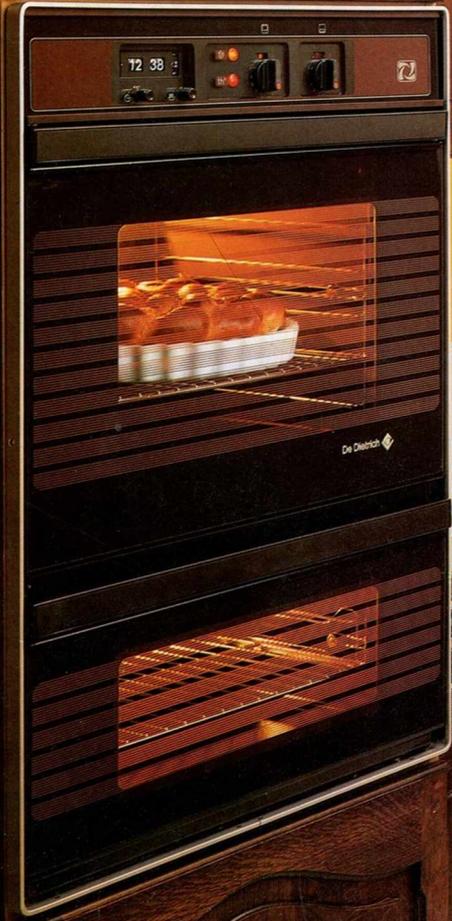


# De Dietrich: Les Encastrables.



# 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. Mais ces appareils sont également en parfaite harmonie avec l'évolution dans le domaine de la cuisine fonctionnelle qui tend à intégrer toujours davantage les appareils aux meubles. Adaptés 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.



## Sommaire

Fours à encastrer	p. 4 à 9
Tables de cuisson	p. 10 à 15
Éléments à composer	p. 16 - 17
Éviers et égouttoirs	p. 18 - 19
Hottes d'aspiration	p. 20 - 21
Lave-linge et lave-vaisselle	p. 22 à 25
Réfrigérateurs - congélateurs	p. 26 à 29
Caractéristiques techniques	p. 30 - 31



# Les fours à encastrer

Le four, c'est l'appareil principal d'une cuisine fonctionnelle. Son choix est des plus délicats, mais essentiel.

Les critères de choix peuvent être :

— la technologie de cuisson — le principe de nettoyage — la taille — l'équipement du four — l'emplacement du four dans la cuisine — l'esthétique.

## La technologie de cuisson

C'est bien sûr un élément fondamental du choix.

### CONVECTION NATURELLE

Le principe le plus répandu est la convection naturelle : l'air chauffé par les parois s'élève dans l'enceinte du four et il se crée ainsi des courants ascendants et descendants.

### CHALEUR TOURNANTE

Ce principe de cuisson est tout autre : l'air de l'enceinte du four est chauffé par une résistance circulaire placée à l'arrière, autour d'une turbine qui répartit uniformément la chaleur dans tout le volume du four.

Cette technique présente de nombreux avantages, entre autres une montée rapide en température et la possibilité de multi-cuisson.



## Le principe de nettoyage

La corvée du nettoyage peut être résolue de deux façons différentes.

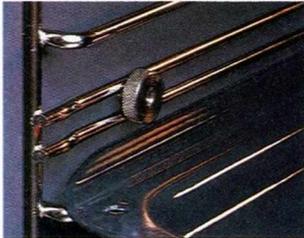
### LA CATALYSE

Les parois des fours à catalyse sont revêtues d'un émail spécial, poreux, qui détruit les projections de graisse par oxydation continue pendant la cuisson.

### LA PYROLYSE

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, le four étant vide, on porte la température à 500°C et tous les déchets et salissures sont détruits et cela sur tous les éléments du four : l'émail des parois redevient toujours étincelant et la porte est débarrassée des projections.



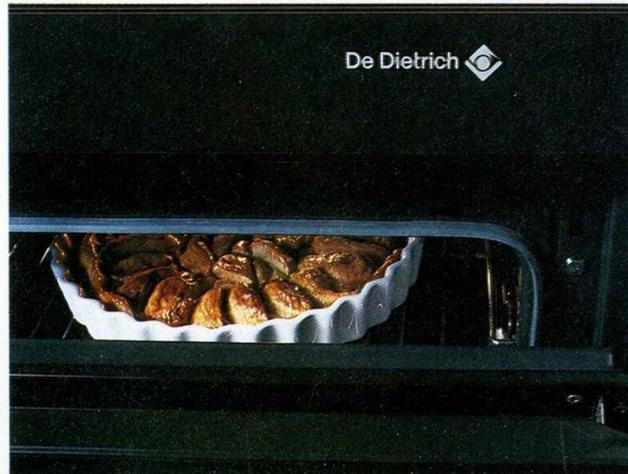
La température atteinte en pyrolyse nécessite une isolation très poussée. De ce fait, la consommation d'énergie nécessaire à la pyrolyse est, en pratique, compensée par les économies réalisées pendant les cuissons.



Un modèle simplifié, le four 801, est à émail normal.

## La taille

Un autre critère de choix pourra être la taille du four : four simple ou four un et demi.



Dans un four simple, on retrouve le volume disponible dans une cuisinière classique mais complété par les avantages de l'encastrement. Les fours un et demi comportent en plus un four plus petit et donc beaucoup plus économique, le volume à chauffer étant réduit de près de moitié. Ce demi-four convient parfaitement aux cuissons non salissantes, au réchauffage, au maintien au chaud des plats.

## L'équipement du four

Bien choisir un four, c'est aussi tenir compte de son équipement plus ou moins complet.

Sur tous les modèles De Dietrich, la cuisson peut être placée sous la surveillance d'un automatisme : programmeur ou minuterie.

Tous sont équipés d'une casserolier adaptée. Tous possèdent un système d'éclairage automatique ou manuel.

### LE GRILLOIR

Tous les modèles sont équipés d'un grilloir pour réussir les grillades à plat, les cuissons au tournebroche ou la finition des gratins.

### PRISE DE COURANT PROGRAMMABLE

Le bandeau de commande de certains fours est équipé d'une prise de courant programmable.

D'autres fours possèdent une sortie de courant programmable, 16 A, qui permet d'alimenter des prises destinées aux petits appareils ménagers, ou même à un lave-vaisselle par exemple, dont la mise en route pourra être automatique. Tous ces équipements, loin d'être des gadgets, facilitent une utilisation rationnelle et variée.



## L'emplacement du four dans la cuisine.

Dans une cuisine fonctionnelle, la place privilégiée du four est dans un élément colonne à bonne hauteur pour éviter de se baisser pour y accéder.



La table de cuisson sera dans ce cas installée à un autre endroit de la cuisine. Mais pour des questions de place, on peut bien évidemment opter pour l'installation d'un four à encastrer, étudié pour venir sous le plan de travail, combiné avec une table de cuisson.

## L'esthétique

Dans la gamme des fours De Dietrich, on distingue deux conceptions esthétiques différentes.

### LA SERIE 400

Par leur ligne traditionnelle et fonctionnelle, par le choix des matériaux nobles, verre et inox, et par l'animation de leur bandeau regroupant et visualisant toutes les fonctions, ces fours séduiront par leur aspect cosu.

### LA SERIE 800

Par leur nouvelle esthétique, les fours 800 De Dietrich s'encastrent parfaitement. Leur esthétique est sobre et contemporaine. Leur façade de teinte brune est dépolie et agrémentée par un encadrement en aluminium anodisé mat. Leur poignée est escamotable. Leur porte n'est pas plus épaisse que celle des éléments de cuisine.

Ces fours correspondent à l'évolution contemporaine : le four se fait discret dans la cuisine.



De Dietrich

Après avoir examiné les différents critères de choix présentés ci-contre, passons en revue quelques points forts spécifiques à chaque catégorie de fours selon leur principe de nettoyage : la pyrolyse ou la catalyse.

## Fours à pyrolyse

En complément des caractéristiques communes vues ci-contre, les fours à pyrolyse De Dietrich qu'ils soient à programmation traditionnelle (page 6) ou à programmation électronique (page 7) présentent des avantages particuliers.

### GRAND VOLUME DE FOUR

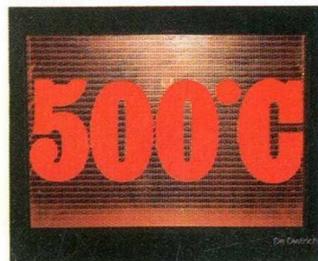
Grâce aux résistances de sole cachées et à une isolation à la fois compacte et très efficace, ces fours ont un volume utile de 51 à 58,6 litres. Ils sont parmi les plus vastes du marché.



### 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 320°C.

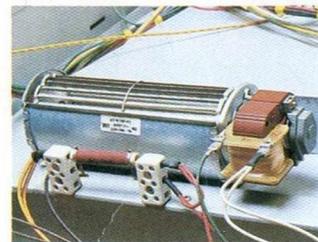
La mise en route de la pyrolyse et le blocage de la porte sont visualisés par des voyants lumineux.



### CALORIFUGEAGE ET VENTILATION

Pour protéger les meubles, le moufle 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 tangential réduit la température de l'enveloppe du four. Le bandeau et les manettes sont protégés par un rideau d'air.



### 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.

## Fours à catalyse

Mais les fours à catalyse ont également des avantages spécifiques, qui se retrouvent aussi bien sur les fours à convection naturelle (page 8) que sur les fours à chaleur tournante (page 9).

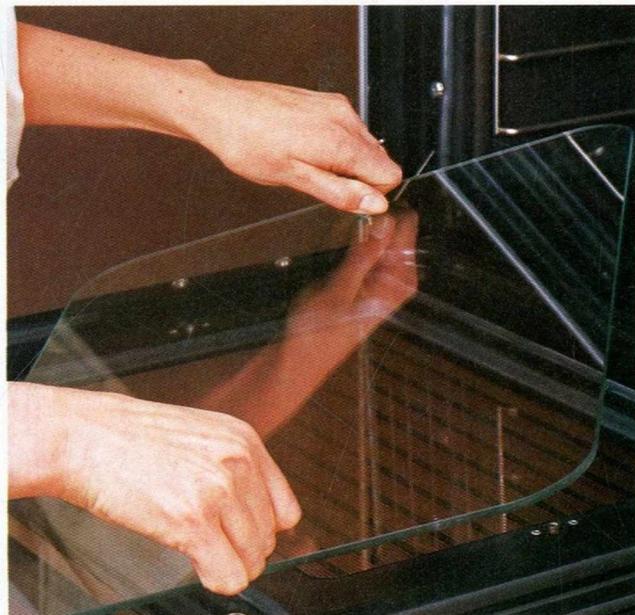
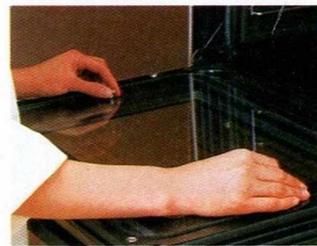
### GRAND VOLUME DE FOUR

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.



