

De Dietrich: Les Encastrables.



De Dietrich 

Encastrables De Dietrich: vous les aimerez longtemps.

Avant de mettre au point les Encastrables, De Dietrich a procédé à de très nombreuses recherches dans tous les domaines : choix des matériaux, confort d'utilisation, sécurité, solidité. Mais surtout De Dietrich a interrogé des centaines d'utilisatrices pour encore mieux connaître leurs goûts, leurs aspirations, leurs besoins.

Résultat : une gamme complète d'appareils à encastrer qui s'imposent par la rigueur de leur conception, la précision et le soin apportés à leur réalisation.

Étudiés pour s'intégrer parfaitement à tous les décors, les Encastrables De Dietrich agrandissent l'espace fonctionnel et embellissent votre cuisine.

Dotés de perfectionnements techniques exceptionnels, ils vous apportent une rare commodité d'utilisation.

Les Encastrables De Dietrich : nous sommes sûrs que vous les aimerez longtemps.



Les fours à encastrer.

De Dietrich vous propose une gamme large et variée de fours.

Une gamme large par la présence de 11 modèles, des fours simples et des fours doubles, des fours à encastrer en hauteur ou à encastrer sous le plan de travail, des fours d'une esthétique sobre et classique ou résolument contemporaine, plus dépouillée et parfaitement intégrée aux meubles par leur porte pas plus épaisse que celle des éléments de cuisine.

Une gamme variée faisant appel à différentes techniques de cuisson :

la convection naturelle ou la chaleur tournante et utilisant comme principe de nettoyage tant la catalyse que la pyrolyse.

Nouveauté d'avant garde, la programmation électronique apparaît sur deux modèles à pyrolyse.



Fours à pyrolyse.

ULTIMAPYROLYSE: un principe de nettoyage qui a fait ses preuves depuis de longues années. De Dietrich.

C'est le seul procédé automatique de nettoyage permettant d'obtenir un four intégralement propre quel que soit le degré de salissure.

Pour obtenir ce résultat, la température du four monte à 500° C. Ceci nécessite une isolation très poussée qui permet également de réduire la consommation d'électricité pendant la cuisson.

L'émail du four redevient toujours étincelant et la porte est débarrassée des projections.



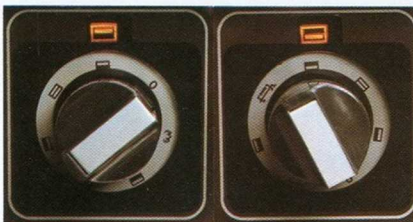
GRAND VOLUME DE FOUR
Grâce aux résistances de sole cachées et à une isolation à la fois compacte et très efficace, ces fours ont un volume utile de 51 à 58,6 litres. Ils sont parmi les plus vastes du marché.

FOURS A PYROLYSE AVEC PROGRAMMATION A HORLOGE

3 modèles présentant de nombreux avantages dont certains sont des exclusivités.

BANDEAU DE COMMANDE

Très complet avec visualisation parfaite par symboles lumineux, des positions thermostatiques et des fonctions retenues. Le programmeur offre le choix entre une cuisson toute automatique (départ et arrêt automatiques), semi-automatique (départ manuel et arrêt automatique), ou manuelle. Une prise de courant programmable permet d'alimenter les petits appareils ménagers : une cafetière branchée le soir, le café sera prêt au réveil.



Voûte pleine puissance et sole demi-puissance : idéal pour les gratins par exemple.

Voûte et sole pleine puissance : les viandes sont bien saisies sur toutes les faces.



MODULATION DE LA CUISSON

Selon les mets à cuire la puissance de chauffe peut être répartie différemment dans le four :

Voûte demi-puissance et sole pleine puissance : la pâte des tartes est bien dorée, les fruits sont à point.

FOUR DOUBLE A PYROLYSE 442-443

Four supérieur
Porte panoramique à ouverture à droite (modèle 442) ou à gauche (modèle 443) avec 3 épaisseurs de verre - Bandeau de commande en verre émaillé - Visualisation par symboles lumineux - Programmeur - Prise de courant programmable 10 A - Modulation de cuisson avec 3 possibilités de chauffe - Four très vaste : 51 litres utiles - Thermostats - Eclairage - Grilloir - Nettoyage intégral par pyrolyse - Catalyseur supprimant odeurs et fumées - Système de sécurité lors de la pyrolyse - Refroidissement extérieur par ventilateur - Livré avec 2 tournebroches - Tournebrochettes en option.

Four inférieur

Four à émail normal pour cuissons non salissantes - Porte panoramique à ouverture à droite ou à gauche - Volume : 31 litres - Thermostat jusqu'à 300° C - Eclairage.

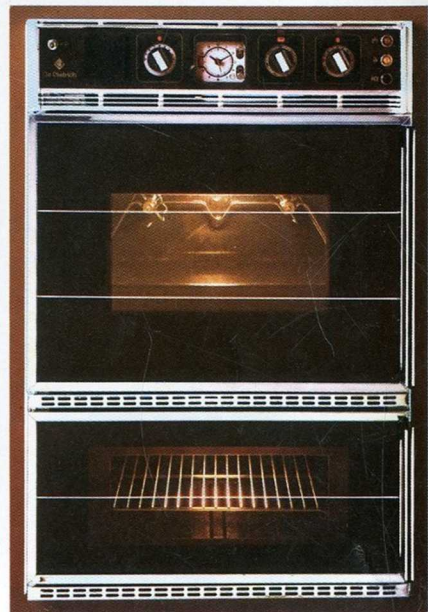
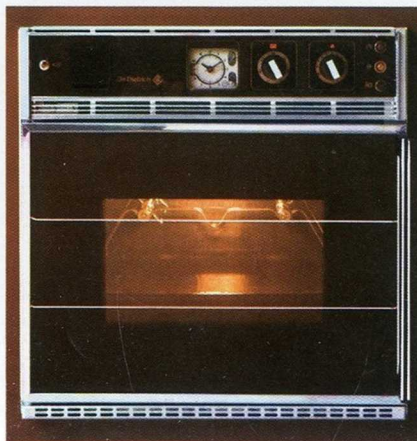
FOUR A PYROLYSE 807 *

Porte panoramique à ouverture abattante avec trois épaisseurs de verre - Bandeau de commande en verre émaillé - Visualisation par symboles lumineux - Programmeur - Sortie de courant programmable 16 A - Modulation de cuisson avec 3 possibilités de chauffe - Four très vaste : 58,6 litres utiles - Thermostats - Eclairage - Grilloir - Nettoyage intégral par pyrolyse - Catalyseur supprimant odeurs et fumées - Système de sécurité lors de la pyrolyse - Refroidissement extérieur par ventilateur à 2 vitesses - Livré avec tournebroche - Tournebrochettes en option.



FOUR A PYROLYSE 494-495

Porte panoramique à ouverture à droite (modèle 494) ou à gauche (modèle 495), avec 3 épaisseurs de verre - Bandeau de commande en verre émaillé - Visualisation par symboles lumineux - Programmeur - Prise de courant programmable 10 A - Modulation de cuisson avec 3 possibilités de chauffe - Four très vaste : 51 litres utiles - Thermostats - Eclairage - Grilloir - Nettoyage intégral du four par pyrolyse - Catalyseur supprimant odeurs et fumées - Système de sécurité lors de la pyrolyse - Refroidissement extérieur par ventilateur - Livré avec 2 tournebroches - Tournebrochettes en option.

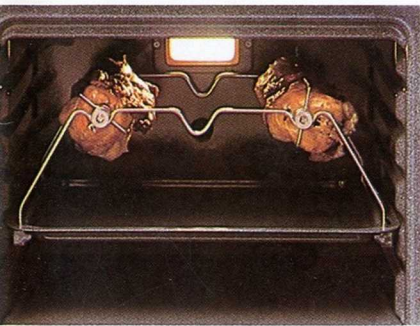


SYSTEME DE SECURITE

Tous les modèles sont munis d'un système de verrouillage électro-mécanique de la porte.

