

De Dietrich

Four

Réf. : DOR4546B



Mode Auto CombiSteamer Le Mode Auto est capable de programmer plus de 100 recettes prédéfinies. Il fixe automatiquement tous les paramètres : du mode de cuisson traditionnel ou associant la vapeur, à la température et temps de cuisson, grâce aux capteurs embarqués.

GÉNÉRAL

Marque	DE DIETRICH
Référence commerciale	DOR4546B
Code EAN	3660767997219
Code douanier	85166080

CARACTÉRISTIQUES

Type d'installation	Encastrable
Type d'énergie	Electricité
Mode de cuisson	Combiné vapeur
Type de nettoyage	Pyrolyse
Couleur	Noir Infini
Nom du programmeur	Ecran LCD blanc
Nombre de manettes	1
Type de contre porte	Plein verre déclinable
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 Énergétique (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
Éclairage 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.

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, subliment ainsi l'excellence.

De Dietrich

Four

Réf. : DOR4546B

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 partiel
Nombre de grilles	4
Type de grilles	2 grilles plates sécurité;2 demi-grilles
Nombre de plaques et plats	3
Type de plaques et plats	1 plat 45 mm;1 plat vapeur inox;Plat perforé 20 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)	44.1
Poids brut (kg)	45.6

FABRICATION

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