### 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 programmateur permet des cuissons à départ différé et arrêt automatique ou seulement avec arrêt automatique hors de la présence de la ménagère.



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

# Fours à pyrolyse à programmation à horloge

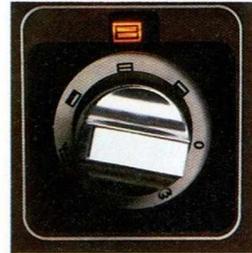
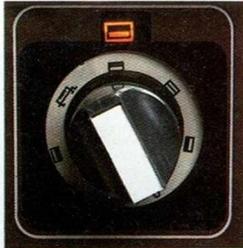
Ce type de fours est disponible en 3 versions :

4 modèles de fours simples réf. 494-495 et 807 et 1 modèle de four un et demi réf. 442-443.

Le modèle standard réf. 807 concilie tous les avantages de la pyrolyse avec un prix très compétitif.

## MODULATION DE LA CUISSON

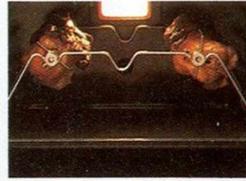
Selon les mets à cuire, la puissance de chauffe peut être répartie différemment dans le four :  
Voûte pleine puissance et sole demi-puissance : idéal pour les gratins par exemple.



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

## LES TOURNEBROCHES

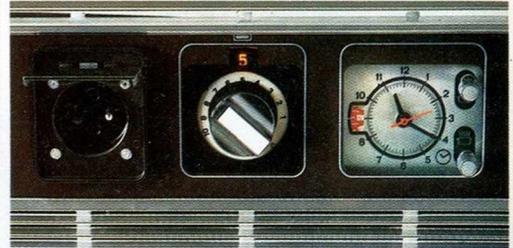
Les fours sont livrés en série avec 2 tournebroches pouvant se fixer sur 3 axes d'entraînement :  
un seul tournebroche en position centrale pour une très grande pièce ou deux tournebroches en position latérale pour des pièces plus petites.



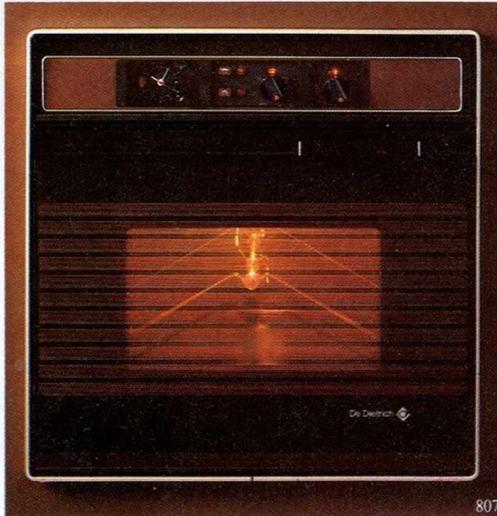
Le modèle 807 ne possède qu'un tournebroche.

## 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.

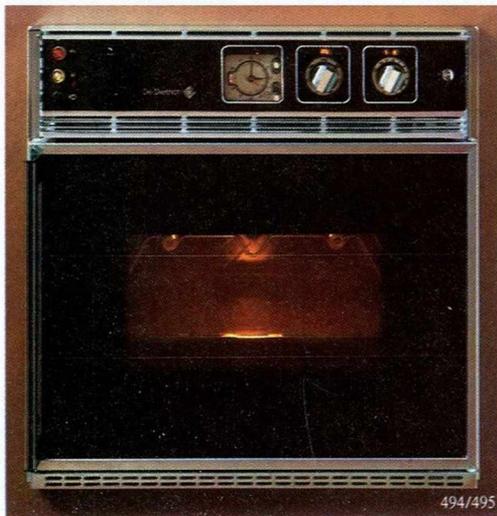


4.742 f.



## 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 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 - 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 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.

# Fours à pyrolyse à programmation et commandes électroniques



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 dépouillée. 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.

## 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.



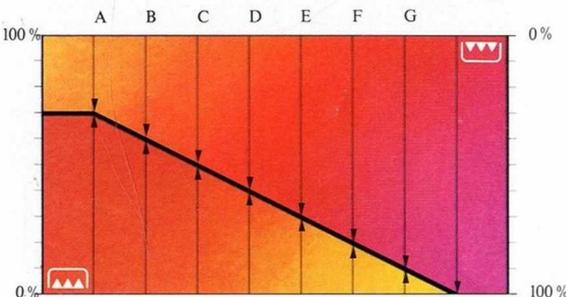
## BANDEAU DE COMMANDE ULTRA PERFECTIONNE

Le bandeau est très fonctionnel, facile à lire et à utiliser. En harmonie avec la technologie d'avant-garde du four, les manettes sont remplacées par des curseurs, touches, inverseurs ou témoins lumineux.



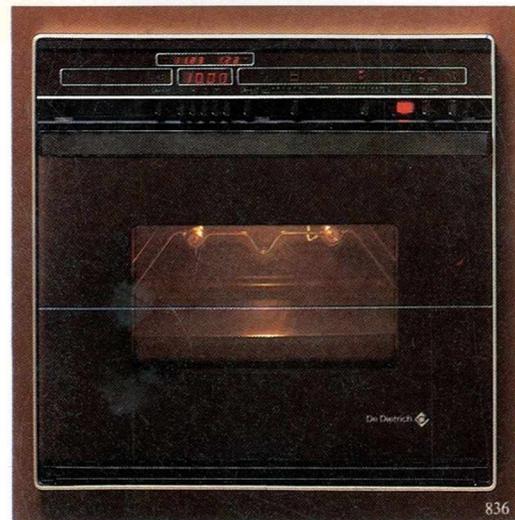
## REPARTITION MODULABLE DE LA CHALEUR

A chaque déplacement du curseur de la modulation correspond une répartition différente de la chaleur entre le haut et le bas du four. Ceci est vrai même en grilloir. Le choix de la température se fait par le curseur du thermostat réglé électroniquement. Par exemple, si le curseur est sur position "A" 30% de la chaleur est émise par le haut du four et 70% par le bas : c'est idéal pour des tartes. Sur position "G" par contre la totalité de la chaleur est émise par la voûte : c'est idéal pour des viandes à griller.



## 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 intégral modulable - 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.

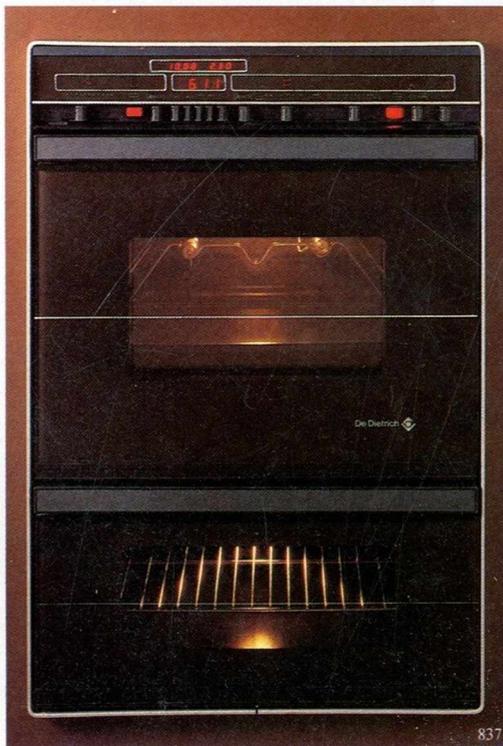


836

## FOUR 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 intégral modulable - 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.



837

\*en préparation : sortie prévue juin 1978.



# Fours à catalyse et à 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 régulée par thermostat jusqu'à 300°C, ce qui rend possible toutes les cuissons.

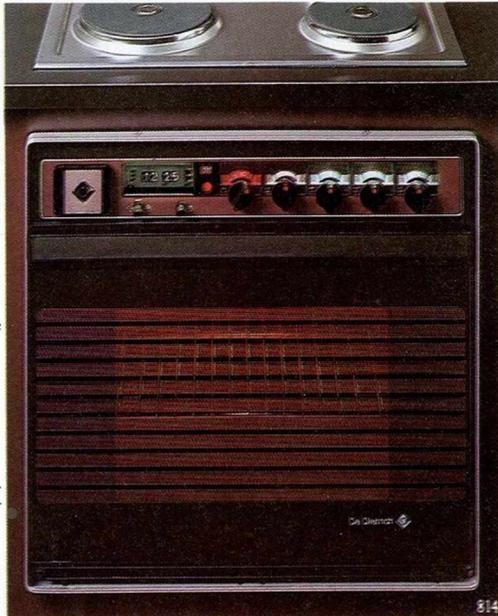
4 modèles : 3 fours à encastrer en hauteur et un four à enchâsser sous le plan de travail.

Le modèle 801, d'un prix très compétitif, est plus dépouillé mais conforme à l'image de qualité des appareils De Dietrich.



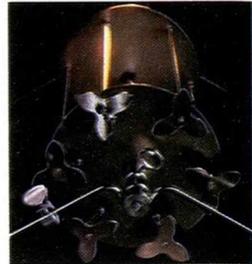
## FOUR A ENCHASSER 814

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 : 55 litres utiles - Refroidissement extérieur par ventilateur - Grilloir - Four auto-dégraissant à parois amovibles - Fonction super-nettoyage - Livré avec tournebroche et tournebrochettes.



