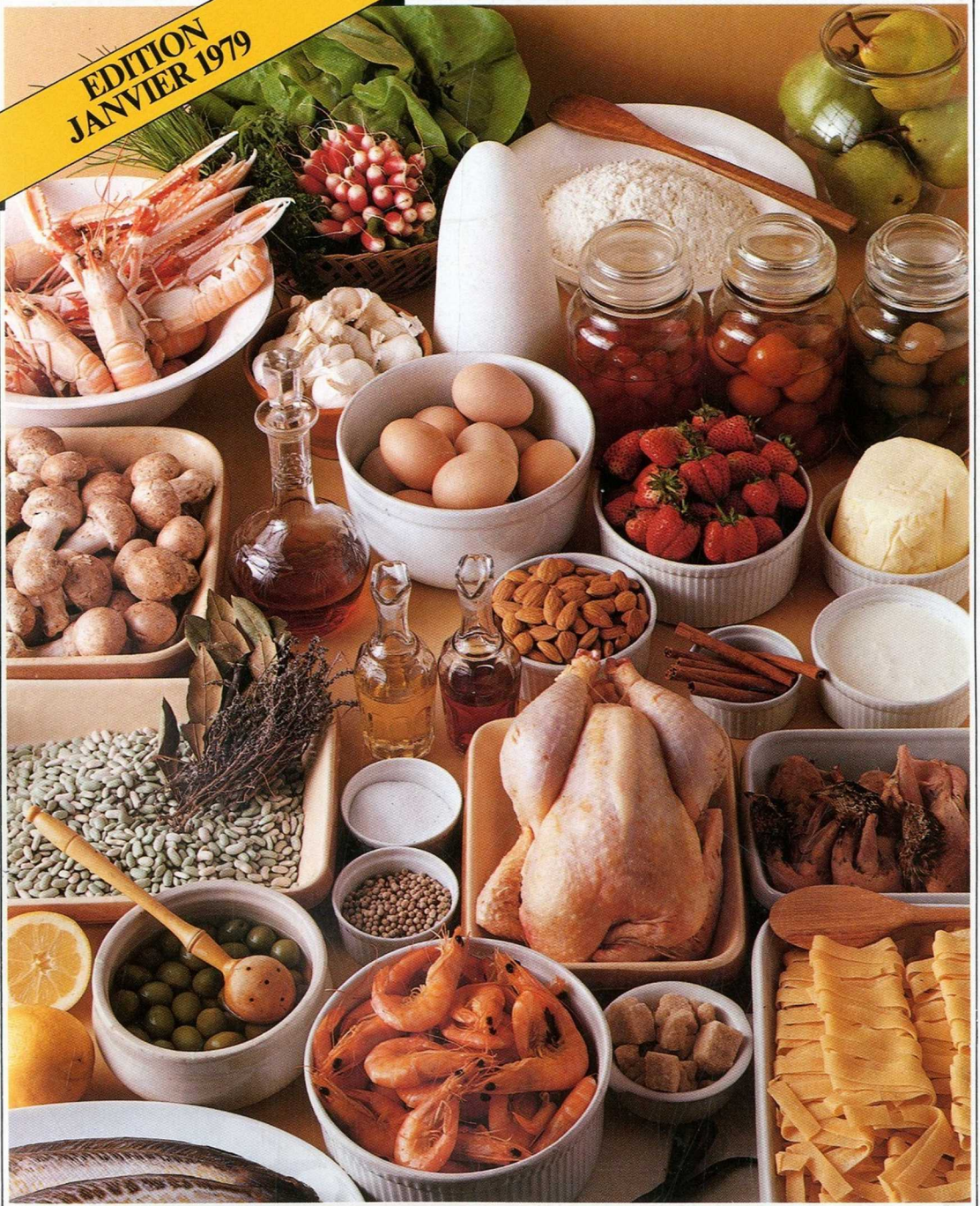


De Dietrich: Les Encastrables.



EDITION
JANVIER 1979



Encastrables De Dietrich: vous les aimerez longtemps

Avant de mettre au point les Encastrables De Dietrich a procédé a 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 à encastrer est la pièce maîtresse d'une cuisine fonctionnelle : son choix est donc essentiel.

Les critères à prendre en compte pour fixer votre choix sont nombreux :

L'esthétique, la technologie de cuisson, le principe de nettoyage, la taille, l'équipement, l'emplacement du four dans la cuisine et bien sûr le prix. De Dietrich propose 14 modèles de fours : de quoi répondre à tous les critères de choix.

L'esthétique

Les fours De Dietrich ont une ligne résolument contemporaine. Ils viennent d'obtenir le Label Français d'Esthétique Industrielle qui couronne les meilleures réussites françaises en esthétique industrielle. Ils correspondent exactement aux nouvelles tendances dans la cuisine fonctionnelle : esthétique sobre, dépouillée pouvant s'harmoniser avec tous les styles de meubles et parfaite intégration dans les éléments. Sur les fours 800 tout a été organisé en fonction de ces critères. Plus rien ne dépasse. A noter la poignée escamotable. Au repos, elle est dans le plan de la façade du four. En service, par simple pression, elle est déployée.

La technologie de cuisson

C'est bien sûr un élément fondamental du choix.

LA 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.

LA 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 casserolierie adaptée. Tous possèdent un système d'éclairage automatique ou manuel. Tous les fours à convection naturelle sauf le 803 et le 814 bénéficient de la modulation de cuisson.

LA SORTIE DE COURANT PROGRAMMABLE

Une sortie de courant programmable permet d'alimenter des prises destinées aux petits appareils ménagers, ou même à un lave-vaisselle par exemple, dont la mise en route pourra ainsi être automatique.

Tous ces équipements, loin d'être des gadgets, facilitent une utilisation rationnelle et variée.

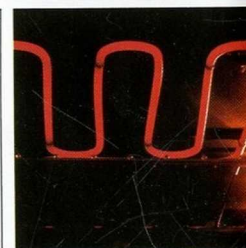
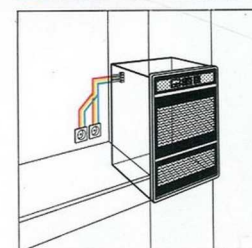
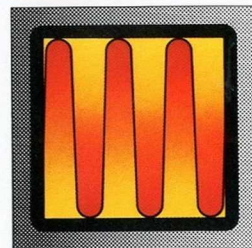
LE GRILLOIR

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

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.



