KOLLEKTION 2020

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

KUNSTFERTIGKEIT

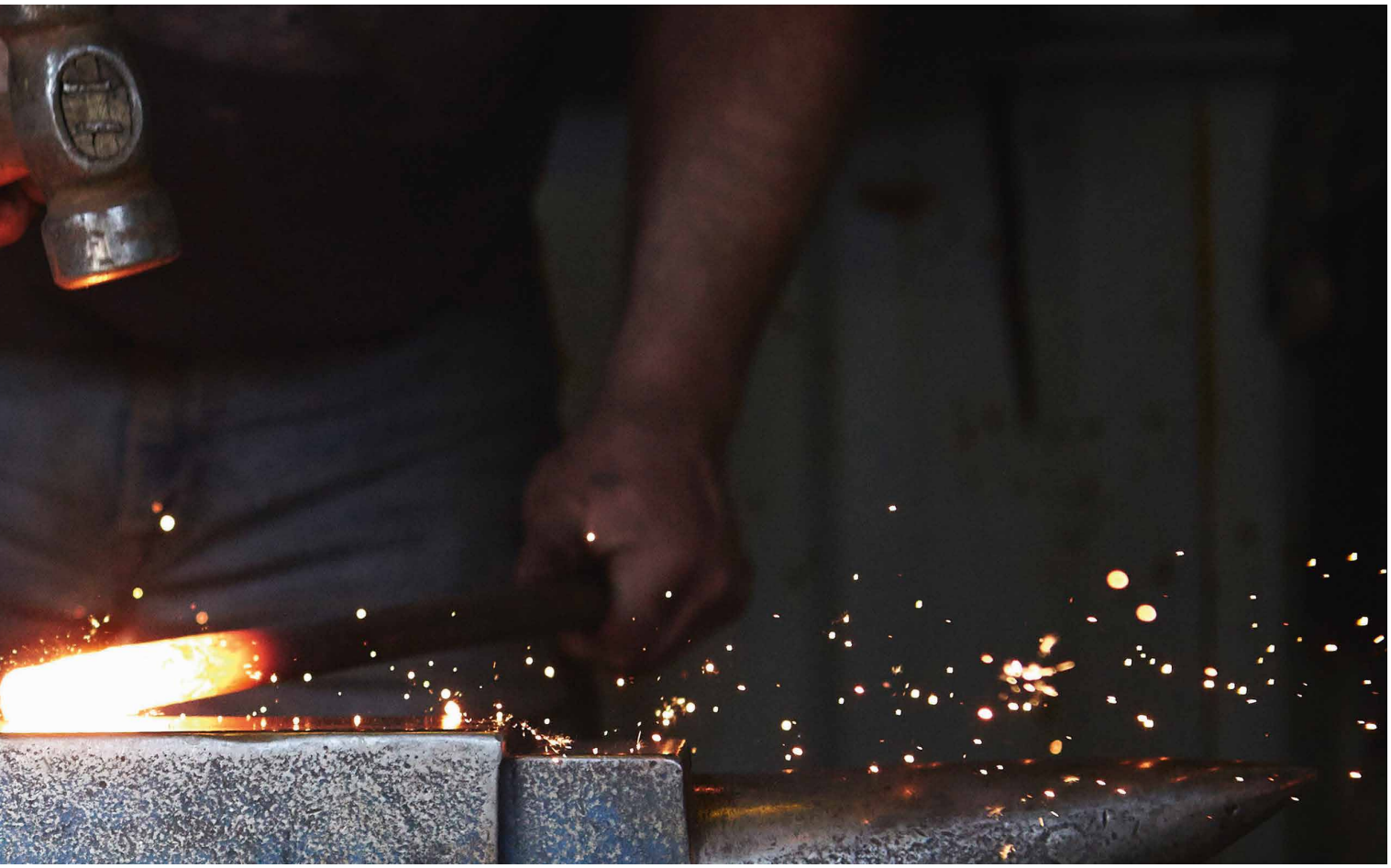
Definition von De Dietrich:

“ Rohmaterial mit hoher technischer Erfahrung und extremer Präzision zu veredeln, um ihm Raffinesse und Emotion zu verleihen. Das Wesen unseres Können, unseres Mutes und unserer Kreativität zum Ausdruck zu bringen, um stets neue Produkte mit edlem und emotionalem Design zu gestalten und ein herausragendes kulinarisches Ergebnis zu erzielen. ”

De Dietrich

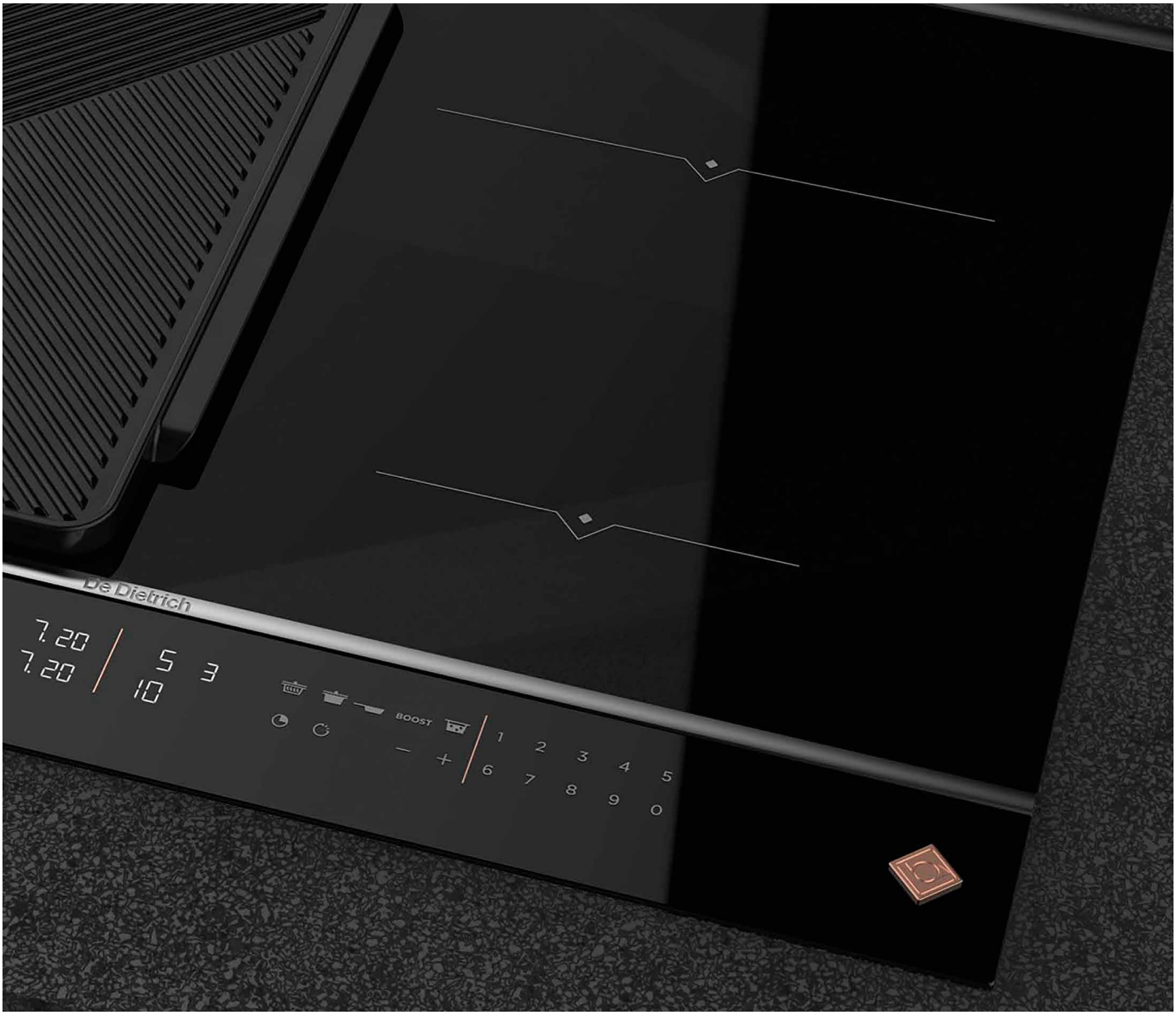
DAS UNTERNEHMEN DE DIETRICH

De Dietrich gründet auf einer Dynastie von Visionären.
Diese nimmt ihren Anfang mit einem gewagten Unterfangen in Jaegerthal, einem Ort nördlich von Strassburg gelegen. Im Jahr 1684 beschliesst Johann Dietrich, in das Schmiedehandwerk einzusteigen, und versieht all seine Erzeugnisse mit einem Jagdhornsymbol. Damit schafft er das erste Logo der Industriegeschichte.
Unter der Leitung des von Ludwig XV geadelten Nachkommen Jean de Dietrich tritt das Unternehmen in eine neue Ära ein. Auf Jean folgt Amelie de Dietrich, die als erste weibliche Industrielle der Bedeutung von Design und Ästhetik in der industriellen Fertigung Rechnung trägt. Durch diesen entscheidenden Impuls entwickelt die Marke ihr Gespür für Innovationen, avantgardistische Technologie und die französische Lebensart permanent weiter.



UNSER KNOW-HOW

Es gibt nur wenige Manufakturen in Frankreich, die wie De Dietrich auf eine über 300-jährige Geschichte zurückblicken können. Seit seiner Gründung Ende des 17. Jahrhunderts bietet De Dietrich seinen Kunden stets neue einzigartige Kreationen, Innovationen und Technologien, darunter den ersten Kochherd für den Haushaltsgebrauch, den Backofen mit Pyrolyse und den Dampfgarer mit drucklosem Dampf.
1990 erfindet De Dietrich die ersten Induktionskochfelder.
2010 entsteht Piano, das erste komplett zonenlose Induktionskochfeld, und 2013 das Kochfeld horiZone Chef, das neben vielen innovativen Eigenschaften unter anderem über vier unterschiedliche Garfunktionen verfügt.
Dank unseres Know-hows, das von Generation zu Generation weitergegeben wird, bieten wir heute qualitativ hochstehende Produkte, die ihresgleichen suchen. Inspiriert durch das Erbe und das Know-how unserer Vorfahren trägt das neue Design von De Dietrich eine künstlerische Handschrift und ist gleichzeitig Symbol der französischen Lebensart.



UNSERE MANUFAKTUREN

In seinen verschiedenen Manufakturen in Frankreich geht De Dietrich seiner Leidenschaft für Qualität nach und entwickelt seine schönsten Stücke. Seit über 300 Jahren zeichnet sich das Unternehmen durch seine Kunstfertigkeit und sein Gefühl für eine erfolgreiche Komposition aus, die auf einer beispiellosen Umsetzungskompetenz basiert. De Dietrich führt dieses Streben nach Perfektion durch eine perfekte Beherrschung seines Fachs, ein herausragendes Know-how und präzise Verarbeitung fort.
Wie Musiker, die ihre Tonleitern unermüdlich wiederholen, betrachten es unsere Ingenieure als Ehrensache, dass jedes Modell dem jahrhundertealten Ruf der Marke gerecht wird.
Von der Eisenverarbeitung bis hin zur Entwicklung der Anschlusstechnik beherrscht De Dietrich seine Arbeit meisterhaft, um Produkte in perfekter Ausführung zu entwerfen und herzustellen.

DIE FRANZÖSISCHE LEBENSART

De Dietrich ist Symbol für die französische Lebensart und gehört zum Erbe der französischen Küche. Angespornt vom ständigen Streben nach Perfektion und Kreativität hat die Marke es sich zum Ziel gesetzt, edle Rohmaterialien zu verfeinern und echte Emotionen zu wecken. Damit ist das Unterfangen jenes Virtuosen, der puristisches Design, Innovation und Qualität der Materialien miteinander zu vereinen wusste, gelungen. Ein einzigartiges Know-how, das unmittelbar Verlangen weckt.
Die langjährige Partnerschaft mit Sternekoch Pierre Gagnaire ist dafür ein perfektes Beispiel.
«Wie De Dietrich haben auch wir den Wunsch, kulinarische Emotionen hervorzurufen. Von den einfachsten Handgriffen bis hin zu den ausgefeiltesten Techniken kann jeder seiner Kreativität freien Lauf lassen – unterstützt durch exzellente Geräte.»

FORS
Premium Products
SWISS GARANTIE
5
YEARS

Unsere Firma ist stolz darauf, ihre Produkte mit der Auszeichnung FORS Swiss Garantie 5 zu versehen.

Seit 2015 gewährt FORS als erstes Unternehmen in der Schweiz eine Fünf-Jahres-Garantie (FORS Swiss Garantie 5) sowie eine Garantieverlängerung (FORS Swiss Security 8), insgesamt also acht Jahre auf alle Geräte von De Dietrich.

Für Sie als Kunden bedeutet dies mehr Sicherheit, absolute Qualität und bis zu acht Jahren sorgenfreier Alltag. Sie setzen somit auf Sicherheit und gehen nicht das Risiko ein, mit unerwarteten Kosten rechnen zu müssen.

DIE PHILOSOPHIE VON EXZELLENZ

INHALTSVERZEICHNIS

10
• KOLLEKTIONEN

18
• BACKÖFEN

58
• KOCHFELDER

96
• ABZUGSHAUBEN

112
• WASCHEN

122
• STANDHERDE

133
• TECHNISCHE DATEN

KOLLEKTION

ANTHRAZIT

Durch die gelungene Kombination von Materialien und Texturen, wie Gusseisen und Glas, verleiht diese Kollektion Ihrem Wohnraum eine raffinierte Note. Dazu tragen das tiefe und intensive Schwarz sowie die sorgfältig verarbeiteten Kupferelemente bei.

BACKOFEN 60 CM MULTIFUNKTION PLUS - PYROLYSE

DOP8785AH

Seite 34

BACKOFEN 45 CM COMBISTEAM PYROLYSE

DKR7580A

Seite 46

INDUKTIONSKOCHFELD 65 CM HORIZONE PERFECT SENSOR

DPI7684XT

Seite 82

ABZUGSHAUBE 90 CM DEKORHAUBE A+

DHB7952A

Seite 108

KOLLEKTION

EDELSTAHL

Durch den Einsatz von Stahl, Glas, Edelstahl und Kupfer gelingt es De Dietrich – einem Goldschmied gleich – aus Rohmaterialien einzigartige Produkte zu schaffen.
Merkmale der neuen Kollektion sind ihre einmalige Eleganz und avantgardistische Technologie.

BACKOFEN 60 CM MULTIFUNKTION PLUS – PYROLYSE

DOP8780X

Seite 36

BACKOFEN 45 CM COMBISTEAM PYROLYSE

DKR7580X

Seite 47

INDUKTIONSKOCHFELD 90 CM 3X HORIZONE PLAY 4 IN 1

DPI7969XS

Seite 69

ABZUGSHAUBE 90 CM DEKORHAUBE RANDABSAUGUNG

DHV7962X

Seite 107

KOLLEKTION

GRAU

Die Eleganz des grau gefärbten Glases wird durch dezente Edelstahlelemente und Kupferverzierungen noch unterstrichen. In der neuen Kollektion spiegelt sich nicht nur die hohe Qualität, sondern auch das innovative Design und das technische Know-how der Marke wider.

BACKOFEN 60 CM MULTIFUNKTION PLUS PYROLYSE

DOP8574G

Seite 37

BACKOFEN 45 CM MIKROWELLEN KOMBINIERT

DKC7340G

Seite 51

INDUKTIONSKOCHFELD 65 CM CHEF TACTILIUM HORIZONE PLAY 4 IN 1

DPI7698GS

Seite 78

ABZUGSHAUBE 90 CM DEKORHAUBE RANDABSAUGUNG

DHV7962G

Seite 106

KOLLEKTION

WEISS

De Dietrich erfindet die Farbe Weiss neu und verhilft ihr zu neuem Glanz. Die neue Kollektion steht für Eleganz und Reinheit und ist das Resultat aus einzigartigem Know-how und der perfekten Verarbeitung der Materialien – eine Kunst, die Emotionen weckt.

BACKOFEN 60 CM MULTIFUNKTION PLUS PYROLYSE

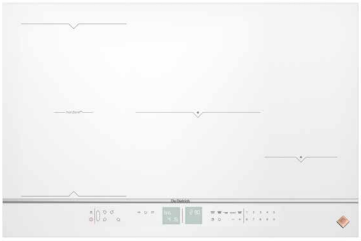
DOP8360W

Seite 38

BACKOFEN 45 CM MIKROWELLEN KOMBINIERT

DKC7340W

Seite 51



INDUKTIONSKOCHFELD 80 CM HORIZONE 100% WEISS

DPI7884W

Seite 76

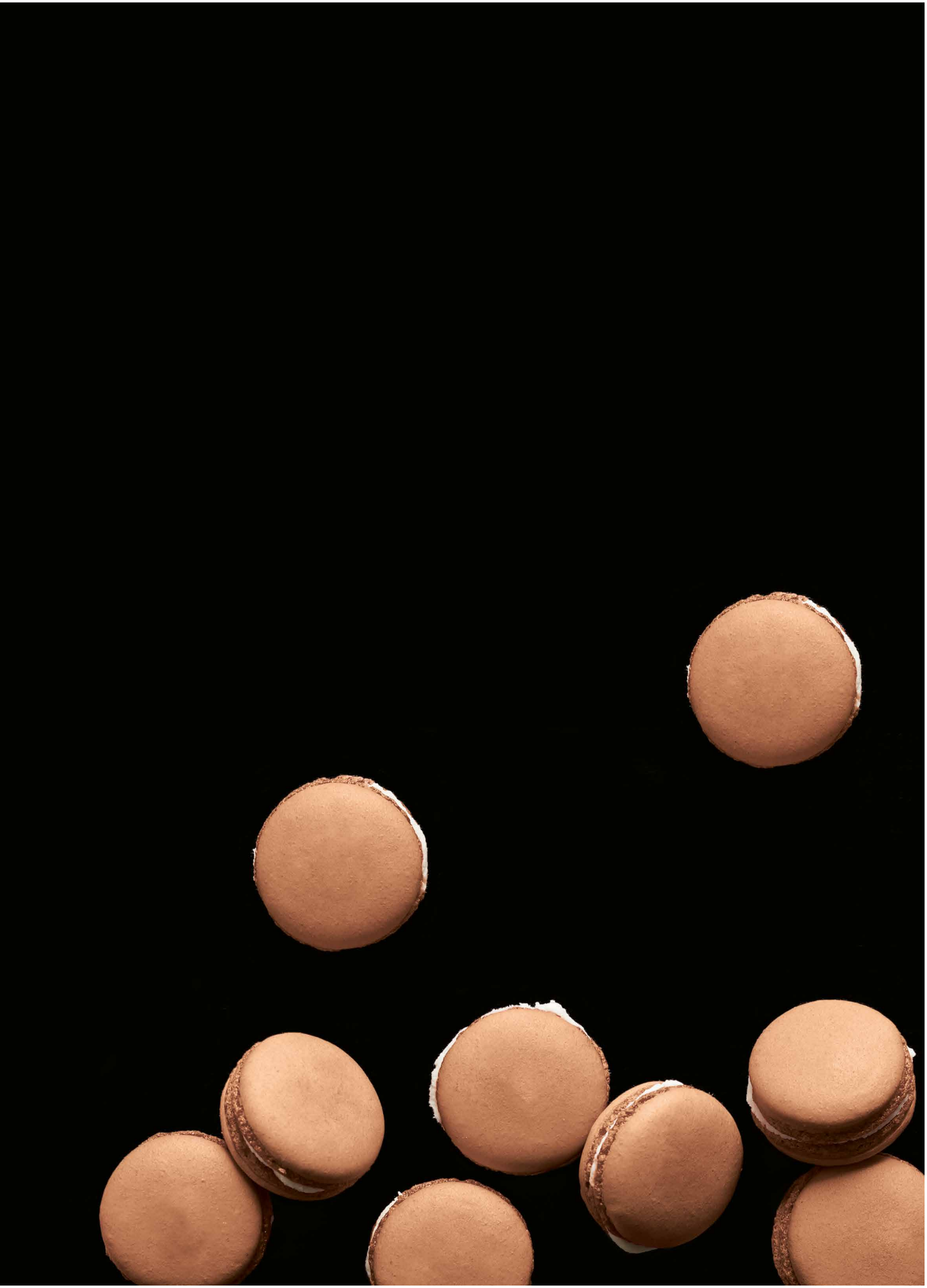
ABZUGSHAUBE 90 CM DEKORHAUBE A+

DHB7952W

Seite 109

BACKÖFEN

21-23 • Overview: Sortimentsübersicht 60 cm / 45 cm
24 • Backöfen 60 cm
30 • Backöfen Multifunktion Plus – Pyrolyse - Combisteam
32 • Backöfen Multifunktion Plus – Pyrolyse - Dampfzufuhr
34 • Backöfen Multifunktion Plus – Pyrolyse - Multifunktion
43 • Backöfen Multifunktion Plus – Manuelle Reinigung
44 • Backöfen 45 cm
46 • Backöfen Multifunktion Plus – Pyrolyse - Combisteam
48 • Backöfen Multifunktion Plus – Pyrolyse - Dampfzufuhr
50 • Steamer
51 • Kombi-Mikrowellen
52 • Kaffeemaschinen 45 cm
54 • Wärmeschubladen 14 cm
56 • Einbau-Mikrowellenherde 38 cm



OVERVIEW BACKOFEN 60 cm

Referenz	DOR7586	DOS7585	DOP8785	DOP8780	DOP8574	DOP8360	DOP7350
Preis inkl. MwSt (ohne vRG)	4790.–	4390.–	3890.–	3690.–	3290.–	2990.–	2890.–
Sortiment	Backofen 60 cm	Backofen 60 cm	Backofen 60 cm	Backofen 60 cm	Backofen 60 cm	Backofen 60 cm	Backofen 60 cm
Garfunktion	Multifunktion + Dampf 100%	Multifunktion + Dampf 80%	Multifunktion +	Multifunktion +	Multifunktion +	Multifunktion +	Multifunktion +
Reinigung	Pyrolyse	Pyrolyse	Pyrolyse	Pyrolyse	Pyrolyse	Pyrolyse	Pyrolyse
Programme	14	14	12	12	12	11	11
Display	Epicurien Farbig	Epicurien Farbig	Connaisseur Farbig HD Bilder	Connaisseur Farbig HD Bilder	Epicurien Farbig	Gourmet Schwarz/Weiss	Gourmet Schwarz/Weiss
Dampf	20 bis 100%	20 bis 80%					
Niedergaren	10	10	10	10	10	10	10
Kulinarische Führung	73	73	50	35	35	35	15
Kochautomatik			15	15	9	6	
«Pâtisserie» (auto)			14	14			
Dörren	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Sabbat		Ja	Ja	Ja	Ja		
Auszugschienen	Vollauszug	Vollauszug	Vollauszug	Teilauszug	Vollauszug	Teilauszug	Teilauszug
Tür mit Soft Close	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Sicherheitsrost	2	2	2	2	2	2	2
2 «Feinschmecker» Halbroste	2	2	2		2		2
Blech	1x 45 mm	1x 45 mm	1x 45 mm	1x 45 mm	1x 45 mm	1x 45 mm	1x 45 mm
Nettovolumen	73 l	73 l	73 l	73 l	73 l	73 l	73 l
Energieklasse	A+	A+	A+	A+	A+	A+	A+
Edelstahl							
Anschluss 230 V	DOR7586X	DOS7585X	DOP8785X	DOP8780X	DOP8574X	DOP8360X	DOP7350X
Anschluss 400 V	DOR7586XH	DOS7585XH	DOP8785XH	DOP8780XH	DOP8574XH	DOP8360XH	DOP7350XH
Anthrazit							
Anschluss 230 V	DOR7586A	DOS7585A	DOP8785A		DOP8574A	DOP8360A	DOP7350A
Anschluss 400 V	DOR7586AH	DOS7585AH	DOP7785AH		DOP8574AH	DOP8360AH	DOP7350AH
Grau							
Anschluss 230 V					DOP8574G	DOP8360G	DOP7350G
Anschluss 400 V					DOP8574GH	DOP8360GH	DOP7350GH
Weiss							
Anschluss 230 V					DOP8574W	DOP8360W	DOP7350W
Anschluss 400 V					DOP8574WH	DOP8360WH	DOP7350WH

OVERVIEW BACKOFEN 60 cm

Referenz	DOP7230	DOP7220	DOP7200BM	DOE7220	DOE7210BM
Preis inkl. MwSt (ohne vRG)	2650.–	2490.–	2350.–	2150.–	1990.–
Sortiment	Backofen 60 cm	Backofen 60 cm	Backofen 60 cm	Backofen 60 cm	Backofen 60 cm
Garfunktion	Multifunktion +	Multifunktion +	Multifunktion +	Multifunktion +	Multifunktion +
Reinigung	Pyrolyse	Pyrolyse	Pyrolyse	Manuelle	Manuelle
Programme	9	9	7	8	7
Display	Gourmand Schwarz/Weiss	Gourmand Schwarz/Weiss	Gourmand Schwarz/Weiss	Gourmand Schwarz/Weiss	Gourmand Schwarz/Weiss
Dampf					
Niedergaren	10		10		
Kulinarische Führung					
Kochautomatik					
«Pâtisserie» (auto)	14	14			
Dörren					
Sabbat					
Auszugschienen				Teilauszug	Teilauszug
Tür mit Soft Close	Ja	Ja		Ja	
Sicherheitsrost	2	2	2	2	2
2 «Feinschmecker» Halbroste					
Blech	1x 45 mm	1x 45 mm	1x 45 mm	1x 45 mm 1x 20 mm	1x 45 mm 1x 20 mm
Nettovolumen	73 l	73 l	73 l	73 l	73 l
Energieklasse	A+	A+	A+	A	A
Edelstahl					
Anschluss 230 V	DOP7230X	DOP7220X	DOP7200BM	DOE7220X	DOE7210BM
Anschluss 400 V	DOP7230XH	DOP7220XH	DOP7200BMH	DOE7220XH	DOE7210BMH
Anthrazit					
Anschluss 230 V					
Anschluss 400 V					
Grau					
Anschluss 230 V					
Anschluss 400 V					
Weiss					
Anschluss 230 V					
x Anschluss 400 V					

OVERVIEW BACKOFEN 45 cm – Kaffeemaschine – Wärmeschublade

Referenz	DKR7580	DKS7580	DKP7320	DKV7340	DKC7340	DKD7400	DWD7400B
Preis inkl. MwSt (ohne vRG)	3990.–	3590.–	2990.–	2790.–	2990.–	4390.–	1490.–
Sortiment	Backofen 45 cm	Backofen 45 cm	Backofen 45 cm	Steamer 45 cm	Mikrowelle Kombi 45 cm	Kaffeemaschine	Wärmeschublade
Garfunktion	Multifunktion + Combisteam	Multifunktion + Dampf 80%	Multifunktion +	Dampf 55 bis 100°C	Mikrowelle + Kombi-Hitze		30 bis 70°C
Reinigung	Pyrolyse	Pyrolyse	Pyrolyse	Manuelle	Manuelle		
Programme	12	11	10	8	4		
Display	Epicurien Farbig	Epicurien Farbig	Gourmet Schwarz/Weiss	Gourmet Schwarz/Weiss	Gourmet Schwarz/Weiss	Gourmet Schwarz/Weiss	
Dampf	100%	20 bis 80%		100%			
Niedergaren							
Kulinarische Führung	93	68	15	32	15		
Kochautomatik							
«Pâtisserie» (auto)							
	Ja	Ja					
Sabbat							
Auszugschienen							
Tür mit Soft Close							
Sicherheitsrost	2	2	1	1	1		
Schale aus Edelstahl für Dampfgaren	1			1			
Blech	1x 45 mm	1x 45 mm	1x 45 mm		(Glas)		
Nettovolumen	40 l	40 l	40 l	29 l	40 l		
Energieklasse	A	A	A				
Edelstahl							Glasfront
Anschluss 230 V	DKR7580X	DKS7580X	DKP7320X	DKV7340X	DKC7340X	DKD7400X	DWD7400B
Anschluss 400 V							
Anthrazit							
Anschluss 230 V	DKR7580A		DKP7320A		DKC7340A	DKD7400A	DWD7400B
Anschluss 400 V							
Grau							
Anschluss 230 V	DKR7580G				DKC7340G		DWD7400G
Anschluss 400 V							
Weiss							
Anschluss 230 V					DKC7340W		DWD7400W
Anschluss 400 V							

TECHNOLOGISCHER FORTSCHRITT FÜR KOCHKUNST AUF HÖCHSTEM NIVEAU

BACKÖFEN 60 CM

Was den Anspruch an die Perfektion angeht, so überlässt De Dietrich bei der neuen Kollektion nichts dem Zufall. Ein gelungener Mix aus Know-how und Leidenschaft, Disziplin und Wagemut einerseits und das harmonische Zusammenspiel edler Materialien wie Glas, Edelstahl und Kupfer sowie technische Funktionen. Exklusive Verfahren andererseits prägen die neuen Backöfen von De Dietrich, die mit grösster Sorgfalt und Liebe zum Detail entwickelt wurden – immer in dem Bestreben der Marke, einen einzigartigen Lebensstil zu verkörpern.

Einzug in die Welt des Designs.

Durch den Einsatz zeitloser Materialien wie Eisen und Kupfer, die auf die Tradition des Unternehmens Bezug nehmen, hat De Dietrich einer handwerklichen Tradition zu neuem Glanz verholfen. Das neue Design der Backofenkollektion setzt hinsichtlich Verarbeitung und Qualität, Ästhetik und Funktionalität neue Massstäbe. Herausragende Merkmale sind ein robuster vorstehender Griff aus gebürstetem Edelstahl oder Gusseisen mit dem Namen der Marke, ein Bedienrad aus Edelstahl oder Kupfer für die intuitive Steuerung und eine edle Glastür in dunklem Schwarz, Stahlgrau oder purem Weiss, die mit dem Emblem von De Dietrich verziert ist. Die neue Kollektion wurde mit dem Red Dot Award, dem angesehenen internationalen Design- und Innovationspreis, ausgezeichnet. Den **Red Dot Design Award 2017** erhielt die Firma für das Design, das Konzept und die innovative Technologie dieser Backofenkollektion.

Technologischer Fortschritt für Kochkunst auf höchstem Niveau.

Der Modus «Chefkoch»: bis zu 15 Gerichte.
Exklusiv bei De Dietrich.
Vollautomatisches Kochen mit höchster Präzision.
De Dietrich hat mit dem «Chefkoch-Menü» eine einzigartige Funktionalität in die Programme seiner Backöfen integriert. Diese Funktion ist das Ergebnis neuester Technologien und bietet Ihnen die Möglichkeit, unter den am häufigsten zubereiteten Gerichten 9 bis 15 Menüs für eine automatische Zubereitung auszuwählen. Sie wählen Ihr Gericht aus und stellen das Kochgeschirr auf die angezeigte Höhe in den Ofen. Die von De Dietrich patentierte Technologie legt automatisch alle Parameter, wie Garfunktion, Temperatur und Gardauer, fest. Ein Sensor überprüft fortlaufend den Feuchtigkeitsgrad des Gerichts, damit die Zubereitung auf die Minute genau gelingt.

reddot design award

Die Kunst der perfekten Zubereitung nach allen Regeln der Kunst.

Programm für Profis:
Sie legen alle Parameter fest, und der Ofen führt Ihre Anweisungen präzise aus. Als Profi kennen Sie alle Rezepte auswendig und wissen genau, was Sie tun müssen, damit sie gelingen: Deshalb wählen Sie unter den verfügbaren Optionen selbst die Garmethode aus. Sie passen bei Bedarf die vorgeschlagene Temperatur an und bestimmen dann die gewünschte Garzeit.

Multifunktion Plus:
Ober-/Unterhitze und Umluft, exklusiv bei De Dietrich.
Die Backöfen Multifunktion Plus bieten zwei unterschiedliche Funktionen an: Ober-/Unterhitze und Umluft.

Die von Heizelementen produzierte Wärme wird mithilfe eines am Lüfter angebrachten Ventilators vollkommen gleichmässig verteilt. Die **Ober- und Unterhitze** ist speziell für Feuchtigkeit enthaltendes Gargut wie Gemüsetorte, Quiche und Pizza bestimmt. Diese Betriebsart ist energiesparend, denn der Temperaturanstieg erfolgt sehr schnell, sodass auf das Vorheizen verzichtet werden kann.

Nur **Umlufthitze** ermöglicht es, die feine Textur von weissem Fleisch, den Duft und Geschmack von Papillotes zu erhalten und verschiedene Gerichte auf drei Schienen gleichzeitig ohne Geruchsvermischung zu garen.

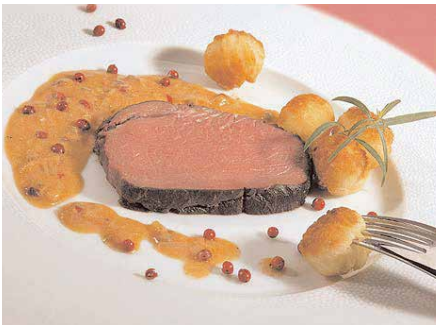
Kulinarischer Ratgeber:
50 Rezepte zur Auswahl.
Garantierte Qualität der Zubereitung.
Nachdem Sie eines der vorprogrammierten Rezepte ausgewählt und das Kochgewicht eingegeben haben, ermittelt der Ofen automatisch die passende Betriebsart, die richtige Temperatur und die notwendige Garzeit, und zwar auf die Minute genau.
Er erweist sich somit als ein wertvoller Ratgeber, der Sie bei Ihren kulinarischen Interpretationen unterstützt.

Modus für französische Gebäckspezialitäten:
14 Rezepte zur Auswahl.
Beherrschen Sie eine Kunst, die weltweit bewundert wird.
Macarons, Cannelés, Fondant au chocolat … Auch wenn die Zubereitung französischer Patisserie als hohe Kunst des Backens gilt, können Sie sich getrost zurücklehnen. Sie können sich künftig ganz auf das speziell entwickelte Menü verlassen, um diese grossen Klassiker der französischen Patisserie-Kunst zu realisieren. Wählen Sie aus den 14 verfügbaren Rezepten eines für die automatische Zubereitung aus und ernten Sie Bewunderung für Ihr Können.

Dörr-Funktion.
Verfeinern Sie den Geschmack Ihrer Gerichte.
De Dietrich hat seine neuen Backöfen mit einer Funktion ausgestattet, die Sie bald nicht mehr missen möchten. Mit diesem Verfahren des Flüssigkeitsentzugs lassen sich bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 60 °C und 80 °C verschiedene Nahrungsmittel – Kräuter, Früchte und Gemüse – trocknen.
Das Dörren verhindert die Verbreitung von Bakterien und ermöglicht die Konservierung der Nahrungsmittel über mehrere Monate hinweg. Mineralstoffe und Vitamine bleiben dabei erhalten.

Sabbat-Funktion.
Raffiniert und praktisch.
De Dietrich stellt seine Innovationskraft unter Beweis und bietet zwei neue Backöfen mit einer speziellen Sabbat-Funktion an. Bei dieser Programmeinstellung ist der Ofen 25 Stunden bzw. bei Bedarf bis zu 75 Stunden betriebsbereit und funktioniert völlig autonom. Durch Stromflüsse wird der Innenraum des Backofens konstant auf 90 °C gehalten, sodass Kochen oder Warmhalten von Gerichten ohne Bedienung des Thermostats möglich sind. Die Inneraumbeleuchtung bleibt während des gesamten Zeitraums eingeschaltet, selbst bei geschlossener Tür.

«Variable Grill»-Funktion:
bis zu 4 Garniveaus.
Bestimmte vermeintlich einfache Rezepte, wie Meringues, setzen in Wirklichkeit viel Geschick voraus, damit sie perfekt gelingen. Die Tatsache, dass sich die Garstufen des Grills von 1 bis 4 regeln lassen, hilft Ihnen dabei, immer wieder Meisterleistungen zu vollbringen.



Warum wählen Sie das Zartgarprogramm von De Dietrich?
- Es ist ein 100% automatisches Kochprogramm, das keine zusätzlichen Sonden und Einstellungen durch den Benutzer erfordert.
- Das Garergebnis wird immer mit der gleichen Genauigkeit wiedergegeben.
- Der Ofen sorgt zunächst für ein einwandfreies und regelmässiges Anbraten des Fleisches und anschliessend für ein sanftes Garen, entsprechend dem gewünschten Garergebnis.
- Das Programm berücksichtigt die Art und die Textur des Fleisches, um alle Aromen wiederzugeben.

Ein unübertroffenes Resultat.
Die Temperatur im Innenraum des Backofens wird unter 100 °C gehalten: Das Wasser verdampft nicht und das Fleisch bleibt saftig, im Gegensatz zu klassischen Garverfahren. Das Fleisch ist nicht nur zarter, es verdampft auch weniger Saft als beim traditionellen Garen. Der Gewichtsverlust ist ebenfalls deutlich geringer.

Langes Garen, auch wenn man keine Zeit hat?
De Dietrich macht es möglich! Schieben Sie das Fleisch am Morgen in den Backofen, stellen Sie diesen auf Niedergaren ein, und am Abend können Sie das Fleisch fertig gegart auf den Tisch stellen: Der Ofen hat die Arbeit eigenständig für Sie erledigt. Und Sie können ein zartes und saftiges Stück Fleisch geniessen.

Energie sparen:
Egal, welche Art von Fleisch Sie zubereiten: Da es sanft gart, kommen auch keine Spritzer auf die Innenwände. Ihr Backofen bleibt somit länger sauber und verbraucht weniger Energie.

Niedertemperaturgaren: 10 Gerichte. Mit dem grössten Respekt vor der kulinarischen Tradition.
Dank ihrer Spitzentechnologie verfügen die Backöfen von De Dietrich über alle Funktionen, die in der gehobenen Küche notwendig sind. Dieses schonende und gleichmässige Garen bei weniger als 100 °C ist ideal für die Zubereitung von besonders zartem und geschmackvollem Fleisch. Dieses Programm ist ganz leicht zu bedienen. Man wählt einfach ein Gericht aus: Lamm rosa oder durchgebraten, Kalbsbraten, Rindsbraten saignant oder durchgebraten, Schweinsbraten, Poulet, kleine oder grosse ganze Fische, Joghurt ... Die gewünschte Zubereitung wird dann automatisch vom Backofen durchgeführt.

Automatische Funktionen und garantierte Resultate:

Kalbsbraten	(4 Std.)
Rindsbraten saignant	(3 Std.)
Rindsbraten durchgebraten	(3 Std.)
Schweinsbraten	(5 Std.)
Grosse Fische	(2 Std. 10 Min.)
Kleine Fische	(1 Std. 20 Min.)
Poulet	(6 Std.)
Lamm rosa gebraten	(3 Std.)
Lamm durchgebraten	(4 Std.)
Joghurt	(3 Std.)

Vier neue Bedienelemente für eine intuitive Steuerung der Funktionen.

De Dietrich hat bei seinen Backöfen schon immer grössten Wert auf Präzision gelegt. Hinter dem edlen Design verbirgt sich die elektronische Steuerung für vier unterschiedliche Programme, die sich über einen einzigen elegant und funktional gestalteten Bedienknopf steuern lassen. Durch Drehen des Knopfs können sämtliche Funktionen und Programme auf einem Display angezeigt werden, und durch einfaches Drücken kann eines davon ausgewählt und aktiviert werden.

Kenner – Hochauflösend Programmeinstellung mit Kenner-Display.
Die Benutzeroberfläche umfasst ein hoch auflösendes Farbdisplay, mit dem sich der Backofen einfach und intuitiv über Programme und Untermenüs bedienen lässt: Gemüsegerichte, Fleischgerichte, Feinkost ... Jeder Vorschlag wird hier klar und deutlich und erstaunlich realistisch dargestellt. Anschauliche Fotos illustrieren die unzähligen Gerichte und Rezepte, die in den Programmen Chefkoch, Kulinarischer Ratgeber, Niedergaren, Französische Gebäckspezialitäten oder für die Dörr-Funktion vorprogrammiert sind.