## TOURNEBROCHETTES

Le modèle à enchâsser est livré en série avec tournebroche et un ensemble 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 enchâsser 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 801

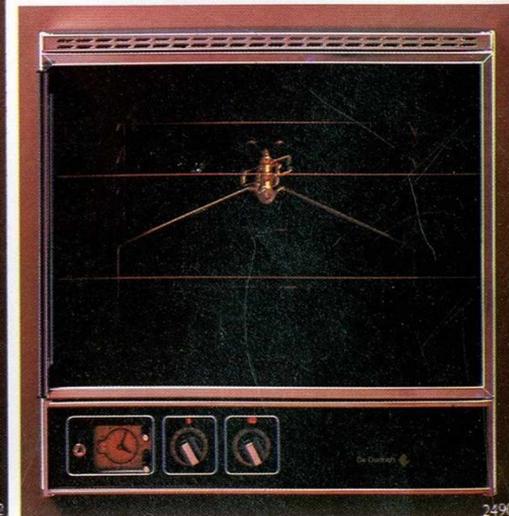
Porte panoramique vitrée à ouverture abattante - Double vitre démontable - Bandeau de commande en verre émaillé - Visualisation par symboles lumineux - Témoin lumineux de mise sous tension - Minuterie coupe-courant 120 minutes - Thermostat - Grilloir - Eclairage - Four très vaste particulièrement économique à l'utilisation : 59 litres utiles - Four émail normal - Tournebroche - Tournebrochettes 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.

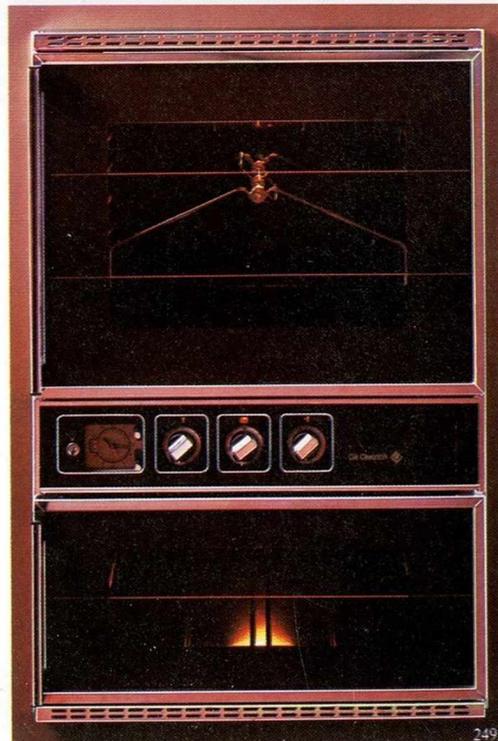
**HABILLAGE 2490-0950 pour version à poser**  
Habillage en skinplate 2 tons pour transformer le four à encastrer 2490 en four à poser - Permet de bénéficier du four en hauteur sans avoir à installer de meuble spécial pour l'encastrement.



## 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 émail 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.



# Fours à catalyse et à chaleur tournante

Dans ces fours l'air est chauffé par une résistance circulaire placée à l'arrière autour d'une turbine qui répartit la chaleur de façon uniforme dans tout le volume du four.

La montée en température est très rapide : tous les mets sont programmables car le préchauffage est inutile.

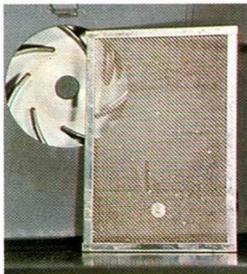
La possibilité de montée en température jusqu'à 200°C et la présence d'un grilloir permettent des cuissons "à la française".

Cette technologie de cuisson est utilisée dans deux fours à encastrer en hauteur et un four à enchâsser spécialement conçu pour être combiné avec une table vitrocéramique réf. 972.



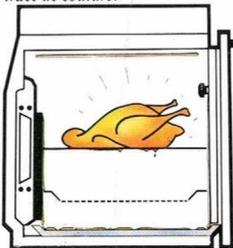
## FACILITE D'ENTRETIEN

Le four est revêtu d'émail catalytique. La pleine efficacité de la catalyse n'étant pas obtenue aux températures de cuisson, une fonction "super-nettoyage" à 300°C est prévue pour parfaire le nettoyage des parois, four vide. La turbine est protégée des projections de graisse par un filtre. Démontable, il est aisé de le nettoyer.



## SOLE RAMASSE-GRAISSE

La plaque de sole, amovible pour être facile à laver, recueille les coulures de graisse provenant du filtre, de la porte ou des parois. Elle protège les meubles contre toute trace de coulure.



## LA MULTI-CUISSON

Alors que par tradition, on prépare un seul plat à la fois dans un four classique, on peut, dans un four à chaleur tournante, réaliser des multi-cuissons.

Ainsi, on peut enfourner en même temps divers mets de même nature, comme par exemple des madeleines avec un cake et un gâteau de Savoie. Et l'ensemble sera parfaitement réussi.

Mais on peut également cuire simultanément sur plusieurs niveaux des mets de nature différente. Pour un repas complet, on préparera en même temps un poisson, un rôti et une tarte. Cela est parfaitement possible sans aucun mélange d'odeurs. Une formule intéressante pour les grandes familles ou pour remplir un congélateur de plats pré-cuisinés. Des économies de temps et d'énergie.

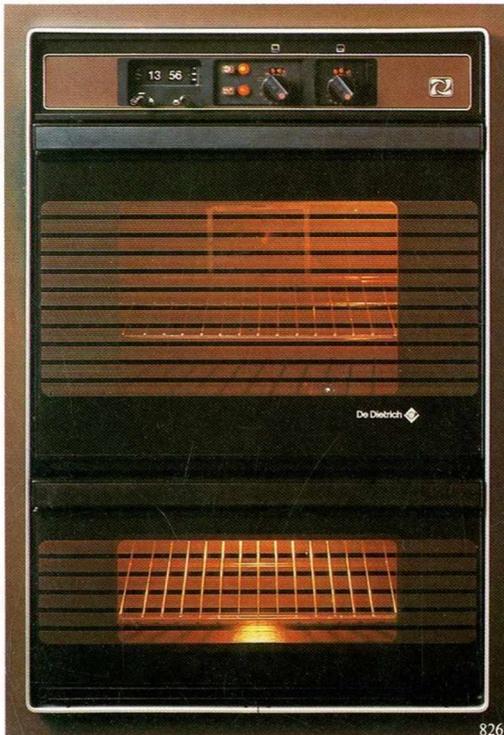
## FOUR DOUBLE A CHALEUR TOURNANTE 826

### Four supérieur

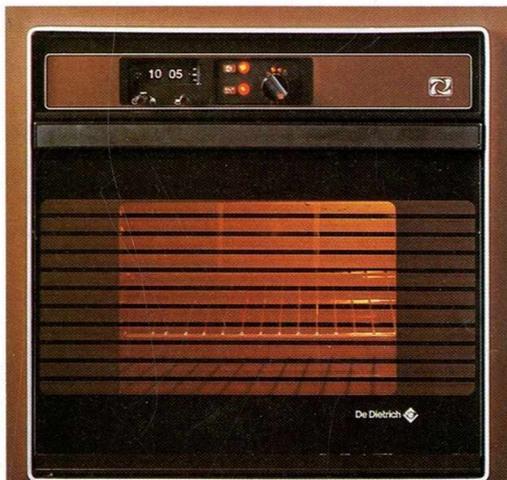
Porte panoramique vitrée à ouverture abattante - Poignée de porte escamotable - Double vitre démontable - Bandeau de commande en verre émaillé - Visualisation par symboles lumineux - Témoins lumineux - Programmeur à affichage numérique avec minuterie - Sortie de courant programmable 16 A - Four très 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.

### Four inférieur

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



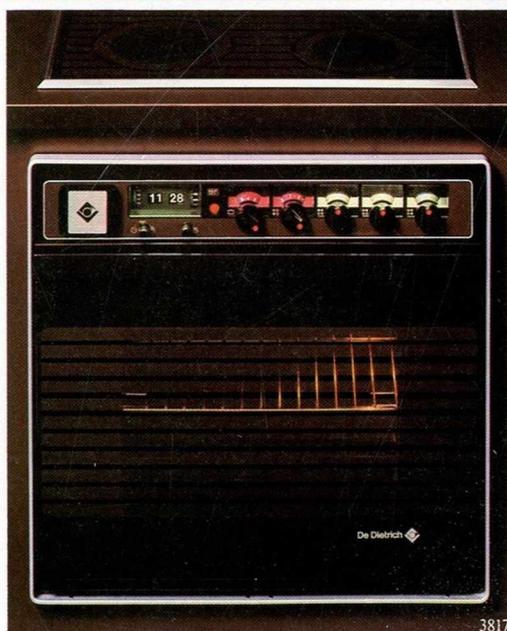
826



2806

## FOUR A CHALEUR TOURNANTE 2806

Porte panoramique vitrée à ouverture abattante - Poignée de vitre 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.



3817

## FOUR A ENCHASSER A CHALEUR TOURNANTE 3817\*

Etudié pour être combiné avec une table de cuisson vitrocéramique 972 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 de four, 4 manettes à doseur d'énergie commandant la table - 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 : 55 litres utiles - Grilloir - Refroidissement extérieur par ventilateur - Turbine pour brasser l'air avec filtre - Thermostat réglable jusqu'à 200°C - Eclairage - Four auto-dégraissant à parois amovibles - Sole ramasse-graisse amovible en émail normal - Fonction super-nettoyage.

\*en préparation : sortie prévue juin 1978.

# Tables de cuisson

La table de cuisson est sans doute l'appareil le plus souvent utilisé dans une cuisine.

Les 17 modèles que vous présente De Dietrich se caractérisent par :

- une recherche constante d'efficacité et de précision
- une grande souplesse d'utilisation et une facilité d'entretien maximale.

Le choix de l'énergie dépend des préférences personnelles de chacun : le gaz, comme l'électricité, a ses fervents partisans. Les tables mixtes, deux plaques et deux brûleurs, concilient la rapidité du gaz et la souplesse de l'électricité.

Pour ce qui est de l'esthétique, De Dietrich est persuadé qu'une cuisine fonctionnelle doit aussi être une belle cuisine. Selon les matériaux, le bois ou lamifié, selon les teintes des revêtements, le choix portera sur l'inox ou sur l'émail majolique, qu'il soit brun clair, brun foncé ou vert. Et il existe chez De Dietrich des évier assortis.

Où si votre préférence va vers une esthétique d'avant-garde, vous choisirez la vitrocéramique.