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 58,6 litres. Ils sont parmi les plus vastes du marché.

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 tangentiel réduit la température de l'enveloppe du four.

Ce ventilateur est à 2 vitesses : une vitesse normale en cuisson et une deuxième vitesse plus élevée qui s'enclenche automatiquement lors du nettoyage par pyrolyse. Le bandeau et les manettes sont protégés par un rideau d'air.

ISOLATION DE LA FACADE

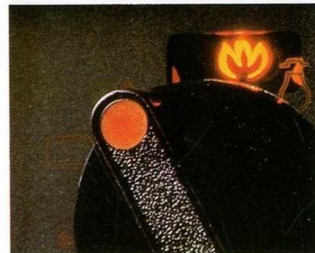
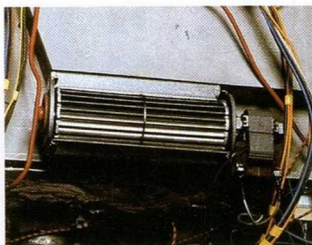
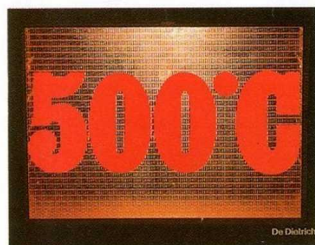
Véritable bouclier thermique, la porte à triple épaisseur de verre trempé ou réfractaire réduit la température en façade. Le hublot de grande dimension facilite le contrôle des cuissons.

SYSTEME DE SECURITE

Tous les modèles sont munis d'un système de verrouillage électromécanique 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.



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.

FONCTION SUPER-NETTOYAGE

En fin de cuisson, des traces de graisse peuvent subsister. Pour les faire disparaître, la fonction "super-nettoyage" permet la montée de la température au maximum, soit environ 300° C, four vide.

L'émail catalytique travaille ainsi dans les meilleures conditions et les diverses traces de graisse disparaissent.

PROGRAMMATEUR

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

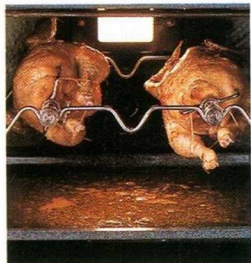


N.B. Voir dans les descriptifs détaillés, les caractéristiques exactes de chaque modèle.

Fours à pyrolyse à programmation classique

Ce type de four est disponible en trois versions. Deux modèles de fours simples sous références 807 et 808, et un four un et demi sous référence 828.

Le modèle standard 807 concilie tous les avantages de la pyrolyse et un prix très compétitif alors que les appareils 808 et 828 sont des versions plus élaborées en équipements.



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 automatique), semi-automatique (départ manuel et arrêt automatique), ou manuelle.

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.

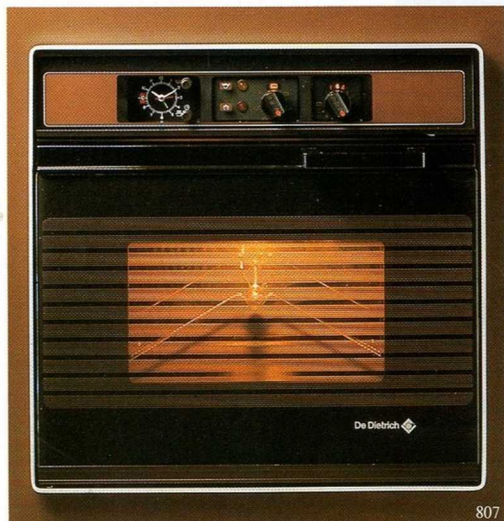
Voûte demi-puissance et sole pleine puissance : la pâte des tartes est bien dorée, les fruits sont à point.

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

FOUR A PYROLYSE

807

Porte abattante avec trois épaisseurs de verre - Poignée fixe - Bandeau en verre émaillé - Visualisation par symboles lumineux - Programmeur à horloge - Four très vaste : 58,6 litres utiles - Modulation de cuisson - Thermostats - Eclairage - Grilloir - Nettoyage par pyrolyse - Catalyseur filtrant odeurs et fumées - Sécurité lors de la pyrolyse - Refroidissement extérieur par ventilateur à 2 vitesses - Livré avec tournebroche - Tournebrochettes en option.



807

FOUR A PYROLYSE

808

Porte abattante avec trois épaisseurs de verre - Poignée escamotable - Bandeau en verre émaillé - Visualisation par symboles lumineux - Programmeur à affichage numérique avec minuterie - Sortie de courant programmable 16 A - Four très vaste : 58,6 litres utiles - Modulation de cuisson - Thermostats - Eclairage - Grilloir - Nettoyage par pyrolyse - Catalyseur filtrant odeurs et fumées - Sécurité lors de la pyrolyse - Refroidissement extérieur par ventilateur à 2 vitesses - Livré avec 2 tournebroches - Tournebrochettes en option.



808



828

FOUR DOUBLE A PYROLYSE 828

Four supérieur

Porte abattante avec trois épaisseurs de verre - Poignée escamotable - Bandeau en verre émaillé - Visualisation par symboles lumineux - Programmeur à affichage numérique avec minuterie - Sortie de courant programmable 16 A - Four très vaste : 58,6 litres utiles - Modulation de cuisson - Thermostats - Eclairage - Grilloir - Nettoyage par pyrolyse - Catalyseur filtrant odeurs et fumées - Sécurité lors de la pyrolyse - Refroidissement extérieur par ventilateur à 2 vitesses - Livré avec 2 tournebroches - Tournebrochettes en option.

Four inférieur

Four à émail normal - Porte abattante - Poignée escamotable - Volume : 30,6 litres utiles - Thermostat - Eclairage.

Fours à pyrolyse à programmation et commandes électroniques

Technologie d'avant-garde, l'électronique fait son apparition dans les appareils ménagers. Fidèle à sa vocation de spécialiste dans le domaine des appareils à encastrer, De Dietrich associe sur 2 modèles de fours le principe de la programmation et des commandes électroniques avec le procédé de nettoyage par pyrolyse.

Grâce à la mise en oeuvre d'un micro-processeur, véritable cerveau, les possibilités de l'électronique sur les fours De Dietrich vont au delà de la simple programmation : régulation, contrôle, signalisation.



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.

