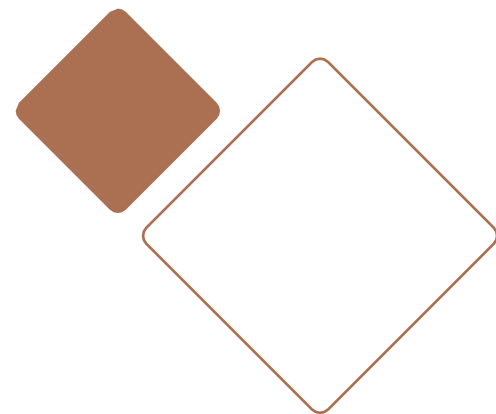




PHILHARMONIE KOLLEKTSIOON



De Dietrich

Heritage

Must vaseaktsentidega viimistlus rõhutab kaubamärgi ajalugu ja sobitub nõudliku interjööri.



Infinite Black

Sügav must viimistlus, mis lisab köögile elegantsi.



Stellar Steel

Must modernsete roostevabast terasest lisanditega viimistlus.



Eternal White

Valge roostevabast terasest elementidega viimistlus loob puhta ja ajatu ilme.



Master Black

Sügav must viimistlus sametise tekstuuriga, mis lisab luksuslikkust.





**Disain:
luksuslik välimus**

Philharmonie seeria ahjude puhtad jooned ja kvaliteetsed viimistlusmaterjalid, nagu roostevaba teras, must klaas või matt must pinnakate loovad ajatu ja elegantse ilme. Kollektiooni ergonoomiline disain pakub sujuvat ja nauditavat kasutajakogemust.

De Dietrichi sügav pühendumus elegantsile väljendub ka väiksemates detailides, nagu peen liist mis raamib kaubamärgi ajaloolist jahisarve sümbolit.

Unikaalse disainiga täislaiuses käepide tagab kindla haarde.

4,3'' suur ja selge TFT ekraan võimaldab muretult ahju tööd jälgida.

Kaks uut juhtpaneeli tagavad lihtsa ligipääsu kõikidele funktsioonidele.



4.3'' värvilise TFT ekraaniga juhtpaneel



**Teemantselektor:
sensoritega juhtnupp**

Ahju staar on juhtnupp, mis võimaldab sujuvalt ahju menüüs navigeerida. Nupp pöörleb sujuvalt, kuvades ekraanile kõik valikus olevad režiimid ja küpsetusviisid. Valiku tegemiseks piisab vaid õrnast puudutusest nupu keskosale.

Nupu silmapaistev disain köidab pilku ja kutsub puudutama. Suur läbimõõt ja teemantlõikeline ääristus tagavad kindla haarde koos meeldiva kontrollitundega.

Ehtena kujundatud juhtnupp on sõltuvalt mudelist saadaval mati või läikiva viimistlusega, vase- või roostevabast terasest detailidega.



LED ekraaniga juhtpaneel.

AI - Sinu nutikas abiline

Juhi oma ahju läbi TFT ekraani, nagu töötaksid koos professionaalse kokaga. Ekraanil kuvatakse ahju navigeerimise juhis koos kõigi vajalike küpsetusparameetritruga.

Automaatrežiimis piisab vaid retsepti valimisest ja ekraan juhendab sind sobiva küpsetusmeetodini. Seejärel võtab ahi juhtimise üle ja valib ise kõik vajalikud küpsetusparameetrid.

Manuaalrežiimis kuvab ahi ekraanile selged juhised ja soovitab optimaalseid parameetreid.



***Ai Talent Sensor:
100% automaatne
toiduvalmistamine.***

Ai Talent Sensor on ainulaadne, 100% automaatne toiduvalmistamine, mis ei vaja kasutaja sekkumist. Valige üks 24 retseptist ja ülejäänu eest hoolitseb ahjus olev kõrgtehnoloogilene intelligentne sensor, mis määrab algoritmiga automaatselt vajalikud küpsetusparameetrid. Ahjus olev sensor jälgib reaajas toidu niiskustaset ja kohandab automaatselt nii küpsetusrežiimi, toidivalmistamiseks kuluvat aega ja temperatuuri vastavalt valitud toidu tüübile.



***Ai Talent Probe:
Täielik kontroll toidu
sisetempertatuuri üle.***

Spetsiaalselt De Dietrich ahjude jaoks loodud lihatermomeeter jälgib roa sisetemperatuuri ja lülitab ahju automaatselt välja, kui ideaalne tulemus on saavutataud. Juhtmevaba termomeeter ühildub ahjuga Bluetoothi kaudu ja seda laaditakse vutlaris hoidmise ajal. Termomeetri ühendamine ahjuga toimub automaatselt. Termometri valitav temperatuuri jääb vahemikku: 45°C - 85°C.



***Ai Talent:
Retseptiraamat
sinu ahjus.***

Täiusliku küpsetustulemuse saavutamiseks usalda oma ahju! Lihtsalt vali üks 53 eelseadistatud retsepti hulgast ja sinu ahi hoolitseb kõige eest ise. Ai talent funktsiooni puhul määrab ahi sobivad küpsetusseaded vastavalt valmistatavale toidule. Teatud roogade puhul võib olla vajalik sisestada lisaandmeid (näit. kaal, suurus, küpsetusaste).



Maailmaköök: Ainulaadne kulinaarne rännak!

Uute Philharmonie ahjude menüüs ootavad sind maitsvad kulinaarsed peatused enam kui kahekümnes riigis.

India Tikka Masala kana, Empanada – Argentiina soolased pirukad, Itaalia jõuluklassika Panettone kuivatatud puuviljadega, Portugali kuulus kreemjas saiake Pastel de nata. Kokku 38 hoolikalt valitud retsepti (22 magustoitu ja 16 soolast rooga) on spetsiaalselt välja töötatud automaatseks küpsetamiseks, tagades alati täiusliku tulemuse.

Avasta need retseptid ka nutiahju Smart Control rakendusest, mis tänu pidevatele uuendustele avaldab veelgi sinu kulinaarseid piire.



Sabbath funktsioon. Vastab kõikidele sabati nõuetele.

Sabatifunktsioon võimaldab ahjul töötada 25 - 75 tundi järjest. See funktsioon hoiab ahjus stabiilselt ühtlast temperatuuri, 90°C juures, seda ilma termostaadita.

See on ideaalne toidu soojas hoidmiseks, ilma et see kõrbeks või kuivaks. Sobib hästi olukordades, kus toitu serveeritakse mitme tunni jooksul. Sabatifunktsiooni puhul saab ahju ette programmeerida mitmeks päevaks, see on ideaalne olukordades, kus ei ole võimalik ahju juhtida, näiteks sabati pidamisel. Selle funktsiooni puhul töötab ahju valgustus kogu kasutamise ajal.



Toidu kuivatamine. Maitsete ja toiteväärtuse säilitamine.

Selle funktsiooni puhul rakenduv dehüdratsiooniprotsess võimaldab kuivatada erinevaid toiduaineid, näiteks maitsetaimi, puu-ja köögivilju.

De Dietrich ahjus toimub kuivatamine täpselt kontrollitud temperatuuril, 60°C kuni 80°C. Örn kuivatamine eemaldab toidust niiskuse ja takistab bakterite kasvu. Tulemusena võib toit säilida kuude kaupa või isegi aastaid. Kuivatatud toidus säilivad olulised toitained, vitamiinid ja mineraalid.



Air Fry funktsioon. Rasvavaba frititud toit.

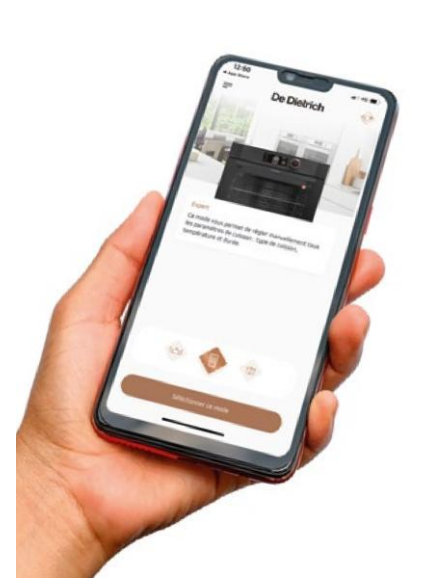
De Dietrich Air Fry funktsioon kutsub sind nautima kuldpruune ja krõbedaid toite, mis on valmistatud peaaegu ilma rasavata. Olgu selleks friikartulid, fritud köögiviljad või paneeritud kana, kõik valmib kiiresti ja tervislikult, otse ahjus. Komplektis olev perforeeritud küpsetusplaat tagab kuuma õhu ideaalse ringlemise toidu ümber, ilma et seda oleks vaja ümber pöörata.

Muudetava võimsusega grillfunktsioon.

Mõned lihtsad retseptid, nagu beseed, nõuavad täpset kuumuse jaotamist. Nelja võimsusastmega grillfunktsioon võimaldab kuumust täpselt reguleerida.

Vali, kuidas toiduvalmistamine lõpetada – krõbe koorik, +5 minutit või soojas hoidmine.

Krõbe koorik – annab toidule krõbedama ja kuldsema väliuse. **Soojas hoidmine** – säilitab õige serveerimistemperatuuri, ilma toitu üle küpsetamata. **Lisa 5 minutit** – pikendab automaatselt küpsetusaega 5 minutit, ilma seadistusi muutmata.

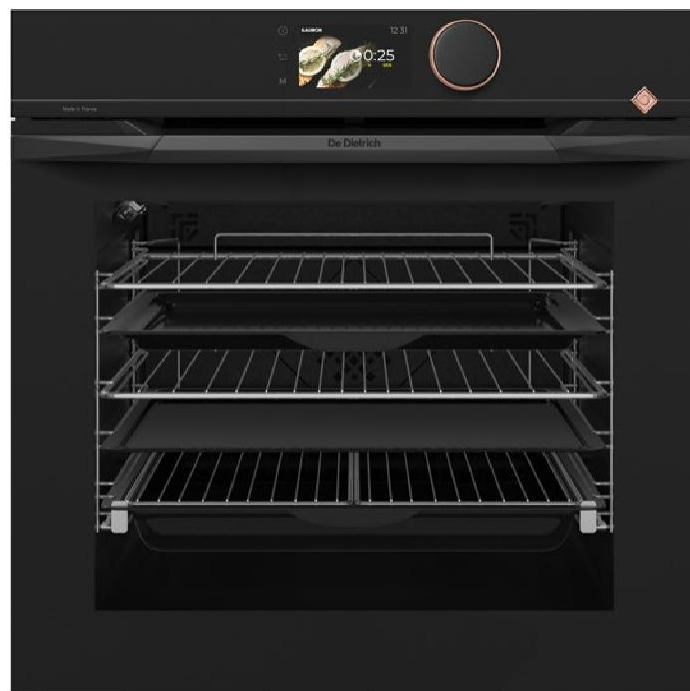


Uued nutikad ahjud. Tipptehnoloogia täiustab traditsioone.

Smart Control rakendus võimaldab Wi-Fi kaudu juhtida ja ajastada ahju kõiki funktsioone eemalt, läbi nutitelefon. Vali kas manuaalne või automaatne küpsetamine, seejärel vali vastav toit ahju menüüst või reguleeri küpsetamisparameetrid ise vastavalt esmasele valikule.

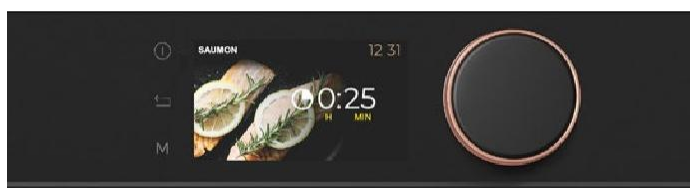
Samuti on sul ligipääs Maailmaköögi ja Michelin tärniga pärjatud koka Pierre Gagnaire loomingule. Nende retseptide puhul on saadaval assisteeritud toiduvalmistamine koos koostisainete loendiga ja samm-sammult juhendamisega.

