





Inhalt

BRATEN / BACKEN / KOCHEN 4

Backöfen 6

Backöfen Color Matrics mit Pyrolyse	12
Multifunktionsbacköfen Plus mit Pyrolyse	14
Doppel-Multifunktionsbackofen Plus mit Pyrolyse	18
Multifunktionsbacköfen Plus	19
Backöfen Kollektion 45 und 38	22
Wärmeschubladen	27

Mikrowellen 28

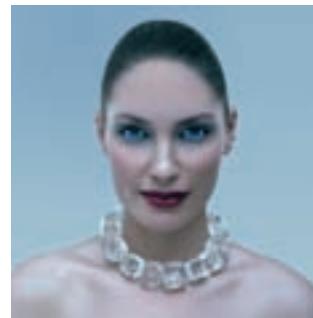
Kaffeemaschine 34

Kochfelder 36

Induktion	38
Glaskeramik	43
Modulare Kochstellen	45

Dunstabzugssysteme 50

Dekor-Abzugshauben	54
Dekor-Inselabzugshauben	60
Filtereinheiten	61
Extraflache Dunstabzugshauben	62



SPÜLEN / WASCHEN 64

Geschirrspüler 66

Quattro	72
Standgeräte	74
Vollintegrierbar	75
Integrierbar	77

Waschautomaten 78

Standgeräte	82
Einbaugerät	83
Waschautomaten - Waschtrockner	84

KÜHLEN 88

Harmony Pro Style Set und Side-by-Side	93
Kühl- und Gefrierkombinationen	96
Integrierbare Kühl- und Gefrierkombinationen	98
Integrierbare Kühlgeräte	99
Integrierbare Gefriergeräte	101
Integrierbarer Weinklimaschrank Bodega	102

Technische Daten 105



B

Backöfen - Mikrowellen - Kaffeemaschine - Kochstellen - Absaugsysteme - Kochherde





Backöfen

Backöfen Know-How im Bereich der Innovation



Einzigtiger Stil mit dem Namen De Dietrich.

Die neuen Backöfen von De Dietrich verkörpern mit ihrer vertikalen und ausgeprägten Linienführung, der Kombination aus Glas und Edelstahl und ihren edel ausgeführten, das Schwarz- oder Weißglas betonenden horizontalen Aluminium-Zierleisten die Prinzipien einer Marke, die die Lebenskunst zu ihrem höchsten Ziel erkoren hat. Alle Backöfen bestechen durch eine Finesse, die Ihrer Küche jene Exklusivität verleiht, die Sie sich wünschen.

Color Matrics, der erste Backofen mit farbigem Matrix-Display.

Seine Perfektion stellt die große Erfahrung von De Dietrich im kulinarischen Bereich unter Beweis. Der Backofen Color Matrics verbirgt seine Intelligenz hinter äußerster Schlichtheit. Sein hochentwickeltes, interaktives Display erlaubt durch eine logische, einfache und intuitive Bedienung die optimale Nutzung der zahlreichen Funktionen.

Sensorbedienelemente ermöglichen ein intuitives Aufrufen aller Funktionen.

Bedienfeld aus Glas, Sensortasten mit Hinterbeleuchtung und elektronische Anzeige... die Modellreihe der Backöfen von De Dietrich kombiniert Design und Funktionalität in perfekter Harmonie. Alle Funktionen stehen Ihnen durch leichtes Berühren der Tasten zur Verfügung. Die hinterleuchtete Anzeige wird daraufhin aktiviert und gibt automatisch die Blechhöhe und die praktisch gradgenaue Temperatur im Backofen an (lässt sich in 5°-Stufen einstellen). Auf diese Weise werden Sie sicher und erfolgreich durch den programmierten Garvorgang geleitet.

Erstklassige Energieeffizienz.

Die Backöfen von De Dietrich arbeiten ausgesprochen energiesparend.

Die sorgfältige Gestaltung des Ofeninnenraums und seine zusätzlich verstärkte Isolierung gewährleisten eine vollkommene und kostensparende Regulierung der Temperatur. Daher wurde die gesamte Kollektion in die Energieeffizienzklasse A eingestuft.

Multifunktion Plus mit Heißluft: die Kunst, kulinarische Meisterleistungen zu vollbringen.

Unter den acht oder neun unterschiedlichen Funktionen, die Multifunktion Plus von De Dietrich anbietet, ist die Heißluft eine ganz besondere Garart, mit der sich Ihr kulinarisches Talent voll entfalten kann. Die von einem an der Ventilationsturbine liegenden Heizwiderstand erzeugte Hitze wird vollkommen gleichmäßig verteilt. Durch dieses einzigartige Verfahren ist es möglich, die feine Textur des Kalbsfleisches oder das Aroma von Soufflés zu bewahren. Außerdem können Sie so gleichzeitig verschiedene Garvorgänge auf bis zu drei Ebenen durchführen, ohne dass sich die Aromen vermengen.

Kombihitze, natürliche Heißluftzirkulation, Turbo-Grill, Extra-Grill oder Auftauen.

Die Multifunktionsbacköfen Plus bieten Ihnen eine Vielzahl von Möglichkeiten zur Zubereitung von Blätterteigdesserts, saftigem Rindfleisch, knusprig-zarten Brathähnchen und goldbraunen Gratins.

Backöfen Know-How im Bereich der Innovation



Selbstgebackenes Brot: das bestgehütete Geheimnis unter den Künstlern in der Bäckerzunft.

Brot ist Teil unserer kulinarischen Kultur und deshalb hat sich an der Auswahl der einfachen Zutaten auch bis heute nichts geändert. Damit Sie jeden Tag ofenfrisches, knuspriges und goldbraunes Brot oder auch Brötchen auf Ihrem Tisch haben, nutzen Sie neben Ihrem eigenen Können jetzt auch die Erfahrung von De Dietrich mit seinem eigens entwickelten Brotbackverfahren.

ICS-Programm: vollautomatisches Garen von 12 vorprogrammierten Gerichten.

Die Backöfen von De Dietrich sind mit einem ICS-Programm ausgestattet: 12 Garprogramme zum Kochen häufig zubereiteter Gerichte. Sie brauchen nur das Menü auszuwählen und den Garvorgang zu starten. In der Backröhre angebrachte elektronische Sensoren analysieren das Gargut und bestimmen automatisch die geeignetste Garart, Gardauer und Gartemperatur. Dieses von De Dietrich exklusiv entwickelte und vollkommen automatisch gesteuerte Garverfahren garantiert das Gelingen Ihrer Gerichte nach allen Regeln der Kochkunst.

Garen bei Niedrigtemperatur: De Dietrich hat eine kulinarische Tradition neu erfunden.