Geniesser – Farbig. Programmeinstellung mit Geniesser-Display.
Mit der gleichen Bedienlogik wie beim Kenner-Display können Sie auch hier Programme und Untermenüs auswählen. Bei der Auswahl einer Funktion bzw. eines Rezepts erscheinen präzise, klar dargestellte und detaillierte Bilder auf dem Display, die leicht abzulesen sind und die Verständlichkeit erleichtern.

Gourmet – Schwarz/Weiss Programmeinstellung Gourmet-Display mit weisser LED-Beleuchtung.
Nach dem Bestätigen einer Funktion oder eines vorprogrammierten Gerichts zeigt Ihnen das Display genau die Höhe des Gerichts im Backofen und die richtige Temperatur an und leitet Sie präzise durch den vorprogrammierten Garvorgang.

Schlemmer – Schwarz/Weiss vereinfacht Programmeinstellung mit weisser LED-Beleuchtung.
Dieses Display zeigt präzise die wichtigsten Funktionen und Zubereitungseinstellungen an, wie z. B. die empfohlene Temperatur oder die verbleibende Zeit.

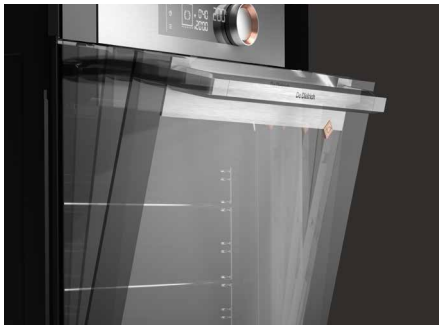
Das neue Schmuckstück, mit dem Ihre kulinarischen Klassiker perfekt gelingen.

Ein optimiertes Volumen von 73 Litern, hohe Energieeffizienz. Die Backöfen von De Dietrich zeichnen sich durch ihr grosses Innenvolumen von 73 Litern aus. Dank des optimierten Innenraums können Sie problemlos grosse Portionen zubereiten. Dafür stehen Ihnen sechs Einschubschienenniveaus zur Verfügung, die an den Seiten des Innenraums deutlich markiert sind. So können Sie den Anweisungen des Backofens problemlos folgen und Ihre Speisen wie empfohlen positionieren. Die gut durchdachte Ausgestaltung des Innenraums und die verstärkte Isolierung der Wände ermöglichen ein kürzeres Vorheizen sowie eine optimale und kosteneffiziente Wärmenutzung. Dies belegt auch die Energieetikette A+.

Umfassende Sicherheitsniveaus.

Cool-Front mit 4 Sichtfenstern.
Das exklusive Belüftungssystem und die vier Sichtfenster stellen sicher, dass die Backofentür nie so heiss wird, dass Sie sich verbrennen könnten.

Sperren der Bedienung und Auto-Stop.
Die erste der beiden Sicherheitsmassnahmen ermöglicht es Ihnen, das Bedienungselement zu sperren, um ein unabsichtliches Anschalten zu verhindern. Die zweite schaltet Ihren Backofen nach 23 Stunden automatisch aus, falls Sie vergessen sollten, ihn auszuschalten.



Tür mit Soft-Close-Funktion: optimaler Komfort des sanften Schliessens.
Dieses exklusive von De Dietrich patentierte System ermöglicht ein sanftes Schliessen der Backofentür.

Halogenbeleuchtung.
Die Halogenbeleuchtung sorgt für optimales Licht, das natürlich, kraftvoll und diffus zugleich ist. So haben Sie stets eine ausgezeichnete Sicht auf den Innenraum, selbst wenn mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Drei Funktionen der Pyrolyse-Reinigung: Die Kunst, langfristig höchste Qualität zu gewährleisten.
Um auch den anspruchsvollsten Kunden gerecht zu werden, sind die Backöfen Multifunktion Plus mit drei Pyrolyse-Funktionen für eine massgeschneiderte Pflege ausgestattet. Der Einsatz des Lüfters während der Pyrolyse lässt die Luft einwandfrei im Garraum zirkulieren, was eine optimale Reinigung sicherstellt.

Bei der Funktion **Pyro-Turbo** steht der Ofen 120 Min., mit der Funktion **Pyro Eco** 90 Min. nicht zur Verfügung.
Die Funktion **Pyro Express** reinigt den Garraum in genau 59 Min., indem sie die von einem vorherigen Garvorgang verbleibende Hitze nutzt.

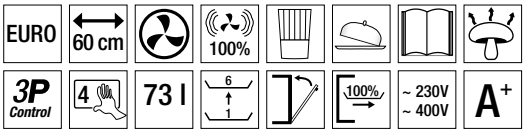
Beim **exklusiven System Pyrocontrol** wird die für die Pyrolyse-Reinigung notwendige Dauer (zwischen 90 Min. und 145 Min.) je nach Verschmutzungsgrad automatisch festgelegt. Dieses Reinigungsverfahren vereint Wirkungskraft und Sparsamkeit, damit Ihr Backofen jederzeit strahlend sauber ist.

Fettpfanne und Geschmack-Roste, kippsichere Roste und System für ausziehbare Roste.
Umfassendes Zubehör mit höchster Funktionalität.
Alle Backöfen sind mit einer Fettpfanne ausgestattet. Ein Griff an der Vorderseite ermöglicht eine bessere Handhabung. Bei einigen Modellen gehören zu dieser Pfanne zwei herausnehmbare und austauschbare Halbroste, die speziell zum Auffangen des Jus entwickelt wurden. Die Roste, auf denen Sie Ihre Gerichte zubereiten, können problemlos bis auf drei Viertel ihrer Tiefe herausgezogen werden. Sie werden am Backofenende von einer Sicherheitsverriegelung gehalten und vor dem vollständigen Herauskippen geschützt. Das System der ausziehbaren Schienen erlaubt es Ihnen, den Rost oder das Blech ganz einfach herauszuziehen. An den Innenwänden bleibt nichts haften.

Der Garraum ist aus Enamelite gefertigt. Dieser graue Schmelzüberzug ist glatt und sehr widerstandsfähig.
Er zeichnet sich aus durch Brillanz, aussergewöhnliche Haltbarkeit und leichte Pflege.

BACKÖFEN MULTIFUNKTION PLUS – PYROLYSE

DOR7586XH /X▲ **Fr. 4790.—/**4447.55
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—



DOR7586XH

Warum wählen Sie das Zartgarprogramm von De Dietrich? Es ist ein 100% automatisches Kochprogramm, das keine zusätzlichen Sonden und Einstellungen durch den Benutzer erfordert.
Der Ofen sorgt zunächst für ein einwandfreies und regelmässiges Anbraten des Fleisches und anschliessend für ein sanftes Garen, entsprechend dem gewünschten Garergebnis.

- Backofen und Combisteam
- Multifunktion Plus mit Dampf kombiniert
- Pyro-Turbo-Reinigung
- Farbdisplay mit Turn & Press Knopf
- 3 Kocharten: Traditionell, Kombination mit Dampf und 100% Dampf (20 – 100%)
- 14 Garfunktionen, darunter Brot-Funktion
- Niedergaren (10 Gerichte), 73 Rezepte
- 3 Reinigungs-Zyklen: Express, Normal, Auto
- Pyrocontrol: Anzeige und Reinigung des Backofens je nach Verschmutzungsgrad
- Cool Door, mit komplett abnehmbarem Glas
- Garraumvolumen 73 l
- Kochen auf 6 Ebenen
- Auszugschienen 100%
- Energieeffizienzklasse A+
- Soft-Close-Türschliessung
- Farbe: Edelstahl

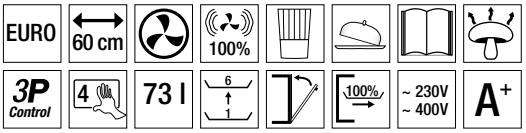
Zubehör:
- 2 Sicherheitsroste mit Griff
- 1 Blech 45 mm und 1 Blech 20 mm
- 2 «Feinschmecker»-Halbroste
- 1 Schale aus Edelstahl für Dampfgaren 100%

Technische Daten:
- Aufnahme: 3135 W
- DOR7586X: Version 230 V 1 N 1 x 16 A
- DOR7586XH: Version 400 V 2 PN 2 x 10 A
- Nische: H x B x T 585 x 560 x 560 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 133

UND COMBISTEAM 100%

DOR7586AH /A▲ **Fr. 4790.—**/4447.55
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—



DOR7586AH

Warum wählen Sie das Zartgarprogramm von De Dietrich? Das Programm berücksichtigt die Art und die Textur des Fleisches, um alle Aromen wiederzugeben.
Das Garergebnis wird immer mit der gleichen Genauigkeit wiedergegeben.

- Backofen und Combisteam
- Multifunktion Plus mit Dampf kombiniert
- Pyro-Turbo-Reinigung
- Farbdisplay mit Turn & Press Knopf
- 3 Kocharten: Traditionell, Kombination mit Dampf und 100% Dampf (20 – 100%)
- 14 Garfunktionen, darunter Brot-Funktion
- Niedergaren (10 Gerichte), 73 Rezepte
- 3 Reinigungs-Zyklen: Express, Normal, Auto
- Pyrocontrol: Anzeige und Reinigung des Backofens je nach Verschmutzungsgrad
- Cool Door, mit komplett abnehmbarem Glas
- Garraumvolumen 73 l
- Kochen auf 6 Ebenen
- Auszugschienen 100%
- Energieeffizienzklasse A+
- Soft-Close-Türschliessung
- Farbe: Anthrazit

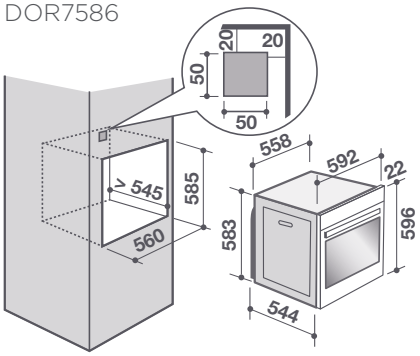
Zubehör:
- 2 Sicherheitsroste mit Griff
- 1 Blech 45 mm und 1 Blech 20 mm
- 2 «Feinschmecker»-Halbroste
- 1 Schale aus Edelstahl für Dampfgaren 100%

Technische Daten:
- Aufnahme: 3135 W
- DOR7586A: Version 230 V 1 N 1 x 16 A
- DOR7586AH: Version 400 V 2 PN 2 x 10 A
- Nische: H x B x T 585 x 560 x 560 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 133

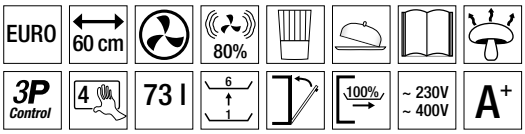
Automatische Öffnung und Frontbefüllen

DOR7586



BACKÖFEN MULTIFUNKTION PLUS – PYROLYSE

DOS7585XH /X ▲ **Fr. 4390.–/**4076.15
vRG. **Fr. 10.77/** 10.–



DOS7585XH

Mit mehr als 100 vordefinierten Rezepten, davon 38 im Combisteam-Modus, bietet dieser Backofen von De Dietrich eine neue Dimension des Kochens.

- Backofen und Combisteam
- Multifunktion Plus mit Dampf kombiniert
- Pyro-Turbo-Reinigung
- Farbdisplay mit Turn & Press Knopf
- 2 Kocharten: Traditionell, Kombination mit Dampf (20 – 80%)
- 14 Garfunktionen, darunter Brot-Funktion
- Niedergaren (10 Gerichte), 73 Rezepte
- 3 Reinigungs-Zyklen: Express, Normal, Auto
- Pyrocontrol: Anzeige und Reinigung des Backofens je nach Verschmutzungsgrad
- Cool Door, mit komplett abnehmbarem Glas
- Garraumvolumen 73 l
- Kochen auf 6 Ebenen
- Auszugschienen 100%
- Energieeffizienzklasse A+
- Soft-Close-Türschliessung
- Farbe: Edelstahl

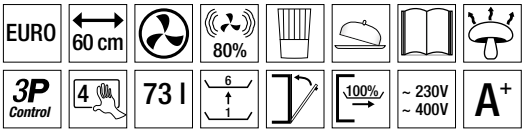
Zubehör:
- 2 Sicherheitsroste mit Griff
- 1 Blech 45 mm
- 2 «Feinschmecker»-Halbroste

Technische Daten:
- Aufnahme: 3385 W
- DOS7585X: Version 230 V 1 N 1 x 16 A
- DOS7585XH: Version 400 V 2 PN 2 x 10 A
- Nische: H x B x T 585 x 560 x 560 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 133

UND DAMPFZUFUHR

DOS7585AH /A ▲ **Fr. 4390.—**/4076.15
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—



DOS7585AH

Damit Sie sich nicht mehr zwischen konventioneller Garfunktion und jener mit Dampf entscheiden müssen, bietet Ihnen der neue Backofen von De Dietrich die Funktion Multifunktion Plus mit Dampf kombiniert – eine durch die Profiküche inspirierte Technologie.

- Backofen und Combisteam
- Multifunktion Plus mit Dampf kombiniert
- Pyro-Turbo-Reinigung
- Farbdisplay mit Turn & Press Knopf
- 2 Kocharten: Traditionell, Kombination mit Dampf (20 – 80%)
- 14 Garfunktionen, darunter Brot-Funktion
- Niedergaren (10 Gerichte), 73 Rezepte
- 3 Reinigungs-Zyklen: Express, Normal, Auto
- Pyrocontrol: Anzeige und Reinigung des Backofens je nach Verschmutzungsgrad
- Cool Door, mit komplett abnehmbarem Glas
- Garraumvolumen 73 l
- Kochen auf 6 Ebenen
- Auszugschienen 100%
- Energieeffizienzklasse A+
- Soft-Close-Türschliessung
- Farbe: Anthrazit

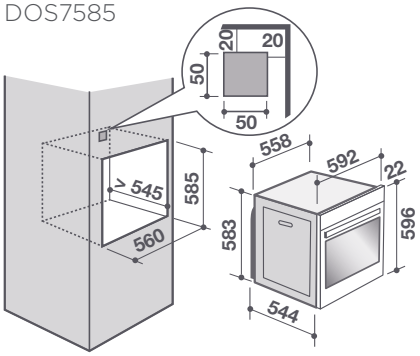
Zubehör:
- 2 Sicherheitsroste mit Griff
- 1 Blech 45 mm
- 2 «Feinschmecker»-Halbroste

Technische Daten:
- Aufnahme: 3385 W
- DOS7585A: Version 230 V 1 N 1 x 16 A
- DOS7585AH: Version 400 V 2 PN 2 x 10 A
- Nische: H x B x T 585 x 560 x 560 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 133

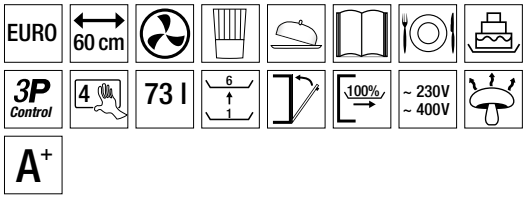
Automatische Öffnung und Frontbefüllen

DOS7585



BACKÖFEN MULTIFUNKTION PLUS – PYROLYSE

DOP8785AH /A ▲ **Fr. 3890.—/** 3611.90
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—



DOP8785AH

Dieser Backofen mit einzigartigem und raffiniertem Stil verfügt über alle neuesten Funktionen und exklusiven Kochmodi und ermöglicht es, die Geheimnisse der Kochkunst von De Dietrich voll auszukosten.
Entdecken Sie die Funktionen Trocknen oder Shabbat und lassen Sie sich begeistern von den 90 vordefinierten Rezepten der Programme Chefkoch, Kulinarischer Ratgeber, Niedergaren oder französischer Patisserie.

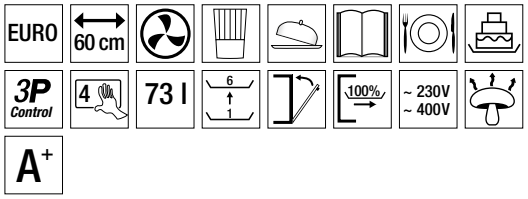
- Multifunktion Plus
- Automatische Pyro-Turbo-Reinigung
- HD-Farbdisplay mit Turn & Press Knopf
- 4 Kochanwendungen: Expert-Menü, Chefkoch-Menü, Kulinarischer Ratgeber und Niedergaren
- Smart Assist: Programmierung mit Temperaturvorschlag/animierte Garmodusanzeige
- Niedergaren (10 Gerichte), Autocook (50 Gerichte), Chefkoch-Menü (15 Gerichte), Pâtisserie (14 Gerichte)
- 12 Garfunktionen, darunter Brot-Funktion
- 3 Reinigungs-Zyklen: Express, Normal, Auto
- Pyrocontrol: Anzeige und Reinigung des Backofens je nach Verschmutzungsgrad
- Cool Door, mit komplett abnehmbarem Glas
- Soft-Close-Türschliessung
- Garraumvolumen 73 l, Kochen auf 6 Ebenen
- Auszugschienen 100%
- Energieeffizienzklasse A+
- Farbe: Anthrazit

Zubehör:
- 2 Sicherheitsroste mit Griff
- 1 Blech 45 mm
- 2 «Feinschmecker»-Halbroste

Technische Daten:
- DOP8785A: Version 230 V 1 N 1 x 16 A
  DOP8785AH: Version 400 V 2 PN 2 x 10 A
- Nische: H x B x T 585 x 560 x 560 mm

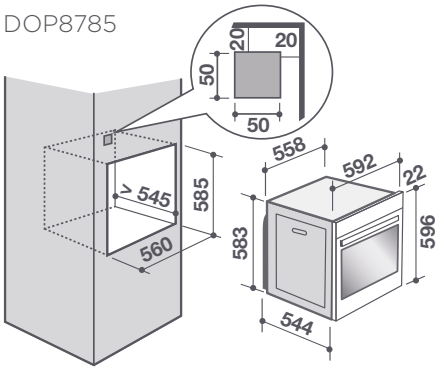
Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 133

DOP8785XH /X ▲ **Fr. 3890.—/** 3611.90
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—



Programmeinstellung mit Kenner-Display – Hochauflösend

DOP8785



DOP8785XH

Die Kunst der perfekten Zubereitung nach allen Regeln der Kunst für Gourmets und Gourmands. Der Backofen erweist sich als wertvoller Ratgeber, der Sie bei Ihren kulinarischen Interpretationen unterstützt.

- Multifunktion Plus
- Automatische Pyro-Turbo-Reinigung
- HD-Farbdisplay mit Turn & Press Knopf
- 4 Kochanwendungen: Expert-Menü, Chefkoch-Menü, Kulinarischer Ratgeber und Niedergaren
- Smart Assist: Programmierung mit Temperaturvorschlag/animierte Garmodusanzeige
- Niedergaren (10 Gerichte), Autocook (50 Gerichte), Chefkoch-Menü (15 Gerichte), Pâtisserie (14 Gerichte)
- 12 Garfunktionen, darunter Brot-Funktion
- 3 Reinigungs-Zyklen: Express, Normal, Auto
- Pyrocontrol: Anzeige und Reinigung des Backofens je nach Verschmutzungsgrad
- Cool Door, mit komplett abnehmbarem Glas
- Soft-Close-Türschliessung
- Garraumvolumen 73 l, Kochen auf 6 Ebenen
- Auszugschienen 100%
- Energieeffizienzklasse A+
- Farbe: Edelstahl

Zubehör:
- 2 Sicherheitsroste mit Griff
- 1 Blech 45 mm
- 2 «Feinschmecker»-Halbroste

Technische Daten:
- DOP8785X: Version 230 V 1 N 1 x 16 A
  DOP8785XH: Version 400 V 2 PN 2 x 10 A
- Nische: H x B x T 585 x 560 x 560 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 133

BACKÖFEN MULTIFUNKTION PLUS – PYROLYSE

DOP8780XH

Modernste Funktionen, exklusive Programmier- und Kochmodi – lassen Sie sich von seiner Perfektion begeistern.

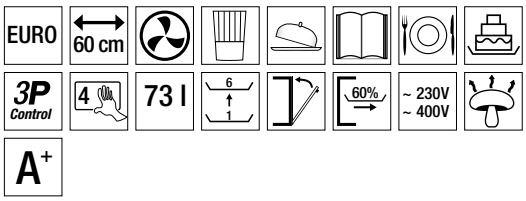
- Multifunktion Plus
- Automatische Pyro-Turbo-Reinigung
- HD-Farbdisplay mit Turn & Press Knopf
- 4 Kochanwendungen: Expert-Menü, Chefkoch- Menü, Kulinarischer Ratgeber und Niedergaren
- Smart Assist: Programmierung mit Temperaturvorschlag/animierte Garmodusanzeige
- Niedergaren (10 Gerichte), Autocook (35 Gerichte), Chefkoch-Menü (15 Gerichte), Pâtisserie (14 Gerichte)
- 12 Garfunktionen, darunter Brot-Funktion
- 3 Reinigungs-Zyklen: Express, Normal, Auto
- Pyrocontrol: Anzeige und Reinigung des Backofens je nach Verschmutzungsgrad
- Cool Door, mit komplett abnehmbarem Glas
- Soft-Close-Türschliessung
- Garraumvolumen 73 l, Kochen auf 6 Ebenen
- Auszugschienen
- Energieeffizienzklasse A+
- Farbe: Edelstahl

Zubehör:
- 2 Sicherheitsroste mit Griff
- 1 Blech 45 mm

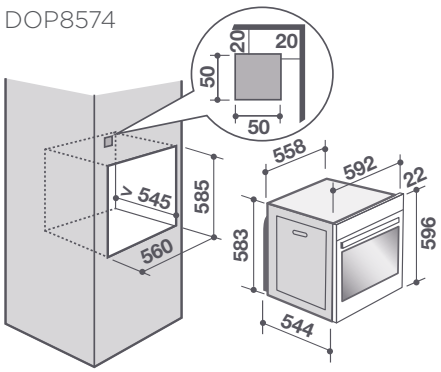
Technische Daten:
- DOP8780X: Version 230 V 1 N 1 x 16 A
  DOP8780XH: Version 400 V 2 PN 2 x 10 A
- Nische: H x B x T 585 x 560 x 560 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 133

DOP8780XH /X ▲ vRG. **Fr. 3690.–/** 3426.20 **Fr. 10.77/** 10.–

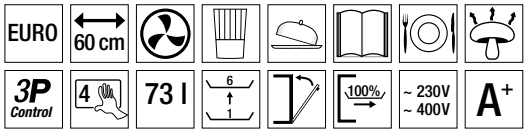


DOP8780
DOP8574



Modus für französische Gebäck-spezialitäten: Beherrschen Sie eine Kunst, die weltweit bewundert wird.

DOP8574WH/W ▲ Fr. 3290.—/3054.80
vRG. Fr. 10.77/ 10.—



DOP8574WH

Dieser einfache und intuitive Backofen bietet sechs verschiedene Kochmodi und mehr als 60 vordefinierte Rezepte für ein unbegrenztes Vergnügen.

- Multifunktion Plus
- Automatische Pyro-Turbo-Reinigung
- Farbdisplay mit Turn & Press Knopf
- 4 Kochanwendungen: Expert-Menü, Chefkoch-Menü, Kulinarischer Ratgeber und Niedergaren
- Smart Assist: Programmierung mit Temperaturvorschlag / animierte Garmodusanzeige
- Niedergaren (10 Gerichte), Autocook (35 Gerichte), Chefkoch-Menü: Kochautomatik (9 Gerichte)
- 12 Garfunktionen, darunter Brot-Funktion
- 3 Reinigungs-Zyklen: Express, Normal, Auto
- Pyrocontrol: Anzeige und Reinigung des Backofens je nach Verschmutzungsgrad
- Cool Door, mit komplett abnehmbarem Glas
- Soft-Close-Türschliessung
- Garraumvolumen 73 l
- Kochen auf 6 Ebenen
- Auszugschienen 100%
- Energieeffizienzklasse A+
- Farbe: Weiss, Edelstahl, Grau oder Anthrazit

Zubehör:
- 2 Sicherheitsroste mit Griff
- 1 Blech 45 mm
- 2 «Feinschmecker»-Halbroste

Technische Daten:
- DOP8574W: Version 230 V 1 N 1 x 16 A
  DOP8574WH: Version 400 V 2 PN 2 x 10 A
- Nische: H x B x T 585 x 560 x 560 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 133

DOP8574XH/X ▲ Fr. 3290.—/3054.80

DOP8574GH/G ▲ Fr. 3290.—/3054.80

DOP8574AH/A ▲ Fr. 3290.—/3054.80

Auszugschienen 100%

BACKÖFEN MULTIFUNKTION PLUS – PYROLYSE

DOP8360GH

Sein grosses Innenvolumen, in Verbindung mit Ausziehgittern auf Schienen, begünstigt das Kochen auf mehreren Ebenen. Dank der unzähligen vorprogrammierten Rezepte, werden die Aromen vervielfacht.

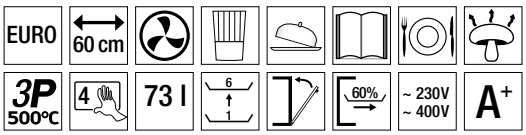
- Multifunktion Plus
- Automatische Pyro-Turbo-Reinigung
- Black & White Display mit Turn & Press Knopf
- 3 Kochanwendungen: Expert-Menü, Kulinarischer Ratgeber und Niedergaren
- Smart Assist: Programmierung mit Temperatur-vorschlag / animierte Garmodusanzeige
- Niedergaren (10 Gerichte), Autocook (35 Gerichte) Chefkoch-Menü: Kochautomatik (6 Gerichte)
- 11 Garfunktionen, darunter Brot-Funktion
- 3 Reinigungs-Zyklen: Express, Normal, Super
- Cool Door, mit komplett abnehmbarem Glas
- Soft-Close-Türschliessung
- Garraumvolumen 73 l
- Kochen auf 6 Ebenen
- Auszugschienen
- Energieeffizienzklasse A+
- Farbe: Grau, Edelstahl, Anthrazit oder Weiss

Zubehör:
- 2 Sicherheitsroste mit Griff,
- 1 Blech 45 mm
- 2 «Feinschmecker»-Halbroste

Technische Daten:
- DOP8360G: Version 230 V 1 N 1 x 16 A
  DOP8360GH: Version 400 V 2 PN 2 x 10 A
- Nische: H x B x T 585 x 560 x 560 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 133

DOP8360GH /G▲ vRG. **Fr. 2990.–/**2776.25
Fr. 10.77/ 10.–



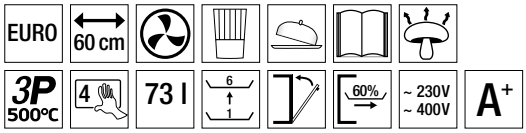
DOP8360XH/X **Fr. 2990.–/**2776.25

DOP8360AH/A **Fr. 2990.–/**2776.25

DOP8360WH/W **Fr. 2990.–/**2776.25

Niedertemperaturgaren:
Mit dem grössten Respekt vor der kulinarischen Tradition.

DOP7350GH /G ▲ Fr. 2890.—/ 2683.40
vRG. Fr. 10.77/ 10.—



DOP7350GH

Als wahrer Experte programmieren Sie die Parameter für jeden identifizierten Garmodus und kontrollieren diese auf dem LED-Bildschirm mit grenzenloser Präzision.

- Multifunktion Plus
- Automatische Pyro-Turbo-Reinigung
- Black & White Display mit Turn & Press Knopf
- 3 Kochanwendungen: Expert-Menü, Kulinarischer Ratgeber und Niedergaren
- Smart Assist: Programmierung mit Temperaturvorschlag / animierte Garmodusanzeige
- Niedergaren (10 Gerichte), Autocook (15 Gerichte)
- 11 Garfunktionen, darunter Brot-Funktion
- 3 Reinigungs-Zyklen: Express, Normal, Super
- Cool Door, mit komplett abnehmbarem Glas
- Soft-Close-Türschliessung
- Garraumvolumen 73 l
- Kochen auf 6 Ebenen
- Auszugschienen
- Energieeffizienzklasse A+
- Farbe: Grau, Edelstahl, Anthrazit oder Weiss

Zubehör:
- 2 Sicherheitsroste mit Griff
- 1 Blech 45 mm
- 2 «Feinschmecker»-Halbroste

Technische Daten:
- DOP7350G: Version 230 V 1 N 1 x 16 A
  DOP7350GH: Version 400 V 2 PN 2 x 10 A
- Nische: H x B x T 585 x 560 x 560 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 133

DOP7350XH/X ▲ Fr. 2890.-/ 2683.40

DOP7350AH/A ▲ Fr. 2890.-/ 2683.40

DOP7350WH/W ▲ Fr. 2890.-/ 2683.40

Zu dieser Pfanne gehören zwei herausnehmbare und austauschbare Halbroste, die speziell zum Auffangen des Jus entwickelt wurden.

BACKÖFEN MULTIFUNKTION PLUS PYROLYSE

DOP7230XH

Dank seiner neun Kochpositionen, darunter auch die echte Umluft, bietet Ihnen dieser Backofen eine ganze Bandbreite an Möglichkeiten, Sie als Koch zu unterstützen.

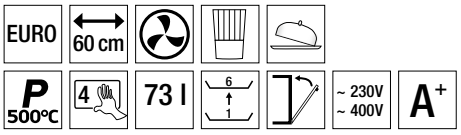
- Multifunktion Plus
- Automatische Pyro-Turbo-Reinigung
- Black & White Display mit Drehknopf
- Niedergaren (10 Gerichte)
- 9 Garfunktionen
- 2 Reinigungs-Zyklen: Eco, Super
- Cool Door, mit komplett abnehmbarem Glas
- Soft-Close-Türschliessung
- Garraumvolumen 73 l
- Kochen auf 6 Ebenen
- Energieeffizienzklasse A+
- Farbe: Edelstahl

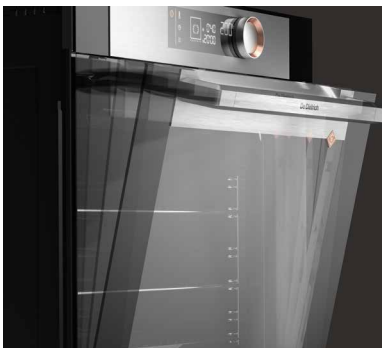
Zubehör:
- 2 Sicherheitsroste mit Griff
- 1 Blech 45 mm

Technische Daten:
- DOP7230X: Version 230 V 1 N 1 x 16 A
  DOP7230XH: Version 400 V 2 PN 2 x 10 A
- Nische: H x B x T 585 x 560 x 560 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 133

DOP7230XH /X ▲ **Fr. 2650.—**/2460.55
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—

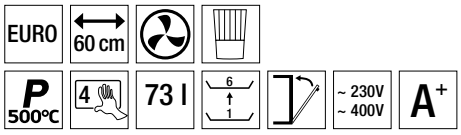




Tür mit Soft-Close-Funktion: Optimaler Komfort des sanften Schliessens.

BACKÖFEN MULTIFUNKTION PLUS PYROLYSE

DOP7220XH /X ▲ vRG. **Fr. 2490.—/ Fr. 10.77/** 2312.— 10.—



DOP7220XH

Als wahrer Experte programmieren Sie die Parameter für jeden identifizierten Garmodus und kontrollieren diese auf dem LED-Bildschirm mit grenzenloser Präzision.

- Multifunktion Plus
- Automatische Pyro-Turbo-Reinigung
- Black & White Display mit Drehknopf
- 9 Garfunktionen, darunter Brot-Funktion
- 2 Reinigungs-Zyklen: Eco, Super
- Cool Door, mit komplett abnehmbarem Glas
- Soft-Close-Türschliessung
- Garraumvolumen 73 l
- Kochen auf 6 Ebenen
- Energieeffizienzklasse A+
- Farbe: Edelstahl

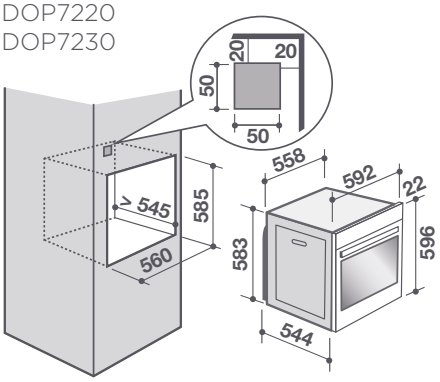
Zubehör:
- 2 Sicherheitsroste mit Griff
- 1 Blech 45 mm

Technische Daten:
- DOP7220X: Version 230 V 1 N 1 x 16 A
  DOP7220XH: Version 400 V 2 PN 2 x 10 A
- Nische: H x B x T 585 x 560 x 560 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 133

Garraumvolumen 73 l
Kochen auf 6 Ebenen

DOP7220
DOP7230



BACKÖFEN MULTIFUNKTION PLUS PYROLYSE

DOP7200BMH

Dieser Backofen zeichnet sich besonders durch das Programm Niedertemperaturgaren aus. Diese perfekt kontrollierte Zubereitungsart ermöglicht es, Gerichte von einer unvergleichlichen Zartheit zu erhalten.

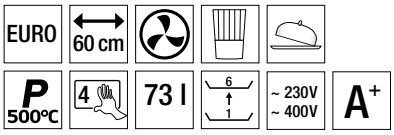
- Multifunktion Plus
- Automatische Pyro-Turbo-Reinigung
- Black & White Display mit Drehknopf
- Niedergaren (10 Gerichte)
- 7 Garfunktionen
- 2 Reinigungs-Zyklen: Eco, Super
- Cool Door, mit komplett abnehmbarem Glas
- Garraumvolumen 73 l
- Kochen auf 6 Ebenen
- Energieeffizienzklasse A+
- Farbe: Glasfront, Inox Look

Zubehör:
- 2 Sicherheitsroste mit Griff
- 1 Blech 45 mm

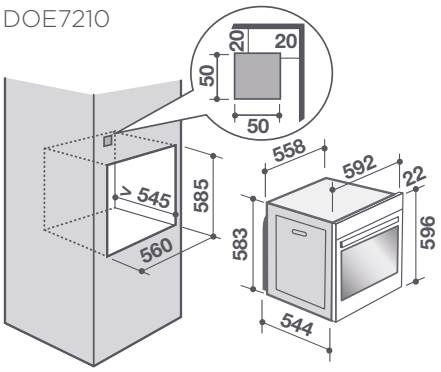
Technische Daten:
- DOP7200BM: Version 230 V 1 N 1 x 16 A
  DOP7200BMH: Version 400 V 2 PN 2 x 10 A
- Nische: H x B x T 585 x 560 x 560 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 133

DOP7200BMH/BM ▲ **Fr.2350.—/**2182.00
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—



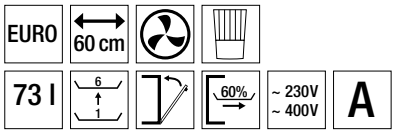
DOP7200
DOE7220
DOE7210



Pyrolyse-Reinigung: vorher / nachher

BACKÖFEN MULTIFUNKTION PLUS MANUELLE REINIGUNG

DOE7220XH /X ▲ **Fr. 2150.—**/1996.30
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—



DOE7220XH

Dank seiner neun Kochpositionen, darunter auch die echte Umluft, bietet Ihnen dieser Backofen eine ganze Bandbreite an Möglichkeiten, Sie als Koch zu unterstützen.

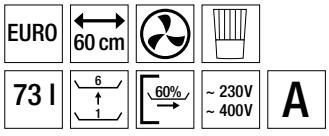
- Multifunktion Plus
- Manuelle Reinigung
- Black & White Display mit Drehknopf
- 8 Garfunktionen
- Soft-Close-Türschliessung
- Garraumvolumen 73 l
- Kochen auf 6 Ebenen
- Auszugschienen
- Energieeffizienzklasse A
- Farbe: Edelstahl

Zubehör:
- 2 Sicherheitsroste mit Griff
- 1 Blech 45 mm
- 1 Blech 20 mm

Technische Daten:
- DOE7220X: Version 230 V 1 N 1 x 16 A
  DOE7220XH: Version 400 V 2 PN 2 x 10 A
- Nische: H x B x T 585 x 560 x 560 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 133

DOE7210BMH/BM ▲ **Fr. 1990.—**/1847.75
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—



DOE7210BMH

Die stufenförmig angeordneten Schienen aus Chrom mit sechs Einschubebenen optimieren die Nutzung der gesamten Höhe des grossen Innenraums: eine Modularität, die zusätzlich zum Gelingen Ihrer Gerichte beiträgt.

- Multifunktion Plus
- Manuelle Reinigung
- Black & White Display mit Drehknopf
- 7 Garfunktionen
- Garraumvolumen 73 l
- Kochen auf 6 Ebenen
- Auszugschienen
- Energieeffizienzklasse A
- Farbe: Glasfront, Inox Look

Zubehör:
- 2 Sicherheitsroste mit Griff
- 1 Blech 45 mm
- 1 Blech 20 mm

Technische Daten:
- DOE7210BM: Version 230 V 1 N 1 x 16 A
  DOE7210BMH: Version 400 V 2 PN 2 x 10 A
- Nische: H x B x T 585 x 560 x 560 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 133

ABMESSUNGEN NACH MASS

BACKÖFEN 45 CM

Bei der Entwicklung dieser Backöfen wurde besonderer Wert darauf gelegt, dass sie sich harmonisch mit einem anderen Backofen der Kollektion kombinieren und sich unabhängig von der Anordnung einwandfrei integrieren lassen: Ergonomie des Bedienelements und des Griffs, gleiche Einbauhöhe von 45 cm, vorne verstellbare Füsse für eine perfekte Ausrichtung, z. B. bei einer horizontalen Installation.

Neuer Combisteam-Backofen mit 100% Dampf.

Bei diesem Backofen können Sie zwischen Multifunktion Plus, mit Dampf kombiniert oder 100% Dampf wählen, einer von der Profiküche inspirierten Technologie. Für diese Garmethode benötigen Sie keine spezielle Vorrichtung, da die Vorderfront des Backofens mit einem Wassertank ausgestattet ist. Für die Zubereitung mit Dampf kann zwischen zwei Menüs ausgewählt werden: dem Chefkoch-Menü mit drei Funktionen und dem Kulinarischen Ratgeber. Beim Chefkoch-Menü übernimmt der Backofen die elektronische Verwaltung aller Parameter. Beim Kulinarischen Ratgeber müssen Sie lediglich Ihre Wahl treffen und das Kochgewicht angeben. Der Ofen ermittelt und verwaltet alle Parameter automatisch, die für eine perfekte und gesunde Zubereitung erforderlich sind.

Backofen Multifunktion Plus, Pyrolyse.

Mit seinem Volumen von 40 Litern offenbart dieser Ofen die gleichen Talente wie die Öfen mit traditionellen Massen. Unter den zehn verschiedenen Funktionen der Backöfen Multifunktion Plus findet sich auch eine «Brot-Funktion». Diese ermöglicht es Ihnen, täglich so viel weiches, goldbraun gebackenes, knuspriges Brot zu geniessen, wie Sie möchten. Zudem bietet Ihnen dieser Backofen im Kulinarischen Ratgeber 15 vorprogrammierte Rezepte, damit Ihnen Ihre Gerichte immer gelingen.

Mikrowellenherde.

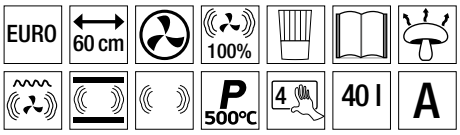
Mikrowellen sind unschlagbar, wenn es darum geht, ein Gericht schnell aufzutauen, aufzuwärmen oder zwei grosse Portionen gleichzeitig zuzubereiten, ohne dass dabei der Geschmack oder die nutritiven Eigenschaften der Speisen verloren gehen. Die Mikrowellen von De Dietrich kombinieren einen aufklappbaren Grillrost mit vier Garstufen und Umluft und verfügen über zehn verschiedene vorprogrammierte Garfunktionen für eine komplett automatische Zubereitung.

Steamer.

