



# KOLLEKTION 2022

---

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

La vie en fors

**Ein Schweizer  
Familienunternehmen  
seit 1979**



Jean-Pierre Senn

Liebe Leserin, lieber Leser

FORS ist der Spezialist für Kühlen, Kochen und Waschen und exklusiver Generalimporteur von De Dietrich in der Schweiz. Mit Ihrer Entscheidung für ein Gerät aus dem Premium-Sortiment von De Dietrich treffen Sie eine sichere Wahl und kombinieren höchste Qualitätsansprüche, Umweltbewusstsein und maximalen Komfort. Die Geräte von De Dietrich haben die primäre Aufgabe, einen Mehrwert zu bieten und Ihnen damit das Leben zu erleichtern.

Das familiengeführte Unternehmen FORS mit Sitz im Seeland ist seit über 40 Jahren im Schweizer Markt präsent und beschäftigt mehr als 130 Mitarbeitende. Unsere Firmenphilosophie und unser Handeln basieren auf den typisch schweizerischen Werten wie Ehrlichkeit, Verlässlichkeit und Effizienz.

Als Beweis unseres Vertrauens in das Sortiment und die Produkte von De Dietrich bieten wir auf alle Modelle eine **kostenlose Garantie von 5 Jahren** an. Sollten Sie sich noch mehr Sicherheit wünschen, können Sie diese auf 8 Jahre erweitern.

Durch unsere enge Zusammenarbeit mit mehr als 4000 Fachpartnern und den vier Showrooms in den regional verankerten Niederlassungen, sind wir von FORS immer in Ihrer Nähe.

Ausführliche Informationen zum Unternehmen, unseren Produkten und den Garantieleistungen, den physischen und virtuellen Showrooms sowie unseren Fachpartnern finden Sie auf [fors.ch](https://fors.ch).

Sie möchten mehr wissen? Unser Team freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Herzliche Grüsse

Jean-Pierre Senn, Inhaber FORS AG



TAKE 5 – TAKE FORS



#### 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**.

#### Ein echter Mehrwert, der gemessen werden kann

Durch diese drei zusätzlichen Garantiejahre sparen Sie unabhängigen Studien im Immobilien-Markt zufolge bis zu Fr. 300.- und dies auf jedes Haushaltgerät.

Detaillierte Informationen zur Garantie und Online Registration, sowie unsere Spezialbroschüre Allmarkenservice finden Sie unter [www.fors.ch](http://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 Sortiment zusammengestellt, das die verschiedensten Bedürfnisse berücksichtigt. Damit Ihnen die tägliche Arbeit leichter fällt.

## STRENGE SCHWEIZER QUALITÄTSSTANDARDS

- Schutz der Umwelt durch nachhaltiges Handeln
- Qualität und Langlebigkeit der Produkte
- Innovation und Design – Best in class
- Mehrwert und Benutzerkomfort für Sie
- Sicherheit und Zuverlässigkeit – ein Must
- Dienstleistungen nach Mass und Ihren Wünschen
- 5 Jahre Garantie – der Vertrauensbeweis



### Dank FORS im Einklang: Qualität, Komfort und Umwelt

Als Schweizer Familienunternehmen stellen wir höchste Anforderungen an unsere Haushaltgeräte: 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/garantie-service](http://www.fors.ch/garantie-service)

### Bringen FORS und die Produkte 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 Lieferung und Montage. Zum Fachhandel pflegen wir eine enge Beziehung, bilden diese gezielt aus, damit Sie direkt vor Ort beste Produkte und Dienstleistungen erhalten.

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

Die aktuellen und gültigen Preise für unsere Garantieleistungen finden Sie auf [www.fors.ch](http://www.fors.ch)



## *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 Könnens, 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.



DE DIETRICH



# *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.»



DE DIETRICH



BVCert.6011825



VIDEO ANSCHAUEN

*Die Marke ist stolz darauf, ihre Produkte mit dem Label «Origine France Garantie» zu versehen.*

Dieses im Mai 2011 durch das Industrieministerium geschaffene Label ist ein Synonym für Transparenz und Aufrichtigkeit der Informationen über die Herkunft und die Herstellungsprozesse der Mehrzahl aller De Dietrich-Produkte. Sie ist ein Massstab für anspruchsvolle Verbraucher auf der Suche nach Spitzenprodukten, Prestige und Qualität.

# *DIE PHILOSOPHIE VON EXZELLENZ*





# INHALTSVERZEICHNIS

*14*

• KOLLEKTIONEN

*22*

• BACKÖFEN

*64*

• KOCHFELDER

*102*

• HAUBEN

*116*

• WASCHEN

*126*

• STANDHERDE

*137*

• 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

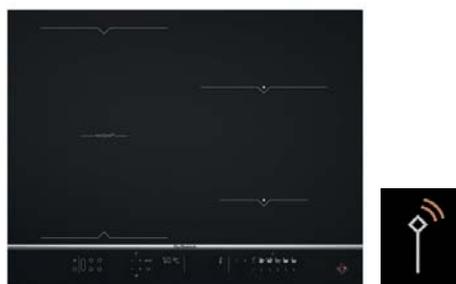
*Seite 40*



**BACKOFEN 45 CM  
COMBISTEAM  
PYROLYSE**

DKR7580A

*Seite 48*



**INDUKTIONSKOCHFELD 65 CM  
HORIZONE PERFECT SENSOR**

DPI7684XT

*Seite 88*



**ABZUGSHAUBE 90 CM  
DEKORHAUBE A+**

DHB7952A

*Seite 113*



KOLLEKTION

# COAL BLACK



*De Dietrich wollte sich schon immer von anderen abheben und hatte den Wunsch, mit der Kollektion Coal Black einen neuen Trend zu starten. Das Zusammenspiel von Bedienelement, Griff und Logo verleiht dem Backofen eine perfektionierte Ästhetik. So steht die unvergleichbar hochwertige Anzeige mit den Rezeptfotos im Mittelpunkt.*



**BACKOFEN 60 CM  
COMBISTEAM –  
PYROLYSE**

DOR7586BB

*Seite 35*



**BACKOFEN 45 CM  
COMBISTEAM  
PYROLYSE**

DKC7340BB

*Seite 57*



**WÄRMESCHUBLADE 14 CM  
VOLLINTEGRIERT**

DWD7400B

*Seite 60*



**INDUKTIONSKOCHFELD 80 CM  
MIT INTEGRIERTER  
DUNSTABZUGSHAUBE**

DPI7888BH

*Seite 79*



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 42*



**BACKOFEN 45 CM  
COMBISTEAM  
PYROLYSE**

DKR7580X

*Seite 53*



**INDUKTIONSKOCHFELD 90 CM  
3X HORIZONE PLAY 4 IN 1**

DPI7969XS

*Seite 76*



**ABZUGSHAUBE 90 CM  
DEKORHAUBE  
RANDABSAUGUNG**

DHV7962X

*Seite 112*



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

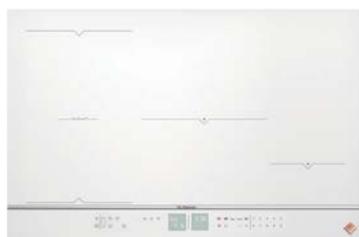
*Seite 44*



**BACKOFEN 45 CM  
MIKROWELLEN  
KOMBINIERT**

DKC7340W

*Seite 57*



**INDUKTIONSKOCHFELD 80 CM  
HORIZONE  
100% WEISS**

DPI7884W

*Seite 84*



**ABZUGSHAUBE 90 CM  
DEKORHAUBE A+**

DHB7952W

*Seite 113*



# BACKÖFEN

- 25 – 27 • Overview: Sortimentsübersicht 60 cm/45 cm
- 28 • Backöfen 60 cm
- 34 • Backöfen Multifunktion Plus – Pyrolyse – Combisteam
- 36 • Backöfen Multifunktion Plus – Pyrolyse – Dampfzufuhr
- 38 • Backöfen Multifunktion Plus Connect – Pyrolyse – Perfect Sensor
- 40 • Backöfen Multifunktion Plus – Pyrolyse – Multifunktion
- 49 • Backöfen Multifunktion Plus – Manuelle Reinigung
- 50 • Backöfen 45 cm
- 52 • Backöfen Multifunktion Plus – Pyrolyse – Combisteam
- 54 • Backöfen Multifunktion Plus – Pyrolyse – Dampfzufuhr
- 56 • Steamer
- 57 • Kombi-Mikrowellen
- 58 • Kaffeemaschinen 45 cm
- 60 • Wärmeschubladen 14 cm
- 62 • Einbau-Mikrowellenherde 38 cm







## OVERVIEW BACKÖFEN 60 cm

| Referenz                       | DOR7586   | DOS7585   | DOP8786   | DOP8785   | DOP8780  | DOP8574   | DOP8360   |
|--------------------------------|---|---|---|---|--|---|---|
| <b>Edelstahl</b>               |  |  |  |  |  |  |  |
| Anschluss 230 V                | DOR7586X  | DOS7585X  | DOP8786X  | DOP8785X  | DOP8780X   | DOP8574X  | DOP8360X  |
| Anschluss 400 V                | DOR7586XH   | DOS7585XH   | DOP8786XH   | DOP8785XH   | DOP8780XH  | DOP8574XH   | DOP8360XH   |
| <b>Anthrazit</b>               |  |  |  |  |  |  |  |
| Anschluss 230 V                | DOR7586A  | DOS7585A  | DOP8786A  | DOP8785A  |  | DOP8574A  | DOP8360A  |
| Anschluss 400 V                | DOR7586AH   | DOS7585AH   | DOP8786AH   | DOP8785AH   |  | DOP8574AH   | DOP8360AH   |
| <b>Coal Black</b>              |  |   |  |  |  |   |   |
| Anschluss 230 V                | DOR7586BB   |   | DOP8786BB   | DOP8785BB   |  |   |   |
| Anschluss 400 V                | DOR7586BBH  |   | DOP8786BBH  | DOP8785BBH  |  |   |   |
| <b>Weiss</b>                   |   |   |   |   |  |  |  |
| Anschluss 230 V                |   |   |   |   |  | DOP8574W  | DOP8360W  |
| Anschluss 400 V                |   |   |   |   |  | DOP8574WH   | DOP8360WH   |
| Sortiment                      | 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   | 12  | 11  |
| Display                        | Geniesser Farbige   | Geniesser Farbige   | Kenner Farbige HD-Bilder Connect  | Kenner Farbige HD-Bilder  | Kenner Farbige HD-Bilder   | Geniesser Farbige   | Gourmet Schwarz/Weiss   |
| Dampf                          | 20 bis 100%   | 20 bis 80%  |   |   |  |   |   |
| Niedergaren                    | 10  | 10  | 10  | 10  | 10   | 10  | 10  |
| Kulinarische Führung (Rezepte) | 73  | 73  | 50  | 50  | 35   | 35  | 35  |
| Kochautomatik                  |   |   | 15  | 15  | 15   | 9   | 6   |
| «Pâtisserie» (auto)            |   |   | 14  | 14  | 14   |   |   |
| Dörren                         | Ja  | Ja  | Ja  | Ja  | Ja   | Ja  | Ja  |
| Sabbat                         |   | Ja  | Ja  | Ja  | Ja   | Ja  |   |
| Auszugschienen                 | Vollauszug  | Vollauszug  | Vollauszug  | Vollauszug  | Teilauszug   | Vollauszug  | Teilauszug  |
| Tür mit Soft Close             | Ja  | Ja  | Ja  | Ja  | Ja   | Ja  | Ja  |
| Sicherheitsrost                | 2   | 2   | 2   | 2   | 2  | 2   | 2   |
| 2 «Feinschmecker» Halbrote     | 2   | 2   | 2   | 2   |  | 2   |   |
| Blech                          | 1x 45 mm<br>1x 20 mm  | 1x 45 mm  | 1x 45 mm  | 1x 45 mm  | 1x 45 mm   | 1x 45 mm  | 1x 45 mm  |
| Spezialblech Steamer           | 1   |   |   |   |  |   |   |
| Nettovolumen                   | 73 l   | 73 l  | 73 l  |
| Energieklasse                  | A*  | A*  | A*  | A*  | A*   | A*  | A*  |



## OVERVIEW BACKÖFEN 60 cm

| Referenz                       | DOP7350   | DOP7230   | DOP7220   | DOP7200BM  | DOE7220   | DOE7210BM   |
|--------------------------------|---|---|---|--|---|---|
| <b>Edelstahl</b>               |  |  |  |  |  |  |
| Anschluss 230 V                | DOP7350X  | DOP7230X  | DOP7220X  | DOP7200BM  | DOE7220X  | DOE7210BM   |
| Anschluss 400 V                | DOP7350XH   | DOP7230XH   | DOP7220XH   | DOP7200BMH   | DOE7220XH   | DOE7210BMH  |
| <b>Anthrazit</b>               |  |   |   |  |   |   |
| Anschluss 230 V                | DOP7350A  |   |   |  |   |   |
| Anschluss 400 V                | DOP7350AH   |   |   |  |   |   |
| Sortiment                      | Backofen 60 cm  | Backofen 60 cm  | Backofen 60 cm  | Backofen 60 cm   | Backofen 60 cm  | Backofen 60 cm  |
| Garfunktion                    | Multifunktion +   | Multifunktion +   | Multifunktion +   | Multifunktion +  | Multifunktion +   | Multifunktion +   |
| Reinigung                      | Pyrolyse  | Pyrolyse  | Pyrolyse  | Pyrolyse   | Manuell   | Manuell   |
| Programme                      | 11  | 9   | 9   | 7  | 8   | 7   |
| Display                        | Schlemmer Schwarz/Weiss   | Schlemmer Schwarz/Weiss   | Schlemmer Schwarz/Weiss   | Schlemmer Schwarz/Weiss  | Schlemmer Schwarz/Weiss   | Schlemmer Schwarz/Weiss   |
| Dampf                          |   |   |   |  |   |   |
| Niedergaren                    | 10  | 10  |   | 10   |   |   |
| Kulinarische Führung (Rezepte) | 15  |   |   |  |   |   |
| «Pâtisserie» (auto)            |   | 14  | 14  |  |   |   |
| Dörren                         | Ja  |   |   |  |   |   |
| Sabbat                         |   |   |   |  |   |   |
| Auszugschienen                 | Teilauszug  |   |   |  | Teilauszug  | Teilauszug  |
| Tür mit Soft Close             | Ja  | Ja  | Ja  |  | Ja  |   |
| Sicherheitsrost                | 2   | 2   | 2   | 2  | 2   | 2   |
| 2 «Feinschmecker» Halbbröste   | 2   |   |   |  |   |   |
| Blech                          | 1x 45 mm  | 1x 45 mm  | 1x 45 mm  | 1x 45 mm   | 1x 45 mm<br>1x 20 mm  | 1x 45 mm<br>1x 20 mm  |
| Nettovolumen                   | 73 l  | 73 l  | 73 l  | 73 l   | 73 l  | 73 l  |
| Energieklasse                  | A <sup>+</sup>  | A <sup>+</sup>  | A <sup>+</sup>  | A <sup>+</sup>   | A   | A   |

## OVERVIEW BACKÖFEN 45 cm - Kaffeemaschine - Wärmeschublade

| Referenz                            | DKR7580   | DKS7580   | DKP7320   | DKV7340   | DKC7340  | DKD7400   | DWD7400B   |
|-------------------------------------|---|---|---|---|--|---|--|
| <b>Edelstahl</b>                    |  |  |  |  |   |  | <br>Glasfront |
| Anschluss 230 V                     | DKR7580X  | DKS7580X  | DKP7320X  | DKV7340X  | DKC7340X   | DKD7400X  | DWD7400B   |
| Anschluss 400 V                     |   |   |   |   |  |   |  |
| <b>Anthrazit</b>                    |  |   |  |   |   |  |               |
| Anschluss 230 V                     | DKR7580A  |   | DKP7320A  |   | DKC7340A   | DKD7400A  | DWD7400B   |
| Anschluss 400 V                     |   |   |   |   |  |   |  |
| <b>Coal Black</b>                   |   |   |   |   |   |   |               |
| Anschluss 230 V                     |   |   |   |   | DKC7340BB  |   | DWD7400B   |
| Anschluss 400 V                     |   |   |   |   |  |   |  |
| <b>Weiss</b>                        |   |   |   |   |  |   |               |
| Anschluss 230 V                     |   |   |   |   | DKC7340W   |   | DWD7400W   |
| 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  | Manuell   | Manuell  |   |  |
| Programme                           | 12  | 11  | 10  | 8   | 4  |   |  |
| Display                             | Geniesser Farbig  | Geniesser Farbig  | Gourmet Schwarz/Weiss   | Gourmet Schwarz/Weiss   | Gourmet Schwarz/Weiss  | Gourmet Schwarz/Weiss   |  |
| Dampf                               | 100%  | 20 bis 80%  |   | 100%  |  |   |  |
| Kulinarische Führung (Rezepte)      | 93  | 68  | 15  | 32  | 15   |   |  |
| Dörren                              | Ja  | Ja  |   |   |  |   |  |
| 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   |   |  |   |  |



# 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.

## *Perfect Sensor: 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 6 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



VIDEO ANSCHAUEN



BACKÖFEN



## 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 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 Innenraumbeleuchtung 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.



BACKÖFEN



### 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 – Farbige 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 Zubereitungs-einstellungen an, wie z. B. die empfohlene Temperatur oder die verbleibende Zeit.



BACKÖFEN



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

Ein optimiertes Volumen von 73 Litern, hohe Energieeffizienz. Die Backöfen von De'Longhi zeichnen sich durch ihr grosses Innenvolumen von 73 Litern aus. Dank des optimierten Innenraums können Sie problemlos grosse Portionen zubereiten. Dafür stehen Ihnen sechs Einschubschienen-niveaus 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 vier 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'Longhi 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, kipp-sichere 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 herausziehen. An den Innenwänden bleibt nichts haften.

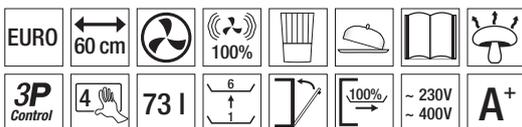
Der Garraum ist aus Enamelite gefertigt. Dieser graue Schmelzüberzug ist glatt und sehr widerstandsfähig. Er zeichnet sich aus durch Brillanz, aussergewöhnliche Haltbarkeit und leichte Pflege.



