



KOLLEKTION 2022/23

Highlights

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



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

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

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

Die aktuellen und gültigen Preise für unsere Garantieleistungen finden Sie auf www.fors.ch

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.



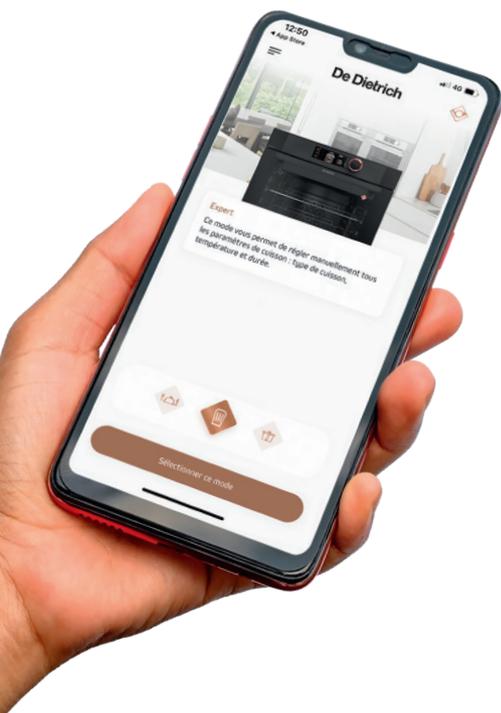
Automatische Funktionen und garantierte Resultate:

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.



BACKÖFEN MULTIFUNKTION PLUS CONNECT PYROLYSE PERFECT SENSOR

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

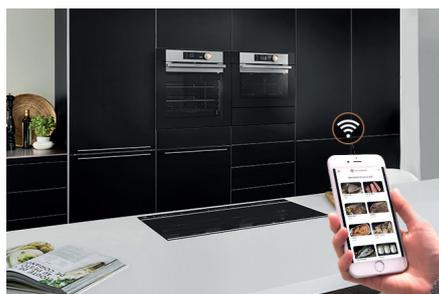


Innovativer Küchenhelfer

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.



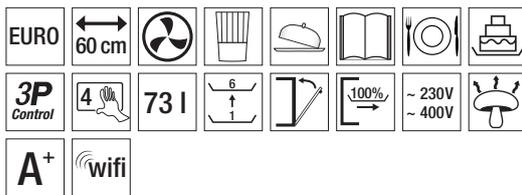
«Chefkoch»-Modus

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!





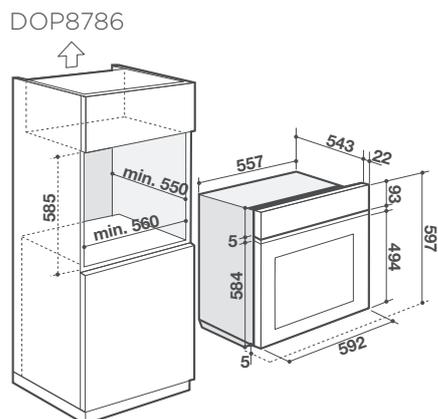
DOP8786BBH/BB ▲
Ab September 2022 verfügbar



DOP8786AH/A ▲
Ab September 2022 verfügbar



DOP8786XH/X ▲
Ab September 2022 verfügbar



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

Entdecken Sie das gesamte De Dietrich-Sortiment am Ende dieser Broschüre oder online unter www.fors.ch.

Exakte Temperatureinstellung. Dank **Smart Control** kann die empfohlene Gartemperatur exakt eingestellt werden. Insbesondere anspruchsvolle Gastronomen, Köchinnen und Patissiers 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



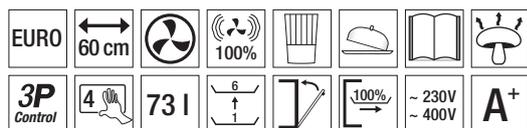
BACKÖFEN MULTIFUNKTION PLUS – PYROLYSE



Entdecken Sie das gesamte De Dietrich-Sortiment am Ende dieser Broschüre oder online unter www.fors.ch.