Dampfgaren ist eine neue Kochmethode, bei der Vitamine und Mineralstoffe sowie der Geschmack, die Konsistenz und die Farbe der Lebensmittel bewahrt werden. Mit diesem sehr präzisen Steamer können Sie diese einzigartig sanfte, gesunde und leichte Zubereitungsart, die allgemein geschätzt und anerkannt wird, perfektionieren.

BACKÖFEN MULTIFUNKTION PLUS COMBISTEAM – PYROLYSE

DKR7580A ▲ **Fr. 3990.—/**3704.75
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—



DKR7580A

Dieser «3 in 1»-Backofen verfügt über umfassende neuartige Funktionen. Er vereint Multifunktion Plus mit Dampfgaren und bietet 93 vordefinierte Rezepte, davon 25 mit 100% Dampf.

- Backofen und Combisteam
- Multifunktion Plus mit Dampf kombiniert
- Pyro-Turbo-Reinigung
- Farbdisplay mit Turn & Press Knopf
- 3 Kocharten: Traditionell, Kombination mit Dampf und 100% Dampf
- 12 Garfunktionen, darunter Brot-Funktion
- 4 Programme Expert (100% Dampf), 8 Programme mit kulinarischer Führung
- 93 Rezepte
- Cool Door, mit komplett abnehmbarem Glas
- Energieeffizienzklasse A
- Wasserbehälter 1,1 l
- Garraumvolumen 40 l
- Farbe: Anthrazit

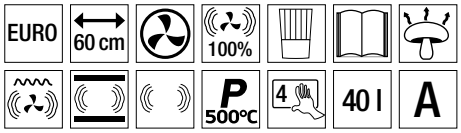
Zubehör:
- 1 Sicherheitsrost mit Griff, 1 Blech 45 mm mit Gitter
- 1 Schale aus Edelstahl für Dampfgaren 100%

Technische Daten:
- Aufnahme: 3135 W
- Anschluss: 230V 1 N 1 x 16A
- Nische: H x B x T 450 x 560 x 560 mm

Automatische Öffnung und Frontbefüllen

BACKÖFEN MULTIFUNKTION PLUS COMBISTEAM – PYROLYSE

DKR7580X ▲ **Fr. 3990.—/** 3704.75
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—



DKR7580X /G

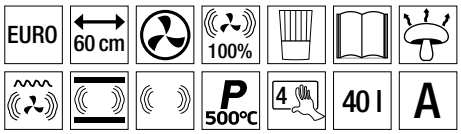
Damit Sie sich nicht mehr zwischen konventioneller Garfunktion und jener mit Dampf entscheiden müssen, bietet Ihnen der neue Backofen von De Dietrich die Funktion Multifunktion Plus - mit Dampf kombiniert – eine von der Profiküche inspirierte Technologie.

- Backofen und Combisteam
- Multifunktion Plus mit Dampf kombiniert
- Pyro-Turbo-Reinigung
- Farbdisplay mit Turn & Press Knopf
- 3 Kocharten: Traditionell, Kombination mit Dampf und 100% Dampf
- 12 Garfunktionen, darunter Brot-Funktion
- 4 Programme Expert (100% Dampf), 8 Programme mit kulinarischer Führung
- 93 Rezepte
- Cool Door, mit komplett abnehmbarem Glas
- Energieeffizienzklasse A
- Wasserbehälter 1,1 l
- Garraumvolumen 40 l
- Farbe: Edelstahl oder Grau

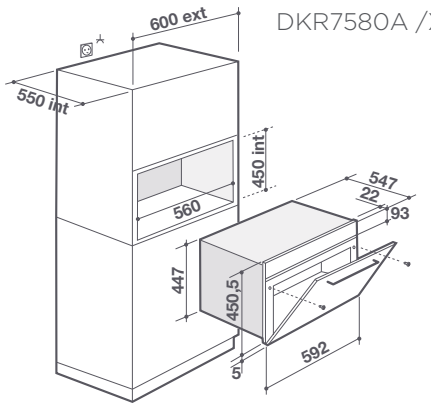
Zubehör:
- 1 Sicherheitsrost mit Griff
- 1 Blech 45 mm mit Gitter
- 1 Schale aus Edelstahl für Dampfgaren 100%

Technische Daten:
- Aufnahme: 3135 W
- Anschluss: 230V 1 N 1 x 16A
- Nische: H x B x T 450 x 560 x 560 mm

DKR7580G ▲ **Fr. 3990.—/** 3704.75
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—



DKR7580A /X /G



BACKÖFEN MULTIFUNKTION PLUS PYROLYSE – DAMPFZUFUHR

DKS7580X

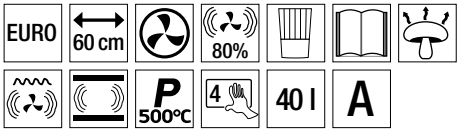
Dieser Backofen, der Multifunktion Plus, einen Trocknungsmodus und bis zu 68 Gerichte für die automatische Zubereitung anbietet, davon 38 mit Combisteam, verfügt über alle nötigen Ressourcen, um grossartige, gesunde und diätetische Menüs zuzubereiten.

- Backofen und Combisteam
- Multifunktion Plus mit Dampf kombiniert
- Pyro-Turbo-Reinigung
- Farbdisplay mit Turn & Press Knopf
- 2 Kocharten: Traditionell und Kombination mit Dampf (20 – 80%)
- 11 Garfunktionen, darunter Brot-Funktion
- 3 Programme Expert (mit Dampf), 8 Programme mit kulinarischer Führung
- 68 Rezepte
- Cool Door, mit komplett abnehmbarem Glas
- Energieeffizienzklasse A
- Wasserbehälter 1,1 l
- Garraumvolumen 40 l
- Farbe: Edelstahl

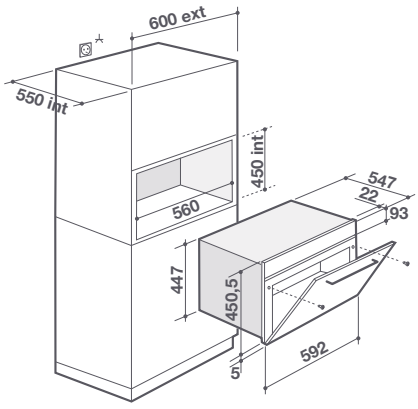
Zubehör:
- 1 Sicherheitsrost mit Griff
- 1 Blech 45 mm mit Gitter

Technische Daten:
- Aufnahme: 3135 W
- Anschluss: 230V 1 N 1 x 16A
- Nische: H x B x T 450 x 560 x 560 mm

DKS7580X ▲ **Fr. 3590.—**/3333.35
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—



Dampfzufuhr, damit alle Gerichte gelingen (Brot, Kuchen, Fleisch ...)



BACKÖFEN MULTIFUNKTION PLUS PYROLYSE

DKP7320X ▲ **Fr. 2990.—/**2776.25
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—

DKP7320X / A

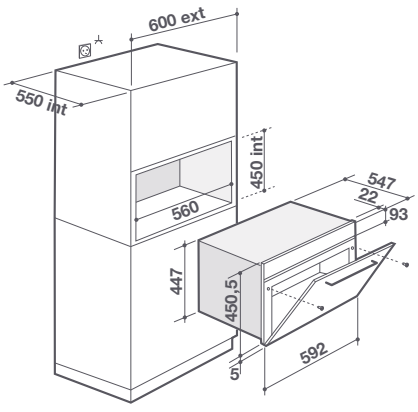
Mit seinem Volumen von 40 Litern offenbart dieser Backofen die gleichen Talente wie die Öfen mit traditionellen Massen.
Seine 15 im kulinarischen Ratgeber vordefinierten Rezepte geben Ihnen die Sicherheit, dass all Ihre Gerichte gelingen.

- Multifunktion Plus
- Automatische Pyro-Turbo-Reinigung
- Black & White Display mit Turn & Press Knopf
- Smart Assist: Programmierung mit Temperaturvorschlag / animierte Garmodusanzeige
- 10 Garfunktionen, darunter Brot-Funktion
- Autocook (15 Gerichte)
- 2 Reinigungs-Zyklen: Eco, Super
- Cool Door, mit komplett abnehmbarem Glas
- Garraumvolumen 40 l
- Kochen auf 3 Ebenen
- Energieeffizienzklasse A
- Farbe: Edelstahl oder Anthrazit

Zubehör:
- 1 Sicherheitsrost mit Griff
- 1 Blech 45 mm

Technische Daten:
- DKP7320X /A: Version 230 V 1 N 1 x 16 A
- Nische: H x B x T 450 x 560 x 560 mm

DKP7320A ▲ **Fr. 2990.—/**2776.25
vRG. **Fr. 11.—/** 10.—



STEAMER

DKV7340X

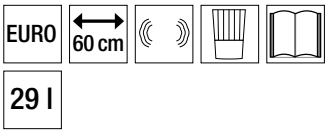
Entwickelt, um die perfekte Harmonie mit den Mikrowellen und Multifunktion-Plus-Öfen der Kollektion 45 zu erreichen. So können Sie die einzigartig sanfte, gesunde und leichte Zubereitungsart, die allgemein geschätzt und anerkannt wird, perfektionieren.

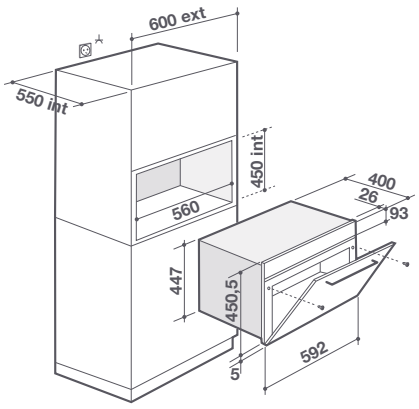
- Elektronischer Dampfgarer 29 l
- Black & White Display mit Turn & Press Knopf
- 32 Rezepte
- Sanftes Garen mit drucklosem Wasserdampf
- Zeit und Temperatur in 8 Stufen
- Anzeige des Programms, der Temperatur und des Wasserstands
- Startzeitvorwahl
- Kindersicherung (Bedienungssperre)
- Abnehmbarer Wassertank (kein Wasseranschluss erforderlich)
- Stand-by-Modus der Anzeige
- Innenraum aus Edelstahl (H x B x T): 185 x 390 x 325 mm
- Anschlusskabel mit Stecker
- Farbe: Edelstahl

Zubehör:
- 1 unterer Grillrost
- 1 Blech aus Edelstahl
- 1 Rezeptbuch (FR)

Technische Daten:
- Aufnahme: 1780 W
- Anschluss: 230 V 1 N 1 x 10 A
- Nische: H x B x T 450 x 560 x 550 mm

DKV7340X ▲ **Fr. 2790.—/** 2590.55
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—

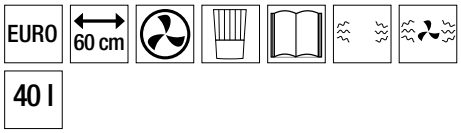




Gesundes und diätetisches Dampf garen, um den wahren Geschmack der Lebensmittel wiederzufinden

KOMBI-MIKROWELLEN

DKC7340A ▲ **Fr. 2990.—**/2776.25
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—



DKC7340A

Um Ihre Rezepte schnell zusammenzustellen, umzusetzen oder zu improvisieren, gibt es nur wenig Vergleichbares. Er taut auf und wärmt, bratet und kocht gleichzeitig zwei grosse Gerichte dank Umluft.

- Einbau-Mikrowelle kombiniert
- Mikrowelle 1000 W/4 Wellenausgänge
- Umluft 1600 W
- Autocook: Rezepte (15 Gerichte)
- 4 Garfunktionen, davon 2 kombiniert
- Kochen auf 3 Ebenen
- 3 Programmspeicherplätze
- Speed Defrost: schnelles Auftauen
- 60 Min. Zeitschaltuhr mit Startzeitvorwahl
- 1 rotierendes Tablett 36 cm ausschaltbar
- Emaillierter Innenraum
- Aufklappbarer Grillrost
- Beleuchtung 25 W
- Farbe: Anthrazit, Edelstahl, Grau oder Weiss

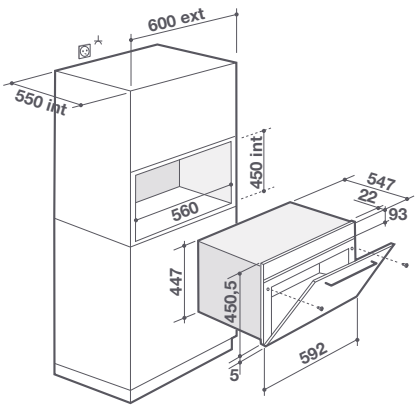
Zubehör:
- 1 Rost
- 1 Fettpfanne aus Glas

Technische Daten:
- Anschluss: 230 V 1 N 1 x 16 A
- Nettovolumen: 40 l
- Nische: H x B x T 450 x 560 x 550 mm

DKC7340X ▲ **Fr. 2990.—**/2776.25

DKC7340G ▲ **Fr. 2990.—**/2776.25

DKC7340W ▲ **Fr. 2990.—**/2776.25



KAFFEEMASCHINEN 45 CM

DKD7400X ▲
vRG.

Fr. 4390.—/ 4076.15
Fr. 10.77/ 10.—

EURO 60 cm

DKD7400X

Als Verbündeter einer neuen Lebensart drückt sich De Dietrich mit einer Vielzahl an Nuancen im Küchenuniversum aus. Diese integrierbare Espressomaschine nimmt die Linien der gesamten noblen Edelstahl-Kollektion von De Dietrich auf.

- Kaffeemaschine
- Programmierung mit Sensortasten und weisser Hintergrundbeleuchtung
- Vollautomatisch
- Einstellung des Kaffeemahlgrads, der Wasser und Kaffeemenge sowie der Temperatur, Wasser-Nachfüllanzeige
- Auswahl des Kaffeetyps (Espresso, normal, etc.)
- Cappuccino- und Macchiato-Funktion
- Zubereitung von 2 Tassen gleichzeitig
- Dampf-Durchlauferhitzer
- Wasserbehälter 1,8 l
- Mahlwerk mit Vorratsbehälter für Kaffeebohnen (ca. 200 g)
- Pumpen-System mit 15 bar
- Schublade für Kaffeesatz
- Schwenkbare Front für einen freien Zugang zu allen Behältern
- Farbe: Edelstahl

Technische Daten:
- Anschlusskabel: 230 V 1 N 1 x 10 A
- Nische: H x B x T 450 x 560 x 550 mm

DKD7400A ▲ **Fr. 4390.—/**4076.15
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—

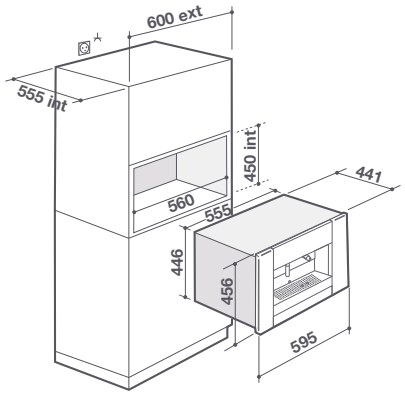
EURO 60 cm

DKD7400A

Sie vereint mit ihrer funktionellen Natur eine ausser-gewöhnlich emotionale Stimmung – so wie man sie am Ende eines Essens mit einem exzellenten Kaffee mit hervorragendem Aroma und Geschmack teilt.

- Kaffeemaschine
- Programmierung mit Sensortasten und weisser Hintergrundbeleuchtung
- Vollautomatisch
- Einstellung des Kaffeemahlgrads, der Wasser und Kaffeemenge sowie der Temperatur, Wasser-Nachfüllanzeige
- Auswahl des Kaffeetyps (Espresso, normal, etc.)
- Cappuccino- und Macchiato-Funktion
- Zubereitung von 2 Tassen gleichzeitig
- Dampf-Durchlauferhitzer
- Wasserbehälter 1,8 l
- Mahlwerk mit Vorratsbehälter für Kaffeebohnen (ca. 200 g)
- Pumpen-System mit 15 bar
- Schublade für Kaffeesatz
- Schwenkbare Front für einen freien Zugang zu allen Behältern
- Farbe: Anthrazit

Technische Daten:
- Anschlusskabel: 230 V 1 N 1 x 10 A
- Nische: H x B x T 450 x 560 x 550 mm



WÄRMESCHUBLADEN

DWD7400

Mit seiner genialen Funktionalität ist er dazu geschaffen, Teller, Schüsseln oder Kaffeetassen darauf abzustellen, damit sie mittels des zwischen 30°C und 70°C regulierbaren Thermostats erwärmt werden können. Die Schublade schliesst dank des integrierten Schliess-Systems ganz sanft.

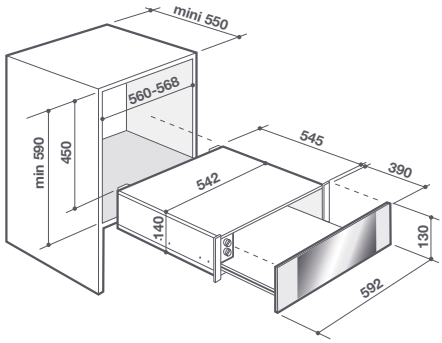
- Integrierte Wärmeschublade 14 cm
- Kapazität für 6 Massgedecke
- Push Pull System, ohne Griff
- Soft Close: Gedämpfte, vereinfachte Schliessung der Schublade (Quadro System)
- Zeitschaltuhr mit Stromunterbruch 90 min.
- Äussere Einschaltanzeige
- Rundes Heizungselement und Tangentialventilation
- Verstellbares Thermostat von 30 bis 70°C
- Maximaler Durchmesser: 2 Platten von 36 cm
- Volumen 24 l: 20 grosse Teller oder 30 Schalen oder 80 Kaffee Tassen
- Maximale Kapazität 20 kg
- Farbe: Schwarz, Grau oder Weiss

Technische Daten:
- Anschlusskabel mit Stecker
- Anschluss: 230 V 1 N 1 x 10 A

DWD7400B ▲ **Fr. 1490.—** /1383.45
vRG. **Fr. 5.99/** 5.56

DWD7400G ▲ **Fr. 1490.—** /1383.45
vRG. **Fr. 5.99/** 5.56

DWD7400W ▲ **Fr. 1490.—** /1383.45
vRG. **Fr. 5.99/** 5.56



EINBAU-MIKROWELLEN 38 CM

Der Bedienkomfort ist typisch für De Dietrich.
Die Gestaltung der Mikrowellen wurde sorgfältig durchdacht, um Nachteile beim Einbau zu vermeiden. So steht Ihnen im Alltag eine zusätzliche «beschleunigte» Kochmethode zur Verfügung. Die Einbaugeräte werden mit einem Einbaurahmen geliefert. Das Gerät lässt sich so oberhalb des Backofens in eine Schranknische mit Standardmassen einbauen.

Neue Bedienoberflächen für noch bessere Kochresultate.

Dies ist nur mit der entsprechenden Technik möglich, die De Dietrich perfekt beherrscht. Wie bei den klassischen Backöfen ist auch hier die Programmeinstellung ganz einfach, leicht verständlich und extrem präzise. Sämtliche verfügbaren Funktionen sind auf der elektronischen Anzeige direkt erkennbar. Neben dem Auftaumodus gibt es sechs Garfunktionen, die für Abwechslung bei der Zubereitung und den Gerichten sorgen.

Anti-Kondensationssystem.

Dank eines internen Luftzirkulationssystems wird jegliche Kondensation vermieden, was zu einer uneingeschränkten Sicht im Innenraum führt.

MIKROWELLENHERDE SOLO

DME7121A / X

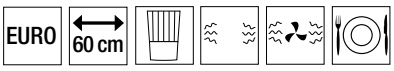
Er beherrscht Auftauen, Erwärmen und Zubereiten perfekt und präzise: das Privileg der Elektronik und seiner sechs Kochgeschwindigkeiten, um die Genüsse zu variieren und zu speichern.

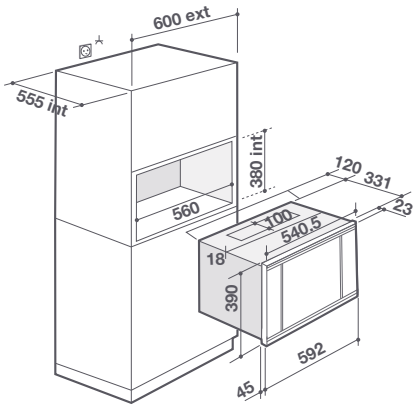
- Einbau-Mikrowelle 26 l
- Elektronische Programmierung
- Automatische Garfunktionen
- Mikrowellenherd 900 W
- 4 Wellenausgänge
- 8 Garfunktionen
- 3 Programmspeicherplätze
- 1 rotierendes Tablett 30 cm ausschaltbar
- Maximaler Durchmesser: 32 cm
- Zeitschaltuhr 60 Min.
- Innenraum aus Edelstahl (H x B x T): 210 x 350 x 351 mm
- Anschlusskabel mit Stecker
- Farbe: Anthrazit oder Edelstahl

Zubehör:
- Einbaurahmen aus Edelstahl

Technische Daten:
- Anschluss: 230V 1 N 1 x 10A
- Nische: H x B x T 380 x 560 x 550 mm

DME7121A ▲	**Fr. 1290.—/**	1197.75
DME7121X ▲	**Fr. 1290.—/**	1197.75
vRG.	**Fr. 10.77/**	10.—





KOCHFELDER

61	•	Overview: Sortimentsübersicht	
64	•	Induktionskochfelder	
68	•	Induktionskochfeld Piano	90 cm
70	•	Induktionskochfeld horiZone	90 cm
72	•	Induktionskochfeld horiZone	80 cm
78	•	Induktionskochfeld horiZone Chef Tactilium	65 cm
80	•	Induktionskochfeld horiZone	65 cm
85	•	Induktionskochfeld 4 Zonen	65 cm
87	•	Induktionskochfeld 3 Zonen	65 cm
88	•	Induktionskochfeld ohne Rahmen	65 cm
90	•	Glaskeramikkochfelder	
91	•	Glaskeramikkochfelder 4 Zonen	65 cm
92	•	Dominos de cuisson	
94	•	Domino-Kollektion horiZone	38 cm
95	•	Domino-Kollektion Teppan Yaki	38 cm
95	•	Domino-Kollektion Induktion 2 Zonen	30 cm

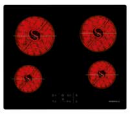
OVERVIEW KOCHFELDER

Referenz	DPI7969XS	DPI7965X	DPI7768X	DPI7878X	DPI7876X	DPI7884XT	DPI7884XS	DPI7884W	DPI7870X
Preis inkl. MwSt (ohne vRG)	3990.–	3690.–	2990.–	3490.–	3290.–	3190.–	2790.–	2850.–	2490.–
Energie	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion
Breite (cm)	93	93	93	80	80	80	80	80	80
Technologie	3x Horizone Play 4 in 1	Horizone 40x23	2x Horizone	Horizone 40x23		Horizone 40x23	Horizone 40x23 Play 4 in 1	Horizone 40x23	
Induktionsspulen	18	9	12	9	5	8	8	8	4
Anzahl Kochzonen	6	5	4	5	5	4	4	4	4
HILI VOLI Mitte HIRE VORE	Horizone 3700W Horizone 3700W Horizone 3700W	Horizone 3700W Ø280 3700W Ø230 3700W Ø160 2400W	Horizone 3700W Horizone 3700W	Ø160 2400W Ø180 2800W Ø280 3700W Horizone 3700W	Ø160 2400W Ø180 2800W Ø280 3700W Ø160 2400W Ø210 3700W	Horizone 3700W Ø230 3700W Ø160 2400W	Horizone 3700W Ø230 3700W Ø160 2400W	Horizone 3700W Ø230 3700W Ø160 2400W	Ø230 2800W Ø160 2400W Ø280 3700W Ø160 2400W
Expert-Modus individuelle Einstellungen	6 Pfannen	5 Pfannen	4 Pfannen	5 Pfannen	5 Pfannen	4 Pfannen	4 Pfannen	4 Pfannen	4 Pfannen
Display	Digitale Bedienung mit weissen LED's	Digitale Bedienung mit weissen LED's	Digitale Bedienung mit weissen LED's	Digitale Bedienung mit weissen LED's	Digitale Bedienung mit weissen LED's	Digitale Bedienung mit weissen LED's	Digitale Bedienung mit weissen LED's	Digitale Bedienung mit weissen LED's	Digitale Bedienung mit weissen LED's
Leistungsstufen	1 bis 20	1 bis 20	1 bis 20	1 bis20	1 bis20	1 bis 20	1 bis 20	1 bis 20	1 bis 20
Timer	6	5	4	5	5	4	4	4	4
Boost	6	5	4	5	5	4	4	4	4
Aufliegend	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Flächenbündig	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Sicherheit	10 Stufen	10 Stufen	10 Stufen	10 Stufen	10 Stufen	10 Stufen	10 Stufen	10 Stufen	10 Stufen
Zubehör (serienmässig)	Schneidebrett					Gargutsensor	Schneidebrett		
Zubehör (option)	DAI7002S Gril DAI7003S Plancha						DAI7002S Gril DAI7003S Plancha		
Glas	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Weiss	Schwarz
Rahmen	2 Zierleisten in Edelstahl	Inoxleiste	Inoxleiste	Inoxleiste	Inoxleiste	Inoxleiste	2 Zierleisten in Edelstahl	Inoxleiste	Inoxleiste
Gesamtleistung (kW)	11.1	11.1	7.4	7.4	7.4	7.4	7.4	7.4	7.4
Seite	68	70	71	72	73	74	75	76	77

OVERVIEW KOCHFELDER

Referenz	DPI7698GS	DPI7698G	DPI7688XT	DPI7688XS	DPI7684XT	DPI7684XS	DPI7684X	DPI7682X	DPI7670
Preis inkl. MwSt (ohne vRG)	3990.–	3790.–	2990.–	2890.–	2790.–	2690.–	2490.–	2350.–	X: 2250.– G/W: 2350.–
Energie	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion
Breite (cm)	65	65	65	65	65	65	65	65	65
Technologie	Piano 2x Horizone Play 4 in 1	Piano 2x Horizone	2x Horizone	Double Horizone Play 4 in 1	Horizone 40x23	Horizone Play 4 in 1	Horizone 40x23	DuoZone 37x18	
Induktionsspulen	12	12	12	12	8	8	8	4	4
Anzahl Kochzonen	Zonenloses	Zonenloses	4	4	4	4	4	4	4
HILI VOLI Mitte HIRE VORE	Horizone 3700W Horizone 3700W	Horizone 3700W Horizone 3700W	Horizone 3700W Horizone 3700W	Horizone 3700W Horizone 3700W	Horizone 3700W Ø230 3700W Ø160 2400W	Horizone 3700W Ø160 2800W Ø230 2800W	Horizone 3700W Ø160 2800W Ø230 2800W	DuoZone 3700W Ø160 2000W Ø230 3100W	Ø180 3200W Ø180 2200W Ø230 2800W Ø160 2800W
Expert-Modus individuelle Einstellungen	4 Pfannen (Freies platzieren, alle Formate einsetzbar)	4 Pfannen (Freies platzieren, alle Formate einsetzbar)	4 Pfannen	4 Pfannen	4 Pfannen	4 Pfannen	4 Pfannen	4 Pfannen	4 Pfannen
Solo-Modus Vollzone = 1 Einstellung	Ja	Ja							
Display	Tactilium Display & mit weissen LED's	Tactilium Display & mit weissen LED's	Digitale Bedienung mit weissen LED's	Digitale Bedienung mit weissen LED's	Digitale Bedienung mit weissen LED's	Digitale Bedienung mit weissen LED's	Digitale Bedienung mit weissen LED's	Digitale Bedienung mit weissen LED's	Digitale Bedienung mit weissen LED's
Leistungsstufen	1 bis 20	1 bis 20	1 bis 20	1 bis 20	1 bis 20	1 bis 20	1 bis 20	1 bis 20	1 bis 20
Timer	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Boost	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Aufliegend	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Flächenbündig	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Sicherheit	10 Stufen	10 Stufen	10 Stufen	10 Stufen	10 Stufen	10 Stufen	10 Stufen	10 Stufen	10 Stufen
Zubehör (serienmässig)	Schneidebrett		Gargutsensor	Schneidebrett	Gargutsensor	Schneidebrett			
Zubehör (option)	DAI7002S Gril DAI7003S Plancha			DAI7002S Gril DAI7003S Plancha		DAI7002S Gril DAI7003S Plancha			
Glas	Grau	Grau	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	X: Schwarz G: Grau W: Weiss
Rahmen	2 Zierleisten in Edelstahl	2 Zierleisten in Edelstahl	Inoxleiste	2 Zierleisten in Edelstahl	Inoxleiste	2 Zierleisten in Edelstahl	Inoxleiste	Inoxleiste	Inoxleiste
Gesamtleistung (kW)	7.4	7.4	7.4	7.4	7.4	7.4	7.4	7.4	7.4
Seite	78	79	80	81	82	82	83	84	85/86

OVERVIEW KOCHFELDER

Referenz	DPI7570X	DPI7654B	DPI7652B	DPI7650B	DPI7468XS	DPE7400X	DPI7360X	DPV7650B
								
Preis inkl. MwSt (ohne vRG)	1950.–	1990.–	1850.–	1690.–	1990.–	3990.–	1590.–	1290.–
Energie	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion	Teppan Yaki	Induktion	Glaskeramik
Breite (cm)	65	65	65	65	38	38	30	65
Technologie		Horizone 40x23	Duozone 37x18		Horizone Play 4 in 1			
Induktionsspulen	3	8	4	4	6		2	
Anzahl Kochzonen	3	4	4	4	2	1	2	4
HILI VOLI HIRE VORE	Ø160 2100W Ø230 2300W Ø280 3600W	Horizone 3700W Ø230 3700W Ø160 2400W	DuoZone 3700W Ø230 3100W Ø160 2000W	Ø180 2800W Ø180 2800W Ø230 3100W Ø160 2000W	Horizone 3700W	Horizone 3700W	Ø230 3700W Ø160 2400W	Ø210 2100W Ø145 1200W Ø180 1800W Ø145 1200W
Expert-Modus individuelle Einstellungen	3 Pfannen	4 Pfannen	4 Pfannen	4 Pfannen	2 Pfannen	1 Pfannen	2 Pfannen	4 Pfannen
Display	Digitale Bedienung mit weissen LED's	Digitale Bedienung mit roten LED's	Digitale Bedienung mit roten LED's	Digitale Bedienung mit roten LED's	Digitale Bedienung mit weissen LED's	Manette	Digitale Bedienung mit weissen LED's	Digitale Bedienung mit roten LED's
Leistungsstufen	1 bis 20	1 bis 20	1 bis 20	1 bis 20	1 bis 20	0 bis 250°C	1 bis 20	1 bis 17
Timer	3	4	4	4	2		2	4
Boost	3	4	4	4	2		2	
Aufliegend	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Flächenbündig	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nein	Ja	Ja
Sicherheit	10 Stufen	10 Stufen	10 Stufen	10 Stufen	10 Stufen	Restwärmeanzeige und Einschaltanzeige	10 Stufen	5 Stufen
Zubehör (serienmässig)					Schneidebrett			
Zubehör (option)					DAI7002S: Gril DAI7003S: Plancha			
Glas	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz
Rahmen	Inoxleiste	Ohne Rahmen	Ohne Rahmen	Ohne Rahmen	2 Zierleisten in Edelstahl	Ohne Rahmen	Inoxleiste	Ohne Rahmen
Gesamtleistung (kW)	7.4	7.4	7.4	7.4	3.7	2.5	3.7	6.9
Seite	87	88	89	89	94	95	95	91

BEISPIELLOSE MODULARITÄT FÜR UNVERGLEICHLICHE KULINARISCHE ERLEBNISSE

INDUKTIONSKOCHFELDER

Mit mehr als 20-jähriger Erfahrung im Bereich der Induktionstechnologie hat De Dietrich einmal mehr Massstäbe bei zonenlosen Kochfeldern gesetzt und präsentiert mit horiZone ein einzigartiges Konzept für eine modulare Kochfläche. Dank grossartiger Funktionalitäten auf Basis wegweisender Innovationen verwandelt De Dietrich die kulinarische Erfahrung in eine Kunst der Präzision und Qualität. Diese findet ihren Höhepunkt in der umfangreichsten und ausgefeiltesten Kollektion von Induktionskochfeldern, die jemals entwickelt wurde.

◇

Kochfeldkonzept « 4 in 1 »

horiZone. Ultimativer Höhepunkt einer bahnbrechenden Technologie.

Mit seinem modularen Kochfeld mit einer Fläche von 40×23 cm bietet der französische Hersteller De Dietrich das umfangreichste Kochfeldkonzept am Markt. Ob klein oder gross, oval oder rechteckig, das Kochfeld erkennt jede Form von Kochgefäss: von der Pfanne mit einem Durchmesser von 23 cm bis hin zum ovalen Bräter mit einem Durchmesser von 40 cm. horiZone gibt es in unendlich vielen Ausführungen mit einer Vielzahl von Kombinationsmöglichkeiten – für jeden Geschmack und jeden Küchenbereich.

Als optionales Zubehör für die horiZone-Play-Kochfelder sind eine Maxi Grill- und eine Maxi Plancha-Grillplatte erhältlich.

horiZone Play. Beispiellose Modularität für grenzenlose kulinarische Erlebnisse.

Durch stetiges Streben nach Exzellenz hat De Dietrich das Kochfeld horiZone Play entwickelt. Dieses neuartige Konzept ermöglicht es Ihnen, mit einem einzigen Kochfeld verschiedene Zubereitungsmethoden anzuwenden und so neue Dimensionen zu erleben. Die Kochfelder horiZone Play sind in den Breiten 90 cm, 80 cm oder 65 cm und als Domino in 38 cm verfügbar und bieten die grösstmögliche Modularität beim Kochen. Ausgestattet mit einer Holzauflage lassen sich die horiZone-Play-Kochfelder um eine Grill- oder eine Plancha-Grillplatte ergänzen. Diese werden einfach auf einer der Kochzonen angebracht. Über das Bedienfeld lässt sich eine entsprechende Kochfunktion aktivieren, mit der Sie Ihrem Können und Ihrer Kreativität freien Lauf lassen können.

horiZone Chef Tactilium. Unendlich mehr Fläche und Inspiration.

Das Induktionskochfeld horiZoneChef Tactilium, Glanzstück der Kollektion horiZone, setzt neue Massstäbe bei zonenlosen Kochfeldern. Das beispiellose Konzept bietet eine modulare Fläche mit vier verschiedenen Kochfunktionen und unzähligen Konfigurationsmöglichkeiten. Eine einzige Kochzone, zwei, drei oder vier Kochzonen – dieses Kochfeld wird Sie stets aufs Neue überraschen.

◇ **Modus Solo**
Das gesamte Kochfeld wird zu einer einzigen Kochzone. Mit einer einzigen Leistungs- und Zeiteinstellung können Sie gleichzeitig mehrere Gerichte mit ähnlicher Zubereitung kochen.

◇ **Modus Duo**
Das Kochfeld unterteilt sich in zwei unabhängige Kochbereiche mit einer Fläche von jeweils 40×23 cm. Sie programmieren für beide Zonen jeweils eine Leistungsstufe und eine Kochzeit. Die ideale Funktion um auf einem Kochfeld ein umfangreiches Gericht zu kochen und auf dem anderen Kochfeld Beilagen in mehreren kleinen Behältern zu garen.

Kochgeschirr-Erkennung. Absolut revolutionär.

Dank dieser Funktion, die von der Technologie des Piano-Kochfelds abgeleitet wurde, erkennt horiZone Chef Tactilium sofort jedes einzelne Kochgeschirr, unabhängig davon, wo es sich auf der Kochzone befindet. Sie können die Töpfe während des Kochens jederzeit umstellen, die jeweiligen Einstellungen werden automatisch übernommen.

◇ **Modus Trio**
Das Kochfeld unterteilt sich in drei unabhängige Kochbereiche, davon eine mit einer Fläche von 40×23 cm. Für jede der Zonen stellen Sie eine Leistungsstufe und eine Kochzeit ein. Sie können beispielsweise etwas in einem grossen Topf anbraten oder frittieren, Gemüse in einem kleineren Topf kochen und eine Sauce in einem anderen Gefäss warm halten.

◇ **Modus Quattro**
Das Kochfeld wird in vier eigenständige Kochzonen unterteilt. Für jede Zone können Sie Leistungsstufe und Kochzeit individuell einstellen.

Das Kochthermometer: für ein einmaliges kulinarisches Erlebnis

Machen Sie es den Spitzenköchen und Patissiers gleich und stellen Sie Ihr kulinarisches Können unter Beweis... Wie?

De Dietrich hat die Lösung für Sie ... Das Kochfeld Perfect Sensor verfügt über eine integrierte Sonde und bietet mit dem Modus «Chefkoch» die Möglichkeit, die Temperatur auf das Grad genau einzustellen. Sie können unter fünf Funktionen wählen: Aufwärmen, sanftes Garen, schnelles Garen, schnelles Aufkochen, Sous-Vide-Garen.
Mit der Funktion Perfect Sensor können Sie die Kochtemperatur eigenständig steuern und sich die exakte Temperatur im Innenraum des Kochgefässes auf dem Bedienfeld anzeigen lassen.
Die Temperatur lässt sich mithilfe einer der fünf voreingestellten Temperaturen direkt steuern.

Temperaturschwankungen wirken sich natürlich auf das Kochergebnis aus. Mit einer präzisen Einstellung, die auf das Grad genau ist, können Sie den Garvorgang genau kontrollieren. Machen Sie es den Spitzenköchen und Patissiers gleich und stellen Sie Ihr kulinarisches Können unter Beweis: Anspruchsvolle Gerichte wie Schokoladenkuchen, Caramel Fondant, Saucen, Fischgerichte und Konfitüren werden Ihnen im Handumdrehen gelingen.

Zeit für einzigartige kulinarische Interpretationen. Ein Ziffernblock für höchste Ansprüche.

Die neuen Induktionskochfelder von De Dietrich bieten höchste Flexibilität bei der Einstellung der Leistungsstärken. Über die neuen numerischen Tastenfelder lässt sich die Leistungsstärke ganz präzise von 1 bis 20 regeln. LED-Leuchten sorgen dabei für optimale Lesbarkeit.

2400 W bis 3700 W für die klassischen Zonen, 3700 W für die Zonen mit 28 cm Durchmesser und horiZone:
Die Induktionstechnologie von De Dietrich bietet maximale Leistungsstärken.
Die unterschiedlich grossen Kochzonen sind für kleine und grosse, runde oder ovale Kochgefässe geeignet und erkennen automatisch die Form.

Immer leistungsfähigere Funktionen für herausragende Ergebnisse.

◇ **ICS-Funktion:** Die für das Kochgefäss am besten geeignete Kochzone wird angezeigt.

◇ **Elapsed Time:** Diese Funktion zeigt an, wie viel Zeit seit der letzten Anpassung der Leistung vergangen ist. Sie ist ideal, um einen Kochvorgang zu beaufsichtigen und unentbehrlich, wenn man vergessen hat, den Timer einzustellen.

◇ **Recall:** Die programmierten Einstellungen (Leistung und Timer) werden gespeichert und müssen nach einem unerwarteten Ausfall des Kochfelds nicht neu eingegeben werden.

◇ **Switch - Übernahme der Einstellungen:** Dank dieser Funktion ist es möglich, die Kochgefässe zu verschieben und dabei die Einstellungen (Leistung und Timer) beizubehalten.

◇ **Automatische Topferkennung:** Einmal eingeschaltet, erkennt das Kochfeld automatisch ein Kochgefäss und zeigt es auf dem Display an.

Wenn jede Minute zählt, sind Funktionalität und Genauigkeit entscheidend.

◇ **Boil-Funktion:**
Das Erhitzen von 2 Litern Wasser erfolgt in Rekordtempo.

◇ **Vier Direktwahl-Funktionen für mehr Effizienz:**
Bei den Induktionskochfeldern von De Dietrich lässt sich mit einer einfachen Berührung des Bedienfelds die Leistung des Kochfelds sofort anpassen. Je nachdem, ob Sie ein Gericht anbraten, köcheln oder warm halten möchten.