Durant l'opération de nettoyage par pyrolyse, il est impossible d'ouvrir la porte, évitant ainsi tout incident, dès que la température du four dépasse 300° C.

La mise en route de la pyrolyse et le blocage de la porte sont visualisés par des voyants lumineux.



LES TOURNEBROCHES

Les fours sont livrés en série avec 2 tournebroches pouvant se fixer sur 3 axes d'entraînement : un seul tournebroche en position centrale pour une très grande pièce ou deux tournebroches en position latérale pour des pièces plus petites.



L'ENCASTREMENT PARFAIT

Par leur nouvelle esthétique, les fours De Dietrich s'encastrent parfaitement : leur façade est rigoureusement alignée sur celle des autres éléments de cuisine.



ISOLATION DE LA FAÇADE

Véritable bouclier thermique, la porte à triple épaisseur de verre trempé ou réfractaire réduit la température en façade. Le hublot de grande dimension facilite le contrôle des cuissons.

N.B. : Voir dans les descriptifs les caractéristiques exactes de chaque modèle.

CALORIFUGAGE ET VENTILATION

Pour protéger les meubles le moule du four est entouré par plusieurs couches de matériaux à fort pouvoir d'isolation. Cette isolation poussée entraîne également un abaissement de la consommation d'électricité en utilisation courante.

Un ventilateur de refroidissement tangentiel réduit la température de l'enveloppe du four.

Le bandeau et les manettes sont protégés par un rideau d'air.

FOURS A PYROLYSE A PROGRAMMATION ET COMMANDES ELECTRONIQUES

Technologie d'avant-garde, l'électronique s'affirme de plus en plus dans les appareils ménagers.

Fidèle à sa vocation de spécialiste dans le domaine des appareils à encastrer, De Dietrich associe sur 2 nouveaux modèles le principe de la programmation et des commandes électroniques et le procédé de nettoyage par pyrolyse.

D'une esthétique sobre, leur façade de teinte brune est dépoluillée. La poignée de porte est escamotable. Les manettes sont remplacées par des touches et des curseurs plaqués à la façade.

D'où une intégration absolument parfaite, rien ne dépasse et la porte du four n'est pas plus épaisse que celle du meuble.



REPARTITION MODULABLE DE LA CHALEUR

A chaque déplacement du curseur de la modulation correspond une répartition différente de la chaleur à l'intérieur du four.

Ceci est vrai même en position grilloir.

Le choix de la température se fait par le curseur du thermostat réglé électroniquement.

FOUR DOUBLE A PYROLYSE 837 *

Four supérieur

Porte panoramique à ouverture abattante avec 3 épaisseurs de verre - Poignée de porte escamotable - Bandeau avec commandes par touches et curseurs - Visualisation digitale de la programmation - Voyants lumineux - Programmeur électronique à affichage digital - Sortie de courant programmable 16 A - Répartition modulable de la chaleur - Four très vaste : 58,6 litres utiles - Thermostat électronique - Eclairage - Grilloir modulable intégral - Nettoyage intégral par pyrolyse - Catalyseur supprimant odeurs et fumées - Système de sécurité lors de la pyrolyse - Refroidissement extérieur par ventilateur à 2 vitesses - Livré avec 2 tournebroches et tournebrochettes

Four inférieur

Four à émail normal pour cuissons non salissantes - Porte panoramique vitrée à ouverture abattante - Poignée de porte escamotable - Volume : 31 litres utiles - Thermostat électronique - Eclairage.

FOUR A PYROLYSE 836 *

Porte panoramique à ouverture abattante avec trois épaisseurs de verre - Poignée de porte escamotable - Bandeau avec commandes par touches et curseurs - Visualisation digitale de la programmation - Voyants lumineux - Programmeur électronique à affichage digital - Sortie de courant programmable 16 A - Répartition modulable de la chaleur - Four très vaste : 58,6 litres utiles - Thermostat électronique - Eclairage - Grilloir modulable intégral - Nettoyage intégral par pyrolyse - Catalyseur supprimant odeurs et fumées - Système de sécurité lors de la pyrolyse - Refroidissement extérieur par ventilateur à 2 vitesses - Livré avec 2 tournebroches et tournebrochettes.

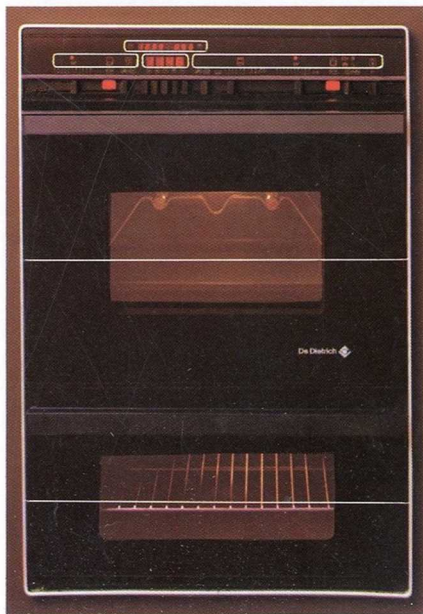


PROGRAMMATION ELECTRONIQUE

Un programmeur à affichage digital indique l'heure en permanence et surveille les temps de cuisson en utilisation semi-automatique.

En utilisation automatique, après enregistrement de la durée de cuisson nécessaire et de l'heure de fin de cuisson souhaitée, un micro-processeur calcule l'heure de début de la cuisson et signale toute erreur de programmation. Durée et heure de fin de cuisson sont affichées durant tout le déroulement du programme.

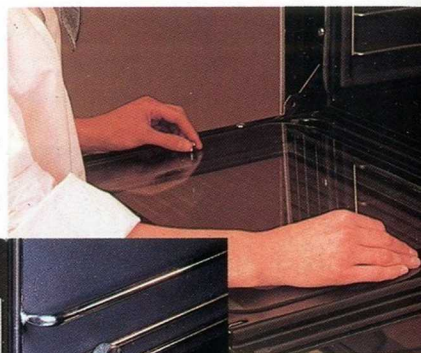
Le choix de l'électronique facilite les manipulations, augmente la précision et la fiabilité car aucune pièce n'est en mouvement. Le nettoyage par pyrolyse est surveillé par le programmeur.



Fours à catalyse.

ULTIMHEAT catalyse : un principe de nettoyage par lequel les projections de graisse sur les parois sont détruites en cours de cuisson, supprimant ainsi une corvée fastidieuse. Sur certains modèles, une fonction "Super-nettoyage" permet de parfaire la catalyse lorsqu'il reste des traces de projections.

Ce procédé d'entretien est appliqué quelles que soient les techniques de cuisson : convection naturelle ou chaleur tournante.



GRAND VOLUME DE FOUR
D'un volume utile de 55 à 58,8 litres le four est très vaste, parfaitement adapté aux plats de grandes dimensions. Les résistances cachées garantissent la totale disponibilité du volume. Tous les fours sont équipés avec grilloir à infrarouges à protection thermostatique.



EMAIL AUTO-DEGRAISSANT
Le four est revêtu d'un email spécial, poreux, qui détruit les graisses par oxydation continue lors de la cuisson.

FOURS A CONVECTION NATURELLE

Système traditionnel qui assure la répartition de la chaleur par circulation naturelle de l'air chaud dans le moufle du four.

La température est réglée par thermostat jusqu'à 300° C ce qui rend possible toutes les cuissons.

TOURNE-BROCHETTES

Le modèle à enchasser est livré en série avec tournebroche et un jeu de 6 brochettes.



BANDEAU DE COMMANDE

Claire et précise sur tous les modèles, la visualisation des fonctions et puissances choisies est encore améliorée sur le four à enchasser sous le plan de travail. Dès que l'on tourne une manette tout le bandeau s'éclaire. La fonction sélectionnée prend une couleur différente.

