

De Dietrich

Four

Réf. : DKR4741H



température et temps de cuisson, grâce aux capteurs embarqués.

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.

GÉNÉRAL

Marque	DE DIETRICH
Référence commerciale	DKR4741H
Code EAN	3660767993716
Code douanier	85166080

CARACTÉRISTIQUES

Type d'installation	Encastrable
Type d'énergie	Electricité
Mode de cuisson	Multifonction +
Type de nettoyage	Pyrolyse
Couleur	Heritage noir et cuivre
Nom du programmeur	Ecran TFT couleur
Nombre de manettes	1
Type de contre porte	Plein verre déclinable
Ouverture de la porte	Abattante
Volume du réservoir d'eau (L)	1L

CONNECTIVITÉ

Connectivité	Non
Type de connectivité	
Fonctionnalités	

PERFORMANCES

Indice d'Efficacité Énergétique (EEI) (kWh)	94,4
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie en mode conventionnel (kWh)	0.68
Consommation d'énergie en mode convection forcée (kWh)	1.01
Puissance du gril	1750
Consommation en veille (W)	0.8
Consommation en veille connecté (W)	
Volume de la cavité (L)	40
Dimensions de la cavité HxLxP (mm)	226X426X415
Matériaux de la cavité	Emailé
Eclairage à l'ouverture de porte	Oui

Les plus produits

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.

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

De Dietrich

Four

Réf. : DKR4741H

FONCTIONS DE CUISSON

Nombre de fonctions de cuisson	18
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	Maintien au chaud
Séquence de cuisson 9	Décongélation
Séquence de cuisson 10	Déshydratation
Séquence de cuisson 11	Vapeur
Séquence de cuisson 12	Chaleur tournante + Vapeur
Séquence de cuisson 13	Traditionnel + Vapeur
Séquence de cuisson 14	Gril ventilé vapeur
Séquence de cuisson 15	Fonction régénération
Séquence de cuisson 16	Guide culinaire
Séquence de cuisson 17	Guide Vapeur Combiné
Séquence de cuisson 18	Guide Vapeur
Séquence de cuisson 19	Pyrolyse Eco
Séquence de cuisson 20	Pyrolyse 2H
Séquence de cuisson 21	
Séquence de cuisson 22	
Séquence de cuisson 23	
Séquence de cuisson 24	
Séquence de cuisson 25	
Séquence de cuisson 26	

ACCESSOIRES ET CASSEROLERIE

Type de gradins	Email 3 points
Nombre de systèmes sortants	0
Systèmes sortants	
Nombre de grilles	1
Type de grilles	1 grille plate sécurité
Nombre de plaques et plats	2
Type de plaques et plats	1 plat 45 mm;1 plat vapeur inox
Tournebroche	Non

SÉCURITÉS

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

INSTALLATION

Puissance maxi électrique (kW)	3.135
Fusible (A)	16
Tension (V)	220-240
Fréquence (Hz)	50
Dimensions du produit nu HxLxP (mm)	456X592X609
Dimensions du produit emballé HxLxP (mm)	550X670X700
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm)	450X560X550
Longueur du cordon électrique (cm)	145
Type de prise	Sans prise
Poids net (kg)	35.80
Poids brut (kg)	39.4

FABRICATION

Pays d'origine	France
Disponibilité des pièces détachées (ans)	15
Indice de réparabilité	