Hier sind sich die großen Küchenchefs alle einig: Eine niedrige Temperatur sichert das erfolgreiche Garen von Fleisch- und Fischgerichten und wird in der Gastronomie zunehmend eingesetzt, um etwa eine schmackhafte Lammkeule oder einen außen knusprigen, saftigen Wolfsbarsch zuzubereiten.

Der mit einer innovativen Technik ausgestattete Backofen von De Dietrich bietet Funktionen, die für die "Haute Cuisine" unverzichtbar sind: schonendes und gleichmäßiges Garen bei einer exakt regulierten Temperatur unter 100°C, um tadellose Ergebnisse zu erzielen. Die Funktion zum Garen bei Niedrigtemperaturen mit Ihrem Backofen von De Dietrich bietet acht vordefinierte Garprogramme: kurz oder lang gegarter Lammbraten, Kalbsbraten, kurz oder lang gegarter Rinderbraten, Schweinebraten, Brathähnchen, großer oder kleiner unaufgeschnittener Fisch, Joghurt.

Biogrill®-Funktion: Mit ihr sind goldbraune Meringe, perfekt gegartes Fleisch oder auch ein karamellierter Pudding kein Problem mehr für Sie.

Gerade die einfachsten Gerichte erfordern oft ein großes Können, damit sie perfekt gelingen. Dank der vierstufig einstellbaren Grilleistung können Sie mit der Biogrill®-Funktion jeden Tag wahre kulinarische Meisterleistungen vollbringen.

Garraum ohne eingebraunte Verschmutzung.

Dank der innovativen Emailbeschichtung der Backröhren von De Dietrich ist die tägliche Arbeit am Backofen so bequem wie nie. Eine graue, glatte und widerstandsfähige Emailbeschichtung bietet einen außergewöhnlich dauerhaften Glanz und Schutz und lässt sich spielend leicht reinigen.

Darüber hinaus verfügen die Backöfen an den Seitenwänden über emailbeschichtete Führungsschienen. Diese Schienen bieten dank eines mit einem hitzebeständigen, auch gegen die hohen Pyrolyse-Temperaturen schützenden Lacks zahlreiche Vorteile wie beispielsweise das leichte Einschieben und Herausziehen der Bleche und Roste oder die perfekte Standfestigkeit der eingeschobenen Töpfe, Schalen usw.

Backöfen Know-How im Bereich der Innovation



Pyro-Turbo von De Dietrich – automatische Selbstreinigung in höchster Effizienz.

De Dietrich ist für höchste Perfektion bekannt und hat seine Pyrolyse-Backöfen deshalb auch mit einer Reinigungsfunktion ausgestattet, die durch das Pyro-Turbo-System doppelt wirksam ist. Während der Pyrolyse verteilt die Ventilationsturbine die Luft gleichmäßig im Ofeninnenraum und garantiert so eine optimale Reinigung in allen Winkeln. Erhöht wird die Bequemlichkeit noch durch die verglaste, leicht auszubauende Ofentür.

Pyrocontrol® – damit Ihr Backofen immer so glänzt wie am ersten Tag.

Dieses exklusive System gibt Ihnen die Möglichkeit, automatisch und minutengenau zu kontrollieren, wie lange die Pyrolysereinigung gemäß dem festgestellten Verschmutzungsgrad dauern muss.

Das Reinigungssystem Pyrocontrol® kombiniert Effizienz mit Energieersparnis, um jederzeit über einen sauberen Backofen zu verfügen.

Eolyse® – angenehme Düfte in einer sauberen Umgebung.

Dieses exklusive System zur Vermeidung unangenehmer Gerüche ist ein erneuter Beweis für die hohe Leistungsfähigkeit von De Dietrich. Ein Heizwiderstand an einem Katalysator erzeugt systematisch Hitzestöße und beseitigt die beim Garen entstehenden Gerüche und Dämpfe. Zu Beginn des Garvorgangs schaltet sich ein intelligenter Filter ein, der selbst bei Niedrigtemperaturen aktiviert ist. Dem Backofen entströmt damit keine mit Fettpartikelchen durchsetzte Luft, sondern ausschließlich der Duft der von Ihnen zubereiteten Speisen, der Ihnen sicherlich das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt.

Halogenbeleuchtung: kräftiges und natürliches Licht.

Die Halogenlampe sorgt für eine ideale Helligkeit, ein natürliches, kräftiges und gleichzeitig unaufdringliches Licht. So können Sie im gesamten Kochbereich mit hervorragenden Lichtverhältnissen arbeiten. Selbst mehrere Garvorgänge gleichzeitig behindern Ihre Sicht nicht: Ein neuartiges Komfortgefühl, das die Handschrift von De Dietrich trägt.

Komplette und funktionale Innenausstattung.

Das neue, emailbeschichtete Abtropfblech ist breiter als die herkömmlichen Ofenbleche. Der exklusiv von De Dietrich gebotene Braten-Drehspieß mit Zeiteinstellung (optional) dreht sich auch nach Beendigung des Garvorgangs weiter, damit die Speisen zart, goldbraun und servierbereit bleiben. Durch den unbeweglichen Haltegriff lassen sich die noch heißen Befestigungshaken des Spießes ohne Verbrennungsgefahr lösen. Ein Lissium®-Blech für Backwaren vervollständigt die Ausstattung der Backöfen-Kollektion. Die Innenverkleidung mit Antihafbeschichtung, die ähnlich widerstandsfähig wie Email ist, ist für das perfekte Gelingen so schwierig zubereitender Speisen wie süßem oder salzigem Blätterteiggebäck von entscheidender Bedeutung. Einige Modelle verfügen über herausziehbare Teleskop-Führungsschienen, durch die der Rost oder das Blech ganz herausgezogen werden kann. Dadurch sind die im Ofen befindlichen Speisen sehr viel besser zugänglich.



Backöfen Know-How im Bereich der Innovation



Pyrolyse-Modelle mit einzigartigen Sicherheitsvorrichtungen.

An erster Stelle ist die kühle Tür zu erwähnen. Dank eines exklusiven Belüftungssystems und einer Vierfachverglasung erhitzt sich die Backofentür nie so stark, dass man sich an ihr verbrennen könnte. Dieses System garantiert, dass die Höchsttemperatur niemals 60°C überschreitet. Daneben sind die Verriegelung der Bedienelemente und das Auto-Stop-System hervorzuheben. Mithilfe des Verriegelungssystems wird der Zugriff auf die Bedienelemente blockiert. Dadurch lässt sich verhindern, dass der Backofen versehentlich eingeschaltet wird. Das Auto-Stop-System schaltet den Backofen nach 23 Stunden automatisch ab, wenn Sie vergessen haben ihn auszuschalten.

Herausziehbare Teleskop-Führungsschienen – perfekt zugängliche Speisen.