FOUR A ENCHASSER 814

Etudié pour être combiné avec une table de cuisson 2471, 2472 ou 2473 qui s'encastre au-dessus du four - Porte panoramique vitrée à ouverture abattante - Poignée de porte escamotable - Double vitre démontable - Bandeau de commande en verre émaillé comprenant : 1 manette commandant le four, le grilloir, le tournebroche et l'éclairage du four - 4 manettes commandant la table de cuisson - Eclairage complet du bandeau dès la mise en service - Visualisation de couleur différente de la fonction sélectionnée - Programmeur à affichage numérique avec minuterie - Prise de courant programmable 10 A - Four très vaste : 58,8 litres utiles - Refroidissement extérieur par ventilateur - Grilloir - Four auto-dégraissant à parois amovibles - Fonction super-nettoyage - Livré avec tournebroche et tournebrochettes.

FOUR DOUBLE A CATALYSE 2492

Four supérieur
Porte panoramique vitrée à ouverture à droite ou à gauche, facilement réversible - Double vitre démontable - Bandeau de commande en verre émaillé - Visualisation par symboles lumineux - Programmeur - Prise de courant programmable 10 A - Modulation de cuisson avec 3 possibilités de chauffe - Four très vaste : 58 litres utiles - Thermostat - Eclairage - Grilloir - Four auto-dégraissant à parois amovibles - Livré avec tournebroche - Tournebrochettes en option.

Four inférieur

Four à email normal pour cuissons non salissantes - Porte panoramique vitrée à ouverture à droite ou à gauche facilement réversible - Volume : 31 litres - Thermostat jusqu'à 300° C - Eclairage.

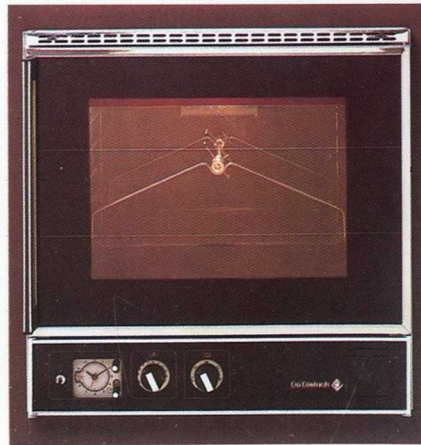
FOUR A CATALYSE 802

Porte panoramique vitrée à ouverture abattante - Double vitre démontable - Bandeau de commande émaillé - Témoin lumineux de mise sous tension - Minuterie coupe-courant - Thermostat - Grilloir - Eclairage - Four très vaste particulièrement économique à l'utilisation : 58,8 litres utiles - Four auto-dégraissant - Fonction super-nettoyage - Tournebroche en option.

FOUR A CATALYSE 2490

Porte panoramique vitrée avec ouverture à droite ou à gauche, facilement réversible - Double vitre démontable - Bandeau de commande en verre émaillé - Visualisation par symboles lumineux - Programmeur - Prise de courant programmable 10 A - Modulation de cuisson avec 3 possibilités de chauffe - Four très vaste : 58 litres utiles - Résistances cachées - Thermostat - Eclairage - Grilloir - Four auto-dégraissant à parois amovibles - Livré avec tournebroche - Tournebrochettes en option.

HABILLAGES 2490-0950 pour version à poser
Habillage en skinplate 2 tons pour transformer le four à enchasser 2490 en four à poser - Permet de bénéficier du four en hauteur sans avoir à installer de meuble spécial pour l'encastrement.



DOUBLE VITRE DE PORTE

La porte panoramique, doublée d'une deuxième vitre en verre trempé, réduit les déperditions de calories en façade et assure une meilleure répartition de la chaleur à l'intérieur du four. Cette deuxième vitre reçoit seule toutes les projections. Démontable, elle peut être nettoyée facilement sur l'évier ou dans le lave-vaisselle.



PROGRAMMATEUR
En plus de l'utilisation manuelle, le programmeur permet des cuissons à départ différé et arrêt automatique ou seulement avec arrêt automatique hors de la présence de la ménagère.

L'ENCASTREMENT PARFAIT

Par leur nouvelle esthétique, les fours De Dietrich s'encastrent parfaitement : leur façade est rigoureusement alignée sur celle des autres éléments de cuisine.

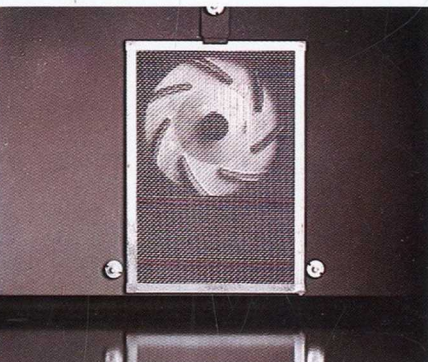
N.B. Voir dans les descriptifs les caractéristiques exactes de chaque modèle.

FOURS A CHALEUR TOURNANTE

Dans ces fours l'air est chauffé par une résistance placée à l'arrière autour d'une turbine qui répartit la chaleur de façon uniforme. La possibilité de montée en température jusqu'à 200° C et la présence d'un grilloir autorisent des cuissons "à la française".



LA MULTI-CUISSON
Conséquence de la répartition uniforme de la température, la possibilité de cuire simultanément sur plusieurs niveaux des mets de même nature ou même de nature différente (tarte, poisson et viande par exemple) sans mélange d'odeurs. Ceci nécessite de choisir des cuissons se faisant à la même position du thermostat.



FACILITE D'ENTRETIEN

Le four est revêtu d'émail auto-dégraissant. La possibilité de "Super-nettoyage" à 300° C permet le nettoyage. Le filtre protège-turbine et la double vitre sont démontables pour nettoyage. Une plaque de sole amovible recueille les coulures de graisse provenant du filtre et de la porte.

FOUR DOUBLE A CHALEUR TOURNANTE 826

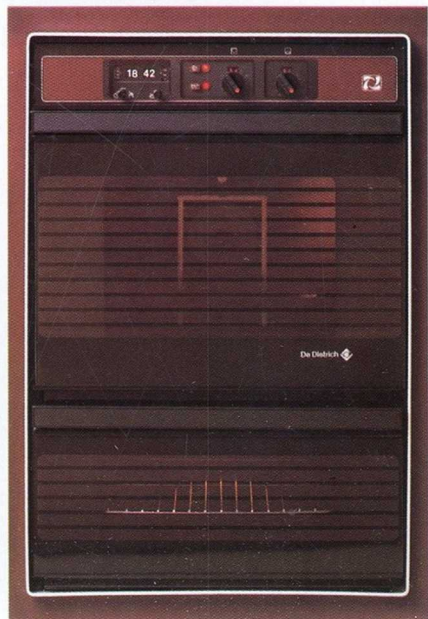
Four supérieur
Porte panoramique vitrée à ouverture abatante - Poignées de porte escamotable - Double vitre démontable - Bandeau de commande en verre émaillé - Visualisation par symboles lumineux - Témoins lumineux - Programmeur à affichage numérique avec minuterie - Sortie de courant programmable 16 A - Four très vaste - 55 litres utiles - Turbine pour brasser l'air, avec filtre - Thermostat réglable jusqu'à 200° C - Eclairage - Grilloir - Four auto-dégraissant à parois amovibles - Sole ramasse-graisse amovible en émail normal - Fonction super-nettoyage - Refroidissement extérieur par ventilateur.

Four inférieur

Four à émail normal pour cuissons non salissantes - Porte panoramique à ouverture abatante - Poignée de porte escamotable - Volume: 30,3 litres - Thermostat réglable jusqu'à 300° C - Eclairage.