# BACKÖFEN MULTIFUNKTION PLUS – PYROLYSE



DOR7586XH/X ▲



## 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
- 1 Blech 20 mm
- 1 Schale aus Edelstahl für Dampfgaren 100%
- 2 «Feinschmecker»-Halbrote

### Technische Daten:

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

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 137



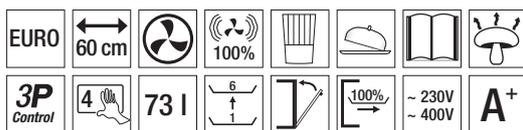
Automatische Öffnung und Frontbefüllen



# UND COMBISTEAM 100%



DOR7586AH/A ▲



DOR7586BBH/BB ▲

## DOR7586AH

Warum wählen Sie das Zartgarprogramm von De Dietrich? Das Programm berücksichtigt die Art und die Textur des Fleisches, um alle Aromen wiederzugeben. Das Gargergebnis 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 A/AH: Anthrazit  
BB/BBH: Coal Black

### Zubehör:

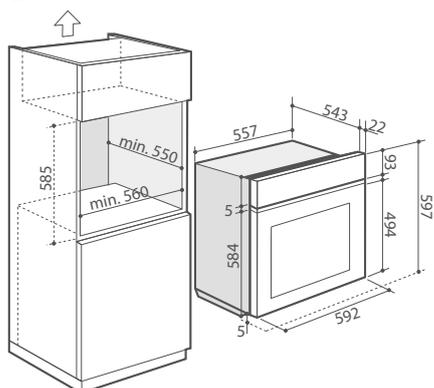
- 2 Sicherheitsroste mit Griff
- 1 Blech 45 mm
- 1 Blech 20 mm
- 1 Schale aus Edelstahl für Dampfaren 100%
- 2 «Feinschmecker»-Halbrote

### Technische Daten:

- Aufnahme: 3135 W
- DOR7586A/BB: Version 230 V 1 N 1 x 16 A
- DOR7586AH/BBH: Version 400 V 2LNPE 10 A
- Nische: H x B x T 585 x 560 x 560 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 137

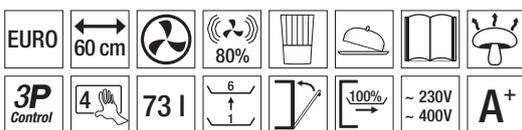
DOR7586



# BACKÖFEN MULTIFUNKTION PLUS – PYROLYSE



**DOS7585XH/X**  
Solange Vorrat



## 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 2LNPE 10 A
- Nische: H x B x T 585 x 560 x 560 mm

**Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 137**



BACKÖFEN

# UND DAMPFZUFUHR

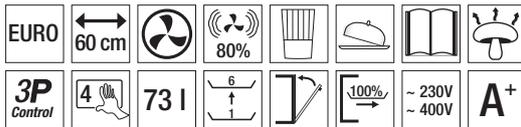


## DOS7585AH

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

- Backofen und Combisteam
- Multifunktions 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

### DOS7585AH/A Solange Vorrat



#### Zubehör:

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

#### Technische Daten:

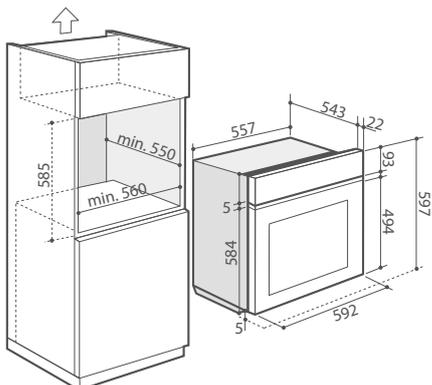
- Aufnahme: 3385 W
- DOS7585A: Version 230 V 1 N 1 x 16 A
- DOS7585AH: Version 400 V 2LNPE 10 A
- Nische: H x B x T 585 x 560 x 560 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 137



Automatische Öffnung und Frontbefüllen

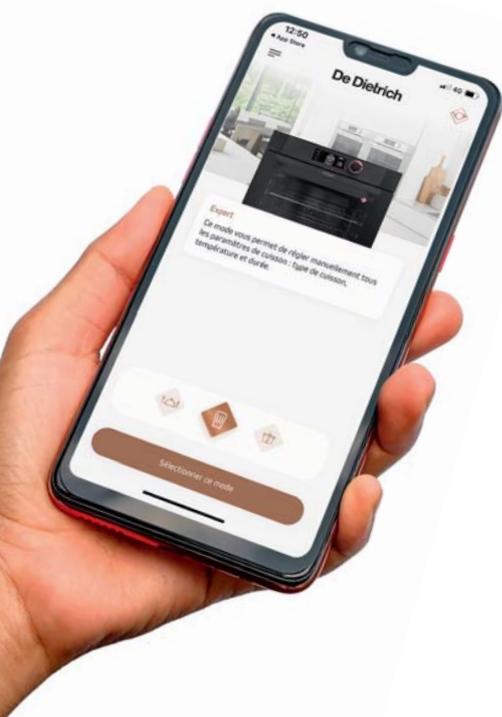
### DOS7585



BACKÖFEN

# BACKÖFEN MULTIFUNKTION PLUS CONNECT PYROLYSE PERFECT SENSOR

Backofen Connect von De Dietrich mit Smart Control  
Eine Kombination technologischer Innovationen  
für kulinarische Meisterwerke



## *Innovativer Küchenhelfer*

Die Applikation Smart Control wurde als benutzerfreundlicher kulinarischer Guide konzipiert. Sie kann mittels Schlagwörtern und Piktogrammen über einen zentralen Bildschirm bedient werden. Smart Control ist eingängiger als eine Bedienungsanleitung: Alle Funktionen und Programme lassen sich damit entdecken. Zudem können Warnhinweise und Meldungen personalisiert werden: Ofentür offen, Pyrolyse, Programmstart, Programmende, Aufheizen beendet usw.

## *Im Land der Feinschmecker*

Smart Control lässt Sie neue kulinarische Welten entdecken, zunächst mit 30 originären Rezepten mit detaillierten Schritt-für-Schritt-Anleitungen. Mit jeder Aktualisierung werden neue Rezepte, eines schmackhafter als das andere, hinzugefügt und erklärt.



### **Verbindung per WLAN**

Ihr Backofen kann dank seiner Konnektivität per Smartphone aus der Ferne bedient werden, z.B. von Ihrem Arbeitsplatz. Damit sparen Sie schon auf dem Heimweg an Kochzeit, und die App ist sehr einfach zu bedienen.



### **Kulinarischer Ratgeber 50**

Auswahl von Automatik-Programmen für 50 Gerichte: Wählen Sie das Gewicht des Lebensmittels, und der Ofen stellt automatisch die Gartemperatur, die Dauer und das Programm ein. Natürlich schaltet sich der Ofen nach dem Programmende auch automatisch aus.



### **«Chefkoch»-Modus**

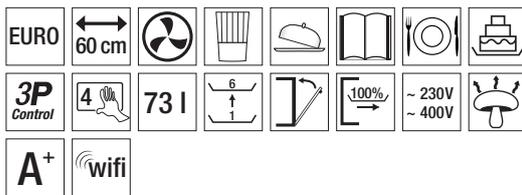
Exklusiv: Im «Chefkoch»-Modus stellt der Ofen alle Parameter automatisch ein (Gartemperatur, Programm, Dauer). Wählen Sie Ihr gewünschtes Gericht, schieben Sie es auf der empfohlenen Schiene in den Ofen – und genießen Sie. So einfach!



BACKÖFEN



**DOP8786BBH/BB ▲**  
Ab September 2022 verfügbar

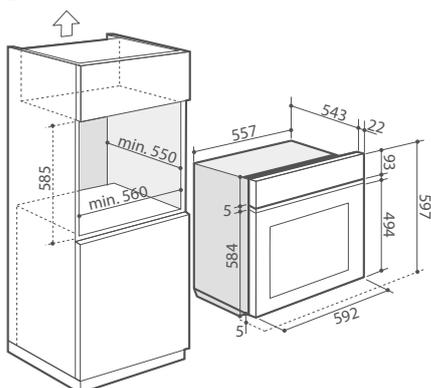


**DOP8786AH/A ▲**  
Ab September 2022 verfügbar



**DOP8786XH/X ▲**  
Ab September 2022 verfügbar

DOP8786



## DOP8786BB

Dieser Ofen verfügt über eine Fernsteuerfunktion, um Programme starten zu können.

Diese Funktion bietet die folgenden Vorteile:

- Aufheizen des Ofens, wo immer Sie sich befinden
- Ändern der Gartemperatur von Ihrem Smartphone aus
- Einstellen und Anpassen des Timers, ohne vom Sofa aufstehen zu müssen

- 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
- Applikation «Smart Control» kompatibel mit Android- und Apple-Geräten
- Niedergaren (10 Gerichte), Autocook (50 Gerichte), Chefkoch-Menü (15 Gerichte), Pâtisserie (14 Gerichte), Rezepte aus aller Welt (38)
- 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 BB/BBH: Coal Black  
A/AH: Anthrazit  
X/XH: Edelstahl

### Zubehör:

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

### Technische Daten:

- DOP8786BB/A/X: Version 230 V 1 N 1 x 16 A
- DOP8786BBH/AH/XH: Version 400 V 2LNPE 10 A
- Nische: H x B x T 585 x 560 x 560 mm

### Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 137

Exakte Temperatureinstellung. Dank **Smart Control** kann die empfohlene Gartemperatur exakt eingestellt werden. Insbesondere anspruchsvolle Gastronomen, Köchinnen und Pâtissiers schätzen diese Präzision sehr.

### Drei einfache Schritte, um den Ofen zu verwenden

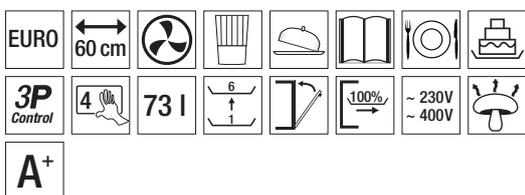
1. Laden Sie die App Smart Control auf Ihr Android- oder Apple-Gerät herunter
2. Verbinden Sie die App mit dem Ofen via QR-Code auf der Innenseite der Ofentür
3. Geniessen Sie die Einfachheit eines smarten Ofens



# BACKÖFEN MULTIFUNKTION PLUS – PYROLYSE PERFECT SENSOR



DOP8785AH/A ▲



DOP8785BB/BBH ▲

## 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 Pâtisserie.

- 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<sup>+</sup>
- Farbe A/AH: Anthrazit  
B/BBH: Coal Black

### Zubehör:

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

### Technische Daten:

- DOP8785A/BB: Version 230 V 1 N 1 x 16 A
- DOP8785AH/BBH: Version 400 V 2LNPE 10 A
- Nische: H x B x T 585 x 560 x 560 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 137



BACKÖFEN



## 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<sup>+</sup>
- Farbe: Edelstahl

### Zubehör:

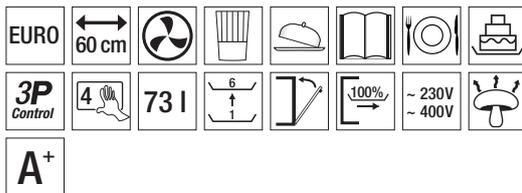
- 2 Sicherheitsroste mit Griff
- 1 Blech 45 mm
- 2 «Feinschmecker»-Halbroste

### Technische Daten:

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

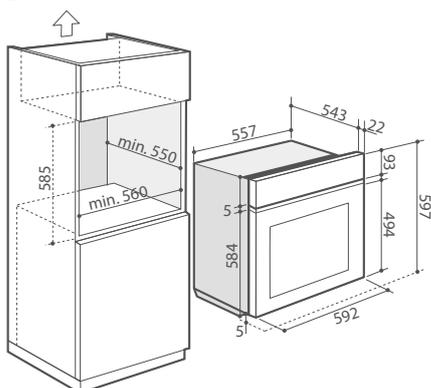
Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 137

### DOP8785XH/X ▲



Programmeinstellung mit Kenner-Display - Hochauflösend

### DOP8785



VIDEO ANSCHAUEN



# BACKÖFEN MULTIFUNKTION PLUS – PYROLYSE PERFECT SENSOR

## DOP8780XH

**Moderne 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<sup>+</sup>
- Farbe: Edelstahl

### Zubehör:

- 2 Sicherheitsroste mit Griff
- 1 Blech 45 mm

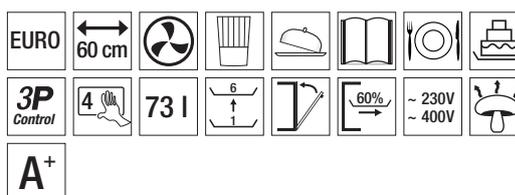
### Technische Daten:

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

**Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 137**

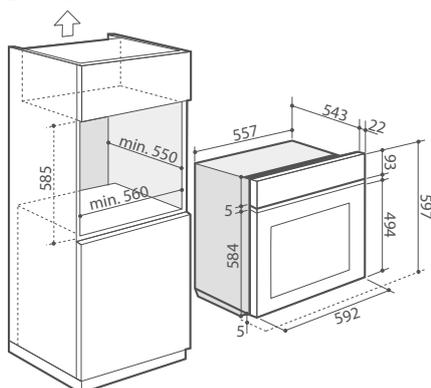


## DOP8780XH/X ▲



VIDEO ANSCHAUEN

DOP8780  
DOP8574



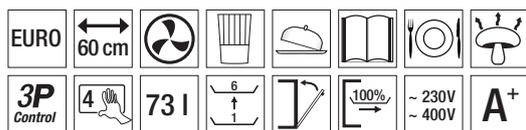
**Modus für französische Gebäckspezialitäten: Beherrschen Sie eine Kunst, die weltweit bewundert wird.**



BACKÖFEN



DOP8574WH/W ▲



DOP8574XH/X ▲



DOP8574AH/A ▲

## 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 oder Anthrazit

### Zubehör:

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

### Technische Daten:

- DOP8574W/X/A: Version 230 V 1 N 1 x 16 A
- DOP8574WH/XH/AH: Version 400 V 2LNPE 10 A
- Nische: H x B x T 585 x 560 x 560 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 137



Auszugschienen 100%



# BACKÖFEN MULTIFUNKTION PLUS – PYROLYSE PERFECT SENSOR

## DOP8360AH

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 Temperaturvorschlag/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: Anthrazit, Edelstahl oder Weiss

### Zubehör:

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

### Technische Daten:

- DOP8360X/A/W: Version 230 V 1 N 1 x 16 A
- DOP8360XH/AH/WH: Version 400 V 2LNPE 10 A
- Nische: H x B x T 585 x 560 x 560 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 137



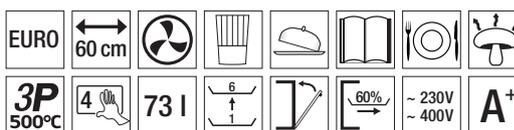
VIDEO ANSCHAUEN



Perfect Sensor



DOP8360AH/A ▲



DOP8360XH/X ▲



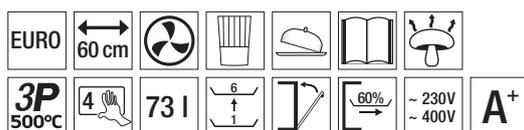
DOP8360WH/W ▲



BACKÖFEN



**DOP7350AH/A**  
Solange Vorrat



**DOP7350XH/X**  
Solange Vorrat

## DOP7350AH

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: Anthrazit oder Edelstahl

### Zubehör:

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

### Technische Daten:

- DOP7350A/X: Version 230 V 1 N 1 x 16 A
- DOP7350AH/XH: Version 400 V 2LNPE 10 A
- Nische: H x B x T 585 x 560 x 560 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 137



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

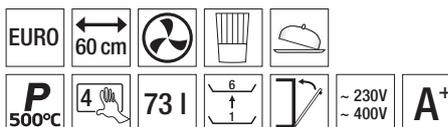
### Technische Daten:

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

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 137



DOP7230XH/X ▲



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



BACKÖFEN

# BACKÖFEN MULTIFUNKTION PLUS PYROLYSE



## 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<sup>+</sup>
- Farbe: Edelstahl

### Zubehör:

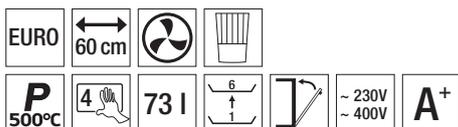
- 2 Sicherheitsroste mit Griff
- 1 Blech 45 mm

### Technische Daten:

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

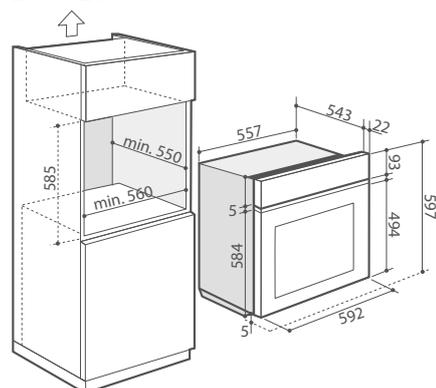
Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 137

## DOP7220XH/X Solange Vorrat



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

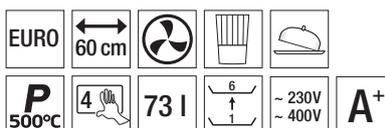
### Technische Daten:

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

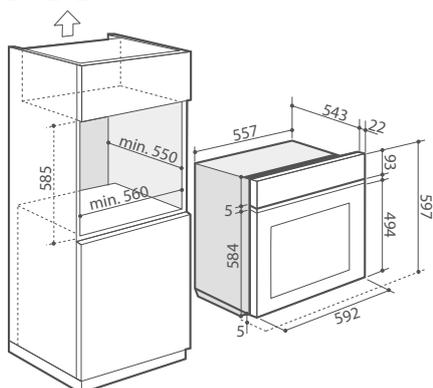
Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 137



DOP7200BMH/ BM ▲



DOP7200  
DOE7220  
DOE7210



Pyrolyse-Reinigung: vorher/nachher

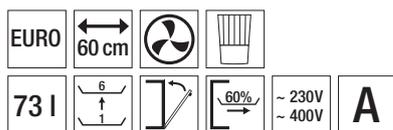


BACKÖFEN

# BACKÖFEN MULTIFUNKTION PLUS MANUELLE REINIGUNG



DOE7220XH/X ▲



## 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

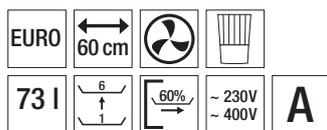
### Technische Daten:

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

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 137



DOE7210BMH/BM ▲



## 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 2LNPE 10 A
- Nische: H x B x T 585 x 560 x 560 mm

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 137



# 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 Front 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.***

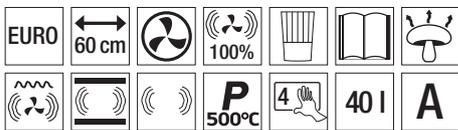
Dampfgraren ist eine neue Kochmethode, bei der Vitamine und Mineralstoffe sowie der Geschmack, die Konsistenz und die Farbe der Lebensmittel bewahrt werden. Mit diesem sehr präzisen Steamer können Sie diese einzigartig sanfte, gesunde und leichte Zubereitungsart, die allgemein geschätzt und anerkannt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



# BACKÖFEN MULTIFUNKTION PLUS COMBISTEAM – PYROLYSE



DKR7580A ▲



## 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 Front befüllen



BACKÖFEN

# BACKÖFEN MULTIFUNKTION PLUS COMBISTEAM – PYROLYSE



**DKR7580X ▲**



## 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:

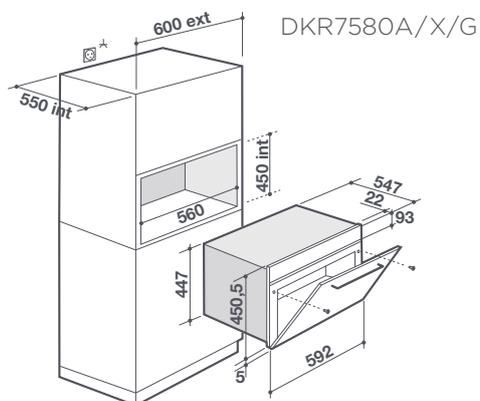
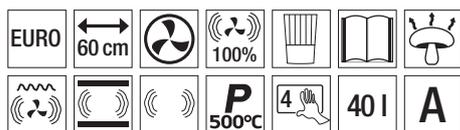
- 1 Sicherheitsrost mit Griff
- 1 Blech 45 mm mit Gitter
- 1 Schale aus Edelstahl für Dampfgaren 100%

### Technische Daten:

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



**DKR7580G**  
Solange Vorrat



# 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:

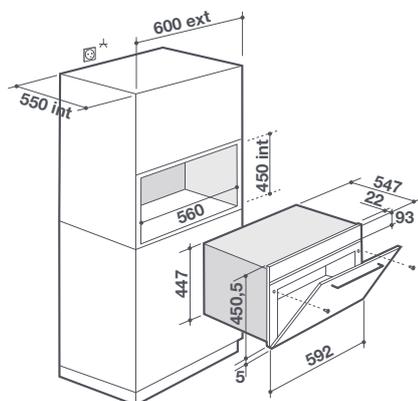
- 1 Sicherheitsrost mit Griff
- 1 Blech 45 mm mit Gitter

### Technische Daten:

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



**DKS7580X**  
Solange Vorrat



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

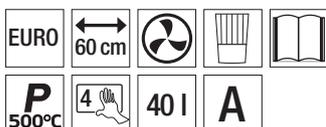


BACKÖFEN

# BACKÖFEN MULTIFUNKTION PLUS PYROLYSE



DKP7320X ▲



## 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:

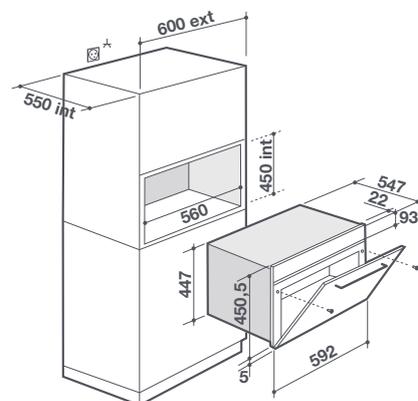
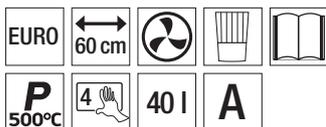
- 1 Sicherheitsrost mit Griff
- 1 Blech 45 mm

### 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 ▲



# 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:

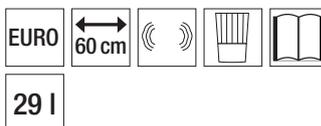
- 1 unterer Grillrost
- 1 Blech aus Edelstahl
- 1 Rezeptbuch (FR)