Enfin, selon la disposition des appareils, on optera pour une table avec manettes ou une table sans manettes, jumelée avec un four ou un table de commande séparé.





# Les tables avec manettes

Elles existent en trois versions : gaz, électriques et mixtes.  
Et en quatre présentations : inox, émail majolique brun clair, brun foncé ou vert.  
Elles s'encastrent avec le bandeau de commande à droite ou à gauche.  
La table de travail est extra-plate et la parfaite étanchéité avec le plan de travail est garantie par un joint caché très efficace.



## VISUALISATION

La puissance des brûleurs et des plaques est visualisée sur des disques tournant sous le verre du bandeau.  
Seule la puissance choisie apparaît.  
Le bandeau est protégé contre les débordements par un déflecteur.

### TABLE GAZ 2456

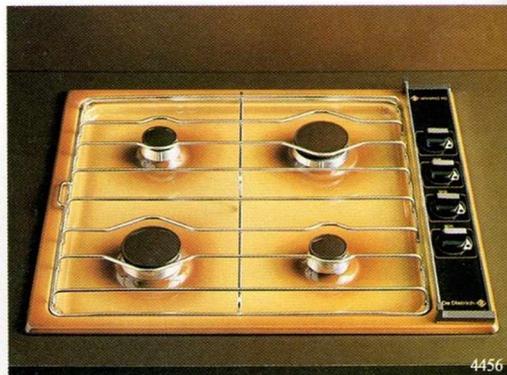
Table en inox satiné - Bandeau de commande en verre et aluminium avec visualisation par disques - 4 brûleurs à flamme auto-stabilisée : 2 semi-rapides, 1 rapide, 1 ultra-rapide. Allumage électronique des 4 brûleurs - Grille inox.



2456

### TABLE GAZ 3456

(non représentée)  
Table en acier émaillé majolique brun clair. Mêmes caractéristiques que 2456, mais avec un bandeau de commande en tôle émaillée. Pas d'allumage électronique des brûleurs.



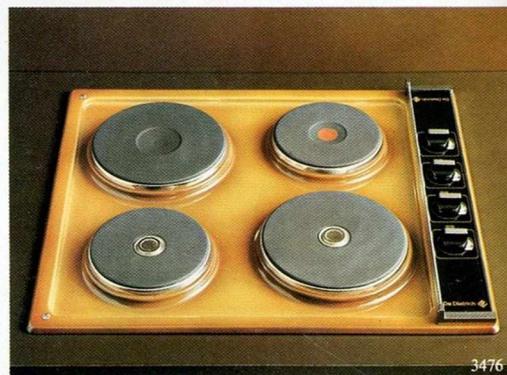
4456

### TABLE ELECTRIQUE 2476

Table en inox satiné - Bandeau de commande en verre et aluminium avec visualisation par disques - 4 plaques électriques : 1 rapide ø 180 mm, 1500 W - 1 ultra-rapide ø 145 mm, 1500 W - 1 thermostatique à palpeur ø 145 mm, 1500 W - 1 thermostatique à palpeur ø 180 mm, 2000 W (les plaques thermostatiques maintiennent la température à un niveau constant).



2476



3476

### TABLE MIXTE 2486

Table en inox satiné - Bandeau de commande en verre et aluminium avec visualisation par disques - 2 brûleurs à flamme auto-stabilisée : 1 semi-rapide, 1 ultra-rapide - Allumage électronique - Grille inox - 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.



2486



3486

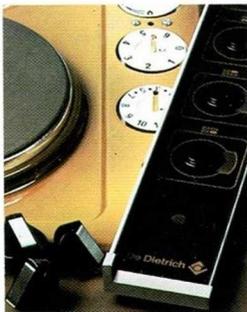
### ALLUMAGE ELECTRONIQUE

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 bougie d'allumage est intégrée au brûleur, donc indéplaçable. La table gaz 3456 est un modèle simplifié avec un bandeau émaillé et sans allumage électronique.



### FACILITE DE NETTOYAGE

L'ensemble du bandeau est facilement déclinable : manettes et disques peuvent être nettoyés plus facilement.



### ESTHETIQUE

Les tables de cuisson revêtues des mêmes émaux que les éviers et égouttoirs (pages 18 et 19) constituent des ensembles harmonieux, élégants et fonctionnels.



### TABLE GAZ 4456

Table en acier émaillé majolique brun clair.  
Mêmes caractéristiques que 2456.

### TABLE GAZ 5456

Table en acier émaillé majolique brun foncé.  
Mêmes caractéristiques que 2456.

### TABLE GAZ 6456

Table en acier émaillé majolique vert.  
Mêmes caractéristiques que 2456.



5456



6456

### TABLE ELECTRIQUE 3476

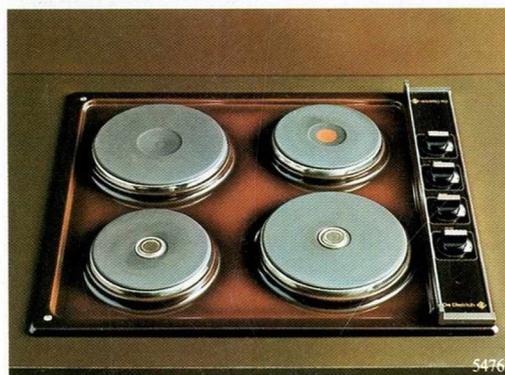
Table en acier émaillé majolique brun clair.  
Mêmes caractéristiques que 2476.

### TABLE ELECTRIQUE 5476

Table en acier émaillé majolique brun foncé.  
Mêmes caractéristiques que 2476.

### TABLE ELECTRIQUE 6476

Table en acier émaillé majolique vert.  
Mêmes caractéristiques que 2476.



5476



6476

### TABLE MIXTE 3486

Table en acier émaillé majolique brun clair.  
Mêmes caractéristiques que 2486.

### TABLE MIXTE 5486

Table en acier émaillé majolique brun foncé.  
Mêmes caractéristiques que 2486.

### TABLE MIXTE 6486

Table en acier émaillé majolique vert.  
Mêmes caractéristiques que 2486.



5486



6486



## Table vitrocéramique

Cette table est réalisée dans un matériau particulièrement résistant aux chocs mécaniques et thermiques qui présente de nombreux avantages tant sur le plan de l'esthétique, de la technique que de l'entretien.

De couleur noire avec décor marron foncé pour matérialiser 4 zones de chauffe, cette table s'harmonise avec l'esthétique des fours de la gamme 800. Quatre éléments de chauffe à doseurs d'énergie sont placés sous le plan de cuisson et transmettent la chaleur par rayonnement. Ce système permet un rendement très élevé et assure la réussite aussi bien des mijotages que des viandes saisies ou fritures.

Cette table est d'un entretien aisé. Parfaitement lisse, aucune saleté ne s'y incruste. On peut y glisser les casseroles sans risquer de les renverser.

Elle offre une grande surface d'utilisation car les commandes sont sur un bandeau qui s'installe en façade (réf. 977) ou sur le four à enchâsser à chaleur tournante (réf. 3817).

En ce qui concerne ce four, voir descriptif en page 9.



### TABLE VITROCERAMIQUE 972 \*

Table de conception extra-plate avec éléments de chauffe fonctionnant par rayonnement, régulés par doseur d'énergie - 2 zones ø 190 mm, 1500 W - 1 zone ø 210 mm, 1800 W - 1 zone ø 170 mm, 1200 W - Cadre inox - Joint d'étanchéité en silicone.

### TABEAU DE COMMANDE 977 \*

Destiné à être encastré en façade du meuble pour le branchement d'une table vitrocéramique 972 - 4 commutateurs à doseur d'énergie - Témoin de mise sous tension - Programmeur à affichage numérique, avec signal sonore de fin de cuisson. Boutons poussoirs pour programmation de l'une ou de l'autre des zones avant ou des deux à la fois. Prise de courant.

\*en préparation : sortie prévue juin 1978

# Tables sans manettes

Ces trois tables électriques extra-plates, de largeurs différentes, sont destinées à être placées au-dessus du four à encastrer 814. Dans ce cas, le bandeau de commande du four est commun aux quatre plaques électriques et au four. Elles peuvent également être installées avec un tableau de commande séparé, qui s'encastre en façade.

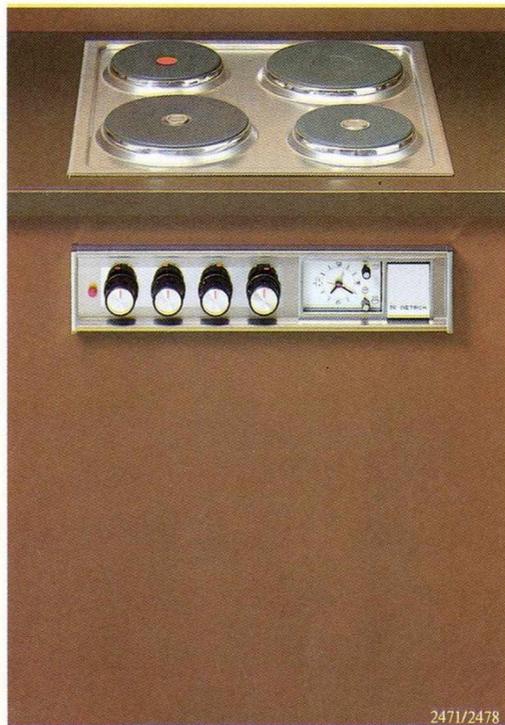


## TABLE SANS COMMANDE 2471

Table de cuisson extra-plate en inox satiné - 4 plaques électriques : 1 rapide ø 180 mm, 1500 W - 1 ultra-rapide ø 145 mm, 1500 W - (ces 2 plaques sont à 6 allures de chauffe) - 2 thermostatiques à 12 allures de chauffe : 1 ø 145 mm, 1500 W et 1 ø 180 mm, 2000 W - Largeur de la table : 49,5 cm.

## TABLEAU DE COMMANDE 2478

Destiné à être encastré 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 - Programmeur avec signal sonore de fin de cuisson - Prise de courant programmable.



2471/2478



2472/814

## TABLE SANS COMMANDE 2472

Table de cuisson extra-plate en inox satiné - 4 plaques électriques : 1 rapide ø 180 mm, 1500 W - 1 ultra-rapide ø 145 mm, 1500 W - (ces 2 plaques sont à 6 allures de chauffe) - 2 thermostatiques à 12 allures de chauffe : 1 ø 145 mm, 1500 W et 1 ø 180 mm, 2000 W - Largeur de la table : 58 cm.