DOR7586XH/X ▲



Automatische Öffnung und Frontbefüllen

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



BACKÖFEN

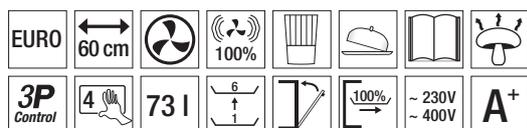
UND COMBISTEAM 100%



Entdecken Sie das gesamte De Dietrich-Sortiment am Ende dieser Broschüre oder online unter www.fors.ch.



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 Garergebnis wird immer mit der gleichen Genauigkeit wiedergegeben.

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

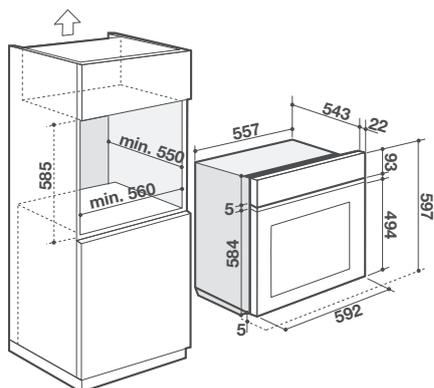
Zubehör:

- 2 Sicherheitsroste mit Griff
- 1 Blech 45 mm
- 1 Blech 20 mm
- 1 Schale aus Edelstahl für Dampfgaren 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

DOR7586



COAL BLACK

COLLECTION



INDUKTIONSKOCHFELDER 90 CM HORIZONE MIT INTEGRIERTER DUNSTABZUGSHAUBE



Entdecken Sie das gesamte De Dietrich-Sortiment am Ende dieser Broschüre oder online unter www.fors.ch.

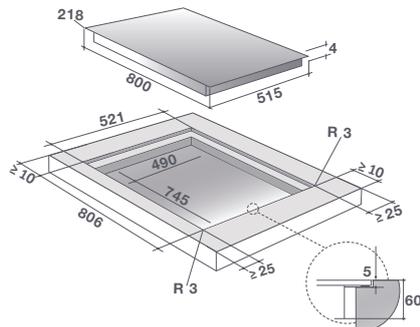
DPI7888BH

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++) ist unsichtbar und leise und bietet eine unvergleichbare Leistung.

DPI7888BH ▲



- 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

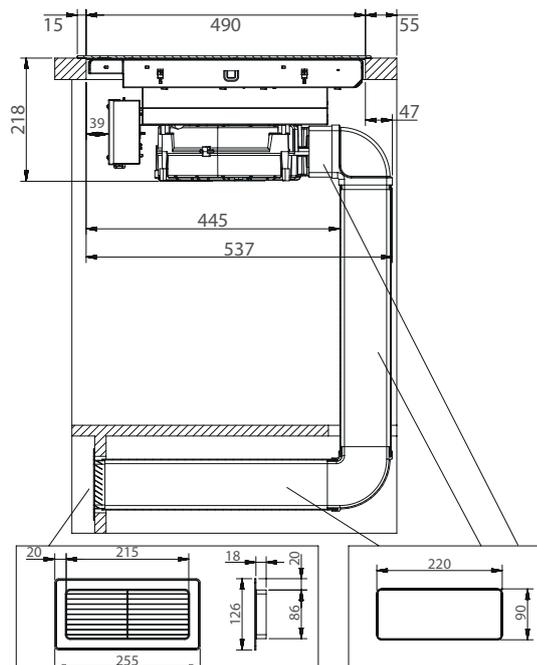


Zentrale Dunstabzugshaube:

- Bedienung über Slider
- Energieklasse A++
- Geräuschpegel 58 dB(A) re 1 pW
- Luftförderleistung 750 m³/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



VIDEO ANSCHAUEN



KOCHFELDER

BEISPIELOSE MODULARITÄT FÜR UNVERGLEICHLICHE KULINARISCHE ERLEBNISSE



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



KOCHFELDER



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.