◇ **Timer :** Jede Kochzone verfügt über einen eigenen Timer von 1 bis 99 Minuten.

Höchste Ansprüche an die Sicherheit.

Zum sicheren Reinigen des Kochfelds wird mit der Funktion **Clean Lock** die Steuerung vorübergehend für eine Minute blockiert. Alle Kochfelder sind mit zehn Sicherheits-Features ausgestattet, die Ihnen jederzeit höchste Sicherheit in der Küche garantieren:

◇ **Überhitzungsschutz:** Eine Exklusivität von De Dietrich: Die Temperatur unter dem Kochfeld ist auf 300 °C begrenzt. Öl wird zum Beispiel auf konstanter Temperatur gehalten, um die Brandgefahr einzudämmen.

◇ **Überlaufschutz:** Sobald überkochende Flüssigkeiten über das Bedienfeld laufen, schaltet sich das Kochfeld selbsttätig aus.

◇ **Bedienungssperre:** Mit dieser Funktion sind Sie – und insbesondere Ihre Kinder – vor dem versehentlichen Einschalten des Kochfelds geschützt.

◇ **Restwärmeanzeige:** Nach einer längeren Kochzeit kann die Oberfläche der Induktionszone weiterhin heiss sein. Auf dem Anzeigefeld blinkt ein «H», solange das Kochfeld eine Temperatur von mehr als 65 ºC aufweist.

◇ **Auto-Stopp-System:** Falls ein Gericht vergessen wird und während der Zubereitung längere Zeit auf dem Herd steht, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

◇ **Kochgeschirr-Erkennung:** Beim Einschalten ohne Kochgefäss auf dem Kochfeld fangen Leuchtdioden an zu blinken und nach einer Minute schaltet sich der Herd ab.

◇ **Grössenerkennung:** Besteck oder kleine Arbeitsgeräte, die auf dem Herd abgelegt werden, werden nicht erwärmt. Die Induktion schaltet sich nur dann ein, wenn Kontakt mit einem Metallboden mit einem Durchmesser von mehr als 10 cm besteht.

◇ **Spannungserkennung:** Das Kochfeld meldet eine schwache Stromspannung.*

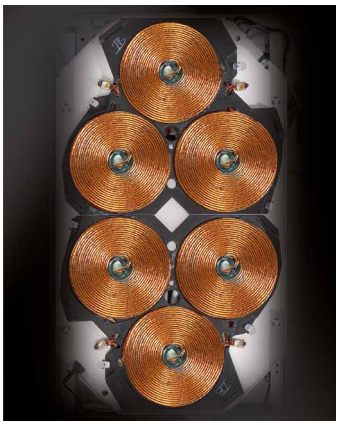
◇ **Fehlanschlusserkennung:** Ein akustisches Signal ertönt, die Stromkreise werden geschützt.*

◇ **Überspannungserkennung:** Ein Schutz vor Beschädigung der Stromkreise, insbesondere bei einem Blitzeinschlag.*

*** Im Rahmen der Toleranzgrenzen des französischen Stromnetzes.**

INDUKTIONSKOCHFELDER 90 CM HORIZONE

Die neuen Induktionskochfelder von De Dietrich bieten höchste Flexibilität bei der Einstellung der Leistungsstärken.



Induktionskochfeld 90 cm HoriZone Play

DPI7969XS

Mit seinem modularen Kochfeld mit einer Fläche von 40 x 23 cm bietet der französische Hersteller De Dietrich das umfangreichste Kochfeldkonzept am Markt. Ob klein oder gross, oval oder rechteckig, das Kochfeld erkennt jede Form von Kochgefäss: von der Pfanne mit einem Durchmesser von 23 cm bis hin zum ovalen Bräter mit einem Durchmesser von 40 cm.

DPI7969XS

INDUKTIONSKOCHFELD 90 CM HORIZONE PLAY

Dieses neuartige Konzept, ausgestattet mit einem Sologne-Holzblock und zwei optional erhältlichen, abnehmbaren Kochelementen – Grill und Plancha – ermöglicht es Ihnen, verschiedene Garmodi mit einer herausragenden Modularität zu multiplizieren. Genuss in einer neuen Dimension für ein unendliches kulinarisches Vergnügen.

DPI7969XS ▲	**Fr. 3990.— /**	3704.75
vRG.	**Fr. 5.99/**	5.56
DAI7002S	**Fr. 299.— /**	277.60
DAI7003S	**Fr. 259.— /**	240.50

H3 | 93 cm | horiZone | Induction | Play 4 in 1

- Induktionskochfeld 93 cm
- 3 freie horiZone Kochzonen 40 x 23 cm
- 6 Zonen, d.h Maximum 9 kleine Pfannen gleichzeitig, 6 unabhängige Booster
- Multifunktionsfeld PLAY 4 in 1
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LED's
- 20 Leistungsstufen, 4 Direktwahlen
- 6 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Elapsed Time: Anzeige der vergangenen Kochzeit
- Recall: Speicher der letzten Einstellungen nach Stromausfall
- Piano Funktion (3 Kochzonen)
- BOIL: Beherrschtes Sieden
- Booster: Direkter Zugriff auf Maximalleistung
- Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 10 Sicherheits-Features
- Kochfeld mit Rahmen: 2 Zierleisten (Edelstahl)
- Farbe: Schwarz
- Schneidebrett serienmässig mitgeliefert
- Als Option: Maxi Plancha und Maxi Grill

Technische Daten:

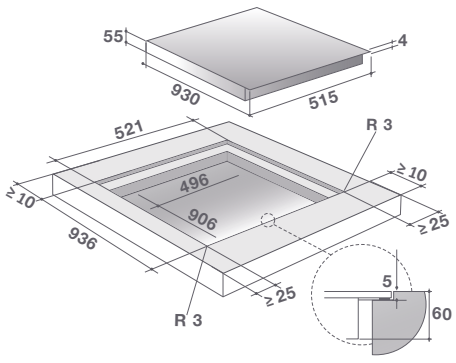
- Gesamtleistung von 50 bis 11100 W
- 2 Anschlusskabel: 400V-3PN 3x15A
- Glas: H x B x T 4 x 930 x 515 mm
- Ausschnitt: H x B x T 55 x 906 x 496 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 936 x 521 mm

Installationshinweise siehe S. 133

DAI7002S
Maxi Grill

DAI7003S
Maxi Plancha

Schneidebrett serienmässig mitgeliefert



INDUKTIONSKOCHFELDER 90 CM HORIZONE

DPI7965X

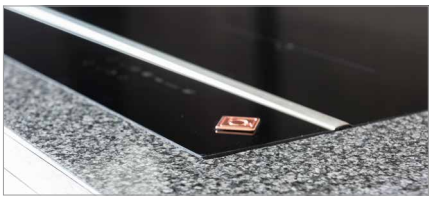
INDUKTIONSKOCHFELD 90 CM HORIZONE
Lassen Sie sich vollends begeistern vom Kochen mit diesem Induktionskochfeld. Seine Platten mit unterschiedlichem Durchmesser passen sich kleinen und grossen, runden und ovalen Behältern perfekt an.

- Induktionskochfeld 93 cm
- 1 freie horiZone Kochzone 40 x 23 cm
- 5 Zonen, d.h Maximum 6 kleine Pfannen gleichzeitig, 5 unabhängige Booster
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LED's
- 20 Leistungsstufen, 4 Direktwahlen
- 5 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Elapsed Time: Anzeige der vergangenen Kochzeit
- Recall: Speicher der letzten Einstellungen nach Stromausfall
- BOIL: Beherrschtes Sieden
- Booster: Direkter Zugriff auf Maximalleistung
- Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 10 Sicherheits-Features
- Kochfeld ohne Rahmen, mit Inoxleiste
- Farbe: Schwarz

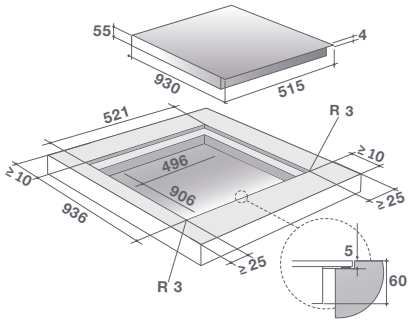
Technische Daten:
- Gesamtleistung von 50 bis 11100 W
- 2 Anschlusskabel: 400V-3PN 3x15A
- Glas: H x B x T 4 x 930 x 515 mm
- Ausschnitt: H x B x T 55 x 906 x 496 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 936 x 521 mm

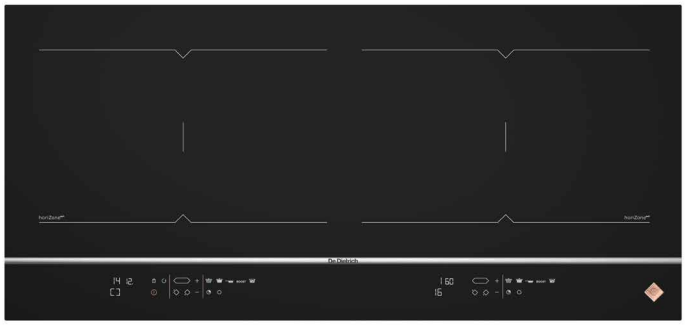
Installationshinweise siehe S. 133

DPI7965X ▲ **Fr. 3690.— /**3426.20
vRG. **Fr. 5.99/** 5.56



Flächenbündige Montage möglich





DPI7768X ▲ **Fr. 2990.— /**2776.25
vRG. **Fr. 5.99/** 5.56

DPI7768X

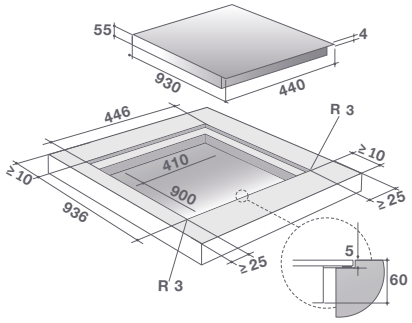
INDUKTIONSKOCHFELD 93 CM HORIZONE
Dieses einzigartige Kochfeld, das genau Ihren Bedürfnissen entspricht, ist ebenso raffiniert wie funktionell.
Die zwei flexiblen horiZone-Kochzonen sind auf einer Linie mit einer Tiefe von 44 cm angeordnet.

- Induktionskochfeld 93 cm
- 4 unabhängige Induktionszonen
- Doppel horiZone Kochzone auf einer Linie
- Geringe Tiefe 44 cm
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LED's
- 20 Leistungsstufen, 4 Direktwahlen
- 4 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Elapsed Time: Anzeige der vergangenen Kochzeit
- BOIL: Beherrschtes Sieden
- Recall : Speicher der letzten Einstellungen nach Stromausfall
- Booster: Direkter Zugriff auf Maximalleistung
- Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 10 Sicherheits-Features
- Kochfeld ohne Rahmen, mit Inoxleiste
- Farbe: Schwarz

Technische Daten:
- Gesamtleistung von 50 bis 7400 W
- 1 Anschlusskabel: 400 V 2 PN 2 x 15 A
- Glas: H x B x T 4 x 930 x 440 mm
- Ausschnitt: H x B x T 55 x 900 x 410 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 936 x 446 mm

Installationshinweise siehe S. 133

Ideal für den Einbau in ein 100- oder 120-cm-Möbel



INDUKTIONSKOCHFELDER 80 CM HORIZONE

DPI7878X

INDUKTIONSKOCHFELD 80 CM HORIZONE
Mit diesem 80 cm breiten Kochfeld aufgeteilt in fünf Kochzonen findet De Dietrich die perfekte Balance. Die freie Kochzone horiZone bietet eine noch grössere Flexibilität beim Kochen.

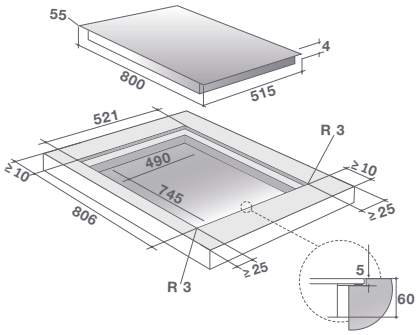
- Induktionskochfeld 80 cm
- 1 freie horiZone Kochzone 40 x 23 cm
- 5 Zonen, d.h Maximum 6 kleine Pfannen gleichzeitig, 4 unabhängige Booster
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LED's
- 20 Leistungsstufen, 4 Direktwahlen
- 5 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Elapsed Time: Anzeige der vergangenen Kochzeit
- BOIL: Beherrschtes Sieden
- Recall: Speicher der letzten Einstellungen nach Stromausfall
- Booster: Direkter Zugriff auf Maximalleistung
- Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 10 Sicherheits-Features
- Kochfeld ohne Rahmen, mit Inoxleiste
- Farbe: Schwarz

Technische Daten:
- Gesamtleistung von 50 bis 7400 W
- 1 Anschlusskabel: 400 V 2 PN 2 x 15 A
- Glas: H x B x T 4 x 800 x 515 mm
- Ausschnitt: H x B x T 55 x 745 x 490 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 806 x 521 mm

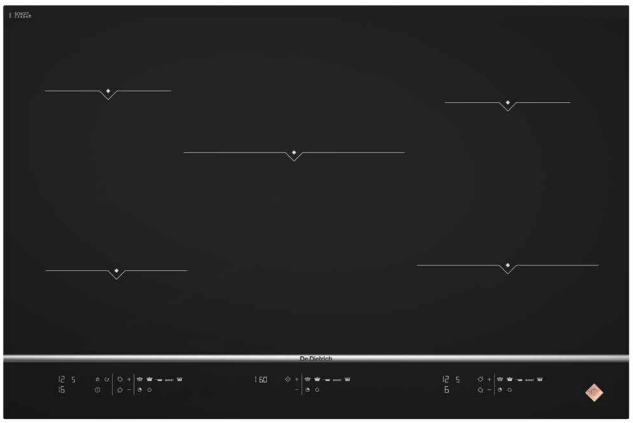
Installationshinweise siehe S. 133

DPI7878X ▲ Fr. 3490.— / 3240.50
vRG. Fr. 5.99/ 5.56

Erhältlich ab Juli 2020



INDUKTIONSKOCHFELDER 80 CM



DPI7876X ▲ **Fr. 3290.— /** 3054.80
vRG. **Fr. 5.99/** 5.56

Erhältlich ab Juli 2020

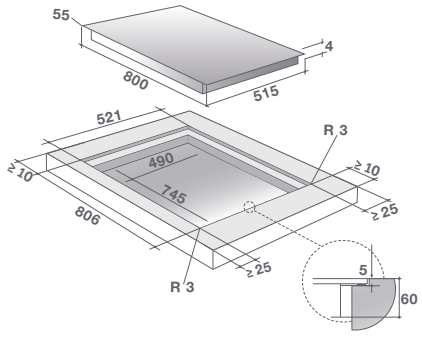
DPI7876X

INDUKTIONSKOCHFELD 80 CM
Seine fünf Kochzonen mit unterschiedlichem Durchmesser passen sich kleinen und grossen, runden und ovalen Behältern perfekt an.
Stellen Sie sich all die Möglichkeiten vor, die sich Ihnen so auf dem 80 cm breiten Kochfeld bieten!

- Induktionskochfeld 80 cm
- 5 unabhängige Induktionszonen
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LED's
- 20 Leistungsstufen, 4 Direktwahlen
- 5 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Elapsed Time: Anzeige der vergangenen Kochzeit
- BOIL: Beherrschtes Sieden
- Recall: Speicher der letzten Einstellungen nach Stromausfall
- Booster: Direkter Zugriff auf Maximalleistung
- Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 10 Sicherheits-Features
- Kochfeld ohne Rahmen, mit Inoxleiste
- Farbe: Schwarz

Caractéristiques techniques:
- Gesamtleistung von 50 bis 7400 W
- 1 Anschlusskabel: 400 V 2 PN 2 x 15 A
- Glas: H x B x T 4 x 800 x 515 mm
- Ausschnitt: H x B x T 55 x 745 x 490 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 806 x 521 mm

Conseils d'installation, voir p.133



INDUKTIONSKOCHFELDER 80 CM HORIZONE

DPI7884XT

INDUKTIONSKOCHFELD 80 CM HORIZONE

Sowohl beim Kochen als auch beim Backen gibt es Rezepte, bei denen die exakte Temperaturmessung ausschlaggebend sein kann. Deshalb hat De Dietrich diese Chefkoch-würdige Innovation entwickelt.

- Induktionskochfeld 80 cm
- 1 freie horiZone Kochzone 40 x 23 cm
- 4 Zonen, d.h Maximum 5 kleine Pfannen gleichzeitig, 4 unabhängige Booster
- 1 kulinarische Sonde mit Halter (Pfanne nicht mitgeliefert). Automatische oder unterstützte Kochfunktion mit 5 Direktzugriffen einschließlich Vakuumgaren
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LED's
- 20 Leistungsstufen, 4 Direktwahlen
- 4 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Elapsed Time: Anzeige der vergangenen Kochzeit
- BOIL: Beherrschtes Sieden
- Booster: Direkter Zugriff auf Maximalleistung
- Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 10 Sicherheits-Features
- Kochfeld ohne Rahmen, mit Inoxleiste
- Farbe: Schwarz

Technische Daten:

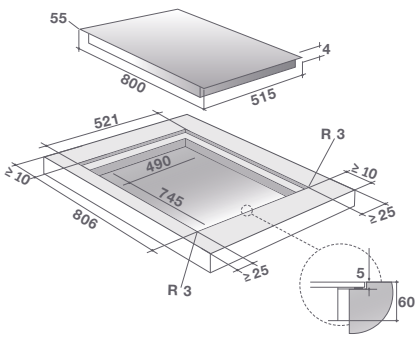
- Gesamtleistung von 50 bis 7400 W
- 1 Anschlusskabel: 400 V 2 PN 2 x 15 A
- Glas: H x B x T 4 x 800 x 515 mm
- Ausschnitt: H x B x T 55 x 745 x 490 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 806 x 521 mm

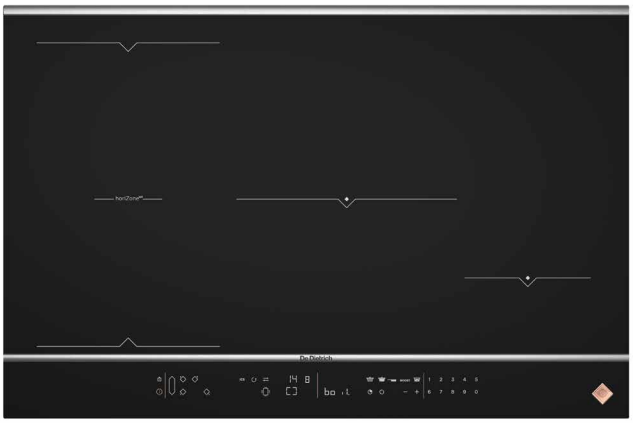
Installationshinweise siehe S. 133

DPI7884XT ▲ **Fr. 3190.— /** 2961.95
TAR **Fr. 5.99/** 5.56

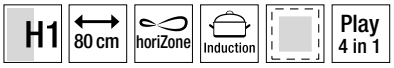
Erhältlich ab Juli 2020

Eine exklusive kulinarische Sonde zur gradgenauen Zubereitung Ihrer feinsten Leckerbissen.





DPI7884XS ▲	**Fr.**	**2790.— /**	2590.55
vRG.	**Fr.**	**5.99/**	5.56
DAI7002S	**Fr.**	**299.— /**	277.60
DAI7003S	**Fr.**	**259.— /**	240.50



DPI7884XS

INDUKTIONSKOCHFELD 80 CM HORIZONE PLAY

Die schönsten kulinarischen Interpretationen sind möglich mit diesem grosszügigen Kochfeld. Dank Grill und Plancha, beide optional erhältlich und abnehmbar, haben Sie die Möglichkeit, Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen.

- Induktionskochfeld 80 cm
- 1 freie horiZone Kochzone 40 x 23 cm
- 4 Zonen, d.h Maximum 5 kleine Pfannen gleichzeitig, 4 unabhängige Booster
- HoriZone Multifunktionsfeld 4 in 1
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LED's
- 20 Leistungsstufen, 4 Direktwahlen
- 4 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Elapsed Time: Anzeige der vergangenen Kochzeit
- Recall: Speicher der letzten Einstellungen nach Stromausfall
- BOIL: Beherrschtes Sieden
- Switch: Übernahme und Fortsetzung der Einstellungen, wenn die Pfanne verschoben wird
- ICS: Vorschlag der idealen Kochzone für die entsprechende Pfanne
- Booster: Direkter Zugriff auf Maximalleistung
- Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 10 Sicherheits-Features
- Kochfeld mit Rahmen: 2 Zierleisten (Edelstahl)
- Farbe: Schwarz
- Schneidebrett serienmässig mitgeliefert
- Als Option: Maxi Plancha und Maxi Grill

Technische Daten:

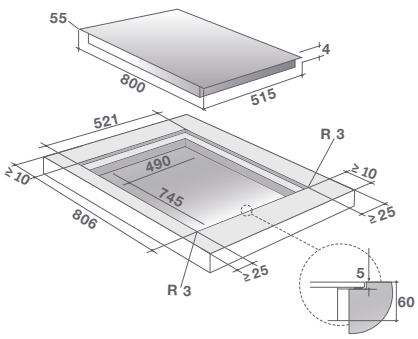
- Gesamtleistung von 50 bis 7400 W
- 1 Anschlusskabel: 400 V 2 PN 2 x 15 A
- Glas: H x B x T 4 x 800 x 515 mm
- Ausschnitt: H x B x T 55 x 745 x 490 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 806 x 521 mm

Installationshinweise siehe S. 133

DAI7002S
Maxi Grill

DAI7003S
Maxi Plancha

Schneidebrett serienmässig mitgeliefert



INDUKTIONSKOCHFELDER 80 CM

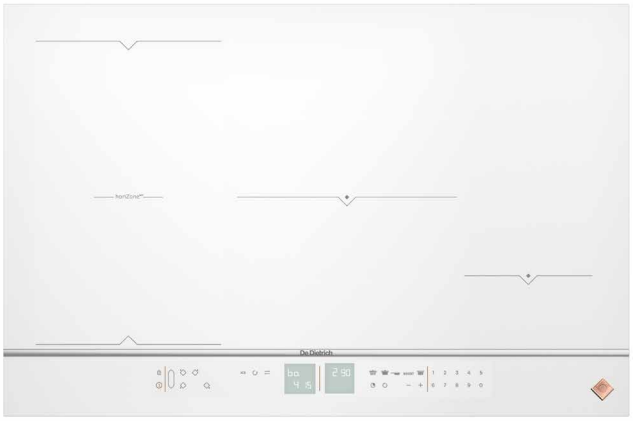
DPI7884W

INDUKTIONSKOCHFELD 80 CM HORIZONE
De Dietrich erfindet die Farbe Weiss neu, die für Eleganz und Reinheit steht.
Seine raffiniert gezeichneten Kochfelder lassen sich mit intuitiver Einfachheit programmieren, damit an Präzision, Geschwindigkeit und Effizienz gewonnen werden kann.

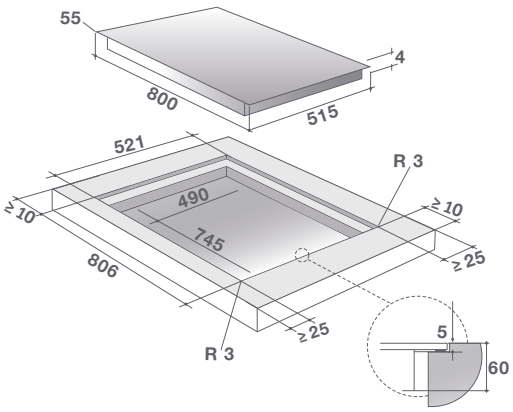
- Induktionskochfeld 80 cm
- 1 freie horiZone Kochzone 40 x 23 cm
- 4 Zonen, d.h Maximum 5 kleine Pfannen gleichzeitig, 4 unabhängige Booster
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LED's
- 20 Leistungsstufen, 4 Direktwahlen
- 4 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Elapsed Time: Anzeige der vergangenen Kochzeit
- Recall: Speicher der letzten Einstellungen nach Stromausfall
- BOIL: Beherrschtes Sieden
- Switch: Übernahme und Fortsetzung der Einstellungen, wenn die Pfanne verschoben wird
- ICS: Vorschlag der idealen Kochzone für die entsprechende Pfanne
- Booster: Direkter Zugriff auf Maximalleistung
- Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 10 Sicherheits-Features
- Kochfeld ohne Rahmen, mit Inoxleiste
- Farbe: Weiss

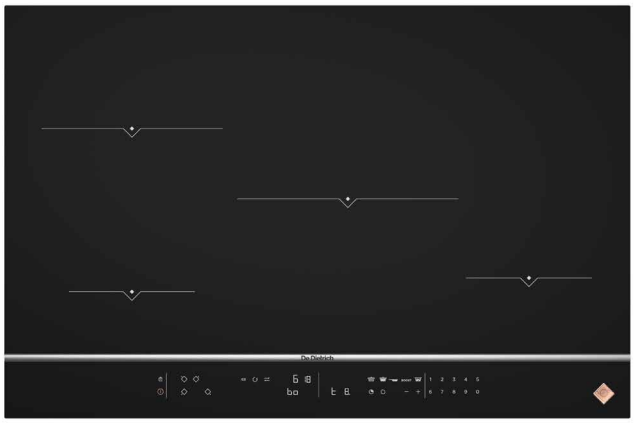
Technische Daten:
- Gesamtleistung von 50 bis 7400 W
- 1 Anschlusskabel: 400 V 2 PN 2 x 15 A
- Glas: H x B x T 4 x 800 x 515 mm
- Ausschnitt: H x B x T 55 x 745 x 490 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 806 x 521 mm

Installationshinweise siehe S. 133



DPI7884W ▲ **Fr. 2850.— /**2646.25
vRG. **Fr. 5.99/** 5.56





DPI7870X ▲ **Fr. 2490.— /** 2312.00
vRG. **Fr. 5.99/** 5.56

80 cm | Induction

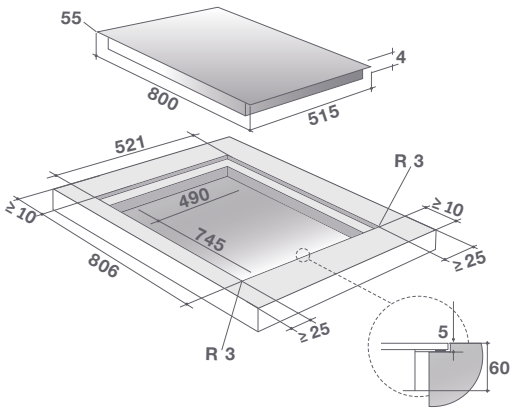
DPI7870X

INDUKTIONSKOCHFELD 80 CM

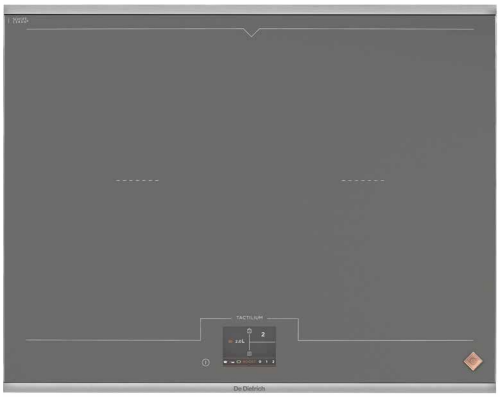
- Induktionskochfeld 80 cm
- 4 unabhängige Induktionszonen
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LED's
- 20 Leistungsstufen, 4 Direktwahlen
- 4 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Elapsed Time: Anzeige der vergangenen Kochzeit
- BOIL: Beherrschtes Sieden
- Switch: Übernahme und Fortsetzung der Einstellungen, wenn die Pfanne verschoben wird
- Recall: Speicher der letzten Einstellungen nach Stromausfall
- ICS: Vorschlag der idealen Kochzone für die entsprechende Pfanne
- Booster: Direkter Zugriff auf Maximalleistung
- Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 10 Sicherheits-Features
- Kochfeld ohne Rahmen, mit Inoxleiste
- Farbe: Schwarz

Technische Daten:
- Gesamtleistung von 50 bis 7400 W
- 1 Anschlusskabel: 400 V 2 PN 2 x 15 A
- Glas: H x B x T 4 x 800 x 515 mm
- Ausschnitt: H x B x T 55 x 745 x 490 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 806 x 521 mm

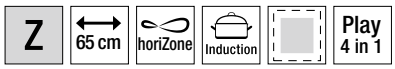
Installationshinweise siehe S. 133



INDUKTIONSKOCHFELDER 65 CM HORIZONE CHEF TACTILIUM



DPI7698GS ▲	**Fr. 3990.— /**	3704.75
vRG.	**Fr. 2.49/**	2.31
DAI7002S	**Fr. 299.— /**	277.60
DAI7003S	**Fr. 259.— /**	240.50



DAI7002S
Maxi Grill

DAI7003S
Maxi Plancha

Schneidebrett serienmässig mitgeliefert

DPI7698GS

INDUKTIONSKOCHFELD 65 CM HORIZONE PLAY
Dieses neue Kochfeld ist Ausdruck einer Allianz aus raffinierter Ästhetik und avantgardistischer Technologie. Das innovative Konzept mit Multifunktions-Garen und dem modularen horiZone Play, das über einen Bildschirm mit Steuerelementen der neuesten Generation bedient wird, lässt Sie ein einzigartiges kulinarisches Vergnügen erleben.

- Induktionskochfeld 65 cm
- 4 kombinierbare Kochzonen
- 4 Kochfunktionen: Solo, Duo, Trio und Quattro
- Tactilium-Display: Touchscreen und Slider
- Multifunktionsfeld PLAY 4 in 1
- Flächenbündige Montage möglich
- 16 Leistungsstufen, 4 Direktwahlen
- 4 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Elapsed Time: Anzeige der vergangenen Kochzeit
- BOIL: Beherrschtes Sieden
- Booster: Direkter Zugriff auf Maximalleistung
  Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 10 Sicherheits-Features
- Kochfeld mit Rahmen: 2 Zierleisten (Edelstahl)
- Schneidebrett serienmässig mitgeliefert
- Als Option: Maxi Plancha und Maxi Grill
- Farbe: Grau

Technische Daten:
- Gesamtleistung von 50 bis 7400 W
- 1 Anschlusskabel: 400 V 2 PN 2 x 15 A
- Glas: H x B x T 4 x 650 x 515 mm
- Ausschnitt: H x B x T 55 x 560 x 490 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 656 x 521 mm

Installationshinweise siehe S. 133

DPI7698G ▲ **Fr. 3790.— /** 3519.05
vRG. **Fr. 2.49/** 2.31

DPI7698G

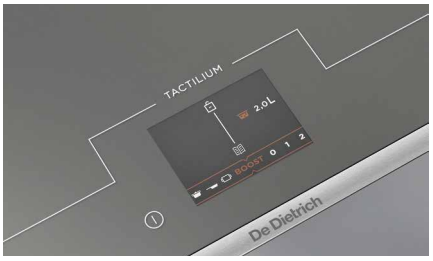
INDUKTIONSKOCHFELD 65 CM HORIZONE

Neue Interpretation dieser kulinarischen Kunst der Spitzenklasse: das Kochfeld horiZone Chef.
Das beispiellose Konzept bietet eine modulare Fläche mit vier verschiedenen Kochfunktionen und unzähligen Konfigurationsmöglichkeiten. Eine einzige Kochzone, zwei, drei oder vier Kochzonen – dieses Kochfeld wird Sie stets aufs Neue überraschen.

- Induktionskochfeld 65 cm
- 4 kombinierbare Kochzonen
- 4 Kochfunktionen: Solo, Duo, Trio und Quattro
- Tactilium-Display: Touchscreen und Slider
- Flächenbündige Montage möglich
- 16 Leistungsstufen, 4 Direktwahlen
- 4 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Elapsed Time: Anzeige der vergangenen Kochzeit
- BOIL: Beherrschtes Sieden
- Booster: Direkter Zugriff auf Maximalleistung
- Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 10 Sicherheits-Features
- Kochfeld ohne Rahmen, mit Inoxleiste
- Farbe: Grau

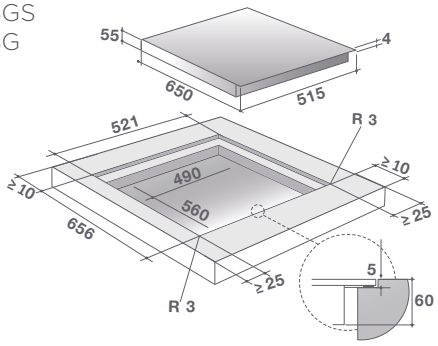
Technische Daten:
- Gesamtleistung von 50 bis 7400 W
- 1 Anschlusskabel: 400 V 2 PN 2 x 15 A
- Glas: H x B x T 4 x 650 x 515 mm
- Ausschnitt: H x B x T 55 x 560 x 490 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 656 x 521 mm

Installationshinweise siehe S. 133



Tactilium Display

DPI7698GS
DPI7698G



INDUKTIONSKOCHFELDER 65 CM HORIZONE

DPI7688XT

INDUKTIONSKOCHFELD 65 CM HORIZONE PLAY
Die kulinarische Sonde ist für einen Saucier oder einen Patissier ein unverzichtbares Hilfsmittel für das Gelingen von besonders heiklen Speisen.

- Induktionskochfeld 65 cm
- 2 freie horiZone Kochzonen 40 x 23 cm
- 1 kulinarische Sonde mit Halter (Pfanne nicht mitgeliefert). Automatische oder unterstützte Kochfunktion mit 5 Direktzugriffen einschließlich Vakuumgaren
- Flächenbündige Montage möglich
- 20 Leistungsstufen, 4 Direktwahlen
- 4 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Elapsed Time: Anzeige der vergangenen Kochzeit
- BOIL: Beherrschtes Sieden
- Recall : Speicher der letzten Einstellungen nach Stromausfall
- Booster: Direkter Zugriff auf Maximalleistung
- Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 10 Sicherheits-Features
- Kochfeld ohne Rahmen, mit Inoxleist
- Farbe: Schwarz

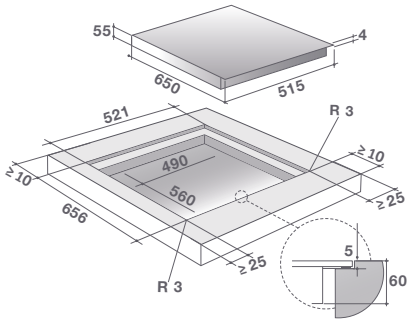
Technische Daten:
- Gesamtleistung von 50 bis 7400 W
- 1 Anschlusskabel: 400 V 2 PN 2 x 15 A
- Glas: H x B x T 4 x 650 x 515 mm
- Ausschnitt: H x B x T 55 x 560 x 490 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 656 x 521 mm

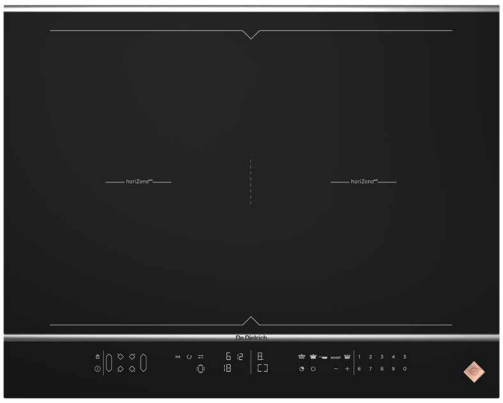
Installationshinweise siehe S. 133

DPI7688XT ▲	**Fr.**	**2990.— /**2776.25
vRG.	**Fr.**	**2.49/** 2.31

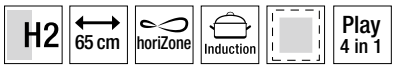
Erhältlich ab Juli 2020

Eine exklusive kulinarische Sonde zur gradgenauen Zubereitung Ihrer feinsten Leckerbissen.





DPI7688XS ▲	**Fr.**	**2890.— /**	2683.40
vRG.	**Fr.**	**2.49/**	2.31
DAI7002S	**Fr.**	**299.— /**	277.60
DAI7003S	**Fr.**	**259.— /**	240.50



DPI7688XS

INDUKTIONSKOCHFELD 65 CM HORIZONE PLAY
Induktionskochfeld, Grill und Plancha. Um die Aromen zu vervielfachen, ermöglicht Ihnen die zugehörige Kochfunktion, mittels der Programmiertastatur Ihren kulinarischen Talenten und der Improvisation freien Lauf zu lassen.

- Induktionskochfeld 65 cm
- 2 freie horiZone Kochzonen 40 x 23 cm
- HoriZone Multifunktionsfeld 4 in 1
- Flächenbündige Montage möglich
- 20 Leistungsstufen, 4 Direktwahlen
- 4 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Elapsed Time: Anzeige der vergangenen Kochzeit
- Recall: Speicher der letzten Einstellungen nach Stromausfall
- BOIL: Beherrschtes Sieden
- Switch: Übernahme und Fortsetzung der Einstellungen, wenn die Pfanne verschoben wird
- ICS: Vorschlag der idealen Kochzone für die entsprechende Pfanne
- Booster: Direkter Zugriff auf Maximalleistung
- Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 10 Sicherheits-Features
- Kochfeld mit Rahmen: 2 Zierleisten (Edelstahl)
- Farbe: Schwarz
- Schneidebrett serienmässig mitgeliefert
- Als Option: Maxi Plancha und Maxi Grill

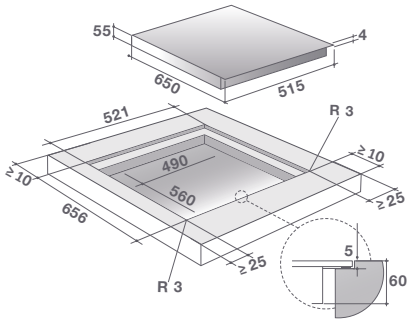
Technische Daten:
- Gesamtleistung von 50 bis 7400 W
- 1 Anschlusskabel: 400 V 2 PN 2 x 15 A
- Glas: H x B x T 4 x 650 x 515 mm
- Ausschnitt: H x B x T 55 x 560 x 490 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 656 x 521 mm

Installationshinweise siehe S. 133

DAI7002S
Maxi Grill

DAI7003S
Maxi Plancha

Schneidebrett serienmässig mitgeliefert



INDUKTIONSKOCHFELDER 65 CM HORIZONE

DPI7684XT

INDUKTIONSKOCHFELD 65 CM HORIZONE
De Dietrich erklärt Präzision zum unbestrittenen Massstab: Die neue Temperatursonde bietet den direkten Zugriff auf fünf zuvor definierte Temperaturen.