## FOUR A ENCHASSER 814

Voir descriptif en page 8



2473/2477

## TABLE SANS COMMANDE 2473

Table de cuisson extra-plate avec partie repose-plats en inox satiné - 4 plaques électriques : 1 rapide ø 180 mm, 1500 W - 1 ultra-rapide ø 145 mm, 1500 W (ces 2 plaques sont à 6 allures de chauffe) 2 thermostatiques à 12 allures de chauffe : 1 ø 145 mm, 1500 W et 1 ø 180 mm, 2000 W - Largeur de la table : 75 cm.

## TABLEAU DE COMMANDE 2477

Destiné à être encastré 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

Si vous optez pour une formule modulaire, De Dietrich offre le choix parmi cinq éléments à composer.

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

Vous combinez les éléments à votre gré. Séparés les uns des autres, ils laissent entre eux une surface de travail bien pratique.

Dans le cas où vous les installez côte à côte, une barrette de jonction chromée assure un joint parfait entre les différents éléments.

### BANDEAU DE COMMANDE

Le bandeau de commandé est en verre émaillé. Il est incliné, ce qui le met à l'abri de la zone de chauffe et des projections, tout en facilitant la lecture et les manipulations.



### FACILITE D'UTILISATION

La friteuse est livrée avec couvercle de protection en inox. Pour écouler les frites, le panier peut s'accrocher à une échelle prévue à l'intérieur de ce couvercle.



### CUISSONS SANS SURVEILLANCE

L'élément 405 est équipé d'un régulateur thermostatique. La surveillance des fritures est permanente et précise. Une seule intervention suffit en début de cuisson pour sélectionner la température qui restera constante tout au long de la cuisson.

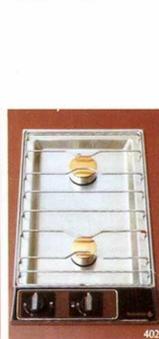
### ELEMENT REPOSE-PLAT 401

Table de cuisson en inox satiné - 2 brûleurs à flamme pilote - Permettant l'installation d'un tiroir dans le meuble en dessous de la plaque.



### ELEMENT GAZ 402

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



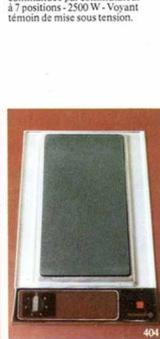
### ELEMENT ELECTRIQUE 403

Table de cuisson en inox satiné - Ultra-plat - possibilité d'installer un tiroir dans le meuble sous la plaque - 2 plaques électriques ultra-rapides ø 145 mm, 1500 W - ø 180 mm, 2000 W à commande thermostatique - Voyant témoin de mise sous tension.



### ELEMENT 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 7 positions - 2500 W - Voyant témoin de mise sous tension.



### ELEMENT FRITEUSE 405

Table et bac d'une seule pièce en inox 18/8 - Fond de bac en forme d'entonnoir avec robinet de vidange - Contenance du bac : 4 litres - Résistance de chauffe amovible - Livré avec couvercle en inox, panier à frites et échelle pour l'accrochage du panier - Manette thermostatique de 130 à 200°C - Voyant rouge témoin de mise sous tension - Voyant orange de fonctionnement de la résistance de chauffe.



# Eviers et égouttoirs.

- L'évier et l'égouttoir doivent être :
- robustes, car ils servent constamment dans une cuisine
  - commodes, pour assurer des fonctions très diverses
  - étanches et faciles à nettoyer.

A ces nécessités, De Dietrich ajoute l'esthétique. Revêtus des mêmes émaux que les tables de cuisson de la marque, ces éléments pourront constituer des ensembles harmonieux, pratiques, élégants et fonctionnels. Au choix, on combinera évier et égouttoir ronds ou évier carré et égouttoir rectangulaire. Tous ces éléments sont en acier de première qualité, émaillés et résistants aux chocs.



## EVIER

6 modèles en deux formes - ronde et carrée - et en trois teintes majoliques : brun clair, brun foncé et vert. Etanchéité garantie par joint souple invisible. Livrés avec bonde de surverse. En option : panier à vaisselle rond (ref. 0222-0960) ou carré (ref. 0223-0960) assorti.



Evier rond majolique brun clair : 3222



Evier carré majolique brun clair : 3223



Evier rond majolique brun foncé : 5222



Evier rond majolique vert : 6222



Evier carré majolique brun foncé : 5223



Evier carré majolique vert : 6223

## EGOUTTOIRS

6 modèles en deux formes - ronde ou rectangulaire - et en trois teintes majoliques : brun clair, brun foncé et vert. Etanchéité garantie par joint souple invisible. Egoittoir rectangulaire disponible avec écoulement à gauche ou à droite. En option : planche à découper assortie avec couplette vide-sauces sous ref. 0224-0960 pour égouttoir rond et sous ref. 0225-0960 pour égouttoir rectangulaire.



Egouttoir rond majolique brun clair : 3224



Egouttoir rectangulaire brun clair : 3225 (écoulement à droite) : 3226 (écoulement à gauche)



Egouttoir rond majolique brun foncé : 5224



Egouttoir rond majolique vert : 6224



Egouttoir rectangulaire brun foncé : 5225 (écoulement à droite) 5226 (écoulement à gauche)



Egouttoir rectangulaire vert : 6225 (écoulement à droite) 6226 (écoulement à gauche)



1466/1488/1469

# Hottes d'aspiration

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

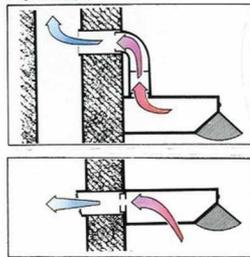
De Dietrich vous propose un choix de 9 modèles : 4 hottes classiques, 1 hotte escamotable, 2 groupes filtrants et 2 hottes décoratives.

Ces hottes bénéficient d'une capacité de ventilation de 260 à 350 m<sup>3</sup>/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.

*Tous les modèles peuvent s'installer en version évacuation avec raccordement sur 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 dégraisage.*

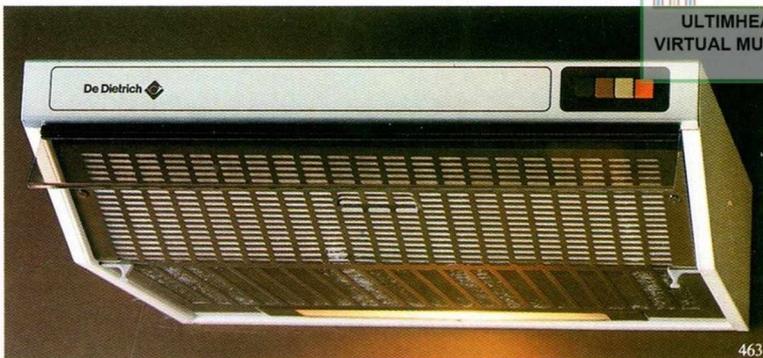
*Tous les modèles peuvent également s'installer en version recyclage. Dans ce cas, les vapeurs et buées aspirées sont dégraissées, purifiées et désodorisées. Ce recyclage est assuré par deux ou trois filtres selon les modèles.*



## HOTTES

1466/1488/1469

Gamme de "luxe" en 3 largeurs :  
60 cm (réf. 1466), 80 cm (1488) et  
90 cm (1469) - Hottes mixtes -  
Carrosserie laquée blanc (joints inox  
en option) - 1 filtre anti-graisse  
avec témoin de saturation -  
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.



463

### 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.



587

### HOTTE ESCAMOTABLE 587

Modèle escamotable s'installant à la place d'un élément haut de meuble  
de 60 cm.

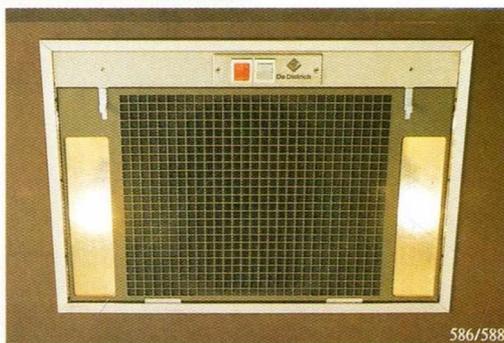
En position repos, l'avant recouvert d'une façade assortie à celle des  
meubles est repoussé et s'aligne sur les éléments de cuisine.

En fonctionnement, l'avant est déployé pour une surface d'aspiration  
maximum.

Hotte mixte - Carrosserie laquée brun et blanc - 1 filtre anti-graisse avec  
bandes témoins de saturation - 1 filtre à charbon actif en version  
recyclage - 3 vitesses d'aspiration sélectionnées par curseur - Mise en  
marche par l'ouverture de l'avant - Double éclairage très puissant du plan  
de cuisson.



1055/1058



586/588

### GROUPES FILTRANTS 586/588

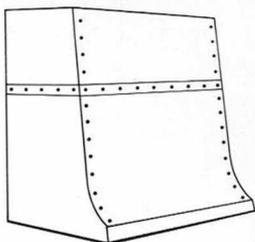
Destinés à être intégrés dans des  
hottes "décor" réalisées en métal,  
bois ou maçonnerie, ces appareils  
sont totalement dissimulés.  
2 modèles : largeur 54 cm (réf. 586)  
et 74 cm (réf. 588).

Groupes mixtes - Carrosserie  
laquée métallisée, 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.

## HOTTES DECORATIVES

1055/1058

Gamme de 2 modèles : 60 cm  
(réf. 1055) et 90 cm (réf. 1058) -  
Hottes mixtes - Habillage en laiton  
patiné à l'ancienne, sur châssis bois -  
Zone d'aspiration laquée blanc -  
Groupe filtrant intégré - Pas de filtre  
anti-graisse à changer : les graisses  
sont retenues dans un filtre  
labyrinthe, lavable.  
En option : kit de transformation en  
version recyclage.  
Commande par boutons poussoirs -  
2 vitesses d'aspiration -  
Double éclairage du plan de cuisson.



Pour le modèle 1058, un  
surhaussement en option, de 36 cm  
de haut, et de même finition  
permet de faire monter la hotte  
jusqu'au plafond.  
La jonction des deux éléments est  
assurée par un cadre massif en  
laiton brossé.