PROGRAMMATION ELECTRONIQUE

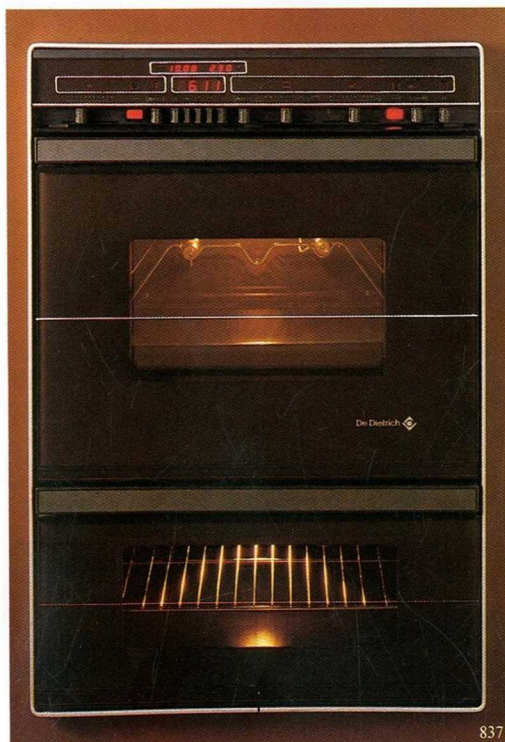
Un programmeur à affichage digital indique l'heure en permanence et surveille les temps de cuisson en utilisation semi-automatique. En utilisation automatique, après enregistrement de la durée de cuisson nécessaire et de l'heure de fin de cuisson souhaitée, un micro-processeur calcule l'heure de début

de 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.

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 régulé électroniquement.



837

FOUR DOUBLE A PYROLYSE 837*

Four supérieur

Porte abattante avec 3 épaisseurs de verre - Poignée 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 - Four très vaste : 58,6 litres utiles - Répartition modulable de la chaleur - Thermostat électronique - Eclairage - Grilloir intégral modulable - Nettoyage par pyrolyse - Catalyseur filtrant odeurs et fumées - Sécurité lors de la pyrolyse - Refroidissement extérieur par ventilateur à 2 vitesses - Livré avec 2 tournebroches et tournebrochettes.

Four inférieur

Four à émail normal - Porte abattante - Poignée escamotable - Volume : 31 litres utiles - Thermostat électronique - Eclairage.

*en préparation



836

FOUR A PYROLYSE 836

Porte abattante avec trois épaisseurs de verre - Poignée 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 - Four très vaste : 58,6 litres utiles - Répartition modulable de la chaleur - Thermostat électronique - Eclairage - Grilloir intégral modulable - Nettoyage par pyrolyse - Catalyseur filtrant odeurs et fumées - Sécurité lors de la pyrolyse - Refroidissement extérieur par ventilateur à 2 vitesses - Livré avec 2 tournebroches et tournebrochettes.

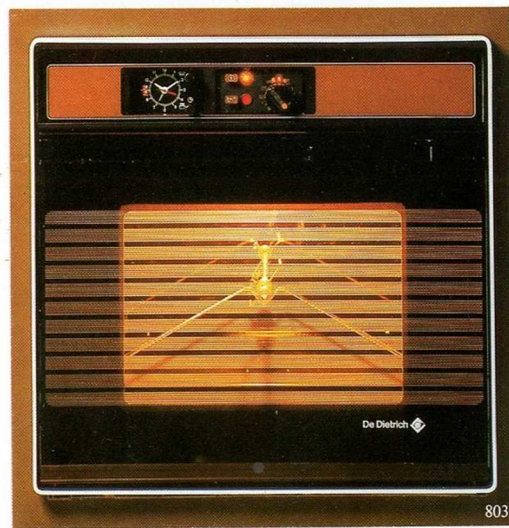
Fours à catalyse et à convection naturelle

Système traditionnel qui assure la répartition de la chaleur par circulation naturelle de l'air chaud dans le moufle du four. La température est réglée par thermostat jusqu'à 300° C, ce qui rend possible toutes les cuissons.

En plus des trois modèles à encastrer 803, 804 et 824 présentés ci-dessous, la gamme De Dietrich comprend également un four à encastrer à catalyse et à convection naturelle figurant en page 10 sous la référence 814.

FOUR A CATALYSE 803

Porte abattante - Poignée fixe - Double vitre démontable - Bandeau en verre émaillé - Visualisation par symboles lumineux - Programmateur à horloge - Four très vaste : 58,8 litres utiles - Thermostat - Eclairage - Grilloir - Four auto-dégraissant à parois amovibles - Livré avec tournebroche - Tournebrochettes en option.



803



824

FOUR DOUBLE A CATALYSE 824

Four supérieur
Porte abattante - Poignée escamotable - Double vitre démontable - Bandeau en verre émaillé - Visualisation par symboles lumineux - Programmateur à affichage numérique avec minuterie - Sortie de courant programmable 16 A - Four très vaste : 58,8 litres utiles - Modulation de cuisson - 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 - Porte abattante - Poignée escamotable - Volume : 30,6 litres utiles - Thermostat - Eclairage.



804

Four à émail normal

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

FOUR 801

Porte abattante - Poignée fixe - Double vitre démontable - Bandeau en verre émaillé - Visualisation par symboles lumineux - Témoin lumineux de mise sous tension - Minuterie coupe-courant 120 minutes - Four très vaste particulièrement économique à l'utilisation : 61 litres utiles - Four émail normal - Thermostat - Grilloir - Eclairage - Livré avec tournebroche - Tournebrochettes en option.



801

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 3 fours à encastrer en hauteur et un four à enchâsser spécialement conçu pour être combiné avec une table vitrocéramique réf. 972 (voir page 10).



LA MULTI-CUISSON

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.

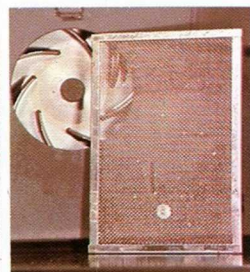
Ainsi, on peut enfourner en même temps divers mets de même nature, comme par exemple des madeleines avec un cake et un gâteau de Savoie. Et l'ensemble sera parfaitement réussi.

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.



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 couleur.