### Technische Daten:

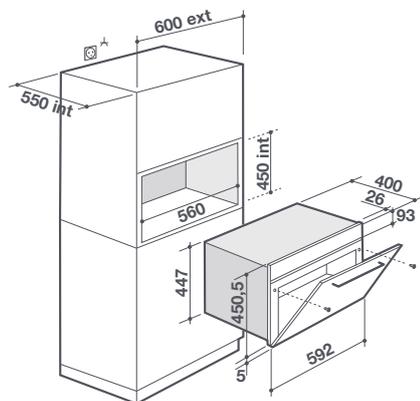
- Aufnahme: 1780 W
- Anschluss: 230 V 1 N 1 x 10 A
- Nische: H x B x T 450 x 560 x 550 mm



**DKV7340X**  
Solange Vorrat



29 l



Gesundes und diätetisches Dampfgaren, um den wahren Geschmack der Lebensmittel wiederzufinden

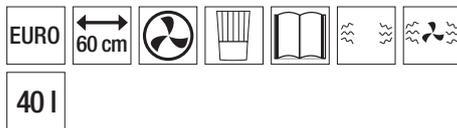


BACKÖFEN

# KOMBI-MIKROWELLEN



DKC7340A ▲



## 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, Coal Black 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



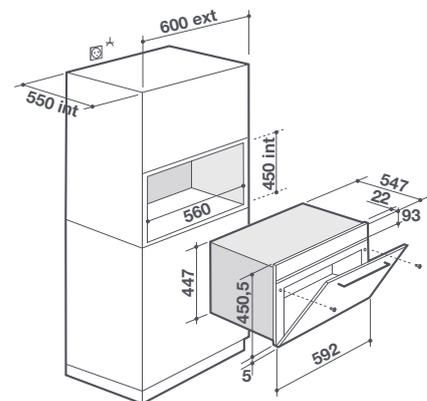
DKC7340X ▲



DKC7340BB ▲



DKC7340W ▲



# KAFFEEMASCHINEN 45 CM



DKD7400X ▲



## 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, usw.)
- 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



BACKÖFEN


**DKD7400A ▲**

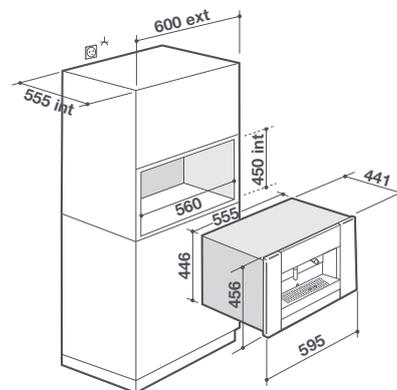

## DKD7400A

Sie vereint mit ihrer funktionellen Natur eine aussergewöhnlich 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, usw.)
- 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



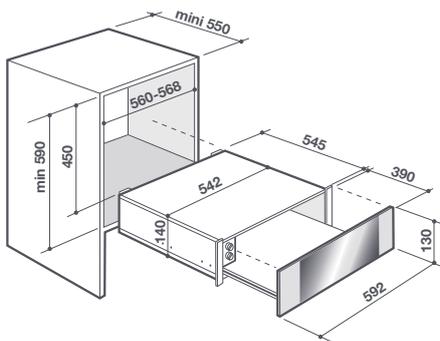
DWD7400B ▲



DWD7400G  
Solange Vorrat



DWD7400W ▲





# 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:

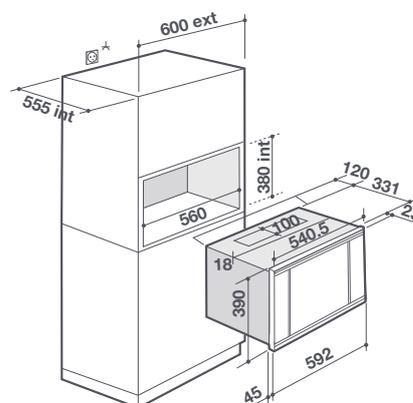
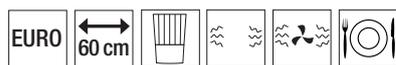
- Einbaurahmen aus Edelstahl

### Technische Daten:

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

DME7121A ▲

DME7121X ▲



BACKÖFEN

# KOCHFELDER

|     |   |       |
|-----|---|-------|
| 66  | • Overview: Sortimentsübersicht                                   |       |
| 70  | • Induktionskochfelder  |       |
| 76  | • Induktionskochfeld Piano  | 90 cm |
| 79  | • Induktionskochfelder horiZone mit integrierter Dunstabzugshaube | 80 cm |
| 80  | • Induktionskochfeld horiZone                                     | 80 cm |
| 86  | • Induktionskochfeld horiZone                                     | 65 cm |
| 90  | • Induktionskochfeld 4 Zonen                                      | 65 cm |
| 93  | • Induktionskochfeld 3 Zonen                                      | 65 cm |
| 94  | • Induktionskochfeld ohne Rahmen                                  | 65 cm |
| 96  | • Glaskeramikkochfelder   |       |
| 97  | • Glaskeramikkochfelder 4 Zonen                                   | 65 cm |
| 98  | • Domino-Kollektion   |       |
| 100 | • Domino-Kollektion horiZone                                      | 38 cm |
| 101 | • Domino-Kollektion Teppan Yaki                                   | 38 cm |
| 101 | • Domino-Kollektion Induktion 2 Zonen                             | 30 cm |





## OVERVIEW KOCHFELDER

| Referenz                                      | DPI7969XS   | DPI7965X  | DPI7768X  |
|---|---|---|---|
|   |  |  |  |
| Energie                                       | Induktion   | Induktion   | Induktion   |
| Breite (cm)                                   | 93  | 93  | 93  |
| Technologie                                   | Triple<br>Horizone Play<br>4 in 1   | Horizone<br>40 x 23   | Double<br>Horizone  |
| Induktionsspulen                              | 18  | 9   | 12  |
| Anzahl<br>Kochzonen                           | 6   | 5   | 4   |
| HILI  | Horizone<br>3700W   | Horizone<br>3700 W  | Horizone<br>3700 W  |
| VOLI  |   |   |   |
| Mitte   | Horizone<br>3700 W  | ø280 3700 W   |   |
| HIRE  |   | ø230 3700 W   |   |
| VORE  | Horizone<br>3700 W  | ø160 2400 W   | Horizone<br>3700 W  |
| Expert-Modus<br>individuelle<br>Einstellungen | 6 Pfannen   | 5 Pfannen   | 4 Pfannen   |
| Display                                       | Digitale<br>Bedienung<br>mit weissen<br>LEDs                                      | Digitale<br>Bedienung<br>mit weissen<br>LEDs                                      | Digitale<br>Bedienung<br>mit weissen<br>LEDs                                      |
| Leistungsstufen                               | 1 bis 20  | 1 bis 20  | 1 bis 20  |
| Timer   | 6   | 5   | 4   |
| Boost   | 6   | 5   | 4   |
| Aufliegend                                    | Ja  | Ja  | Ja  |
| Flächenbündig                                 | Ja  | Ja  | Ja  |
| Sicherheit                                    | 10 Stufen   | 10 Stufen   | 10 Stufen   |
| Zubehör<br>(serienmässig)                     | Schneidebrett   |   |   |
| Zubehör<br>(Option)                           | DAI7002S<br>Grill<br>DAI7003S<br>Plancha  |   |   |
| Glas  | Schwarz   | Schwarz   | Schwarz   |
| Rahmen  | 2 Inoxleisten   | Inoxleiste  | Inoxleiste  |
| Gesamtleistung<br>(kW)                        | 11,1  | 11,1  | 7,4   |
| Seite   | 76  | 77  | 78  |



## OVERVIEW KOCHFELDER

| Referenz                                | DPI7888BH   | DPI7878X  | DPI7876X  | DPI7884XT   | DPI7884XS   | DPI7884W   | DPI7870X  |
|---|---|---|---|---|---|--|---|
|   |  |  |  |  |  |  |  |
| Energie                                 | Kochmulden-Lüfter   | Induktion   | Induktion   | Induktion   | Induktion   | Induktion  | Induktion   |
| Breite (cm)                             | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80   | 80  |
| Technologie                             | Double Horizonte  | Horizone 40 x 23  |   | Horizone 40 x 23  | Horizone 40 x 23 Play 4 in 1  | Horizone 40 x 23   |   |
| Induktionsspulen                        | 12  | 9   | 5   | 8   | 8   | 8  | 4   |
| Anzahl Kochzonen                        | 4   | 5   | 5   | 4   | 4   | 4  | 4   |
| HILI                                    |   | ø160 2400 W   | ø160 2400 W   |   |   |  | ø230 2800 W   |
| VOLI                                    | Horizone 3700 W   | ø180 2800 W   | ø180 2800 W   | Horizone 3700 W   | Horizone 3700 W   | Horizone 3700 W  | ø160 2400 W   |
| Mitte                                   |   | ø280 3700 W  | ø280 3700 W   |
| HIRE                                    |   |   | ø160 2400 W   |   |   |  |   |
| VORE                                    | Horizone 3700 W   | Horizone 3700 W   | ø210 3700 W   | ø160 2400 W   | ø160 2400 W   | ø160 2400 W  | ø160 2400 W   |
| Expert-Modus individuelle Einstellungen | 4 Pfannen   | 5 Pfannen   | 5 Pfannen   | 4 Pfannen   | 4 Pfannen   | 4 Pfannen  | 4 Pfannen   |
| Display                                 | Digitale Bedienung mit weissen LEDs  | Digitale Bedienung mit weissen LEDs   |
| Leistungsstufen                         | 1 bis 20   | 1 bis 20  |
| Timer                                   | 4   | 5   | 5   | 4   | 4   | 4  | 4   |
| Boost                                   | 4   | 5   | 5   | 4   | 4   | 4  | 4   |
| Aufliegend                              | Ja  | Ja  | Ja  | Ja  | Ja  | Ja   | Ja  |
| Flächenbündig                           | Ja  | Ja  | Ja  | Ja  | Ja  | Ja   | Ja  |
| Sicherheit                              | 10 Stufen  | 10 Stufen   |
| Zubehör (serienmässig)                  | Kochmulden-Lüfter   |   |   | Gargutsensor  | Schneidebrett   |  |   |
| Zubehör (Option)                        |   |   |   |   | DAI7002S Grill<br>DAI7003S Plancha  |  |   |
| Glas                                    | Schwarz   | Schwarz   | Schwarz   | Schwarz   | Schwarz   | Weiss  | Schwarz   |
| Rahmen                                  |   | Inoxleiste  | Inoxleiste  | Inoxleiste  | 2 Inoxleisten   | 2 Inoxleisten  | Inoxleiste  |
| Gesamtleistung (kW)                     | 7,4   | 7,4   | 7,4   | 7,4   | 7,4   | 7,4  | 7,4   |
| Seite                                   | 79  | 80  | 81  | 82  | 83  | 84   | 85  |

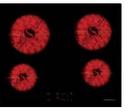


## OVERVIEW KOCHFELDER

| Referenz                                      | DPI7688XT   | DPI7688XS   | DPI7684XT   | DPI7684XS   | DPI7684X  | DPI7682X   | DPI7670   |
|---|---|---|---|---|---|--|---|
|   |  |  |  |  |  |  |  |
| Energie                                       | Induktion   | Induktion   | Induktion   | Induktion   | Induktion   | Induktion  | Induktion   |
| Breite (cm)                                   | 65  | 65  | 65  | 65  | 65  | 65   | 65  |
| Technologie                                   | 2x Horizonte  | 2x Horizonte<br>Play 4 in 1   | Horizonte<br>40 x 23  | Horizonte<br>Play 4 in 1  | Horizonte<br>40 x 23  | DuoZone<br>37 x 18   |   |
| Induktionsspulen                              | 12  | 12  | 8   | 8   | 8   | 4  | 4   |
| Anzahl<br>Kochzonen                           | 4   | 4   | 4   | 4   | 4   | 4  | 4   |
| HILI  | Horizonte<br>3700 W   | DuoZone<br>3700 W  | ø180 3200 W   |
| VOLI  |   |   |   |   |   |  | ø180 2200 W   |
| HIRE  | Horizonte<br>3700 W   | Horizonte<br>3700 W   | ø230 3700 W   | ø160 2800 W   | ø160 2800 W   | ø160 2000 W  | ø230 2800 W   |
| VORE  |   |   | ø160 2400 W   | ø230 2800 W   | ø230 2800 W   | ø230 3100 W  | ø160 2800 W   |
| Expert-Modus<br>Individuelle<br>Einstellungen | 4 Pfannen  | 4 Pfannen   |
| Display                                       | Digitale<br>Bedienung<br>mit weissen<br>LEDs                                       | Digitale<br>Bedienung<br>mit weissen<br>LEDs  |
| Leistungsstufen                               | 1 bis 20   | 1 bis 20  |
| Timer   | 4   | 4   | 4   | 4   | 4   | 4  | 4   |
| Boost   | 4   | 4   | 4   | 4   | 4   | 4  | 4   |
| Aufliegend                                    | Ja  | Ja  | Ja  | Ja  | Ja  | Ja   | Ja  |
| Flächenbündig                                 | Ja  | Ja  | Ja  | Ja  | Ja  | Ja   | Ja  |
| Sicherheit                                    | 10 Stufen  | 10 Stufen   |
| Zubehör<br>(serienmässig)                     | Gargutsensor  | Schneidebrett   | Gargutsensor  | Schneidebrett   |   |  |   |
| Zubehör<br>(Option)                           |   | DAI7002S<br>Grill<br>DAI7003S<br>Plancha  |   | DAI7002S<br>Grill<br>DAI7003S<br>Plancha  |   |  |   |
| Glas  | Schwarz   | Schwarz   | Schwarz   | Schwarz   | Schwarz   | Schwarz  | X: Schwarz<br>G: Grau<br>W: Weiss   |
| Rahmen  | Inoxleiste  | 2 Zierleisten<br>in Edelstahl   | Inoxleiste  | 2 Zierleisten<br>in Edelstahl   | Inoxleiste  | Inoxleiste   | Inoxleiste  |
| Gesamtleistung<br>(kW)                        | 7,4   | 7,4   | 7,4   | 7,4   | 7,4   | 7,4  | 7,4   |
| Seite   | 86  | 87  | 88  | 88  | 89  | 90   | 91/92   |



## OVERVIEW KOCHFELDER

| Référence                                     | DPI7570X  | DPI7654B  | DPI7652B  | DPI7650B  | DPI7468XS  | DPE7400X  | DPI7360X  | DPV7650B  |
|---|---|---|---|---|--|---|---|---|
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Energie                                       | Induktion   | Induktion   | Induktion   | Induktion   | Induktion  | Teppan Yaki   | Induktion   | Glaskeramik   |
| Breite (cm)                                   | 65  | 65  | 65  | 65  | 38   | 38  | 30  | 65  |
| Technologie                                   |   | Horizone<br>40 x 23   | DuoZone<br>37 x 18  |   | Horizone<br>Play 4 in 1  |   |   |   |
| Induktionsspulen                              | 3   | 8   | 4   | 4   | 6  |   | 2   |   |
| Anzahl Kochzonen                              | 3   | 4   | 4   | 4   | 2  | 1   | 2   | 4   |
| HILI  | Ø160 2100 W   | Horizone<br>3700 W  | DuoZone<br>3700 W   | Ø180 2800 W   | Horizone<br>3700 W   | 2500 W  | Ø230 3700 W   | Ø210 2100 W   |
| VOLI  | Ø230 2300 W   |   |   | Ø180 2800 W   |  |   |   | Ø145 1200 W   |
| HIRE  | Ø280 3600 W   | Ø230 3700 W   | Ø230 3100 W   | Ø230 3100 W   |  |   | Ø160 2400 W   | Ø180 1800 W   |
| VORE  |   | Ø160 2400 W   | Ø160 2000 W   | Ø160 2000 W   |  |   |   | Ø145 1200 W   |
| Expert-Modus<br>Individuelle<br>Einstellungen | 3 Pfannen   | 4 Pfannen   | 4 Pfannen   | 4 Pfannen   | 2 Pfannen  | 1 Pfanne  | 2 Pfannen   | 4 Pfannen   |
| Display                                       | Digitale<br>Bedienung mit<br>weissen LEDs   | Digitale<br>Bedienung mit<br>roten LEDs   | Digitale<br>Bedienung mit<br>roten LEDs   | Digitale<br>Bedienung mit<br>roten LEDs   | Digitale<br>Bedienung mit<br>weissen LEDs  | Schalter  | Digitale<br>Bedienung mit<br>weissen LEDs   | Digitale<br>Bedienung mit<br>roten LEDs   |
| Leistungsstufen                               | 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  |   |   |   |
| Aufliegend                                    | Ja  | Ja  | Ja  | Ja  | Ja   | Ja  | Ja  | Ja  |
| Flächenbündig                                 | Ja  | Ja  | Ja  | Ja  | Ja   | Nein  | Ja  | Ja  |
| Sicherheit                                    | 10 Stufen  | Restwärmanzeige<br>und<br>Einschaltanzeige  | 10 Stufen   | 5 Stufen  |
| Zubehör<br>(serienmässig)                     |   |   |   |   | Schneidebrett  |   |   |   |
| Zubehör<br>(Option)                           |   |   |   |   | DAI7002S Grill<br>DAI7003S Plancha   |   |   |   |
| Glas  | Schwarz   | Schwarz   | Schwarz   | Schwarz   | Schwarz  | Schwarz   | Schwarz   | Schwarz   |
| Rahmen  | Inoxleiste  | Ohne Rahmen   | Ohne Rahmen   | Ohne Rahmen   | 2 Zierleisten in<br>Edelstahl  | Ohne Rahmen   | Inoxleiste  | Ohne Rahmen   |
| Gesamtleistung<br>(kW)                        | 7,4   | 7,4   | 7,4   | 7,4   | 3,7  | 2,5   | 3,7   | 6,9   |
| Seite   | 93  | 94  | 95  | 95  | 100  | 101   | 101   | 97  |



# BEISPIELLOSE MODULARITÄT FÜR UNVERGLEICHLICHE KULINARISCHE ERLEBNISSE



© VIDEO ANSCHAUEN

# INDUKTIONSKOCHFELDER

Mit mehr als 40 Jahre 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 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. 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.



# INDUKTIONSKOCHFELDER MIT PERFECT SENSOR



## Neue Induktionskochfelder mit Sonde Perfect Sensor

Diese neuen Kochfelder von De Dietrich sind mit einem **kabellosen Kochthermometer ausgestattet**, das in Verbindung mit dem Bedienfeld eine neue Art des Kochens ermöglicht und für ein Garergebnis sorgt, das den hohen Ansprüchen eines Kochs würdig ist.



 **Sonde, manueller Modus**  
Temperatur regulierbar bis 180 °C



 **Schmelzen**  
Voreinstellung 50 °C, regulierbar bis 70 °C



 **Sous-Vide-Garen**  
60 °C, einstellbar von 45 bis 85 °C



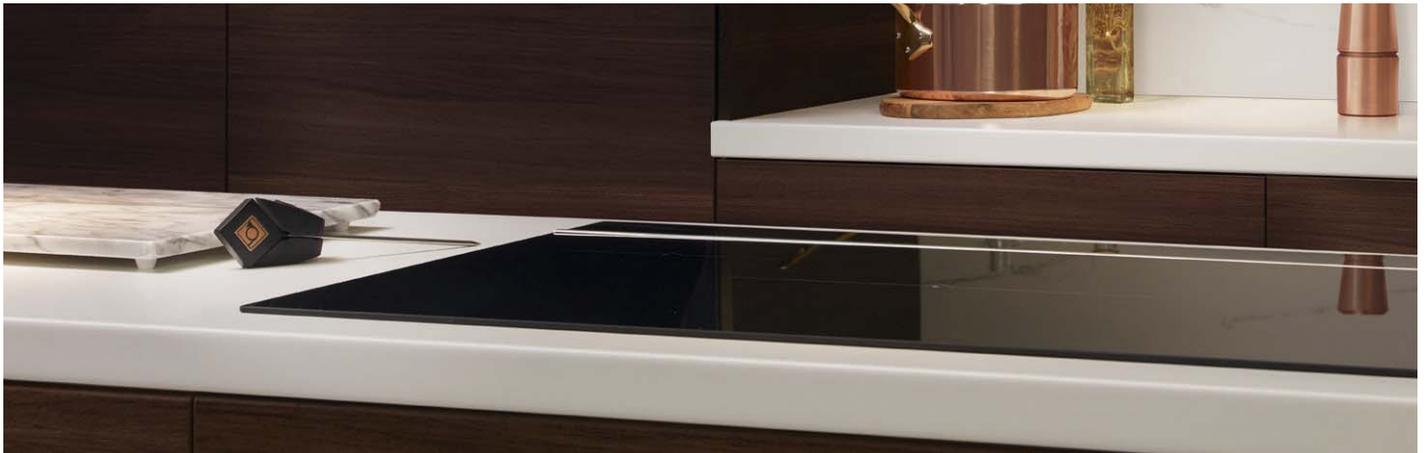
 **Aufwärmen**  
70 °C, einstellbar von 65 bis 80 °C



 **Niedrigtemperaturgaren**  
80 °C, regulierbar bis 90 °C



 **Sieden**  
100 °C



## *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 sechs Funktionen wählen: Sonde, 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.



