De Dietrich

Four

Réf. : DOR4747H





Sélecteur Diamant Le sélecteur de navigation, délicat, tactile et ergonomique, de conception exclusive confère une fluidité du mouvement inégalée pour des réglages de précision ultime, sublimant ainsi l'excellence.

GÉNÉRAL	
Marque	DE DIETRICH
Référence commerciale	DOR4747H
Code EAN	3660767993600
Code douanier	85166080

CARACTÉRISTIQUES	
Type d'installation	Encastrable
Type d'énergie	Electricité
Mode de cuisson	Combiné vapeur
Type de nettoyage	Pyrolyse
Couleur	Heritage noir et cuivre
Nom du programmateur	Ecran TFT couleur
Nombre de manettes	1
Type de contre porte	Plein verre déclipsable
Ouverture de la porte	Abattante Soft Close
Volume du réservoir d'eau (L)	1L

CONNECTIVITÉ	
Connectivité	Non
Type de connectivité	
Fonctionnalités	

PERFORMANCES	
Indice d'Efficacité Energétique (EEI) (kWh)	81,4
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie en mode conventionnel (kWh)	0.70
Consommation d'énergie en mode convection forcée (kWh)	1.10
Puissance du gril	2100
Consommation en veille (W)	0.8
Consommation en veille connecté (W)	
Volume de la cavité (L)	73
Dimensions de la cavité HxLxP (mm)	382X474X405
Matériaux de la cavité	Emaillé
Eclairage à l'ouverture de porte	Oui

Les plus produits

Ai Talent Combi Steam Prodige des cuissons saines et moelleuses, le four Ai Talent Combisteam partage son savoir-faire. Disposez des meilleurs instruments de la cuisson traditionnelle et de la cuisine actuelle : vapeur en combiné ou en 100%, cuisson sous-vide¿

Ecran TFT Smart Navigation L'interface arbore un grand écran TFT 4'3 haute définition, enrichi de fonctionnalités innovantes. De sublimes photos présentent les plats et recettes prédéfinis en cuisson automatique, avec un réalisme surprenant et unique.

De Dietrich

Four

Réf. : DOR4747H

FONCTIONS DE CUISSON	
Nombre de fonctions de cuisson	24
Séquence de cuisson 1	Chaleur Combinée
Séquence de cuisson 2	Chaleur tournante
Séquence de cuisson 3	Traditionnel
Séquence de cuisson 4	Eco
Séquence de cuisson 5	Gril ventilé
Séquence de cuisson 6	Sole ventilée
Séquence de cuisson 7	Gril variable
Séquence de cuisson 8	Air Fry
Séquence de cuisson 9	Maintien au chaud
Séquence de cuisson 10	Décongélation
Séquence de cuisson 11	Levage de pâte
Séquence de cuisson 12	Déshydratation
Séquence de cuisson 13	Shabbat
Séquence de cuisson 14	Cuisson sous-vide
Séquence de cuisson 15	Vapeur
Séquence de cuisson 16	Chaleur tournante + Vapeur
Séquence de cuisson 17	Traditionnel Pulsé + Vapeur
Séquence de cuisson 18	Gril ventilé vapeur
Séquence de cuisson 19	Fonction régénération
Séquence de cuisson 20	Guide culinaire
Séquence de cuisson 21	Basse température
Séquence de cuisson 22	Guide Vapeur Combiné
Séquence de cuisson 23	Guide Vapeur
Séquence de cuisson 24	Guide sous vide
Séquence de cuisson 25	Pyro Express + Pyro Auto + Pyro 2H
Séquence de cuisson 26	

ACCESSOIRES ET CASSEROLERIE	
Type de gradins	Fils chromés 6 niveaux
Nombre de systèmes sortants	1
Systèmes sortants	Système sortant télescopique total
Nombre de grilles	4
Type de grilles	2 grilles plates sécurité;2 demi-grilles
Nombre de plaques et plats	4
Type de plaques et plats	1 plat 45 mm;1 plat vapeur inox;Plat perforé 20 mm;1 plat 8 mm
Tournebroche	Non

SÉCURITÉS	
Type de sécurité	Auto stop système;Verrouillage accès au bandeau
Type de porte	Porte froide

INSTALLATION	
Puissance maxi électrique (kW)	3.385
Fusible (A)	16
Tension (V)	220-240
Fréquence (Hz)	50
Dimensions du produit nu HxLxP (mm)	592X592X609
Dimensions du produit emballé HxLxP (mm)	670X640X660
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm)	585X560X550
Longueur du cordon électrique (cm)	115
Type de prise	Sans prise
Poids net (kg)	43.7
Poids brut (kg)	45.0

FABRICATION	
Pays d'origine	France
Disponibilité des pièces détachées (ans)	20
Indice de réparabilité	