Die neuen Teleskop-Führungsschienen erlauben ein komplettes Herausziehen des Ofenblechs, ohne dass es beginnt zu wackeln oder sich zu verbiegen und so zu einem Sicherheitsrisiko beim Kochen werden kann.



Backöfen Color Matrix mit Pyrolyse



Klare Bedienelemente, durchdachte und intuitive Benutzeroberfläche.

Die Besonderheit des Matrix-Modells verbirgt sich hinter seiner großen Schlichtheit. In seiner Bedienoberfläche ist eine farbige Anzeige integriert, die einen wirklich unkomplizierten Zugriff bietet. Über die drei Tasten, die links von der Anzeige angeordnet sind, können Sie die verfügbaren Funktionen auswählen und bestätigen; die drei Tasten an der rechten Seite dienen zur Festlegung der Garzeit und -temperatur. Für ihre optimale Nutzung werden alle Funktionen durch die 260.000 Farbpunkte der Matrixanzeige visuell wirkungsvoll hervorgehoben. Jede Anwendungsmöglichkeit wird verständlich und klar angezeigt. Das gilt besonders für die vielen vorprogrammierten Gerichte und Garrezepte, die im Kulinarischen Leitfaden, dem ICS-System oder der Anwendung zum Garen bei Niedrigtemperatur enthalten sind.

AXIUM – das neue, exklusive und schwenkbare Bedienfeld.

Das Bedienfeld des Backofens Color Matrix lässt sich durch ein sanftes Berühren hochklappen und kann dadurch problemlos abgelesen werden, sowohl in horizontaler als auch in vertikaler Position. Das hochintelligente und präzise System lässt dank seiner vier Garanwendungen keine Wünsche offen:

1. CHEFMENÜ – 9 Garfunktionen.

Wie ein echter Meisterkoch kennen Sie all Ihre Gerichte und Sie wissen genau, wie sie Ihnen perfekt gelingen: Nach Auswahl der Garart müssen Sie die vom Backofen empfohlene Temperatur genau einstellen und die gewünschte Garzeit festlegen. Anschließend kontrolliert der Backofen elektronisch alle gewählten Parameter, um das gewünschte Kochergebnis zu erzielen. Außerdem verfügt er über drei Speicherplätze, um die Garparameter Ihrer drei Lieblingsgerichte speichern zu können. So erzielen Sie auf Wunsch immer wieder ein identisches Kochergebnis.

2. KULINARISCHER LEITFADEN – 50 vorprogrammierte Gerichte.

Wählen Sie das gewünschte Gericht und geben Sie dann das Gewicht des Garguts an. Der Herd legt dann automatisch die geeignete Garart, die ideale Temperatur und die exakt erforderliche, minutengenaue Gardauer fest. Ihr Backofen erweist sich als echter Experte, der wie ein wahrer Meisterkoch über Ihr Geheimnis der Herstellung eines schmackhaften, knusprigen und rundum gelungenen Brotes wacht.

3. ICS-PROGRAMM – 12 vorprogrammierte Gerichte.

Ihr Backofen arbeitet vollkommen unabhängig, um Ihnen ein wirklich automatisches Garen zu bieten. Sie brauchen nur ein Gericht zu wählen und den Garvorgang zu starten. Der Backofen legt automatisch alle Garparameter fest: Garart, Idealtemperatur und sogar die Gardauer, nachdem er zuvor mithilfe seiner Feuchtigkeitssensoren das Gewicht des Garguts ermittelt hat. Diese von De Dietrich für seine Backöfen exklusiv entwickelte Regulierung der Gardauer garantiert das Gelingen Ihrer Gerichte nach allen Regeln der Kochkunst.

Backöfen Color Matrics mit Pyrolyse



4. GAREN BEI NIEDRIGTEMPERATUR – 8 voreingestellte Garrezepte.

Die großen Küchenchefs sind sich einig: Eine niedrige Temperatur entscheidet über das erfolgreiche Garen von Fleisch- und Fischgerichten und wird in der Gastronomie zunehmend eingesetzt, um etwa eine zarte Lammkeule oder einen außen knusprigen, saftigen Wolfsbarsch zuzubereiten.

Der mit einer bahnbrechenden Technik ausgestattete Backofen von De Dietrich bietet alle Funktionen, die für die "Haute Cuisine" erforderlich sind: Garen bei Niedrigtemperatur. Dank dieser schonenden und gleichmäßigen Garart bei unter 100°C erzielt man immer wieder das gewünschte Kochergebnis. Dieses Programm lässt sich ganz einfach einstellen. Sie müssen nur das gewünschte Gericht auswählen und schon startet der Backofen automatisch den gewählten Garvorgang.

Funktion BIOGRILL® Plus.

Für die Zubereitung goldbraun überbackener Gratins schaltet sich der Grill automatisch in den letzten fünf Minuten des gewählten Garprogramms ein.

Pyrocontrol® Plus-Technologie.

Wenn notwendig, empfiehlt Ihnen der Backofen durch eine kleine Leuchtanzeige die Durchführung einer Pyrolysereinigung. Das übernimmt die Funktion Pyrocontrol®. Sie sorgt automatisch für eine Pyrolysereinigung gemäß dem Verschmutzungsgrad.



Backöfen Color Matrix mit Pyrolyse

DOP790XS Edelstahl

ICS Technologie



A class



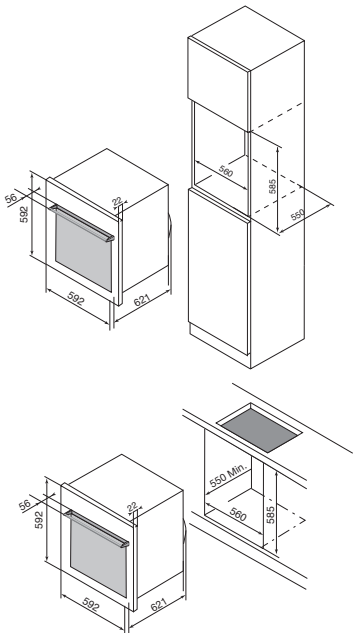
Multifunktionsbackofen Plus mit Pyrolyse

Front in Schwarzglas, eingefasst von einem Edelstahlrahmen und Aluminiumleisten

- > Energieeffizienzklasse A
- > Reinigung Pyro-Turbo
- > Bedienfeld Color Matrix mit Sensortasten und blauer Hintergrundbeleuchtung
- > Schwenkbare Bedienfeld Axium
- > ICS (12 vollautomatische Garfunktionen)
- > Kulinarischer Leitfaden (50 Gerichte)
- > Garen bei Niedrigtemperatur (8 Gerichte)
- > Cool Touch Sicherheitstür "Klasse A" mit Vierfachverglasung
- > Innentür mit abnehmbarem Glas
- > 9 Garfunktionen (einschließlich Brotbacken)
- > Grillautomatik Biogrill® Plus mit 4 Leistungsstufen
- > Pyrocontrol® Plus: Angabe des Verschmutzungsgrads und automatische Reinigung
- > Emailbeschichteter Garraum 53 l
- > Seitliche emaillierte, selbstreinigende Aufnahmeschienen (Pyrolyse)
- > Funktion Eolyse® zur Geruchs-beseitigung
- > Braten-Drehspieß (optional)
- > 1 Set für das Garen bei Niedrigtemperatur
- > 1 Herausziehbare Teleskop-Führungsschienen (vollständige Zugänglichkeit)
- > 1 Sicherheitsrost
- > 1 45-mm-Blech mit Stützrost
- > 1 Lissium-Blech für Backwaren