# Lave-linge et lave-vaisselle

Fidèle à sa tradition de qualité et d'innovation, De Dietrich apporte aujourd'hui des solutions vraiment originales dans le domaine des lave-linge et lave-vaisselle à encastrer. Le souci majeur en élaborant cette nouvelle génération d'appareils a été l'économie : économie d'énergie, d'eau, de produits de lavage et de temps. Avec cependant une efficacité de lavage accrue. La commodité d'utilisation est remarquable sur des appareils aussi élaborés. Mais ces appareils permettent également, par bon nombre d'innovations techniques, une intégration toujours plus poussée dans le cadre d'une cuisine installée. D'une esthétique identique, lave-linge et lave-vaisselle pourront s'installer côte à côte de façon très sobre et très discrète.



# Lave-linge

Le lave-linge 162, d'une capacité de 4,5 kg de linge sec, se classe au tout premier plan par ses performances, ses innovations et sa robustesse.

Enfin appareil d'un emploi commode, plein d'égards pour le linge

- il est économique, use avec parcimonie de l'eau et de l'énergie

- il a été vraiment conçu pour l'encastrement

- enfin c'est un appareil de très haute qualité qui remplira sa fonction pendant des années.

## UN LAVE-LINGE D'UN EMPLOI COMMODE

Un bandeau fonctionnel regroupe commandes et contrôles : sélection des programmes, visualisation de leur avancement, choix des températures.

Le tiroir à produits lessiviels est amovible - il comporte 3 cases.

Un vaste choix de programmes : 18 programmes pré-établis selon catégories de textiles et degrés de salissure.

Réglage de la température possible de 30 à 95°C.

Un essorage variable : trois possibilités sont proposées :

- 800 tours/minute pour un essorage complet et une humidité résiduelle faible.

- essorage spécial pour linge sans repassage avec 2 paliers successifs suivis d'une période de repos et de défoilage du linge : le linge sort sans faux plis

- arrêt de la machine avant essorage, pour sortir le linge que l'on préfère faire sécher à plat.

Une pompe d'évacuation "avale" les déchets de lavage : il n'y a plus de filtre à nettoyer.



## UN LAVE-LINGE ECONOMIQUE

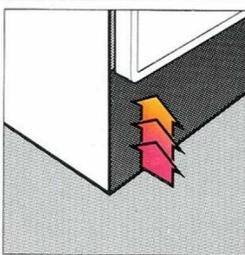
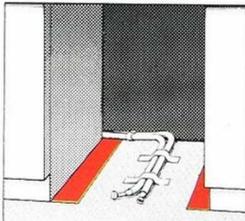
Les études ont porté avec succès sur une recherche générale d'économie de fonctionnement. En outre, la touche économique, fonctionnant sur pratiquement tous les programmes, apporte une solution aux "petites lessives". A titre d'exemple, pour un demi-charge de coton lavé à 95°C, les économies sont les suivantes :

- 36 % d'eau

- 23 % d'électricité

- 16 % de temps

Et pour le même programme, mais sans pré-lavage, l'économie d'électricité passe à 37 % !



## UN LAVE-LINGE CONÇU POUR L'ENCASTREMENT

Grâce à sa profondeur de 57 cm, le lave-linge 162 s'aligne parfaitement avec les meubles de cuisine ou de lingerie.

La façade est habillable, porte et socle.

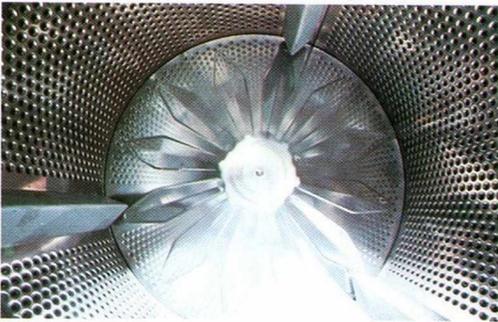
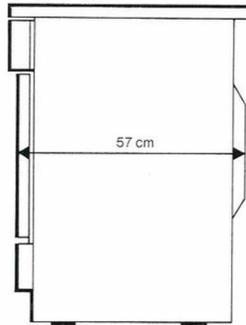
La porte est facilement réversible pour une ouverture à droite ou à gauche.

Le socle est adaptable en hauteur, de 10 à 18 cm, pour un alignement sur la base des meubles.

Les branchements, arrivée et départ d'eau, se font à l'avant, l'appareil en place.



Les 4 pieds sont réglables, l'appareil étant en place. Les pieds arrière sont réglables de l'avant grâce à une tringlerie. La mise à niveau est capitale pour un fonctionnement silencieux, sans vibrations.



## UN LAVE-LINGE ROBUSTE, DE TRÈS HAUTE QUALITÉ

Très robuste (95 kg) le lave-linge est construit en matériaux nobles : le tambour et la cuve sont en acier inoxydable.

La cuve est posée sur quatre pieds à ressorts et stabilisée par un amortisseur : l'absence de vibrations et le silence de fonctionnement sont remarquables.

La mise en service et le service après-vente sont grandement facilités par un agencement rationnel des organes principaux.

## LAVE-LINGE 162

Capacité de 4,5 kg de linge sec - Tambour de 45 litres et cuve en inox - 18 programmes - Touche économique pour demi-charge de linge - Température réglable de 30 à 95°C - Bac à produits amovible à 3 compartiments - Essorage à 800 tours/minute - Essorage spécial-pour linge "sans repassage" - Arrêt de la machine, cuve pleine - Hublot de 26 cm de diamètre s'ouvrant à 170° - Sécurité enfants sur le hublot - Verrouillage du hublot pendant l'essorage - Arrêt automatique si manque d'eau ou ouverture accidentelle du hublot - Double porte réversible, habillable - Socle adaptable en hauteur de 10 à 18 cm - Profondeur réduite à 57 cm - Branchements à l'avant - 4 pieds réglables machine installée - Antiparasitage radio-télé. Poids 95 kg.



# Lave-vaisselle

- La nouvelle génération de lave-vaisselle De Dietrich se caractérise par :
- une économie générale de fonctionnement allant de pair avec une efficacité accrue
  - une intégration parfaite pour joindre le beau à l'utile
  - une très grande commodité d'utilisation
  - une robustesse et une fiabilité traditionnelles chez De Dietrich.

Il existe 2 lave-vaisselle à encastrer : le modèle 3152 à 5 programmes et le modèle 3156 à 7 programmes. Les mêmes existent en version à poser, avec table-top, sous références 3153 et 3155.



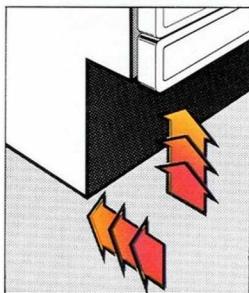
## REDUCTION NOTABLE DU COÛT DE LA VAISSELLE

Toutes les recherches ont porté avec succès sur une réduction importante des coûts de fonctionnement. Par exemple, pour un programme normal les économies réalisées sont de l'ordre de 30 % d'eau, 25 % de produits de lavage, et près de 20 % d'énergie. En outre chaque modèle dispose de 2 programmes économiques que l'utilisateur découvre vite comme suffisant pour 80 % de ses vaisselles.



## INTEGRATION PARFAITE AUX MEUBLES

La profondeur réduite à 57 cm permet un alignement parfait avec les meubles. Le socle est parfaitement adaptable en hauteur de 10 à 17 cm et même en profondeur de 4 à 10 cm : plus de socle proéminent et esthétique. La façade est habillable du même décor que les éléments de cuisine. Les branchements, arrivée et départ d'eau, se font à l'avant, l'appareil en place.



## ROBUSTESSE ET FIABILITE

Cuve et contre-porte sont en inox 18/9 : un matériau noble et inaltérable. Un moteur unique, de faible puissance, assure le fonctionnement : un gage de longévité et de silence.

## LAVAGE EFFICACE

La vaisselle est à l'aise dans une grande cuve de 121 litres. L'aspersion se fait sur trois niveaux et la puissance des jets est réglable. Le réchauffage intense de l'air pendant le séchage, rend à la vaisselle son éclat.

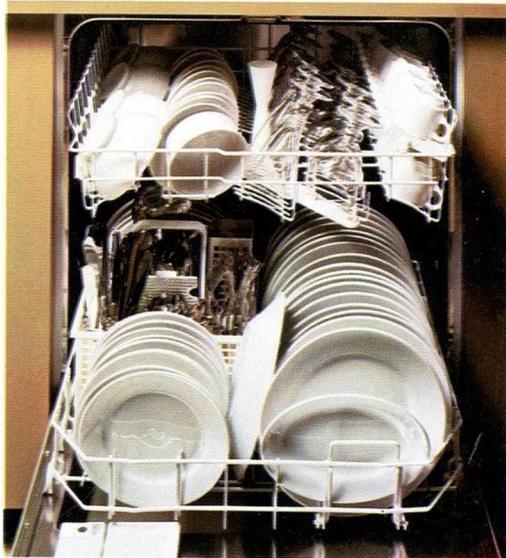


## FONCTIONNEMENT TRES SILENCIEUX

L'isolation phonique très poussée et très soignée place les appareils parmi les plus silencieux du marché. Sur le 3156, les quatre pieds sont fixés sur amortisseurs anti-bruit !

## FACILITE D'UTILISATION

Tous les organes de commande, la sélection des programmes et la visualisation de leur déroulement sont groupés sur le bandeau. Le choix des programmes s'adapte à chaque vaisselle plus ou moins fragile, plus ou moins sale. L'aménagement des paniers est très rationnel et par exemple le panier supérieur réglable en hauteur permet la mise en place de pièces jusqu'à 32 cm dans le panier inférieur.