60 CM kõrgused WiFi ühenduvusega ahjud

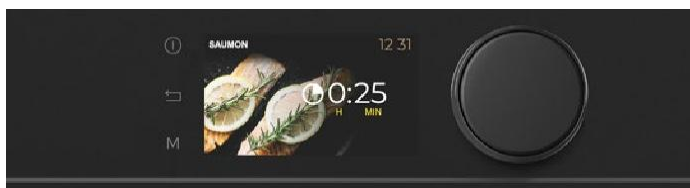


DOP4756H AI TALENT SENSOR

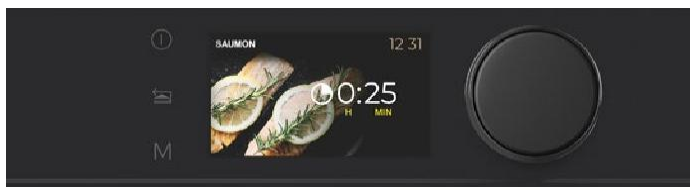
- ♦ Värviline TFT ekraan
- ♦ Maht 73 L
- ♦ Energiaklass A+
- ♦ Nutikas juhtimissüsteem & WiFi ühilduvus
- ♦ Multifunktsionaalne Pluss
- ♦ Pürolüüspuhastus
- ♦ 16 küpsetusfunktsiooni
- ♦ Ai Talent 100% automaatne küpsetus: 28 retsepti
- ♦ Ai Retseptiraamat: 53 retsepti
- ♦ Ai Madalal temperatuuril küpsetus: 17 retsepti
- ♦ Ai Prantsuse magustoidud: 14 retsepti
- ♦ Ai Maailma retseptid: 38 retsepti
- ♦ Kuivatamise funktsioon
- ♦ 100 % väljatõmmatav teleskoopsiin
- ♦ Jahe uks, 4 kordne klaas
- ♦ Soft Close – ukse vaikne sulgumine
- ♦ 3 pürolüüsprogrammi: Pyro Express - Pyro Auto - Pyro 2h
- ♦ 6 tasandit küpsetusrestile
- ♦ 2 küpsetusresti, 2 poole laiusega küpsetusresti
- ♦ 1 sügav küpsetusplaat 45 mm, 1 perforitud küpsetusplaat 20 mm, 1 küpsetusplaat 8 mm
- ♦ Integreerimismõõdud: K 585 mm x L 560 mm x S 550 mm



DOP4756H | HERITAGE



DOP4756B | INFINITE BLACK



DOP4756MB | MASTER BLACK



Nutikas juhtimine.

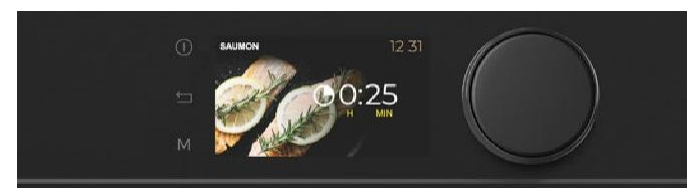
Smart Control rakenduse kasutamine on lihtne. Kõikidele ahju funktsioonidele pääseb ligi kas nutitefonist või tahvelarvutist.

60 CM kõrgused ahjud



DOP4746BT AI TALENT PROBE

- ♦ Värviline TFT ekraan
- ♦ Maht 73 L
- ♦ Energiaklass A+
- ♦ Multifunktsionaalne Pluss
- ♦ Pürolüüspuhastus
- ♦ 17 küpsetusfunktsiooni
- ♦ Ai Retseptiraamat: 53 retsepti
- ♦ Ai Madala temperatuuril küpsetus: 17 retsepti
- ♦ Ai Prantsuse magustoidud: 14 retsepti
- ♦ Ai Maailma retseptid: 38 retsepti
- ♦ Juhtmevaba lihatermomeeter
- ♦ Kuivatamise funktsioon
- ♦ Sabbath funktsioon
- ♦ Väljatõmmatav teleskoopsiin
- ♦ Jahe uks, 4 kordne klaas
- ♦ Soft Close – ukse vaikne sulgumine
- ♦ 3 pürolüüsprogrammi: Pyro Express - Pyro Auto - Pyro 2h
- ♦ 6 tasandit
- ♦ 2 küpsetusresti, 2 poole laiusega küpsetusresti
- ♦ 1 sügav küpsetusplaat 45 mm, 1 perforitud küpsetusplaat 20 mm, 1 küpsetusplaat 8 mm
- ♦ Integreerimismõõdud: K 585 mm x L 560 mm x S 550 mm



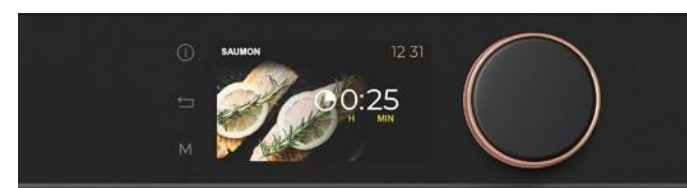
DOP4746BT | INFINITE BLACK



DOP4746XT | STELLAR STEEL



DOP4746WT | ETERNAL WHITE

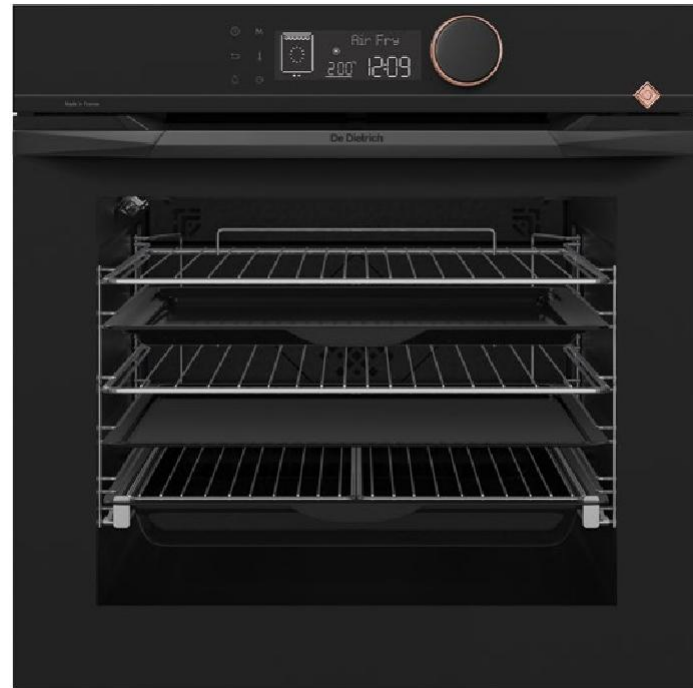


DOP4746HT | HERITAGE



Ai Talent Probe juhtmevaba lihatermomeeter vastab kõrgeimatele toiduvalmistamisnõuetele, et tagada Teile tipptasemel küpsetustulemused: sisetemperatuuri kontroll kraadi täpsusega, ideaalne küpsetusaeg ning erakordselt hõrk maitse.

60 CM kõrgused ahjud



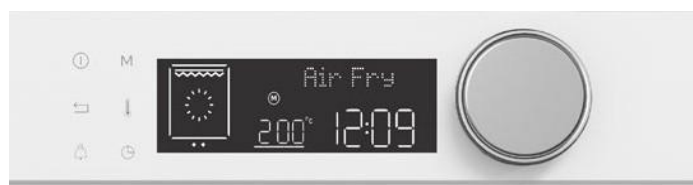
DOP4556H | HERITAGE



DOP4556B | INFINITE BLACK



DOP4556X | STELLAR STEEL



DOP4556W | ETERNAL WHITE

DOP4556H AI TALENT SENSOR

- ◆ Valge LCD ekraan
- ◆ Maht 73 L
- ◆ Energiaklass A+
- ◆ Multifunktsionaalne Pluss
- ◆ Pürolüüspuhastus
- ◆ 16 küpsetusfunktsiooni
- ◆ Ai Talent 100% automaatne küpsetus: 28 retsepti
- ◆ Ai Madalal temperatuuril küpsetus: 17 retsepti
- ◆ Ai Retseptiraamat: 53 retsepti
- ◆ Kuivatamise funktsioon
- ◆ Sabbath funktsioon
- ◆ Väljatõmmatav teleskoopsiin
- ◆ Jahe uks, neljakordne klaas
- ◆ Soft Close – ukse vaikne sulgumine
- ◆ 2 pürolüüsprogrammi: Pyro Express - Pyro 2h
- ◆ 6 tasandit küpsetusrestile
- ◆ 2 küpsetusresti, 2 poole laiusega küpsetusresti
- ◆ 1 sügav küpsetusplaat 45 mm, 1 perforeritud küpsetusplaat 20 mm, 1 küpsetusplaat 8 mm
- ◆ Integreerimismõõdud: K 585 mm x L 560 mm x S 550 mm

AI küpsetamine madalal temperatuuril.

Eksklusiivne automaatfunktsioon, mis küpsetab liha, kala, linnuliha, vormiroogasid või isegi jogurtit madalal temperatuuril ja pikema aja jooksul. Madalal temperatuuril küpsetamine säilitab toidu loomuliku mahlakuse, tekstuuri ja maitse. Väheneb üleküpsetamise oht.

60 CM kõrgused ahjud



DOP4546HT | STELLAR STEEL



DOP4546BT | INFINITE BLACK

DOP4546HT PROBE

- ◆ Valge LCD ekraan
- ◆ Maht 73 L
- ◆ Energiaklass A+
- ◆ Multifunktsionaalne Pluss
- ◆ Pürolüüspuhastus
- ◆ 16 küpsetusfunktsiooni
- ◆ Ai Retseptiraamat: 53 retsepti
- ◆ Ai Madalal temperatuuril küpsetus: 17 retsepti
- ◆ Juhtmevaba lihatermomeeter
- ◆ Kuivatamise funktsioon
- ◆ Sabbath funktsioon
- ◆ Väljatõmmatav teleskoopsiin
- ◆ Jahe uks, 4 kordne klaas
- ◆ Soft Close – ukse vaikne sulgumine
- ◆ 2 pürolüüsprogrammi: Pyro Express - Pyro 2h
- ◆ 6 tasandit
- ◆ 1 küpsetusrest, 2 poole laiusega küpsetusresti
- ◆ 1 sügav küpsetusplaat 45 mm, 1 perforeritud küpsetusplaat 20 mm, 1 küpsetusplaat 8 mm
- ◆ Integreerimismõõdud: K 585 mm x L 560 mm x S 550 mm



Ai Talent Probe juhtmevaba lihatermomeeter vastab kõrgeimatele toiduvalmistamisnõuetele, et tagada Teile tipptasemel küpsetustulemused: sisetemperatuuri kontroll kraadi täpsusega, ideaalne küpsetusaeg ning erakordselt hõrk maitse.

AURUAHJUD



Ai Talent kombineeritud + 100% auruga ahi. Kulinaarse täiuslikkuse kõrgeim tase!

Ai Talent, kombineeritud auru- või 100% aurufunktsioon, Air Fry, Sous-vide küpsetamine.... Sul on nüüd kõik võimalused mitmekülgseks ja professionaalseks toiduvalmistamiseks, nagu restorani köögis.

Kombineeritud auruküpsetus: maitsev ja tervisik viis toidu valmistamiseks.