- Induktionskochfeld 65 cm
- 1 freie horiZone Kochzone 40 x 23 cm
- 4 unabhängige Induktionszonen 5 Zonen, d.h Maximum 5 kleine Pfannen gleichzeitig, 4 unabhängige Booster
- 1 kulinarische Sonde mit Halter (Pfanne nicht mitgeliefert). Automatische oder unterstützte Kochfunktion mit 5 Direktzugriffen einschließlich Vakuumgaren
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LED's
- 20 Leistungsstufen, 4 Direktwahlen
- 4 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Elapsed Time, BOIL
- Booster: Direkter Zugriff auf Maximalleistung
- Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 10 Sicherheits-Features
- Kochfeld ohne Rahmen, mit Inoxleiste

DPI7684XT ▲ **Fr. 2790.— /** 2590.55
vRG. **Fr. 2.49/** 2.31

Erhältlich ab Juli 2020

H1 | 65 cm | horiZone | Induction

DPI7684XS

Gemeinsame technische Daten:
Ohne kulinarische Sonde.
Mit:
- Schneidebrett serienmässig mitgeliefert
- Als Option: Maxi Plancha und Maxi Grill
- Kochfeld HoriZone Multifunktion 4 in 1
- Kochfeld mit Rahmen: 2 Zierleisten (Edelstahl)
- Recall: Speicher der letzten Einstellungen nach Stromausfall
- Switch: Übernahme und Fortsetzung der Einstellungen, wenn die Pfanne verschoben wird
- ICS: Vorschlag der idealen Kochzone für die entsprechende Pfanne

Gemeinsame technische Daten :
- Gesamtleistung von 50 bis 7400 W
- 1 Anschlusskabel: 400 V 2 PN 2 x 15 A
- Glas: H x B x T 4 x 800 x 515 mm
- Ausschnitt: H x B x T 55 x 745 x 490 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 806 x 521 mm

Installationshinweise siehe S. 133

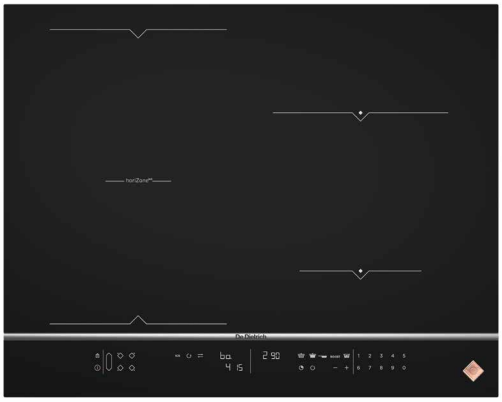
DPI7684XS ▲ **Fr. 2690.— /**2497.70
vRG. **Fr. 2.49/** 2.31
DAI7002S **Fr. 299.— /** 277.60
DAI7003S **Fr. 259.— /** 240.50

H1 | 65 cm | horiZone | Induction | Play 4 in 1

DAI7002S
Maxi Grill

DAI7003S
Maxi Plancha

Schneidebrett serienmässig mitgeliefert



DPI7684X ▲ **Fr. 2490.— /** 2312.00
vRG. **Fr. 2.49/** 2.31

Die neuen Induktionskochfelder von De Dietrich bieten höchste Flexibilität bei der Einstellung der Leistungsstärken.

DPI7684X

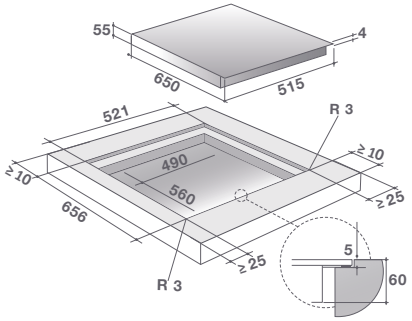
INDUKTIONSKOCHFELD 65 CM HORIZONE
Sein neues digitales, leicht lesbares Display ermöglicht es, die Leistung von 1 bis 20 mit höchster Präzision einzustellen und auf die vorprogrammierten Funktionen zuzugreifen.

- Induktionskochfeld 65 cm
- 4 unabhängige Induktionszonen
- 1 freie horiZone Kochzone 40 x 23 cm
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LED's
- 20 Leistungsstufen, 4 Direktwahlen
- 4 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Elapsed Time: Anzeige der vergangenen Kochzeit
- Recall: Speicher der letzten Einstellungen nach Stromausfall
- BOIL: Beherrschtes Sieden
- Switch: Übernahme und Fortsetzung der Einstellungen, wenn die Pfanne verschoben wird
- ICS: Vorschlag der idealen Kochzone für die entsprechende Pfanne
- 4 Booster: Direkter Zugriff auf Maximalleistung
- Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 10 Sicherheits-Features
- Kochfeld ohne Rahmen, mit Inoxleiste
- Farbe: Schwarz

Technische Daten:
- Gesamtleistung von 50 bis 7400 W
- 1 Anschlusskabel: 400 V 2 PN 2 x 15 A
- Glas: H x B x T 4 x 650 x 515 mm
- Ausschnitt: H x B x T 55 x 560 x 490 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 656 x 521 mm

Installationshinweise siehe S. 133

DPI7684XT / XS / X



INDUKTIONSKOCHFELDER 65 CM

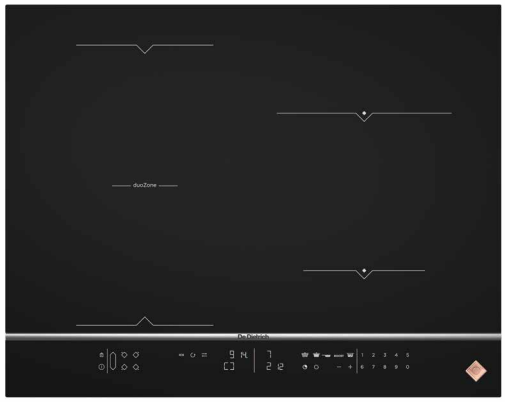
DPI7682X

INDUKTIONSKOCHFELD 65 CM DUOZONE
Präzision mag zwar die Grundlage des Gelingens von Rezepten sein, doch die Geschwindigkeit des Temperaturanstiegs und die Wärmeleistung sind genauso entscheidend. Das Privileg der Induktionskochfelder von De Dietrich.

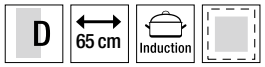
- Induktionskochfeld 65 cm
- 4 unabhängige Induktionszonen
- DuoZone 370 x 180 mm
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LED's
- 20 Leistungsstufen, 4 Direktwahlen
- 4 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Elapsed Time: Anzeige der vergangenen Kochzeit
- Recall: Speicher der letzten Einstellungen nach Stromausfall
- BOIL: Beherrschtes Sieden
- Switch: Übernahme und Fortsetzung der Einstellungen, wenn die Pfanne verschoben wird
- ICS: Vorschlag der idealen Kochzone für die entsprechende Pfanne
- 4 Booster: Direkter Zugriff auf Maximalleistung
- Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 10 Sicherheits-Features
- Kochfeld ohne Rahmen, mit Inoxleiste
- Farbe: Schwarz

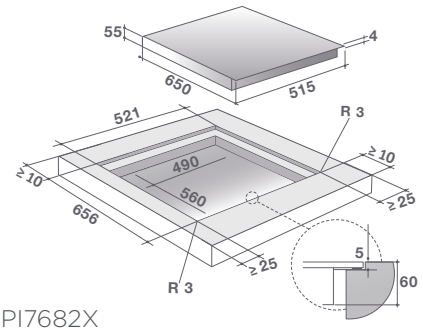
Technische Daten:
- Gesamtleistung von 50 bis 7400 W
- 1 Anschlusskabel: 400 V 2 PN 2 x 15 A
- Glas: H x B x T 4 x 650 x 515 mm
- Ausschnitt: H x B x T 55 x 560 x 490 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 656 x 521 mm

Installationshinweise siehe S. 133

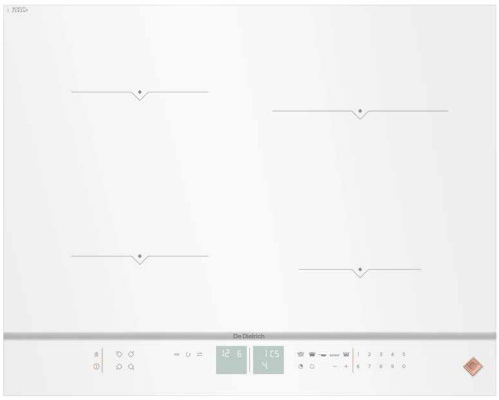


DPI7682X▲ **Fr. 2350.— /** 2182.00
vRG. **Fr. 2.49/** 2.31





DPI7682X
DPI7670W /G



DPI7670W ▲ **Fr. 2350.— /**2182.00
vRG. **Fr. 2.49/** 2.31

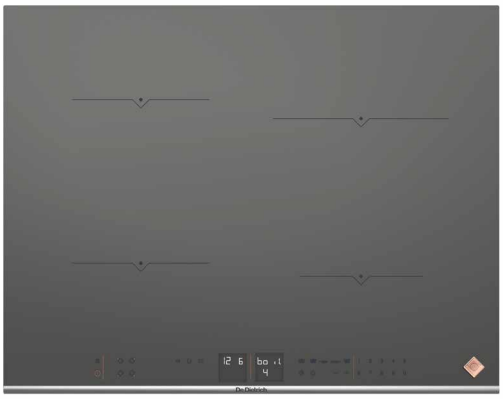
65 cm | Induction

DPI7670W

INDUKTIONSKOCHFELD 65 CM

Ästhetik, Komfort, Effizienz und Gelassenheit, alles kombiniert in einem Kochfeld. Interpretieren Sie Ihre schönsten gastronomischen Klassiker und profitieren Sie dabei von Induktionskochen auf höchstem Niveau.

- Induktionskochfeld 65 cm
- 4 unabhängige Induktionszonen
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LED's
- 20 Leistungsstufen, 4 Direktwahlen
- 4 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Elapsed Time: Anzeige der vergangenen Kochzeit
- BOIL: Beherrschtes Sieden
- Switch: Übernahme und Fortsetzung der Einstellungen, wenn die Pfanne verschoben wird
- Recall: Speicher der letzten Einstellungen nach Stromausfall
- ICS: Vorschlag der idealen Kochzone für die entsprechende Pfanne
- 4 Booster: Direkter Zugriff auf Maximalleistung
- Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 10 Sicherheits-Features
- Kochfeld ohne Rahmen, mit Inoxleiste
- Farbe: Weiss



DPI7670G ▲ **Fr. 2350.— /** 2182.00
vRG. **Fr. 2.49/** 2.31

65 cm | Induction

DPI7670G

INDUKTIONSKOCHFELD 65 CM

Seine grosse Kochfläche bietet den ganzen Komfort und die Flexibilität, die für ein hervorragendes Kochen erforderlich sind. Es ist vor allem geeignet für die Zubereitung von Gerichten mit langer Garzeit oder für das schnelle Aufkochen von grossen Flüssigkeitsmengen.

- Induktionskochfeld 65 cm
- 4 unabhängige Induktionszonen
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LED's
- 20 Leistungsstufen, 4 Direktwahlen
- 4 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Elapsed Time: Anzeige der vergangenen Kochzeit
- BOIL: Beherrschtes Sieden
- Switch: Übernahme und Fortsetzung der Einstellungen, wenn die Pfanne verschoben wird
- Recall: Speicher der letzten Einstellungen nach Stromausfall
- ICS: Vorschlag der idealen Kochzone für die entsprechende Pfanne
- 4 Booster: Direkter Zugriff auf Maximalleistung
- Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 10 Sicherheits-Features
- Kochfeld ohne Rahmen, mit Inoxleiste
- Farbe: Grau

Gemeinsame technische Daten:
- Gesamtleistung von 50 bis 7400 W
- 1 Anschlusskabel: 400 V 2 PN 2 x 15 A
- Glas: H x B x T 4 x 650 x 515 mm
- Ausschnitt: H x B x T 55 x 560 x 490 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 656 x 521 mm

Installationshinweise siehe S. 133

INDUKTIONSKOCHFELDER 65 CM

DPI7670X

INDUKTIONSKOCHFELD 65 CM

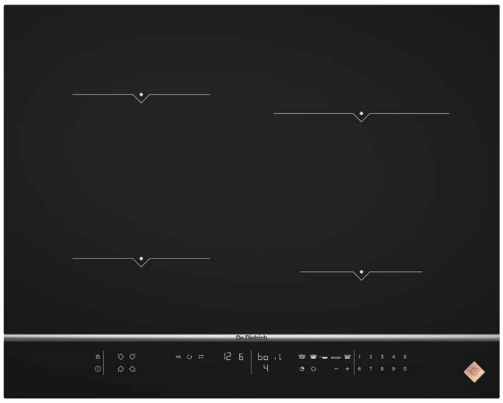
Eine leichte Berührung auf dem berührungsempfindlichen Bedienfeld genügt, um die Platten auf eine der 20 angebotenen Positionen einzustellen. Dank der Boost-Funktion können Sie sofort auf die Maximalleistung zugreifen.

- Induktionskochfeld 65 cm
- 4 unabhängige Induktionszonen
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LED's
- 20 Leistungsstufen, 4 Direktwahlen
- 4 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Elapsed Time: Anzeige der vergangenen Kochzeit
- BOIL: Beherrschtes Sieden
- Switch: Übernahme und Fortsetzung der Einstellungen, wenn die Pfanne verschoben wird
- Recall: Speicher der letzten Einstellungen nach Stromausfall
- ICS: Vorschlag der idealen Kochzone für die entsprechende Pfanne
- 4 Booster: Direkter Zugriff auf Maximalleistung
- Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 10 Sicherheits-Features
- Kochfeld ohne Rahmen, mit Inoxleiste
- Farbe: Schwarz

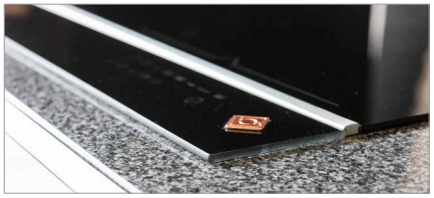
Technische Daten:

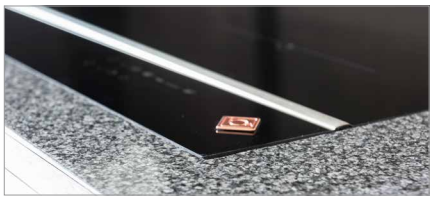
- Gesamtleistung von 50 bis 7400 W
- 1 Anschlusskabel: 400 V 2 PN 2 x 15 A
- Glas: H x B x T 4 x 650 x 515 mm
- Ausschnitt: H x B x T 55 x 560 x 490 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 656 x 521 mm

Installationshinweise siehe S. 133

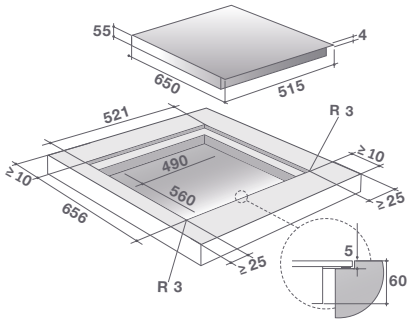


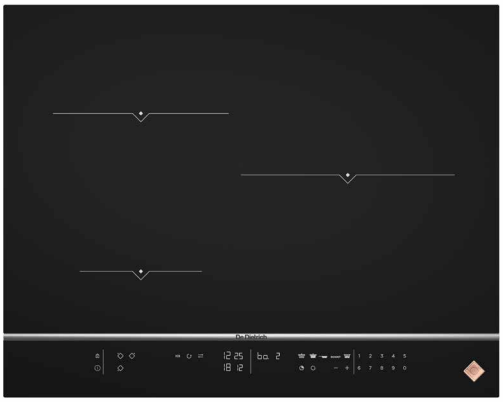
DPI7670X ▲ **Fr. 2250.— /**2089.15
vRG. **Fr. 2.49/** 2.31





Flächenbündige Montage möglich





DPI7570X ▲ **Fr. 1950.— /** 1810.60
vRG. **Fr. 2.49/** 2.31

DPI7570X

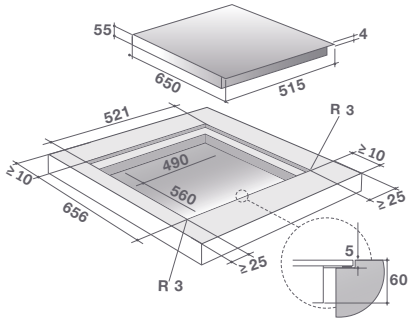
INDUKTIONSKOCHFELD 65 CM

Lassen Sie sich vollends begeistern vom Kochen mit diesem Induktionskochfeld. Seine drei Platten mit unterschiedlichen Durchmessern passen sich kleinen und grossen, runden und ovalen Behältern perfekt an.

- Induktionskochfeld 65 cm
- 3 unabhängige Induktionszonen
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LED's
- 20 Leistungsstufen, 4 Direktwahlen
- 3 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Elapsed Time: Anzeige der vergangenen Kochzeit
- BOIL: Beherrschtes Sieden
- Switch: Übernahme und Fortsetzung der Einstellungen, wenn die Pfanne verschoben wird
- Recall: Speicher der letzten Einstellungen nach Stromausfall
- ICS: Vorschlag der idealen Kochzone für die entsprechende Pfanne
- 3 Booster: Direkter Zugriff auf Maximalleistung
- Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 10 Sicherheits-Features
- Kochfeld ohne Rahmen, mit Inoxleiste
- Farbe: Schwarz

Technische Daten:
- Gesamtleistung von 50 bis 7400 W
- 1 Anschlusskabel: 400 V 2 PN 2 x 15 A
- Glas: H x B x T 4 x 650 x 515 mm
- Ausschnitt: H x B x T 55 x 560 x 490 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 656 x 521 mm

Installationshinweise siehe S. 133



INDUKTIONSKOCHFELDER 65 CM HORIZONE

DPI7654B

INDUKTIONSKOCHFELD 65 CM HORIZONE
Seine Kochfeld HoriZone mit 3700 W passt sich auch den grössten Behältern wie z. B. Woks an, um den Genüssen dieser Welt virtuos gerecht zu werden.

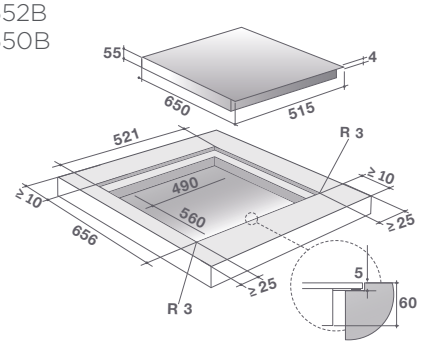
- Induktionskochfeld 65 cm
- 4 unabhängigen Induktionszonen
- 1 freie HoriZone Kochzone 40 x 23 cm
- Digitale Bedienung
- Flächenbündige Montage möglich
- Links: HoriZone 3700 W (400 x 230 mm)
- Hinten rechts: 3700 W (ø 230 mm)
- Vorne rechts: 2400 W (ø 160 mm)
- 20 Leistungsstufen
- 4 einstellbare Direktwahlen: 4, 8, 15, Booster
- BOIL: Beherrschtes Sieden
- Elapsed Time: Anzeige der vergangenen Kochzeit
- Recall: Speicher der letzten Einstellungen nach Stromausfall
- ICS: Vorschlag der idealen Kochzone für die entsprechende Pfanne
- Switch: Übernahme und Fortsetzung der Einstellungen, wenn die Pfanne verschoben wird
- 4 Booster: Direkter Zugriff auf Maximalleistung
- 4 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Restwärmeanzeige
- Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 10 Sicherheits-Features
- Kochfeld ohne Rahmen
- Farbe: Schwarz

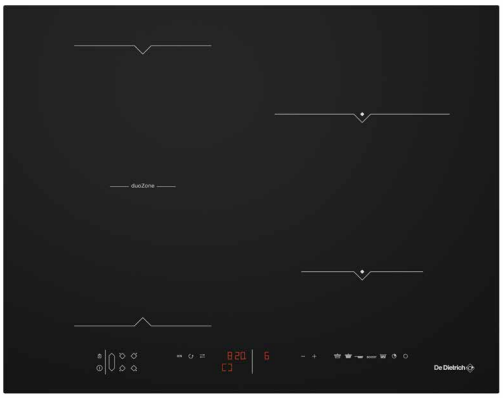
Technische Daten:
- Gesamtleistung von 50 bis 7400 W
- 1 Anschlusskabel: 400 V 2 PN 2 x 15 A
- Glas: H x B x T 4 x 650 x 515 mm
- Ausschnitt: H x B x T 55 x 560 x 490 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 656 x 521 mm

Installationshinweise siehe S. 133

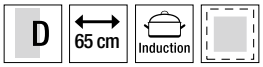
DPI7654B ▲ **Fr. 1990.— /** 1847.75
vRG. **Fr. 2.49/** 2.31

DPI7654B
DPI7652B
DPI7650B





DPI7652B ▲ **Fr. 1850.— /** 1717.75
vRG. **Fr. 2.49/** 2.31



DPI7652B

INDUKTIONSKOCHFELD 65 CM DUOZONE

Seine raffiniert gezeichneten Kochfelder lassen sich mit intuitiver Einfachheit programmieren, damit an Präzision, Geschwindigkeit und Effizienz gewonnen werden kann.

- Induktionskochfeld 65 cm
- Digitale Bedienung
- Flächenbündige Montage möglich
- Links: DuoZone 3700 W (370 x 180 mm)
- Hinten rechts: 3100 W (ø 230 mm)
- Vorne rechts: 2000 W (ø 160 mm)
- 20 Leistungsstufen
- 4 einstellbare Direktwahlen: 4, 8, 15, Booster
- BOIL: Beherrschtes Sieden
- Elapsed Time: Anzeige der vergangenen Kochzeit
- Recall: Speicher der letzten Einstellungen nach Stromausfall
- ICS: Vorschlag der idealen Kochzone für die entsprechende Pfanne
- Switch: Übernahme und Fortsetzung der Einstellungen, wenn die Pfanne verschoben wird
- 4 Booster: Direkter Zugriff auf Maximalleistung
- 4 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Restwärmeanzeige
- Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 10 Sicherheits-Features
- Kochfeld ohne Rahmen
- Farbe: Schwarz

DPI7650B ▲ **Fr. 1690.— /**1569.15
vRG. **Fr. 2.49/** 2.31

DPI7650B

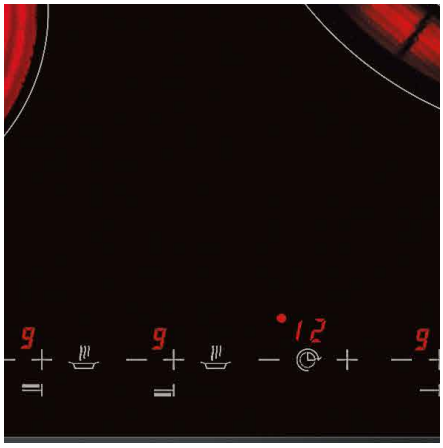
INDUKTIONSKOCHFELD 65 CM

- Induktionskochfeld 65 cm
- Digitale Bedienung
- Flächenbündige Montage möglich
- Hinten links: 2800 W (ø 180 mm)
- Hinten rechts: 3100 W (ø 230 mm)
- Vorne links: 2800 W (ø 180 mm)
- Vorne rechts: 2000 W (ø 160 mm)
- 20 Leistungsstufen
- 4 einstellbare Direktwahlen: 4, 8, 15, Booster
- BOIL: Beherrschtes Sieden
- Elapsed Time: Anzeige der vergangenen Kochzeit
- Recall: Speicher der letzten Einstellungen nach Stromausfall
- ICS: Vorschlag der idealen Kochzone für die entsprechende Pfanne
- Switch: Übernahme und Fortsetzung der Einstellungen, wenn die Pfanne verschoben wird
- 4 Booster: Direkter Zugriff auf Maximalleistung
- 4 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Restwärmeanzeige
- Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 10 Sicherheits-Features
- Kochfeld ohne Rahmen
- Farbe: Schwarz

Gemeinsame technische Daten:
- Gesamtleistung von 50 bis 7400 W
- 1 Anschlusskabel: 400 V 2 PN 2 x 15 A
- Glas: H x B x T 4 x 650 x 515 mm
- Ausschnitt: H x B x T 55 x 560 x 490 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 656 x 521 mm

Installationshinweise siehe S. 133

GLASKERAMIKKOCHFELDER



Die Glaskeramikkochfelder von De Dietrich gibt es in der Breite 65 cm. Die klaren Linien und die sorgfältige Verarbeitung unterstreichen das elegante Design. Kombiniert mit den einzigartigen Funktionalitäten bietet Ihnen das Kochfeld alle Möglichkeiten, Ihr kulinarisches Talent voll zu entfalten.

◇

Leistungsstarke Highlight-Kochfelder.

Speedring-Kochfelder
Vom schonenden Garen bis zum Braten gewährleisten die Speedring-Highlight-Kochfelder jederzeit eine perfekte Wärmeverteilung für lang geschmorte Gerichte oder schnelles Aufkochen grosser Flüssigkeitsmengen.

Speedring-Doppelkreis- oder -Dreikreiszone
Die Doppelkreis-Highlight-Kochfelder ermöglichen eine Anpassung der Leistung an den Topfdurchmesser. Sie sorgen bei jeder Zubereitungsart für ein optimales Ergebnis.

Intuitive Steuerungen für jede Kochzone.

Sie garantieren bei der Zubereitung mehrerer Gerichte eine perfekte Lesbarkeit; die Leistungsstärke und die Zeit werden für jede Kochzone gleichzeitig angezeigt. Die 17 Kochstufen ermöglichen eine breite Palette an Leistungseinstellungen; die zwei Direktwahl-Funktionen sorgen bei der Temperaturauswahl für höhere Reaktivität. Weil jede einzelne Kochzone über einen eigenen elektronischen Timer verfügt, ist Genauigkeit garantiert.

Sicherheit, ein Leitmotiv für De Dietrich.

◇ Die Funktion **Überlaufschutz** schaltet das Kochfeld beim Überlaufen von Flüssigkeiten automatisch ab.

◇ Durch das **Auto-Stopp-System** wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet, falls ein Gericht längere Zeit auf dem Herd vergessen wird.

◇ **Eine Restwärmeanzeige** zeigt, wenn die Temperatur der Oberfläche über 60 °C beträgt.

◇ **Bedienungssperre** Diese Funktion schützt Sie und vor allem Ihre Kinder vor dem versehentlichen Einschalten des Kochfelds

GLASKERAMIKKOCHFELDER 65 CM

DPV7650B ▲ **Fr. 1290.— /** 1197.75
vRG. **Fr. 2.49/** 2.31

HiLight | 65 cm

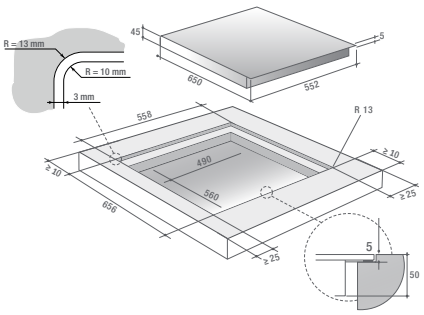
DPV7650B

GLASKERAMIKKOCHFELD 65 CM
Eine leichte Berührung auf dem berührungsempfindlichen Bedienfeld genügt, um die Platten auf eine der 17 angebotenen Positionen einzustellen.

- Glaskeramik-Kochfeld 65 cm
- 4 unabhängige Kochzonen
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung
- 17 Leistungsstufen
- Kochautomatik
- 4 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 5 Sicherheits-Features
- Kochfeld ohne Rahmen
- Farbe: Schwarz

Technische Daten:
- Gesamtleistung 6300 W
- 1 Anschlusskabel: 400V 2 PN 2x16A
- Glas: H x B x T 5 x 650 x 552 mm
- Ausschnitt: H x B x T 45 x 560 x 490 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 656 x 558 mm

Installationshinweise siehe S. 133



BEISPIELLOSE MODULARITÄT FÜR GRENZENLOSE KULINARISCHE ERLEBNISSE

DOMINO-KOLLEKTION

Mit dieser neuen Domino-Kollektion, die durch ihr elegantes Design und technologische Innovationen besticht, erfüllt De Dietrich höchste Qualitätsansprüche. Mit der Domino-Kollektion können Sie Ihren eigenen individuellen Küchenbereich schaffen.

Domino-Kollektion 38. Ein einzigartiges Konzept.

Wie die unterschiedlichen Instrumente in einem Orchester sorgen die einzelnen Elemente der Kollektion 38 für ein perfektes Zusammenspiel. Die Domino-Kochfelder horiZone 38 cm Induktion, Gas Ceran oder Teppan Yaki sind eigenständig, können aber miteinander kombiniert werden. Ihr Design ist aufeinander abgestimmt und erlaubt sämtliche Konfigurationsmöglichkeiten, dank zahlreicher Anordnungs- und Kombinationsmöglichkeiten. Sie sind auch in der Breite 30 cm verfügbar.

horiZone, stetige Innovation von De Dietrich.

Dieses Kochfeld ist grösser und leistungsstärker als ein normales Kochfeld und bietet Ihnen eine neue Dimension der Freiheit. Mit dieser modularen Kochfläche verfügen Sie über eine oder zwei Kochzonen im vorderen und hinteren Bereich des Domino-Kochfelds. Die beiden Zonen können aber auch kombiniert werden: Es entsteht eine einzige Kochfläche, die Platz für grosse Kochgefässe bietet und eine gleichmässige Zubereitung garantiert.

Domino horiZone Play: Beispiellose Modularität für grenzenlose kulinarische Erlebnisse.

Ausgestattet mit einer Holzauflage, lässt sich das Domino-Kochfeld um eine Maxi Grill- oder eine Maxi Plancha-Grillplatte ergänzen. Diese werden einfach auf einer der Kochzonen angebracht. Über das Bedienfeld lässt sich eine entsprechende Kochfunktion aktivieren, mit der Sie Ihrem Können und Ihrer Kreativität freien Lauf lassen können.

Ein Teppan Yaki für Schonkost oder festliche Mahlzeiten.

Der Teppan Yaki ist eine Platte aus Edelstahl und stammt aus der japanischen Küche. Mit ihm lassen sich Gerichte direkt bei Tisch ohne Fett und ohne anzuhaften zubereiten: gegrillte Crevetten, Fleisch, kleine Obstspiesse und vieles mehr.

DOMINO-KOLLEKTION 38 CM

DPI7468XS

DOMINO INDUKTION 38 CM HORIZON PLAY

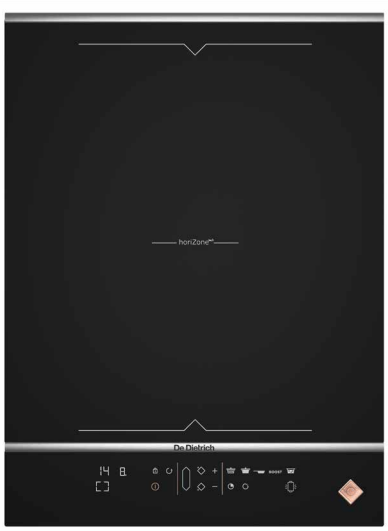
Mit horiZone Play können Sie Ihre schönsten kulinarischen Interpretationen verwirklichen. Ausgestattet mit einem Sologne-Holzblock und konzipiert, um mit einem Grill oder einer Plancha ergänzt zu werden, ist er ein kleines technisches Wunder mit neuartigem und kreativem Know-how von De Dietrich.

- Domino Induktionskochfeld 38 cm
- 1 freie horiZone Kochzone 23 x 40 cm
- Multifunktionsfeld PLAY 4 in 1
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LED's
- 20 Leistungsstufen
- 4 einstellbare Direktwahlen: 4, 8, 15, Booster
- 2 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Elapsed Time: Anzeige der vergangenen Kochzeit
- Recall: Speicher der letzten Einstellungen nach Stromausfall
- BOIL: Beherrschtes Sieden
- 2 Booster: Direkter Zugriff auf Maximalleistung
- Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 10 Sicherheits-Features
- Kochfeld mit Rahmen: 2 Zierleisten (Edelstahl)
- Farbe: Schwarz
- Schneidebrett serienmässig mitgeliefert
- Als Option: Maxi Plancha und Maxi Grill

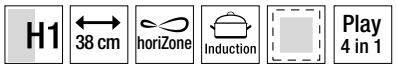
Technische Daten:

- Gesamtleistung von 50 bis 3700 W
- 1 Anschlusskabel: 230 V-PNE/ 16 A
- Glas: H x B x T 4 x 380 x 515 mm
- Ausschnitt: H x B x T 55 x 340 x 490 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 386 x 521 mm

Installationshinweise siehe S. 133



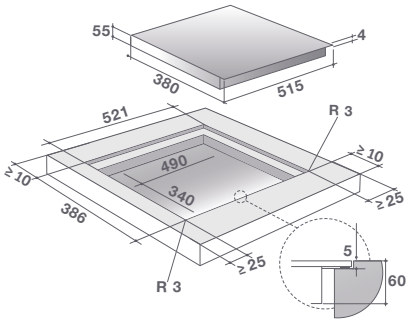
DPI7468XS ▲	**Fr.**	**1990.— /** 1847.75
vRG.	**Fr.**	**2.49/** 2.31
DAI7002S	**Fr.**	**299.— /** 277.60
DAI7003S	**Fr.**	**259.— /** 240.50



DAI7002S
Maxi Grill

DAI7003S
Maxi Plancha

Schneidebrett serienmässig mitgeliefert



DPE7400X ▲ **Fr. 3990.— /**3704.75
vRG. **Fr. 2.49/** 2.31

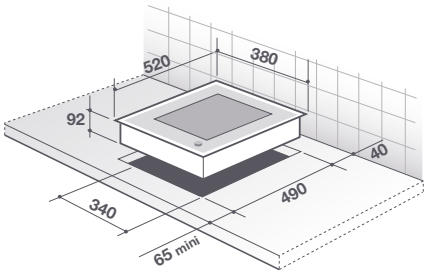
38 cm

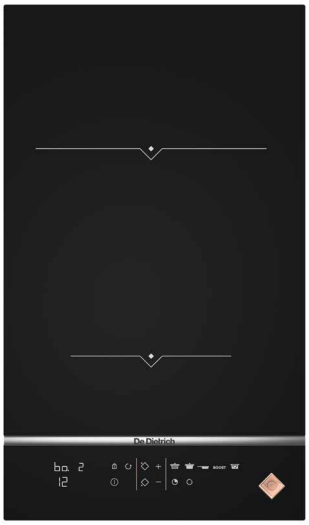
DPE7400X

TEPPAN YAKI 38 CM Dieses Kochelement aus der japanischen Kochtradition wird die Anhänger der diätetischen oder improvisierten Küche verzaubern. Kombinieren Sie es ganz nach Ihrem Geschmack, um ein einzigartiges und authentisches Kochumfeld zu erschaffen.

- Domino Teppan Yaki 38 cm
- 1 grosse Kochzone
- Komplett aus Edelstahl
- Bedienung mit Schalter auf der Frontseite
- Einstellbar von 0 bis 250°C
- Einschaltanzeige
- Restwärmeanzeige

Technische Daten:
- Gesamtleistung 2500 W
- 1 Anschlusskabel: 230 V-PNE/ 10 A
- Glas: H x B x T 4 x 380 x 520 mm
- Ausschnitt: H x B x T 92 x 340 x 490 mm





DPI7360X ▲ **Fr. 1590.— /**1476.30
vRG. **Fr. 2.49/** 2.31

30 cm | Induction

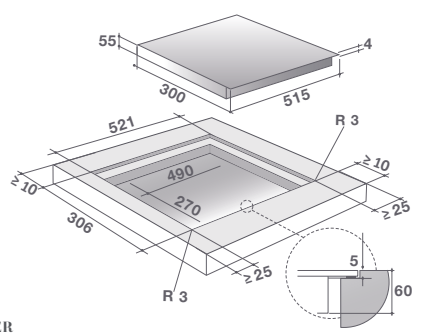
DPI7360X

DOMINO INDUKTIONSKOCHFELD 30 CM

- Domino Induktionskochfeld 30 cm
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LED's
- 20 Leistungsstufen
- 4 einstellbare Direktwahlen: 4, 8, 15, Booster
- 2 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Elapsed Time: Anzeige der vergangenen Kochzeit
- Recall: Speicher der letzten Einstellungen nach Stromausfall
- BOIL: Beherrschtes Sieden
- Booster: Direkter Zugriff auf Maximalleistung
- Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 10 Sicherheits-Features
- Kochfeld ohne Rahmen, mit Inoxleiste
- Farbe: Schwarz

Technische Daten:
- Gesamtleistung von 50 bis 3700 W
- 1 Anschlusskabel: 230 V-PNE/ 16 A
- Glas: H x B x T 4 x 300 x 515 mm
- Ausschnitt: H x B x T 55 x 270 x 490 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 306 x 521 mm

Installationshinweise siehe S. 133



HAUBEN

98-99	• Overview: Sortimentsübersicht	
100	• Hauben	
104	• Arbeitsflächenhauben	116 cm
105	• Arbeitsflächenhauben	86 cm
106	• Hauben mit vertikalem Austritt	90 cm
108	• Dekorhauben Box	90 cm
111	• Teleskophauben	90 cm/60 cm

OVERVIEW HAUBEN

Referenz	DHD7261B	DHD7961B	DHV7962G	DHV7962X
Preis inkl. MwSt. (ohne vRG)	5990.–	5790.–	3250.–	3250.–
Installation	Arbeitsplatte	Arbeitsplatte	Wandhaube	Wandhaube
Breite (cm)	116	86	90	90
Absaugung	Randabsaugung	Randabsaugung	Randabsaugung	Randabsaugung
Abluftleistung norme re1 pW/DIN/EN 60704-2-13	791 m^3/h	757 m^3/h	771 m^3/h	771 m^3/h
Geräuschwerte (Mini) norme re1 pW/DIN/EN 60704-2-13	39 dB(A)	38 dB(A)	56 dB(A)	56 dB(A)
Geräuschwerte (Maxi) norme re1 pW/DIN/EN 60704-2-13	58 dB(A)	61 dB(A)	57 dB(A)	57 dB(A)
Bedienfeld	Digital	Digital	Digital	Digital
Leistungsstufen	4 + Booster	4 + Booster	3 + Booster	3 + Booster
Gebläsenachlauf	Ja	Ja	Ja	Ja
Filtersättigungsanzeige	Ja	Ja	Ja	Ja
Einbau für Umluft	Ja	Ja	Ja	Ja
Einbau für Abluft	Ja	Ja	Ja	Ja
Serienmässiger Kohlefilter	Ja	Ja	Ja	Ja
Gelieferte Version	Umluft	Umluft	Umluft	Umluft
Beleuchtung	LED 1x 9 W	LED 1x 5 W	LED 2x 2 W	LED 2x 2 W
Sonderfunktion			Eolyse	Eolyse
Seite	104	105	106	107

OVERVIEW HAUBEN

Referenz	DHB7952A	DHB7952X	DHB7952G	DHB7952W	DHB7931X	DHT1119X	DHT1116X
Preis inkl. MwSt. (ohne vRG)	2590.–	2590.–	2590.–	2590.–	1590.–	1190.–	990.–
Installation	Wandhaube	Wandhaube	Wandhaube	Wandhaube	Wandhaube	Einbaulüfter	Einbaulüfter
Breite (cm)	90	90	90	90	90	82	52
Absaugung	Standardfilter	Standardfilter	Standardfilter	Standardfilter	Standardfilter	Standardfilter	Standardfilter
Abluftleistung norme re1 pW/DIN/EN 60704-2-13	702 m^3/h	702 m^3/h	702 m^3/h	702 m^3/h	702 m^3/h	430 m^3/h	430 m^3/h
Geräuschwerte (Mini) norme re1 pW/DIN/EN 60704-2-13	53 dB(A)	53 dB(A)	53 dB(A)	53 dB(A)	53 dB(A)	50 dB(A)	50 dB(A)
Geräuschwerte (Maxi) norme re1 pW/DIN/EN 60704-2-13	60 dB(A)	60 dB(A)	60 dB(A)	60 dB(A)	60 dB(A)	68 dB(A)	68 dB(A)
Bedienfeld	Drehknebel	Drehknebel	Drehknebel	Drehknebel	Knöpfe	Knöpfe	Knöpfe
Leistungsstufen	3 + Booster	3 + Booster	3 + Booster	3 + Booster	3 + Booster	3	3
Gebläsenachlauf	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nein	Nein
Filtersättigungsanzeige	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nein	Nein
Einbau für Umluft	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Einbau für Abluft	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Serienmässiger Kohlefilter	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein	Ja	Ja
Gelieferte Version	Abluft	Abluft	Abluft	Abluft	Abluft	Umluft	Umluft
Beleuchtung	LED 2x 2 W	LED 2x 2 W	LED 2x 2 W	LED 2x 2 W	LED 2x 2 W	LED 2x 3W	LED 2x 3W
Seite	108	108	109	109	110	111	111

NOCH LEISTUNGSFÄHIGERE, INTUITIVERE UND GERÄUSCHÄRMERE HAUBEN

ABZUGSHAUBEN

Ob Dekor-, Wand- oder Inselhauben, Arbeitsflächen- oder Deckenhauben, Einbaulüfter und Unterbau- oder Flachpaneelhauben – unsere neue Kollektion zum Absaugen von Küchendünsten ist einzigartig. De Dietrich hat sie für Liebhaber aussergewöhnlicher Objekte entworfen, die funktionale Perfektion und ästhetische Harmonie suchen.

