmateur. Nettoyage par pyrolyse. Verrou de sécurité. Catalyseur de purification des fumées et odeurs. Lampes témoins du déroulement de la pyrolyse. Tournebroche incorporé. Coffre de rangement. Puissance totale : 8,8 kW. Tension de fonctionnement : 220 V.

Cyclades 4990

Dimensions : H x L x P : 80 x 60 x 62 cm.
4 plaques : 1 standard ø 145-1000 W, 1 thermostatique rapide ø 180-2000 W, 2 ultra-rapides avec dispositif anti-surchauffe : une ø 145-1500 W et une ø 180-2000 W. Prise de courant.
Four : H x L x P : 30,5 x 40 x 46 cm. Volume : 56 litres. Porte panoramique vitrée (2 vitres). Éclairage par interrupteur. Thermostat. Grilloir. Modulation de la cuisson avec 3 possibilités de puissance. Email auto-nettoyant. Tournebroche et tournebrochettes en option. Tiroir de rangement. Puissance totale : 9,5 kW. Tension de fonctionnement : 220 V.

Cyclades 4991

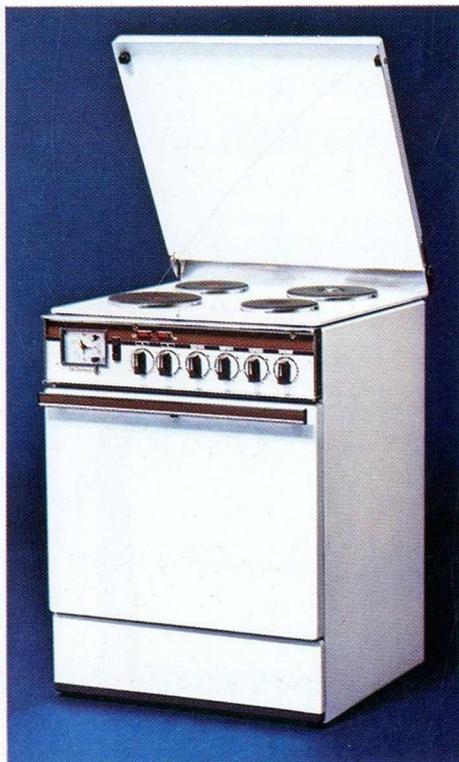
Dimensions : H x L x P : 80 x 60 x 62 cm.
4 plaques : 1 standard ø 145-1000 W, 1 thermostatique rapide ø 180-2000 W programmable, 2 ultra-rapides : une ø 145-1500 W et une ø 180-2000 W avec dispositif anti-surchauffe.
Four : H x L x P : 30,5 x 40 x 46 cm. Volume : 56 litres. Double porte. Éclairage automatique du four dès l'ouverture de la porte extérieure. Thermostat. Grilloir. Programmateur avec horloge et signal sonore en fin de cuisson. Modulation de la cuisson avec 3 possibilités de puissance. Email auto-nettoyant. Tournebroche et tournebrochettes en option. Tiroir de rangement. Puissance totale : 9,5 kW. Tension de fonctionnement : 220 V.

Cyclades 4994 Pyrolyse

Dimensions : H x L x P : 80 x 60 x 60 cm. (un socle permet de porter la hauteur à 85 cm).
4 plaques : 1 standard ø 145-1000 W, 2 thermostatiques rapides : une ø 145-1500 W programmable et une ø 180-2000 W, 1 ultra-rapide ø 180-2000 W. Témoins de mise sous tension des plaques. Prise de courant.
Four : H x L x P : 28 x 39,5 x 39 cm.
Volume : 43 litres.
Porte à triple épaisseur de verre trempé. Éclairage automatique. Thermostat. Grilloir. Programmateur. Nettoyage par pyrolyse. Verrou de sécurité. Catalyseur de purification des fumées et odeurs. Lampes témoins du déroulement de la pyrolyse. Tournebroche incorporé. Coffre de rangement. Puissance totale : 9,3 kW. Tension de fonctionnement : 220 V.