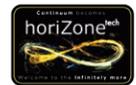
Sie kann mittels der entsprechenden Schaltfläche auf dem Bedienfeld über Bluetooth aktiviert werden. Die Sonde überträgt die Informationen interaktiv und in Echtzeit auf das Bedienfeld, das die exakte Innentemperatur anzeigt.

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



KOCHFELDER

INDUKTIONSKOCHFELDER 80 CM HORIZONE



Entdecken Sie das gesamte De Dietrich-Sortiment am Ende dieser Broschüre oder online unter www.fors.ch.

DPI7884XT

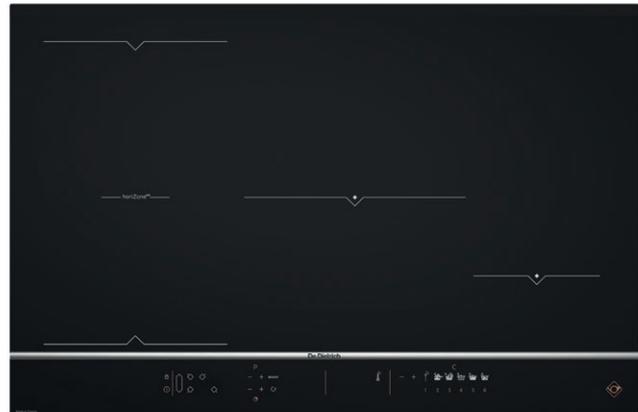
INDUKTIONSKOCHFELD 80 CM HORIZONE

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



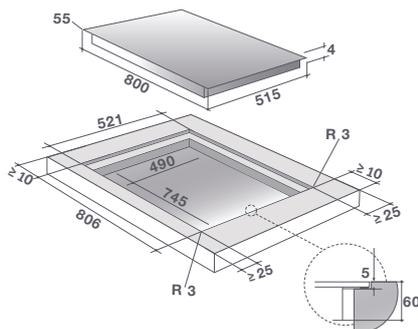
DPI7884XT ▲



Sonde Perfect Sensor, Verbindung zum Kochfeld via Bluetooth



VIDEO ANSCHAUEN



KOCHFELDER

INDUKTIONSKOCHFELDER 65 CM HORIZONE



DPI7688XT ▲



Entdecken Sie das gesamte De Dietrich-Sortiment am Ende dieser Broschüre oder online unter www.fors.ch.

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.

- Induktionkochfeld 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:

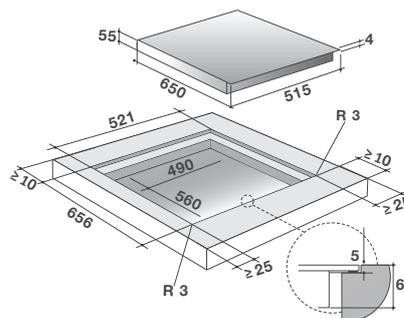
- Gesamtleistung von 50 bis 7400 W
- 1 Anschlusskabel: 400 V 2 PN 2 x 15 A
- Glas: H x B x T 4 x 650 x 515 mm
- Ausschnitt: H x B x T 55 x 560 x 490 mm
- Ausfräsung: H x B x T 5 x 656 x 521 mm



Sonde Perfect Sensor, Verbindung zum Kochfeld via Bluetooth



VIDEO ANSCHAUEN



INDUKTIONSKOCHFELDER 65 CM HORIZONE



Entdecken Sie das gesamte De Dietrich-Sortiment am Ende dieser Broschüre oder online unter www.fors.ch.