Dekorhaube Box A+. Höchste Leistungsfähigkeit.

Mit dieser neuen Kollektion von Dekorhauben mit raffiniertem Design ist den Ingenieuren von De Dietrich eine technologische Meisterleistung gelungen. Die Hauben entsprechen der Energieeffizienzklasse A+ und zeichnen sich durch maximale Energieeinsparung und Effizienz aus.

Die extreme Leistungsfähigkeit ist auf ein ausgeklügeltes Konzept zurückzuführen, das die Effizienz der drei Edelstahlfilter mit einem leistungsstarken Motor und einer LED-Beleuchtung kombiniert, zwei wesentliche Komponenten, die den Lärmpegel und Energieverbrauch deutlich reduzieren.

Arbeitsflächenhauben. Absaugen und Kochen im Einklang.

Dieses elegante Luxusobjekt löst unglaubliche Emotionen aus. Das innovative Absaugkonzept fasziniert und sorgt für Überraschung und höchste Bewunderung. Das Einzigartige an dieser Haube ist ihre unmittelbare Nähe zum Kochfeld und das flache Design mit schwarzem Glas.

Abzugshauben mit Randabsaugung.

Inspiriert von der Welt der Profiköche bieten wir hier ein äusserst leistungsstarkes Modell für das Absaugen von Küchendünsten. Die Kochdämpfe werden durch eine Abzugsvorrichtung an allen vier Seiten der Haube angesaugt. Auch der Lärmpegel wird durch dieses System deutlich reduziert.

Leistung als Synonym für Effizienz.

Die Küche als Ort der Begegnung wird von Trennwänden befreit und öffnet sich nun zum Esszimmer, Wohnzimmer und zum Salon. Mit einer Leistungsentfaltung von bis zu 800 m^3/Std. unterstützen die Dunstabzugshauben von De Dietrich diese Neugestaltung des Raums und sorgen für eine wirksame und regelmässige Raumlufterneuerung.

ICS-Technologie: eine automatische Haube mit unabhängiger Intelligenz.

Die mit Sensoren ausgestattete ICS-Haube nimmt automatisch den Betrieb auf, sobald Hitze oder Dämpfe aufsteigen. Sie schaltet sich zehn Minuten, nachdem die letzten Rückstände aufgesogen wurden, selbsttätig wieder aus.

Durchdachtes Konzept, hochwertige Verarbeitung.

De Dietrich hat eine Kollektion von Hauben entwickelt, die hohe Ansprüche an Design, Technologie und Funktionalität stellt. Angefangen bei der Installation und über die gesamte Lebensdauer hinweg: ein ausgeklügeltes Befestigungs- und Anpassungssystem, Innengehäuse für eine einfachere Wartung, integrierte Schalldämpfer für einen möglichst geräuscharmen Betrieb.

LED-Beleuchtung. Aus Respekt für die Umwelt und Ihr Wohlbefinden.

Diese Art der Beleuchtung ist einzigartig: Sie verbraucht fast 85% weniger Strom und hält 20 Mal länger als herkömmliche Glühlampen. Sie setzt Ihre Essensvorbereitungen in Szene und sorgt gleichzeitig mit einer weichen Lichtverteilung für eine Ambientebeleuchtung, die zum Geniessen anregt.

Unterbau- und Flachpaneelhauben. Absolute Diskretion.

Die Unterbauhaube wird anstelle eines hohen Schranks über dem Kochfeld installiert. Ihre Front ist mit einer dekorativen Tür verblendet, die zu den Küchenmöbeln passt. Dahinter verbergen sich die elektronischen Steuerelemente, mit denen die Absaugfunktion oder die Beleuchtung eingeschaltet werden kann.

Die Flachpaneelhaube verschwindet unter einem Hochschrank und lässt nichts von ihren funktionalen Eigenschaften erahnen. Ihre Bedienelemente verstecken sich hinter einer subtilen Blende aus Edelstahl, die nur nach vorn gezogen werden muss. Das neue System mit gedämpfter Auto-Schliessfunktion sorgt für einen sanften und reibungslosen Betrieb.

Beispielloses technologisches Know-how in einem aussergewöhnlich minimalistischen Rahmen.

Die Programmierung der elektrischen Hauben vereint Design und Technik. Die neue Kollektion ist ein Beleg dafür: Die elegante Glasfront und das verkupferte Bedienelement übernehmen das ästhetische Design der neuen Backöfen in Edelstahl, Stahlgrau oder Reinweiss.

Inspiriert von den Innovationen der Backöfen, Kochfelder oder Geschirrspüler von De Dietrich verfügen heute viele Dunstabzugshauben der Kollektion über vergleichbare Funktionen.

Boost-Funktion.
Wird diese Funktion gewählt, erhalten Sie sofortigen Zugriff auf die maximale Absaugleistung, um die Effizienz der Haube bei einer sehr intensiven Rauch- und Geruchsentwicklung zu verstärken.

Eolyse®-Funktion.
Nicht nur beim Kochen, sondern auch zum Lüften praktisch: Eine einfache Berührung der Eolyse®-Taste auf der digitalen Bedienungsblende genügt, und schon filtert und erneuert die Haube quasi lautlos die Umgebungsluft in der Küche – und das eine Stunde lang. Diese Funktion lässt sich auf Wunsch auch auf zwei bis neun Stunden einstellen. So schaltet sich die Haube beispielsweise nach dem Abendessen selbsttätig wieder ab.

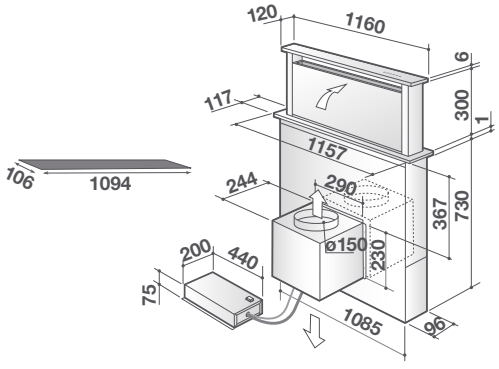
Gebläsenachlauf-Funktion.
Dieses System dient dazu, die nach Ende des Kochvorgangs entstehenden Dünste vollständig abzusaugen. Je nach zuletzt gewählter Leistungsstufe läuft die Dunstabzugshaube noch 10 Minuten nach Garende weiter und stoppt dann selbsttätig. Der Gebläsenachlauf wird automatisch aktiviert, sofern die Haube mit der ICS-Technologie ausgestattet ist.

Sicherheitsfunktion Auto-Stopp.
Dieses Sicherheitssystem schaltet die Absaugfunktion oder Beleuchtung der Haube automatisch aus, wenn diese mehr als 10 Stunden ununterbrochen in Betrieb war.

Sättigungsanzeige für Fett- und Kohlefilter.
Um eine maximale Absaugleistung zu gewährleisten, empfiehlt es sich, die Fettfilter zu reinigen und den Kohlefilter regelmässig zu wechseln. Diese Anzeige leuchtet auf, wenn mit Fett vollgesaugte Filter erneuert oder gereinigt werden müssen.

ARBEITSFLÄCHENHAUBEN

DHD7261B ▲	**Fr. 5990.—/**	5561.75
vRG.	**Fr. 10.77/**	10.—
DHK900	**Fr. 249.—/**	231.20
AK912AE1	**Fr. 70.—/**	65.00



DHD7261B

DUNSTABZUGSHAUBE ARBEITSFLÄCHE 116 CM

Sie passt zu allen Kochfeldern der Kollektion und wird so installiert, dass ihr Motor unter der Arbeitsfläche verborgen ist. Zu sehen bleibt lediglich ein kleiner Fläche aus schwarzem Glas, somit sind ästhetische Diskretion und geringer Geräuschpegel vereint.

- Downdraft 116 cm
- Vollständig in die Arbeitsplatte integrierbar
- Randabsaugung
- Digitale Steuerung
- Flächenbündige Montage
- Luftförderleistung 791 m3 / h
- Energieeffizienzklasse A
- Geräusch-Schallleistung: 39 – 58 dB(A)
- 1 Motor / 1 Turbine
- 4 Geschwindigkeitsstufen und 1 Boost
- Nachlauffunktion
- Filtersättigungsanzeige
- LED-Beleuchtung 9 W
- Sicherheit: Bewegungsmelder und automatisches Abschalten nach 4 Std.
- Rückstauklappe
- Durchmesser des Luftabzugs: 150 mm
- In Version Umluft geliefert
- Montage in Umluft oder Abluft möglich
- Kohlefilter für Umluftbetrieb beigelegt
- Max. Distanz zwischen Haube und Motor 7 m
- Farbe: Schwarz / Edelstahl

Zubehör:
- Kit für externen Motor, Ref. DHK900
- Aktivkohlefilter für Umluftbetrieb, Ref. AK912AE1

Technische Daten:
- Aufnahme: 275 W
- Anschluss: 230 V / 10 A
- Glas: H x B x T 6 x 1160 x 120 mm
- Ausschnitt: B x T 1094 x 106 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 133

DHD7961B ▲	**Fr. 5790.—/**	5376.05
vRG.	**Fr. 10.77/**	10.—
DHK900	**Fr. 249.—/**	231.20
AK700AE1	**Fr. 70.—/**	65.00

90 cm | A

DHD7961B

DUNSTABZUGSHAUBE ARBEITSFLÄCHE 86 CM

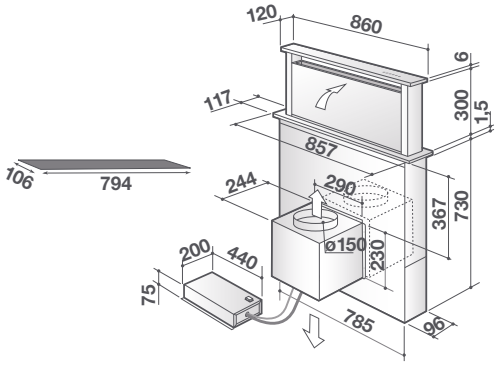
Im Bereich der Abzugshauben weckt sie Emotionen wie keine andere. Entworfen, um perfekte Diskretion mit grösstmöglicher Abzugseffizienz während des Kochens zu vereinen, passt sie sich raffiniert einem Kochfeld an und schaltet sich bei leichter Berührung ein, um ihre Rolle in Perfektion zu spielen.

- Downdraft 86 cm
- Vollständig in die Arbeitsplatte integrierbar
- Randabsaugung
- Digitale Steuerung
- Flächenbündige Montage
- Luftförderleistung 757 m3 / h
- Energieeffizienzklasse A
- Geräusch-Schallleistung: 38 – 61 dB(A)
- 1 Motor / 1 Turbine
- 4 Geschwindigkeitsstufen und 1 Boost
- Nachlauffunktion
- Filtersättigungsanzeige
- LED-Beleuchtung 5 W
- Sicherheit: Bewegungsmelder und automatisches Abschalten nach 4 Std.
- Rückstauklappe
- Durchmesser des Luftabzugs: 150 mm
- In Version Umluft geliefert
- Montage in Umluft oder Abluft möglich
- Kohlefilter für Umluftbetrieb beigelegt
- Max. Distanz zwischen Haube und Motor 7 m
- Farbe: Schwarz / Edelstahl

Zubehör:
- Kit für externen Motor, Ref. DHK900
- Aktivkohlefilter für Umluftbetrieb, Ref. AK700AE1

Technische Daten:
- Aufnahme: 250 W
- Anschluss: 230 V / 10 A
- Glas: H x B x T 6 x 860 x 120 mm
- Ausschnitt: B x T 794 x 106 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 133



SCHRÄGWANDHAUBEN 90 CM

DHV7962G ▲	**Fr. 3250.—/**	3017.65
vRG.	**Fr. 10.77/**	10.—
AFC-92	**Fr. 70.—/**	65.00

DHV7962G

WANDABZUGSHAUBE 90 CM

Die Form ist der zeitgenössischen Kunst entlehnt. Durch die exklusive Nuance des mit Edelstahl und Kupfer veredelten Glases zieht diese Wandabzugshaube, die auf dem Höhepunkt der Technologie und der aktuellen Trends steht, alle Blicke auf sich und stellt klar, dass sie zur Welt des Designs gehört.

- Wandhaube 90 cm
- Randabsaugung
- Eolyse-Funktion
- Luftförderleistung 771 m3 / h
- Geräusch-Schallleistung: 56 – 57 dB(A)
- Digitale Anzeige der Geschwindigkeitsstufe
- Elektronische Steuerung
- 4 Geschwindigkeitsstufen, Nachlauffunktion
- Filtersättigungsanzeige
- LED-Beleuchtung 2 x 2 W
- Energieeffizienzklasse B
- Mindestabstand zum Kochfeld: 40 cm
- In Version Umluft geliefert
- Aktivkohlefilter für Umluftbetrieb beigelegt
- Montage in Umluft oder Abluft möglich
- Farbe: Grau

Zubehör:
- Aktivkohlefilter für Umluftbetrieb, Ref. AFC-92

Technische Daten:
- Aufnahme: 319 W
- Anschluss: 230 V / 10 A
- Stutzen: ø 150 mm
- Grösse: H x B x T 560 x 900 x 370 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 133

DHV7962X ▲	**Fr. 3250.—/**	3017.65
vRG.	**Fr. 10.77/**	10.—
AFC-92	**Fr. 70.—/**	65.00

DHV7962X

WANDABZUGSHAUBE 90 CM

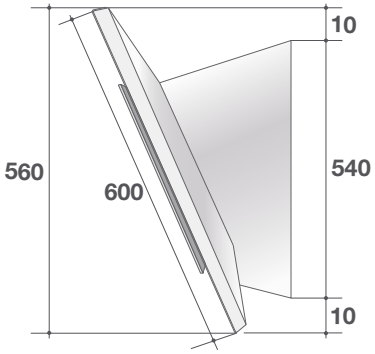
Sie ist das Ergebnis einer perfekt durchdachten Konzeption, welche die Effizienz einer Wandabzugshaube mit einem leistungsstarken Motor und LED-Beleuchtung verbindet, deren sanfte Intensität zum Teilen und Geniessen einlädt.

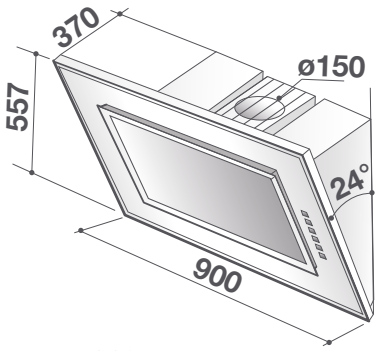
- Wandhaube 90 cm
- Randabsaugung
- Eolyse-Funktion
- Luftförderleistung 771 m3 / h
- Geräusch-Schallleistung: 56 – 57 dB(A)
- Digitale Anzeige der Geschwindigkeitsstufe
- Elektronische Steuerung
- 4 Geschwindigkeitsstufen, Nachlauffunktion
- Filtersättigungsanzeige
- LED-Beleuchtung 2 x 2 W
- Energieeffizienzklasse B
- Mindestabstand zum Kochfeld: 40 cm
- In Version Umluft geliefert
- Aktivkohlefilter für Umluftbetrieb beigelegt
- Montage in Umluft oder Abluft möglich
- Farbe: Schwarz / Edelstahl

Zubehör:
- Aktivkohlefilter für Umluftbetrieb, Ref. AFC-92

Technische Daten:
- Aufnahme: 319 W
- Anschluss: 230 V / 10 A
- Stutzen: ø 150 mm
- Grösse: H x B x T 560 x 900 x 370 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 133





DHV7962

DEKORHAUBEN BOX

DHB7952X

WANDABZUGSHAUBE 90 CM

Sie ist so konzipiert, damit ihre Installation kinderleicht ist. Geliefert in drei Modulen, genügt es, den Motorblock an der Wand zu befestigen, den unteren Teil der Abzugshaube in die Schienen einzuführen und anschliessend den Abzug anzubringen.

- Wandhaube 90 cm
- Luftförderleistung 702 m^3 / h
- Geräusch-Schallleistung: 53 – 60 dB(A)
- Glasfront / Schmale Blende 6 cm
- Bedienknopf Turn & Press verkupfert
- Elektronische Steuerung
- 4 Geschwindigkeitsstufen, Nachlauffunktion
- Filtersättigungsanzeige
- Variable LED-Beleuchtung 2 x 2 W
- Energieeffizienzklasse A+
- Mindestabstand zum Kochfeld: 70 cm
- Montage in Umluft oder Abluft möglich
- In Version Abluft geliefert
- Farbe:
  DHB7952X Schwarz/ Edelstahl
  DHB7952A Anthrazit

Zubehör:
- Aktivkohlefilter für Umluftbetrieb, Ref. AK204AE1

Technische Daten:
- Aufnahme: 269 W
- Anschluss: 230 V / 10 A
- Stutzen: ⌀ 150 mm
- Grösse: H x B x T 650 – 1102 x 900 x 500 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 133

DHB7952X ▲ **Fr. 2590.—/** 2404.85
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—
AK204AE1 **Fr. 70.—/** 65.00

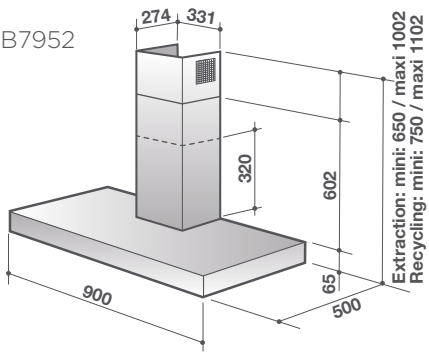
90 cm | A+

DHB7952A ▲ **Fr. 2590.—/** 2404.85
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—
AK204AE1 **Fr. 70.—/** 65.00

Erhältlich ab Juli 2020

90 cm | A+

DHB7952



DHB7952G ▲ **Fr. 2590.—/** 2404.85
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—
AK204AE1 **Fr. 70.—/** 65.00

90 cm | A+

DHB7952W ▲ **Fr. 2590.—/** 2404.85
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—
AK204AE1 **Fr. 70.—/** 65.00

90 cm | A+

DHB7952G /W

WANDABZUGSHAUBE 90 CM

Mit ihrer strukturellen Dimension und ihrer Saugleistung, die über leichte Impulse auf dem elektronischen Bedienpanel gesteuert wird, ist sie Teil des Wandels hin zu einer Kunst des Kochens.

- Wandhaube 90 cm
- Luftförderleistung 702 m³ / h
- Geräusch-Schallleistung: 53 – 60 dB(A)
- Glasfront / Schmale Blende 6 cm
- Bedienknopf Turn & Press verkupfert
- Elektronische Steuerung
- 4 Geschwindigkeitsstufen, Nachlauffunktion
- Filtersättigungsanzeige
- Variable LED-Beleuchtung 2 x 2 W
- Energieeffizienzklasse A+
- Mindestabstand zum Kochfeld: 70 cm
- Montage in Umluft oder Abluft möglich
- In Version Abluft geliefert
- Farbe:
  DHB7962G Grau
  DHB7962W Weiss

Zubehör:
- Aktivkohlefilter für Umluftbetrieb, Ref. AK204AE1

Technische Daten:
- Aufnahme: 269 W
- Anschluss: 230 V / 10 A
- Stutzen: ø 150 mm
- Grösse: H x B x T 650 – 1102 x 900 x 500 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 133

Die Eleganz der zentralen Bedienung, in einer Linie mit den Öfen.

DEKORHAUBEN BOX

DHB7931X

WANDABZUGSHAUBE 90 CM

Sie ist das Ergebnis einer perfekt durchdachten Konzeption, welche die Effizienz der drei Filter mit einem leistungsstarken Motor und LED-Beleuchtung verbindet, deren sanfte Intensität zum Teilen und Geniessen einlädt.

- Wandhaube 90 cm
- Luftförderleistung 702 m^3 / h
- Geräusch-Schallleistung: 53 – 60 dB(A)
- Slim-Blende 6 cm
- Digitale Anzeige der Geschwindigkeitsstufe
- Elektronische Steuerung
- 4 Geschwindigkeitsstufen, Nachlauffunktion
- Filtersättigungsanzeige
- LED-Beleuchtung 2 x 2 W
- Energieeffizienzklasse A+
- Mindestabstand zum Kochfeld: 70 cm
- Montage in Umluft oder Abluft möglich
- In Version Abluft geliefert
- Farbe: Edelstahl

Zubehör:

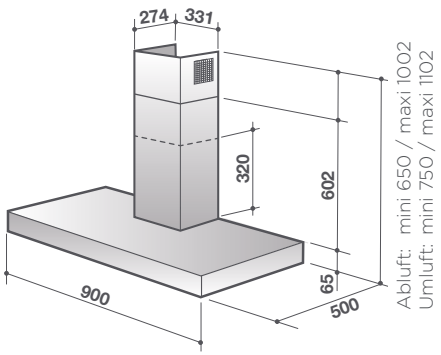
- Aktivkohlefilter für Umluftbetrieb, Ref. AK204AE1

Technische Daten:

- Aufnahme: 269 W
- Anschluss: 230 V / 10 A
- Stutzen: ø 150 mm
- Grösse: H x B x T 650 – 1102 x 900 x 500 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 133

DHB7931X ▲	**Fr. 1590.—/**	1476.30
vRG.	**Fr. 10.77/**	10.—
AK204AE1	**Fr. 70.—/**	65.00

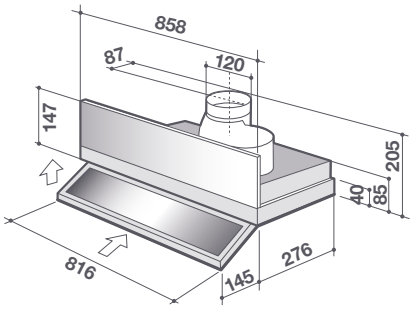


TELESKOPHAUBE

DHT1119X
TELESKOP-ABZUGSHAUBE 90 CM

DHT1119X ▲	**Fr. 1190.—/**	1104.90
vRG.	**Fr. 10.77/**	10.—
AK207AE1	**Fr. 70.—/**	65.00

90 cm



Integriert in einem Hochschrank, lässt sie nichts erahnen von ihren beachtlichen funktionellen Fähigkeiten. Ihre Bedienelemente sind hinter ihrer einziehbaren Blende versteckt, an der man einfach nur ziehen muss, um ihre Funktion zu entdecken.

- Teleskophaube 90 cm
- Luftförderleistung 430 m³ / h
- Geräusch-Schallleistung: 50 - 68 dB(A)
- Mechanische Steuerung
- 3 Geschwindigkeitsstufen
- Bedienblende unsichtbar bei Nichtgebrauch
- LED-Beleuchtung 2 x 3 W
- Waschbarer Metallfettfilter
- In Version Umluft geliefert
- Aktivkohlefilter für Umluftbetrieb beigelegt
- Energieeffizienzklasse D
- Farbe: Edelstahl

Zubehör:
- Aktivkohlefilter für Umluftbetrieb, Ref. AK207AE1

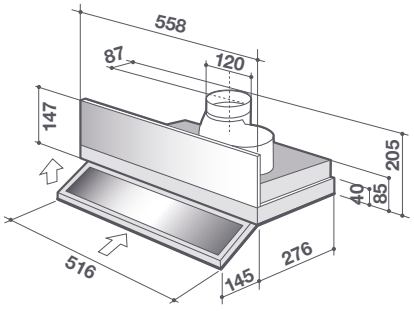
Technische Daten:
- Aufnahme: 290 W
- Anschluss: 230 V / 10 A
- Stutzen: ø 120 mm
- Grösse: H x B x T 205 x 816 x 276 – 421 mm

Optionales Zubehör und Einbau, Siehe S.133

DHT1116X
TELESKOP-ABZUGSHAUBE 60 CM

DHT1116X ▲	**Fr. 990.—/**	919.20
vRG.	**Fr. 10.77/**	10.—
AK207AE1	**Fr. 70.—/**	65.00

60 cm EURO



- Teleskophaube 60 cm
- Luftförderleistung 430 m³ / h
- Geräusch-Schallleistung: 50 - 68 dB(A)
- Mechanische Steuerung
- 3 Geschwindigkeitsstufen
- Bedienblende unsichtbar bei Nichtgebrauch
- LED-Beleuchtung 2 x 3 W
- Waschbarer Metallfettfilter
- In Version Umluft geliefert
- Aktivkohlefilter für Umluftbetrieb beigelegt
- Energieeffizienzklasse D
- Farbe: Edelstahl

Zubehör:
- Aktivkohlefilter für Umluftbetrieb, Ref. AK207AE1

Technische Daten:
- Aufnahme: 290 W
- Anschluss: 230 V / 10 A
- Stutzen: ø 120 mm
- Grösse: H x B x T 205 x 516 x 276 – 421 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 133

WASCHEN

112 • Geschirrspüler

117 • Integrierbare und voll integrierbare Geschirrspüler 60 cm

119 • Voll integrierbar Geschirrspüler 45 cm

120 • Waschautomat voll integrierbare 60 cm

EIN AUTONOMER GESCHIRR-SPÜLER FÜR OPTIMIERTEN STROMVERBRAUCH

GESCHIRRSPÜLER

Die Geschirrspüler-Reihe von De Dietrich lässt keinen Wunsch offen
und wird den höchsten Ansprüchen gerecht: raffinierte Ästhetik im Einklang
mit allen Geräten der Einbaukollektion, ein genialer und grosszügiger Innenraum,
der je nach Modell 10 bis 14 Gedecke aufnimmt,
sowie intelligente Elektronik für aussergewöhnliche Leistungen.

Integrierbar, voll integrierbar.

Die integrierbaren 60 cm breiten Geschirrspüler, erhältlich mit einer Blende in schwarz oder aus Edelstahl, können unter der Arbeitsplatte oder erhöht in einen Nischenschrank eingebaut werden. Sie verfügen über dekorfähige Türen, die perfekt mit den restlichen Küchenmöbeln harmonieren.

Die voll integrierbaren 60 cm breiten Geschirrspüler fügen sich optimal in ihr Umfeld ein. Das Bedienfeld ist diskret an der Türoberkante platziert.

Das umweltverträgliche Konzept von De Dietrich.

Seit vielen Jahren bietet De Dietrich einwandfreie Qualitätsprodukte, die sich durch umweltfreundliche Technologien auszeichnen.
Den besten Beweis liefert die Kollektion Spülen: Der Energieverbrauch der Geschirrspüler erfüllt die Anforderungen der Effizienzklassen A++ und A+++ (d. h. 20% bzw. 30% mehr Einsparungen als bei einem Modell der Klasse A).

Die ICS-Technologie. Ein autonomer Geschirrspüler für optimierten Stromverbrauch.

Diese Technologie basiert auf Sensoren, die automatisch den Verschmutzungsgrad des Spülguts messen. Sie erfassen die genaue Geschirrmenge, bestimmen das erforderliche Spül-, Spülungs- und Trocknungsprogramm und passen während des gesamten Spülvorgangs den benötigten Wasser- und Energieverbrauch sowie die Spüldauer an.

Funktion Startzeitvorwahl.

Das Gerät kann so programmiert werden, dass es sich 1 bis 24 Stunden später automatisch einschaltet.

Funktion Multitab.

Wenn die Wasserhärte es zulässt, passt der Geschirrspüler, unabhängig vom gewählten Programm, automatisch alle Spül- und Trockenparameter an, um die Wirksamkeit der Spültabs zu optimieren.

Massgeschneiderte Programme und Funktionen, die durch Effizienz glänzen.

Programm halbe Beladung: Dank dieser Funktion müssen Sie nicht warten, bis der Geschirrspüler voll beladen ist, um den Spülvorgang zu starten. Sie räumen das zu spülende Geschirr einfach nur in einen der beiden Körbe ein und drücken die Taste «oberer Korb» oder «unterer Korb». Der ausgewählte Korb wird dann gezielt effizient und sparsam gespült.

Boost: Dieses Programm wurde entwickelt, um stark verschmutztes Geschirr höchst effizient zu säubern und auch den hartnäckigsten Schmutz von Kochutensilien zu entfernen.

90 Min: Programm mit einer Dauer von 90 Min. bei 65 °C zur täglichen Reinigung des Geschirrs. Die Wirksamkeit entspricht dem Energielabel A.

Normal: Bei weniger verschmutzten Töpfen, Pfannen, Tellern und Gläsern, die keinen besonders intensiven Spülgang benötigen.

Spülung +: Eine Funktion, die die Säuberung von sehr stark verschmutztem Geschirr verbessert und sich durch eine höhere Temperatur im Hauptspülgang und eine zusätzliche Spülung auszeichnet.

ECO

Eco: Dieses Programm mit einer Temperatur von 45 °C verbraucht am wenigsten Wasser und Energie.

Gläser: Ein Programm speziell für das Spülen und Trocknen von zerbrechlichem Geschirr, insbesondere Gläsern.

Schnell-Programm: Ein Spülgang mit einer Dauer von 30 Minuten bei 45 °C für wenig und nur leicht verschmutztes Geschirr. Die Funktion Express ermöglicht es je nach Modell, die Dauer des Spülprogramms zu verkürzen.

Einweichen: Sehr kurzer Spülgang von 15 Minuten ohne Geschirrspülmittel zum Vorspülen von sehr stark verschmutztem Geschirr oder zum kurzen Abwaschen mit Wasser, wenn das Geschirr erst am nächsten oder übernächsten Tag gespült werden soll.

TURBO FAN

Gewährleistet ein einwandfreies Trockenergebnis.

Die Trocknung mit Ventilator wird den Erwartungen anspruchsvoller Benutzer vollumfänglich gerecht. Der Ventilator gewährleistet eine bessere Luftzirkulation, sodass sich der Dampf verflüchtigen kann und am Ende des Spülgangs keine Wasser- und Feuchtigkeitsspuren auf dem Geschirr zurückbleiben. Die restliche Feuchtigkeit wird über das Ablaufsystem abgeleitet.

Mit der **Funktion Extra-Trocknung** kann bei der letzten Spülung die Temperatur erhöht und die Trocknungsphase verlängert werden.

Berührungsempfindliche elektronische Steuerung – Synonyme für Präzision.

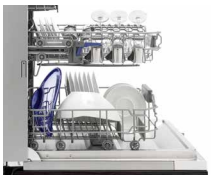
Aquablock: die Sicherheitsfunktion für vollkommene Sorglosigkeit.

Eine Überlauf- und Auslaufsicherung sowie elektrische Unterbrechung des Wasserzulaufs bieten Rundumschutz.

Spot Light: Eleganz mit grösster Diskretion.

Spot Light projiziert am Ende des Spülvorgangs ein orangefarbenes Licht auf den Boden und zeigt Ihnen so an, dass das Programm beendet ist.

Angehobene Position



Gesenkte Position

GESCHIRRSPÜLER VOLLINTEGRIERT

DVH1323JL

Die grosse Leistungsfähigkeit dieses komplett integrierbaren Geschirrspülers in Extrahöhe widerspiegelt das Streben nach Perfektion von De Dietrich: maximale Kapazität und ausgeklügelter Innenraum gepaart mit intelligenter elektronischer Programmeinstellung und beispielloser Spül- und Trockenqualität bei bemerkenswert geringer Geräuschemmission.

- Geschirrspüler vollintegriert 60cm
- Grösserer XXL-Innenraum
- 13 Massgedecke
- Energieeffizienzklasse: A+++ AA
- Geräusch-Schallleistung: 42 dB(A)
- Verbrauch pro Waschgang: 9 l
- Spot Light
- Sensorbedienung an der Türoberkante
- Startzeitvorwahl 24 h
- 10 Programme davon ICS+ (automatisches Waschen)
- 6 Temperaturen
- 3 Körbe
- Variabler Besteckschublade 2 / 3 – 1 / 3
- Höhenverstellbarer Oberkorb (3 Positionen)
- Automatische Multitab-Funktion 3 in 1
- Automatische Türöffnung nach der Trocknungsphase
- Anti Tropf System (Anti-Drip)
- AquaBlock-Sicherheit Wassereinlauf- und Überlaufschutz
- Warmwasseranschluss
- Norm Energieverbrauch: 0,81 kW / h – 175 min.
- Energieverbrauch: 230 kW / Jahr
- Wasserverbrauch: 2520 l / Jahr
- Höhenverstellbare Füsse 70 mm (min. 860 / max. 930)

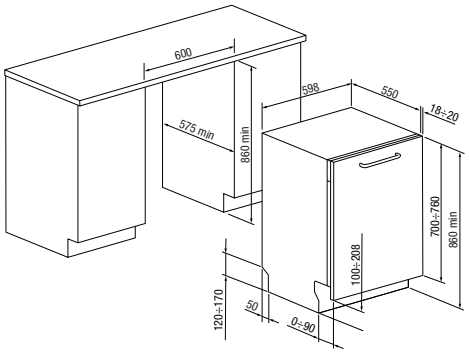
Technische Daten:

- Anschluss: 230 V / 10 A
- Nische: H x B x T 860 – 910 x 600 x 575 mm

Installationshinweise siehe S. 133

DVH1323JL ▲ **Fr. 2490.—/** 2312.—
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—

EURO | 60 cm | 13 | A+++ | 42 dB(A) | 9 l



GESCHIRRSPÜLER VOLLINTEGRIERT

DVH1344J

Charakteristika: Flexible Innenausstattung der beiden Waschzonen und spezielles Half-Load-Programm. Eine weise Entscheidung, um maximale Flexibilität, Effizienz nach Mass und Energieersparnis zu vereinen.

- Geschirrspüler vollintegriert 60 cm
- Elektronische Bedienung (LED)
- Energieeffizienzklasse:A++AA
- Geräusch-Schallleistung: 44 dB(A)
- Verbrauch pro Waschgang: 10 l
- 13 Normgedecke
- Startzeitvorwahl 24 Std.
- 7 Programme davon ICS+ (automatisches Waschen)
- 5 Temperaturen
- AquaSafe-Sicherheit Wassereinlauf- und Überlaufschutz
- Norm Energieverbrauch: 0,93 kWh – 195 Min.
- Energieverbrauch: 262 kWh / Jahr
- Wasserverbrauch: 2800 l / Jahr

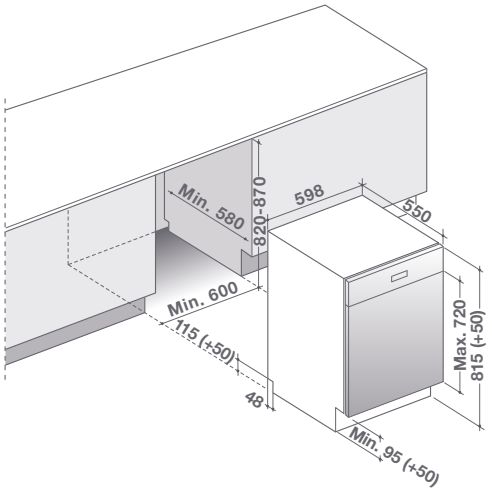
Technische Daten:

- Leistung: 1800 – 1930 W
- Anschluss: 230 V / 10 A
- Nische: H x B x T 820 – 870 x 600 x 580 mm

Installationshinweise siehe S. 133

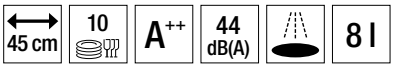
DVH1344J ▲ **Fr. 2190.—**/2033.45
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—

EURO | 60 cm | 13 | 44 dB(A) | 10 l | A++



GESCHIRRSPÜLER VOLLINTEGRIERT

DV91044J ▲ **Fr. 1990.—/** 1847.75
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—



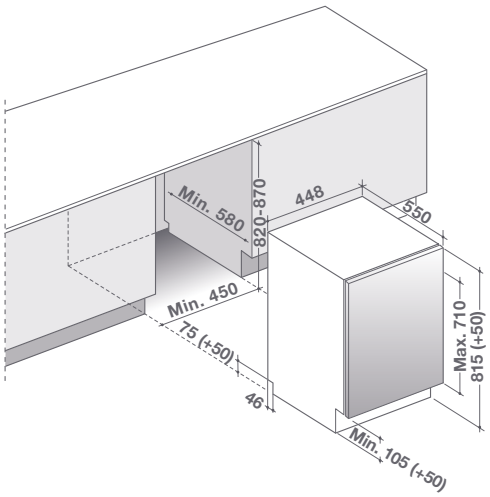
DV91044J

Ihre um 15 cm kleinere Dimension tun ihrem Design und ihrer High-Tech-Technologie keinen Abbruch: Intelligente Programme, flexible Gestaltung, Waschleistung. Sie erfüllt Ihre höchsten Ansprüche und passt auch in kleine Räume.

- Geschirrspüler vollintegriert 45 cm
- 10 Massgedecke
- Energieeffizienzklasse: A++AA
- Geräusch-Schallleistung: 44 dB(A)
- Verbrauch pro Waschgang: 8 l
- Spot Light
- Sensorbedienung an der Türoberkante
- Startzeitvorwahl 24 Std.
- 8 Programme davon ICS+ (automatisches Waschen)
- 5 Temperaturen
- 2 Körbe
- Höhenverstellbarer Oberkorb
- Automatische Multitab-Funktion 3 in 1
- Aktive Kondensationstrocknung
- AquaBlock-Sicherheit Wassereinlauf- und Überlaufschutz
- Norm Energieverbrauch: 0,74 kWh – 205 Min.
- Energieverbrauch: 211 kWh / Jahr
- Wasserverbrauch: 2240 l / Jahr
- Höhenverstellbare Füsse 50 mm (min. 815 / max. 865)

Technische Daten:
- Anschluss: 230 V / 10 A
- Nische: H x B x T 820 – 870 x 450 x 580 mm

Installationshinweise siehe S. 133



WASCHTROCKNER VOLLINTEGRIERBAR

DLZ8549I

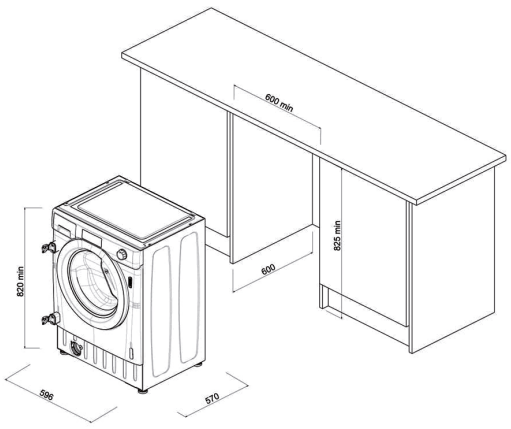
Profitieren Sie von der Leistungsfähigkeit dieses 2-in-1-Modells, ideal konzipiert, um sich in aller Diskretion in Ihre Küche einzufügen. Mit einer ganzen Reihe an Programmen und Funktionen, die all Ihre Erwartungen erfüllen, können Sie Ihre Wäsche mit grösster Sorgfalt waschen und trocknen.