De Dietrich Ai talent Combi ahjus on kuni 135 eelseadistatud retsepti, sealhulgas 31 kombineeritud auruga ja 29 täielikult auruga küpsetamiseks.

Sous-vide küpsetus – maitsete sümfoonia.

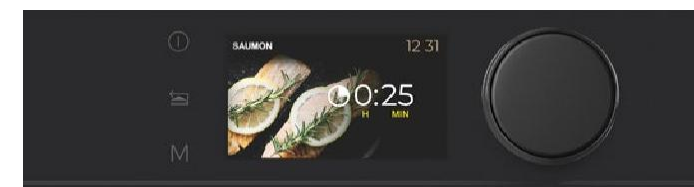
Avasta Sous-vide küpsetamise eelised oma uues De Dietrich kombineeritud auruahjus. See õrn ja toorainet säästev valmistusviis, mida hindavad kõrgelt tippkokad, säilitab tooraine tekstuuri ja toiteväärtuse ning toob esile liha, linnuliha, kala ja ka puu- ja köögiviljade parimad maitused.

Sous-vide küpsetamine toimub madalal temperatuuril ja täpselt kontrollitud keskkonnas, tagades ühtlase küpsuse kogu toidu ulatuses. Toit pakendatakse vaakumkotti, mis hoiab kinni kõik maitused, rasvad ja mahlad kuna vedelik ei pääse välja.

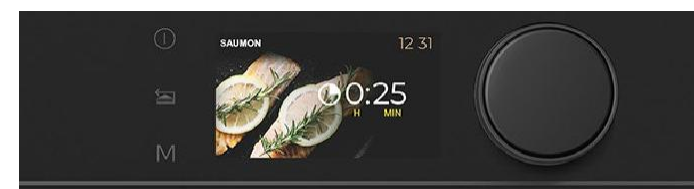
Foie gras, lõhefilee – valmista oma sous-vide retseptid manuaalrežiimis või vali üks viiest eelseadistatud retseptist.

Ai Talent Kombineeritud auruga küpsetamine - tervislikud ja maitserikkad tulemused igal korral. Varustatud nii traditsioonilise kui ka kaasaegse toiduvalmistamise uusimate lahendustega, pakub see ahi mitmeid võimalusi: kombineeritud auruga küpsetamine, 100% auruga küpsetamine ning sous vide meetod. Tänu integreeritud nutikusele oskab ahi automaatselt soovitada sobivaid küpsetusrežiime või võimaldab valida mitmete alternatiivide hulgast ise.

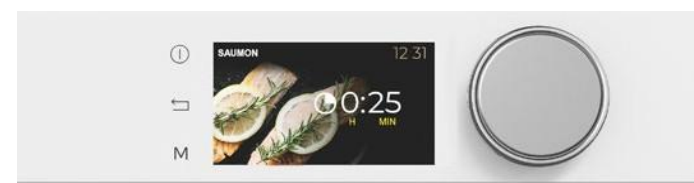
60 CM kõrgused kombineeritud + 100 % auruga ahjud



DOR4747MB | MASTER BLACK



DOR4747B | INFINITE BLACK



DOR4747W | ETERNAL WHITE



DOR4747H | HERITAGE

DOR4747MB

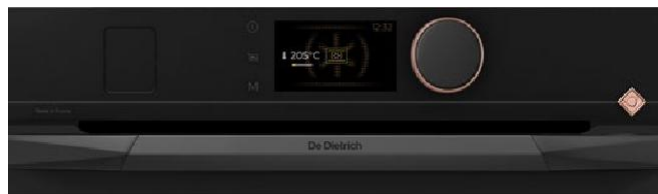
AI TALENT KOMBINEERITUD AURUAHJUD

- ♦ Värviline TFT ekraan
- ♦ Maht 73 L
- ♦ Energiaklass A+
- ♦ Kombineeritud +100% aur
- ♦ Pürolüüspuhastus
- ♦ 24 küpsetusfunktsiooni
- ♦ Ai Retseptiraamat: 53 retsepti
- ♦ Ai Madalal temperatuuril küpsetus: 17 retsepti
- ♦ Ai Kombineeritud auruga küpsetus: 31 retsepti
- ♦ Ai 100% auruga küpsetus: 29 retsepti
- ♦ Ai sous vide küpsetus: 5 retsepti
- ♦ Kuivatamise funktsioon
- ♦ Sabbath funktsioon
- ♦ 100 % väljatõmmatav teleskoopsiin
- ♦ Jahe uks, 4 kordne klaas
- ♦ Soft Close – ukse vaikne sulgumine
- ♦ 3 pürolüüsprogrammi: Pyro Express - Pyro Auto - Pyro 2h
- ♦ 6 tasandit
- ♦ 2 küpsetusresti, 2 poole laiusega küpsetusresti
- ♦ 1 sügav küpsetusplaat 45 mm, 1 roostevabast terasest aurutusplaat, 1 perforeeritud küpsetusplaat 20 mm, 1 küpsetusplaat 8 mm
- ♦ Integreerimismõõdud: K 585 mm x L 560 mm x S 550 mm

45 CM AHJUD

Nagu orkestri erinevad instrumendid loovad ka Philharmonie kollektsiooni 45 cm kõrgused ahjud täiusliku koosluse, sobitudes disainilt ideaalselt 60 cm kõrguste ahjudega.

Täiendades teineteist kuid toimdes ka iseseisvalt, ühendavad ka need ahjud endas luksusliku disaini ja nutikad küpsetusprogrammid.



Kombineeritud + 100% auruga ahi.

Vali kas Ai Talent, kombineeritud auru- või 100% aurufunktsioon. Kombineeritud auru režiimis on kaks küpsetusviisi: Expert Mode manuaalseks juhtimiseks ja Ai Talent automaatne toiduvalmistamiseks. Expert Mode'is saad määrata kõiki küpsetusparameetreid ise, automaatrežiimis piisab toidutüübi ja kaalu sisestamisest – ahi hoolitseb ülejäänu eest, et tulemus oleks täiuslik.



Auruahi – tervislik toiduvamistamine auruahjus.

Auruahjus toimub toidu valmistamine üksnes auruga. See on õrn ja tervislik küpsetusviis, mis aitab säilitada toidu vitamiine, mineraale, maitset ja tekstuuri. Toiduvalmistamise lihtsustamiseks on automaatrežiimis saadaval 32 eelseadistatud toidutüüpi.



Multifunktsionaalne pürolüüspuhastusega ahi.

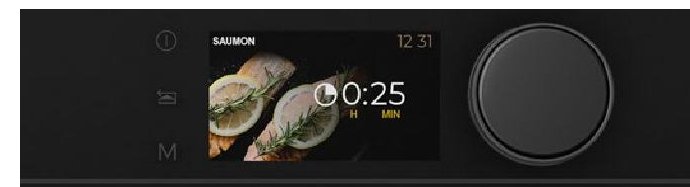
40-liitrise mahutavusega ahi, mis on sama võimekas, kui täismöödus ahjud. 15 eelseadistatud automaatset retsepti tagavad alati õnnestunud tulemuse, ükskõik mida küpsetad.



Mikrolaineahjud – mitmekülgne toiduvalmistamine mikrolaineahjus.

Mikrolaineahi on asendamatu, kui tegemist on toidu ülikiire sulatamise, soojendamisega. De Dietrich mikrolaineahjud pakuvad nelja erinevat kasutusviisi: automaatprogrammid, kombineeritud režiim, traditsiooniline küpsetamine ja klassikaline mikrolainetega soojendamine.

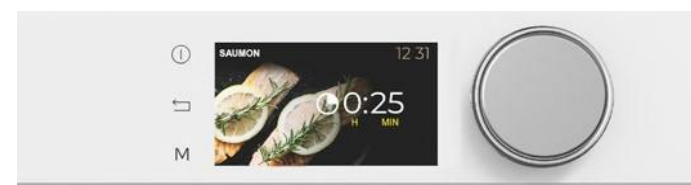
45 CM kõrgused ahjud



DKR4741B | INFINITE BLACK



DKR4741MB | MASTER BLACK



DKR4741W | ETERNAL WHITE



DKR4741H | HERITAGE

DKR4741B

AI TALENT KOMBINEERITUD AURUAHJUD

- ♦ Värviline TFT ekraan
- ♦ Maht 40 L
- ♦ Energiaklass A
- ♦ Multifunktsionaalne Pluss
- ♦ Pürolüüspuhastus

- ♦ 18 küpsetusfunktsiooni
- ♦ Ai Retseptiraamat: 46 retsepti
- ♦ Ai Kombineeritud aurga küpsetus: 31 retsepti
- ♦ Ai 100% auruga küpsetus: 29 retsepti
- ♦ Kuivatamise funktsioon

- ♦ Jahe uks, 4 kordne klaas
- ♦ 2 pürolüüsprogrammi: Pyro Eco - Pyro 2h
- ♦ 3 tasandit küpsetusrestile
- ♦ 1 küpsetusrest
- ♦ 1 sügav küpsetusplaat 45 mm, 1 roostevabast terasest aurutusplaat
- ♦ Integreerimismöödud: K 450 mm x L 560 mm x S 550 mm

Automaatne kombineeritud auruga küpsetamine: 106 retsepti . Küpsetusparameetrid seadistatakse automaatselt tänu sisseehitatud anduritele.

45 CM kõrgused ahjud



DKP4531H | HERITAGE



DKP4531B | INFINITE BLACK



DKP4531X | STELLAR STEEL

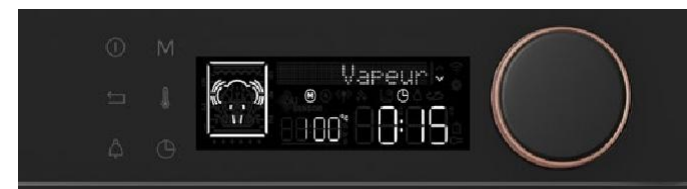
DKP4531H MULTIFUNKTIONAALNE PLUSS

- ♦ Valge LCD ekraan
- ♦ Maht 40 L
- ♦ Eneriakklass A
- ♦ Multifunktsionaalne Pluss
- ♦ Pürolüüspuhastus
- ♦ 11 küpsetusfunktsiooni
- ♦ Ai Retseptiraamat: 46 retsepti
- ♦ Kuivatamise funktsioon
- ♦ Jahe uks, 4 kordne klaas
- ♦ 2 pürolüüsprogrammi: Pyro Eco - Pyro 2h
- ♦ 3 tasandit küpsetusrestile
- ♦ 1 küpsetusrest
- ♦ 1 sügav küpsetusplaat 45 mm
- ♦ Integreerimismõõdud: K 450 mm x L 560 mm x S 550 mm

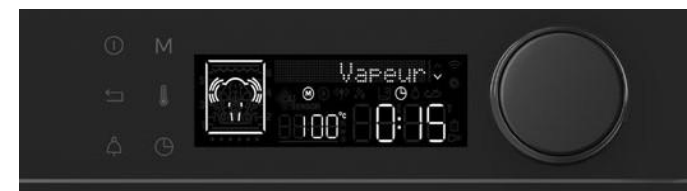
Ahju kompatsne disain - 45 cm.

Sellel ahjul on kõik standardahju tehnoloogiad. Oma 40 liitri mahutavusega saab seda paigaldada väiksematesse köökidesse.