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 Vakuumgaren
- 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

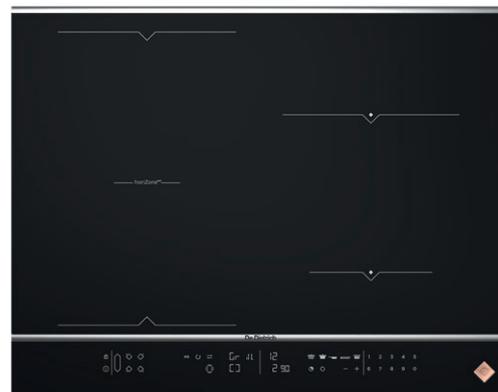
Gemeinsame technische Daten ohne kulinarische Sonde.

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



DPI7684XS ▲
DAI7002S
DAI7003S



DAI7002S
Maxi Grill



DAI7003S
Maxi Plancha



Schneidebrett
serienmässig
mitgeliefert

Entdecken Sie das gesamte De Dietrich-Sortiment online oder laden Sie den vollständigen Katalog unter www.fors.ch herunter.

OVERVIEW BACKÖFEN 60 cm

Referenz	DOR7586	DOS7585	DOP8786	DOP8785	DOP8780	DOP8574	DOP8360
Edelstahl							
Anschluss 230 V	DOR7586X	DOS7585X	DOP8786X	DOP8785X	DOP8780X	DOP8574X	DOP8360X
Anschluss 400 V	DOR7586XH	DOS7585XH	DOP8786XH	DOP8785XH	DOP8780XH	DOP8574XH	DOP8360XH
Anthrazit							
Anschluss 230 V	DOR7586A	DOS7585A	DOP8786A	DOP8785A		DOP8574A	DOP8360A
Anschluss 400 V	DOR7586AH	DOS7585AH	DOP8786AH	DOP8785AH		DOP8574AH	DOP8360AH
Coal Black							
Anschluss 230 V	DOR7586BB		DOP8786BB	DOP8785BB			
Anschluss 400 V	DOR7586BBH		DOP8786BBH	DOP8785BBH			
Weiss							
Anschluss 230 V						DOP8574W	DOP8360W
Anschluss 400 V						DOP857WH	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 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*
Katalogseite	34/35	36/37	38/39	40/41	42	43	44

OVERVIEW BACKÖFEN 60 cm

Referenz	DOP7350	DOP7230	DOP7220	DOP7200BM	DOE7220	DOE7210BM
Edelstahl						
Anschluss 230 V	DOP7350X	DOP7230X	DOP7220X	DOP7200BM	DOE7220X	DOE7210BM
Anschluss 400 V	DOP7350XH	DOP7230XH	DOP7220XH	DOP7200BMH	DOE7220XH	DOE7210BMH
Anthrazit						
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 1x 20 mm	1x 45 mm 1x 20 mm
Nettovolumen	73 l	73 l	73 l	73 l	73 l	73 l
Energieklasse	A+	A+	A+	A+	A	A
Katalogseite	45	46	47	48	49	49

OVERVIEW BACKÖFEN 45 cm - Kaffeemaschine - Wärmeschublade

Referenz	DKR7580	DKS7580	DKP7320	DKV7340	DKC7340	DKD7400	DWD7400B
Edelstahl							 Glasfront
Anschluss 230 V	DKR7580X	DKS7580X	DKP7320X	DKV7340X	DKC7340X	DKD7400X	DWD7400B
Anschluss 400 V							
Anthrazit							
Anschluss 230 V	DKR7580A		DKP7320A		DKC7340A	DKD7400A	DWD7400B
Anschluss 400 V							
Coal Black							
Anschluss 230 V					DKC7340BB		DWD7400B
Anschluss 400 V							
Weiss							
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 Farbige	Geniesser Farbige	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				
Katalogseite	53	54	55	56	57	58/59	60



OVERVIEW KOCHFELDER

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



OVERVIEW KOCHFELDER

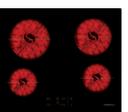
Referenz	DPI7888BH	DPI7878X	DPI7876X	DPI7884XT	DPI7884XS	DPI7884W	DPI7870X
							