- Waschtrockenautomat vollintegrierbar
- Schleudergeschwindigkeit 1400 U / min
- Fassungsvermögen: Waschen 8 kg, Trocknen 5 kg
- Trommelvolumen: 56 l
- Kondensationstrocknung
- Energieeffizienzklasse A
- LCD-Anzeige mit Startzeitvorwahl 24 Std.
- Restlaufzeit-Anzeige
- Mengenautomatik
- 15 Programme
- Waschen und Trocknen in einem Durchgang
- Höhenverstellbare Füsse
- Sicherheit: Schaumerkennung, Umwuchtkontrolle, Überlaufschutz
- Wasserverbrauch pro Waschgang: 60 l
- Norm Energieverbrauch: 1,2 kWh – 230 Min.
- Energieverbrauch: 196 kWh / Jahr
- Wasserverbrauch: 23600 l / Jahr
- Geräusch-Schallleistung:
  56 dB(A) Waschen
  77 dB(A) Schleudern

Zubehör:
- Aquastop 55X5046 (Fr. 117.45)

Technische Daten:
- Aufnahme: 1500 W
- Anschluss: 230 V-PNE / 10 A
- Nische: H x B x T 825 x 600 x 600 mm

DLZ8549I ▲ **Fr. 3190.—/** 2961.95
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—



WASCHAUTOMAT VOLLINTEGRIERBAR

DLZ814I ▲ **Fr. 2990.—/** 2776.25
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—

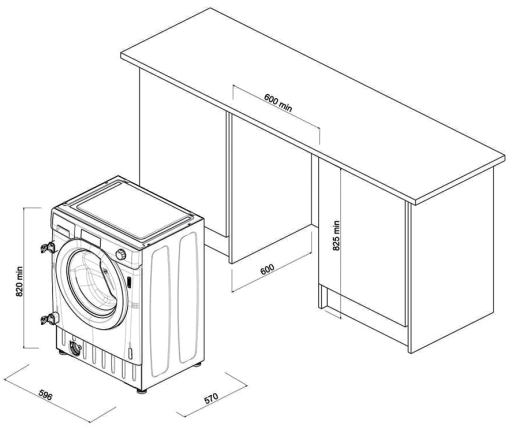
DLZ814I

Diskret unter einer Arbeitsplatte integriert und mit einer dekorativen Türe versehen, birgt sie, einem Schatzkästchen gleich, alle nötigen Funktionen, um sich um Ihre Wäsche zu kümmern. Zu ihrer grosszügigen Kapazität gesellen sich die grösste Vielfalt an Waschprogrammen und -optionen, so dass Leistungen erreicht werden, die mit dem Energielabel A+++ ausgezeichnet worden sind.

- Waschautomat vollintegrierbar
- Schleudergeschwindigkeit 1400 U / min
- Fassungsvermögen: 8 kg
- Trommelvolumen: 61 l
- Energieeffizienzklasse A+++
- LCD-Anzeige mit Startzeitvorwahl 24 Std.
- Restlaufzeit-Anzeige
- Mengenautomatik
- 16 Programme
- Höhenverstellbare Füsse
- Sicherheit: Schaumerkennung, Umwuchtkontrolle, Überlaufschutz
- Wasserverbrauch pro Waschgang: 53 l
- Norm Energieverbrauch: 0,89 kWh – 240 Min.
- Energieverbrauch: 196 kWh / Jahr
- Wasserverbrauch: 9850 l / Jahr
- Geräusch-Schallleistung:
  61 dB(A) Waschen
  79 dB(A) Schleudern

Zubehör:
- Aquastop 55X5046 (Fr. 117.45)

Technische Daten:
- Aufnahme: 1500 W
- Anschluss: 230 V-PNE / 10 A
- Nische: H x B x T 825 x 600 x 600 mm



STANDHERDE

122 • Standherde

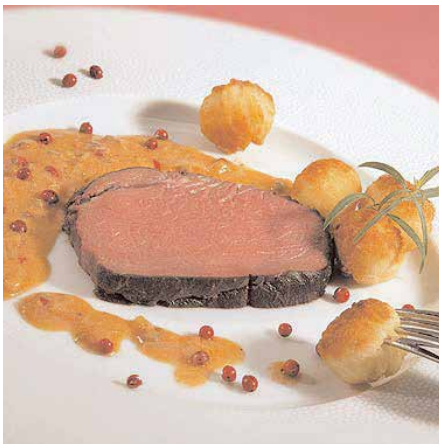
128 • Standherde / Induktion

131 • Standherde / Glaskeramik

DAS REZEPT FÜR KULINARISCHE HELDENTATEN

STANDHERDE

Die neue Kollektion von De Dietrich besticht durch einzigartigen Stil und innovative Eleganz, damit Sie die höchsten gastronomischen Standards erreichen. Modulierbares Induktionskochfeld horiZone, Glaskeramik-Oberfläche mit Highlight-Kochfeldern, Backofen Multifunktion Plus, Pyrolyse mit Sensorbedienelement: Jeder Herd von De Dietrich vereinigt zahlreiche Innovationen des Unternehmens.



Schwenkbares Bedienelement und Induktionskochfeld horiZone: Innovation auf exzellentem Niveau.

Das schwenkbare Bedienelement der Induktionsherde ist ein wahrer Meilenstein für den Komfort. Durch sanften Druck erhebt es sich und bietet so eine optimale Übersicht der vorhandenen Funktionen. Die Benutzeroberfläche umfasst ein hoch entwickeltes Display, dessen Bedienlogik so einfach und intuitiv ist, dass man perfekt von den verfügbaren Anwendungen profitieren kann.

Dank dem **Chefkoch-Menü** und den neun Zubereitungsmethoden von Multifunktion Plus übernimmt der Backofen die elektronische Verwaltung aller Parameter. Der Kulinarische Ratgeber umfasst 50 vorprogrammierte Gerichte. Nachdem Sie das Kochgewicht eines der vorprogrammierten Rezepte eingegeben haben, ermittelt der Ofen automatisch die passende Betriebsart, die richtige Temperatur und die notwendige Garzeit.

Beim **Niedertemperaturgaren** bei weniger als 100 °C können Sie zwischen **zehn vorprogrammierten Gerichten** wählen. Dieses schonende und gleichmässige Garen ist bestens geeignet, damit Ihnen stets das zarteste Filet oder die saftigste Dorade mit festem Fleisch gelingt. Das Programm ist ganz leicht zu bedienen: Man muss nur das gewünschte Gericht auswählen, den Rest übernimmt der Ofen.

Automatische Funktionen und garantierte Resultate:

Kalbsbraten	(4 Std.)
Rindsbraten saignant	(3 Std.)
Rindsbraten durchgebraten	(3 Std.)
Schweinsbraten	(5 Std.)
Grosse Fische	(2 Std. 10 Min.)
Kleine Fische	(1 Std. 20 Min.)
Poulet	(6 Std.)
Lamm rosa gebraten	(3 Std.)
Lamm durchgebraten	(4 Std.)
Joghurt	(3 Std.)

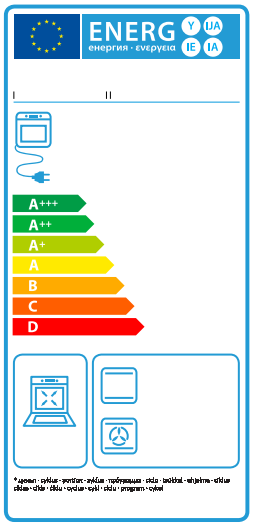
Glaskeramik-Linie. Raffinesse und Höchstleistung.

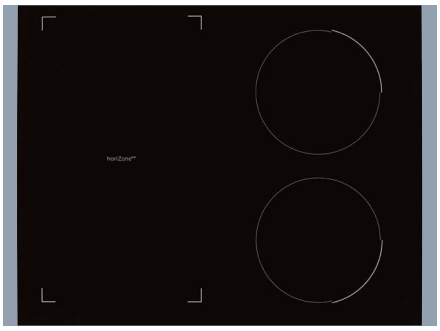
Die Induktions- und die Glaskeramik-Kochfelder der Herde bieten ausreichend Platz zum Kochen mit hohem Komfort, und die Geräte passen sowohl von der Grösse wie vom Design her in jede Küche.

Die **Speedring-Kochfelder** (mit einer Leistung von bis zu 2500 W) ermöglichen vom schonenden Garen bis zum Braten alles.

Energieetikette A. Minimaler Energieverbrauch.

Auch beim Energiesparen sind die Herde auf höchstem Niveau, was auch die Energieetikette A belegt. Die gut durchdachte Ausgestaltung des Innenraums und die verstärkte Isolierung ermöglichen eine optimale und kosteneffiziente Wärmenutzung.

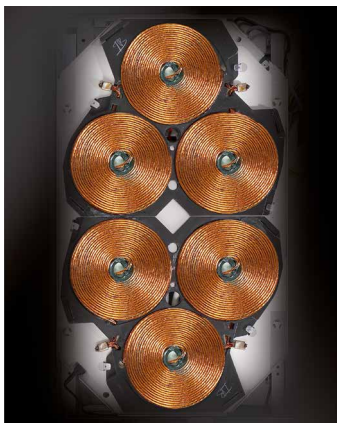




Das modulierbare Kochfeld horiZone.

Das modulierbare Kochfeld **horiZone** bietet die grösste Kochfläche (40 × 23 cm) seiner Generation. Es bietet Platz für ein grosses Gefäss, etwa eine Fischpfanne oder einen Schmortopf, zwei Kochtöpfe oder drei kleine Pfannen.

Drei einstellbare Direktwahlen, 15 Leistungsstufen und eine **Boost-Funktion** machen die Bedienung präzise und flexibel; und der High-Speed-Heizer mit einer maximalen Leistung von 3600 W sorgt für unvergleichliche Geschwindigkeit.



Die Kunst der perfekten Zubereitung nach allen Regeln der Kunst.

Programm für Profis:
Sie legen alle Parameter fest, und der Ofen führt Ihre Anweisungen präzise aus. Als Profi kennen Sie alle Rezepte auswendig und wissen genau, was Sie tun müssen, damit sie gelingen: Deshalb wählen Sie unter den verfügbaren Optionen selbst die Garmethode aus. Sie passen bei Bedarf die vorgeschlagene Temperatur an und bestimmen dann die gewünschte Garzeit.

Multifunktion Plus:
Ober-/Unterhitze und Umluft, exklusiv bei De Dietrich.
Die Backöfen Multifunktion Plus bieten zwei unterschiedliche Funktionen an: Ober /Unterhitze und Umluft.

Pyro-Turbo von De Dietrich. Integrierte automatische Reinigung.

Als Experte für die Kunst der Exzellenz hat De Dietrich seine Pyrolyse-Öfen mit einer noch leistungsstärkeren Reinigungsfunktion versehen: der Pyro-Turbo. Der Einsatz des Lüfters während der Pyrolyse lässt die Luft einwandfrei im Garraum zirkulieren, was eine optimale Reinigung sicherstellt. Um diese Reinigung zu ergänzen, bieten die Glasfronten keine Nischen für Schmutz und lassen sich im Handumdrehen abnehmen.

Cool-Front mit 4 Sichtfenstern. Sicherheit an erster Stelle.

Das exklusive Belüftungssystem und die vier Sichtfenster stellen sicher, dass die Tür der Pyrolyse-Öfen an keiner Stelle so heiss wird, dass Sie sich verbrennen könnten.

Tür mit Soft-Close-Funktion.

Dank dem patentierten System Soft Close von De Dietrich lassen sich die Türen der Induktionsherde sanft und mit minimalem Kraftaufwand schliessen.

Höchste Ansprüche an die Sicherheit.

Zum sicheren Reinigen des Kochfelds wird mit der Funktion **Clean Lock** die Steuerung vorübergehend für eine Minute blockiert. Alle Kochfelder sind mit zehn Sicherheits-Features ausgestattet, die Ihnen jederzeit höchste Sicherheit in der Küche garantieren:

◇ **Überhitzungsschutz:** eine Exklusivität von De Dietrich: Die Temperatur unter dem Kochfeld ist auf 300 ºC begrenzt. Öl wird zum Beispiel auf konstanter Temperatur gehalten, um die Brandgefahr einzudämmen.

◇ **Überlaufschutz:** Sobald überkochende Flüssigkeiten über das Bedienfeld laufen, schaltet sich das Kochfeld selbsttätig aus.

◇ **Bedienungssperre:** Mit dieser Funktion sind Sie – und insbesondere Ihre Kinder – vor dem versehentlichen Einschalten des Kochfelds geschützt.

◇ **Restwärmeanzeige:** Nach einer längeren Kochzeit kann die Oberfläche der Induktionszone weiterhin heiss sein. Auf dem Anzeigefeld blinkt ein «H», solange das Kochfeld eine Temperatur von mehr als 65 ºC aufweist.

◇ **Auto-Stopp-System:** Falls ein Gericht vergessen wird und während der Zubereitung längere Zeit auf dem Herd steht, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

◇ **Kochgeschirr-Erkennung:** Beim Einschalten ohne Kochgefäss auf dem Kochfeld fangen Leuchtdioden an zu blinken, und nach einer Minute schaltet sich der Herd ab.

◇ **Grössenerkennung:** Besteck oder kleine Arbeitsgeräte, die auf dem Herd abgelegt werden, werden nicht erwärmt. Die Induktion schaltet sich nur dann ein, wenn Kontakt mit einem Metallboden mit einem Durchmesser von mehr als 10 cm besteht.

◇ **Spannungserkennung:** Das Kochfeld meldet eine schwache Stromspannung.*

◇ **Fehlanschlusserkennung:** Ein akustisches Signal ertönt, die Stromkreise werden geschützt.*

◇ **Überspannungserkennung:** Ein Schutz vor Beschädigung der Stromkreise, insbesondere bei einem Blitzeinschlag.*

*** Im Rahmen der Toleranzgrenzen des französischen Stromnetzes.**

STANDHERDE / INDUKTION

DCI1591X

Dieser Herd vereint die vielfältigen Innovationen der Marke. Auf seinem horiZone-Kochfeld können Sie Ihrer kulinarischen Kreativität freien Lauf lassen. Die intuitive Schwenkblende gibt Zugang zu den zahlreichen Funktionen des Backens und unterstützt Sie perfekt.

- Standherd 60 cm, Edelstahl
- Induktionskochfeld mit freier horiZone Kochzone 40 x 23 cm
- Digitale Bedienung auf dem Kochfeld
- 10 Sicherheits-Features
- 3 Direktwahlen pro Kochzone
- 4 Zeitschaltuhren /4 Booster
- 16 Leistungsstufen
- Matrics-Backofen
- Schwenkblende
- Digitalanzeige
- Tür mit Soft-Close-Funktion
- Elektronische Einstellung der Temperatur
- Energieeffizienzklasse A
- Einzelwahltaste und Digitalanzeige
- 3 Kochanwendungen: Menü-Chefkoch (9 Garfunktionen), Autocook mit kulinarischem Ratgeber (48 Gerichte) und Niedergaren (10 Gerichte)
- Pyrolyse-Reinigung
- Biogril Plus: 4 Leistungsstufen
- Cool Door, mit komplett abnehmbarem Glas
- Automatische Beleuchtung nach Türöffnung
- Push-&-Pull-Schublade

Zubehör:
- 2 Sicherheitsroste mit Griff
- 1 Blech 45 mm
- 1 Blech 20 mm
- 1 Drehspiess mit Nachlauffunktion

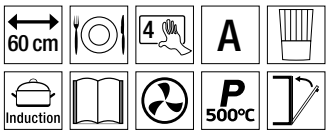
Technische Daten:
- Anschluss: 400 V 2 PN 2 x 16 A
- Masse: H x B x T 850 x 600 x 618 mm

DCI1591X ▲ **Fr. 3990.— /**3704.75
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—

Drehspiess mit Nachlauffunktion

STANDHERDE / INDUKTION

DCI1594B ▲ **Fr. 3890.— /**3611.90
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—



DCI1594B

Dieses Modell vereint die aussergewöhnlichen Leistungen seiner vier Induktionskochfelder mit einem Multifunktion-Plus-Ofen, der mit Niedergarfunktion und kulinarischem Ratgeber ausgestattet ist.

- Standherd 60 cm, schwarz
- Induktionskochfeld
- 4 unabhängige Kochzonen
- Digitale Bedienung auf dem Kochfeld
- 10 Sicherheits-Features
- 3 Direktwahlen pro Kochzone
- 4 Zeitschaltuhren /4 Booster
- 16 Leistungsstufen
- Matrics-Backofen
- Schwenkblende
- Digitalanzeige
- Tür mit Soft-Close-Funktion
- Elektronische Einstellung der Temperatur
- Energieeffizienzklasse A
- Einzelwahltaste und Digitalanzeige
- 3 Kochanwendungen: Menü-Chefkoch (9 Garfunktionen), Autocook mit kulinarischem Ratgeber (48 Gerichte) und Niedergaren (10 Gerichte)
- Pyrolyse-Reinigung
- Biogril Plus: 4 Leistungsstufen
- Cool Door, mit komplett abnehmbarem Glas
- Automatische Beleuchtung nach Türöffnung
- Push-&-Pull-Schublade

Zubehör:
- 2 Sicherheitsroste mit Griff
- 1 Blech 45 mm
- 1 Blech 20 mm
- 1 Drehspiess mit Nachlauffunktion

Technische Daten:
- Anschluss: 400 V 2 PN 2 x 16 A
- Masse: H x B x T 850 x 600 x 618 mm

Schwenkblende

STANDHERDE / INDUKTION

DCI1691WW

Herd horiZone mit einer Grösse von 40 × 23 cm und aussergewöhnlicher Leistung, Schwenkblende, Expertenmodus, Pyro-Turbo, Soft-Close-Tür, sein ausgeklügeltes Design allein verrät schon die ganze kulinarische Expertise von De Dietrich.

- Standherd 60 cm, weiss
- Induktionskochfeld, weiss
- horiZone + 2 unabhängige Kochzonen
- Digitale Bedienung auf dem Kochfeld
- 10 Sicherheits-Features
- 3 Direktwahlen pro Kochzone
- 4 Zeitschaltuhren /4 Booster
- 16 Leistungsstufen
- Matrics-Backofen
- Schwenkblende
- Digitalanzeige
- Tür mit Soft-Close-Funktion
- Elektronische Einstellung der Temperatur
- Energieeffizienzklasse A
- Einzelwahltaste und Digitalanzeige
- 2 Kochanwendungen: Menü-Chefkoch (9 Garfunktionen) und Autocook mit kulinarischem Ratgeber (48 Gerichte)
- Pyrolyse-Reinigung
- Biogril Plus: 4 Leistungsstufen
- Cool Door, mit komplett abnehmbarem Glas
- Automatische Beleuchtung nach Türöffnung
- Push-&-Pull-Schublade

Zubehör:
- 2 Sicherheitsroste mit Griff
- 1 Blech 45 mm
- 1 Blech 20 mm
- 1 Drehspiess mit Nachlauffunktion

Technische Daten:
- Anschluss: 400 V 2 PN 2 x 16 A
- Masse: H x B x T 850 x 600 x 618 mm

DCI1691WW ▲ **Fr. 3990.— /**3704.75
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—

horiZone Kochzone

STANDHERDE / GLASKERAMIK

DCV1568W

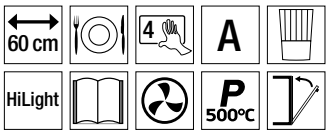
Seine Kochfelder und das Display mit Hintergrundbeleuchtung des Programmierers rücken Ihre Talente mit der nötigen Präzision ins rechte Licht.

- Standherd 60 cm, weiss
- Glaskeramik-Kochfeld
- 4 unabhängige Glaskeramik-Kochzonen
- Bedienung mit 4 Knöpfen
- Backofen
- Elektronische Einstellung der Temperatur
- Energieeffizienzklasse A
- Digitale Multistart-Programmierung
- Multifunktion Plus: 8 Garfunktionen
- Niedertemperaturgaren (10 Gerichte)
- Pyrolyse-Reinigung
- Biogril: 4 Leistungsstufen
- Cool Door
- Drehspiess mit Nachlauffunktion
- Automatische Beleuchtung bei Türöffnung
- Push-&-Pull-Schublade

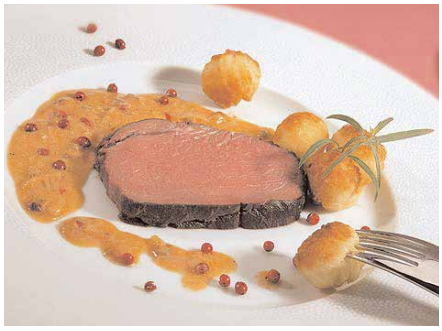
Zubehör:
- 2 Sicherheitsroste mit Griff
- 1 Blech 45 mm
- 1 Blech 20 mm
- 1 Drehspiess mit Nachlauffunktion

Technische Daten:
- Anschluss: 400V 2 PN 2 x 16 A
- Masse: H x B x T 850 x 600 x 618 mm

DCV1568W ▲ **Fr. 2990.— /**2776.25
vRG. **Fr. 10.77/** 10.—



Push-&-Pull-Schublade



Niedertemperaturgaren

TECHNISCHE DATEN

134 • Backöfen/ Installationshinweise
135 • Backöfen / Anschluss und Zubehör
136 • Kochfelder / Installationshinweise
137 • Kochfelder / Anschluss
138 • Hauben / Zubehör
139 • Hauben / Installationshinweise
140 • Geschirrspüler / Installationshinweise
141 • Geschirrspüler / Bezeichnung und Anschluss
142 • Standherde / Anschluss
143 • Lexikon
144 • FORS Swiss Garantie 5

BACKÖFEN

BACKÖFEN 60 CM

Abb.A

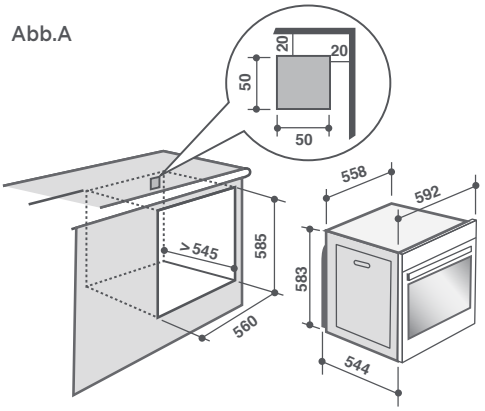


Abb.B

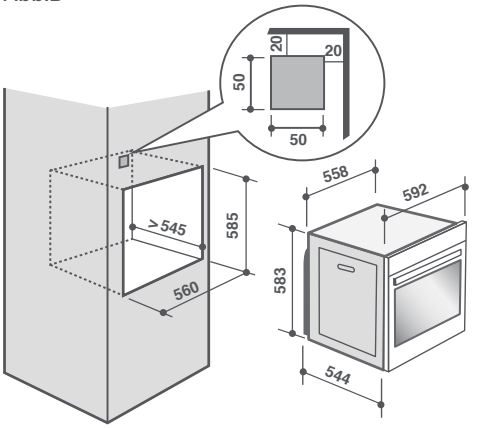
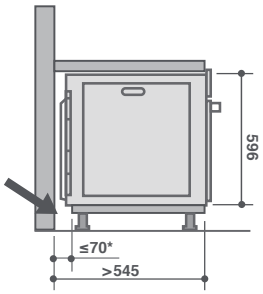
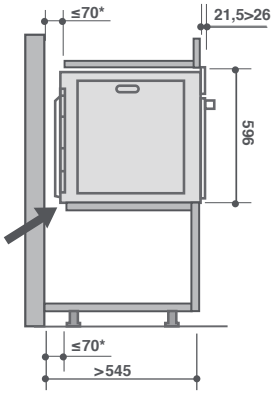


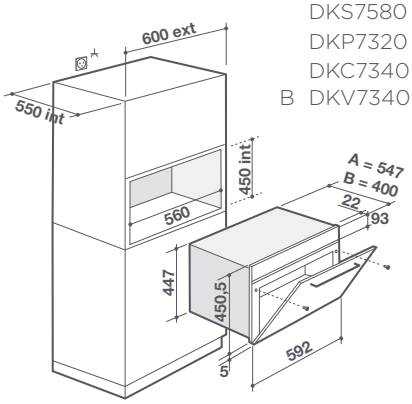
Abb.C



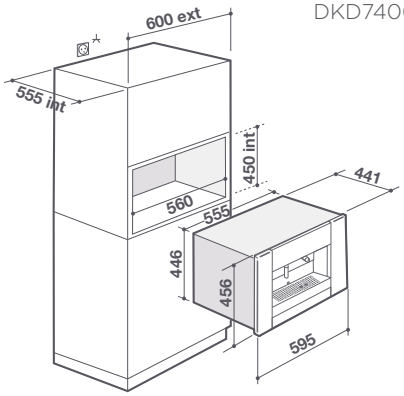


BACKÖFEN 45 CM

A DKR7580
DKS7580
DKP7320
DKC7340
B DKV7340



DKD7400X



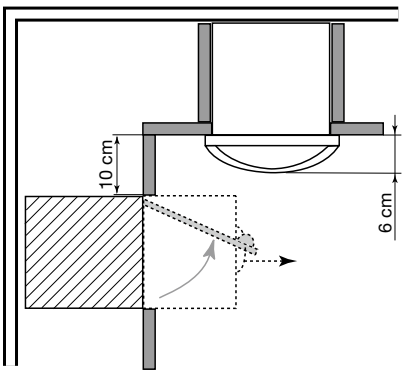
INSTALLATIONSHINWEISE

INSTALLATION IN EINER EINBAUNISCHE

Dieses Gerät ist für den Einbau in eine Einbauküche vorgesehen. Dieses Gerät kann beliebig unter einer Arbeitsplatte installiert (Abb. A) oder in einen Hochschrank (Abb. B) eingebaut werden. Wenn der Boden des Möbels geöffnet ist (Einbau unter Arbeitsplatte oder in Hochschrank), darf der Abstand zwischen der Wand und dem Boden, auf dem der Herd aufliegt, max. 70 mm betragen* (Abb. C). Wenn das Möbel auf der Rückseite geschlossen ist, sehen Sie eine Öffnung von 50 x 50 mm für die Durchführung des Stromkabels vor. Die Abmessungen der Einbaunische werden für jedes Gerät angegeben.

Die Verkleidung des Möbels sowie der hierfür verwendete Leim müssen zur Vermeidung von Beschädigungen hitzeresistent sein. Die Hinweise zur Installation sind unbedingt einzuhalten. Der Einbau muss mit den gelieferten Schrauben erfolgen. Die Anschraubpunkte an den Seitenleisten werden durch Öffnen der Backofentür zugänglich. Befestigen Sie den Backofen im Möbel. Dafür die Distanzstücke aus Gummi entfernen und in die Möbelwand ein Loch von 2 mm Durchmesser bohren, um ein Reißen des Holzes zu verhindern. Den Backofen mit den 2 Schrauben befestigen. Setzen Sie die Distanzstücke aus Gummi wieder ein.

Alle Einfachbacköfen können ohne spezielle Lüftungsvorrichtung entweder in Etagenbauweise oder unter einer Arbeitsplatte installiert werden, mit Ausnahme der Installation über einem Kühlschrank. In diesem Fall sind die beiden Geräte unbedingt durch eine Isolierplatte aus Holz zu trennen, die jedoch den Durchgang von mindestens 50 mm hinter dem Möbel nicht abdecken darf, um die Entlüftung des Kühlgeräts sicherzustellen.



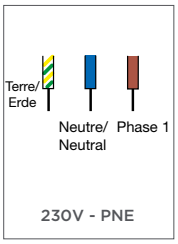
INSTALLATION IM BEREICH EINER ECKE

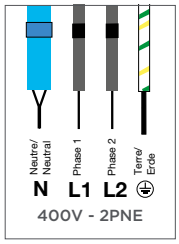
Für diese Art der Installation in Etagenbauweise oder unter einer Arbeitsfläche ist ein Abstand von ca. 10 cm zur gegenüberliegenden Front einzuhalten. Auf der Seite des Ofens empfiehlt es sich, einen Abstand von einigen Zentimetern zu wahren.

ANSCHLUSS

ELEKTROANSCHLUSS

Der Anschluss muss von einem zugelassenen Elektroinstallateur entsprechend den auf der Geräterückseite eingeprägten Anschlussanweisungen vorgenommen werden. Der Installateur hat sich zu vergewissern, dass das Gerät gemäss Montageanweisungen und entsprechend den örtlichen Vorschriften angeschlossen wurde. Wurde das Gerät nicht mittels eines Kontaktsteckers angeschlossen, ist zur Wahrung der Sicherheitsvorschriften eine Trennvorrichtung vorzusehen, durch die das Gerät mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz getrennt werden kann.
Zum Anschluss an das Netz ist die linke Abdeckhaube unten auf der Rückseite zu entfernen. Beim Einbau des Geräts in die Nische muss die Stromzufuhr unterbrochen sein.





Alle Öfen von De Dietrich werden mit einem Anschlusskabel geliefert. Die Verkabelung sollte nur in Übereinstimmung mit dem gerätespezifischen Schaltschema vorgenommen werden. Im Zweifelsfall ist es wichtig, unseren technischen Service zu kontaktieren. **Telefon: 0800 554 650 – E-Mail: info@fors.ch**

Referenz	DOR7586	DOS7585	DOP8785	DOP8780	DOP8574	DOP8360	DOP7350	DOP7230	DOP7220	DOP7200
230 V	DOR7586-	DOS7585-	DOP8785-	DOP8780-	DOP8574-	DOP8360-	DOP7350-	DOP7230-	DOP7220-	DOP7200-
400 V - H	DOR7586-H	DOS7585-H	DOP8785-H	DOP8780-H	DOP8574-H	DOP8360-H	DOP7350-H	DOP7230-H	DOP7220-H	DOP7200-H
Kategorie	Backöfen 60 cm	Backöfen 60 cm	Backöfen 60 cm	Backöfen 60 cm	Backöfen 60 cm	Backöfen 60 cm	Backöfen 60 cm	Backöfen 60 cm	Backöfen 60 cm	Backöfen 60 cm
Energieeffizienzklasse	A+	A+	A+	A+	A+	A+	A+	A+	A+	A+
Effizienz-Index (%)	81.7	81.7	81.7	81.7	81.7	81.7	81.7	81.7	81.7	81.7
Energie Konventionnell (kWh)	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7
Energie Heissluft / Umluft (kWh)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Standby-Verbrauch (Wh)	0.99	0.99	0.78	0.78	0.99	0.6	0.6	0.79	0.79	0.79
Aufnahme (kW)	3.135	3.385	3.385	3.385	3.385	3.385	3.385	3.385	3.385	3.385
Schema 1: Anschluss 230 V- PNE	16A	16A	16A	16A	16A	16A	16A	16A	16A	16A
Schema 2: Anschluss 400 V- 2PNE	10A	10A	10A	10A	10A	10A	10A	10A	10A	10A

Referenz	DOE7220	DOE7210	DKR7580	DKS7580X	DKP7320	DKV7340X	DKC7340	DKD7400	DWD7400	DME7121
230 V	DOE7220-	DOE7210BM	DKR7580-	DKS7580X	DKP7320-	DKV7340X	DKC7340-	DKD7400-	DWD7400-	DME7121-
400 V - H	DOE7220-H	DOE7210BMH								
Kategorie	Backöfen 60 cm	Backöfen 60 cm	Backöfen 45 cm	Backöfen 45 cm	Backöfen 45 cm	Steamer 45 cm	Mikrowellen 45 cm	Kaffeemaschine 45 cm	Warmeschubladen 14 cm	Mikrowellen 38 cm
Energieeffizienzklasse	A	A	A	A	A					
Effizienz-Index (%)	105.1	105.1	100.3	100.3	100.3					
Energie Konventionnell (kWh)	0.9	0.9	0.72	0.72	0.72					
Energie Heissluft / Umluft (kWh)	1.23	1.23	1.01	1.01	1.01					
Standby-Verbrauch (Wh)	nc	nc	0.99	0.99	0.6	0.6				
Aufnahme (kW)	2.650	2.650	3.135	3.135	3.135	1.77	3.4	1.35	0.4	1.55
Schema 1: Anschluss 230 V- PNE	16A	16A	16A	16A	16A	10A	16A	10A	10A	10A
Schema 2: Anschluss 400 V- 2PNE	10A	10A								

DIE BACKOFENZUBEHÖRTEILE (60 CM)

KITOV20: 49.—
Kuchenblech, 20 mm
Es wird in die Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Ideal zum Backen von Keksen, Mürbegebäck, Cupcakes. Die geneigte Fläche ist ideal zum Ablegen Ihrer zubereiteten Lebensmittel auf einem Blech. Kann auch in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten eingeschoben werden, um den Bratensaft und das Fett des Grillgutes aufzufangen.

KITOV45: 59.—
Mehrzweckblech, Auffangschale 45 mm
Es wird in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Es fängt Bratensaft und Fett des Grillgutes auf. Zum Garen im Wasserbad kann es bis zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden.

KITOVT6: 99.—
Auszugschienensystem 100%
Das neue Auszugschienen-System ist praktisch und erleichtert den Umgang mit den Lebensmitteln, da die Bleche sanft herausgezogen werden können, was die Handhabung der Lebensmittel maximal vereinfacht.
Die Bleche können ganz herausgezogen werden und bieten vollen Zugriff. (ohne Blech)

KOCHFELDER

EINBAU IN EINEN UNTERSCHRANK

EINBAU IN EINEN UNTERSCHRANK

Für ein einwandfreies Funktionieren benötigt die Induktion eine Belüftung. Der Lufteingang erfolgt von hinten und der Luftabgang vorn an der Front des Geräts. Hier gibt es zwei Möglichkeiten:

- Der hintere Stauraum ist ausreichend (Schema 3)
- Der Einbau erfolgt über einem Gerät bzw. einem Unterschrank (Schema 4).

In diesem Fall ist es notwendig, eine seitliche Aussparung von 6x5 cm an der Unterschrankseite auszuführen. Da der Luftabgang nach vorn erfolgt, muss ein Abstand zwischen der Arbeitsplatten Unterkante und der Möbelfront von mindestens 4 mm berücksichtigt werden (Schema 2).

Wenn notwendig, ist die Möbelzarge zu beseitigen oder auf Gehrung abzuschneiden. Ein Einbau über einem Backofen von De Dietrich benötigt keine besonderen Vorsichtsmassnahmen. Bei anderen Gerätemarken ist es erforderlich, das Gerät ganz unten einzubauen und unser Isolationskit Ref. 75X1652 zwischen dem Gerät und dem Kochfeld zu montieren (Schema 1).

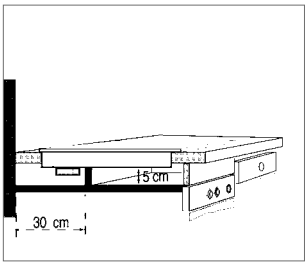
EINBAU ÜBER EINEM GESCHIRRSPÜLER

Sie dürfen unsere Induktionskochfelder über einem De-Dietrich-Geschirrspüler nur unter bestimmten Bedingungen einbauen:

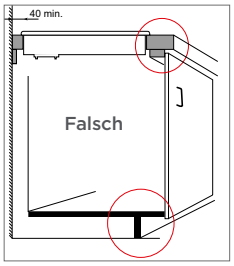
- Die Nische soll mindestens 86 cm hoch sein. Den Geschirrspüler auf eine maximale Höhe von 82 cm einstellen. Eine wasserfeste Holzplatte oder ein Propyflex-Isolationskit auf dem Gerät montieren.
- Eine Ausgleich-Frontblende zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte anbringen.
- Für alle anderen Geschirrspülermarken verwenden Sie unser Propyflex-Isolationskit (Schema 6), erhältlich bei unserem Kundendienst (siehe unten, Ref. 31X5805).

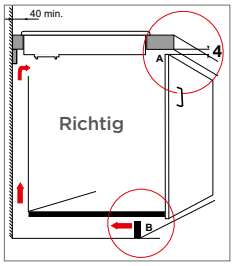
EINBAU DPI7768X

Die Anordnung dieses Induktionskochfelds erfordert einen aussergewöhnlichen Einbau. Wie für die anderen Modelle ist ein Lufteingang von hinten notwendig. Hingegen muss die Ventilierung von der Seite gemacht werden. Damit das Kochfeld richtig funktioniert, muss man einen Schrägschnitt an den Möbelseiten vornehmen und sicherstellen, dass die Luft richtig abgeht.

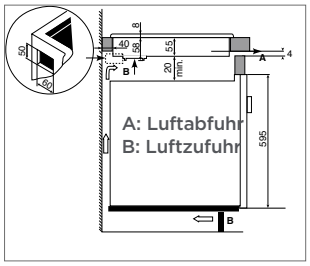


(Schema 1)

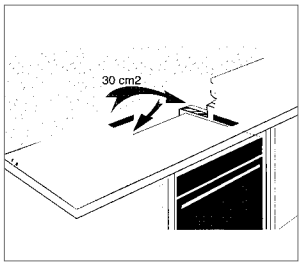




(Schema 2)



(Schema 3)



(Schema 4)

FLÄCHENBÜNDIGE INSTALLATION

Die Kochfelder ohne Rahmen werden meistens flächenbündig eingebaut. Planen Sie für die obere Schnittkante einen Spielraum von mehr als 1 mm für das Glaskeramik-Kochfeld ein. Um den Geräteausbau zu erleichtern, legen Sie ein zweites Dichtungsband in den Ausschnittsfalz. Nun kann das Kochfeld eingesetzt und die Fuge mit Dichtungsmasse (Typ Rubson) ausgefüllt werden.

Zum Ausbauen die Dichtungsfuge mit einer Klinge durchschneiden. Zur Erleichterung des eventuellen Ausbaus wird stark davon abgeraten, bei Kochfeldern ohne Rahmen Silikon zu verwenden.

Alle De Dietrich-Kochfelder (mit Ausnahme des Piano DTIM1000C und DPE7400X) können standardmässig oder Flächenbündige montiert werden. In den für jedes Modell spezifischen Installationsbezeichnungen beziehen sich die Angaben auf diese beiden Versionen.

Für Schnittwerte für eine Flächenbündige Installation gelten die folgenden Masse:

Wichtig

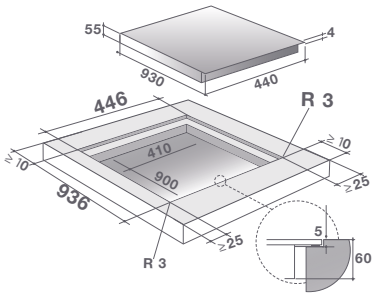
Sorgen Sie bei Induktionsherden für eine gute Belüftung unter dem Gerät (mindestens 2 cm), wie in den Abbildungen oben gezeigt.

Besonderheit des De-Dietrich-Designs: Die Kochfelder haben eine oder zwei Edelstahlstangen. Bei einer Flächenbündigen Installation schauen diese Stangen geringfügig unter der Arbeitsplatte hervor. Das verschafft einen doppelten Vorteil:
Das Kochfeld wird durch diese Stange zur Geltung gebracht. Ausserdem grenzt sie die Steuerung ab im Falle eines versehentlichen Überlaufens einer Flüssigkeit und ermöglicht eine schnelle Reinigung des Bereichs.

z.B DPI7768 (S.73)

Für eine standardmässige Montage gelten die Abmessungen 410 × 900 mm
Für eine Flächenbündige Installation:
Zuschneiden: Glasfläche +3 mm
Silikondichtung rund um das Kochfeld (hitzebeständiges Dichtungsmaterial: mindestens 160°C).