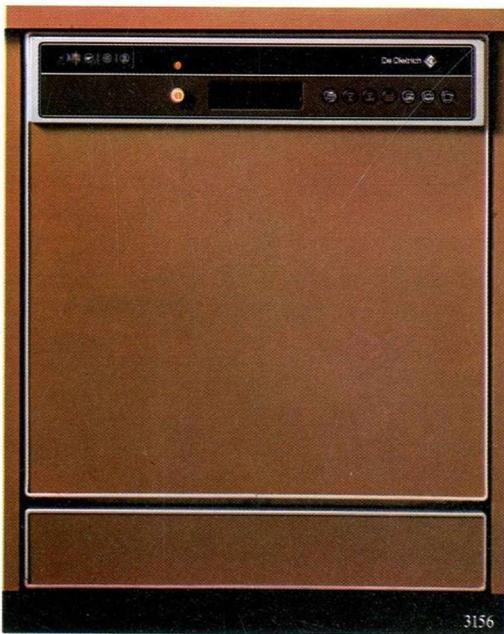


## LAVE-VAISSELLE 3152

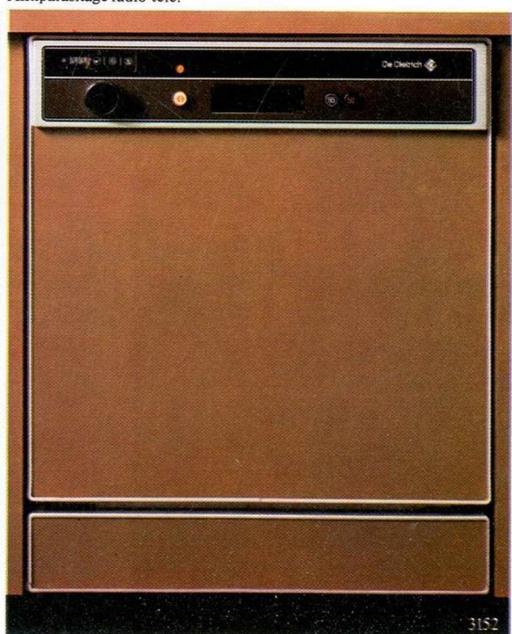
Estampillé 12 couverts NF - Cuve de 121 litres et contre-porte en inox 18/9 - 5 programmes dont deux programmes économiques 50°C - 2 températures de lavage : 50 et 65°C - Visualisation du déroulement - Filtre amovible - Adoucisseur à régénération automatique - Témoin indiquant le nombre de cycles avant remplissage du sel - Distributeur automatique des produits de lavage et de rinçage - 2 paniers mobiles et casier à couverts avec anse - Panier supérieur réglable en hauteur avec étagère supplémentaire - Puissance réglable des jets - Alimentation en eau jusqu'à 70°C - Façade habillable - Socle réglable en hauteur de 10 à 17 cm et en profondeur de 4 à 10 cm - Profondeur réduite à 57 cm - Branchements à l'avant - Antiparasitage radio-télé.

## LAVE-VAISSELLE 3156

Estampillé 12 couverts NF - Cuve de 121 litres et contre-porte en inox 18/9 - 7 programmes dont 2 économiques 50 et 65°C, sélectionnés par boutons poussoirs - 2 températures de lavage : 50 et 65°C à sélection automatique - Visualisation du déroulement - Filtre amovible - Adoucisseur à régénération automatique - Témoin indiquant le nombre de cycles avant remplissage du sel - Distribution automatique des produits de lavage et de rinçage - 2 paniers mobiles et casier à couverts avec anse - Casier spécial pour argenterie - Zone d'aspersion intense et partie amovible au panier inférieur pour mise en place des casseroles - Panier supérieur réglable en hauteur avec étagère supplémentaire - Puissance réglable des jets - Alimentation en eau jusqu'à 70°C - Façade habillable - Socle réglable en hauteur de 10 à 17 cm et en profondeur de 4 à 10 cm - Profondeur réduite à 57 cm - Branchements à l'avant - 4 pieds réglables fixés sur amortisseurs anti-bruit - Antiparasitage radio-télé.



3156



3152



## 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

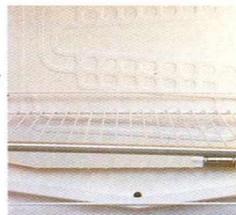
Si vous optez pour un réfrigérateur avec conservateur 3 étoiles, vous avez le choix entre deux modèles à encastrer (160 et 242 litres) ou un modèle à enchâsser sous le plan de travail.

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  $-18^{\circ}\text{C}$ : ces appareils entrent dans la classification 3 étoiles\*\*\*. La classification 2 étoiles\*\* correspond à  $-12^{\circ}\text{C}$  et permet une conservation de quelques jours des surgelés. La classification 1 étoile\* correspond à  $-6^{\circ}\text{C}$  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.



1453

## REFRIGERATEUR 1453

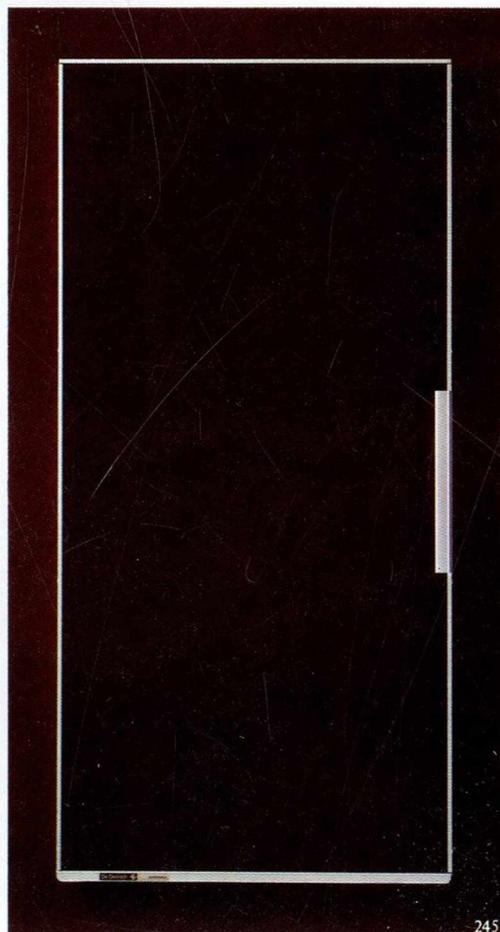
Modèle destiné à être enchâssé sous le plan de travail - Capacité totale : 163 litres - Compartiment conservateur 3 étoiles\*\*\* ( $-18^{\circ}\text{C}$ ) de 20 litres - Compartiment réfrigérateur à dégivrage entièrement automatique avec évacuation et évaporation de l'eau de dégivrage - Régulation par thermostat - Porte réversible - Façade habillable - Alignement parfait de la façade sur celle des meubles car profondeur hors tout de 58 cm.

## REFRIGERATEUR 2450

Capacité totale : 160 litres - Compartiment conservateur 3 étoiles\*\*\* ( $-18^{\circ}\text{C}$ ), 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.



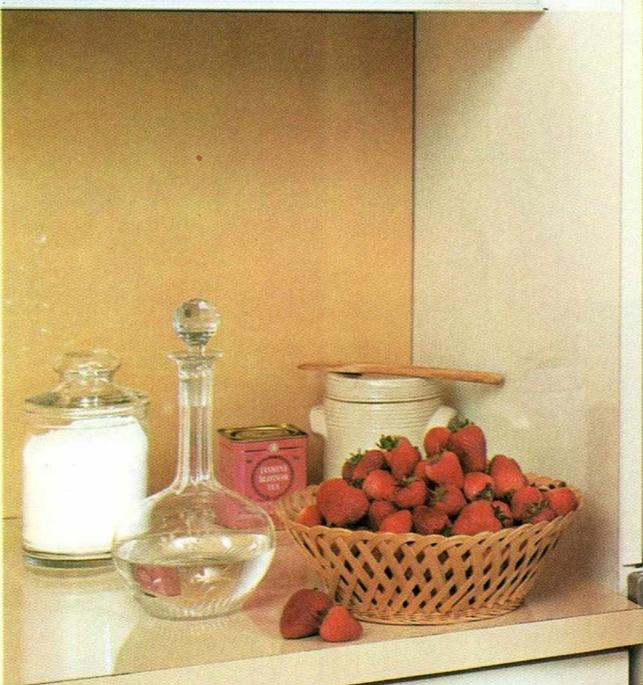
2450



2451

## REFRIGERATEUR 2451

Capacité totale : 242 litres - Compartiment conservateur 3 étoiles\*\*\* ( $-18^{\circ}\text{C}$ ), 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.



# Les combinés réfrigérateurs-congérateurs

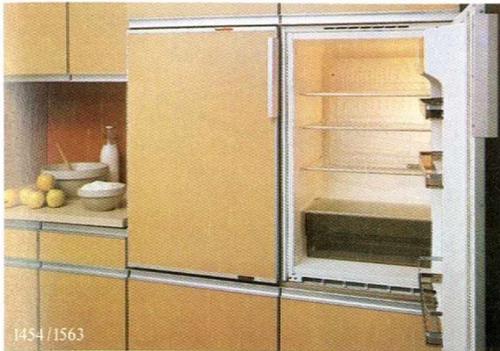
La combinaison d'un réfrigérateur simple et d'un congélateur constitue la solution idéale au problème de conservation par le froid dans les foyers modernes. C'est une formule "gain de place" bien adaptée au milieu citadin où la surface disponible est souvent limitée. 2 réfrigérateurs sans compartiment 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, la magnétique de la porte assure une excellente étanchéité. Ces congélateurs atteignent sans problème des températures inférieures à  $-30^{\circ}\text{C}$  nécessaires à une congélation ultra-rapide conservant aux produits toutes leurs qualités nutritives et gustatives. D'où leur classification 4 étoiles\*\*\*\*.

## ECONOMIE ET DURABILITE

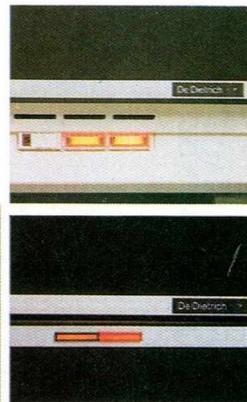
Gage de longévité : chaque compartiment est parfaitement autonome et possède son propre groupe de réfrigération et thermostat. Les compresseurs sont donc moins sollicités et consomment moins d'énergie.