## *Perfect Sensor: eine exklusive Technologie von De Dietrich*

Zusammen mit der integrierten kabellosen Sonde erzielen Sie mit diesem Kochvorgang Resultate, die einem Chefkoch würdig sind.

Die Sonde Perfect Sensor misst konstant die Temperatur im Innern des Gefäßes oder des Nahrungsmittels und regelt alle Parameter automatisch, damit Sie mit höchster Präzision kochen können.

Sie kann mittels der entsprechenden Schaltfläche auf dem Bedienfeld über Bluetooth aktiviert werden. Die Sonde überträgt die Informationen interaktiv und in Echtzeit auf das Bedienfeld, das die exakte Innentemperatur anzeigt.

**Mit dem Kochfeld mitgeliefert:  
Kabellose Sonde inkl. Halterung**



KOCHFELDER

# INDUKTIONSKOCHFELDER

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.

◇ **Restwärmanzeige:** 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 °C 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



## 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.

- 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 LEDs
- 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

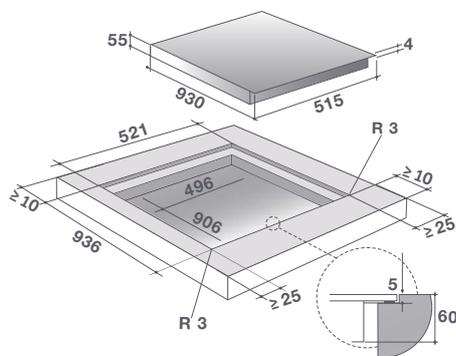
### Technische Daten:

- Gesamtleistung von 50 bis 11100 W
- 2 Anschlusskabel: 400 V-3 PN 3 x 15 A
- 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. 137



DPI7969XS ▲  
DAI7002S  
DAI7003S



DAI7002S  
Maxi Grill



DAI7003S  
Maxi Plancha



Schneidebrett  
serienmässig  
mitgeliefert





DPI7965X ▲



## 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 LEDs
- 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

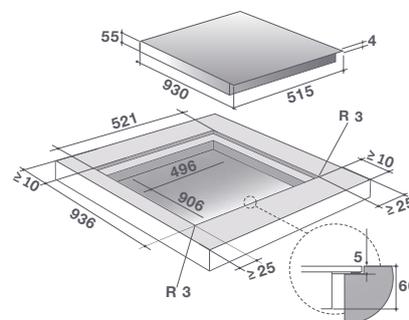
#### Technische Daten:

- Gesamtleistung von 50 bis 11100 W
- 2 Anschlusskabel: 400 V-3 PN 3 x 15 A
- 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. 137



Flächenbündige Montage möglich



# INDUKTIONSKOCHFELDER 90 CM HORIZONE



## 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 LEDs
- 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

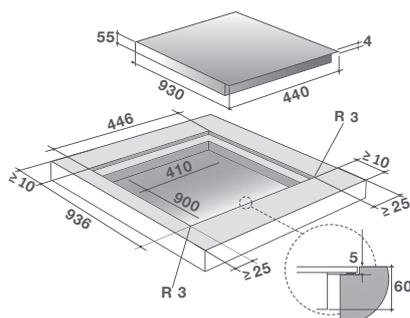
Installationshinweise siehe S. 137



## DPI7768X ▲



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

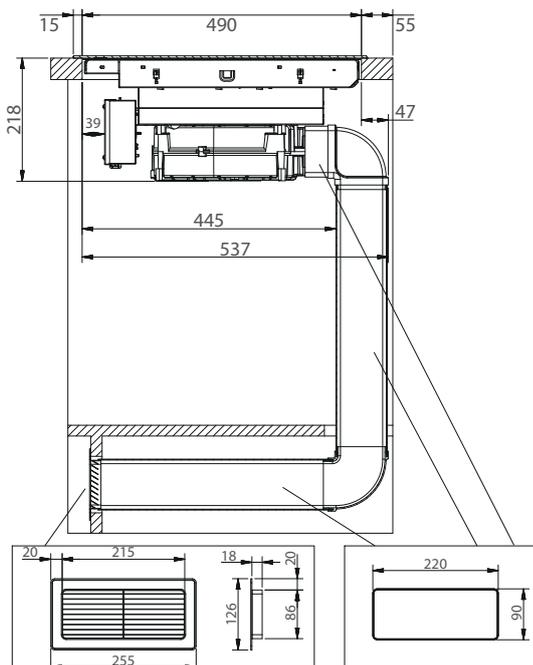
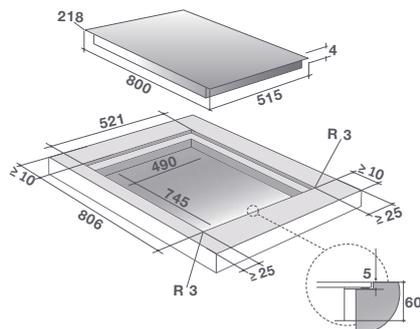
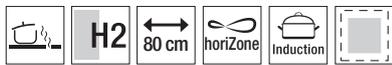


KOCHFELDER

# INDUKTIONSKOCHFELDER 90 CM HORIZONE MIT INTEGRIERTER DUNSTABZUGSHAUBE



DPI7888BH ▲



## DPI7888BH

INDUKTIONSKOCHFELDER 80 CM HORIZONE MIT ZENTRAL INTEGRIERTER DUNSTABZUGSHAUBE Absaugen und Kochen im Einklang. Die Dunstabzugshaube fügt sich in schlichtem Design zwischen die Kochfelder ein, verdeckt durch einen ästhetischen gusseisernen Rost. Der energieeffiziente Motor (A<sup>++</sup>) ist unsichtbar und leise und bietet eine unvergleichbare Leistung.

- Induktionskochfeld 80 cm
- 2 unabhängige Kochfelder horiZone 40 x 23 cm
- 4 Zonen für bis zu 6 kleine Pfannen gleichzeitig
- 4 unabhängige Booster
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LEDs
- 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
- Farbe: Coal Black

### Zentrale Dunstabzugshaube:

- Bedienung über Slider
- Energieklasse A<sup>++</sup>
- Geräuschpegel 58 dB(A) re 1 pW
- Luftförderleistung 750 m<sup>3</sup>/h
- Abluft- oder Umluftbetrieb
- Nachlauffunktion
- Kohlefilter beigelegt

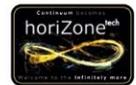
### Technische Daten:

- Aufnahme: 50 bis 7400 W
- 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 218 x 745 x 490 mm
- Ausfräsung: H x B x T 223 x 806 x 521 mm

Installationshinweise siehe S. 137



# INDUKTIONSKOCHFELDER 80 CM HORIZONE



## DPI7878X

### INDUKTIONSKOCHFELD 80 CM HORIZONE

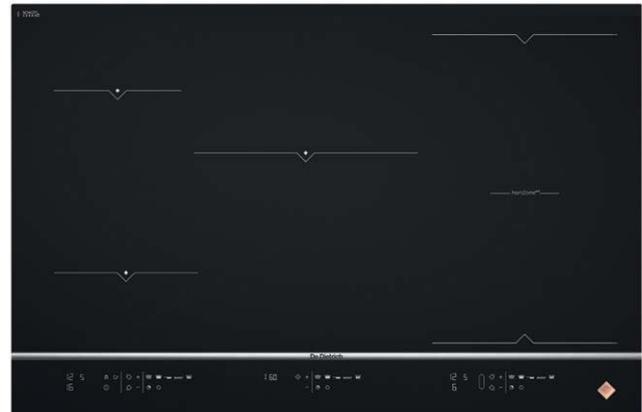
Mit diesem 80 cm breiten Kochfeld aufgeteilt in fünf Kochzonen findet De Dietrich die perfekte Balance. Die freie Kochzone horiZone bietet eine noch grössere Flexibilität beim Kochen.

- 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 LEDs
- 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

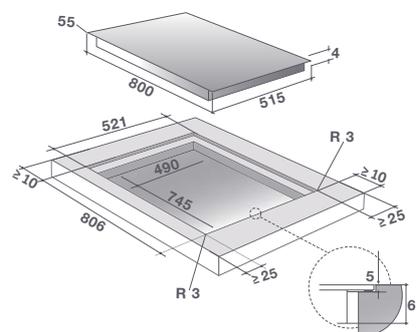
#### Technische Daten:

- 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. 137



### DPI7878X ▲



KOCHFELDER

# INDUKTIONSKOCHFELDER 80 CM



DPI7876X ▲



## DPI7876X

### INDUKTIONSKOCHFELD 80 CM

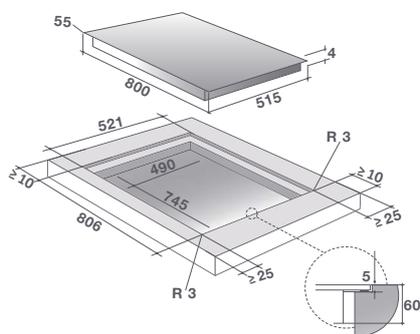
Seine fünf Kochzonen mit unterschiedlichem Durchmesser passen sich kleinen und grossen, runden und ovalen Behältern perfekt an. Stellen Sie sich all die Möglichkeiten vor, die sich Ihnen so auf dem 80 cm breiten Kochfeld bieten!

- Induktionskochfeld 80 cm
- 5 unabhängige Induktionszonen
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LEDs
- 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 S. 137



# INDUKTIONSKOCHFELDER 80 CM HORIZONE



## DPI7884XT

### INDUKTIONSKOCHFELD 80 CM HORIZONE

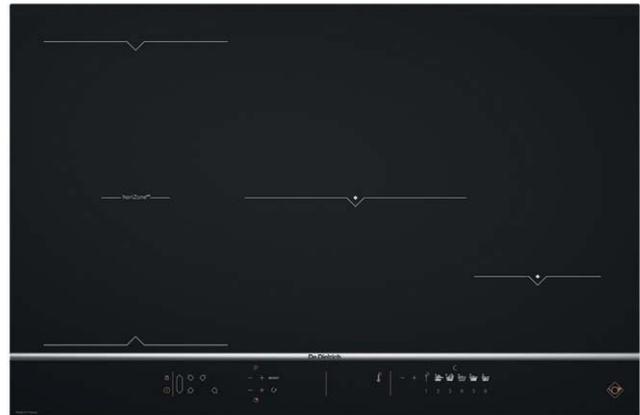
Sowohl beim Kochen als auch beim Backen gibt es Rezepte, bei denen die exakte Temperaturmessung ausschlaggebend sein kann. Deshalb hat De Dietrich diese Chefkoch-würdige Innovation entwickelt.

- 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 6 Direktzugriffen einschliesslich Vakuumgaren
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LEDs
- 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. 137



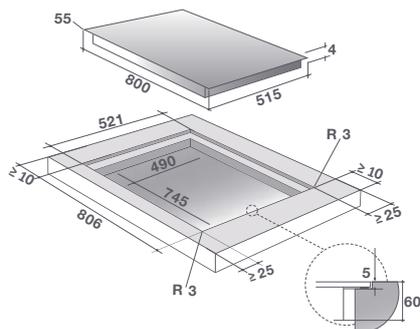
DPI7884XT ▲



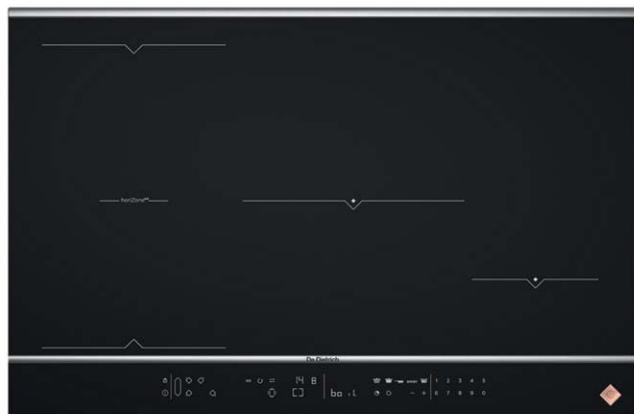
Sonde Perfect Sensor, Verbindung zum Kochfeld via Bluetooth



VIDEO ANSCHAUEN



KOCHFELDER



DPI7884XS ▲  
DAI7002S  
DAI7003S



## 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 LEDs
- 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. 137



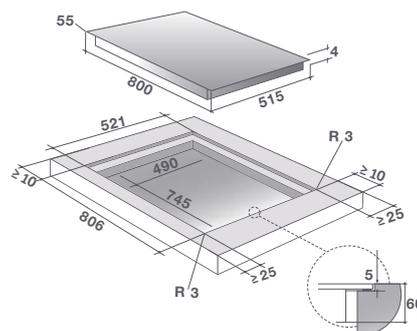
DAI7002S  
Maxi Grill



DAI7003S  
Maxi Plancha



Schneidebrett  
serienmässig  
mitgeliefert



# INDUKTIONSKOCHFELDER 80 CM HORIZONE



## DPI7884W

### INDUKTIONSKOCHFELD 80 CM HORIZONE

De Dietrich erfindet die Farbe Weiss neu, die für Eleganz und Reinheit steht.

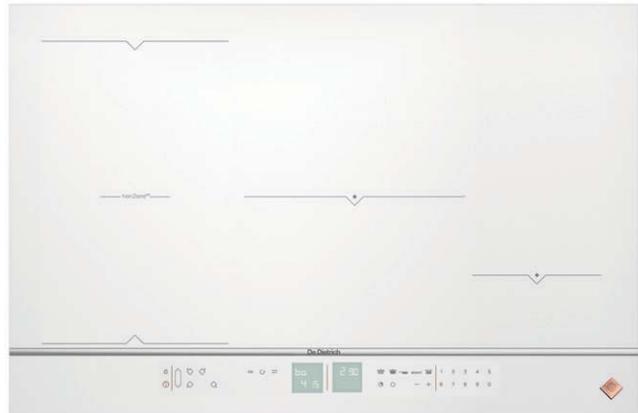
Seine raffiniert gezeichneten Kochfelder lassen sich mit intuitiver Einfachheit programmieren, damit an Präzision, Geschwindigkeit und Effizienz gewonnen werden kann.

- 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 LEDs
- 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

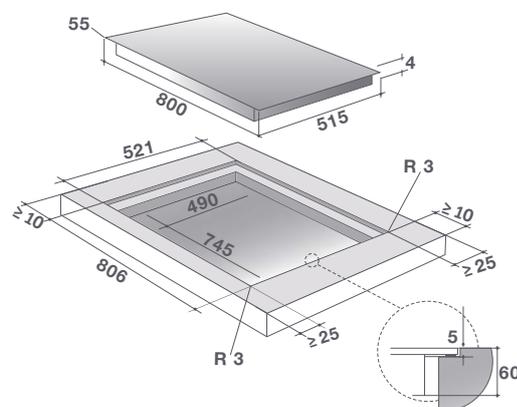
#### Technische Daten:

- 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

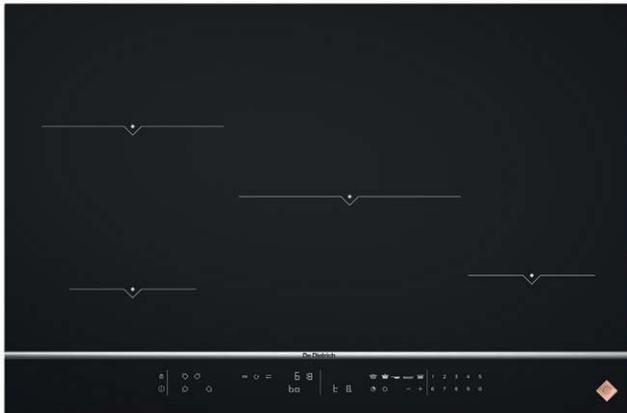
Installationshinweise siehe S. 137



### DPI7884W ▲



KOCHFELDER



DPI7870X ▲



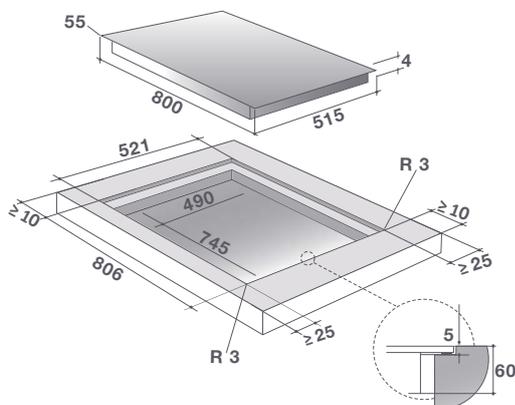
## DPI7870X INDUKTIONSKOCHFELD 80 CM

- Induktionskochfeld 80 cm
- 4 unabhängige Induktionszonen
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LEDs
- 20 Leistungstufen, 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. 137



# INDUKTIONSKOCHFELDER 65 CM HORIZONE



## DPI7688XT

### INDUKTIONSKOCHFELD 65 CM HORIZONE PLAY

Die kulinarische Sonde ist für einen Saucier oder einen Pâtissier 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. 137



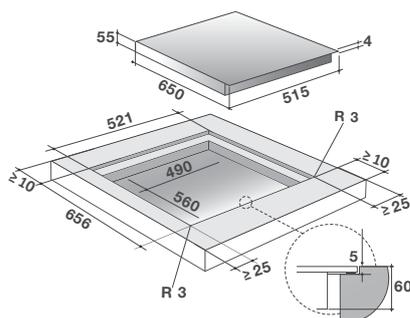
DPI7688XT ▲



Sonde Perfect Sensor, Verbindung zum Kochfeld via Bluetooth



VIDEO ANSCHAUEN



KOCHFELDER



**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.

**DPI7688XS ▲**  
**DAI7002S**  
**DAI7003S**



- 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 5 x 560 x 490 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 656 x 521 mm

**Installationshinweise siehe S. 137**



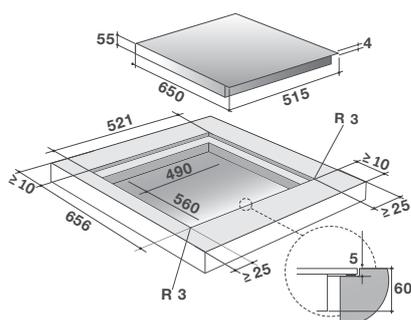
**DAI7002S**  
 Maxi Grill



**DAI7003S**  
 Maxi Plancha



Schneidebrett  
 serienmässig  
 mitgeliefert



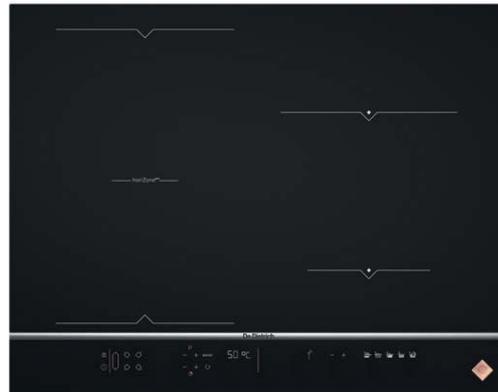
# INDUKTIONSKOCHFELDER 65 CM HORIZONE



## DPI7684XT

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

- Induktionkochfeld 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  
Vakuulgaren
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LEDs
- 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 ▲



## DPI7684XS

**Gemeinsame technische Daten  
ohne kulinarische Sonde.**

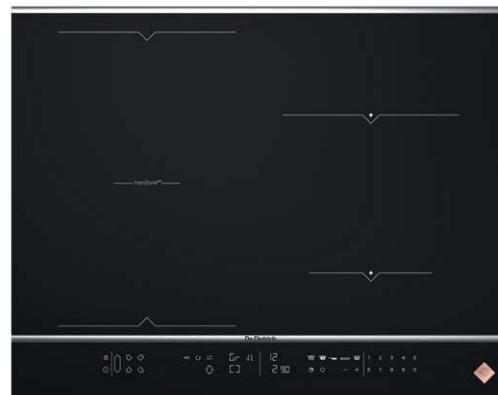
Mit:

- 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 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. 137**



DPI7684XS ▲

DAI7002S  
DAI7003S



DAI7002S  
Maxi Grill



DAI7003S  
Maxi Plancha



Schneidebrett  
serienmässig  
mitgeliefert





DPI7684X ▲



## 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 LEDs
- 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:

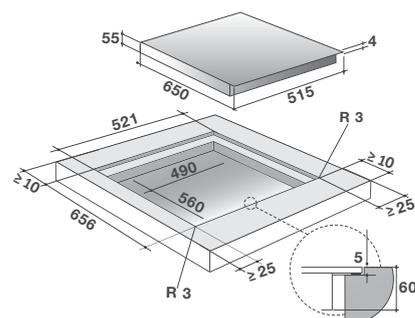
- Gesamtleistung von 50 bis 7400 W
- 1 Anschlusskabel: 400 V 2 PN 2 x 15 A
- Glas: H x B x T 4 x 650 x 515 mm
- Ausschnitt: H x B x T 55 x 560 x 490 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 656 x 521 mm

Installationshinweise siehe S. 137



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

## DPI7684XT/XS/X



# INDUKTIONSKOCHFELDER 65 CM DUOZONE

DPI7682X

## INDUKTIONSKOCHFELD 65 CM DUOZONE

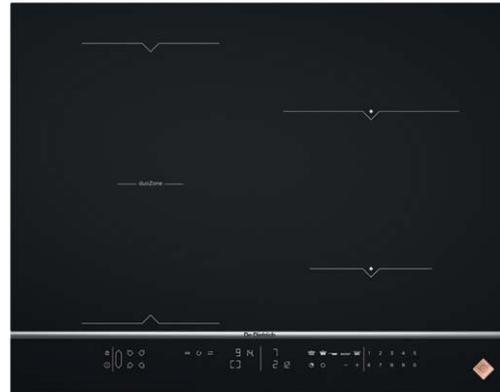
Präzision mag zwar die Grundlage des Gelingens von Rezepten sein, doch die Geschwindigkeit des Temperaturanstiegs und die Wärmeleistung sind genauso entscheidend. Das Privileg der Induktionkochfelder von De Dietrich.