Einbaumaß (mm):

585 x 560 x 550 (Höhe x Breite x Tiefe)



Backöfen Multifunktion Plus mit Pyrolyse

DOP770XS Edelstahl



ICS Technologie



DOP760XS Edelstahl



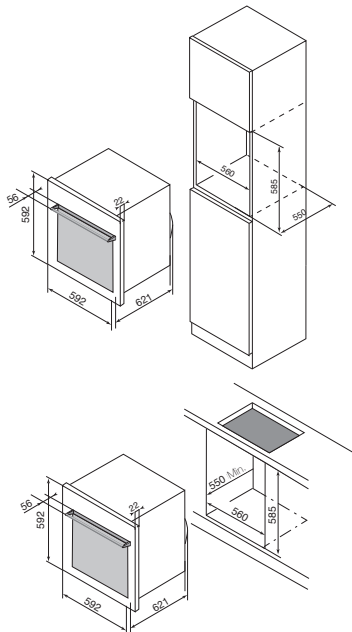
ICS Technologie



Multifunktionsbackofen Plus mit Pyrolyse Front in Schwarzglas, eingefasst von einem Edelstahlrahmen und Aluminiumleisten

- > Energieeffizienzklasse A
- > Reinigung Pyro-Turbo
- > Schwenkbares Axiom-Bedienfeld Touch Control, Sensortasten mit blauer Hintergrundbeleuchtung
- > ICS (12 vollautomatische Funktionen)
- > Cool Touch Sicherheitstür "Klasse A" mit Vierfachverglasung
- > Innentür mit abnehmbarem Glas
- > 9 Garfunktionen (einschließlich Brotbacken)
- > Biogrill® mit 4 Leistungsstufen
- > Automatische Reinigung Pyrocontrol®
- > Emailbeschichteter Garraum 53 l
- > Seitliche emaillierte, selbstreinigende Aufnahmeschienen (Pyrolyse)
- > Funktion Eolyse® zur Geruchsbeseitigung
- > Braten-Drehspieß (optional)
- > 1 Herausziehbare Teleskop-Führungsschienen (vollständige Zugänglichkeit)
- > 1 Sicherheitsrost
- > 1 45-mm-Blech mit Stützrost
- > 1 Lissium-Blech für Backwaren

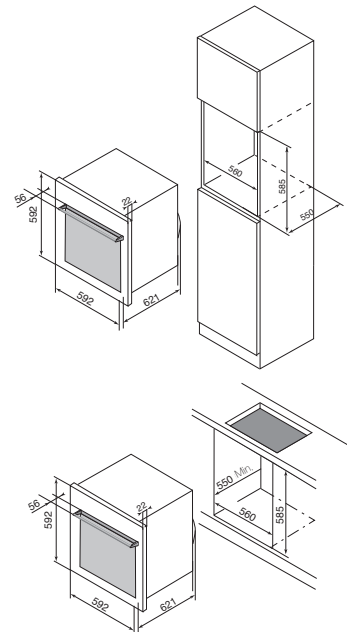
Einbaumaß (mm):
585 x 560 x 550 (Höhe x Breite x Tiefe)



Multifunktionsbackofen Plus mit Pyrolyse Front in Schwarzglas, eingefasst von einem Edelstahlrahmen und Aluminiumleisten

- > Energieeffizienzklasse A
- > Reinigung Pyro-Turbo
- > Schwenkbares Bedienfeld Axiom
- > Bedienfeld mit Sensortasten und blauer Hintergrundbeleuchtung
- > ICS (12 vollautomatische Funktionen)
- > Cool Touch Sicherheitstür "Klasse A" mit Vierfachverglasung
- > Innentür mit abnehmbarem Glas
- > 9 Garfunktionen (einschließlich Brotbacken)
- > Biogrill® mit 4 Leistungsstufen
- > Automatische Reinigung Pyrocontrol®
- > Emailbeschichteter Garraum 53 l
- > Seitliche emaillierte, selbstreinigende Aufnahmeschienen (Pyrolyse)
- > Funktion Eolyse® zur Geruchsbeseitigung
- > Braten-Drehspieß (optional)
- > 1 Herausziehbare Teleskop-Führungsschienen (vollständige Zugänglichkeit)
- > 1 Sicherheitsrost
- > 1 45-mm-Blech mit Stützrost
- > 1 Lissium-Blech für Backwaren

Einbaumaß (mm):
585 x 560 x 550 (Höhe x Breite x Tiefe)



Backöfen Multifunktion Plus mit Pyrolyse

DOP495XD1 Edelstahl

ICS Technologie



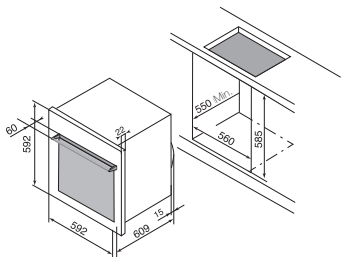
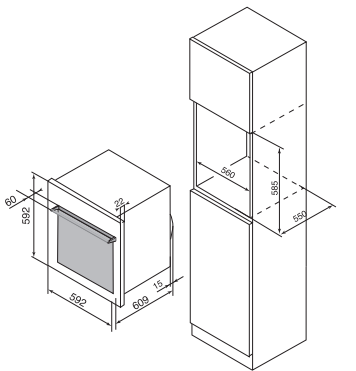
Multifunktionsbackofen Plus mit Pyrolyse Front in Schwarzglas, eingefasst von einem Edelstahl- bzw. Aluminiumrahmen