## 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-contre.

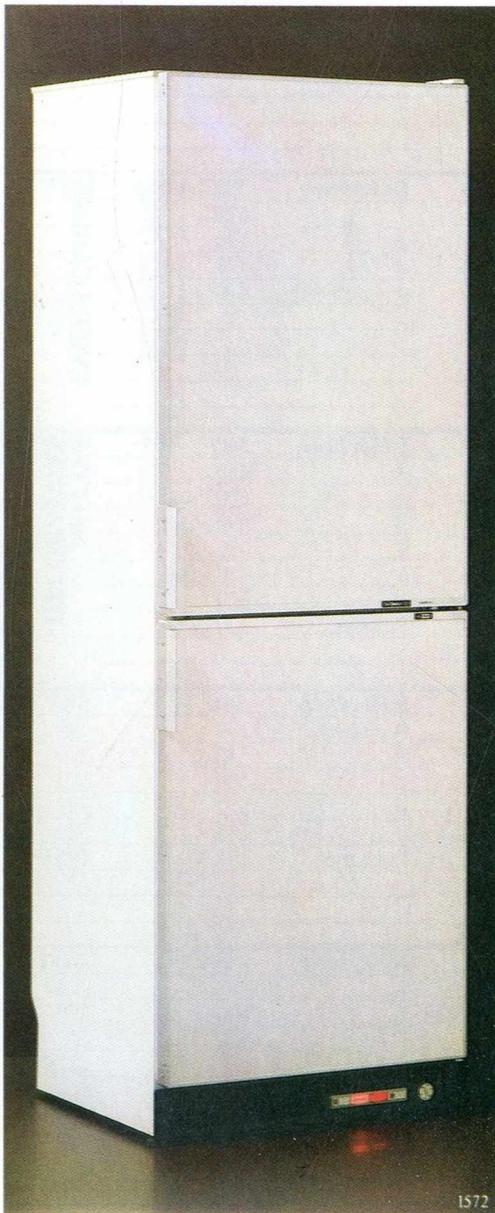


## UN TABLEAU DE COMMANDE COMPLET

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.



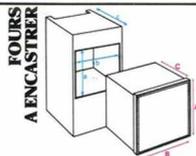
## REFRIGERATEUR-CONGELATEUR 1572

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.

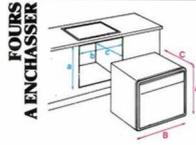
**Compartiment congélateur :**  
Capacité : 143 litres - Pouvoir de congélation : 16 kg par 24 heures - 4 cases indépendantes - Régulation par thermostat - Interrupteur marche-arrêt avec voyant de mise sous tension - Interrupteur de congélation rapide - Voyant de sécurité.

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.

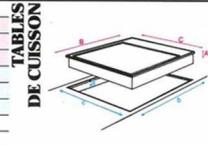


Référence	807	494/495	442/443	836	837
A	590	596	888	590	884
B	596	596	596	596	596
C encastré	525	500	500	525	525
a	585	585	880	585	880
b	560 mini				
c	550 mini				
Puissance	3,5 kW	3,5 kW	5,9 kW	3,5 kW	5,9 kW

Référence	801	2490	2492	2806	826
A	590	596	888	590	884
B	596	596	596	596	596
C encastré	525	485	485	525	525
a	585	585	880	585	880
b	560 mini				
c	550 mini				
Puissance	2,8 kW	3,1 kW	4,4 kW	2,6 kW	5,0 kW



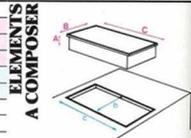
Référence	814	3817
A	590	590
B	596	595
C encastré	525	525
a	595	595
b	560 à 580	560 à 580
c	550 mini	550 mini
Puissance	2,8 kW	2,6 kW



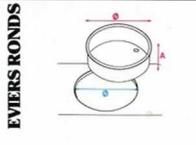
Référence	2456/3456	2476/3476	2486/3486	2471	2472	2473	972
A encastré	145	120	145	30	30	30	30
B	582	582	582	495	580	750	580
C	502	502	502	510	510	510	510
a	155	130	155	60	60	60	60
b	550	550	550	475	560	730	560
c	470	470	470	490	490	490	490
Puissance	6,5 kW	3,5 kW	6,5 kW	6,5 kW	6,5 kW	6,5 kW	6,0 kW



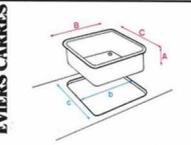
Référence	2477	2478	977
A	104	104	96
B	480	480	580
C	123	123	130
a	90	90	86
b	445	445	550



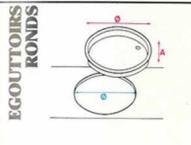
Référence	401	402	403	404	405
A encastré	36	158	36	36	314
B	288	288	288	288	288
C	510	510	510	510	510
b	265	265	265	265	265
c	486	486	486	486	486
Puissance	-	-	3,5 kW	2,5 kW	2,5 kW



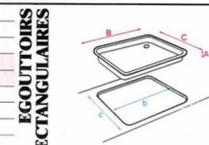
Référence	3222/5222
A	170
B	428
C	410



Référence	3223/5223
A	170
B	418
C	418
b	400
c	400



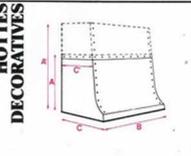
Référence	3224/5224
A	32
B	428
C	410



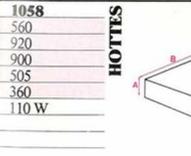
Référence	3225/3226	5225/5226	6225/6226
A	32	32	32
B	488	418	418
C	418	418	418
b	470	470	470
c	400	400	400



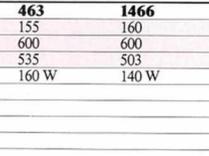
Référence	587
A	450
A'	600 maxi
B	590 à 598
C	280
a	450 à 600
b	600
c	220 W



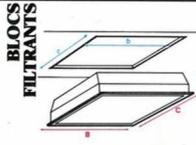
Référence	1055
A	560
A'	-
B	600
C	505
C'	360
Puissance	110 W



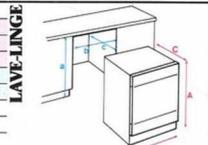
Référence	1058
A	560
B	320
C	900
a	305
b	360
c	360
Puissance	110 W



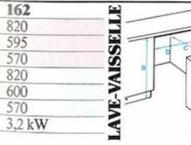
Référence	463	1466	1488	1469
A	155	160	160	160
B	600	600	800	900
C	535	503	503	503
Puissance	160 W	140 W	140 W	140 W



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



Référence	162
A	820
B	595
C	570
a	820
b	600
c	570
Puissance	3,2 kW



Référence	3152	3156
A	820	820
B	598	598
C	570	570
a	820	820
b	600	600
c	570	570
Puissance	3,4 kW	3,4 kW



Référence	2450	2451	1454	1563	2560
A	882	1230	882	882	720
B	590	590	590	590	590
C encastré	550	550	550	550	550
a	876	1225	876	876	714
b	560	560	560	560	560
c	550 mini				
Puissance	110 W	120 W	110 W	120 W	110 W



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

Référence	1453
A	818
B	595
C encastré	535
a	820
b	600
c	570
Puissance	110 W

## Fours à catalyse et à convection naturelle

La gamme des fours 800 se complète par la sortie de deux nouveaux modèles de four auto-dégraissant par catalyse: un four simple sous référence 804 et un four double sous référence 824.

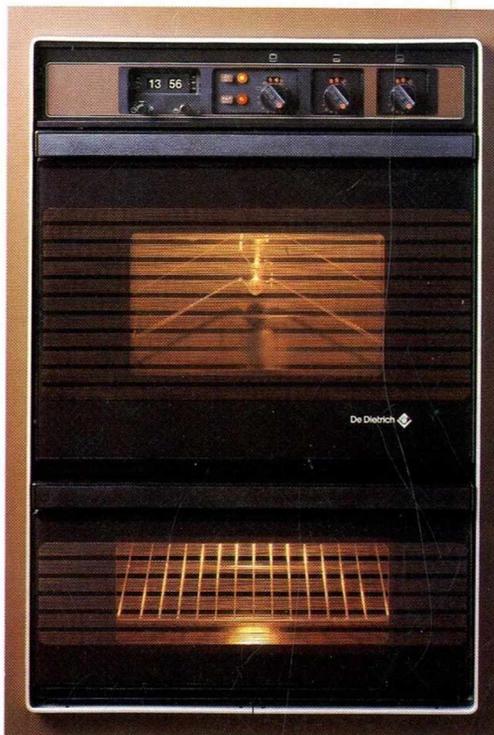
### FOUR DOUBLE A CATALYSE 824

#### Four supérieur

Porte panoramique vitrée à ouverture abattante - Poignée 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: 58 litres utiles - Modulation de cuisson avec 3 possibilités de chauffe - Thermostat - Sécurité anti-surchauffe - Eclairage - Grilloir - Four auto-dégraissant à parois amovibles - Refroidissement extérieur par ventilateur - Livré avec tournebroche - Tournebrochettes en option.

#### Four inférieur

Four à émail normal pour cuissons non salissantes - Porte panoramique à ouverture abattante - Poignée escamotable - Volume: 30,3 litres - Thermostat réglable jusqu'à 300° C. - Eclairage. Dimensions hors tout de l'appareil (en mm): HXLXP: 885x596x547. Dimensions de la niche d'encastrement (en mm): HXLXP: 878x560 mini x 550 mini. Puissance totale: 4,43 kW. Tension: 220 V.



### FOUR A CATALYSE 804

Porte panoramique vitrée à ouverture abattante - Poignée 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 16A - Four très vaste: 58 litres utiles - Modulation de cuisson avec 3 possibilités de chauffe - Thermostat - Sécurité anti-surchauffe - Eclairage - Grilloir - Four auto-dégraissant à parois amovibles - Refroidissement extérieur par ventilateur - Livré avec tournebroche - Tournebrochettes en option.

Dimensions hors tout de l'appareil (en mm): HXLXP: 590x595x547  
Dimensions de la niche d'encastrement (en mm): HXLXP: 585x560 mini x 550 mini. Puissance totale: 2,57 kW. Tension: 220 V.





## 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-Conseil De Dietrich.

CACHET DU SPECIALISTE-CONSEIL



# De Dietrich



SOCIETE DE DIETRICH ET CIE  
67110 NIEDERBRONN-LES-BAINS  
S.A. AU CAPITAL DE 67.917.500 F - N D'IDENTIFICATION 548 000 594  
TELEX 870 851 - TELEPHONE 09.00.03  
BUREAUX ET DEPOT DE PARIS 8-10-12 RUE DE L'EPINE PROLONGEE  
93170 BAGNOLET - TELEPHONE 858.31.80

De Dietrich se réserve la faculté de modifier sans préavis les caractéristiques et prix de ses appareils.