Energie	Kochmulden-Lüfter	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion	Induktion
Breite (cm)	80	80	80	80	80	80	80
Technologie	Double Horizone	Horizone 40 x 23		Horizone 40 x 23	Horizone 40 x 23 Play 4 in 1	Horizone 40 x 23	
Induktionsspulen	12	9	5	8	8	8	4
Anzahl Kochzonen	4	5	5	4	4	4	4
HILI	Horizone 3700 W	ø160 2400 W	ø160 2400 W	Horizone 3700 W	Horizone 3700 W	Horizone 3700 W	ø230 2800 W
VOLI		ø180 2800 W	ø180 2800 W				ø160 2400 W
Mitte		ø280 3700 W	ø280 3700 W				ø280 3700 W
HIRE	Horizone 3700 W	Horizone 3700 W	ø160 2400 W	ø160 2400 W	ø160 2400 W	ø160 2400 W	ø160 2400 W
VORE			ø210 3700 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 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
Katalogseite	79	80	81	82	83	84	85



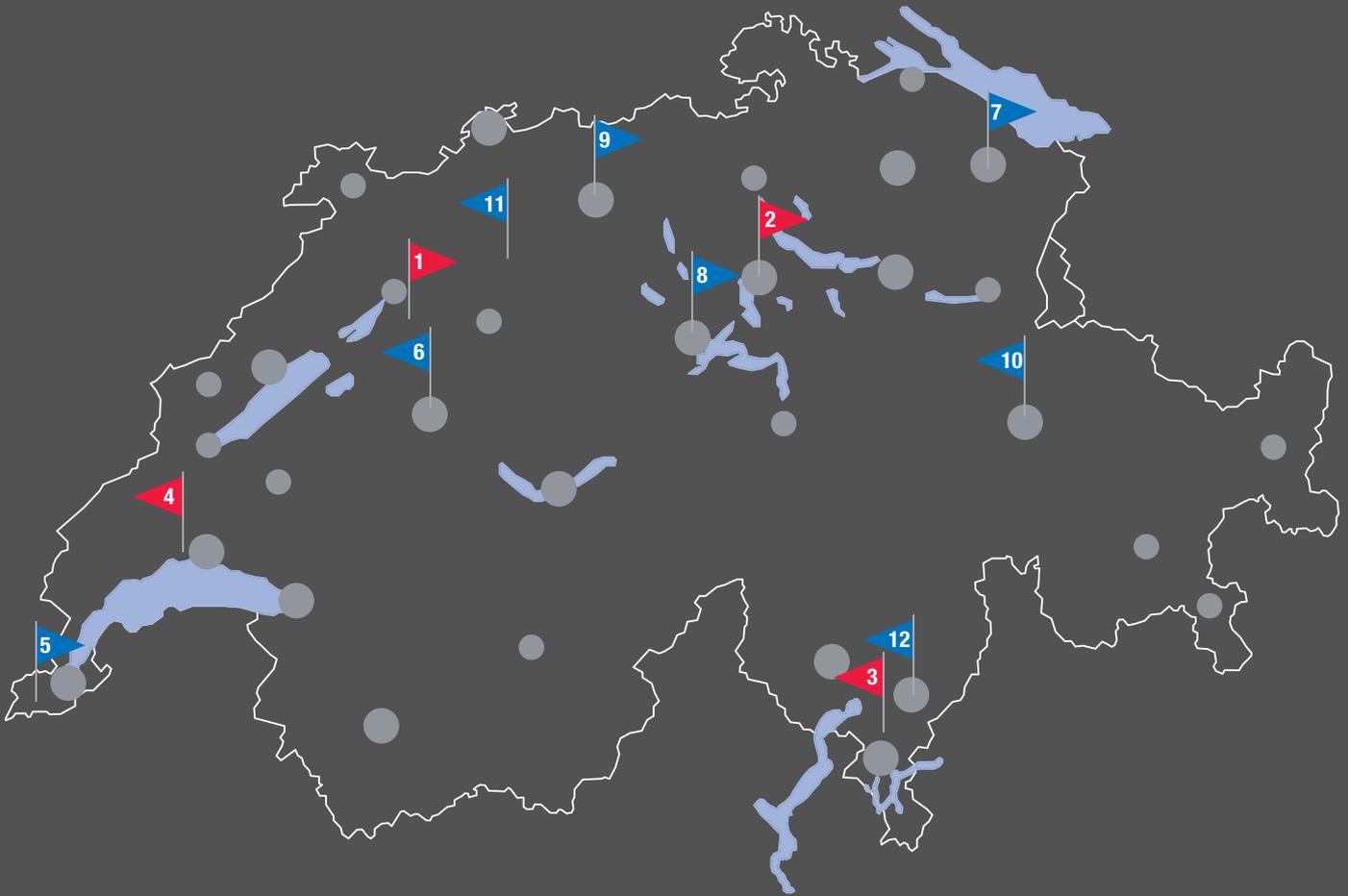
OVERVIEW KOCHFELDER

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 Play 4 in 1	Horizone 40 x 23	Horizone Play 4 in 1	Horizone 40 x 23	DuoZone 37 x 18	
Induktionsspulen	12	12	8	8	8	4	4
Anzahl Kochzonen	4	4	4	4	4	4	4
HILI	Horizone 3700 W	DuoZone 3700 W	ø180 3200 W				
VOLI							ø180 2200 W
HIRE	Horizone 3700 W	Horizone 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 Individuelle Einstellungen	4 Pfannen	4 Pfannen	4 Pfannen				
Display	Digitale Bedienung mit weissen LEDs	Digitale Bedienung mit weissen LEDs	Digitale Bedienung mit weissen LEDs				
Leistungsstufen	1 bis 20	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	10 Stufen				
Zubehör (serienmässig)	Gargutsensor	Schneidebrett	Gargutsensor	Schneidebrett			