FOUR A CHALEUR TOURNANTE 805

Porte abattante - Poignée fixe - Double vitre démontable - Bandeau en verre émaillé - Visualisation par symboles lumineux - Programmeur à horloge - Four très vaste : 55 litres utiles - Turbine avec filtre - Thermostat jusqu'à 200° C - Eclairage - Grilloir - Four auto-dégraissant - Sole ramasse-graisse amovible en émail normal - Fonction super-nettoyage.



FACILITE D'ENTRETIEN

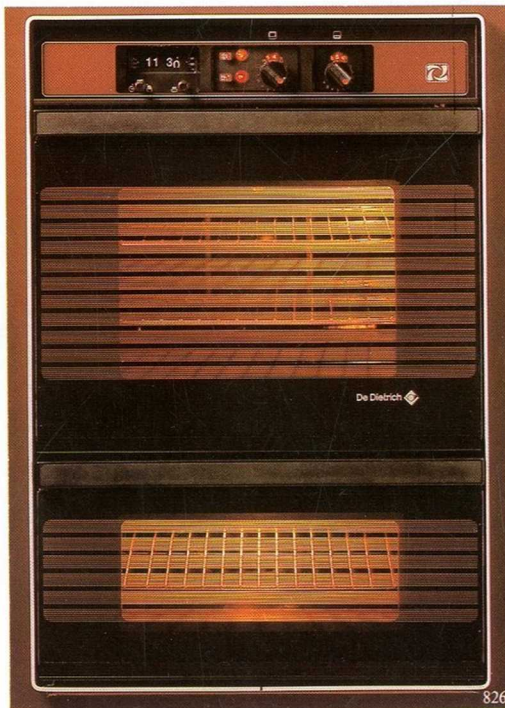
Le four est revêtu d'émail catalytique. La pleine efficacité de la catalyse n'étant pas obtenue aux températures de cuisson, une fonction "super-nettoyage" à 300° C est prévue pour parfaire le nettoyage des parois, four vide. La turbine est protégée des projections de graisse par un filtre. Démontable,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

FOUR DOUBLE A CHALEUR TOURNANTE 826

Four supérieur
Porte abattante - Poignée escamotable - Double vitre démontable - Bandeau en verre émaillé - Visualisation par symboles lumineux - Programmeur à affichage numérique avec minuterie - Sortie de courant programmable 16 A - Four très vaste : 55 litres utiles - Turbine avec filtre - Thermostat 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 - Porte abattante - Poignée escamotable - Volume : 30,6 litres utiles - Thermostat - Eclairage.



FOUR A CHALEUR TOURNANTE 2806

Porte abattante - Poignée escamotable - Double vitre démontable - Bandeau en verre émaillé - Visualisation par symboles lumineux - Programmeur à affichage numérique avec minuterie - Sortie de courant programmable 16 A - Four très vaste : 55 litres utiles - Turbine avec filtre - Thermostat 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.



Pour enchâsser et tables sans manettes

Pour des questions de place, de convenance personnelle ou d'aménagement global de la cuisine, on peut bien évidemment opter pour l'installation d'un four à enchâsser.

Ces fours sont étudiés pour être installés sous le plan de travail, combinés avec une table de cuisson.

Le bandeau de commande du four est dans ce cas commun au four et à la table.

Ces fours existent en deux versions :

- un four à catalyse et à convection naturelle pouvant se combiner avec une table de 58 ou 75 cm de largeur
- un four à chaleur tournante destiné à être combiné uniquement avec la table vitrocéramique.



972/3817

FOUR A ENCHASSER A CHALEUR TOURNANTE 3817

Etudié pour être combiné avec une table de cuisson vitrocéramique 972. Porte abattante - Poignée escamotable - Double vitre démontable - Bandeau en verre émaillé comprenant : 1 manette de four, 4 manettes à doseur d'énergie commandant la table - Eclairage complet du bandeau - 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 - Turbine avec filtre - Thermostat jusqu'à 200° C - Eclairage - Four auto-dégraissant à parois amovibles - Sole ramasse-graisse - Fonction super nettoyage - Refroidissement extérieur par ventilateur.



972/977

TABLEAU 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 minuterie. Boutons poussoirs pour programmation de l'une ou de l'autre des zones avant ou des deux à la fois. Prise de courant.

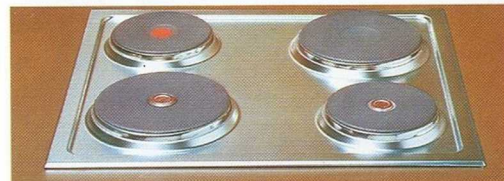
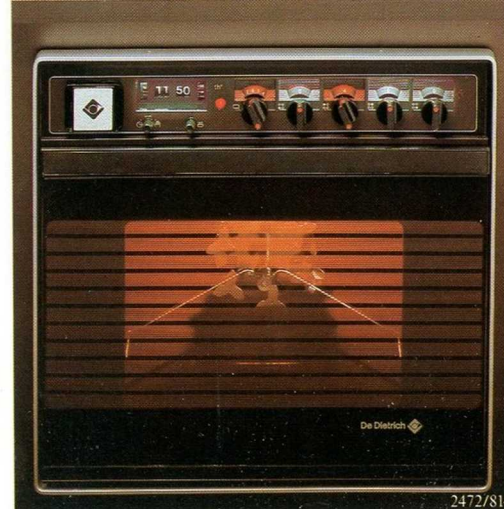


TABLE SANS COMMANDE 2472

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.



2472/814

FOUR A ENCHASSER 814

Etudié pour être combiné avec une table de cuisson 2472 ou 2473 - Porte abattante - Poignée escamotable - Double vitre démontable - Bandeau en verre émaillé comprenant : 1 manette commandant le four - 4 manettes commandant la table de cuisson - Eclairage complet du bandeau - 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 - Thermostat - Eclairage - Grilloir - Four auto-dégraissant à parois amovibles - Refroidissement extérieur par ventilateur - Livré avec tournebroche et tournebrochettes.



2473/979

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 979

Destiné à être encastré en façade du meuble pour le branchement d'une table de cuisson 2472 ou 2473 - 2 commutateurs à 6 allures de chauffe - 2 commutateurs thermostatiques - Témoin de mise sous tension - Programmeur à affichage numérique avec minuterie - Boutons poussoirs pour programmation de l'une ou de l'autre des plaques thermostatiques ou des deux à la fois. Prise de courant.

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 Jouis. 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 des frites. 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).