45 CM kõrgused auruahjud



DKV4530H | HERITAGE



DKV4530B | INFINITE BLACK

DKV4530H AURUAHJUD

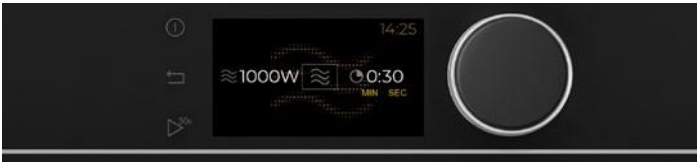
- ♦ Valge LCD ekraan
- ♦ Maht 29 L
- ♦ Eneriakklass A
- ♦ Manuaalne puhastus
- ♦ 4 küpsetusfunktsiooni: aur, soojendamine, sulatamine ja auru giid
- ♦ Automaatne režiim: aur, soojendamine, sulatamine
- ♦ Ai 100% auruga küpsetus : 32 retsepti
- ♦ 1 auru küpsetusrest
- ♦ 1 roostevabast terasest aurutusplaat
- ♦ Integreerimismõõdud: K 450 mm x L 560 mm x S 550 mm

Eraldiseisev eemaldatav veepaak.
Ahi ei vaja veeühendust.

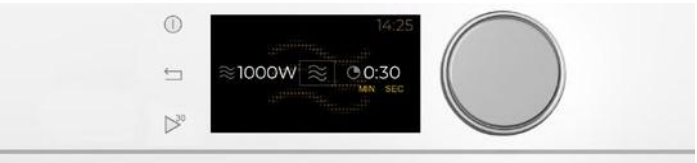
45 CM kõrgused mikrolaineahjud



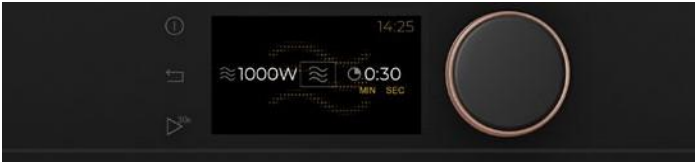
DKC4756MB | MASTER BLACK



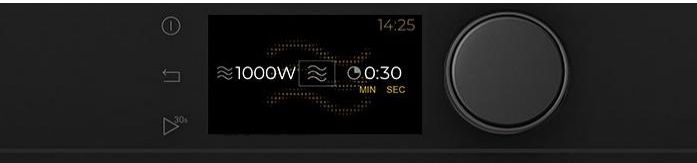
DKC4756X | STELLAR STEEL



DKC4756W | ETERNAL WHITE



DKC4756H | HERITAGE



DKC4756B | INFINITE BLACK

DKC4756MB KOMBINEERITUD MIKROLAINEAHJUD

- ◆ Värviline TFT ekraan
- ◆ Maht 40 L
- ◆ Võimsus 1,000W
- ◆ 10 võimsustaset
- ◆ 3 kombineeritud mikrolaineahju funktsiooni
- ◆ 3 traditsioonilist küpsetusfunktsiooni
- ◆ Ai Toidusulatamine: 5 retsepti
- ◆ Ai Retseptiraamat: 15 retsepti
- ◆ 3 tasandit küpsetusrestile
- ◆ Pöördalus 36 cm, eemaldatav
- ◆ 1 küpsetusrest
- ◆ 1 emailitud küpsetusplaat 45 mm
- ◆ Integreerimismõõdud: K 450 mm x L 560 mm x S 550 mm

Express küpsetus
Kiirküpsetusfunktsioon, mis võimaldab aega kokku hoida, kombineerides mikrolaineahju küpsetamise kuuma pöördõhu või grillimisega. Funktsioon on saadaval nii käsitsirežiimis kui ka automaatsete retseptidega.

45 CM kõrgused mikrolaineahjud



DKE4535H | HERITAGE



DKE4535X | STELLAR STEEL

DKE4535H MIKROLAINEAHJUD

- ◆ Värviline TFT ekraan
- ◆ Maht 40 L
- ◆ Võimsus 1,000W
- ◆ 10 võimsustaset
- ◆ 3 kombineeritud mikrolaineahju funktsiooni
- ◆ 3 traditsioonilist küpsetusfunktsiooni
- ◆ Ai Toidusulatamine: 5 retsepti
- ◆ Ai Retseptiraamat: 15 retsepti
- ◆ 3 tasandit küpsetusrestile
- ◆ Pöördalus 36 cm, eemaldatav
- ◆ 1 küpsetusrest
- ◆ 1 emailitud küpsetusplaat 45 mm
- ◆ Integreerimismõõdud: K 450 mm x L 560 mm x S 550 mm

38 CM kõrgused mikrolaineahjud



DME4320B | INFINITE BLACK

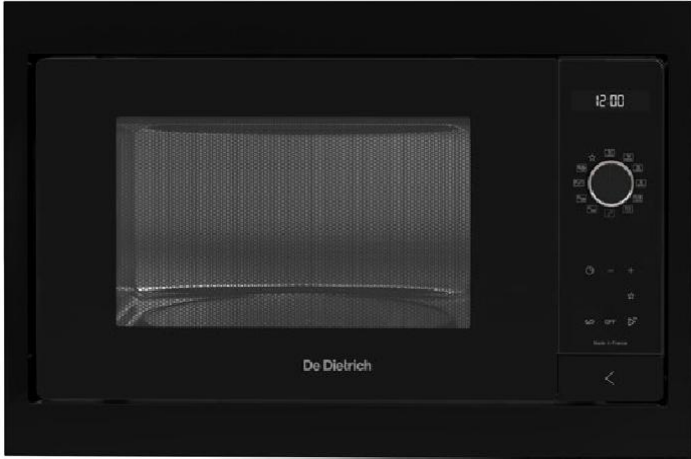


DME4320B
MIKROLAINEAHJUD

- ◆ Valge LED ekraan
- ◆ Maht 26 L
- ◆ Võimsus 900W
- ◆ 4 võimsustaset
- ◆ 3 küpsetusfunktsiooni
- ◆ Sulatamine
- ◆ Automaatne küpsetus: 2 automaatset küpsetusprogrammi (värsked juurviljad, kala)
- ◆ Automaatne sulatamine kaalu ja/või aja järgi: kana, liha, valmistoidud
- ◆ Pöördalus 30 cm, eemaldatav
- ◆ Integreerimismõõdud: K 380 mm x L 560 mm x S 550 mm

Automaatsete küpsetusprogrammide kasutamisel kombineerib ahi kõik oma funktsioonid, et tagada võimalikult lühike küpsetusaeg.

38 CM kõrgused mikrolaineahjud



DME4310X | STELLAR STEEL



DME4310X
MIKROLAINEAHJUD

- ◆ Valge LED ekraan
- ◆ Maht 26 L
- ◆ Võimsus 900W
- ◆ 5 võimsustaset
- ◆ 11 küpsetusfunktsiooni
- ◆ Automaatne küpsetus: 2 automaatset küpsetusprogrammi (värsked juurviljad, kala)
- ◆ Automaatne sulatamine
- ◆ Memo funktsioon
- ◆ Pöördalus 30 cm, eemaldatav
- ◆ Integreerimismõõdud: K 380 mm x L 560 mm x S 550 mm



DME4310W
ETERNAL WHITE



DME4310H
HERITAGE



DME4310B
INFINITE BLACK

ESPRESSOMASINAD



DKD4820B | INFINITE BLACK



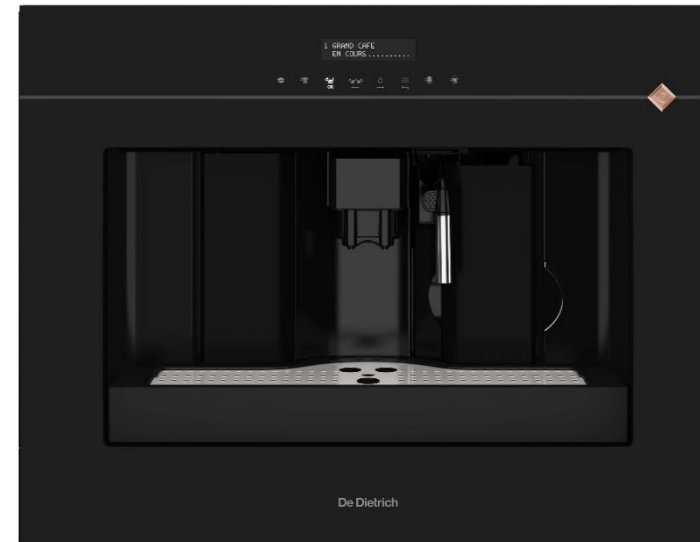
DKD4820B

TÄISINTEGREERITAV ESPRESSOMASIN

- ◆ TFT värviline ekraan
- ◆ Täisautomaatne
- ◆ Puutetundlik juhtimine
- ◆ Reguleeritav jahvatusaste, veekogus, kohviubade kogus, temperatuur, veetaseme näidik
- ◆ Valikus 3 kohvitüüpi (Espresso, klassikaline, lungo)
- ◆ Cappuccino, Macchiato ja piimavahustamine
- ◆ Kuum aur
- ◆ 2 tassi samaaegne valmistamine
- ◆ Veepaak 1.8 L
- ◆ 200 gr kohviubade mahuti
- ◆ Pumba rõhk 15 bar
- ◆ Kohviubade sahtel
- ◆ Paigaldatud teleskoopsiinidele
- ◆ Integreerimismõõdud: K 450mm x L 560mm x S 550mm

Täisautomaatne espressomasin on asendamatu element igas köögis. Pakkudes võrratut funktsionaalsust ja emotsioone, aitab see muuta iga kohvitassi meeldejäävaks kogemuseks.

ESPRESSOMASINAD



DKD4810H | HERITAGE



DKD4810N | NEUTRAL

DKD4810H

TÄISINTEGREERITAV ESPRESSOMASIN

- ◆ Terav LCD ekraan (valge tekst mustal taustal)
- ◆ Täisautomaatne
- ◆ Puutetundlik juhtpaneel
- ◆ Reguleeritav jahvatusaste, veekogus, kohvioa kogus, temperatuur, veetaseme näidik
- ◆ Valikus 3 kohvitüüpi (Espresso, klassikaline, lungo)
- ◆ Cappuccino, Macchiato ja piimavahustamine
- ◆ Kuum aur
- ◆ 2 tassi samaaegne valmistamine
- ◆ Veepaak 1.8 L
- ◆ 200 gr kohviubade mahuti
- ◆ Pumba rõhk 15 bar
- ◆ Kohviubade sahtel
- ◆ Paigaldatud teleskoopsiinidele
- ◆ Integreerimismõõdud: K 450mm x L 560mm x S 550mm

Automaatne käivituse.

Kohv hommikul, lõunal või magustoidu kõrvale – automaatse käivituse funktsiooniga on espressomasin valmis koheseks kasutuseks sätestatud ajal.

SOOJENDUS JA SOUS VIDE SAHTLID

De Dietrich on oma kollektsiooni rikastanud kolme iseseisva sahtliga, mis on ideaalses kooskõlas Philharmonie ahjude disaini ja funktsionaalsusega. Oma mitmekülgsete eelistega sobivad need Teie kööki nii roogade soojas hoidmiseks kui ka äärmiselt tõhusa ning kvaliteetse säilitustehnika – sous vide küpsetamise – abil toiduvalmistamiseks.

SOOJENDUSSAHTLID



DWD4810B | INFINITE BLACK



DWD4810W | ETERNAL WHITE

DND4810B

SOOJENDUSSAHTEL

- ♦ Kõrgus 14 cm
- ♦ Soojas hoidmise funktsioon: taldrikud ja road
- ♦ Avamine/sulgumine: Push-Pull süsteem
- ♦ Maht: 24 L mahutades umbes 20 suurt taldrikut, 30 kaussi või 80 kohvitassi
- ♦ Helisignaali taimer ja automaatne väljalülitus
- ♦ Reguleeritav termostaat 30° C - 80° C
- ♦ Viitkäivitus
- ♦ Töö indikaatorvalgus
- ♦ Klaasist sisemine kattekiht
- ♦ Quadro teleskoopsiinide süsteem
- ♦ Integreerimismõõdud: K 140 mm x L 560 mm x S 550 mm

Elektriline soojendussahatel

Tänu paindlikule tööaja reguleerimisele, viitkäivitusele ning temperatuuri elektroonilisele juhtimisele vahemikus 30 °C kuni 80 °C vastab see sahtel ka tippkokade ootustele ja standarditele.