4990



4991



4994

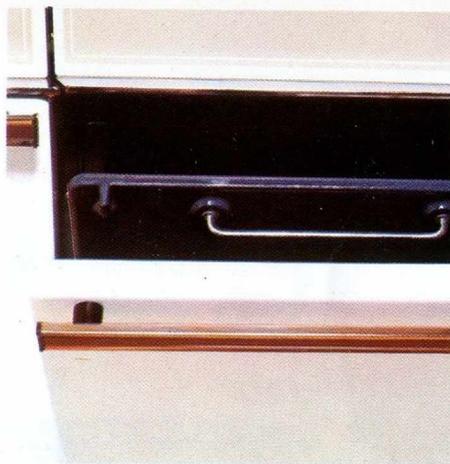
Les cuisinières à charbon sont à la fois des cuisinières et des appareils de chauffage.

Elles permettent d'utiliser toutes sortes de combustibles : flambants secs, boulets, briquettes de lignite... même les grandes bûches de 33 cm.

Le four sait faire les plats les plus délicats. Un circuit de fumée bien étudié et une double porte garantissent une chaleur régulière qui se répartit uniformément.

Tous les modèles possèdent un dessus en fonte polie.

Ce dessus en fonte est une surface de chauffe très pratique, puisqu'elle permet aussi bien de faire « cuire à feu vif » que de « mijoter » (selon l'endroit où vous posez votre casserole).



La double porte du four en fonte émaillée garantit une cuisson uniforme.

Les cuisinières à charbon demeurent les cuisinières idéales dans les régions où l'approvisionnement en combustible est facile.

Cuisinières à mazout

Les cuisinières à mazout sont à la fois des cuisinières et des appareils de chauffage. Il suffit de les remplir de fuel le matin, et elles assurent un chauffage continu sans problème toute la journée.

Le four sait faire les plats les plus délicats. Un circuit de fumée bien étudié et une double porte garantissent une chaleur régulière bien répartie.

Tous les modèles possèdent un dessus en fonte polie. Cette surface de chauffe très pratique offre de nombreuses possibilités de cuisson.

Les cuisinières à mazout sont très souples d'emploi ; un réglage précis permet de fonctionner exactement à l'allure choisie.

Cyclades 3831 Charbon

Dimensions : H x L x P : 80 x 40 x 62 cm. Plaque de cuisson en fonte polie. Couvercle de propreté, 4 départs de fumée possibles : Ø 120/125. Chargement par le dessus ou en façade. Tiroir de rangement. Puissance de chauffe : 100 à 140 m³ (volume corrigé).

Cyclades 3832 Charbon

Dimensions : H x L x P : 80 x 60 x 62 cm. Plaques de cuisson en fonte polie. Couvercle de propreté, 4 départs de fumée possibles : Ø 120/125. Chargement par le dessus ou en façade. Four : H x L x P : 27 x 30 x 40 cm. Double porte. Tiroir de rangement. Puissance de chauffe : 155 à 190 m³ (volume corrigé).

Cyclades 3834 Charbon

Dimensions : H x L x P : 80 x 80 x 62 cm. Plaques de cuisson en fonte polie. Couvercle de propreté, 4 départs de fumée possibles : Ø 120/125. Chargement par le dessus ou en façade. Foyer profond. Four : H x L x P : 27 x 40 x 40 cm. Double porte. Tiroir de rangement. Puissance de chauffe : 160 à 230 m³ (volume corrigé).