FOUR A CHALEUR TOURNANTE 2806

Porte panoramique vitrée à ouverture abatante - Poignée de porte escamotable - Double vitre démontable - Bandeau de commande en verre émaillé - Visualisation par symboles lumineux - Témoins lumineux - Programmeur à affichage numérique avec minuterie - Sortie de courant programmable 16 A - Four très vaste - 55 litres utiles - Turbine pour brasser l'air, avec filtre - Thermostat réglable jusqu'à 200° C - Eclairage - Grilloir - Four auto-dégraissant à parois amovibles - Sole ramasse-graisse amovible en émail normal - Fonction super-nettoyage - Refroidissement extérieur par ventilateur.





LES TABLES AVEC MANETTES

Elles existent en 3 versions : gaz, électrique ou mixte.
Et en 2 présentations : inox ou émail.

Elles ont tout pour vous séduire : l'esthétique de leur forme extra-plate, l'élégance et la facilité d'entretien des matériaux utilisés : verre, inox, émail.

Notez aussi la possibilité d'encastrement avec le bandeau de commande à droite ou à gauche et la parfaite étanchéité garantie par un joint caché très efficace.

TABLE GAZ 3456

Table de cuisson en tôle émaillée de couleur majolique - Étanchéité parfaite par joint spécial invisible - Bandeau de commande en tôle émaillée - 4 brûleurs à flamme auto-stabilisée : 2 semi-rapides - 1 rapide - 1 ultra-rapide - Grille inox.

TABLE GAZ 4456 (non représentée)

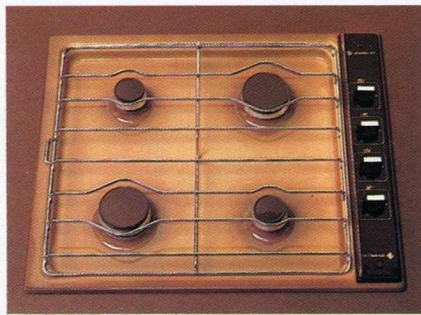
Mêmes caractéristiques que le modèle 3456, mais avec bandeau de commande en verre et inox pouvant se placer indifféremment à droite ou à gauche et allumage électronique des 4 brûleurs.

TABLE ELECTRIQUE 3476

Table de cuisson électrique en tôle émaillée de couleur majolique - Étanchéité parfaite par joint spécial invisible - Bandeau de commande en verre et inox pouvant se placer indifféremment à droite ou à gauche - Visualisation par disque sous le verre du bandeau - 4 plaques électriques : 1 rapide Ø 180 mm - 1500 W - 1 ultra-rapide Ø 145 mm - 1500 W (ces 2 plaques reliées à un commutateur permettant chacune 6 allures de chauffe) - 1 thermostatique à palpeur Ø 145 mm - 1500 W - 1 thermostatique à palpeur Ø 180 mm - 2000 W (les plaques thermostatiques sont à 12 allures et maintiennent la température à un niveau constant) - Témoin lumineux de fonctionnement des plaques.

TABLE MIXTE 3486

Table de cuisson en tôle émaillée de couleur majolique - Étanchéité parfaite par joint spécial invisible - Bandeau de commande en verre et inox pouvant se placer indifféremment à droite ou à gauche - Visualisation par disque sous le verre du bandeau - Pour la partie gaz : 2 brûleurs à flamme auto-stabilisée : 1 semi-rapide - 1 ultra-rapide - Allumage électronique des 2 brûleurs - Grille inox. Pour la partie électrique : 2 plaques électriques : 1 ultra-rapide Ø 145 mm - 1500 W avec commutateur permettant 6 allures de chauffe - 1 thermostatique à palpeur Ø 180 mm - 2000 W à 12 allures.



La tendance est de plus en plus à l'harmonisation des différents éléments tels la table, le carrelage, la teinte des meubles, l'évier...
Les tables majoliques répondent à ce souhait.

ALLUMAGE ELECTRONIQUE

Les brûleurs des tables gaz et mixtes sont équipés de l'allumage électronique. La même manette commande l'arrivée du gaz et l'allumage. La table gaz 3456 est un modèle simplifié avec un bandeau email et sans allumage électronique.



TABLE GAZ 2456

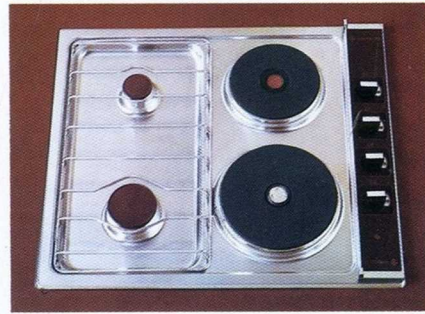
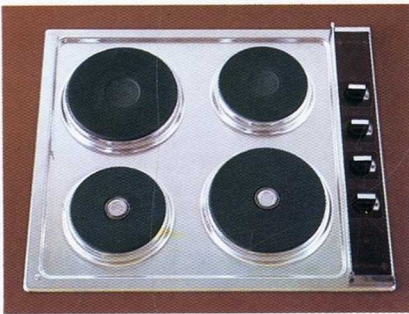
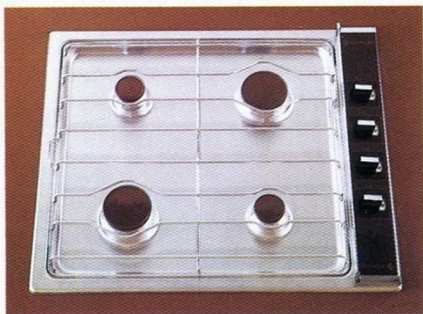
Table de cuisson extra-plate en inox satiné - Etanchéité parfaite par joint spécial invisible. Bandeau de commande en verre et inox pouvant se placer indifféremment à droite ou à gauche - Visualisation par disque sous le verre du bandeau - 4 brûleurs à flamme auto-stabilisée: 2 semi-rapides, 1 rapide, 1 ultra-rapide - Allumage électronique des 4 brûleurs - Grille inox.

TABLE ELECTRIQUE 2476

Table de cuisson extra-plate en inox satiné - Etanchéité parfaite par joint spécial invisible - Bandeau de commande en verre et inox, pouvant se placer indifféremment à droite ou à gauche - Visualisation par disque sous le verre du bandeau - 4 plaques électriques: 1 rapide \varnothing 180 mm - 1500 W, 1 ultra-rapide \varnothing 145 mm - 1500 W (ces 2 plaques reliées à un commutateur permettent chacune 6 allures de chauffe) - 1 thermostatique à palpeur \varnothing 145 mm - 1500 W, 1 thermostatique à palpeur \varnothing 180 mm - 2000 W (les plaques thermostatiques sont à 12 allures et maintiennent la température à un niveau constant) - Témoin lumineux de fonctionnement des plaques.

TABLE MIXTE 2486

Table de cuisson extra-plate en inox satiné - Etanchéité parfaite par joint spécial invisible - Bandeau de commande en verre et inox pouvant se placer indifféremment à droite ou à gauche - Visualisation par disque sous le verre du bandeau - Pour la partie gaz: 2 brûleurs à flamme auto-stabilisée: 1 semi-rapide, 1 ultra-rapide - Allumage électronique des 2 brûleurs - Grille inox - Pour la partie électrique: 2 plaques électriques: 1 ultra-rapide \varnothing 145 mm - 1500 W avec commutateur permettant 6 allures de chauffe - 1 thermostatique à palpeur \varnothing 180 mm - 2000 W à 12 allures.



LES TABLES SANS MANETTES

3 tables électriques de largeur différente destinées à être placées au-dessus du four à enchâsser 814. Dans ce cas le bandeau de commande du four est commun aux plaques et au four.

Ces tables peuvent également être installées avec un tableau de commande séparé qui est à encastrier en façade.