TABLE VITROCERAMIQUE 972

Table de conception extra-plate avec éléments de chauffe fonctionnant par rayonnement, réglés 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.



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, 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 éviers assortis.

Qu'il soit à votre préférence va vers une esthétique d'avant-garde, vous choisirez la vitrocéramique.

Enfin, en fonction de la disposition des appareils, vous opterez 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 indé réglable. La table gaz 3456 est un modèle simplifié avec un bandeau émaillé et sans allumage électronique.

ESTHETIQUE

Les tables de cuisson revêtues des mêmes émaux que les évier et égouttoirs (pages 18 et 19) permettent de constituer 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.



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.



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.



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 commande 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.



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.

FACILITE D'UTILISATION

La friteuse est livrée avec couvercle de protection en inox, permettant l'installation d'un tiroir dans le meuble en dessous de la plaque.

ELEMNT REPOSE-PLAT 401

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

ELEMNT GAZ 1402

Table de cuisson en inox satiné - 2 brûleurs à flamme pilote avec chapeaux en fonte émaillée - 1 semi-rapide, 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 - 2 plaques électriques ultrarapides 145 mm, 1500 W - et 180 mm, 2000 W à commande thermostatique - Voyant témoin 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 ordinateur à 3 positions - 2500 W - Voyant témoin de mise sous tension.

ELEMNT FRITEUSE 405

Tablet 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 (réf. 0222-0960) ou carré (réf. 0223-0960) assorti.



3222

Évier rond majolique brun clair : 3222



3223

Évier carré majolique brun clair : 3223



5222

Évier rond majolique brun foncé : 5222



6222

Évier rond majolique vert : 6222



5223

Évier carré majolique brun foncé : 5223



6223

Évier carré majolique vert : 6223



3224

Égouttoir rond majolique brun clair : 3224



3225/3226

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



5224

Égouttoir rond majolique brun foncé : 5224



6224

Égouttoir rond majolique vert : 6224



5225/5226

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



6225/6226

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

EGOUTTOIRS

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



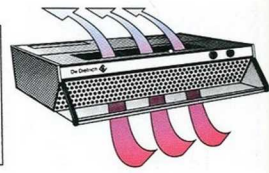
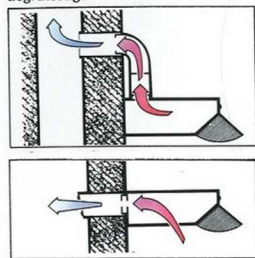
1466/1488/1469

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 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.

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.

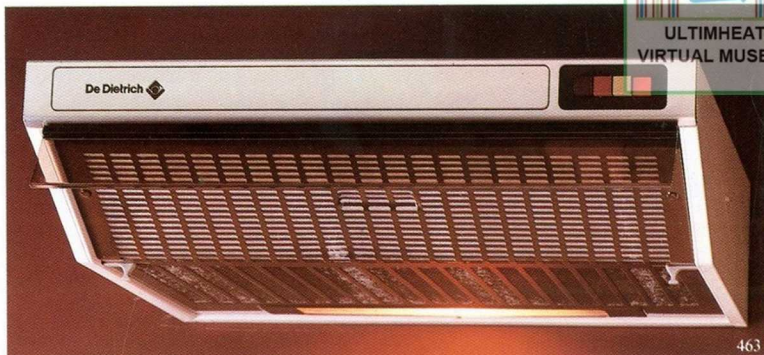
Tous les modèles peuvent également s'installer en version recyclage. Dans ce cas, les vapeurs et buées aspirées sont dégraissées, purifiées et désodorisées. Ce recyclage est assuré par deux ou trois filtres selon les modèles.



HOTTES

1466/1488/1469

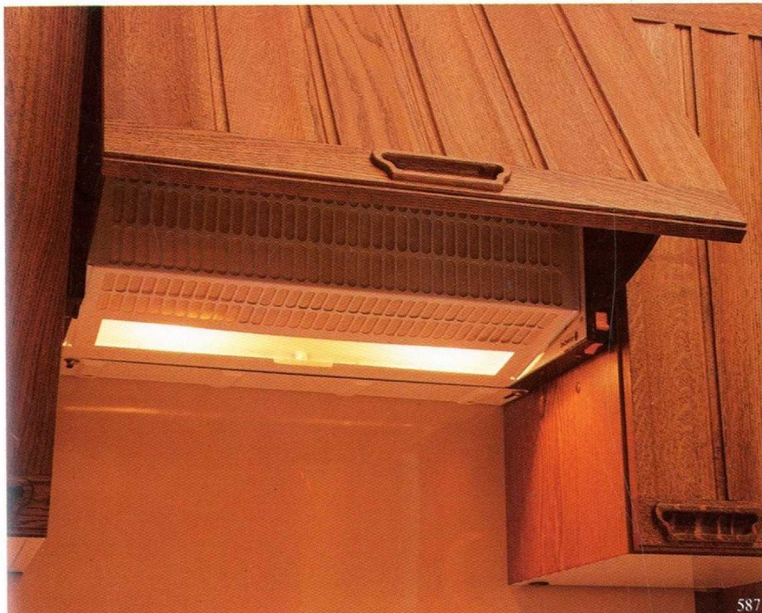
Gamme de "luxe" en 3 largeurs :
60 cm (réf. 1466), 80 cm (1488) et
90 cm (1469) - Hottes mixtes -
Carrosserie laquée blanc (joints inox
en option) - 1 filtre anti-graisse
avec témoin de saturation -
1 filtre à charbon actif en version
recyclage - Réglage par variateur
électronique de la vitesse
d'aspiration - Éclairage 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 -
Éclairage du plan de cuisson - Déflecteur pivotant pour augmenter la
surface d'aspiration.



587

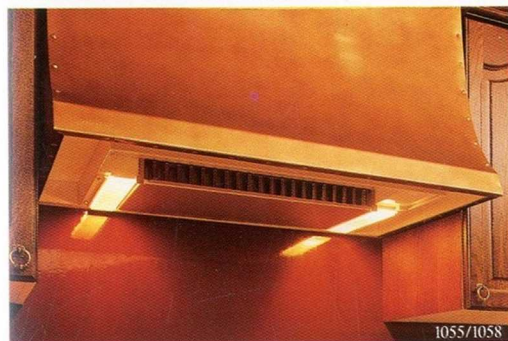
HOTTE ESCAMOTABLE 587

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.