Cyclades 3040 Mazout

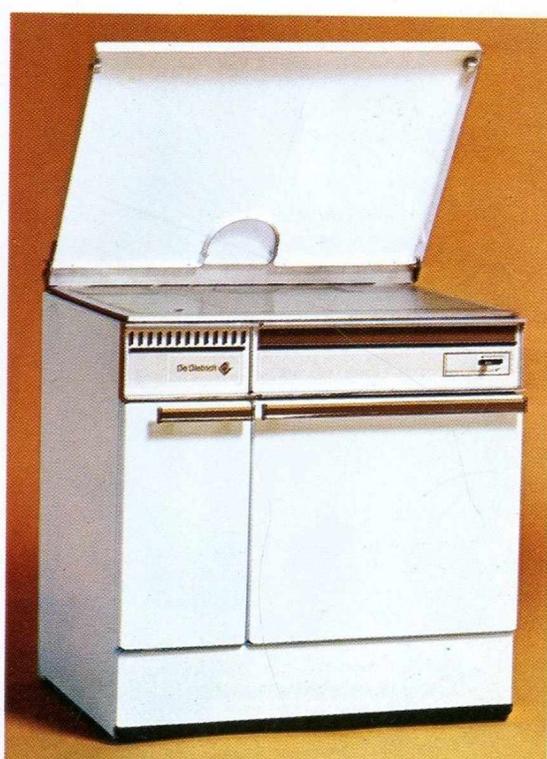
Dimensions : H x L x P : 80 x 40 x 62 cm. Plaque de cuisson en fonte polie. Couvercle de propreté, 4 départs de fumée possibles : Ø 120/125. Dispositif spécial d'allumage. Starter. Jauge. Régulateur d'allure à double sécurité, avec deux filtres. Réservoir : 9 litres. Consommation : de 0,25 à 0,90 l/h. Puissance de chauffe : 180 m³ (volume corrigé).

Cyclades 3060 Mazout

Dimensions : H x L x P : 80 x 60 x 62 cm. Plaques de cuisson en fonte polie. Couvercle de propreté, 3 départs de fumée possibles : Ø 120/125. Dispositif spécial d'allumage. Starter. Hublot et jauge. Régulateur d'allure à double sécurité, avec 2 filtres. Four : H x L x P : 27 x 30 x 40 cm. Double porte. Réservoir : 8,5 litres. Consommation : de 0,22 à 0,72 l/h. Puissance de chauffe : 130 m³ (volume corrigé).

Cyclades 3080 Mazout

Dimensions : H x L x P : 80 x 80 x 62 cm. Plaques de cuisson en fonte polie. Couvercle de propreté, 3 départs de fumée possibles : Ø 120/125. Dispositif spécial d'allumage. Starter. Hublot. Jauge. Régulateur d'allure à double sécurité avec 2 filtres. Four : H x L x P : 27 x 40 x 40 cm. Double porte. Réservoir : 12 litres. Consommation : de 0,28 à 1,09 l/h. Puissance de chauffe : 230 m³ (volume corrigé).



Ensembles

En feuilletant cette brochure, l'idée vous est venue d'associer deux appareils, l'un traditionnel et l'autre moderne, pour constituer un ensemble qui vous assurera le chauffage et la cuisson...

Rien de plus facile à réaliser. De Dietrich a étudié la ligne de

ses appareils pour vous permettre de composer toutes sortes d'ensembles harmonieux. Pour cette raison les côtés ont les mêmes dimensions, les poignées sont à la même hauteur, et les bandeaux sont identiques...

Seul, ou avec l'aide d'un spécialiste De Dietrich, choisissez un ensemble. Quelles que soient

les dimensions, l'énergie et les performances que vous désirez obtenir, De Dietrich vous apportera une solution précise à votre problème.



Exemple d'un ensemble : la cuisinière à charbon 3834, la cuisinière à gaz 4146, un meuble cache-bouteille (butane) avec planche à découper 3830.





De Dietrich 

SOCIÉTÉ DE DIETRICH ET CIE
67110 NIEDERBRONN-LES-BAINS
S.A. au capital de 28 161 960 F - R.C. Strasbourg 54 B 59
Télex 87851 F - Téléphone 09 00 03
Bureaux et dépôt de Paris : 8-10-12 rue de l'Épine Prolongée
93170 Bagnolet - Téléphone 858 31 80

CACHET DU SPÉCIALISTE AGRÉÉ