TABLE SANS COMMANDE 2471

Table de cuisson extra-plate en inox satiné destinée à être placée au-dessus du four à enchâsser 814 (le bandeau de commande du four est alors commun aux plaques et au four) ou installée avec un bandeau de commande 2477 ou 2478 - 4 plaques électriques: 1 rapide \varnothing 180 mm - 1500 W, - 1 ultra-rapide \varnothing 145 mm - 1500 W (ces 2 plaques sont à 6 allures de chauffe) - 2 thermostatiques à 12 allures de chauffe: 1 \varnothing 145 mm - 1500 W et 1 \varnothing 180 mm - 2000 W - Largeur de la table: 49,5 cm.

TABEUAU DE COMMANDE 2478

Destiné à être encasté en façade du meuble pour le branchement d'une table 2471, 2472 ou 2473 - 2 commutateurs à 6 allures de chauffe - 2 commutateurs thermostatiques - Témoin lumineux de fonctionnement des plaques - Horloge programmable avec signal sonore de fin de cuisson - Prise de courant programmable

TABLE SANS COMMANDE 2472

Table de cuisson extra-plate en inox satiné destinée à être placée au-dessus du four à enchâsser 814 (le bandeau de commande du four est alors commun aux plaques et au four) ou installée avec un bandeau de commande 2477 ou 2478 - 4 plaques électriques: 1 rapide \varnothing 180 mm - 1500 W - 1 ultra-rapide \varnothing 145 mm - 1500 W (ces 2 plaques sont à 6 allures de chauffe) - 2 thermostatiques à 12 allures de chauffe: 1 \varnothing 145 mm - 1500 W et 1 \varnothing 180 mm - 2000 W - Largeur de la table: 58 cm.

Cette table est ici combinée avec le four à enchâsser 814.

TABLE SANS COMMANDE 2473

Table de cuisson extra-plate avec partie repose-plats en inox satiné destinée à être placée au-dessus du four à enchâsser 814 (le bandeau de commande du four est alors commun aux plaques et au four) ou installée avec un bandeau de commande 2477 ou 2478 - 4 plaques électriques: 1 rapide \varnothing 180 mm - 1500 W - 1 ultra-rapide \varnothing 145 mm - 1500 W (ces 2 plaques sont à 6 allures de chauffe) 2 thermostatiques à 12 allures de chauffe: 1 \varnothing 145 mm - 1500 W et 1 \varnothing 180 mm - 2000 W - Largeur de la table: 75 cm.

TABEUAU DE COMMANDE 2477

Destiné à être encasté en façade du meuble pour le branchement d'une table 2471, 2472 ou 2473 - 2 commutateurs à 6 allures de chauffe - 2 commutateurs thermostatiques - Témoin lumineux de fonctionnement des plaques.





Eléments à composer.

Vous avez le choix parmi les éléments suivants:
1 repose-plat, 1 poissonnière, 1 élément à 2 feux gaz, 1 élément à 2 plaques électriques, 1 friteuse.

Indépendants les uns des autres, réalisés dans des matériaux élégants et d'un entretien aisé, les Eléments De Dietrich permettent de réaliser le plan de travail le mieux adapté à vos besoins.

Ici encore, De Dietrich s'est montré particulièrement exigeant sur le plan fonctionnel:

- le bandeau de commande est incliné, ce qui le met à l'abri de la zone de chauffe et facilite la lecture.
- la cuvette munie d'un rebord retient les débordements.

Vous combinez les éléments De Dietrich à votre gré. Dans le cas où vous les installez côte à côte, une barrette de jonction chromée assure un joint parfait entre les différents éléments.

ELEMNT REPOSE-PLAT 401

Plaque en inox nervuré - Ultra-plat, permettant l'installation d'un tiroir dans le meuble en dessous de la plaque.



ELEMNT GAZ 402

Table de cuisson en inox satiné - 2 brûleurs à flamme pilote - 1 semi-répide - 1 rapide. Allumage électrique commandé automatiquement par l'ouverture du robinet - Grille inox -



ELEMNT ELECTRIQUE 403

Table de cuisson en inox satiné - Ultra-plat - possibilité d'installer un tiroir dans le meuble sous la plaque - Plaque électrique ultra-plates à 2000 W - 1200 W - 1500 W - 2000 W à commande thermostatique - Voyant lumineux de mise sous tension.



ELEMNT ELECTRIQUE 404

Table de cuisson en inox satiné - Ultra-plat - possibilité d'installer un tiroir dans le meuble sous la plaque - Plaque électrique rectangulaire commandée par commutateur à 3 positions - Voyant de mise sous tension.



ELEMNT FRITEUSE 40S

Table et bac d'une seule pièce en inox 18/8 - Fouril de bac en fonte et environnement avec rebord de vidange - Contrôleur de température - Résistance de chauffe amovible - Jante avec couvercle en inox, entonnoir à fines et échelle pour l'ajout de la pâte - Manette thermostatique de 30 à 200°C - Voyant rouge de mise sous tension - Voyant orange de fonctionnement de la résistance de chauffe.



Hottes d'aspiration.

La hotte d'aspiration est indispensable au confort et à la propreté de la cuisine. Elle supprime les vapeurs grasses, protège meubles et peintures, et réduit l'entretien. Elle élimine les fumées et odeurs désagréables.

De Dietrich vous propose un choix de 7 modèles : 4 modèles classiques, 1 modèle escamotable, 2 groupes filtrants. Ces hottes bénéficient d'une capacité de ventilation de 260 à 300 m³/h, d'un silence de fonctionnement poussé, d'un éclairage incorporé du plan de cuisson et d'une finition irréprochable.

- Tous les modèles sont mixtes et peuvent s'installer en version évacuation ou recyclage.
- en version évacuation avec raccordement à une cheminée, une gaine d'aération ou une ventouse traversant le mur extérieur (ventouse fournie sur demande). Les odeurs, buées et vapeurs sont rejetées à l'extérieur après dégraissage.
- en version recyclage les vapeurs et buées aspirées sont dégraissées, purifiées et désodorisées. Le recyclage est assuré par 2 ou 3 filtres selon les modèles.

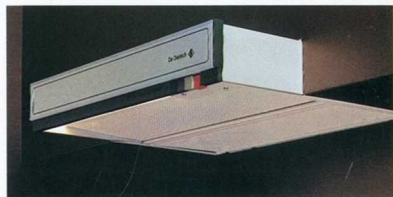


HOTTES 1466/1488/1469
Gamme de "lave" en 3 largeurs : 60 cm (ref. 1466),
80 cm (1488) et 90 cm (1469) - Hottes mixtes -
Carrosserie laquée blanc (peux inox en option) -
1 filtre anti-graisse - 1 filtre à charbon actif en
version recyclage - Réglage par variateur électronique
de la vitesse d'aspiration - Eclairage du plan de cuisson -
Déflecteur mobile pour augmenter la surface
d'aspiration et amovible pour faciliter l'entretien.



HOTTE 463

Hotte mixte - Carrosserie laquée blanc - 1 filtre anti-graisse lavable - 1 filtre à charbon actif et 1 filtre à micro-particules, en version recyclage - Commandes par boutons poussoirs - 2 vitesses d'aspiration - Eclairage du plan de cuisson - Déflecteur pivotant pour augmenter la surface d'aspiration.