- Induktionkochfeld 65 cm
- 4 unabhängige Induktionszonen
- DuoZone 370 x 180 mm
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LEDs
- 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

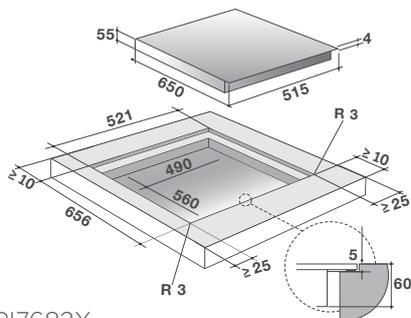
### Technische Daten:

- 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. 137



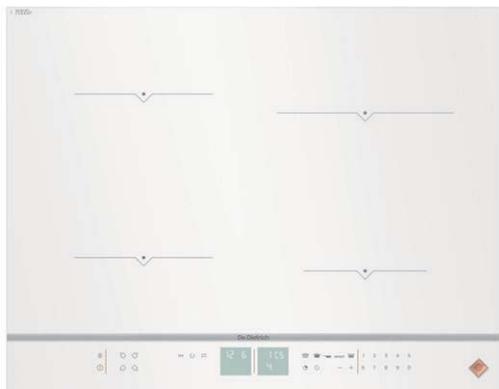
DPI7682X ▲



DPI7682X  
DPI7670W/G



KOCHFELDER



**DPI7670W ▲**



## 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 LEDs
- 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**  
**Solange Vorrat**



## 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 LEDs
- 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. 137**



# INDUKTIONSKOCHFELDER 65 CM

## DPI7670X

### INDUKTIONSKOCHFELD 65 CM

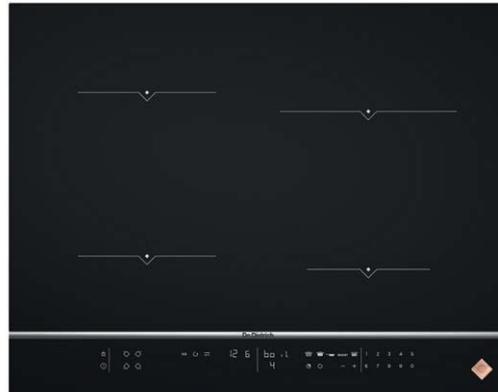
Eine leichte Berührung auf dem berührungsempfindlichen Bedienfeld genügt, um die Platten auf eine der 20 angebotenen Positionen einzustellen. Dank der Boost-Funktion können Sie sofort auf die Maximalleistung zugreifen.

- Induktionskochfeld 65 cm
- 4 unabhängige Induktionszonen
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LEDs
- 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

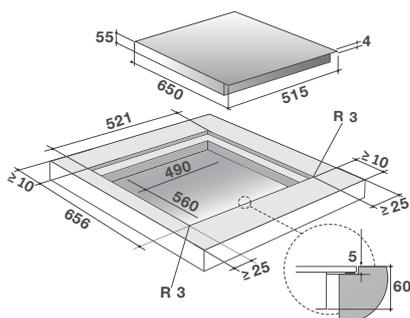
Installationshinweise siehe S. 137

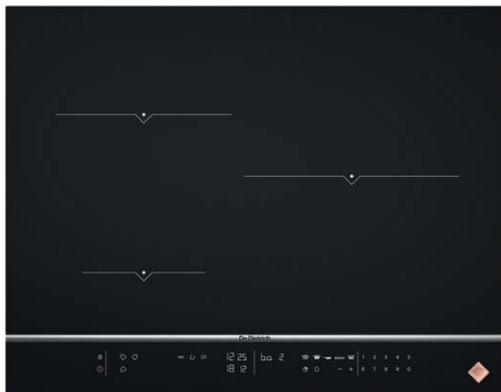


DPI7670X ▲



Flächenbündige Montage möglich





**DPI7570X**  
Solange Vorrat



## DPI7570X

### INDUKTIONSKOCHFELD 65 CM

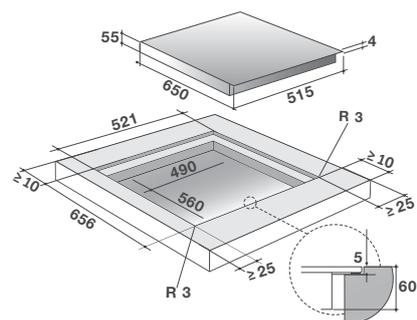
Lassen Sie sich vollends begeistern vom Kochen mit diesem Induktionskochfeld. Seine drei Platten mit unterschiedlichen Durchmessern passen sich kleinen und grossen, runden und ovalen Behältern perfekt an.

- Induktionskochfeld 65 cm
- 3 unabhängige Induktionszonen
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LEDs
- 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. 137



# 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

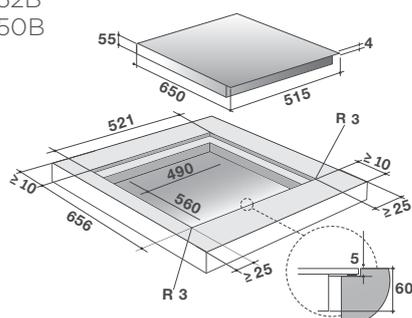
Installationshinweise siehe S. 137



DPI7654B ▲



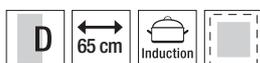
DPI7654B  
DPI7652B  
DPI7650B



KOCHFELDER



DPI7652B ▲



## 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 ▲



## 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



# 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 Temperatúrauswahl 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.

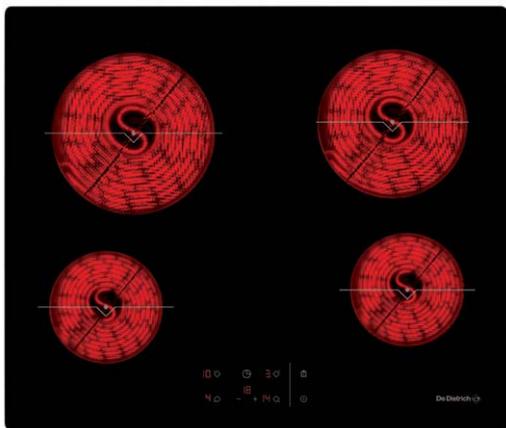
◇ Eine **Restwärmeanzeige** zeigt, wenn die Temperatur der Oberfläche über 60°C beträgt.

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



KOCHFELDER

# GLASKERAMIKKOCHFELDER 65 CM



DPV7650B ▲



## 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
- 9 Leistungsstufen
- Funktion Kochautomatik
- 4 unabhängige Timer bis 99 Min.
- Verriegelungsfunktion für die Reinigung
- 4 Sicherheits-Features
- Kochfeld ohne Rahmen
- Farbe: Schwarz

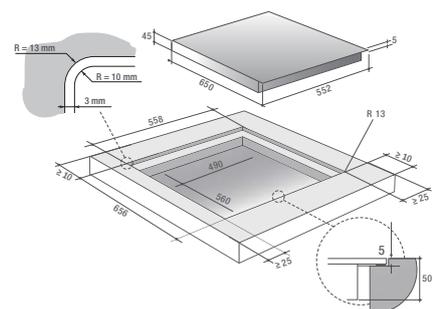
#### Technische Daten:

- Gesamtleistung 6300 W
- 1 Anschlusskabel: 400V 2 PN 2 x 16A
- 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. 137



**Kochautomatik:** Diese Funktion erleichtert das Kochen, da Sie nicht anwesend sein müssen, während es getan wird. Die Touch-Steuerung programmiert die gewählte Kochplatte mit der maximalen Leistung vor und senkt sie nach einer ungefähren Zeitspanne auf den gewünschten Leistungspegel.



# BEISPIELOSE 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 anzuhängen 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 LEDs
- 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. 137



DPI7468XS ▲  
DAI7002S  
DAI7003S



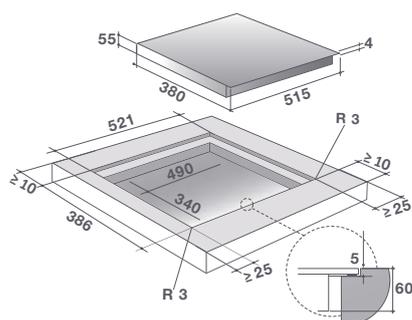
DAI7002S  
Maxi Grill



DAI7003S  
Maxi Plancha

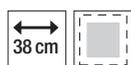


Schneidebrett  
serienmässig  
mitgeliefert





DPE7400X ▲



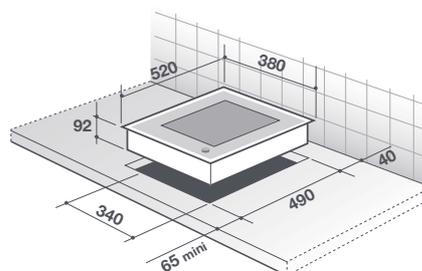
## DPE7400X

**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 ▲



## DPI7360X

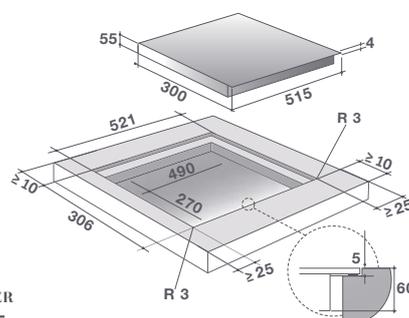
### DOMINO INDUKTIONSKOCHFELD 30 CM

- Domino Induktionskochfeld 30 cm
- Flächenbündige Montage möglich
- Digitale Bedienung mit weissen LEDs
- 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. 137



# HAUBEN

|           |                                  |             |
|-----------|----------------------------------|-------------|
| 104 – 105 | • Overview: Sortimentsübersicht  |             |
| 106       | • Hauben                         |             |
| 110       | • Arbeitsflächenhauben           | 116 cm      |
| 111       | • Arbeitsflächenhauben           | 86 cm       |
| 112       | • Hauben mit vertikalem Austritt | 90 cm       |
| 113       | • Dekorhauben Box                | 90 cm       |
| 115       | • Teleskophauben                 | 90 cm/60 cm |





## OVERVIEW HAUBEN

| Referenz  | DHD7261B  | DHD7961B  | DHV7962X   |
|---|---|---|--|
|   |  |  |  |
| Installation  | Arbeitsplatte   | Arbeitsplatte   | Wandhaube  |
| Breite (cm)   | 116   | 86  | 90   |
| Absaugung   | Randabsaugung   | Randabsaugung   | Randabsaugung  |
| Abluftleistung<br>norme rel pW/DIN/EN<br>60704-2-13       | 791 m <sup>3</sup> /h   | 757 m <sup>3</sup> /h   | 771 m <sup>3</sup> /h  |
| Geräuschwerte (Mini)<br>norme rel pW/DIN/EN<br>60704-2-13 | 39 dB(A)  | 38 dB(A)  | 56 dB(A)   |
| Geräuschwerte (Maxi)<br>norme rel pW/DIN/EN<br>60704-2-13 | 58 dB(A)  | 61 dB(A)  | 57 dB(A)   |
| Bedienfeld  | Digital   | Digital   | Digital  |
| Leistungsstufen   | 4 + Booster   | 4 + Booster   | 3 + Booster  |
| Gebälzenachlauf   | Ja  | Ja  | Ja   |
| Filtersättigungsanzeige                                   | Ja  | Ja  | Ja   |
| Einbau für Umluft   | Ja  | Ja  | Ja   |
| Einbau für Abluft   | Ja  | Ja  | Ja   |
| Serienmässiger<br>Kohlefilter                             | Ja  | Ja  | Ja   |
| Gelieferte Version  | Umluft  | Umluft  | Umluft   |
| Beleuchtung   | LED 1x 9 W  | LED 1x 5 W  | LED 2x 2 W   |
| Sonderfunktion  |   |   | Eolyse   |
| Seite   | 110   | 111   | 112  |



## OVERVIEW HAUBEN

| Referenz  | DHB7952A  | DHB7952X  | DHB7952G  | DHB7952W   | DHB7931X  | DHT1119X  | DHT1116X  |
|---|---|---|---|--|---|---|---|
|   |  |  |  |  |  |  |  |
| 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<br>norme re1 pW/DIN/EN<br>60704-2-13       | 702 m <sup>3</sup> /h  | 702 m <sup>3</sup> /h   | 430 m <sup>3</sup> /h   | 430 m <sup>3</sup> /h   |
| Geräuschwerte (Mini)<br>norme re1 pW/DIN/EN<br>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)<br>norme re1 pW/DIN/EN<br>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<br>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 3 W  | LED 2x 3 W  |
| Seite   | 113   | 113   | 113   | 113  | 114   | 115   | 115   |



# 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<sup>3</sup>/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 Schrankes 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.



HAUBEN



## *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.**

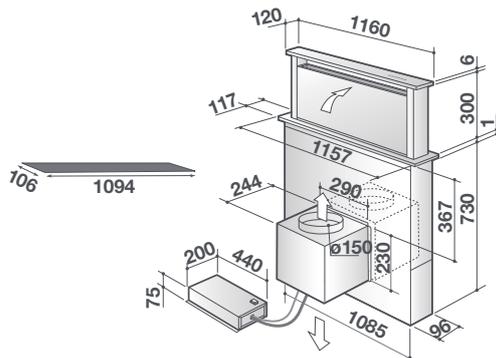
Um eine maximale Absaugleistung zu gewährleisten, empfiehlt es sich, die Fettfilter zu reinigen und den Kohlefilter regelmässig zu wechseln. Diese Anzeige leuchtet auf, wenn mit Fett vollgesaugte Filter erneuert oder gereinigt werden müssen.



# ARBEITSFLÄCHENHAUBEN



**DHD7261B ▲**  
**DHK900**  
**AK912AE1**



## 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 eine kleine 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 m<sup>3</sup>/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. 137**



HAUBEN



DHD7961B ▲  
DHK900  
AK700AE1



## 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 m<sup>3</sup>/h
- Energieeffizienzklasse A
- Geräusch-Schalleistung: 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

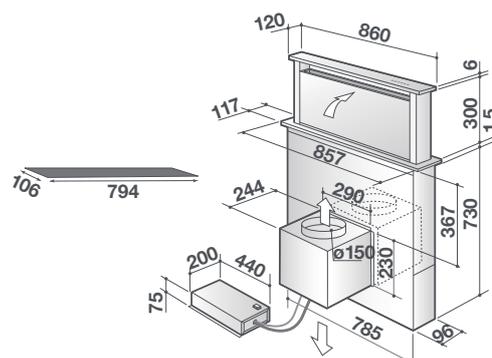
#### Zubehör:

- 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. 137



# SCHRÄGWANDHAUBEN 90 CM

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 m<sup>3</sup>/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

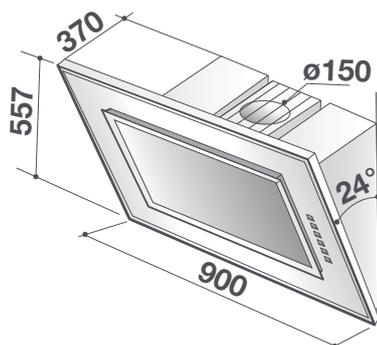
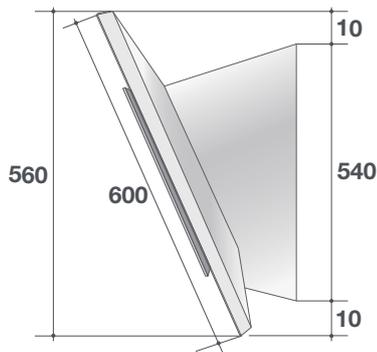
**Technische Daten:**

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

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 137



DHV7962X ▲  
AFC-92



DHV7962

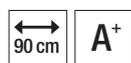


HAUBEN

# DEKORHAUBEN BOX



**DHB7952X ▲**  
**AK204AE1**



**DHB7952A ▲**  
**AK204AE1**



**DHB7952W ▲**  
**AK204AE1**



**DHB7952G**  
Solange Vorrat

**AK204AE1**

## 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<sup>3</sup>/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<sup>+</sup>
- Mindestabstand zum Kochfeld: 70 cm
- Montage in Umluft oder Abluft möglich
- In Version Abluft geliefert
- Farbe:  
DHB7952X Schwarz / Edelstahl  
DHB7952A Anthrazit  
DHB7952G Grau  
DHB7952W Weiss

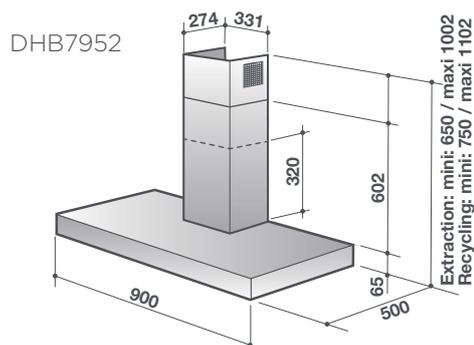
### Zubehör:

- Aktivkohlefilter für Umluftbetrieb, Ref. AK204AE1

### Technische Daten:

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

**Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 137**



HAUBEN

# 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<sup>3</sup>/h
- Geräusch-Schalleistung: 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<sup>+</sup>
- Mindestabstand zum Kochfeld: 70 cm
- Montage in Umluft oder Abluft möglich
- In Version Abluft geliefert
- Farbe: Edelstahl

#### Zubehör:

- Aktivkohlefilter für Umluftbetrieb, Ref. AK204AE1

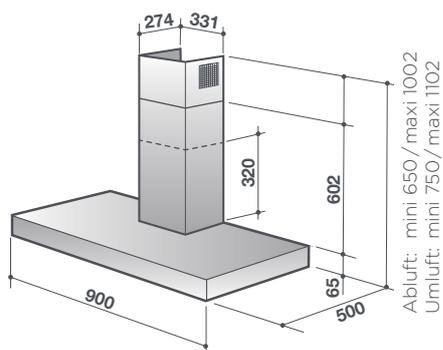
#### Technische Daten:

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

Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 137



DHB7931X ▲  
AK204AE1

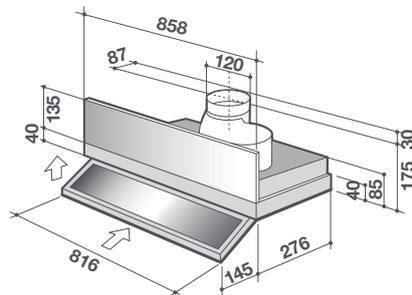


HAUBEN

# TELESKOPHAUBE



DHT1119X ▲  
AK207AE1



DHT1119X  
TELESKOP-ABZUGSHAUBE 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 m<sup>3</sup>/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

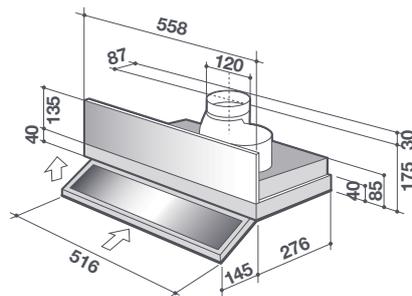
**Technische Daten:**

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

**Optionales Zubehör und Einbau, Siehe S.137**



DHT1116X ▲  
AK207AE1



DHT1116X  
TELESKOP-ABZUGSHAUBE 60 CM

- Teleskophaube 60 cm
- Luftförderleistung 430 m<sup>3</sup>/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
- Stützen: ø 120 mm
- Grösse: H x B x T 205 x 516 x 276 - 421 mm

**Optionales Zubehör und Einbau siehe S. 137**



HAUBEN

# WASCHEN

- 118 • Geschirrspüler
- 122 • Vollintegrierbarer Geschirrspüler 60 cm
- 124 • Vollintegrierbarer Geschirrspüler 45 cm
- 125 • Vollintegrierbarer Waschtrockner 60 cm
- 125 • Vollintegrierbarer Waschautomat 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<sup>++</sup> und A<sup>+++</sup> (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.