SOUS VIDE SAHTLID



DND4830B | INFINITE BLACK

DND4830B

PROFESSIONAALNE SOUS VIDE SAHTEL

- ♦ Kõrgus 14 cm
- ♦ Standardprogrammid, spetsiaalne küpsetamine, spetsiaalne marineerimine, spetsiaalsed vedelikupõhised road
- ♦ Elektrooniline juhtimine puutetundlike nuppudega
- ♦ Teleskoopsiinide süsteem
- ♦ Imemisvõimsus kuni 99.9%
- ♦ Vaakumpumba võimsus: 3 m³/h
- ♦ 4 sous vide küpsustaset
- ♦ 3 vaakumtaset (minimaalne, keskmine, maksimaalne)
- ♦ Tootega on kaasas 50 sous vide küpsetuskotti (200 x 250 mm & 250 x 300 mm) + 1 sous vide voolik (välise seadmega ühendamiseks)
- ♦ Integreerimismõõdud: K 140 mm x L 560 mm x S 550 mm

DND4820B

MULTIFUNKTSIONAALNE SOUS VIDE SAHTEL

- ♦ Kõrgus 14 cm
- ♦ Sous vide pakendamine, sulgemine + lõikumine
- ♦ Nupud ja indikaatorid: Push-Pull süsteem
- ♦ Teleskoopsiinid pidurisüsteemiga
- ♦ Integreeritud köögikaal
- ♦ 2 rullihoidjat: alumiinium- või toidukile
- ♦ LED valgustus
- ♦ Seadmega on kaasas 25 sous vide küpsetuskotti
- ♦ Integreerimismõõdud: K 140 mm x L 560 mm x S 550 mm

Sous vide sahtel

See multifunktsionaalne sous vide sahtel võimaldab liha, kala ja muid roogi pakendada nii säilitamiseks, külmutamiseks või sous vide küpsetamiseks, säilitades samal ajal nende loomuliku toiteväärtuse.

DND4820B | INFINITE BLACK



AVASTA
KOKKAMISE
UUED
VÕIMALUSED!

INDUKTSIOONPLAADID

Toiduvalmistamise assisteerimine on nüüd De Dietrich pliidiplaatide uus standard!

Olgu selleks kastme keetmine, muna praadimine, vasikalihahautis või pannil

küpsetatud kammkarbid – Philharmonie sarja induktsioonplaadid tagavad täiusliku

tulemuse tänu täpsetele juhiste, mis kuvatakse ekraanil.



Ai Talent ja Ai Talent Chef: tipptasemel tehnoloogia, mis põhineb tippkokkade kogemustel!

De Dietrich Philharmonie pliidiplaatidel on üle saja eelprogrammeeritud retsepti, mis on loodud tippkokkade poolt. Olge valmis erakordseks kulinaarseks kogemuseks Ai Talent and Ai Talent Chef lahendustega!

Ai Talent

Ai Talent tehnoloogia aitab toite ette valmistada ja jälgida nende valmimist. Vali 84 retsepti hulgast sobiv roog ja järgi Ai juhised.

Ai ütleb millist panni ja millist keeduala kasutada, ning reguleerib ise plaadi võimsust ja küpsetusaega, et tagada täiuslik tulemus.

Ai Talent Chef

Ai Talent Chef funktsioon pakub veelgi lihtsamat toiduvalmistamise kogemust.

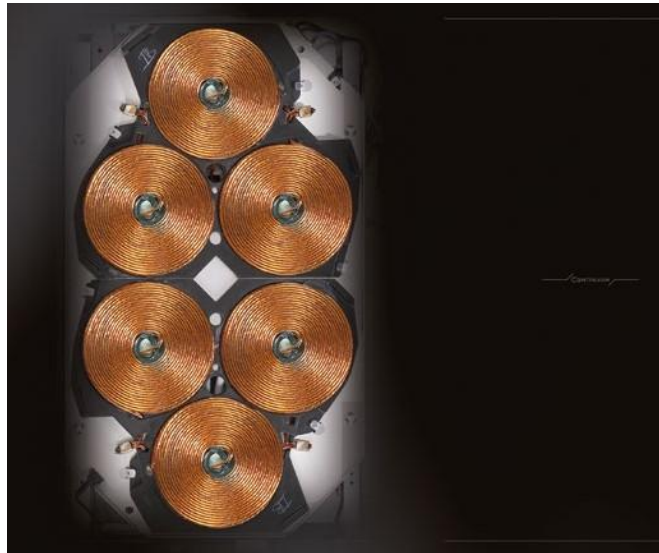
Tänu samm-sammult juhendamisele pole vaja eelnevaid toiduvalmistamise kogemusi. Koostisained, kogused ja juhised roa valmistamiseks on detailselt kirjas, nagu loeksid kokaraamatut. Ai Talent Chef valikus on 25 rahvusvahelist rooga.



Motion Control: kontaktivaba juhtimine.

Motion Control funktsioonis toimub plaadi juhtimine käeliigutustega. Andur tuvastab ja tõlgendab viipeid, et sirvida menüüd, reguleerida küpsetustemperatuuri või –aega.

Žestide õppimiseks järgi ekraanil olevat juhendit. Pole midagi paremat kui puhas, sõrmejäljevaba pliidiplaadi pind kogu küpsetamise ajal.



HoriZone keeduala

See 40 x 23 cm modulaarne keeduala mahutab nii suuri kui ka erikujulisi nõusid – alates 23 cm praepannist kuni 40 cm haudepotini. Aseta vabalt mitu väiksemat potti või üks suur – kõik on võimalik. De Dietrich HoriZone induktsioonplaadid pakuvad paindlikkust ja võimsust igale vajadusle.



Induktsioonplaat, õhupuhastaja ja AutoLink – ühendatud mugavus ja tehnoloogia

Kujutle õhupuhastajat, mis töötab täpselt sinu küpsetustempo järgi. De Dietrich induktsioonplaadi ja õhupuhastaja koostöö on saavutatud AirLink tehnoloogiaga. Täna infrapunaühendusele käivituvad õhupuhastaja imemis- ja valgustusfunktsioonid automaatselt kohe, kui plaat sisse lülitada. Imemisvõimsus kohandub vastavalt pliidi seatud võimsusastmele ning lülitub välja pärast toiduvalmistamise lõppu. Samal ajal saad ise keskenduda täielikult toiduvalmistamisele.



Tark ja säästlik Eco funktsioon

De Dietrich on loonud uudse viisi meisterliku kokkamise ja säästmise ühendamiseks. Eco funktsioon kasutab keetmisel tekkinud jääksoojust toiduvalmistamise jätkamiseks ilma keeduala aktiivselt kuumutamata. Vali retseptide valikust sobiv Eco-retsept, kata keedunõu kaanega ja lase pliidiplaadil ülejäänud eest hoolitseda. See on justkui passiivne küpsetamine, täis tähelepanu ja hoolivust ümbritseva keskkonna suhtes.

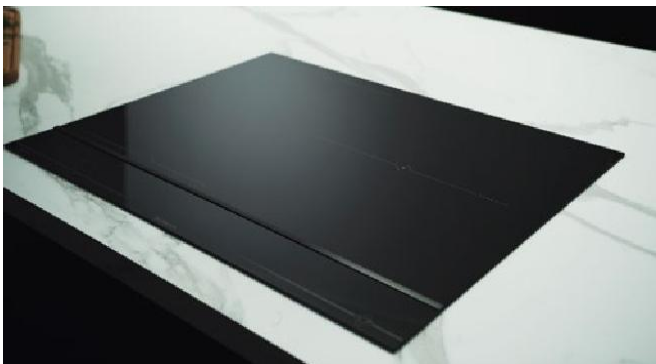
Power Management – kui energia kohandub sinu vajadustega.

Uued De Dietrich induktsioonplaatide paindlikkus võimaldab paigaldamist sõltumata elektrivõrgu piirangutest. Tänu uuendatud elektroonikale pakuvad induktsioonplaadid nüüd nelja erinevat võimsusastet ja ühendusvõimalust: 7,400W – 32A / 5,700W – 25A / 4,600W – 20A / 3,600W – 16A. Vaikimisi seadistatud maksimaalne võimsus on kasutaja poolt piiratav, võimaldades optimeerida pliidi tööd vastavalt majapidamise elektrisüsteemile.



Grillfunktsioon: Suvine grillielamus aastaringsest.

Naudi ehtsat grilli maitset ka siseruumides! Spetsiaalse grillpanniga valmivad induktsioonplaadil hõrgu marinaadiga lambakarree, mahlane steik või grillitud mereannid. De Dietrich tootevalikus on malmist grillpann, mis sobib ideaalselt HoriZone keedualale. Grillfunktsioon tagab liha ja kala täpse kuumuse ja täiusliku tulemuse, nagu päris grillil.



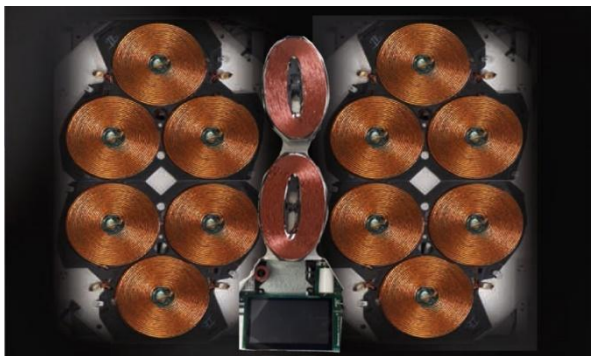
Backlight – peidetud juhtpaneel.

Uus Backlight funktsioon tähendab, et pliidiplaadi juhtpaneel on välja lülitatuna täiesti nähtamatu. Nii sobitub Teie pliit diskreetselt ümbritseva keskkonnaga.



Tenor 5500W induktor – maksimaalne jõudlus, minimaalne aeg.

Lisaks täpsusele määravad retsepti õnnestumise ka kuumuse tõusmise kiirus ja kuumutusvõimsus. Just neid omadusi pakub uus Tenor induktor. See on topeltplõleti ja kiirvõimsusfunktsiooniga keeduala, mis tagab senisest veelgi parema jõudluse. 30 cm läbimõõduga keeduala saavutab kuni 5500 W võimsuse rekordilise kiirusega (25% ajasääst võrreldes 4600 W keedualaga), võimaldades ülikiiret keetmist ja liha täiuslikku pruunistamist.



Amplify – täiuslik paindlikkus toiduvalmistamisel.

Amplify kombineerib mitu keeduala üheks, võimaldades pliidiplaadil kasutada nii suuri kui erimõõdus anumaid. See ühendab 2 kuni 4 keeduala üheks suureks alaks, mahutades kuni 10 eri suuruses küpsetusnõud. Aseta plaadile ümar nõu läbimõõduga 9 - 36 cm või kandiline anum mõõdus 20 x 56 cm. De Dietrich Amplify funktsiooniga induktsioonplaadid pakuvad täielikku paindlikkust küpsetusnõude valimisel.



DAIG001B | MUST GRILL



Innovatiivsed funktsioonid profitasemel kokkamiseks

Mõned toidud, nagu šokolaadifondüü, vajavad eriti õrna küpsetamist, teised aga kiiret ja tugevat keetmist.

De Dietrichi pliidiplaadid kohanduvad kõikide temperatuuridega, alates leebemast kuni intensiivsemateni, seda kiire ja täpse reageerimisega. Võimsust saab muuta hetkega, kasutades 20 erinevat võimsusastet, sealhulgas Boost funktsiooni.