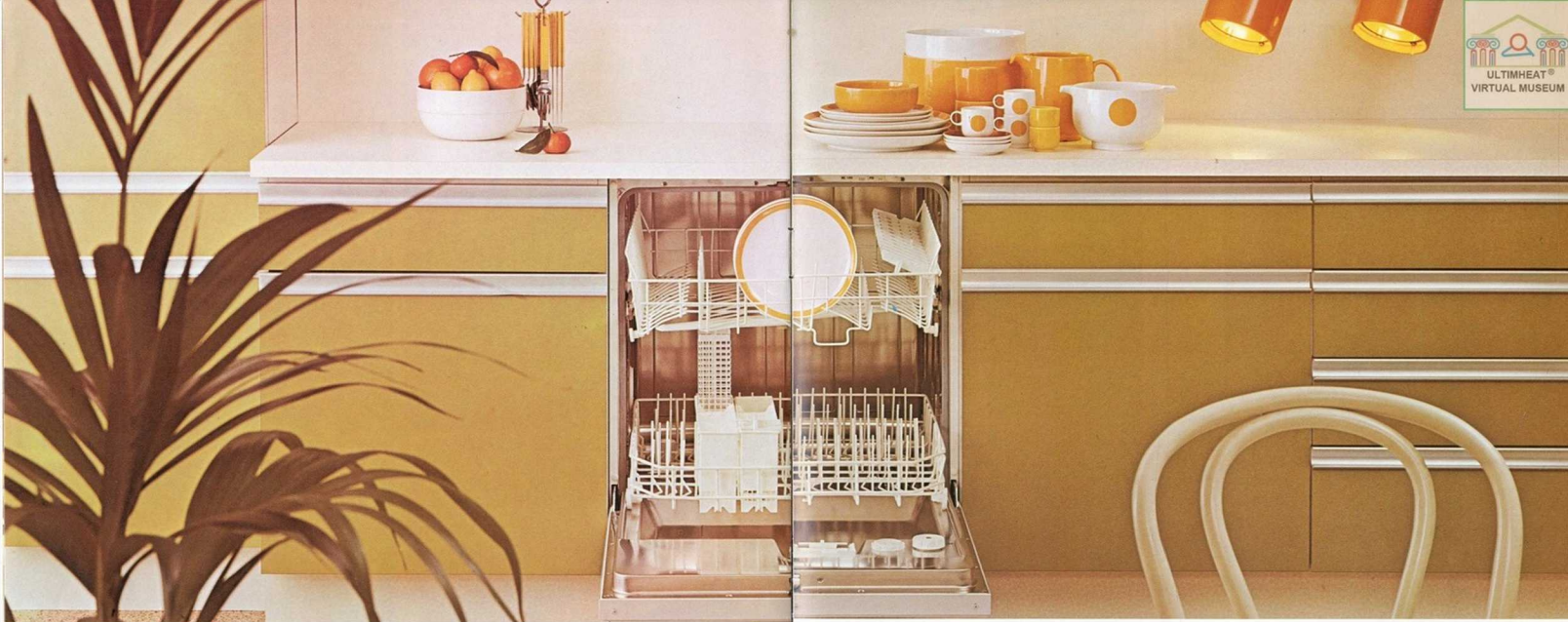


HOTTE 600

Modèle escamotable - En position repos, elle est repoussée et s'aligne sur les meubles : pour une meilleure intégration son bandeau en inox est fabriqué du même matériau que les meubles.
En position fonctionnement elle est déployée pour une surface d'aspiration maximum - Hotte mixte - Carrosserie laquée blanc - 1 filtre anti-graisse - 1 filtre à charbon actif en version recyclage - Commandes par boutons poussoirs - 3 vitesses d'aspiration - Eclairage du plan de cuisson par rampe lumineuse.



GROUPES FILTRANTS 586/588
Destinés à être intégrés dans des hottes "décor" réalisées en métal.
Dois ou microfiltrants, ces appareils sont totalement désodorisants.
2 modèles - largeur 34 cm (ref. 586) et 34 cm (ref. 588).
2 vitesses mixtes - Carrosserie laquée brillante, cadre en inox brillant - Bandeau en inox brossé - 1 filtre anti-graisse lavable - 1 filtre à charbon actif et 1 filtre à micro-particules en version recyclage - Possibilité de commande à distance avec l'équipement d'origine - 2 vitesses d'aspiration - Double éclairage du plan de cuisson.



Lave-vaisselle.

Les lave-vaisselle De Dietrich sont construits pour durer. D'une robustesse à toute épreuve, la cuve et la contre-porte sont en acier inoxydable 18/8 qui ne craint ni les chocs, ni les rayures, ni la corrosion.

Ils garantissent en toutes circonstances un lavage et un rinçage parfaits : système d'aspersion sur 3 niveaux, puissance des jets réglable, adoucisseur d'eau incorporé, température de lavage de 65° C.

Il existe deux modèles : un modèle luxe à 4 programmes et un modèle super-luxe à 6 programmes.

Les deux modèles sont également disponibles en version à poser avec table-top.

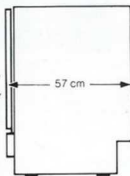
CONCUS POUR UN ENCASTREMENT PARFAIT:

Leur profondeur est réglable à 57 cm : ainsi l'avant de la porte de l'appareil se trouve parfaitement aligné sur les portes des meubles. La hauteur du bandeau inférieur peut être modifiée afin d'ajuster au mieux le socle de l'appareil avec celui des meubles.

La porte et le bandeau inférieur sont habitillés de même matériau que les meubles. Tous les branchements arrivent et déjettent d'eau, électromécaniques à l'avant, une fois l'appareil encastré.

UN FONCTIONNEMENT SILENCIEUX

Pour une isolation phonique poussée et une maintenance simplifiée il dispose de : matériaux de mousse de différentes densités, plaques de carton bitumé, joints - ces appareils sont parmi les plus silencieux du marché.



UN AVANTAGE DETERMINANT : LE PROGRAMME ECONOMIQUE

Particulièrement d'actualité et bien adapté aux vaisselles courantes, peu sales, il permet d'économiser sur le modèle 156, sans perdre un programme normal 29° C :
- 40% d'eau
- 30% d'électricité
- 50% de produit de lavage tout en assurant un résultat impeccable.

LAVE-VAISSELLE 2152

Capacité 12 couverts - Cuve et contre-porte en inox 18/8 - 4 programmes (prélavage, fort, normal et doux) - Visualisation du déroulement des programmes - Filtre amovible - Adoucisseur à régénération automatique - Distribution automatique des produits de lavage et de rinçage avec dosage réglable - 2 paniers rotatifs avec cassettes amovibles à couverts - Panier supérieur réglable en hauteur - Système d'aspersion sur 3 niveaux par jets à effet tourbillonnant - Puissance réglable des jets - Alimentation en eau jusqu'à 70° C - Facède habillable - Bandeau inférieur et socle de hauteurs variables - Profondeur réduite à 37 cm - Branchements à l'avant.

LAVE-VAISSELLE 156

Capacité 12 couverts - Cuve et contre-porte en inox 18/8 - 6 programmes dont un programme économique - Visualisation du déroulement des programmes par cadran - Filtre amovible - Adoucisseur avec régénération automatique - Temps de contrôle de la réserve de sel sur le bandeau de commande - Distribution automatique des produits de lavage et de rinçage avec dosage réglable - Cassettes à couverts - Cassettes spéciales pour argentier - Empilage aménageable pour casseroles dans panier inférieur - Système d'aspersion sur 3 niveaux par jets à effet tourbillonnant - Réglage de la puissance des jets sur le bandeau de commande - Alimentation en eau jusqu'à 70° C - Facède habillable - Bandeau inférieur et socle de hauteurs variables - Profondeur réduite à 37 cm - Branchements à l'avant.





La conservation par le froid.



De Dietrich vous propose une large gamme d'appareils de conservation par le froid.
Selon la taille de votre cuisine, le nombre de personnes au foyer, vous pourrez choisir entre 5 modèles de réfrigérateurs avec ou sans compartiment de conservation, 2 congélateurs à encastrer et un combiné réfrigérateur-congélateur. Ces appareils s'harmonisent à tous les décors de la cuisine :

leur intégration est parfaite car aucune grille d'aération n'est visible en façade et l'encadrement de porte permet l'habillage avec le même matériau que les meubles.

Pour faciliter l'installation, quelle que soit la disposition de la cuisine, les portes sont réversibles, s'ouvrant vers la droite ou la gauche.

Réfrigérateurs.

Si vous optez pour un réfrigérateur avec conservateur 3 étoiles vous avez le choix entre deux modèles à encastrer (160 et 242 litres) ou un modèle à enchâsser sous le plan de travail.