- > Energieeffizienzklasse A
- > Schwarzer Garraum aus Pyroclean®-Email
- > Halogenbeleuchtung
- > Multifunktion Plus. 9 Garfunktionen:
 - Heissluft / Umluft Kombihitze / Turbo-Grill/ Konventionell / Konventionell Öko / Einfach-Grill / Doppel-Grill / Warmhaltefunktion / Auftauen
- > Individuell einstellbare Eolyse®: 100% reine Umgebungsluft
- > Biogrill® Plus: 4 Leistungsstufen
- > Exakte elektronische Temperaturregelung
- > Pyrocontrol® Plus: Angabe des Verschmutzungsgrads des Backofens im Display
- > Emailbeschichteter Garraum 51 l
- > Automatische Pyrolysereinigung gemäß Verschmutzungsgrad
- > Cool Touch Tür mit Vierfachverglasung
- > Monocontrolschalter
- > Matrix-Display
- > 4 Garanwendungen:
 - Menü Chef (9 Funktionen)
 - Kulinarischer Leitfaden (48 Gerichte)
 - ICS (12 vollautomatische Funktionen)
 - Garen bei Niedrigtemperatur (6 Gerichte im automatischen Garvorgang)
- > Innenausstattung:
 - 1 Sicherheitsrost
 - 1 Flachrost
 - 1·20-mm-Blech
 - 1 Teflonblech für Backwaren
 - 1 Braten-Drehspieß mit Zeiteinstellung
 - 1 schwarzes Abtropfblech aus Pyroclean®-Email
 - 1 Set für das Garen bei Niedrigtemperatur (Blech + Stützrost)
 - 1 herausziehbares Gleitsystem für vollständige Zugänglichkeit

Abmessungen (mm)

Einbaumaß: 585 x 560 x 550 (H x B x T)

Gerätemaß: 592 x 592 x 609 (H x B x T) mit Griff



Backöfen Multifunktion Plus mit Pyrolyse

DOP740WS Weiß

DOP740BS Schwarz

DOP740XS Edelstahl



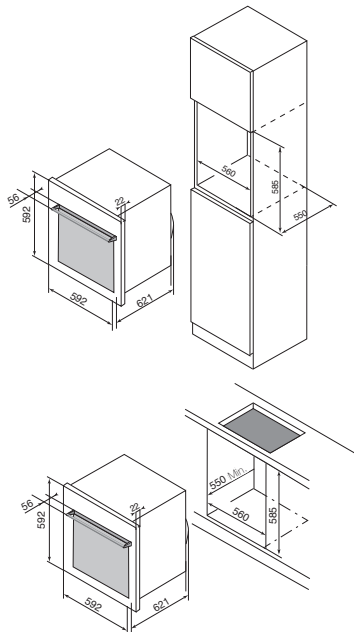
DOP455XD1 Edelstahl



Multifunktionsbackofen Plus mit Pyrolyse Front in Schwarzglas, eingefasst von einem Rahmen in weiß, schwarz oder Edelstahl und Aluminiumleisten

- > Energieeffizienzklasse A
- > Reinigung Pyro-Turbo
- > Bedienfeld mit Sensortasten und blauer Hintergrundbeleuchtung
- > Cool Touch Sicherheitstür "Klasse A" mit Vierfachverglasung
- > Innentür mit abnehmbarem Glas
- > 9 Garfunktionen (einschließlich Brotbacken)
- > Biogrill® mit 4 Leistungsstufen
- > Emailbeschichteter Garraum 53 l
- > Seitliche emaillierte, selbstreinigende Aufnahmeschienen (Pyrolyse)
- > Braten-Drehspieß (optional)
- > 1 Herausziehbare Teleskop-Führungsschienen (vollständige Zugänglichkeit)
- > 1 Sicherheitsrost
- > 1 45-mm-Blech mit Stützrost
- > 1 Lissium-Blech für Backwaren

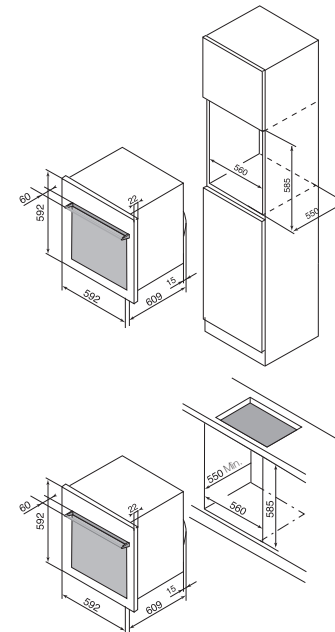
Einbaumaß (mm):
585 x 560 x 550 (Höhe x Breite x Tiefe)



Multifunktionsbackofen Plus mit Pyrolyse Front in Schwarzglas, eingefasst von einem Edelstahlrahmen

- > Energieeffizienzklasse A
- > Innenraum aus schwarzem Pyroclean®-Email
- > Halogenbeleuchtung
- > Multifunktion Plus. 9 Garfunktionen:
 - Heißluft / Umluft Kombihitze / Turbo-Grill / Konventionell Öko / Einfach-Grill / Auftaufunktion
- > Biogrill: 4 Leistungsstufen
- > Gradgenaue elektronische Temperaturregelung
- > Emailbeschichteter Garraum 51 l
- > 3 Pyrolyse-Reinigungszyklen: Öko, Normal, Super
- > Cool Touch mit Vierfachverglasung
- > Monocontrolschalter
- > Multistart-Programmierung
 - Automatische Temperaturwahl
 - Angabe der Blechhöhe
 - Animierte Dartsellung der Garprogramme
- > Innenausstattung:
 - 1 Sicherheitsrost
 - 1 Flachrost + 1 Blech aus Pyroclean®-Email
 - 1 Teflonblech für Backwaren
 - 1 Braten-Drehspieß mit Zeiteinstellung
 - 1 Schwarzes Abtropfblech aus
 - 1 Set für das Garen bei Niedrigtemperatur (Blech + Stützrost)

Abmessungen (mm)
Einbaumaß: 585 x 560 x 550 (H x B x T)
Gerätemaß: 592 x 592 x 609 (H x B x T) mit Griff



Doppelbackofen Multifunktion Plus mit Pyrolyse

DOD798X Edelstahl



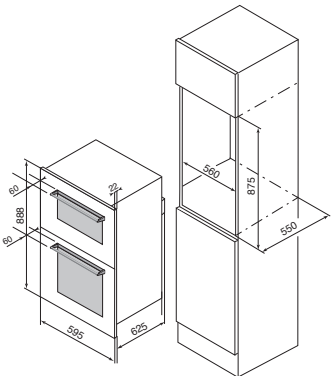
Doppelbackofen Multifunktion Plus mit Pyrolyse

Front in Schwarzglas, eingefasst von einem Edelstahlrahmen und Aluminiumleisten

- > Energieeffizienzklasse A
- > Reinigung Pyro-Turbo
- > Doppelbedienfeld "Touch Control", Sensortasten mit blauer Hintergrundbeleuchtung
- > Cool Touch Sicherheitstüren "Klasse A" mit Vierfachverglasung
- > Innentür mit abnehmbarem Glas (Hauptofen)
- > Oberer und unterer Backofen: 7 Garfunktionen (einschließlich Brotbacken)
- > Seitliche emaillierte, selbstreinigende Aufnahmeschienen (Pyrolyse)
- > Oberer Backofen 33 l
- > Unterer Backofen 52 l
- > Braten-Drehspieß zusätzlich zum Abtropfblech
- > 1 System für herausziehbare Teleskop-Führungsschienen (3 Ebenen)
- > 3 Sicherheitsroste mit Griff
- > 1 45-mm-Blech mit Stützrost
- > 1 Lössium-Blech für Backwaren