Keedualad saavutavad rekordilisi võimsusi: kuni 3700W klassikalistel keedualadel, 4800W HoriZone aladel ja 5500W uuel Tenor keedualal.

ICS (intelligentne küpsetussüsteem): soovitab iga anuma jaoks kõige sobivama keeduala, tagades maksimaalse efektiivsuse.

Elapsed time (möödunud aja kuvamine): näitab aja möödumist alates viimasest võimsuse reguleerimisest. Nii saab jälgida toiduvalmistamise kulgu isegi siis, kui unustasid taimeri seadistada.

Recall (tagasivõtmise funktsioon): salvestab sinu eelseadistused (võimsusastme ja taimeri), et vajadusel need taastada, kui keeduala ootamatult välja lülitub.

Switch funktsioon: selle funktsiooniga saab anumaid toidu valmistamise ajal liigutada ühelt keedualalt teisele koos valitud seadetega (küpsetusaeg ja taimer).

Automaatne pannituvastus: sisse lülitatud pliit tuvastab automaatselt igale keedualale asetatud anuma ja annab sellest juhtpaneelil teada.

Boil ehk keetmisfunktsioon on nutikas keetmisrežiim, mis vastavalt veekogusele reguleerib võimsust, et vesi keeks võimalikult kiiresti ilma kasutaja sekkumiseta.

Neli otsest juurdepääsu tõhusamaks toiduvalmistamiseks – kiire juurdepääs sulatamisele, soojas hoidmisele, vaiksle keetmisele ja kiirele pruunistamisele.

Taimer: igal keedualal on sõltumatu taimer küpsetusaja seadistamiseks.

Blanch ehk blanšeerimisfunktsioon – et puu- ja köögivilju oleks lihtsam koorida ning nende värv, tekstuur ja maitse säiliks, on ideaalne need enne blanšeerida. De Dietrich aitab seda tehnikat oskuslikult valitseda. Aseta toiduained külma veega anumasse ja käivita spetsiaalne funktsioon. Pliidiplaat teeb ülejäänu sinu eest. Kui vesi keema läheb, hoiab plaat temperatuuri täpselt 100°C juures ning lülitub helisignaliga märku andes 5 minuti pärast välja. Seejärel tuleb toiduained asetada jäävette ja tulemuseks on professionaalse koka vääriline tulemus.

Täpsed ja rangelt kontrollitud ohutusstandardid.

Clean Lock hoiab puhastamise ajal juhtpaneeli täielikult lukus, blokeerides kõik käsud üheks minutiks

Muretu toiduvalmistamise tagavad De Dietrich induktioonplaadi **10 turvaelementi**:

Süttimisekaitse: temperatuur keedualal ei tõuse üle 300°C, et vältida õli süttimist.

Ülevoolukaitse: vedeliku valamisel juhtpaneelile lülitub plaat automaatselt välja.

Lapselukk: takistab plaadi tahtmatut sisselülitamist.

Jääkuumuse indikaator: displeil kuvatav H-täht hoiatab, et plaadi pinna temperatuur on üle 65°C,

Automaatne stopp: kui roog jääb kauaks puutumata, lülitub plaat ise välja.

Nõude tuvastamine: kui plaadil pole sobivat anumad, vilguvad juhtpaneelil LED tuled ja plaat lülitub minuti jooksul välja.

Väikeste esemetetuvastamine: väiksemad metallesemed, nagu söögiriistad ei kuumene, sest plaadis olevad induktorid aktiveeruvad vaid üle 10 cm läbimõõduga metallesemetega.

Pinge tuvastamine: plaat kontrollib alampinge olemasolu.*

Ülepingekaitse: kaitseb plaati ülepinge eest, näiteks välgu korral.*

Vale ühenduse tuvastamine: vale ühenduse korral annab plaat sellest helisignaliga märku.*

(* funktsioonid võivad sõltuda mudelist või ühendusest).



Ai Talent Probe. Kraadilise täpsusega tulemused.

Ai Talent Probe pliidiplaadid on varustatud juhtmevaba termomeetriga, mis võimaldab jälgida toidu sisetemperatuuri kraadi täpsusega. **Ai Talent Probe** edastab andmed reaajas plaadi juhtpaneelile, võimaldades sul ise küpsetamist täpset juhtida, või usaldada läbi retseptide kõik seaded plaadi hoolde.

Kolm töörežiimi võimaldavad sul valida sobivaima küpsetusviisi vastavalt kogemustele ja soovidele.

Sisenedes **Culinary Guide** menüüsse, avastad, et temperatuuriandurist saab sinu parim abiline sous-vide valmistamisel. Ai Talent pakub kümmet täpselt seadistatud sous-vide retsepti, alates köögiviljadest, kalafileest ja filet mignon'ist kuni roastbeefi ja foie gras'ni. Iga roog valmib kraadi täpsusega, et tuua esile kõik maitsenüansid.



Kokku leiab juhendatud režiimist kuni 74 retsepti, mis katavad kogu toiduvalmistamise valiku: liha, mereannid, juurviljad, munaroad, pasta ja riis. De Dietrich Ai Talent teeb ka keerulise roa valmistamise lihtsaks, seade valib automaatselt sobivad küpsetusparameetrid vastavalt retseptile. Lisaks annab ta soovitusi nii õige keedunõu kui ka sobiva keeduala valikuks, tagades alati maksimaalse täpsuse ja laitmatu tulemuse.



Manuaalrežiimis seadistatakse soovitud temperatuur käsitsi ning kuvatakse ekraanile. Õige temperatuuri saavutamisel annab pliidiplaat helisignaliga märku, et on aeg küpsetamist alustada.

-  Sulatamise puhul valitakse 50°C vaikimisi, muudetav vahemik on 40 kuni 70°C
-  Sous-vide küpsetamine 60°C, muudetav: 45 kuni 85°C
-  Soojas hoidmine 70°C, muudetav: 65 kuni 80°C
-  Hautamine 80°C, muudetav: 80 kuni 90°C
-  Keetmine 100°C
-  Praadimine 180°C, muudetav: 130 kuni 190°C
-  Soojendamise 60°C, muudetav: 40 kuni 85°C

65 CM laiused induktsioonplaadid lihatermomeetriga



DPI4441BT | INFINITE BLACK

DPI4441BT
AI TALENT PROBE

- ◆ 4 eraldiseisvat tsooni 2 HoriZone 40 cm x 23 cm (3,700 W) alaga
- ◆ Valge LCD ekraan
- ◆ Backlight taustavalgusega juhtpaneel
- ◆ 20 võimsustaset
- ◆ Ai Retseptiraamat: 84 retsepti
- ◆ 4 Boosterit / 4 taimerit
- ◆ 4 otsevalikut koos Boostiga
- ◆ 16 funktsiooni: AutoLink, Blanch, Boil, Boost, Clean lock, Sous vide küpsetus, automaatne nõu tuvastus, Elapsed time, Grill, ICS, Power management, Recall, Switch, lock
- ◆ 8 lihatermomeetri funktsiooni: Sear, Heat up, Expert mode, Fry, Melt, Slow cooking, Sous vide, Boil
- ◆ Grill režiim (valikuline aksessuaar, eraldi soetatav, tellimiskood: DAIG001B)
- ◆ Võimsus 7,400 W
- ◆ 10 turvaelementi, sh jääksoojuse indikaator, lukk
- ◆ Integreerimismõõdud: K 60 mm x L 650 mm x S 515 mm



DAIG001B | MUST GRILL

Perfect sensor probe –
temperatuuriandur ja selle hoidik.



Culinary Probe:
Temperatuurianduriga saab seadistada soovitud temperatuuri, kasutada 10 nutikat sous-vide retsepti ja valida 7 automaatset küpsetusfunktsiooni: sulatamine, sous-vide küpsetamine, soojendamine, hautamine, keetmine, praadimine ja pruunistamine.

65 CM laiused induktsioonplaadid



DPI4450G | DARK GREY

DPI4450G
AI TALENT CHEF

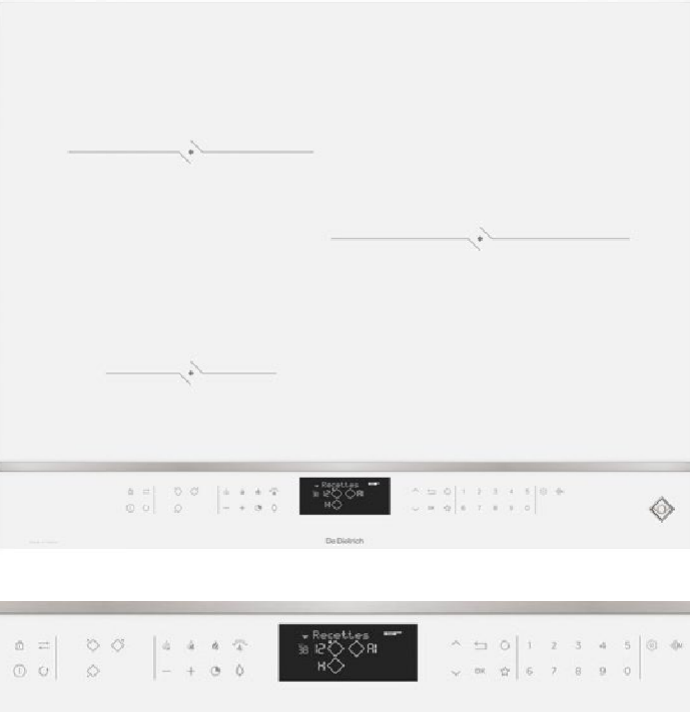
- ◆ 4 eraldiseisvat tsooni 2 HoriZone 40 cm x 23 cm (3,700 W) alaga
- ◆ TFT värviline ekraan
- ◆ Motion Control juhtimine
- ◆ 20 võimsustaset
- ◆ Ai Retseptiraamat: 74 retsepti
- ◆ Ai Step by step juhendamine: 25 retsepti
- ◆ 4 Boosterit / 4 taimerit
- ◆ 5 otsevalikut koos Boostiga
- ◆ 15 funktsiooni: AutoLink, Blanch, Boil, Boost, Clean lock, automaatne nõu tuvastus, Elapsed time, Grill, ICS, Motion control, Power management, Recall, Switch, lock
- ◆ Grill režiim (valikuline aksessuaar, eraldi soetatav, tellimiskood: DAIG001B)
- ◆ Võimsus 7,400 W
- ◆ 10 turvaelementi, sh jääksoojuse indikaator, lukk
- ◆ Integreerimismõõdud: K 60 mm x L 650 mm x S 510 mm



DAIG001B | MUST GRILL

Ai Retseptid - lase end samm-sammult juhendada.
Michelini tärniga tippkoka loodud 25 retsepti, mida saad lihtsalt jälgida kõrglahutusega värvilise TFT ekraani kaudu.