Zubehör (Option)		DAI7002S Grill DAI7003S Plancha		DAI7002S Grill DAI7003S Plancha			
Glas	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	X: Schwarz G: Grau W: Weiss
Rahmen	Inoxleiste	2 Zierleisten in Edelstahl	Inoxleiste	2 Zierleisten in Edelstahl	Inoxleiste	Inoxleiste	Inoxleiste
Gesamtleistung (kW)	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4
Katalogseite	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 40 x 23	DuoZone 37 x 18		Horizone 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 3700 W	DuoZone 3700 W	Ø180 2800 W	Horizone 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 3100 W				Ø180 1800 W
VORE				Ø160 2000 W				Ø145 1200 W
Expert-Modus Individuelle Einstellungen	3 Pfannen	4 Pfannen	4 Pfannen	4 Pfannen	2 Pfannen	1 Pfanne	2 Pfannen	4 Pfannen
Display	Digitale Bedienung mit weissen LEDs	Digitale Bedienung mit roten LEDs	Digitale Bedienung mit roten LEDs	Digitale Bedienung mit roten LEDs	Digitale Bedienung mit weissen LEDs	Schalter	Digitale Bedienung mit weissen LEDs	Digitale Bedienung mit 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 und Einschaltanzeige	10 Stufen	5 Stufen				
Zubehör (serienmässig)					Schneidebrett			
Zubehör (Option)					DAI7002S Grill DAI7003S Plancha			
Glas	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz
Rahmen	Inoxleiste	Ohne Rahmen	Ohne Rahmen	Ohne Rahmen	2 Zierleisten in Edelstahl	Ohne Rahmen	Inoxleiste	Ohne Rahmen
Gesamtleistung (kW)	7,4	7,4	7,4	7,4	3,7	2,5	3,7	6,9
Katalogseite	93	94	95	95	100	101	101	97





Showrooms

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