Einbaumaß (mm):

870 x 560 x 560 (Höhe x Breite x Tiefe)



Backöfen Multifunktionsbacköfen Plus

DOE740XS Edelstahl



A class

DOE505XD1 Edelstahl



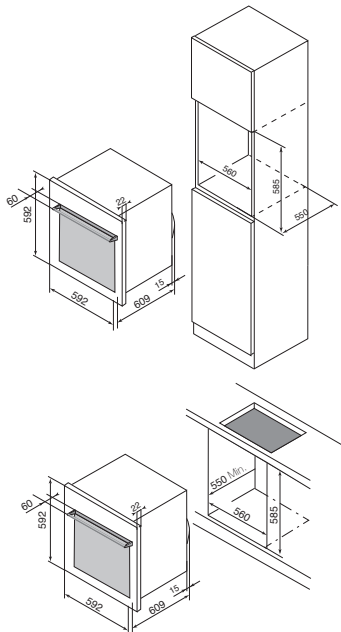
A class

Multifunktionsbackofen Plus

Front in Schwarzglas, eingefasst von einem Edelstahlrahmen und Aluminiumleisten

- > Energieeffizienzklasse A
- > Neue reinigungsfreundliche Emailbeschichtung Top Slide
- > Bedienfeld mit Sensortasten und blauer Hintergrundbeleuchtung
- > Sicherheitstür mit Doppelverglasung
- > Innentür mit abnehmbarem Glas
- > 9 Garfunktionen (einschließlich Brotbacken)
- > Biogrill® mit 4 Leistungsstufen
- > Emailbeschichteter Garraum 53 l
- > Emaillierte Innenführungsschienen
- > Braten-Drehspieß (optional)
- > 1 Herausziehbare Teleskop-Führungsschienen (vollständige Zugänglichkeit)
- > 1 Sicherheitsrost
- > 1 45-mm-Blech mit Stützrost
- > 1 Lössium-Blech für Backwaren

Einbaumaß (mm):
585 x 560 x 550 (Höhe x Breite x Tiefe)

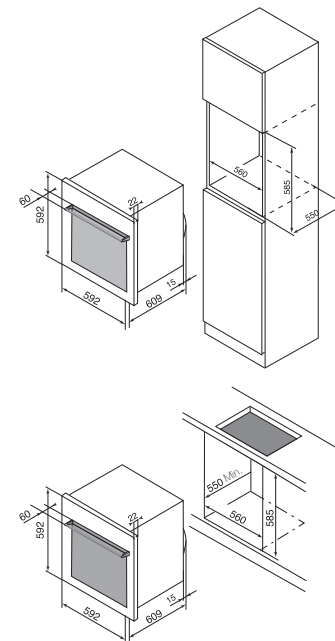


Multifunktionsbackofen Plus

Front in Schwarzglas, eingefasst von einem Rahmen in Weiß, Schwarz oder Edelstahl

- > Energieeffizienzklasse A
- > Schwarzer Garraum aus Pyroclean®-Email
- > Innenbeleuchtung
- > Multifunktion Plus. 7 Garfunktionen: Heissluft / Konventionell / Konventionell Öko / Einfach-Grill / Doppel-Grill / Warmhaltefunktion / Unterhitze
- > Garraum 50 l
- > Thermostat
- > Klappgrill
- > Türinnenseite aus Glas
- > Hinterlüftete Tür
- > Elektromechanische Drehschalter
- > Zeitschaltuhr mit Display zur Temperaturanzeige
- > Innenausstattung:
 - 2 Sicherheitsroste
 - 1-45-mm-Abtropfblech
 - 1 herausnehmbares Gleitblech für vollständige Zugänglichkeit (optional)

Abmessungen (mm)
Einbaumaß: 585 x 560 x 550 (H x B x T)
Gerätemaß: 592 x 592 x 609 (H x B x T) mit Griff



Backöfen Multifunktionsbacköfen Plus

DOE900X Edelstahl

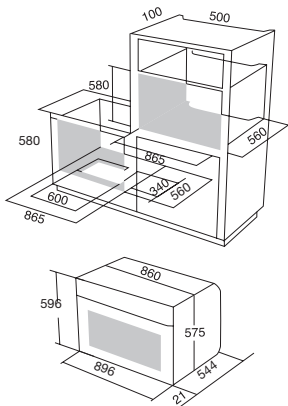
A class



Backofen 90 cm. Multifunktion Plus Front in Schwarzglas, eingefasst von einem Edelstahlrahmen und Aluminiumleisten

- > Energieeffizienzklasse A
- > Neue reinigungsfreundliche Emailbeschichtung Top Slide
- > Bedienfeld mit Sensortasten und blauer Hintergrundbeleuchtung
- > Cool Touch Sicherheitstür mit Dreifachverglasung
- > Innentür mit abnehmbarem Glas
- > 10 Garfunktionen (einschließlich Brotbacken)
- > Garraum 72 l
- > Innenführungsschienen
- > Braten-Drehspieß
- > 2 Sicherheitsroste mit Griff
- > 1·20-mm-Blech

Einbaumaß (mm):
580 x 865 x 560 (Höhe x Breite x Tiefe)



Backöfen Multifunktionsherd Plus

DOE545XD1 Edelstahl

DOE545BD1 Schwarz

DOE545WD1 Weiß

Aclass



Multifunktionsherd Plus

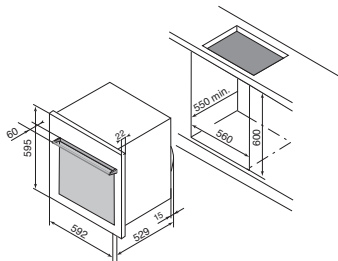
Front in Schwarzglas, eingefasst von einem Rahmen in Edelstahl.
Ebenfalls Weiß oder Schwarz erhältlich.

- > Energieeffizienzklasse A
- > Garfunktionen: Heissluft, Umluft Kombihitze, Turbo Grill, Grill groß, Grill klein, Pizza, Konventionell, Auftauen
- > Display: Zeitsteuerung
- > Neue reinigungsfreundliche Email
- > Sicherheitstür mit Dreifach-Verglasung
- > Türinnenseite aus Glas
- > Garraum 50 l
- > 1 Teleskopvollauszug
- > Sicherheitsverriegelung
- > Kühlgebläse
- > Sonderfunktionen: Pizza und Celeris
- > Kombinierbar mit den Kochfeldern DTV742X und DTV742V

Abmessungen (mm)

Einbaumaß: 600 x 560 x 550 (H x B x T)

Gerätemaß: 595 x 592 x 529 (H x B x T)



Backöfen Kollektion 45 und 38



Kollektion 45.