65 CM laiused induktsionplaadid



DPI4321W | ETERNAL WHITE



DPI4321X | STELLAR STEEL



DPI4321B | INFINITE BLACK



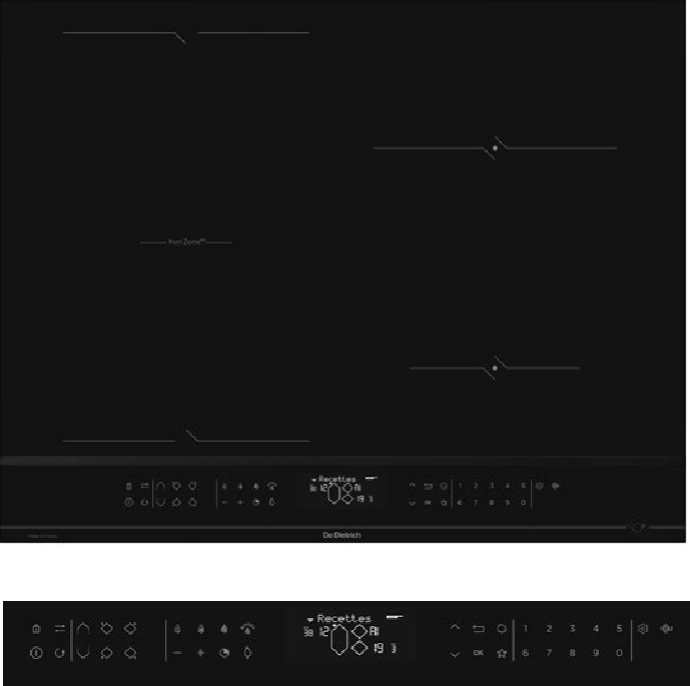
DPI4321H | HERITAGE

DPI4321N
AI TALENT

- ◆ 3 eraldiseisvat tsooni
 - Vasak keeduala ees 16 cm / 2,400 W
 - Vasak keeduala taga 23 cm/
- ◆ Valge LCD ekraan
- ◆ Puutetundlik juhtpaneel
- ◆ 20 võimsustaset
- ◆ Ai Retseptiraamat: 74 retsepti
- ◆ 3 Boosterit / 3 taimerit
- ◆ 4 otsevalikut koos Boostiga
- ◆ 11 funktsiooni: Blanch, Boil, Boost, Clean lock, automaatne nõu tuvastus, Elapsed time, ICS, Power management, Recall, Switch, Lock
- ◆ Võimsus 7,400 W
- ◆ 10 turvaelementi, sh jääksoojuse indikaator, lukk
- ◆ Integreerimismõõdud: K 60 mm x L 650 mm x S 515 mm

Nutikad funktsioonid:
ICS: tuvastab koheselt iga anuma jaoks sobiva keeduala.
Elapsed Time: kuvab juhtpaneelile aja, mis on möödunud viimasest võimsuse reguleerimisest.
Recall: salvestab keedualal valitud seaded (võimsuse ja taimeri) ootamatu voolukatkestuse puhuks.
Boil: keedab 0,5 kuni 6 liitrit vet ülekeemiseta ja ilma sekkumiseta.

65 CM laiused induktsionplaadid



DPI4431B | INFINITE BLACK



DPI4431X | STELLAR STEEL



DPI4431W | ETERNAL WHITE



DPI4431H | HERITAGE

DPI4431B
AI TALENT

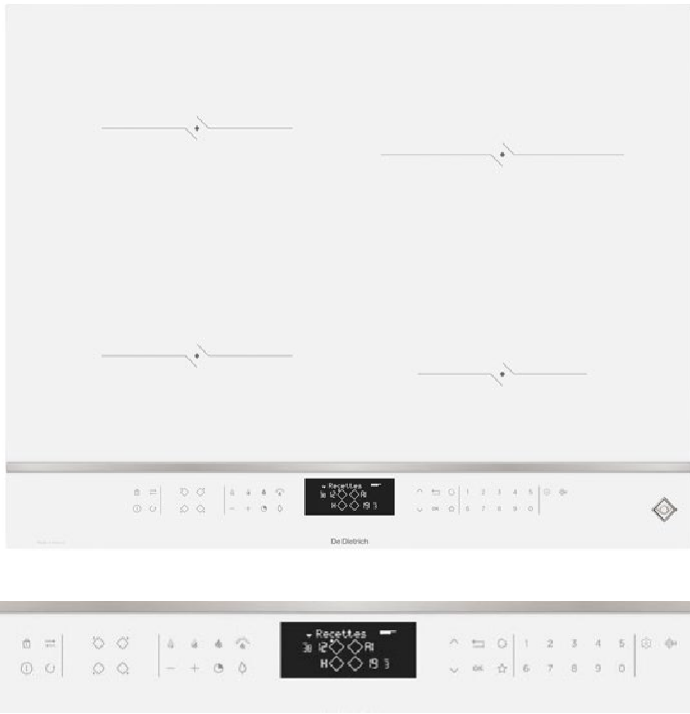
- ◆ 4 eraldiseisvat tsooni 1 HoriZone 40 cm x 23 cm (3,700 W) alaga
 - Parema keeduala ees 16 cm / 2,400 W
 - Parema keeduala taga 23 cm/ 3,700 W
- ◆ Valge LCD ekraan
- ◆ Puutetundlik juhtpaneel
- ◆ 20 võimsustaset
- ◆ Ai Retseptiraamat: 74 retsepti
- ◆ 4 Boosterit / 4 taimerit
- ◆ 4 otsevalikut koos Boostiga
- ◆ 13 funktsiooni: Blanch, Boil, Boost, Clean lock, automaatne nõu tuvastus, Elapsed time, Grill, ICS, Power management, Recall, Switch, Lock
- ◆ Grill režiim (valikuline aksessuaar, eraldi soetatav, tellimiskood: DAIG001B)
- ◆ Võimsus 7,400 W
- ◆ 10 turvaelementi, sh jääksoojuse indikaator, lukk
- ◆ Integreerimismõõdud: K 60 mm x L 650 mm x S 515 mm



DAIG001B | MUST GRILL

Power Management:
Tänu uuenduslikule elektroonikale saab nüüd pliidiplaadi maksimaalset võimsust piirata nelja erineva tasemeni.

65 CM laiused induktsioonplaadid



DPI4420W | ETERNALWHITE

DPI4420N

AI TALENT

- ◆ 4 eraldiseisvat tsooni
 - Vasak ja parem keeduala ees 18 cm/ 2,800 W
 - Parem keeduala ees 16 cm/ 2,400 W
 - Vasak keeduala taga 23 cm/ 3,700 W
- ◆ Valge LCD ekraan
- ◆ Puutetundlik juhtpaneel
- ◆ 20 võimsustaset
- ◆ Ai Retseptiraamat: 74 retsepti
- ◆ 4 Boosterit / 4 taimerit
- ◆ 4 otsevalikut koos Boostiga
- ◆ 11 funktsiooni: Blanch, Boil, Boost, Clean lock, automaatne nõu tuvastus, Elapsed time, ICS, Power management, Recall, Switch, Lock
- ◆ Võimsus 7,400 W
- ◆ 10 turvaelementi, sh jääksoojuse indikaator, lukk
- ◆ Integreerimismõõdud: K 60 mm x L 650 mm x S 515 mm



DPI4420X | STELLAR STEEL



DPI4420B | INFINITE BLACK



DPI4420H | HERITAGE

LCD ekraan:
Uus ergonoomiline ja intuitiivne ekraan tagab suurepärase loetavuse. Tekstipõhine kuva võimaldab lihtsat navigeerimist ja mugavat juurdepääsu kõikidele lisafunktsioonidele.

65 CM laiused induktsioonplaadid



DPI4332HP | HERITAGE

DPI4332HP

AI TALENT

- ◆ 3 eraldiseisvat tsooni 1 HoriZone 40 cm x 23 cm (3,700 W) alaga
 - Parem keeduala 30 cm/ 5,500 W
- ◆ Valge LCD ekraan
- ◆ Backlight taustavalgusega juhtpaneel
- ◆ 20 võimsustaset
- ◆ Ai Retseptiraamat: 74 retsepti
- ◆ 3 Boosterit / 3 taimerit
- ◆ 4 otsevalikut koos Boostiga
- ◆ 11 funktsiooni: Blanch, Boil, Boost, Clean lock, automaatne nõu tuvastus, Elapsed time, ICS, Power management, Recall, Switch, Lock
- ◆ Võimsus 7,400W
- ◆ 10 turvaelementi, sh jääksoojuse indikaator, lukk
- ◆ Integreerimismõõdud: K 60 mm x L 650 mm x S 515 mm



DPI4332BP | INFINITE BLACK

Backlight funktsioon:
Stiilne ja minimalistlik välimus, kui plaat on välja lülitatud. Puutenupud kuvatakse taas, kui plaat tööle panna.

65 CM laiused induktsionplaadid



DPI4322XP | STELLAR STEEL

DPI4322XP
AI TALENT

- ◆ 3 eraldiseisvat tsooni
 - Vasak keeduala ees 16 cm/ 2,400 W
 - Vasak keeduala taga 23 cm/ 3,700 W
 - Parem keeduala 30 cm/ 5,500 W
- ◆ Valge LCD ekraan
- ◆ Puutetundlik juhtpaneel
- ◆ 20 võimsustaset
- ◆ Ai Retseptiraamat: 74 retsepti
- ◆ 3 Boosterit / 3 taimerit
- ◆ 4 otsevalikut koos Boostiga
- ◆ 11 funktsiooni: Blanch, Boil, Boost, Clean lock, automaatne nõu tuvastus, Elapsed time, ICS, Power management, Recall, Switch, Lock

- ◆ Võimsus 7,400 W
- ◆ 10 turvaelementi, sh jääksoojuse indikaator, lukk
- ◆ Integreerimismõõdud: K 60 mm x L 650 mm x S 515 mm



DPI4330B | INFINITE BLACK

DPI4330B
AI TALENT

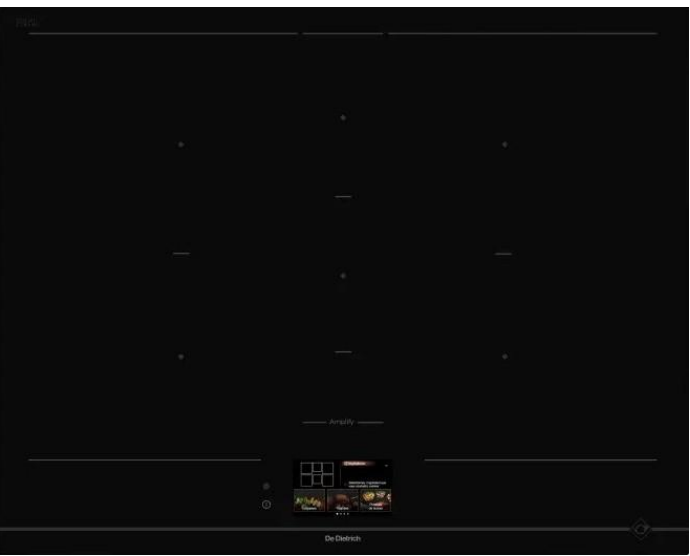
- ◆ 3 eraldiseisvat tsooni 1 HoriZone 40 cm x 23 cm (3,700 W) alaga
 - Parem keeduala 28 cm/ 3,700 W
- ◆ Valge LCD ekraan
- ◆ Puutetundlik juhtpaneel

- ◆ 20 võimsustaset
- ◆ Ai Retseptiraamat: 74 retsepti
- ◆ 4 Boosterit / 4 taimerit
- ◆ 4 otsevalikut koos Boostiga
- ◆ 11 funktsiooni: Blanch, Boil, Boost, Clean lock, automaatne nõu tuvastus, Elapsed time, ICS, Power management, Recall, Switch, Lock

- ◆ Võimsus 7,400 W
- ◆ 10 turvaelementi, sh jääksoojuse indikaator, lukk
- ◆ Integreerimismõõdud: K 60 mm x L 650 mm x S 515 mm

Tenor induktor 5,500 W:
Turu kõige võimsam ja kiireim induktor! Pruunista liha täiuslikult ja keeda vesi enneolematul kiirusel – ajasääst 25% võrreldes 4600 W keedualaga).