WASCHEN

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



WASCHEN

# GESCHIRRRSPÜLER VOLLINTEGRIERT

## DV132JL

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 Geräuschemission.

- Geschirrspüler vollintegriert Euro-Norm mit Schlepptüre
- Grösserer XXL-Innenraum
- Elektronische Bedienung (LED)
- 13 Massgedecke
- Startzeitvorwahl 24 Std.
- 10 Programme davon ICS+ (automatisches Waschen)
- 6 Temperaturen
- 2 Körbe
- Höhenverstellbarer Oberkorb (3 Positionen)
- Automatische Multitab-Funktion 3 in 1
- Automatische Türöffnung nach der Trocknungsphase
- Spotlight: LED-Bodenanzeige welche den Stand des Spülgangs anzeigt
- Anti Tropf System (Anti-Drip)
- AquaBlock-Sicherheit Wassereinlauf- und Überlaufschutz
- Warmwasseranschluss

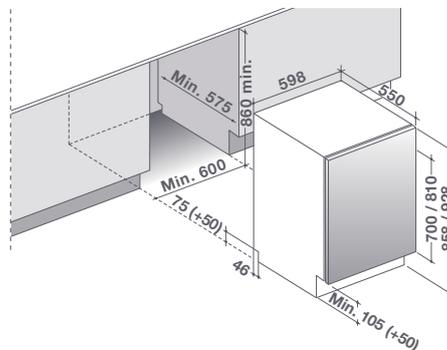
### Technische Daten:

- Verbrauchswerte Eco-Programm  
Energieklasse: C  
Energieverbrauch/Zyklus: 0,81 kWh  
Wasserverbrauch/Zyklus: 9 l  
Geräuschemissionsklasse: B, 42 dB(A)
- Anschluss: 230 V, 10 A
- Leistung: 1800-1930 W
- Höhenverstellbare Füsse 70 mm (min. 860/max. 930)
- Nische: H x B x T 860-930 x 600 x 575 mm

Installationshinweise siehe S. 137



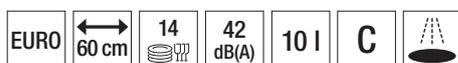
DV132JL ▲



WASCHEN



DCJ422DQX ▲



## DCJ422DQX

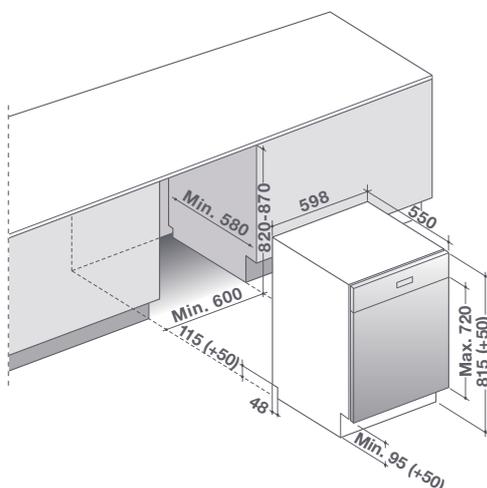
**Charakteristika: Flexible Innenausstattung der beiden Waschzonen und spezielles Half Load-Programm. Eine weise Entscheidung, um maximale Flexibilität, Effizienz nach Mass und Energieersparnis zu vereinen.**

- Geschirrspüler vollintegriert Euro-Norm mit Schlepptüre
- Elektronische Bedienung (LED)
- 14 Massgedecke
- Startzeitvorwahl 24 Std.
- 8 Programme (schnell, intensiv, Automatik)
- 5 Temperaturen
- 3 Körbe
- Variabler Besteckschublade 2/3-1/3
- Höhenverstellbarer Oberkorb (3 Positionen)
- Automatische Türöffnung
- Spotlight: LED-Bodenanzeige welche den Stand des Spülgangs anzeigt
- AquaSafe-Sicherheit Wassereinlauf- und Überlaufschutz

### Technische Daten:

- Verbrauchswerte Eco-Programm
- Energieklasse: C
- Energieverbrauch/Zyklus: 0,83 kWh
- Wasserverbrauch/Zyklus: 9,8 l
- Geräuschemissionsklasse: B, 42 dB(A)
- Anschluss: 230 V, 10 A
- Leistung: 1800 - 1930 W
- Nische: H x B x T 820 - 870 x 600 x 580 mm

**Installationshinweise siehe S. 137**



# GESCHIRRSPÜLER VOLLINTEGRIERT

## DV01044J

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 Euro-Norm mit Festtüre
- Elektronische Bedienung (LED)
- Sensorbedienung an der Türoberkante
- 10 Massgedecke
- Startzeitvorwahl 24 Std
- 8 Programme (schnell, intensiv, Automatik)
- 5 Temperaturen
- 2 Körbe
- Höhenverstellbarer Oberkorb
- Automatische Multitab-Funktion 3 in 1
- Automatische Türöffnung nach der Trocknungsphase
- Spotlight: LED-Bodenanzeige welche den Stand des Spülgangs anzeigt
- AquaBlock-Sicherheit Wassereinlaufund Überlaufschutz

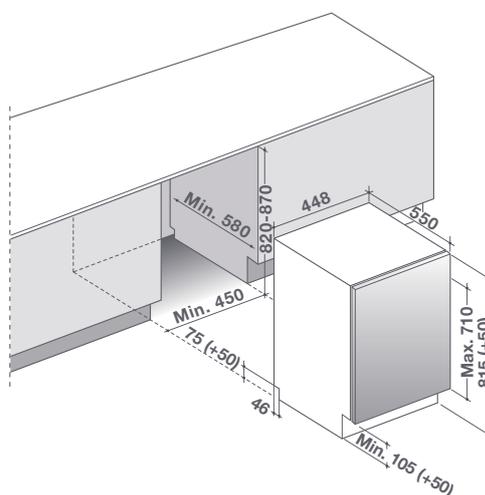
### Technische Daten:

- Verbrauchswerte Eco-Programm  
Energieklasse: D  
Energieverbrauch/Zyklus: 0,74 kWh  
Wasserverbrauch/Zyklus: 8 l  
Geräuschemissionsklasse: B, 44 dB(A)
- Anschluss: 230 V, 10 A
- Leistung: 1930 W
- Nische: H x B x T 820-870 x 450 x 580 mm

Installationshinweise siehe S. 137



### DV01044J ▲

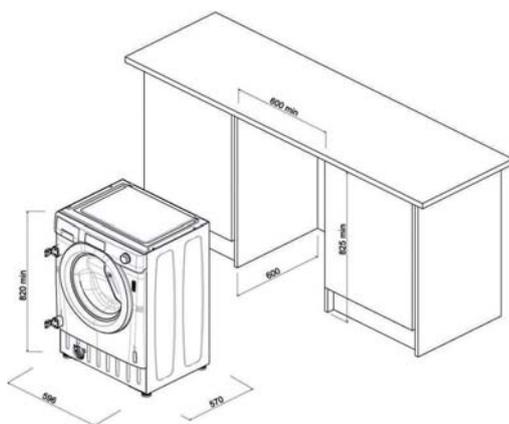


WASCHEN

# WASCHTROCKNER VOLLINTEGRIERBAR



DLZ1854I ▲



DLZ1814I ▲

## DLZ1854I

- Waschtrockenautomat vollintegriert Euro-Norm
- Elektronische Bedienung (LED)
- Schleudergeschwindigkeit 1400 U/min
- Fassungsvermögen: Waschen 8 kg, Trocknen 5 kg
- Trommelvolumen: 56 l
- Kondensationstrocknung
- LCD-Anzeige mit Startzeitvorwahl 24 Std.
- Restlaufzeit-Anzeige
- Mengenautomatik
- 15 Programme
- Waschen und Trocknen in einem Durchgang
- Sicherheit: Schaumerkennung, Umwuchtkontrolle, Überlaufschutz
- Höhenverstellbare Füße

### Zubehör:

- Aquastop 55X5046

### Technische Daten:

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

# WASCHAUTOMAT VOLLINTEGRIERBAR

## DLZ1814I

- Waschautomat vollintegriert Euro-Norm
- Elektronische Bedienung (LED)
- Schleudergeschwindigkeit 1400 U/min
- Fassungsvermögen: 8 kg
- Trommelvolumen: 61 l
- LCD-Anzeige mit Startzeitvorwahl 24 Std.
- Restlaufzeit-Anzeige
- Mengenautomatik
- 16 Programme
- Sicherheit: Schaumerkennung, Umwuchtkontrolle, Überlaufschutz
- Höhenverstellbare Füße

### Zubehör:

- Aquastop 55X5046

### Technische Daten:

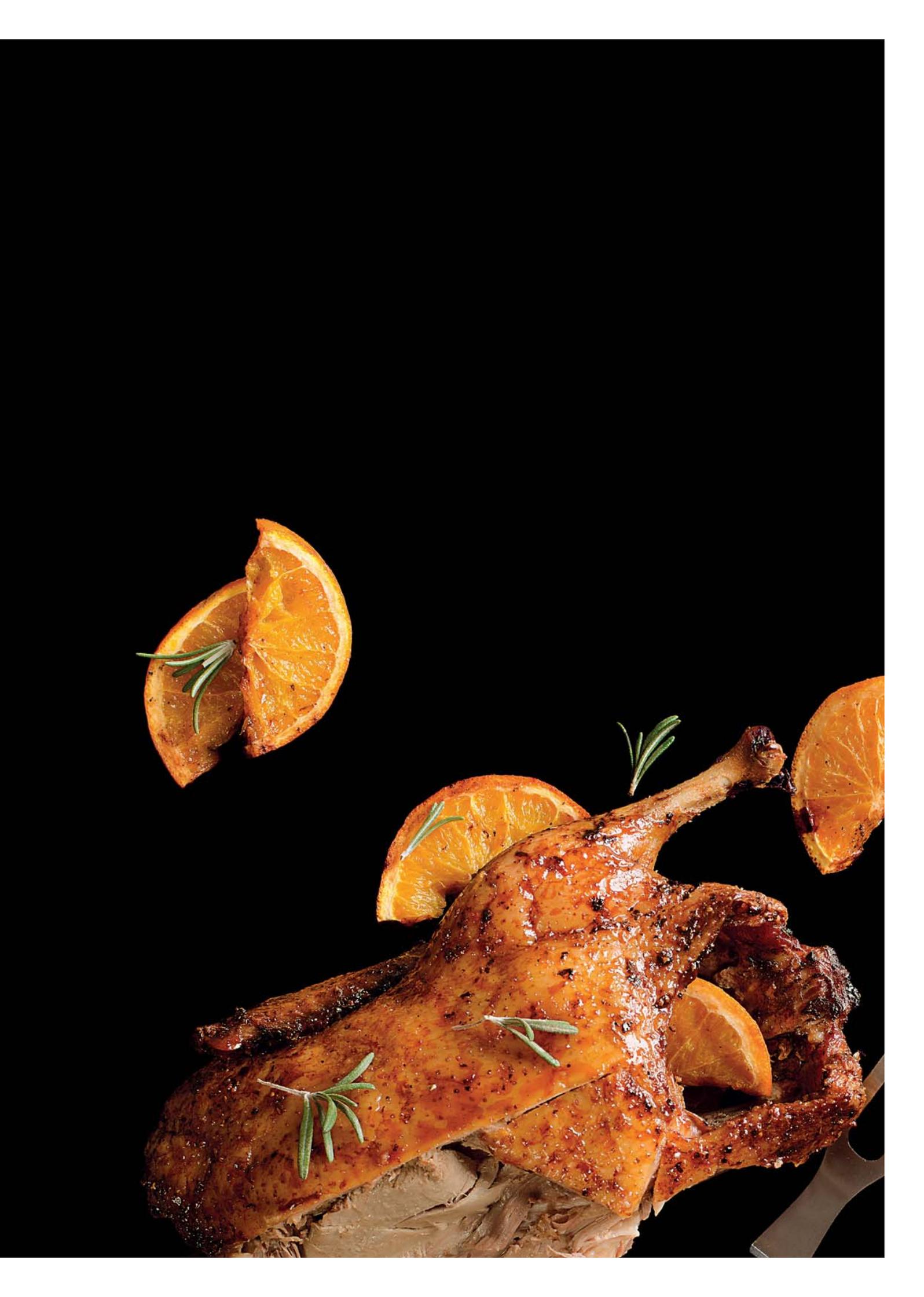
- Energieeffizienzklasse: C
- Wasserverbrauch pro Waschgang: 53 l
- Norm Energieverbrauch: 0,89 kWh - 240 Min.
- Energieverbrauch: 196 kWh/Jahr
- Wasserverbrauch: 9850 l/Jahr
- Geräusch-Schallleistung:
  - 61 dB(A) Waschen
  - 79 dB(A) Schleudern
- Aufnahme: 1500 W
- Anschluss: 230 V-PNE/10 A
- Nische: H x B x T 825 x 600 x 600 mm



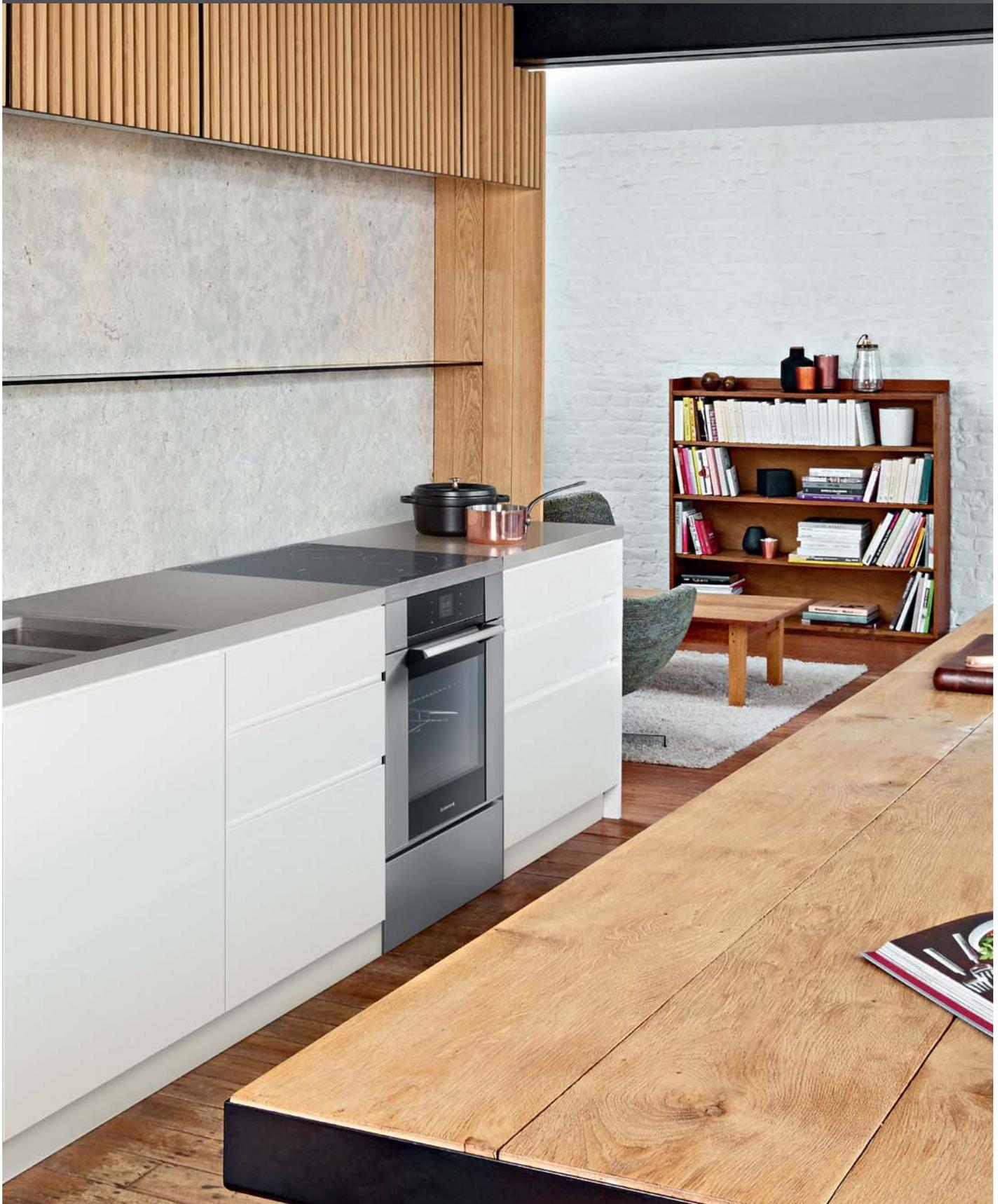
# STANDHERDE

- 128 • Standherde
- 132 • Standherde/Induktion
- 135 • Standherde/Glaskeramik



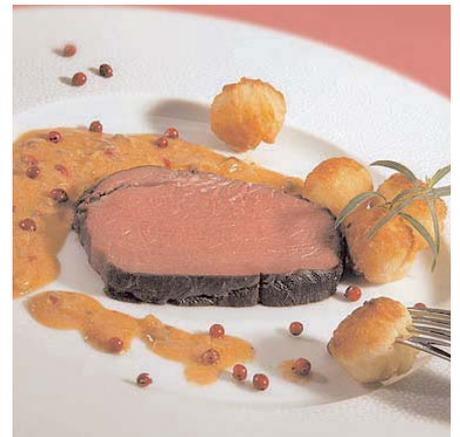


# DAS REZEPT FÜR KULINARISCHE HELDENTATEN



# 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.

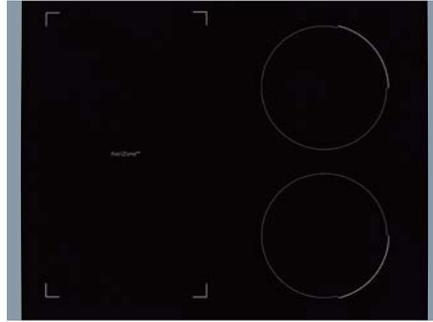
Dank dem **Chefkoch-Menü** und den neun Zubereitungsmethoden von Multifunktion Plus übernimmt der Backofen die elektronische Verwaltung aller Parameter. Der Kulinarische Ratgeber umfasst 50 vorprogrammierte Gerichte. Nachdem Sie das Kochgewicht eines der vorprogrammierten Rezepte eingegeben haben, ermittelt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





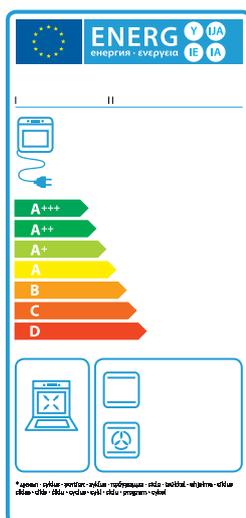
## Glaskeramik-Linie. Raffinesse und Höchstleistung.

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.