An Ihre Bedürfnisse angepasst.

Das Konzept dieser neuen Produktreihe für kompakte Einbaubacköfen ist das Ergebnis sorgfältiger Forschung. Damit Sie das Gerät dort installieren können, wo Sie es wünschen, und das auch noch so einfach wie möglich. Seine besonderen Abmessungen – Höhe von 45 cm – bieten zahlreiche Vorteile. Die Backöfen passen genau in die Einbaunischen mit Standardmaß und fügen sich perfekt in die Umgebung anderer Geräte von De Dietrich ein. Durch das interne Belüftungssystem müssen keine am Ofen anliegenden Möbelemente ausgeschnitten werden. So lässt sich das Gerät geschlossen in die Nische – unter eine Arbeitsplatte oder Induktions-Kochstelle von De Dietrich – einbauen.

Ein Höchstmaß an Vollkommenheit.

Die Kollektion 45 von De Dietrich setzt neue Maßstäbe, indem die kulinarischen Ergebnisse mit der Leistung traditioneller Backöfen gleichziehen. Diese neuen Elektrobacköfen sind richtige Öfen im Kleinformate. Ihre geringen Abmessungen sind irreführend, denn bei einem Fassungsvermögen von 40 Litern, einer Leistung von 1000 W und dem integrierten 36-cm-Drehteller stellt auch eine große Lammkeule von 4 kg kein Problem dar. Ob als Kombi-Backofen oder nur als Mikrowelle, kein anderer Mikrowellenofen tauert, erwärmt oder gart zwei große Gerichte gleichzeitig und bewahrt dabei den vollen Geschmack und die gesamten Nährwertigenschaften der Speisen.

Kollektion 38.

So wie die verschiedenen Instrumente eines Orchesters bilden die Backöfen der Kollektion 38 ein perfektes Ensemble. Sie sind in vollkommener Harmonie aufeinander abgestimmt und ergänzen sich auf ideale Weise.

Multifunktionsbackofen Plus mit Pyrolyse: kulinarische Größe in kompakter Form.

Trotz seines Fassungsvermögens von nur 32 Litern erzielt dieser Backofen vergleichbare Ergebnisse wie die Öfen mit herkömmlichen Abmessungen. Das ist vor allem der Heißluft-Funktion zu verdanken, die Kalbsbraten saftig und Backwaren leicht und luftig gelingen lässt.

Dampfgaren: Aromatische Melodien in der Küche von Heute.

Das Dampfgaren ist eine ganz neue Art des Kochens, bei der Vitamine, Mineralstoffe, Geschmack, Konsistenz und Farbe des Garguts erhalten bleiben. Auf diese Weise bewahren etwa die Jakobsmuscheln ihr salziges Aroma und es ist keine Sauce mehr nötig. Ihr voller Geschmack bleibt erhalten.

Kombi-Mikrowelle: Kreieren, kochen oder improvisieren Sie Ihre Gerichte in Rekordzeit.

Mit zwei Ebenen zum Einschieben von zwei großen Blechen gleichzeitig sowie acht Garfunktionen erfüllt diese Mikrowelle alle Ihre Erwartungen: Sie kombiniert Schnelligkeit und Qualität beim Garen mit Heißluft (im Kombi-Modell), erwärmt ein kurz zuvor dem Gefrierfach entnommenes Gemüsegericht oder bereitet in Rekordzeit ein Brathähnchen nach allen Regeln der Kochkunst zu. Die Backöfen und Mikrowellen der Kollektion 38 ergänzen sich und sind gleichzeitig auch alle einzeln einsetzbar. Mit ihren zahlreichen Einbaumöglichkeiten fügen sie sich harmonisch in jede Küchenumgebung ein.

Backöfen Kollektion 45

DME795XS Edelstahl



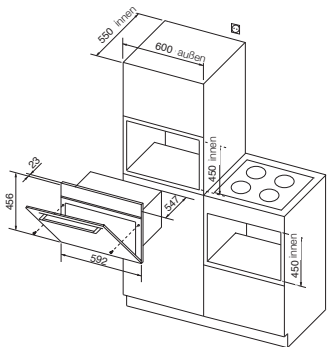
DME785X Edelstahl



Kombibackofen mit integrierter Mikrowelle Front in Schwarzglas, eingefasst von einem Edelstahlrahmen und Aluminiumleisten

- > Garraum 40 l
- > Bedienfeld mit Sensortasten und blauer Hintergrundbeleuchtung
- > 10 automatische Garfunktionen
- > Mikrowelle 1.000 W mit Quattro-System
- > Heißluft 1.600 W
- > Klappbarer Grill 1.750 W mit 3 Leistungsstufen
- > Emaillierter Garraum aus Edelstahl
- > 4 Gararten (2 im Kombimodus): Grill + Normal oder Heissluft + Normal
- > Garen auf zwei Ebenen
- > 3 speicherbare Programme
- > Expressaufauffunktion Speed Defrost
- > Zeitschaltfunktion 60 Min. mit Startzeitvorwahl
- > 1 x 36-cm-Drehteller, herausnehmbar
- > 1 Herausziehbare Teleskop-Führungsschienen (vollständige Zugänglichkeit)
- > 1 Rost
- > 1 Fettpfanne aus Glas

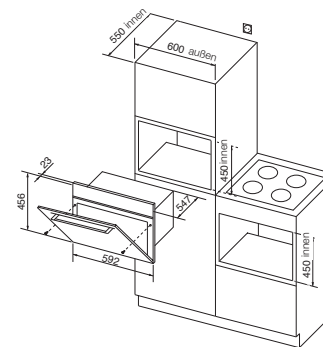
Einbaumaß (mm):
450 x 560 x 550 (Höhe x Breite x Tiefe)



Integrierbare einfache Mikrowelle Front in Schwarzglas, eingefasst von einem Edelstahlrahmen und Aluminiumleisten

- > Garraum 40 l
- > Bedienfeld mit Sensortasten und blauer Hintergrundbeleuchtung
- > Mikrowelle 1.000 W mit Quattro-System
- > Emaillierter Garraum aus Edelstahl
- > Garen auf zwei Ebenen
- > 3 speicherbare Programme
- > Expressaufauffunktion Speed Defrost
- > Zeitschaltfunktion 60 Min. mit Startzeitvorwahl
- > 1 x 36-cm-Drehteller, herausnehmbar
- > 1 Rost

Einbaumaß (mm):
450 x 560 x 550 (Höhe x Breite x Tiefe)