Ces modèles bénéficient d'une isolation poussée par une épaisse couche de polyuréthane injecté.

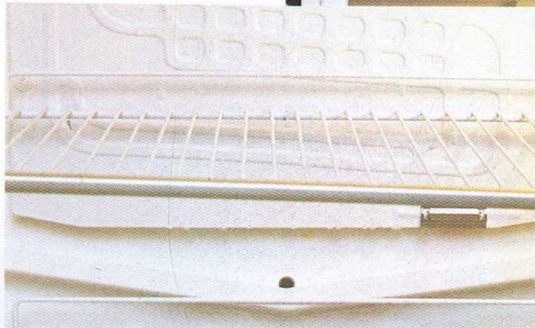


LE COMPARTIMENT CONSERVATEUR

Il permet d'assurer la conservation pendant de longs mois des produits surgelés ou congelés à une température inférieure à -18°C : ces appareils entrent dans la classification 3 étoiles***. La classification 2 étoiles** correspond à -12°C et permet une conservation de quelques jours des surgelés. La classification 1 étoile* correspond à -6°C et la conservation est limitée à 48 heures.

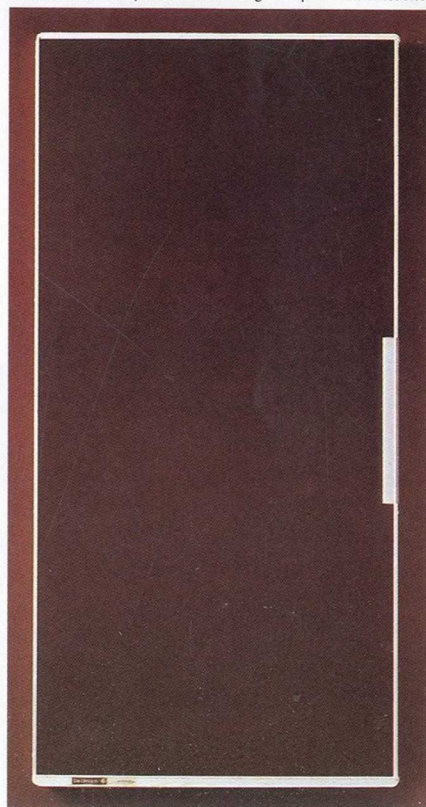
DEGIVRAGE AUTOMATIQUE

Sur tous nos réfrigérateurs le dégivrage est entièrement automatique : sans aucune intervention manuelle. L'appareil est très régulièrement dégivré sans interruption de la réfrigération. L'eau de dégivrage est collectée dans une gouttière à l'arrière de l'appareil, évacuée à l'extérieur où elle est évaporée par la chaleur dégagée par le compresseur. Sur des appareils moins élaborés le dégivrage est semi-automatique et doit être enclenché manuellement.



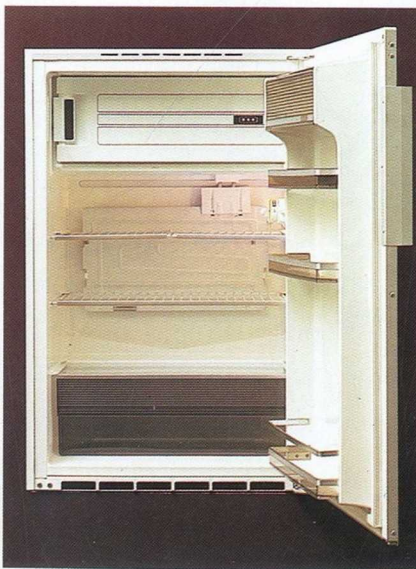
REFRIGERATEUR 2451

Capacité totale : 242 litres - Compartiment conservateur 3 étoiles*** (-18°C), de 22 litres - Compartiment réfrigérateur à dégivrage entièrement automatique avec évacuation et évaporation de l'eau de dégivrage - Régulation du froid par thermostat - Porte réversible - Façade habillable - intégration parfaite aux meubles.



REFRIGERATEUR 2450

Capacité totale : 160 litres - Compartiment conservateur 3 étoiles*** (-18°C), de 22 litres - Compartiment réfrigérateur à dégivrage entièrement automatique avec évacuation et évaporation de l'eau de dégivrage - Régulation par thermostat - Porte réversible - Façade habillable : intégration parfaite aux meubles.



REFRIGERATEUR 453

Modèle destiné à être enchâssé sous le plan de travail - Capacité totale : 158 litres - Compartiment conservateur 3 étoiles*** (-18°C) de 20 litres - Compartiment réfrigérateur à dégivrage entièrement automatique avec évacuation et évaporation de l'eau de dégivrage - Régulation par thermostat - Porte avec charnières à droite (modèle 453 D) ou à gauche (453 G) - Façade habillable - Alignement parfait de la façade sur celle des meubles car profondeur hors tout de 58 cm - Dans le courant de l'année ce modèle sera livrable sous référence 1453 avec une capacité totale de 163 litres et avec porte réversible.





Les combinés réfrigérateurs- congélateurs.

La combinaison d'un réfrigérateur simple et d'un congélateur constitue la solution idéale au problème de conservation par le froid dans les foyers modernes.

C'est une formule "gain de place" bien adaptée au milieu citadin où la surface disponible est souvent limitée.

2 réfrigérateurs sans compartiment basse température (172 ou 200 litres) et 2 congélateurs (104 et 137 litres) peuvent être combinés entre eux par superposition ou juxtaposition.

Le modèle 1572 offre une telle combinaison en un seul appareil.

REFRIGERATEUR 1452

Réfrigérateur pouvant être installé séparément ou superposé à un congélateur 2560 - Capacité totale: 200 litres - Dégivrage entièrement automatique avec évacuation et évaporation de l'eau de dégivrage - Régulation par thermostat - Porte réversible - Façade habillable: intégration parfaite aux meubles.

CONGELATEUR 2560

Congélateur destiné à être installé séparément ou combiné avec un réfrigérateur 1452 - Capacité totale: 104 litres - Pouvoir de congélation: 15 kg par 24 heures - 3 cases indépendantes - Régulation par thermostat - Voyant de mise sous tension - Interrupteur de congélation rapide - Voyant de sécurité - Porte réversible - Façade habillable: intégration parfaite aux meubles.

UN GRAND POUVOIR DE CONGELATION

Une isolation hautement efficace permet de dégager un volume intérieur maximum. De plus, le joint magnétique de la porte assure une excellente étanchéité. Ces congélateurs atteignent sans problème des températures inférieures à -30° C nécessaires à une congélation ultra-rapide conservant aux produits toutes leurs qualités nutritives et gustatives. D'où leur classification 4 étoiles***.

ECONOMIE ET DURABILITE

Gagé de longévité: chaque compartiment est parfaitement autonome et possède son propre groupe de réfrigération et thermostat. Les compresseurs sont donc moins sollicités et consomment moins d'énergie.



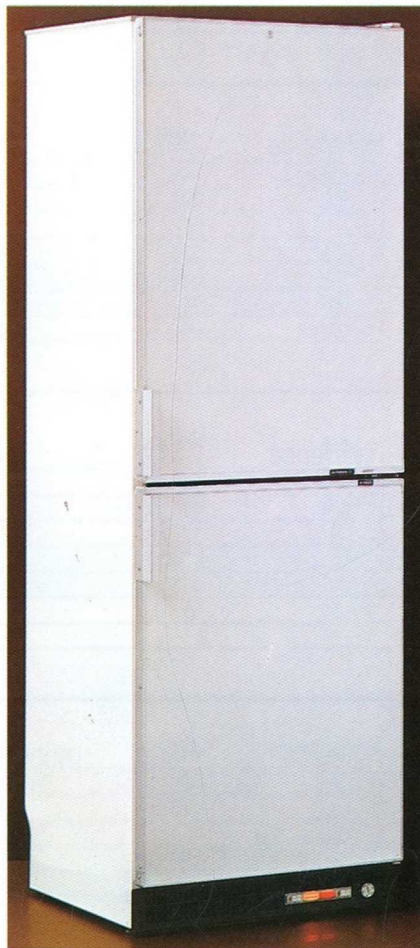
UN TABLEAU DE COMMANDE COMPLET

Pour surveiller en permanence le bon fonctionnement du congélateur ces appareils sont équipés de:

- Voyant de mise sous tension de couleur verte
- Interrupteur de congélation rapide
- Voyant rouge "Alarme" signalant tout réchauffement anormal de la température intérieure
- Thermostat à 5 positions

Les commandes n'apparaissent pas en façade:

seuls les 2 voyants sont visibles à travers deux caches placés sur le cadre de la porte.