## Energietikette A. Minimaler Energieverbrauch.

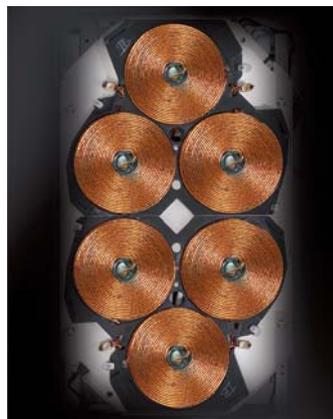
Auch beim Energiesparen sind die Herde auf höchstem Niveau, was auch die Energietikette A belegt. Die gut durchdachte Ausgestaltung des Innenraums und die verstärkte Isolierung ermöglichen eine optimale und kosteneffiziente Wärmenutzung.



## Das modulierbare Kochfeld horiZone.

Das modulierbare Kochfeld **horiZone** bietet die grösste Kochfläche (40 x 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.



STANDHERDE



### ***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 vier 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 °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 °C 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
- Biogrill Plus: 4 Leistungsstufen
- Cool Door, mit komplett abnehmbarem Glas
- Automatische Beleuchtung nach Türöffnung
- Push & Pull-Schublade

### Zubehör:

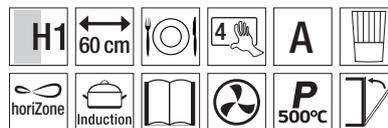
- 2 Sicherheitsroste mit Griff
- 1 Blech 45 mm
- 1 Blech 20 mm
- 1 Drehspieß mit Nachlauffunktion

### Technische Daten:

- Anschluss: 400 V 3 PN 3 x 16 A
- Masse: H x B x T 850 x 600 x 618 mm



### DCI1591X ▲



Drehspieß mit Nachlauffunktion



# STANDHERDE / INDUKTION



## 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
- Biogrill Plus: 4 Leistungsstufen
- Cool Door, mit komplett abnehmbarem Glas
- Automatische Beleuchtung nach Türöffnung
- Push & Pull-Schublade

### DCI1594B ▲



#### Zubehör:

- 2 Sicherheitsroste mit Griff
- 1 Blech 45 mm
- 1 Blech 20 mm
- 1 Drehspeiss mit Nachlauffunktion

#### Technische Daten:

- Anschluss: 400 V 3 PN 3 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 x 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
- Biogrill Plus: 4 Leistungsstufen
- Cool Door, mit komplett abnehmbarem Glas
- Automatische Beleuchtung nach Türöffnung
- Push & Pull-Schublade

### Zubehör:

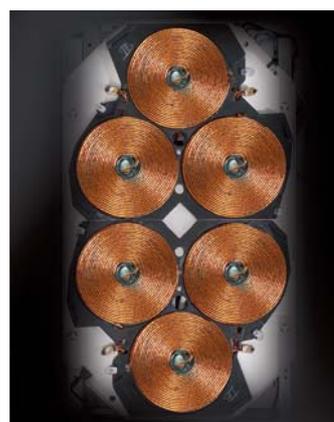
- 2 Sicherheitsroste mit Griff
- 1 Blech 45 mm
- 1 Blech 20 mm
- 1 Drehspieß mit Nachlauffunktion

### Technische Daten:

- Anschluss: 400 V 3 PN 3 x 16 A
- Masse: H x B x T 850 x 600 x 618 mm



DCI1691WW ▲



horiZone Kochzone



STANDHERDE

# 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
- Biogrill: 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

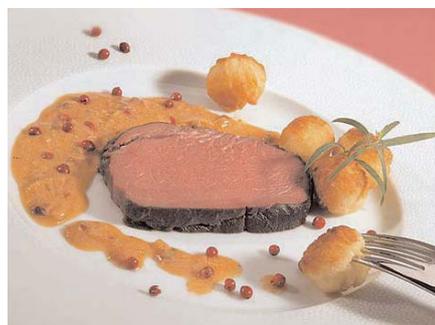
### Technische Daten:

- Anschluss: 400 V 3 PN 3 x 16 A
- Masse: H x B x T 850 x 600 x 618 mm

## DCV1568W ▲



Push & Pull-Schublade



Niedertemperaturgaren





# TECHNISCHE DATEN

- 138 • Backöfen/Installationshinweise
- 139 • Backöfen/Anschluss und Zubehör
- 140 • Kochfelder/Installationshinweise
- 141 • Kochfelder/Anschluss
- 142 • Hauben/Installationshinweise
- 143 • Hauben/Zubehör
- 144 • Geschirrspüler/Installationshinweise
- 145 • Geschirrspüler/Bezeichnung und Anschluss
- 146 • Standherde/Anschluss
- 147 • Lexikon
- 148 • FORS Swiss Garantie 5



# BACKÖFEN

## BACKÖFEN 60 CM

## BACKÖFEN 45 CM

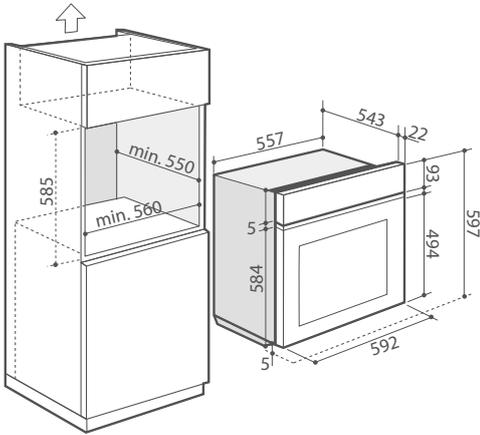
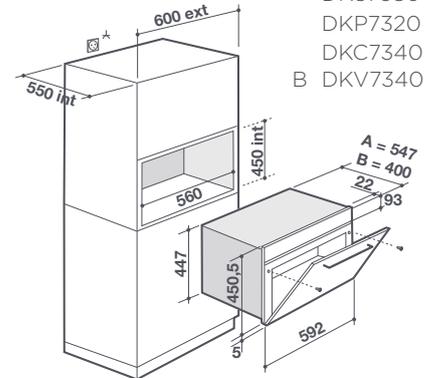
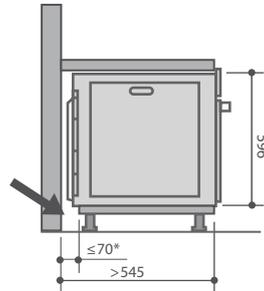


Abb.A

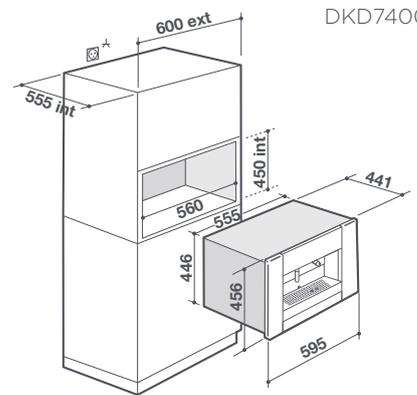
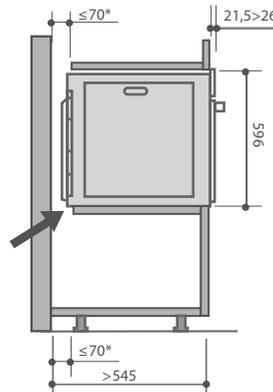


A DKR7580  
DKS7580  
DKP7320  
DKC7340  
B DKV7340

### K50572

Montagewinkel (2) um in einer Nische  
2 Geräte übereinander einzubauen.

Abb.B



DKD7400X

## INSTALLATIONSHINWEISE

### INSTALLATION IN EINER EINBAUNISCHE

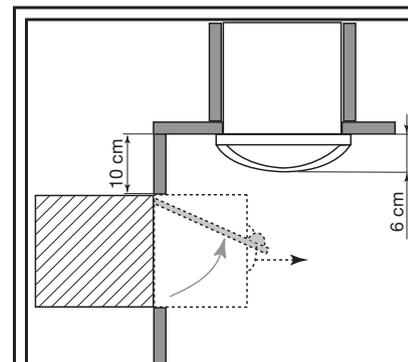
Dieses Gerät ist für den Einbau in eine Einbauküche vorgesehen. Dieses Gerät kann beliebig unter einer Arbeitsplatte installiert (Abb. A) oder in einen Hochschrank (Abb. B) eingebaut werden. Wenn der Boden des Möbels geöffnet ist (Einbau unter Arbeitsplatte oder in Hochschrank), darf der Abstand zwischen 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.



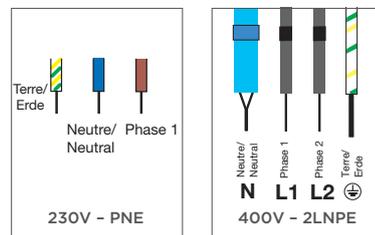
TECHNISCHE DATEN

# ANSCHLUSS

## ELEKTROANSCHLUSS

Der Anschluss muss von einem zugelassenen Elektroinstallateur entsprechend den auf der Geräterückseite eingepprägten 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        | DOP8785/86     | DOP8780        | DOP8574        | DOP8360        | DOP7350        | DOP7230        | DOP7220        | DOP7200        |
|----------------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| 230 V                            | DOR7586-       | DOS7585-       | DOP8785-/86    | DOP8780-       | DOP8574-       | DOP8360-       | DOP7350-       | DOP7230-       | DOP7220-       | DOP7200-       |
| 400 V - H                        | DOR7586-H      | DOS7585-H      | DOP8785-H/86   | DOP8780-H      | DOP8574-H      | DOP8360-H      | DOP7350-H      | DOP7230-H      | DOP7220-H      | DOP7200-H      |
| Kategorie                        | Backöfen 60 cm |
| Energieeffizienzklasse           | 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          | 3,135          | 3,385          | 3,385          | 3,385          | 3,385          | 3,385          | 3,385          | 3,385          | 3,385          |
| Schema 1: Anschluss 230 V- PNE   | 16 A           |
| Schema 2: Anschluss 400 V- 2LNPE | 10 A           |

| 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 | Wärmeschubladen 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           | 0,78           | 0,6            | 0,6           |                   |                      |                       |                   |
| Aufnahme (kW)                    | 2,650          | 2,650          | 3,135          | 3,385          | 3,135          | 1,77          | 3,4               | 1,35                 | 0,4                   | 1,55              |
| Schema 1: Anschluss 230 V- PNE   | 16 A           | 10 A          | 16 A              | 10 A                 | 10 A                  | 10 A              |
| Schema 2: Anschluss 400 V- 2LNPE | 10 A           | 10 A           |                |                |                |               |                   |                      |                       |                   |

## DIE BACKOFENZUBEHÖRTEILE (60 CM)



**KITOV20**  
**Kuchenblech, 20 mm**

Es wird in die Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Ideal zum Backen von Keksen, Mürbegebäck, Cupcakes. Die geeignete 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**  
**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.



**KITOV76**  
**Auzugschiensystem 100%**

Das neue Auzugschiensystem 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)



TECHNISCHE DATEN

# 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 6 x 5 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

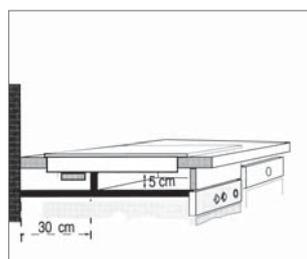
Sie dürfen unsere Induktionskochfelder über einem De Dietrich-Geschirrspüler nur unter bestimmten Bedingungen einbauen:

- 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.

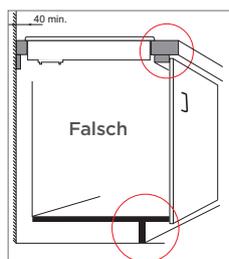
- Eine Ausgleich-Frontblende zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte anbringen.
- Für alle anderen Geschirrspülermarken verwenden Sie unser Propyflex-Isolationskit (Schema 6), erhältlich bei unserem Kundendienst (siehe unten, Ref. 31X5805).

### EINBAU DPI7768X

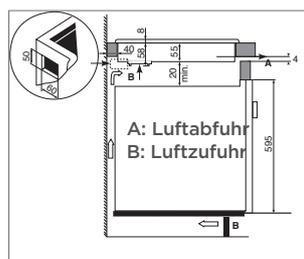
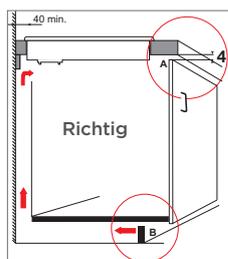
Die Anordnung dieses Induktionskochfelds erfordert einen aussergewöhnlichen Einbau. Wie für die anderen Modelle ist ein Lufteingang von hinten notwendig. Hingegen muss die Ventilierung von der Seite gemacht werden. Damit das Kochfeld richtig funktioniert, muss man einen Schrägschnitt an den Möbelseiten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



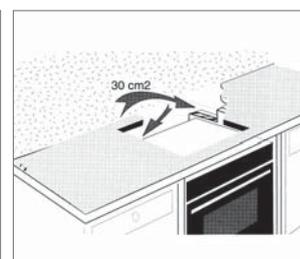
(Schema 1)



(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 flächenbündig 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 x 900 mm. Für eine flächenbündige Installation:

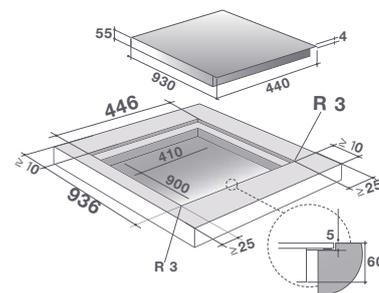
**Zuschneiden:** Glasfläche +3 mm  
Silikondichtung rund um das Kochfeld (hitzebeständiges Dichtungsmaterial: mindestens 160 °C).

Breite:  $930+3+3 = 936 \text{ mm}$

Tiefe:  $440+3+3 = 446 \text{ mm}$

**Fräsen:** Dicke des Glases 4 mm  
Dicke des Gehäuses 55 mm  
+ 1 mm = 60 mm

Radius: **R = 3**



TECHNISCHE DATEN

# ANSCHLUSS

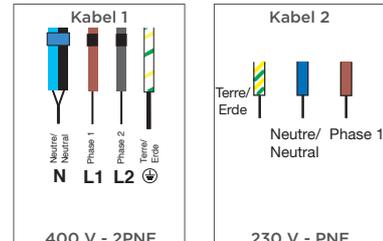
Alle Kochfelder von De Dietrich werden mit einem Anschlusskabel geliefert. Die Verkabelung sollte nur in Übereinstimmung mit dem gerätespezifischen Schaltschema vorgenommen werden. Im Zweifelsfall ist es wichtig, unseren technischen Service zu kontaktieren:

Telefon: 0800 554 650 E-Mail: info@fors.ch

| Referenz                  | DPI7969XS      | DPI7965X       | DPI7768X       | DPI7878X<br>DPI7876X | DPI7884XT<br>DPI7884XS | DPI7884W       | DPI7870X       |
|---------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------------|------------------------|----------------|----------------|
| <b>Energie</b>            | 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 H x B x T (mm)       | 4x930x515      | 4x930x515      | 4x930x440      | 4x800x515            | 4x800x515              | 4x800x515      | 4x800x515      |
| Ausschnitt H x B x T (mm) | 55x906x496     | 55x906x496     | 55x900x410     | 55x745x490           | 55x745x490             | 55x745x490     | 55x745x490     |
| Ausfräsung H x B x T (mm) | 5x936x521      | 5x936x521      | 5x936x446      | 5x806x521            | 5x806x521              | 5x806x521      | 5x806x521      |
| Seite                     | 76             | 77             | 78             | 80-81                | 82-83                  | 84             | 85             |

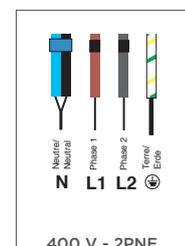
## SCHEMA 1

Achtung: Den blau-braunen Draht niemals abtrennen



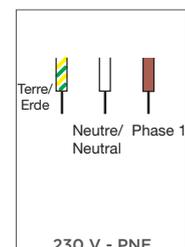
| Referenz                  | DPI7888BH      | DPI7688XT<br>DPI7688XS | DPI7684XT<br>DPI7684XS | DPI7684X       | DPI7682X       | DPI7670        |
|---------------------------|----------------|------------------------|------------------------|----------------|----------------|----------------|
| <b>Energie</b>            | Induktion      | Induktion              | Induktion              | Induktion      | Induktion      | Induktion      |
| Gesamtleistung (kWh)      | 7,4            | 7,4                    | 7,4                    | 7,4            | 7,4            | 7,4            |
| Anschlusskabel            | 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 |
| Schema                    | 2              | 2                      | 2                      | 2              | 2              | 2              |
| Glas H x B x T (mm)       | 4x800x515      | 4x650x515              | 4x650x515              | 4x650x515      | 4x650x515      | 4x650x515      |
| Ausschnitt H x B x T (mm) | 218x745x490    | 55x560x490             | 55x560x490             | 55x560x490     | 55x560x490     | 55x560x490     |
| Ausfräsung H x B x T (mm) | 223x803x518    | 5x656x521              | 5x656x521              | 5x656x521      | 5x656x521      | 5x656x521      |
| Seite                     | 79             | 86-87                  | 88                     | 89             | 90             | 91/92          |

## SCHEMA 2



| Referenz                  | DPI7570X       | DPI7654B       | DPI7652B       | DPI7650B       | DPI7468XS    | DPE7400X     | DPI7360X     | DPV7650B       |
|---------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|--------------|--------------|--------------|----------------|
| <b>Energie</b>            | 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 H x B x T (mm)       | 4x650x515      | 4x650x515      | 4x650x515      | 4x650x515      | 4x380x515    | 4x380x520    | 4x300x515    | 4x650x552      |
| Ausschnitt H x B x T (mm) | 55x560x490     | 55x560x490     | 55x560x490     | 55x560x490     | 55x340x490   | 92x340x490   | 55x270x490   | 45x560x490     |
| Ausfräsung H x B x T (mm) | 5x656x521      | 5x656x521      | 5x656x521      | 5x656x521      | 5x386x521    | Nein         | 5x306x521    | 5x656x558      |
| Seite                     | 93             | 94             | 95             | 95             | 100          | 101          | 101          | 97             |

## SCHEMA 3



# 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.



TECHNISCHE DATEN

# HAUBEN

## 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 Möbelement 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 Möbelementen einzuplanen oder eine Öffnung, die seitlich auf dem Möbelement 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).

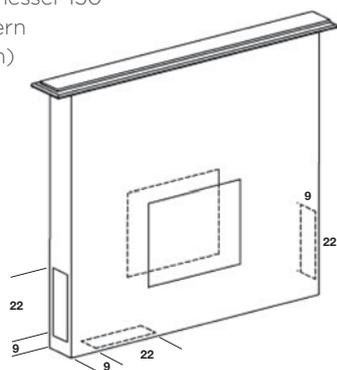
Installation möglich mit allen Arten von Kochfeldern, exklusive Gaskochfeldern. Um einen optimalen Wirkungsgrad zu erreichen, darf der Abstand zwischen dem Einbauloch für die Haube und dem Kochfeld maximal 6 cm betragen.

### DHK900: KIT FÜR SEPARATEN MOTOR

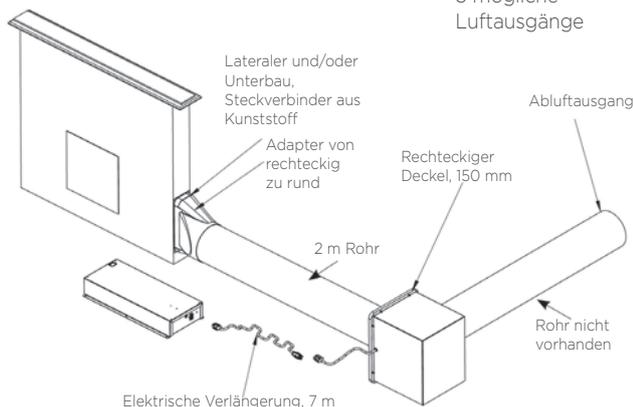
Dank diesem Kit können Sie den mitgelieferten Motor der Modelle DHD7261B, DHD7961B separat einbauen.

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 Rohr (2 m) 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 (H x B x T)
2. Verzehnfachen Sie das erhaltene Resultat
3. Das Ergebnis ist Ihr Bedarf in m<sup>3</sup>/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.

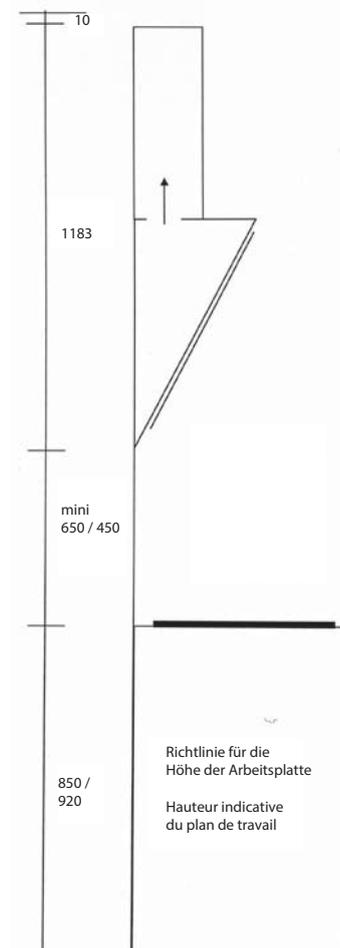
### INSTALLATION

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.