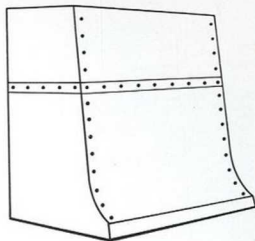
HOTTES DECORATIVES

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.



ULTIMHEAT
VIRTUAL MUSEUM



Lave-vaisselle

La nouvelle génération de lave-vaisselle De Dietrich se caractérise par :
ULTIMES ÉCONOMIES - économie générale de fonctionnement allant de pair avec une efficacité accrue
VIRTUALITÉ - 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 découvrira vite comme suffisant pour 80 % de ses vaisselles.

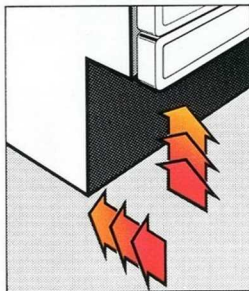
LAVAGE EFFICACE

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.



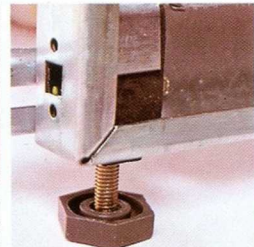
INTEGRATION PARFAITE AUX MEUBLES

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 inesthétique.
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.

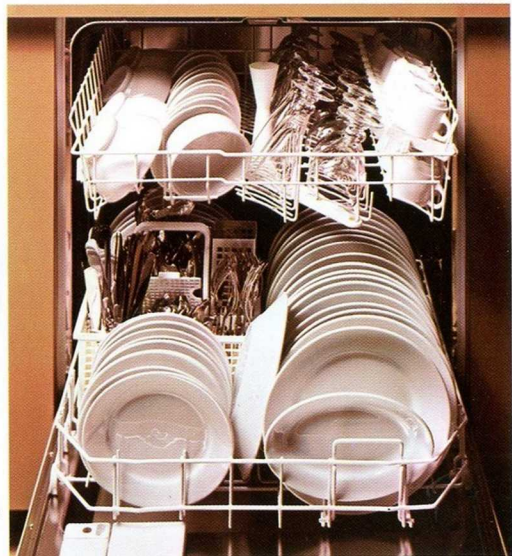


FONCTIONNEMENT TRES SILENCIEUX

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

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.

- c'est un 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.

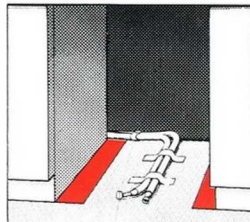


UN LAVE-LINGE ECONOMIQUE

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 prélavage, l'économie d'électricité passe à 37 % !



UN LAVE-LINGE CONÇU POUR L'ENCASTREMENT

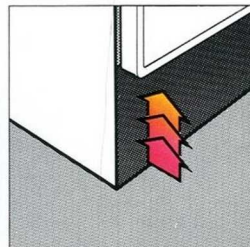
Grâce à sa profondeur de 57 cm, le lave-linge 162 s'aligne parfaitement avec les meubles de cuisine ou de lingerie.

La façade est habillable, porte et socle.

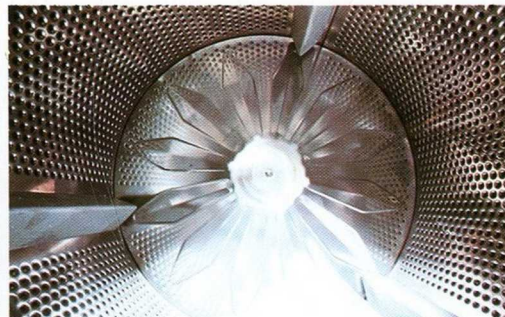
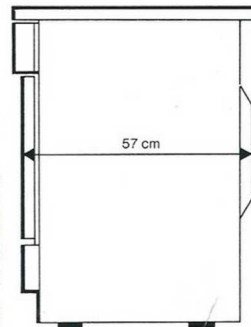
La porte est facilement réversible pour une ouverture à droite ou à gauche.

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.

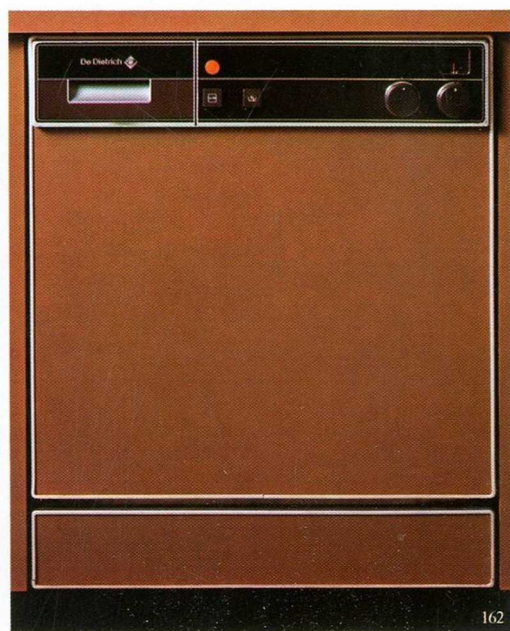
La cuve est posée sur quatre pieds à ressorts et stabilisée par un amortisseur : l'absence de vibrations et le silence de fonctionnement sont remarquables.