Breite:	930+3+3 = **936 mm**
Tiefe:	440+3+3 = **446 mm**
Fräsen:	Dicke des Glases 4 mm Dicke des Gehäuses 55 mm + 1 mm = 60 mm
Radius:	**R = 3**

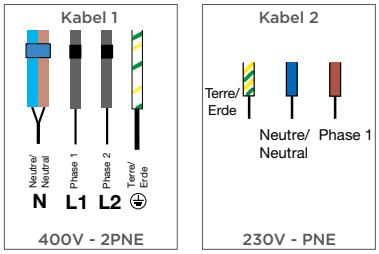


ANSCHLUSS

Alle Kochfelder von De Dietrich werden mit einem Anschlusskabel geliefert. Die Verkabelung sollte nur in Übereinstimmung mit dem gerätespezifischen Schaltschema vorgenommen werden. Im Zweifelsfall ist es wichtig, unseren technischen Service zu kontaktieren:
Telefon: 0800 554 650 **E-Mail: info@fors.ch**

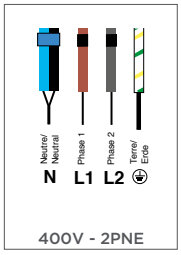
Referenz	DPI7969XS	DPI7965X	DPI7768X	DPI7878X DPI7876X	DPI7884XT	DPI7884W	DPI7870X
Energie	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion
Gesamtleistung (kWh)	11.1	11.1	7.4	7.4	7.4	7.4	7.4
Anschlusskabel	2x	2x	1	1	1	1	1
Anschluss	400V 3PN 3x15A	400V 3PN 3x15A	400V 2PN 2x15A	400V 2PN 2x15A	400V 2PN 2x15A	400V 2PN 2x15A	400V 2PN 2x15A
Schema	1	1	2	2	2	2	2
Glas HBT (mm)	4x930x515	4x930x515	4x930x440	4x800x515	4x800x515	4x800x515	4x800x515
Ausschnitt HBT (mm)	55x906x496	55x906x496	55x900x410	55x745x490	55x745x490	55x745x490	55x745x490
Ausfräsung HBT (mm)	5x936x521	5x936x521	5x936x446	5x806x521	5x806x521	5x806x521	5x806x521
Seite	68	70	71	72/73	74/75	76	77

SCHEMA 1
Achtung: Den blau-braunen Draht niemals abtrennen

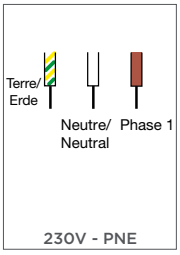


Referenz	DPI7698GS	DPI7698G	DPI7688XT DPI7688XS	DPI7684XT DPI7684XS	DPI7684X	DPI7682X	DPI7670
Energie	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion
Gesamtleistung (kWh)	7.4	7.4	7.4	7.4	7.4	7.4	7.4
Anschlusskabel	1	1	1	1	1	1	1
Anschluss	400V 2PN 2x15A	400V 2PN 2x15A	400V 2PN 2x15A	400V 2PN 2x15A	400V 2PN 2x15A	400V 2PN 2x15A	400V 2PN 2x15A
Schema	2	2	2	2	2	2	2
Glas HBT (mm)	4x650x515	4x650x515	4x650x515	4x650x515	4x650x515	4x650x515	4x650x515
Ausschnitt HBT (mm)	55x560x490	55x560x490	55x560x490	55x560x490	55x560x490	55x560x490	55x560x490
Ausfräsung HBT (mm)	5x656x521	5x656x521	5x656x521	5x656x521	5x656x521	5x656x521	5x656x521
Seite	78	79	80/81	82	83	84	85/86

SCHEMA 2



SCHEMA 3



Referenz	DPI7570X	DPI7654B	DPI7652B	DPI7650B	DPI7468XS	DPE7400X	DPI7360X	DPV7650B
Energie	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion	Teppan Yaki	Induktion	Glaskeramik
Gesamtleistung (kWh)	7.4	7.4	7.4	7.4	3.7	2.5	3.7	6.9
Anschlusskabel	1	1	1	1	1	1	1	1
Anschluss	400V 2PN 2x15A	400V 2PN 2x15A	400V 2PN 2x15A	400V 2PN 2x15A	230V PNE 16A	230V PNE 10A	230V PNE 16A	400V 2PN 2x15A
Schema	2	2	2	2	3	3	3	2
Glas HBT (mm)	4x650x515	4x650x515	4x650x515	4x650x515	4x380x515	4x380x520	4x300x515	4x650x552
Ausschnitt HBT (mm)	55x560x490	55x560x490	55x560x490	55x560x490	55x340x490	92x340x490	55x270x490	45x560x490
Ausfräsung HBT (mm)	5x656x521	5x656x521	5x656x521	5x656x521	5x386x521	Non	5x306x521	5x656x558
Seite	87	88	89	89	94	95	95	89

INDUKTIONSFELDER UND HERZSCHRITTMACHER

VERTRÄGLICHKEIT VON INDUKTIONSFELDERN FÜR TRÄGER VON HERZSCHRITTMACHERN

Seit Anfang der 90er-Jahre erlassen die europäischen und nationalen Regierungen Vorschriften im Bereich der elektromagnetischen Verträglichkeit zur Vorbeugung von Interferenzen zwischen verschiedenen elektrischen Geräten.

- Europäische Richtlinie 89/336/EWG über die elektromagnetische Verträglichkeit (EMV), geändert durch die Richtlinie 93/68/EWG
- Geänderte Verordnung 92-587 vom 26. Juni 1992 zur Umsetzung der europäischen Richtlinie in Frankreich
- Grundlegende Normen und produktbezogene Normen betreffend Grenzwerte für Abstrahlung und Messbedingungen für Geräte (z. B. EN55011, EN55014).

Als Hersteller elektrischer Haushaltsgeräte der Marken De Dietrich und Brandt sorgt die Gruppe Brandt nicht nur für die Einhaltung aller gültigen Sicherheitsnormen, sondern geht sogar einen Schritt weiter: Sie berücksichtigt neue Normen und nimmt aktiv an ihrer Erarbeitung teil, und sie verfolgt aufmerksam Studien und Studienergebnisse zu den Wirkungen elektromagnetischer Felder insbesondere bei Induktionskochfeldern.

Die Induktionstechnologie, die von der Gruppe von Anfang an entwickelt wird, ist die sicherste Kochart mit der besten Energieeffizienz. Beim Einschalten eines Felds kommt eine sehr niedrige Leistung zum Einsatz, um die Präsenz eines Behältnisses zu erfassen. Die volle Leistung kommt nur dann zum Zug, wenn ein Behältnis mit ausreichendem Durchmesser erfasst wird. Damit lassen sich starke Magnetfelder vermeiden, wenn das Kochfeld nicht bedeckt ist.

Alle vermarkteten Geräte werden in unseren internen Qualitätsprüflaboratorien und von unabhängigen amtlichen Prüflaboratorien kontrolliert. Auch die Hersteller aktiver Implantate sind zur Einhaltung der Normen zur elektromagnetischen Verträglichkeit verpflichtet. Die Konformität ihrer Implantate fällt in ihre ausschliessliche Verantwortung. Angesichts der Vielfalt aktiver Implantate und der zahlreichen Implantations- und Einstellmöglichkeiten empfehlen wir den Implantatträgern, sich beim Hersteller oder bei ihrem Kardiologen nach der Konformität ihres Implantats mit den gesetzlichen Vorschriften und nach eventuellen Nutzungseinschränkungen zu erkundigen.

Zwei Studien* gelangten zu dem Schluss, dass unter normalen Nutzungsbedingungen von Herzschrittmachern eine Gefahr von Störungen zwischen Induktionskochfeld und Herzschrittmacher quasi nicht vorhanden ist.

* Wirkungen elektromagnetischer Felder von 50, 60 Hz und 20 bis 50 kHz auf die Funktion implantierter Herzschrittmacher – M. SOUQUES und al., Umwelt, Risiken & Gesundheit – Band 1, Nr. 2, Mai–Juni 2002.
- Besteht die Gefahr von Interferenzen zwischen Kochgeräten auf Basis elektromagnetischer Induktion und Herzschrittmachern? – H.RICKLI und al. Abteilung für Kardiologie, St.Gallen, Zürich, Schweiz.

INSTALLATIONSHINWEISE

ARBEITSFLÄCHENHAUBEN DHD7261B / DHD7961B

Diese Dunstabzugshaube nicht über einem Gaskochfeld installieren. Es besteht ansonsten die Gefahr, dass sich das Fett entzündet.

Bei Einbau in ein Möbelelement muss der Motor entfernt, die Abzugshaube mit der Oberseite an der Einbaustelle positioniert und anschliessend der Motorblock wieder festgeschraubt werden. Dieser kann auf der Vorder- oder auf der Rückseite der Abzugshaube platziert werden – mit horizontalem oder vertikalem Austritt.

Bei einer Installation mit Umluftbetrieb ist ein Luftaustritt in den Hohlraum unter den Möbelelementen einzuplanen oder eine Öffnung, die seitlich auf dem Möbelelement anzubringen ist (Abluftrohr und Befestigungsschelle nicht mitgeliefert).

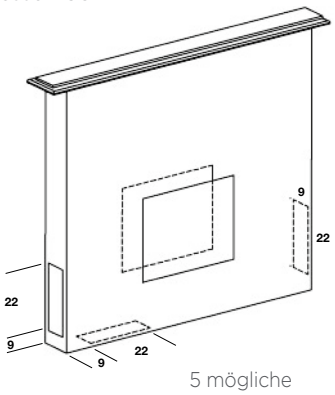
Das Steuergerät muss in einem leicht erreichbaren Bereich, 10 cm vom Boden und fern von Wärmequellen untergebracht werden. Nach vollständig ausgeführter Installation muss die automatische Kalibrierung der Abzugshaube vorgenommen werden (siehe Anleitung).

Installation möglich mit allen Arten von Kochfeldern, exklusive Gaskochfeldern. Um einen optimalen Wirkungsgrad zu erreichen, darf der Abstand zwischen dem Einbauloch für die Haube und dem Kochfeld maximal 6 cm betragen.

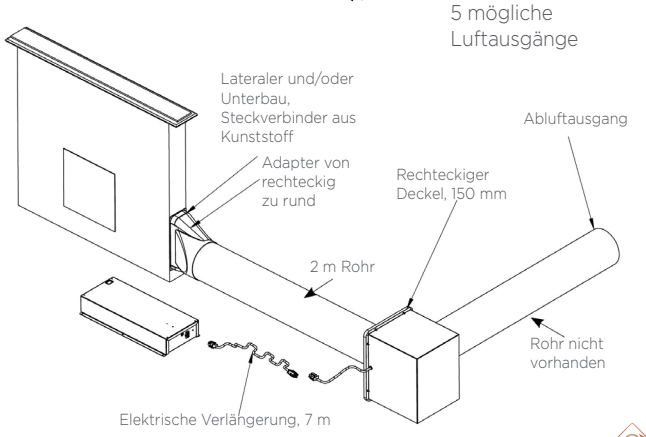
DHK900 : KIT FÜR SEPARATEN MOTOR

Dank diesem Kit können Sie den mitgelieferten Motor der Modelle DHD7261B, DHD7961B separat einbauen.

Das Kit beinhaltet:
2 Spannriegel mit Durchmesser 150
8 Schrauben und
8 Muttern
1 Kabelverlängerung (7 m) für den Anschluss des Motors
1 Plastikanschluss, von viereckig zu rund
1 seitlicher Anschluss für den Schlauch
1 Metallplatte
1 2 m langes Rohr für den Luftausgang



5 mögliche Luftausgänge



BERECHNUNG DER NOTWENDIGEN ABSAUGLEISTUNG

Für die richtige Wahl der Belüftung ist nicht nur die Leistung der Haube ausschlaggebend. So können Sie die für Sie passende Haube ermitteln:

1. Berechnen Sie das Volumen Ihrer Küche (L×B×H)
2. Verzehnfachen Sie das erhaltene Resultat
3. Das Ergebnis ist Ihr Bedarf in m^3/Std.

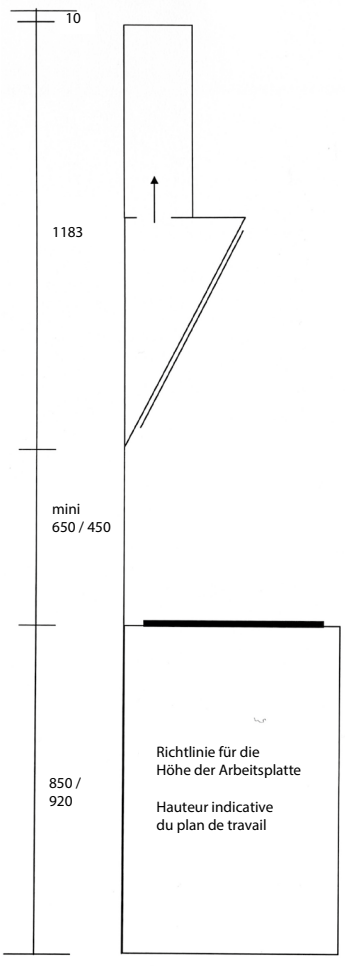
Falls Sie die Haube jedoch in der Umluft-Ausführung installieren oder falls Sie eine offene Küche haben (Störungen durch die Luftströmung), ist es besser, ein leistungsfähigeres Gerät auszuwählen.

INSTALLATION

Eine minimale Distanz zwischen dem Kochfeld und der Haube (Fettfilter) ist vorgeschrieben. Diese Distanz beträgt 65 cm für ein Elektrokochfeld und 70 cm für ein Gaskochfeld. Der Abluftschlauch sollte mit wenig Bögen montiert werden, um einen Leistungsverlust (1 Bogen = ca. 15 % Verlust) zu verhindern.
Die Installation eines glatten Abluftrohrs ist empfehlenswert und sie verringert zudem die Lärmemission. Im Fall eines Direktabzugs durch die Wand ist die vorherrschende Windrichtung zu beachten, da es hierdurch zu Störungen und verminderter Leistungsfähigkeit der Haube kommen kann.

DHV7962

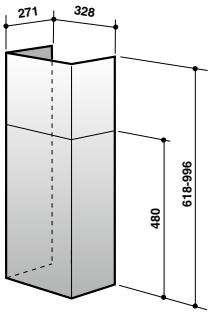
Diese Abzugshauben werden in der Ausführung Umluftbetrieb mitgeliefert. Damit ist kein Anschluss an den Abzug nach aussen erforderlich. In der Ausführung Abluftbetrieb erfolgt der Austritt vertikal, damit ist ein Abzug nach aussen erforderlich. Hier ist unbedingt die verfügbare Deckenhöhe für die vollständige Installation von Abzugshaube und Abzug zu berücksichtigen. In bestimmten Fällen muss das Abzugsrohr eventuell zugeschnitten werden. Der Abstand zwischen Unterseite Abzugshaube und Arbeitsfläche muss bei Gaskochfeldern mindestens 65 cm betragen und mindestens 45 cm in anderen Fällen.
Bitte das nebenstehende Schema beachten.



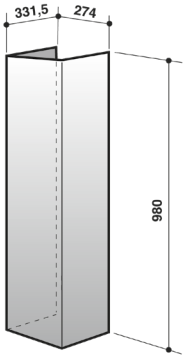
ZUBEHÖR

Referenz	Produkt	Preise inkl.MwST	Preise exkl.MwST	Bezeichnung
AFC-92	DHV7962X / DHV7962G	70.—	65.00	Aktivkohlefilter
AFC-200	DHG1136X	70.—	65.00	Aktivkohlefilter
AK 204 AE1	DHB7232X- DHB7952X /G /W DHB7931X- DHB7939X	70.—	65.00	Aktivkohlefilter
AK 207 AE1	DHT1116X-DHT1119X	70.—	65.00	Aktivkohlefilter
AK 700 AE1	DHD7961B	70.—	65.00	Aktivkohlefilter
AK 7173 AE1	DHL7173L	100.—	92.85	Aktivkohlefilter
AK 800 AE1	DHD7561B	70.—	65.00	Aktivkohlefilter
AK 520 AE1	DHB7963X	70.—	65.00	Aktivkohlefilter
AK 912 AE1	DHD7261B	70.—	65.00	Aktivkohlefilter
AH 4063 U1	DHG576X	50.—	46.45	Aktivkohlefilter
ATC-649 X	DHB7963X-DHB7232X-DHB7952X/G/W-DHB7931X	259.—	240.50	Verlängerungen
CHD 179 X	DHB7963X-DHB7952X/G/W-DHB7931X-DHT1119X	299.—	277.60	Rückwand (Auf Anfrage)
CHD 159 X	DHV7962X-DHV7962G	299.—	277.60	Rückwand (Auf Anfrage)
CHD 176 X	DHT1116X-DHT1119X	299.—	277.60	Rückwand (Auf Anfrage)
DHK 900	DHD1500 -DHD1103-DHD1102-DHD1100	249.—	231.20	Kit für separaten Motor
RHD 119 X	DHV7962X-DHV7962G	259.—	240.50	Verlängerungen

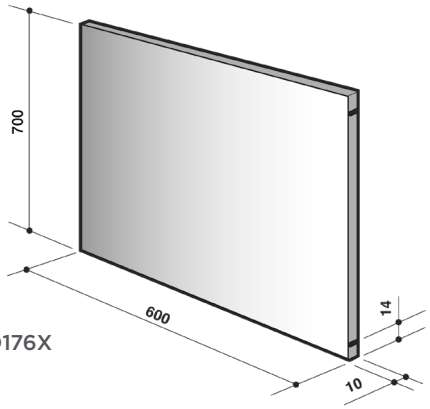
RHD119X



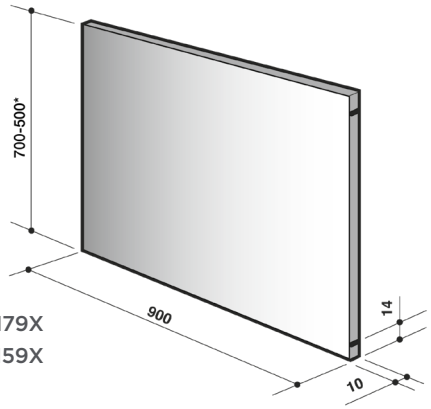
ATC649X



CHD176X

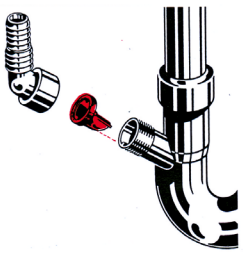


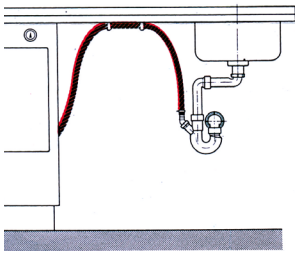
CHD179X
*CHD159X

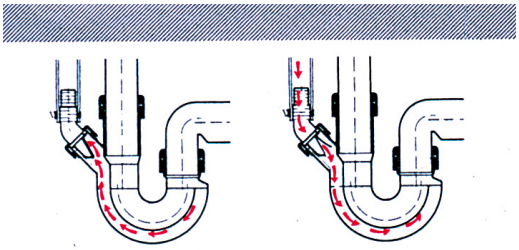


WASCHEN

INSTALLATION GESCHIRRSPÜLER/WASCHMASCHINE



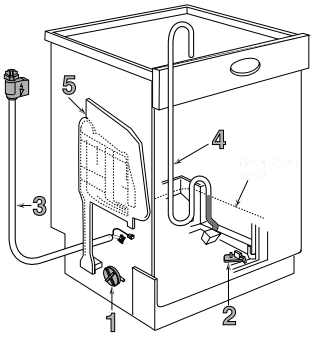




Um den Rücklauf des Wassers vom Siphon zum Geschirrspüler zu vermeiden und schlechten Geruch gar nicht erst entstehen zu lassen, hat De Dietrich eine einfache und effiziente Lösung: die Installation einer Rückschlagklappe. De Dietrich hat wegen ihrer hochwertigen Qualität und Zuverlässigkeit eine Rückschlagklappe der Marke Geberit ausgewählt. Sie wird mit sämtlichen Modellen mitgeliefert. Sie haben ausserdem die Möglichkeit, die Rückschlagklappe bei unserem Kundendienst zu bestellen. Die Installation ist sehr einfach, siehe Schema.

ZUBEHÖR IN UNSEREM ERSATZTEILLAGER ERHÄLTLICH

Die Geschirrspüler von De Dietrich können unter einem De-Dietrich-Kochfeld eingebaut werden, sofern ein Abstand von 10 mm zwischen der oberen Kante des Geschirrspülers und der Unterseite des Kochfelds eingehalten wird. Möglich bei Anbringung einer thermischen Isolierplatte, die als Zubehör erhältlich ist. Ref. 31×5805.



SICHERHEITSSYSTEME

1 Die Überlaufsicherung schützt vor einem zu hohen Wasserstand im Becken, z. B. wenn das Zulaufventil geöffnet bleibt. In diesem Fall erfolgt ein automatischer Ablauf.

2 Die Auslaufsicherung schützt vor auslaufendem Wasser unterhalb des Geräts, z. B. aufgrund einer defekten Dichtung oder eines beschädigten Schlauchs. In diesem Fall wird die Wasserzufuhr unterbrochen und das Abpumpen ausgelöst.

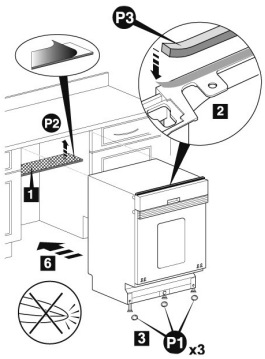
3 Die Sicherung vor beschädigten Zuleitungen schützt vor Auslaufen aufgrund eines Schadens in der Schlauchummantelung. In diesem Fall erfolgt die mechanische Unterbrechung der Wasserzufuhr durch den Wasserhahn.

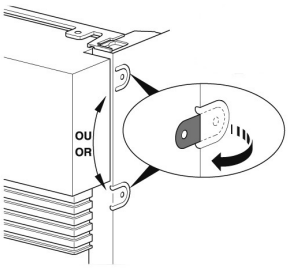
4 Die Sicherung gegen Durchhängen des Ablaufschlauchs: Ein oben liegendes Ablaufrohr verhindert den Siphon-Effekt.

5 Die Wasserrücklauf-Sicherung: Einbau-Luftschalter entsprechend den europäischen Normen.
AQUASAFE: ÜBERLAUFSCHUTZ UND AUSLAUFSCHUTZ
AQUASAFE+: AQUASAFE SOWIE BRUCHSICHERUNG UND MECHANISCHER WASSERSTOPP
AQUABLOCK: AQUASAFE+ UND STROMBLOCKADE

EINBAU IN DER NISCHE

Den Dampfschutz P2 ankleben.
Den Einbauschaumstoff P3 ankleben.
Die drei Kappen P1 unter den Fussplatten einklippen, um das Gleiten des Geschirrspülers zu erleichtern.

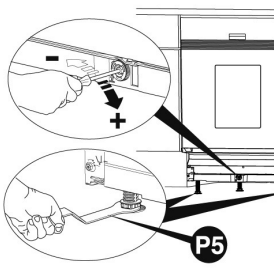




Bei einer Arbeitsfläche aus Marmor oder ähnlichem Material müssen Sie Ihren Geschirrspüler mithilfe von Seitenschrauben befestigen: hierzu vor dem Einbau an jeder Seite der Seitentafeln eine Klaue aufklappen.

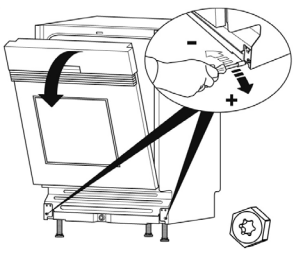
AUSRICHTUNG DURCH EINSTELLUNG DER FÜSSE

Die Vorderfüsse sind einstellbar, richten Sie diese gegebenenfalls mithilfe des mitgelieferten Schlüssels aus. Der Mittelfuss ist mithilfe des roten Rändelrads einstellbar (8er-Steckschrauber, 8er-Rohrsteckschlüssel).
Für einen vollständigen Verschluss und eine einwandfreie Dichtheit der Tür ist eine präzise Ausrichtung notwendig. Stellen Sie sicher, dass sich die Tür des Geschirrspülers richtig verschliesst, ohne dass Seitenreibungen bestehen.



AUSBALANCIEREN DER TÜR (LINKS UND RECHTS)

Stellen Sie gegebenenfalls die Spannung der Federn nach, um das Gewicht der Türverkleidung auszugleichen. Führen Sie rechts und links eine identische Einstellung aus.
Die Tür ist richtig eingestellt, wenn sie beim Öffnen nicht schwer nach unten fällt und horizontal in offener Position bleibt.



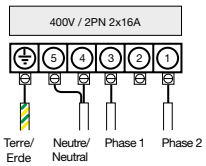
GESCHIRRSPÜLER

Modell Vollintegrierbar	60 cm DVH1323JL	60 cm DVH1344J	45 cm DV91044J
AUSRÜSTUNGEN			
Kapazität	13	14	10
Programme	10	8	8
ICS: Automatischer Spülgang	ja	ja	-
Intensiv 70°C	ja	ja	ja
Silence 38 dB(A) 45°C	ja	ja	-
Normal 65°C	-	ja	ja
Eco 55°C	ja	ja	ja
1 Std. 60°C	ja	ja	ja
Schnell-Programm 45 min. / Delikat 45°C	ja	ja	ja
Einweich-Funktion	ja	nein	ja
Temperaturen	6	5	5
Autoclean-Funktion	-	-	-
Trocknungssystem	Kondensation + Auto Open Door	Turbo Fan+ Drying system/ Kondensation	Kondensation
AUSSTATTUNGEN			
Multitab Funktion 3 in 1	ja	ja	ja
Espace Mezzanine, variabler Korbeinsatz	ja	nein	nein
Oberer Korb verstellbar	ja	ja	ja
Geladen verstellbar	ja	ja	ja
Herunterklappbare Ablagegitter	4	4	4
Weinglasablage	ja	ja	4
Ø Teller, unterer Korb	33 cm	30 cm	30 cm
Einstellbarer unterer Korb	ja	ja	ja
Ø Teller, oberer Korb	25 cm	25 cm	25 cm
Geschirrbehälter	ja	ja / nein	ja
Selbstreinigender Mikrofilter	ja	ja	ja
Filter aus Edelstahl / Innenbeleuchtung	ja / nein	ja / nein	ja / nein
SICHERHEITSSYSTEME			
Spot Light	ja	ja	ja
AquaSafe (Überlauf- + Auslaufsicherung)	ja	ja	
AquaBlock ((Aquasafe + Bruchsicherung + elektrischer Wasserstop)	ja		ja
INSTALLATION			
Höhenverstellung der hinteren Schraubfüsse von vorn	ja	ja	nein
Einstellung der Spannung auf der Frontseite	ja	ja	ja
Warmwasseranschluss	ja	ja	nein
LEISTUNG UND VERBRAUCH			
Betriebsspannung (230V ~50Hz)	ja	ja	ja
Anschlusswert (kW)	1.80	1.93	2.15
Absicherung (A)	10	10	10
Wasserverbrauch bei Normalprogramm (Liter und / p. Jahr)	8.5 l / 2380 l	10 l / 2800 l	8 l / 2240 l
Energieverbrauch bei Normalprogramm (kWh)	0.81	0.93	0.74
Dauer des Normalprogramms (Min.)	175	220	205
Energieeffizienzklasse	A+++ AA	A++ AA	A++ AA
Geräuschpegel dB (A)	42	44	44
ABMESSUNGEN			
Höhe (cm)	86 - 91	81.5 - 86.5	81.5 - 86.5
Breite (cm)	59.8	59.8	44.8
Tiefe (cm) Gerät/mit Bedienungsblende	55 - 57.5	55 - 57.5	60
Nischenhöhe min. (cm)	86	82	82
Nischenbreite (cm)	60	60	45
Nischentiefe (cm)	57.5	57.5	57.5
Seite	117	118	119

HERDE

ANSCHLUSS

HERDE MODELL	INDUKTION MATRICS	INDUKTION MATRICS	INDUKTION MATRICS	GLASKERAMIK Pyrolyse
Schwarz		DCI 1594B		
Weiss			DCI 1691WW	DCV 1568W
Fingerabruckfreier Edelstahl	DCI 1591X			
Backofen / Volumen	Backofen / 55 l	Backofen / 55 l	Backofen / 55 l	Backofen / 51 l
VERBRAUCH / LEISTUNG				
Energieeffizienzklasse	A	A	A	A
Verbrauch / Klasse (Ober- und Unterhitze + Heizelement kWh)	0.739 / 0.862	0.739 / 0.862	0.739 / 0.862	0.739 / 0.862
Erhöhung auf 200 °C (kWh)	0.325	0.325	0.325	0.325
Temperatur während 1 Std. auf 200 °C halten (kWh)	0.515	0.515	0.515	0.515
Für eine Pyrolyse: 80 Min. (kWh)	2.1	2.1	2.1	2.1
Leistung des Grills (kW)	2.1	2.1	2.1	2.1
Gesamtleistung (kW)	8.98	9.28	8.98	10.375
BETRIEBSSPANNUNG / ABSICHERUNG				
400V ~ 50 Hz 2P + 1N (Schema 4)	16 A	16 A	16 A	16 A
GEWICHT, MASSE				
Abmessungen HBT (mm)	850x600x618	850x600x618	850x600x618	850x600x618
Innenraummasse HBT (mm)	315x430x375	315x430x375	315x430x375	315x430x375
Verpackung HBT (mm)	930x670x720	930x670x720	930x670x720	930x670x720
Gewicht netto / brutto	62 / 64	62 / 64	62 / 64	62 / 64
Seite	128	129	130	131



Die Verkabelung sollte nur in Übereinstimmung mit dem gerätespezifischen Schaltschema vorgenommen werden. Im Zweifelsfall ist es wichtig, unseren technischen Service zu kontaktieren
Telefon: 0800 554 650
Mail: info@fors.ch

LEXIKON

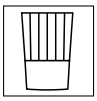
EURO-Norm

Breite 60 cm

Multifunktion Plus

Combisteam-Backofen mit 80% Dampf

Combisteam-Backofen mit 100% Dampf


Expert-Menu

Niedergaren

Kulinarischer Ratgeber

Chefkoch-Menu

Modus für französische Gebäckspezialitäten

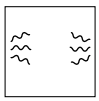
Dörr-Funktion

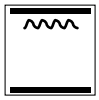
Turbogrill + Dampf (Chefkoch Menü)

Traditionelle Betriebsart + Dampf (Chefkoch Menü)

Dampfgaren

Kombiniert: Umlufthitze + Mikrowelle


Mikrowelle

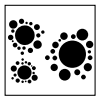

Ober- / Unterhitze, Grill

Exklusiven System Pyrocontrol

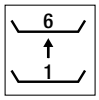
3 Reinigungszyklen: Express, Normal, Auto

Pyrolyse-Reinigung

Cool door mit Vierfachverglasung


Katalytische Reinigung

Auszugschienen 100%



Kochen auf 6 Ebenen

Soft-Close-Türschliessung

Garraumvolumen: 73 l

Anschluss 230 – 400 V

Energieeffizienzklasse A+

horiZone-Konzept

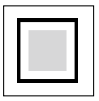
Induktionskochfeld

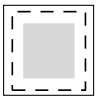
Schnelle HiLight-Kochzonen

Induktionskochfeld mit freien Kochzonen

Kochfeldkonzept Play «4 in 1»

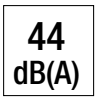
3 horiZone-Flächen


Kochfeld mit Rahmen

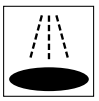

Kochfeld ohne Rahmen

Randabsaugung

13 Massgedecke



Geräusch-Schalleistung 44 db(A)


TimeBeam Lichtpunkt

Wasserverbrauch per zyklus: 10 l

▲ **SMV** – Selektiver Marktvertrieb
Exklusiv nur an Vertragshändler lieferbar

Preise inkl. MwSt., exkl. vRG. Preise gültig bis 31.12.2020.
Änderungen von Preis, Ausführungen und technischen Daten vorbehalten.

Separate Warendeklaration auf **www.fors.ch**

Strenge Schweizer Qualitätsstandards

SERVICE
0800 554 650
info@fors.ch

GARANTIE

5 Jahre Garantie
FORS bietet als erste Firma in der Schweiz seit 2015 eine 5-jährige Garantie (FORS Swiss Garantie 5) sowie eine Anschlussgarantie (FORS Swiss Security 8) für insgesamt 8 Jahre für alle Haushaltgeräte an. Darin enthalten sind die Marken FORS, Liebherr, ASKO, De Dietrich, Brandt und Falmec. Die entsprechenden Unterlagen finden Sie auf der FORS-Webseite.

Neu: Online Registration und Verlängerung auf 8 Jahre unter www.fors.ch

Durch FORS massgeschneidert: Ein passendes Sortiment

FORS, 1979 von Werner J. Senn gegründet, ist heute eines der führenden schweizweit tätigen Haushaltgeräte-Unternehmen. Weil wir wissen, wie anspruchsvoll wir Schweizerinnen und Schweizer sind, haben wir Ihnen auf den nachfolgenden Seiten ein umfassendes Einbausortiment für die gesamte Küche zusammengestellt, das die verschiedensten Bedürfnisse berücksichtigt. Damit Ihnen die Arbeit leichter fällt.

FORS Premium Products SWISS GARANTIE 5 YEARS

Dank FORS im Einklang: Qualität, Komfort und Umwelt

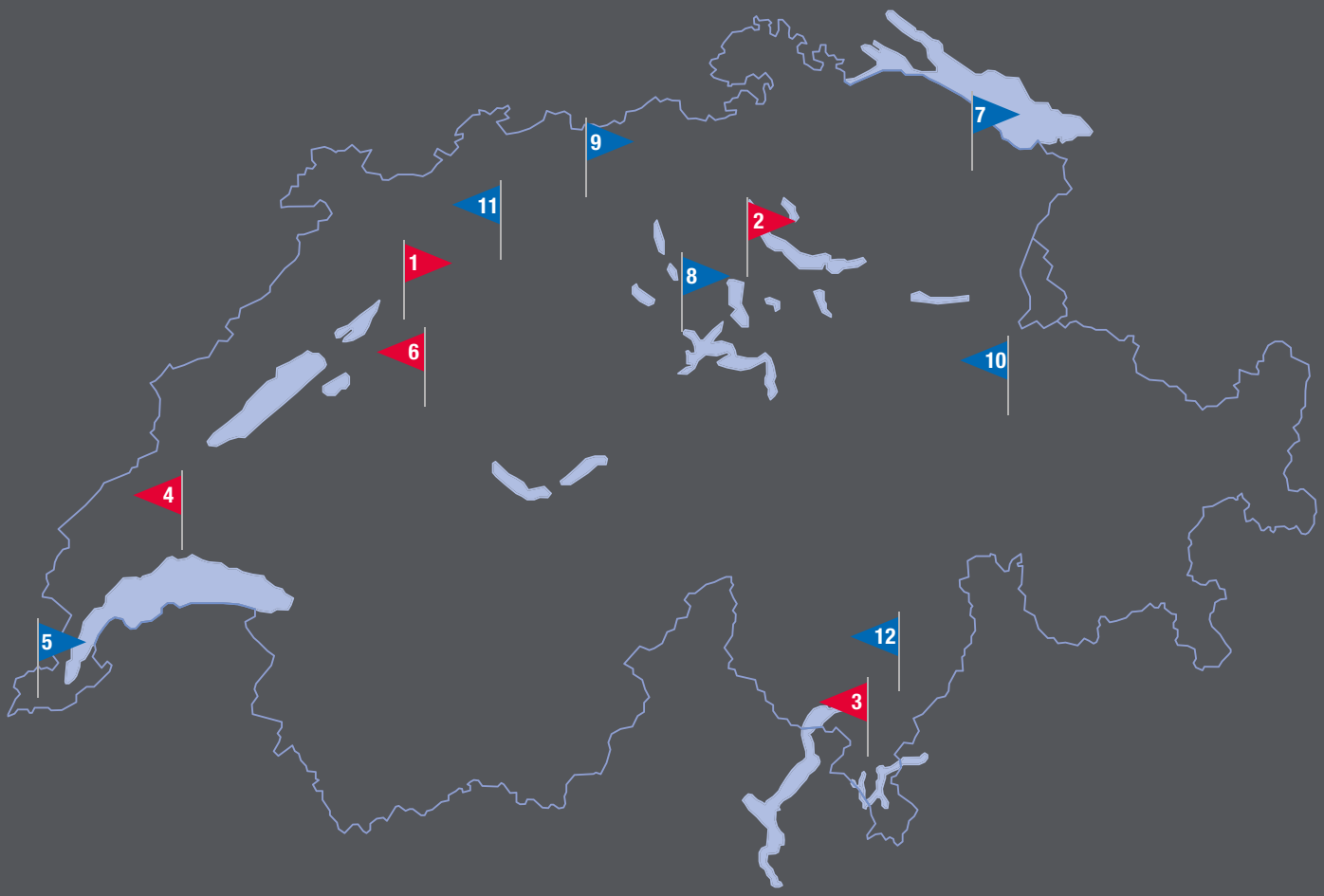
Als Schweizer Familienunternehmen stellen wir höchste Anforderungen an unsere Haushaltsgeräte: robustes Material und solide Fertigung, neuste und gleichzeitig einfache Technologie, sparsamer Wasser- und Energieverbrauch, zeitloses Design.
Kurz: Ein FORS-Haushaltgerät soll die Umwelt schonen und Ihnen lange Freude bereiten.
Und wenn ein Gerät defekt ist, finden Sie Hilfe unter: www.fors.ch/service-beratung

Bringen FORS in Ihre Nähe: 4000 starke Fachpartner

Alle streng geprüften Apparate erhalten Sie exklusiv beim Fachhandel in Ihrer Nähe. Dort garantieren Spezialisten eine fachkundige Beratung und sorgfältige Montage. Zum Fachhandel pflegen wir eine enge Beziehung, bilden aus und weiter, damit Sie direkt vor Ort auf FORS zählen können.

		GRATIS	①	②	③	④
Leistungen		**FORS Swiss Garantie 5** Pro Gerät	**FORS Swiss Security 8** Pro Gerät	**FORS Swiss Security 8** Pro Küche	**FORS Swiss Security 8** Pro Waschturm EFH	**FORS Swiss Security 8** Pro Waschturm MFH
Kategorien 1–3 Haushalt 4 Gewerbe 5 Kombipaket EFH		**Laufzeit + 3 Jahre = 5 Jahre Vollgarantie**	**Laufzeit + 3 Jahre = 8 Jahre Vollgarantie (5 Jahre vom Partner geschenkt)**	**Laufzeit + 3 Jahre = 8 Jahre Vollgarantie (5 Jahre vom Partner geschenkt)**	**Laufzeit + 3 Jahre = 8 Jahre Vollgarantie**	**Laufzeit + 3 Jahre = 8 Jahre Vollgarantie**
1	Alle Haushaltgeräte, welche nicht der Kategorie 2 zugeordnet sind	Fr. 140.– (exkl. MwSt.) **Fr. 150.80 (inkl. MwSt.)**	Fr. 270.– (exkl. MwSt.) **Fr. 290.80 (inkl. MwSt.)**	Fr. 990.– (exkl. MwSt.) **Fr. 1066.25 (inkl. MwSt.)**	–	–
2	Geschirrspüler, Side-by-Side-Kombinationen, Kühlschränke mit IceMaker, Waschen/Trocknen EFH	Fr. 250.– (exkl. MwSt.) **Fr. 269.25 (inkl. MwSt.)**	Fr. 370.– (exkl. MwSt.) **Fr. 398.50 (inkl. MwSt.)**		Fr. 590.– (exkl. MwSt.) **Fr. 635.45 (inkl. MwSt.)**	–
3	Waschen/Trocknen MFH	Fr. 490.– (exkl. MwSt.) **Fr. 527.75 (inkl. MwSt.)**	Fr. 670.– (exkl. MwSt.) **Fr. 721.60 (inkl. MwSt.)**	–	–	Fr. 990.– (exkl. MwSt.) **Fr. 1066.25 (inkl. MwSt.)**
4	Kühl- und Gefriergeräte Gewerbe, Mediline, Kühlmöbel Eiswürfelautomaten	Fr. 250.– (exkl. MwSt.) **Fr. 269.25 (inkl. MwSt.)**	–	–	–	–
5	Kombipaket EFH: 1 Küche und 1 Waschturm	Fr. 1310.– (exkl. MwSt.) **Fr. 1410.90 (inkl. MwSt.)**	–	1 Küche und 1 Waschturm Fr. 1580.– (exkl. MwSt.) **Fr. 1701.70 (inkl. MwSt.)**	② + ③	–

Die aktuellen und gültigen Preise für unsere Garantieleistungen finden Sie auf der Webseite von FORS: www.fors.ch



Showrooms

1 FORS AG
Schaftenholzweg 8
CH-2557 Studen BE
Tel: 032 374 26 26
info@fors.ch

2 FORS AG
Oberneuhofstrasse 12
CH-6340 Baar ZG
Tel: 041 766 07 50
baar@fors.ch

3 FORS AG
Ab 2021
CH-6804 Bironico TI
Tel: 091 630 26 26
bironico@fors.ch

4 FORS AG
Route Sous-Riette 15
CH-1023 Crissier VD
Tel: 021 706 04 44
crissier@fors.ch

FORS Service & Logistics AG (Fabrikservice)

5 Genf
6 Bern
7 St. Gallen
8 Luzern
9 Aargau
10 Graubünden
11 Solothurn
12 Tessin

Der FORS-Kundendienst mit seinen Servicepartnern umfasst einen Pool von **500 Technikern** direkt vor Ort, welche effizient, kostengünstig und rasch den Service verrichten.

Ihr bevorzugter Fachpartner:

www.fors.ch