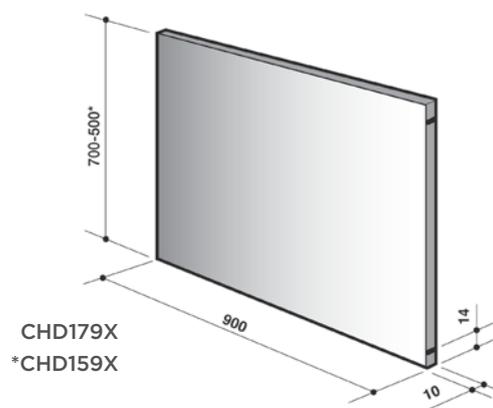
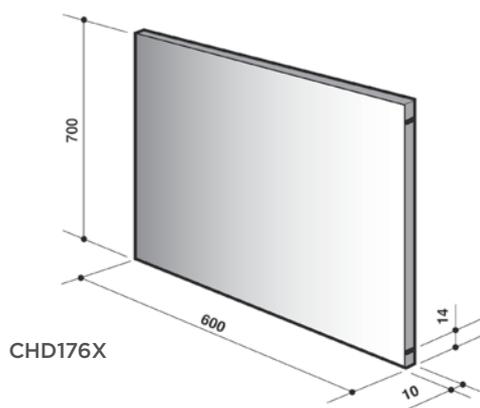
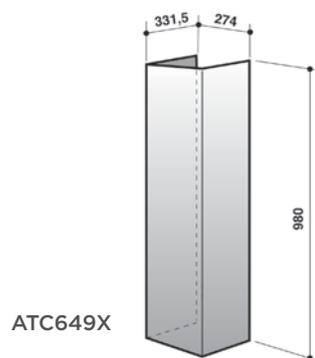
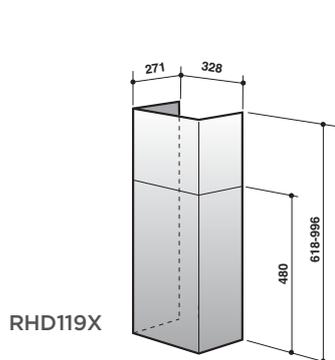
### DHV7962

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.



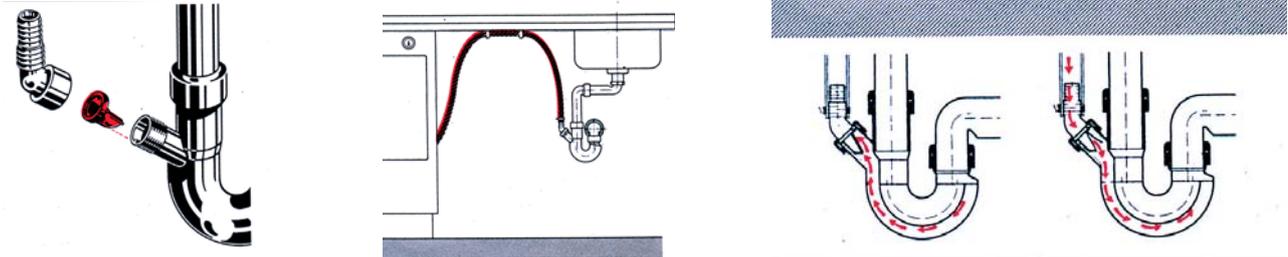
## ZUBEHÖR

| Referenz   | Produkt                                     | Bezeichnung             |
|------------|---|-------------------------|
| AFC-92     | DHV7962X                                    | Aktivkohlefilter        |
| AK 204 AE1 | DHB7952X/G/W<br>DHB7931X                    | Aktivkohlefilter        |
| AK 207 AE1 | DHT1116X - DHT1119X                         | Aktivkohlefilter        |
| AK 700 AE1 | DHD7961B                                    | Aktivkohlefilter        |
| AK 912 AE1 | DHD7261B                                    | Aktivkohlefilter        |
| ATC-649 X  | DHB7963X-DHB7232X-<br>DHB7952X/G/W-DHB7931X | Verlängerungen          |
| CHD 179 X  | DHB7952X/G/W<br>DHB7931X-DHT1119X           | Rückwand (Auf Anfrage)  |
| CHD 159 X  | DHV7962X                                    | Rückwand (Auf Anfrage)  |
| CHD 176 X  | DHT1116X-DHT1119X                           | Rückwand (Auf Anfrage)  |
| DHK 900    | DHD7261B - DHD7961B                         | Kit für separaten Motor |
| RHD 119 X  | DHV7962X                                    | Verlängerungen          |



# WASCHEN

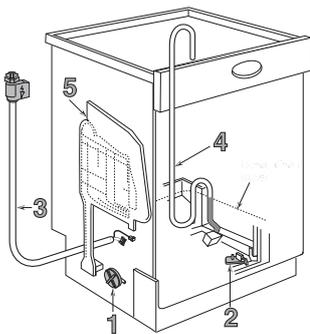
## INSTALLATION GESCHIRRSPÜLER/WASCHMASCHINE



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. 31x5805.



### 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-Luftscharter entsprechend den europäischen Normen.

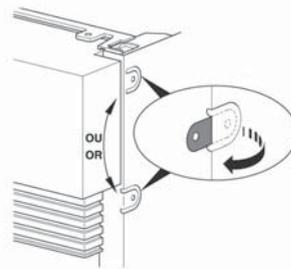
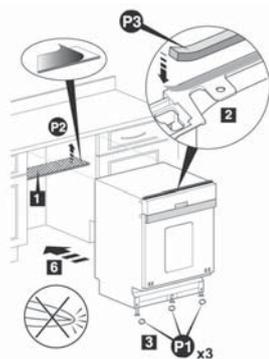
AQUASAFE: ÜBERLAUFSCHUTZ UND AUSLAUFSCHUTZ

AQUASAFE+: AQUASAFE SOWIE BRUCHSICHERUNG UND MECHANISCHER WASSERSTOPP

AQUABLOCK: AQUASAFE+ UND STROMBLOCKADE

### EINBAU IN DER NISCHE

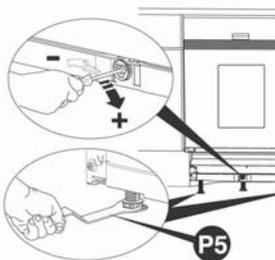
Den Dampfschutz P2 ankleben.  
Den Einbauschaumstoff P3 ankleben.  
Die drei Kappen P1 unter den Fussplatten einklippen, um das Gleiten des Geschirrspülers zu erleichtern.



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.



TECHNISCHE DATEN

## GESCHIRRSPÜLER

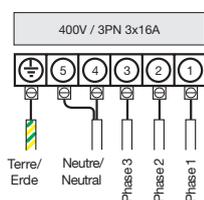
| Modell<br>Vollintegrierbar   | 60 cm<br>DVI32JL                 | 45 cm<br>DCJ422DQX               | 45 cm<br>DV01044J                |
|--|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| <b>AUSRÜSTUNGEN</b>  |                                  |                                  |                                  |
| 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   | nein                             | ja                               | nein                             |
| Trocknungssystem   | Kondensation +<br>Auto Open Door | Kondensation +<br>Auto Open Door | Kondensation +<br>Auto Open Door |
| <b>AUSSTATTUNGEN</b>   |                                  |                                  |                                  |
| Multitab Funktion 3 in 1   | ja                               | ja                               | ja                               |
| Espace Mezzanine, variabler Korbeinsatz                            | nein                             | ja                               | 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                               | ja                               |
| Selbstreinigender Mikrofilter                                      | ja                               | ja                               | ja                               |
| Filter aus Edelstahl/Innenbeleuchtung                              | ja/nein                          | ja/nein                          | ja/nein                          |
| <b>SICHERHEITSSYSTEME</b>  |                                  |                                  |                                  |
| Spot Light   | ja                               | ja                               | ja                               |
| AquaSafe (Überlauf- + Auslaufsicherung)                            | ja                               | ja                               | -                                |
| AquaBlock (AquaSafe + Bruchsicherung +<br>elektrischer Wasserstop) | ja                               | -                                | ja                               |
| <b>INSTALLATION</b>  |                                  |                                  |                                  |
| Höhenverstellung der hinteren Schraubfüsse<br>von vorn             | ja                               | ja                               | nein                             |
| Einstellung der Spannung auf der Frontseite                        | ja                               | ja                               | ja                               |
| Warmwasseranschluss  | ja                               | ja                               | nein                             |
| <b>LEISTUNG UND VERBRAUCH</b>                                      |                                  |                                  |                                  |
| Betriebsspannung (230 V -50 Hz)                                    | ja                               | ja                               | ja                               |
| Anschlusswert (kW)   | 1,80                             | 1,93                             | 2,15                             |
| Absicherung (A)  | 10                               | 10                               | 10                               |
| Wasserverbrauch bei Normalprogramm<br>(Liter und/p. Jahr)          | 9 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   | C                                | C                                | D                                |
| Geräuschemissionsklasse/db(A)                                      | B/42                             | B/42                             | B/44                             |
| <b>ABMESSUNGEN</b>   |                                  |                                  |                                  |
| 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)  | 86/93                            | 82/87                            | 82/87                            |
| Nischenbreite (cm)   | 60                               | 60                               | 45                               |
| Nischentiefe (cm)  | 57,5                             | 57,5                             | 57,5                             |
| Seite  | 122                              | 123                              | 124                              |



# STANDHERDE

## ANSCHLUSS

| HERDE<br>MODELL  | INDUKTION<br>MATRICS | INDUKTION<br>MATRICS | INDUKTION<br>MATRICS | GLASKERAMIK<br>Pyrolyse |
|--|----------------------|----------------------|----------------------|-------------------------|
| Schwarz  |                      | DCI 1594B            |                      |                         |
| Weiss  |                      |                      | DCI 1691WW           | DCV 1568W               |
| Fingerabdruckfreier 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<br>(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 3P + 1N   | 16 A                 | 16 A                 | 16 A                 | 16 A                    |
| GEWICHT, MASSE   |                      |                      |                      |                         |
| Abmessungen HBT (mm)   | 850 x 600 x 618         |
| Innenraummasse HBT (mm)                                      | 315 x 430 x 375         |
| Verpackung HBT (mm)  | 930 x 670 x 720         |
| Gewicht netto/brutto   | 62/64                | 62/64                | 62/64                | 62/64                   |
| Seite  | 132                  | 133                  | 134                  | 135                     |



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](mailto:info@fors.ch)**



## LEXIKON

|  |   |  |  |   |
|--|---|--|--|---|
|  <b>EURO</b>   | EURO-Norm                               |  Dampf  | <b>A<sup>+</sup></b>   | Energieeffizienzklasse A+               |
|  <b>60 cm</b>  | Breite 60 cm                            |  Kombiniert:<br>Umlufthitze + Mikrowelle  |  <b>horiZone</b>  | horiZone-Konzept                        |
|  Multifunktion Plus                                  |   |  Mikrowelle   |  <b>Induction</b> | Induktionskochfeld                      |
|  <b>80%</b>  | Combisteam-Backofen mit 80% Dampf       |  Ober-/Unterhitze, Grill  | <b>HiLight</b>   | Schnelle HiLight-Kochzonen              |
|  <b>100%</b>   | Combisteam-Backofen mit 100% Dampf      | <b>3P Control</b>  | <b>Z</b>   | Induktionskochfeld mit freien Kochzonen |
|  Expert-Menu   |   | <b>3P 500°C</b>  | <b>Play 4 in 1</b>   | Kochfeldkonzept Play «4 in 1»           |
|  Niedergaren                                       |   | <b>P 500°C</b>   | <b>H3</b>  | 3 horiZone-Flächen                      |
|  Kulinarischer Ratgeber                            |   | <b>4</b>   |                 | Kochfeld mit Rahmen                     |
|  Chefkoch-Menü                                     |   |  Katalytische Reinigung   |                 | Kochfeld ohne Rahmen                    |
|  Modus für französische Gebäckspezialitäten        |   |  <b>100%</b>  |                 | Randabsaugung                           |
|  Dörr-Funktion                                     |   |  <b>6</b>   | <b>13</b>  | 13 Massgedecke                          |
|  Turbogrill + Dampf (Chefkoch Menü)                |   |  Soft-Close-Türschliessung  | <b>44 dB(A)</b>  | Geräusch-Schalleistung 44 db(A)         |
|  Traditionelle Betriebsart + Dampf (Chefkoch Menü) |   | <b>73 l</b>  |                 | TimeBeam Lichtpunkt                     |
|  Perfect Sensor (Kochthermometer)                  |   | <b>~ 230V ~ 400V</b>   | <b>10 l</b>  | Wasserverbrauch per Zyklus: 10 l        |
|  <b>wifi</b>                                       | <b>Smart Control (Backofen Connect)</b> | <p>▲ <b>SMV</b> – Selektiver Marktvertrieb Exklusiv nur an Vertragshändler lieferbar. Änderungen von Preis, Ausführungen und technischen Daten vorbehalten. Separate Warendeckelung auf <a href="http://www.fors.ch">www.fors.ch</a></p> |  |   |



## FORS – die Marke des Fachhandels



### Für FORS selbstverständlich:

Unser Dienst für Kunden beginnt schon vor dem Kauf:

- mit professioneller Beratung durch unsere Fachpartner
- mit Geräte-Tests bei der strengen Auswahl unseres Sortiments
- mit Vorführungen und Kochevents zu den Geräten
- mit einem grossen Gerätelager von über 30'000 Geräten
- mit massgeschneiderten Dienstleistungen und gratis Türumbandungen
- mit einem kompetenten Kundendienst in Zusammenarbeit mit über 150 Servicepartnern, welche über einen Pool von 500 Servicetechnikern verfügen – stets in Ihrer Nähe, effizient und zuverlässig
- mit einem Leihgerätepark bei Reparaturen
- mit einer Lieferbereitschaft von 12 Jahren auf allen wichtigen Funktionsteilen der Geräte

### Reparatur-Service 0800 554 650

#### Garantie und Garantieverlängerung

FORS bietet direkt beim Kauf...

- **Gesetzliche Garantie**  
2 Jahre Garantie auf Haushalt- und Gewerbegeräte.
- **FORS Swiss Garantie 5**  
Kostenlos zusätzliche 3 Jahre Garantie. Profitieren Sie von weiteren Vorteilen bei einer Geräte-Registrierung.
- **FORS Swiss Security 8**  
Garantieverlängerung um 3 weitere Garantiejahre auf insgesamt 8 Jahre.

Unsere Leistungen umfassen Wegpauschale, Arbeitszeit und Ersatzteile und damit ein Rundum-Sorglos-Paket.

[www.fors.ch/garantie-service](http://www.fors.ch/garantie-service)

### Prospekte Haushaltgeräte



### Prospekte Profigeräte/Labor

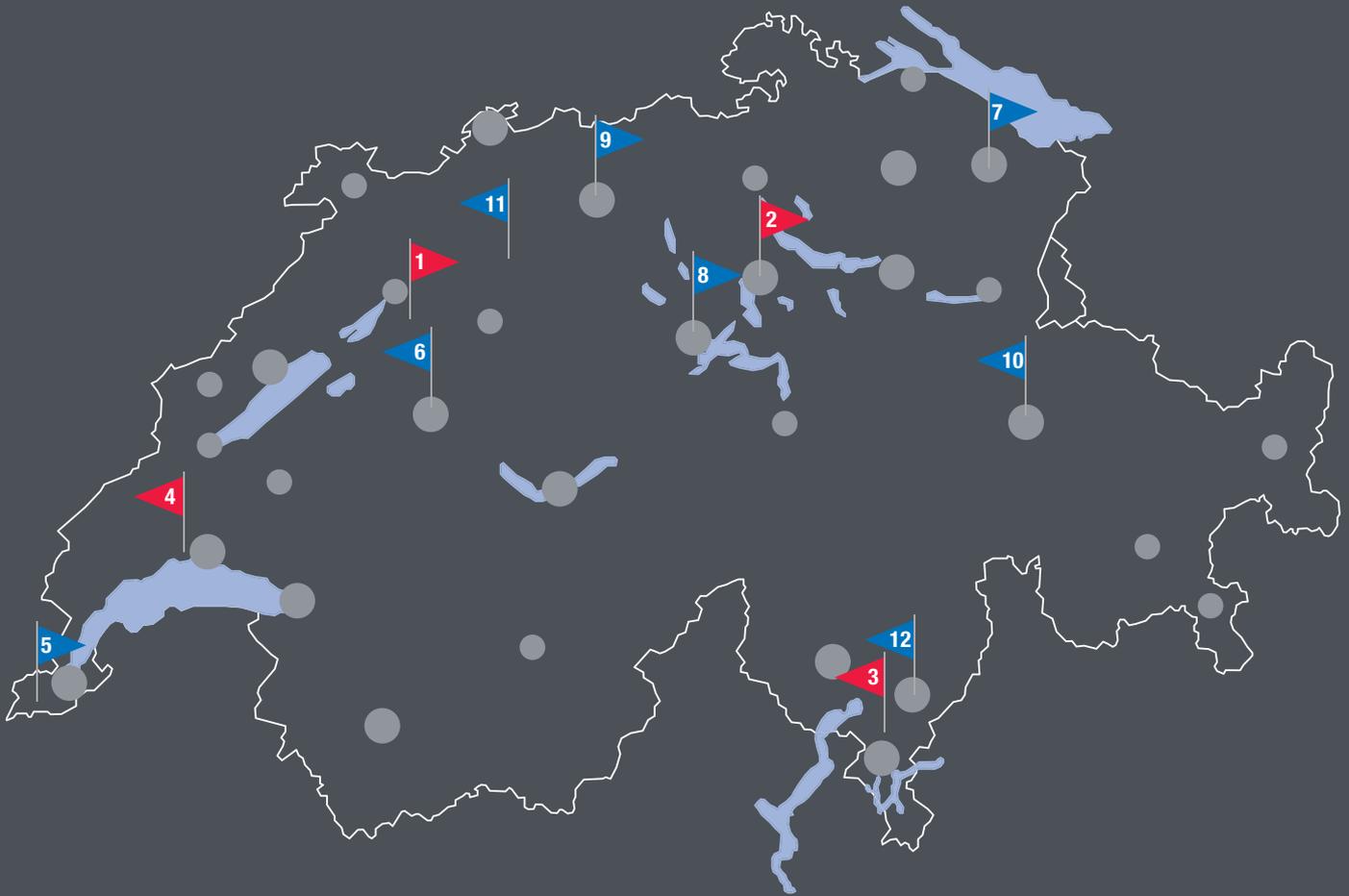


Wir vertreiben unsere Qualitätsprodukte über den Fachhandel und respektieren die traditionelle Rollenverteilung des Marktes zum Vorteil der Konsumentinnen und Konsumenten.

Für Auskünfte, Prospektbestellungen, Abschluss von Garantieverlängerungen oder spezifischen Dienstleistungen: 032 374 26 26, [info@fors.ch](mailto:info@fors.ch) oder unter [www.fors.ch](http://www.fors.ch)

| Jahre |
|-------|
| 2     |
| +3    |
| +3    |





## Showrooms

- |   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <p><b>1</b> FORS AG<br/>Schaftenholzweg 8<br/>CH-2557 Studen BE<br/>Tel: 032 374 26 26<br/>info@fors.ch</p> | <p><b>2</b> FORS AG<br/>Oberneuhofstrasse 12<br/>CH-6340 Baar ZG<br/>Tel: 041 766 07 50<br/>baar@fors.ch</p> | <p><b>3</b> FORS AG<br/>Via Cantonale 65<br/>CH-6804 Bironico TI<br/>Tel: 091 630 26 26<br/>bironico@fors.ch</p> | <p><b>4</b> FORS AG<br/>Route Sous-Riette 15<br/>CH-1023 Crissier VD<br/>Tel: 021 706 04 44<br/>crissier@fors.ch</p> |
|---|--|--|--|

### FORS Service & Logistics AG (Fabrikservice)

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

### Schematische Verteilung Servicepunkte

- Zwei oder mehr Servicepartner
- Servicepartner

Ihr bevorzugter Fachhandelspartner:

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