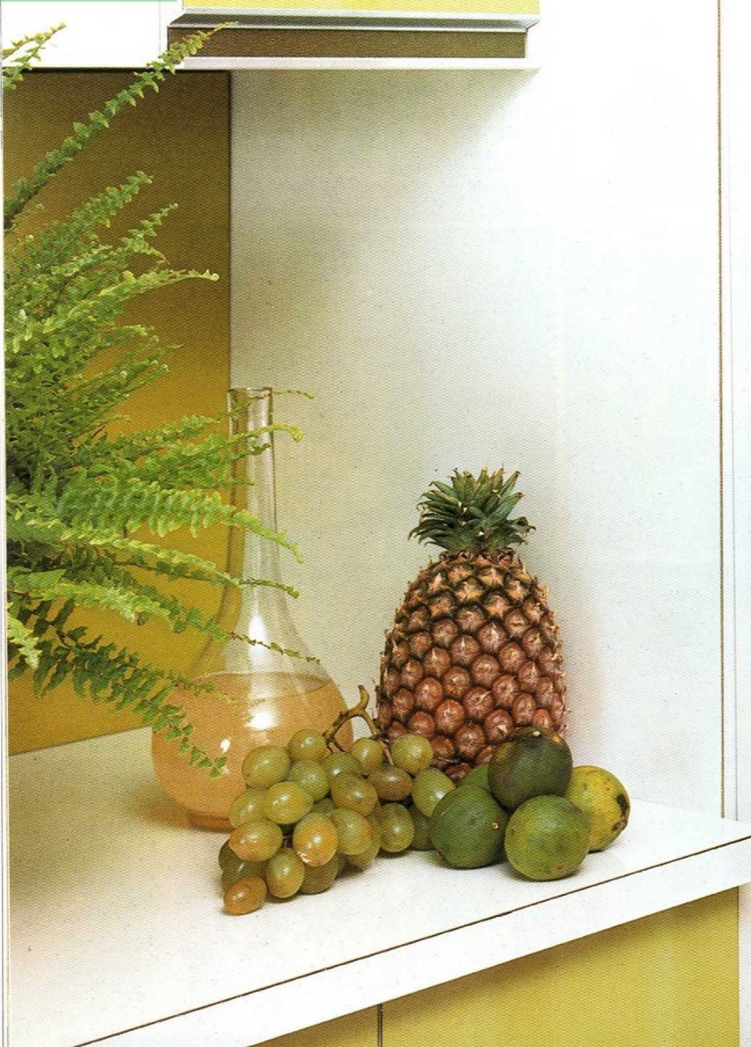
La mise en service et le service après-vente sont grandement facilités par un agencement rationnel des organes principaux.



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.





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

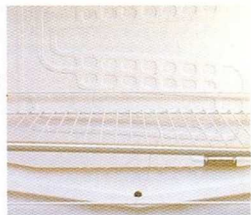
Si vous optez pour un réfrigérateur avec conservateur 3 étoiles, vous avez le choix entre deux modèles à encastrer (160 et 242 litres) ou un modèle à enchâsser sous le plan de travail.

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.

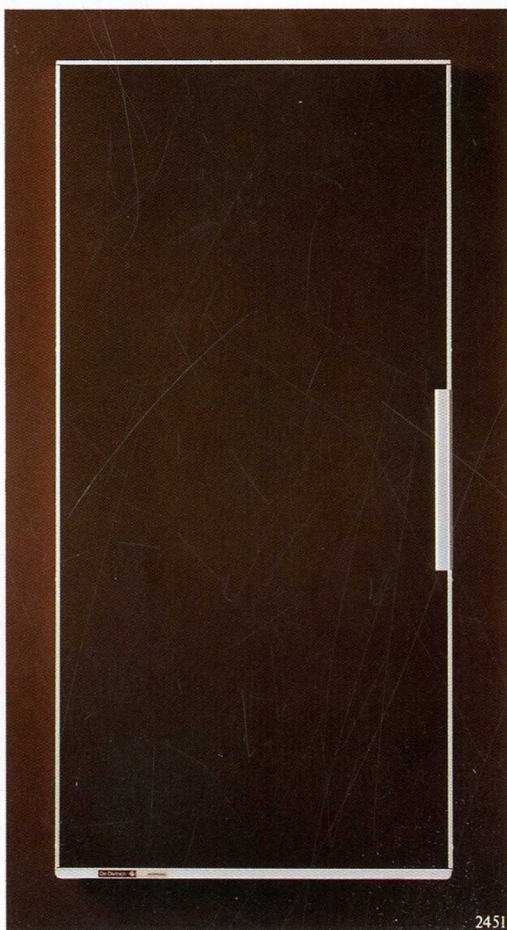


REFRIGERATEUR 1453

Modèle destiné à être enchâssé sous le plan de travail - Capacité totale : 163 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 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°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 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.



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

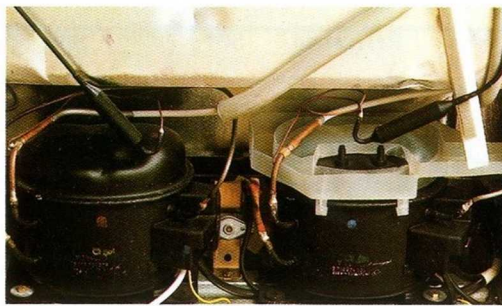
Réfrigérateur pouvant être installé séparément ou superposé à un congélateur 2560 - Capacité totale : 200 litres - Dégivrage entièrement automatique avec évacuation et évaporation de l'eau de dégivrage - Régulation par thermostat - Porte réversible - Façade habillable : intégration parfaite aux meubles.

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.



1454 / 1563



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

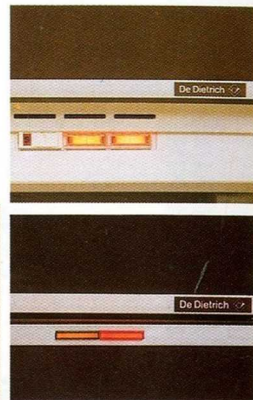
Gage de longévité : chaque compartiment est parfaitement autonome et possède son propre groupe de réfrigération et thermostat. Les compresseurs sont donc moins sollicités et consomment moins d'énergie.

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.



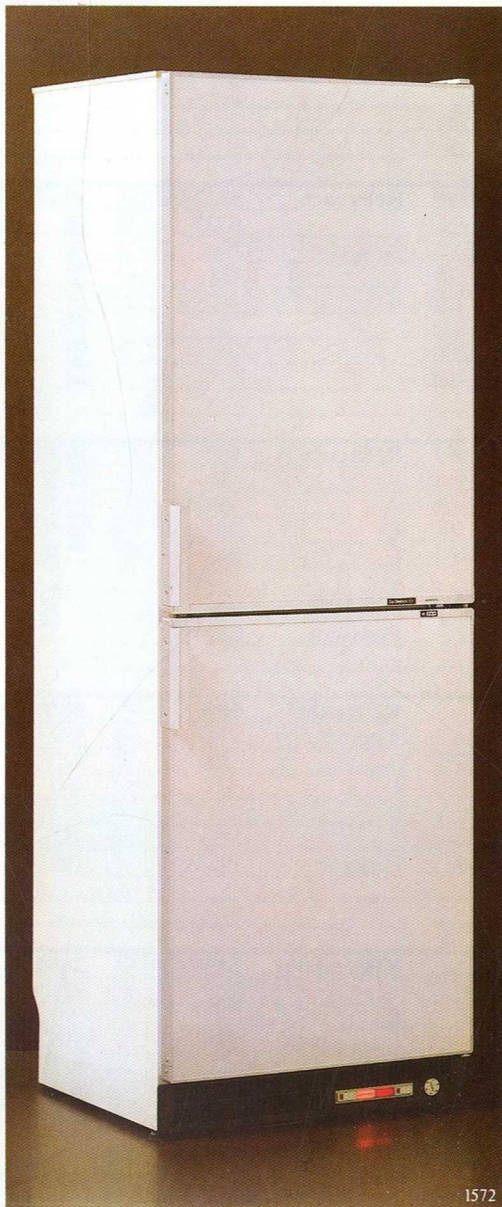
UN TABLEAU DE COMMANDE COMPLET

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.