REFRIGERATEUR-CONGELATEUR 1572

Ce combiné monobloc peut-être installé soit à côté d'un meuble, soit entre deux meubles colonnes - 2 compartiments autonomes possédant chacun un compresseur - Profondeur hors tout de 57 cm: les portes du combiné sont alignées sur les portes des meubles.

Compartiment réfrigérateur:

Capacité: 215 litres - Dégivrage entièrement automatique avec évacuation et évaporation de l'eau de dégivrage - Régulation par thermostat.

Compartiment congélateur:

Capacité: 143 litres - Pouvoir de congélation: 16 kg par 24 heures - 4 cases indépendantes - Régulation par thermostat - Interrupteur marche-arrêt avec voyant de mise sous tension - Interrupteur de congélation rapide - Voyant de sécurité.

Pour les 2 compartiments:

Façade habillable: intégration parfaite aux meubles - Portes réversibles - Pieds avant réglables et roulettes à l'arrière facilitant la mise en place.

REFRIGERATEUR 1454 *

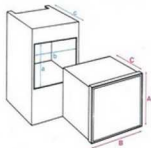
Réfrigérateur pouvant être installé séparément ou combiné à un congélateur 1563 par superposition ou juxtaposition - Capacité totale: 172 litres - Dégivrage entièrement automatique avec évacuation et évaporation de l'eau de dégivrage - Régulation par thermostat - Porte réversible - Façade habillable: intégration parfaite aux meubles.

CONGELATEUR 1563 *

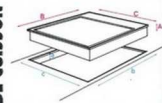
Congélateur destiné à être installé séparément ou combiné avec un réfrigérateur 1454 - Capacité totale: 137 litres - Pouvoir de congélation: 17 kg par 24 heures - 3 cases indépendantes - Régulation par thermostat - Voyant de mise sous tension - Interrupteur de congélation rapide - Voyant de sécurité - Façade habillable: intégration parfaite aux meubles. 2 possibilités d'installation de ces appareils (juxtaposition ou superposition) sont illustrées ci-dessous.



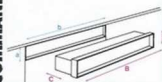
* En préparation: sortie prévue septembre - octobre 1977

FOURS


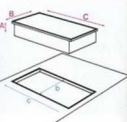
Référence	807	494 /495	442/443	836	837	814	802	2490	2492	2806
A	590	596	888	590	884	590	590	596	888	590
B	596	596	596	596	596	596	596	596	596	596
C encastré	525	500	500	525	525	525	485	485	485	525
a	585	585	880	585	880	585	585	585	880	585
b	560 à 580	560 à 580	560 à 580	560 à 580	560 à 580	560 à 580	560 à 880	560 à 580	560 à 580	560 à 580
c	550 mini	550 mini	550 mini	550 mini	550 mini	550 mini	550 mini	550 mini	550 mini	550 mini
Puissance	3,5 kW	3,5 kW	5,9 kW	3,5 kW	5,9 kW	2,8 kW	2,8 kW	3,1 kW	4,4 kW	2,6 kW

TABLES DE CUISSON


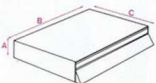
Référence	2456	2476	2486	3456	4456	3476	3486	2471	2472	2473
A encastré	145	120	145	145	145	120	145	30	30	30
B	582	582	582	582	582	582	582	495	580	750
C	502	502	502	502	502	502	502	510	510	510
a	155	130	155	155	155	130	155	60	60	60
b	550	550	550	550	550	550	550	475	560	730
c	470	470	470	470	470	470	470	490	490	490
Puissance	-	6,5 kW	3,5 kW	-	-	6,5 kW	3,5 kW	6,5 kW	6,5 kW	6,5 kW

TABLEAUX DE COMMANDE


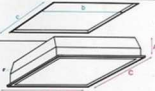
Référence	2477	2478
A	104	104
B	480	480
C	123	123
a	90	90
b	445	445

ELEMENTS A COMPOSER


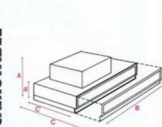
Référence	401	402	403	404	405
A encastré	36	158	36	36	314
B	288	288	288	288	288
C	510	510	510	510	510
b	265	265	265	265	265
c	486	486	486	486	486
Puissance	-	-	3,5 kW	2,5 kW	2,5 kW

HOTTES


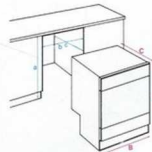
Référence	463	1466	1488	1469
A	155	160	160	160
B	600	600	800	900
C	535	503	503	503
Puissance	160 W	140 W	140 W	140 W

BLOCS FILTRANTS


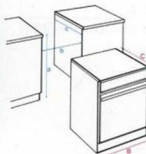
Référence	586	588
A encastré	199	199
B	540	740
C	400	400
b	522	722
c	382	382
Puissance	195 W	195 W

HOTTE ESCAMOTABLE


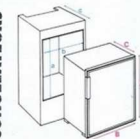
Référence	600
A	210
A'	100
B	598
C	500
C'	320
Puissance	180 W

LAVE-VAISSELLE


Référence	2152	156
A	820	820
B	598	598
C	570	570
a	820	820
b	600	600
c	570	570
Puissance	3,3 kW	3,3 kW

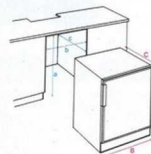
CUISINIÈRES ENCASTRABLES


Référence	687	697
A	845 à 875	845 à 875
B	596	596
C	600	600
a	845 à 875	845 à 875
b	600	600
c	570	570
Puissance	6,9 kW	9,9 kW

REFRIGERATEURS CONGELATEURS


Référence	2450	2451	1454	1563
A	882	1230	882	882
B	590	590	590	590
C encastré	550	550	550	550
a	876	1225	876	876
b	560	560	560	560
c	550 mini	550 mini	550 mini	550 mini
Puissance	110 W	120 W	110 W	120 W

Référence	2560	1452	1572
A	720	1028	1820
B	590	590	600
C	550	550	565 hors tout
a	714	1025	-
b	560	560	-
c	550 mini	550 mini	-
Puissance	110 W	120 W	230 W

REFRIGERATEUR A ENCHASSER


Référence	453
A	820
B	600
C encastré	535
a	820
b	600
c	570
Puissance	110 W



Cuisinières encastrables.

De Dietrich, c'est aussi une gamme complète de cuisinières :
gaz, électriques, mixtes, charbon et bois,
dont certains modèles ont été spécialement conçus pour être encastrés.
Pour tout savoir sur les cuisinières De Dietrich,
demandez le nouveau catalogue "Cuisinières De Dietrich"
à votre Spécialiste Agréé De Dietrich.

CACHET DU SPECIALISTE AGREE



De Dietrich



SOCIETE DE DIETRICH ET CIE
67110 NIEDERBRONN-LES-BAINS
S.A. AU CAPITAL DE 44 729 650 F - N° D'IDENTIFICATION 548 500 594
TELEX 87851 F - TELEPHONE 09.00.03
BUREAUX ET DEPOT DE PARIS 8-10-12 RUE DE L'EPINE PROLONGEE
93170 BAGNOLET - TELEPHONE 858.31.80