Backöfen Kollektion 45

DOV745X Edelstahl



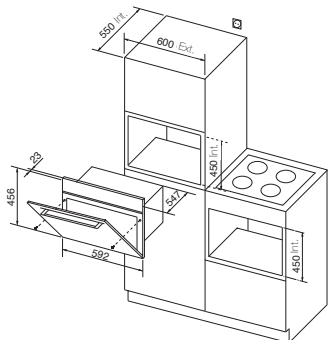
Integrierbarer Dampfgarer

Front in Schwarzglas, eingefasst von einem Edelstahlrahmen und Aluminiumleisten

- > Garraum 23 l
- > Bedienfeld mit Sensortasten und blauer Hintergrundbeleuchtung
- > Edelstahl-Garraum mit herausziehbarem 1-l-Wasserbehälter
- > 1 Spezialschale für Edelstahl-Dampfgarer mit Halterung
- > 1 Rost

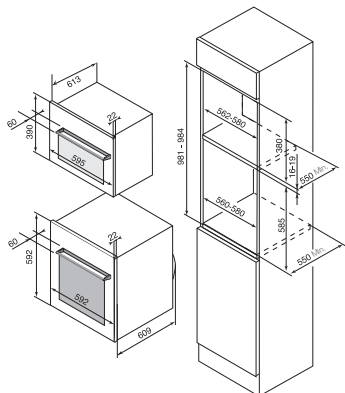
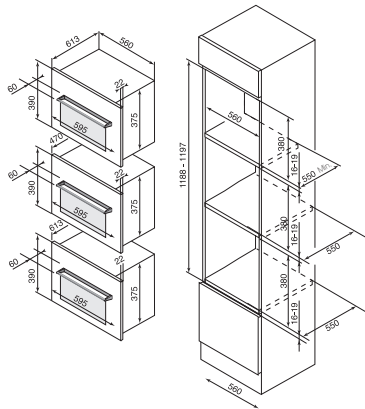
Einbaumaß (mm):

450 x 560 x 450 (Höhe x Breite x Tiefe)



Backöfen Kollektion 38

DOP499XD1 Edelstahl



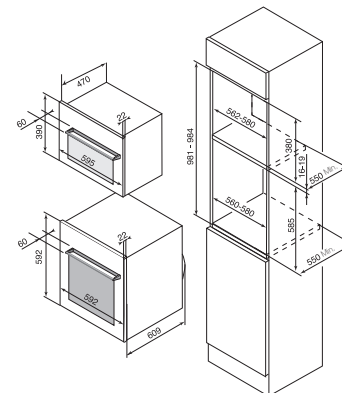
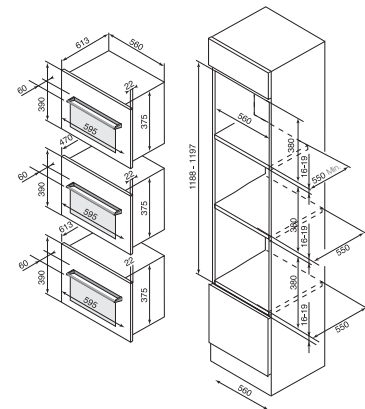
Multifunktionsbackofen Plus mit Pyrolyse Front in Schwarzglas, eingefasst von einem Edelstahlrahmen

- > Sicherheitstür, nach unten öffnend
- > Schwarzer Garraum in Pyroclean®-Email
- > Multifunktion Plus
 - 7 Garfunktionen: Heissluft / Umluft Kombihitze / Turbo-Grill/ Konventionell / Einfach-Grill / Doppel-Grill / Auftauung
- > Biogrill®: 4 Leistungsstufen
- > Emailbeschichteter Garraum 32 l
- > Exakte elektronische Temperaturregelung
- > Pyrolysereinigung in 3 Stufen: Eco, Normal, Super
- > Cool Touch Tür mit Vierfachverglasung
- > Soft-Touch-Bedienelemente
- > Multistart Plus Steuerung mit automatischer Temperaturvorauswahl und animierter Darstellung der Garvorgänge
- > Innenausstattung:
 - 1 gebogener Rost
 - 1 Fettpfanne aus schwarzem Pyroclean®-Email
 - 1 Braten-Drehspieß mit Zeiteinstellung

Abmessungen (mm)

Einbaumaß: 380 x 560 x 550 (H x B x T)
Gerätemaß: 390 x 595 x 613 (H x B x T) mit Griff

DOV499XD1 Edelstahl



Dampfgarer Front in Schwarzglas, eingefasst von einem Edelstahlrahmen

- > Sicherheitstür, nach unten öffnend
- > Edelstahl - Garraum
- > Dampfgaren
 - 8 vorprogrammierte Temperaturen und Garzeiten
- > Elektronische Dampf- und Temperaturregelung
- > Soft-Touch-Bedienelemente
- > Emailbeschichteter Garraum 23 l
- > Elektronische Steuerung
- > Anzeige der Programme, der Temperatur und des Wasserstands im Display
- > Innenausstattung:
 - 1 Rost
 - 1 Transparente Garschale

Abmessungen (mm)

Einbaumaß: 380 x 560 x 450 (H x B x T)
Gerätemaß: 390 x 595 x 470 (H x B x T)

Backöfen Wärmeschubladen

DWD714X Edelstahl



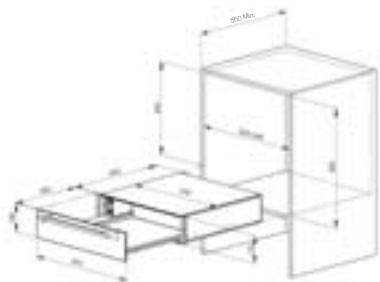
Edelstahl-Wärmeschublade

Front in Schwarzglas, eingefasst von Edelstahlrahmen

- > Höhe 14 cm
- > Volumen 24 l: Ca. 20 große Teller, 30 Schalen oder 80 Kaffeetassen
- > Heißluft
- > Verstellbarer Thermostat von 30 bis 70°C
- > Zeitschaltfunktion 90 Min.
- > Quadro-Schienen mit Rückziehautomatik
- > Fassungsvermögen 20 kg
- > Rutschfeste Innenverkleidung

Einbaumaß (mm):

135 x 560 x 550 (Höhe x Breite x Tiefe)



DWD729X Edelstahl



Edelstahl-Wärmeschublade

Front in Schwarzglas, eingefasst von Edelstahlrahmen

- > Höhe 29 cm
- > Volumen 60 l: Ca. 40 große Teller, 60 Schalen oder 120 Kaffeetassen
- > Heißluft
- > Verstellbarer Thermostat von 30 bis 70°C
- > Zeitschaltfunktion 90 Min.
- > Quadro-Schienen mit Rückziehautomatik
- > Fassungsvermögen 20 kg
- > Rutschfeste Innenverkleidung

Einbaumaß (mm):

295 x 560 x 550 (Höhe x Breite x Tiefe)