1454 / 1563



1572

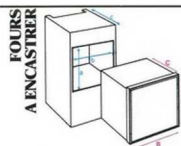
REFRIGERATEUR-CONGELATEUR 1572

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.

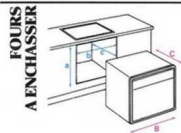
Compartiment congélateur :
Capacité : 143 litres - Pouvoir de congélation : 16 kg par 24 heures - 4 cases indépendantes - Régulation par thermostat - Interrupteur marche-arrêt avec voyant de mise sous tension - Interrupteur de congélation rapide - Voyant de sécurité.

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.



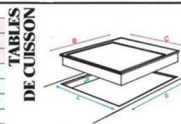
Référence	807	808	828	836	837
A	590	590	885	590	885
B	596	596	596	596	596
C encastré	525	525	525	525	525
a	585	585	878	585	878
b	560 mini	560 mini	560 mini	560 mini	560 mini
c	550 mini	550 mini	550 mini	550 mini	550 mini
Puissance	3,6 kW	3,6 kW *	3,6 kW *	3,6 kW *	6,0 kW *

*Il y a lieu d'ajouter à ces puissances, celles des appareils branchés sur la sortie de courant programmable, soit au maximum 3,5 kW.

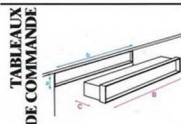


Référence	814	3817
A	590	590
B	596	596
C encastré	525	525
a	595	595
b	560 mini	560 mini
c	550 mini	550 mini
Puissance	2,9 kW**	2,6 kW**

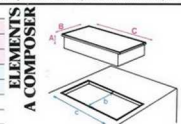
**Il y a lieu d'ajouter à ces puissances, celles des appareils branchés sur la prise de courant, soit au maximum 2,2 kW.



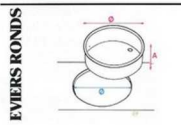
Référence	2456/3456	2476/3476	2486/3486	2472	2473	972
A encastré	145	120	145	30	30	30
B	582	582	582	580	750	580
C	502	502	502	510	510	510
a	155	130	155	60	60	60
b	550	550	550	560	730	560
c	470	470	470	490	490	490
Puissance	6,5 kW	3,5 kW	6,5 kW	6,5 kW	6,0 kW	6,0 kW



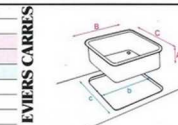
Référence	979	977
A	96	96
B	580	580
C	130	130
a	86	86
b	550	550



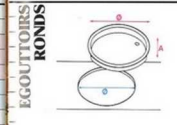
Référence	401	402	403	404	405
A encastré	36	158	36	36	314
B	288	288	288	288	288
C	510	510	510	510	510
a	265	265	265	265	265
b	486	486	486	486	486
Puissance	-	3,5 kW	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW



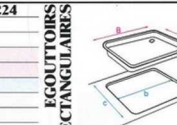
Référence	3222/5222	6222
A	170	170
ø	428	410
ø	410	



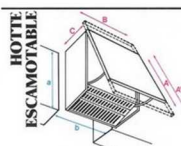
Référence	3223/5223	6223
A	170	170
B	418	418
C	418	418
b	400	400
c	400	400



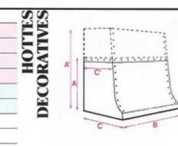
Référence	3224/5224	6224
A	32	32
ø	428	410
ø	410	



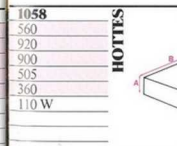
Référence	3225/3226	5225/5226	6225/6226
A	32	32	32
B	488	488	488
C	418	418	418
b	470	470	470
c	400	400	400



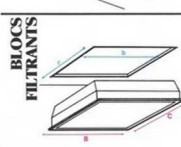
Référence	587
A	450
A'	600 maxi
B	590 à 598
C	280
a	450 à 600
b	600
Puissance	220 W



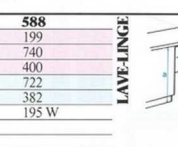
Référence	1055
A	560
A'	600
B	600
C	505
C'	360
Puissance	110 W



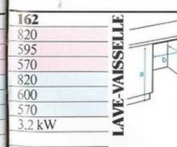
Référence	463	1466	1488	1469
A	155	160	160	160
B	600	600	800	900
C	535	503	503	503
Puissance	160 W	140 W	140 W	140 W



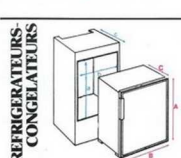
Référence	586	588
A encastré	199	199
B	540	740
C	400	400
a	522	722
c	382	382
Puissance	195 W	195 W



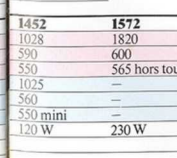
Référence	162
A	820
B	595
C	570
a	820
b	600
c	570
Puissance	3,2 kW



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	550f	550	550	550
a	876	1225	876	876	714
b	560	560	560	560	560
c	550 mini	550 mini	550 mini	550 mini	550 mini
Puissance	110 W	120 W	110 W	120 W	110 W



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



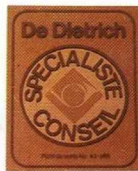
Cuisinières encastrables

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"
à votre Spécialiste-Conseil De Dietrich.

Pour en savoir plus sur les encastrables
adressez-vous à votre Spécialiste-Ensemblier Conseil De Dietrich.

Vous les reconnaîtrez
au label apposé sur leur vitrine.



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