65 CM laiused induktsionplaadid



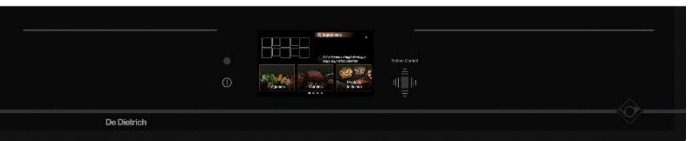
DPI5650AB | INFINITE BLACK

DPI5650AB
AMPLIFY

- ◆ 6 paindikku tsooni 3 HoriZone alaga
 - HoriZone Tech 23 x 40 cm / 3,700 W
 - HoriZone Max 33 x 35 cm/ 3,700 W
 - HoriZone Plus 59 x 20cm / 3,600 W
- ◆ TFT värviline ekraan
- ◆ Puutetundlik juhtpaneel

- ◆ 20 võimsustaset
- ◆ Ai Retseptiraamat: 74 retsepti
- ◆ Ai Step by step juhendamine: 25 retsepti
- ◆ 6 Boosterit / 6 taimerit
- ◆ 5 otsevalikut koos Boostiga
- ◆ 14 funktsiooni: AutoLink, Blanch, Boil, Boost, Clean lock, automaatne nõu tuvastus, Elapsed time, Grill, ICS, Power management, Recall, Switch, lock
- ◆ Grillrežiim (valikuline aksessuaar, eraldi soetatav, tellimiskood: DAIG001B)

- ◆ Võimsus 7,400 W
- ◆ 10 turvaelementi, sh jääksoojuse indikaator, lukk
- ◆ Integreerimismõõdud: K 60 mm x L 650 mm x S 515 mm



DPI5652AB | INFINITE BLACK

DPI5652AB
AMPLIFY – FAASITUD SERV

- ◆ 6 paindikku tsooni 3 HoriZone alaga
 - HoriZone Tech 23 x 40 cm / 3,700 W
 - HoriZone Max 33 x 35 cm/ 3,700 W
 - HoriZone Plus 59 x 20 cm / 3,600 W
- ◆ TFT värviline ekraan
- ◆ Motion Control juhtimine

- ◆ 20 võimsustaset
- ◆ Ai Retseptiraamat: 74 retsepti
- ◆ Ai Step by step juhendamine: 25 retsepti
- ◆ 6 Boosterit / 6 taimerit
- ◆ 5 otsevalikut koos Boostiga
- ◆ 14 funktsiooni: AutoLink, Blanch, Boil, Boost, Clean lock, automaatne nõu tuvastus, Elapsed time, Grill, ICS, Power management, Recall, Switch, lock
- ◆ Grillrežiim (valikuline aksessuaar, eraldi soetatav, tellimiskood: DAIG001B)

- ◆ Võimsus 7,400 W
- ◆ 10 turvaelementi, sh jääksoojuse indikaator, lukk
- ◆ Integreerimismõõdud: K 60 mm x L 650 mm x S 515 mm

80 CM laiused induktsionplaadid



DPI4820X | STELLAR STEEL

DPI4820X

AI TALENT

- ◆ 4 eraldiseisvat tsooni
 - Vasak ja parem keeduala ees 16 cm/ 2,400 W
 - Vasak keeduala taga 23 cm/ 3,700 W
 - Parem keeduala taga 23 cm/ 3,700 W
- ◆ Valge LCD ekraan
- ◆ Puutetundlik juhtpaneel
- ◆ 20 võimsustaset
- ◆ 4 Boosterit / 4 taimerit
- ◆ 4 otsevalikut koos Boostiga
- ◆ Power management
- ◆ Võimsus 7,400 W
- ◆ 10 turvaelementi, sh jääksoojuse indikaator, lukk
- ◆ Integreerimismõõdud: K 60 mm x L 800 mm x S 515 mm



DPI4810B | BLACK

DPI4810B

INDUKTSIOONPLAAT

- ◆ 4 eraldiseisvat tsooni 1 HoriZone 40 cm x 23 cm (3,700 W) alaga
 - Parem keeduala taga **28 cm/ 3,700 W**
 - Parem keeduala ees 16 cm/ 2,400 W
- ◆ Punane LED ekraan
- ◆ Puutetundlik juhtpaneel
- ◆ 15 võimsustaset
- ◆ 4 Boosterit / 4 taimerit
- ◆ 4 otsevalikut koos Boostiga
- ◆ 7 funktsiooni : Elapsed time, Boil, automaatne nõu tuvastus, ICS, Recall, Switch, Boost
- ◆ Võimsus 7,400 W
- ◆ 10 turvaelementi, sh jääksoojuse indikaator, lukk
- ◆ Integreerimismõõdud: K 60 mm x L 800 mm x S 515 mm

Nutikad funktsioonid:
ICS: tuvastab koheselt iga anuma jaoks sobiva keeduala.
Elapsed Time: kuvab juhtpaneelile aja, mis on möödunud viimasest võimsuse reguleerimisest.
Recall: salvestab keedualal valitud seaded (võimsuse ja taimeri) ootamatu volukatkestuse puhuks.
Boil: keedab 0,5 kuni 6 liitrit vet ülekeemiseta ja ilma sekkumiseta.

80 CM laiused induktsionplaadid lihatermomeetriga



DPI4831BT | INFINITE BLACK

DPI4831BT

AI TALENT PROBE

- ◆ 4 eraldiseisvat tsooni 1 HoriZone 40 cm x 23 cm (3,700 W) alaga
 - Keskmine keeduala **28 cm/ 3,700 W**
 - Parem keeduala ees 16 cm/2,400 W
- ◆ Valge LCD ekraan
- ◆ Backlight taustavalgusega juhtpaneel
- ◆ 20 võimsustaset
- ◆ 4 Boosterit / 4 taimerit
- ◆ 4 otsevalikut koos Boostiga
- ◆ 3 funktsiooni: Auto link, Power management, Grill/Plancha
- ◆ 8 lihatermomeetri funktsiooni: Sear, Heat up, Expert mode, Fry, Melt, Slow cooking, Sous vide, Boil
- ◆ Grillrežiim (valikuline aksessuaar, eraldi soetatav, tellimiskood: DAIG001B)
- ◆ Võimsus 7,400 W
- ◆ 10 turvaelementi, sh jääksoojuse indikaator, lukk
- ◆ Integreerimismõõdud: K 60 mm x L 800 mm x S 515 mm



DAIG001B | MUST GRILL



Perfect sensor probe – temperatuuriandur ja selle hoidik.

Culinary Probe:
Temperatuurianduriga saab seadistada soovitud temperatuuri, kasutada 10 nutikat sous-vide retsepti ja valida 7 automaatset küpsetusfunktsiooni vahel: sulatamine, sous-vide küpsetamine, soojendamine, hautamine, keetmine, praadimine ja pruunistamine.

90 CM laiused induktsioonplaadid



DPI4942B | INFINITE BLACK

DPI4942B
INDUKTSIOONPLAAT

- ◆ 6 eraldiseisvat tsooni 3 HoriZone 40 cm x 23 cm (3,700 W) alaga
- ◆ Valge LCD ekraan
- ◆ Backlight taustavalgusega juhtpaneel
- ◆ 20 võimsustaset
- ◆ 6 Boosterit / 6 taimerit
- ◆ 4 otsevalikut koos Boostiga
- ◆ 4 funktsiooni: Auto link, Power management, Grill/Plancha, Boost
- ◆ Grill režiim (valikuline aksessuaar, eraldi soetatav, tellimiskood: DAIG001B)
- ◆ Võimsus 11,100W
- ◆ 10 turvaelementi, sh jääksoojuse indikaator, lukk
- ◆ Integreerimismõõdud: K 60 mm x L 930 mm x S 515 mm

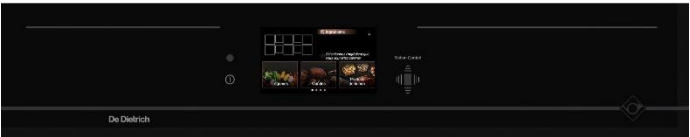


DPI4930H | HERITAGE

DPI4930H
INDUKTSIOONPLAAT

- ◆ 5 eraldiseisvat tsooni 1 HoriZone 40 cm x 23 cm (3,700 W) alaga
 - Keskmine keeduala 28 cm/ 3,700 W
 - Parem keeduala ees 16 cm/ 2,400 W
 - Parem keeduala taga 23 cm/ 3,700 W
- ◆ Valge LCD ekraan
- ◆ Backlight taustavalgusega juhtpaneel
- ◆ 20 võimsustaset
- ◆ 5 Boosterit / 5 taimerit
- ◆ 4 otsevalikut koos Boostiga
- ◆ 4 funktsiooni: Auto link, Power management, Grill/Plancha, Boost
- ◆ Grill režiim (valikuline aksessuaar, eraldi soetatav, tellimiskood: DAIG001B)
- ◆ Võimsus 11,100 W
- ◆ 10 turvaelementi, sh jääksoojuse indikaator, lukk
- ◆ Integreerimismõõdud: K 60 mm x L 930 mm x S 515 mm

90 CM laiused induktsioonplaadid



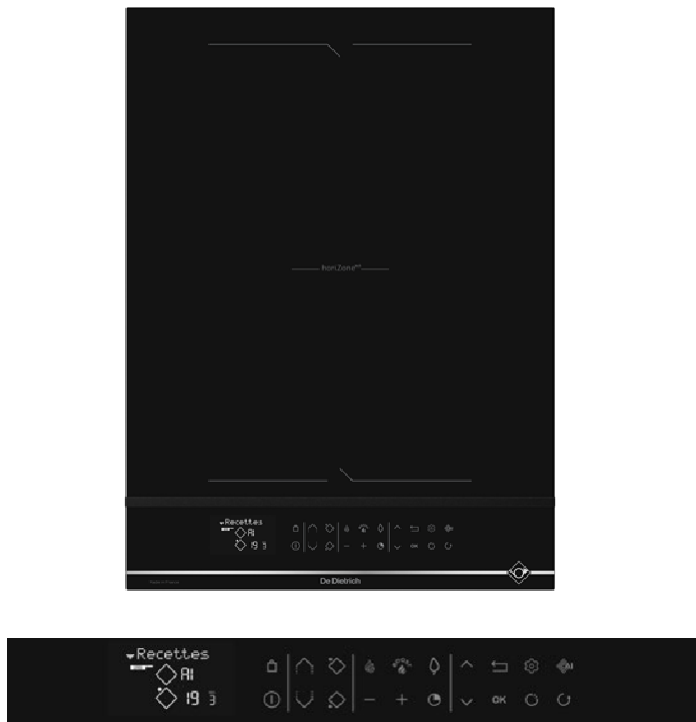
DPI595ABT | INFINITE BLACK

DPI595ABT
AMPLIFY

- ◆ 9 paindikku tsooni 3 HoriZone alaga
 - HoriZone Tech 23 x 40 cm / 3,700 W
 - HoriZone Max 33 x 35 cm/ 3,700 W
 - HoriZone Plus 59 x 20 cm / 3,600 W
- ◆ TFT värviline ekraan
- ◆ Taktiline juhtsüsteem
- ◆ 20 võimsustaset
- ◆ Ai Retseptiraamat: 74 retsepti
- ◆ Ai Step by step juhendamine: 25 retsepti
- ◆ 9 Boosterit / 9 taimerit
- ◆ 5 otsevalikut koos Boostiga
- ◆ 15 funktsiooni: AutoLink, Blanch, Boil, Boost, Clean lock, automaatne nõu tuvastus, Elapsed time, Grill, ICS, Motion control, Power management, Recall, Switch, lock
- ◆ Grill režiim (valikuline aksessuaar, eraldi soetatav, tellimiskood: DAIG001B)
- ◆ Võimsus 11,100 W
- ◆ 10 turvaelementi, sh jääksoojuse indikaator, lukk
- ◆ Integreerimismõõdud: K 60 mm x L 905 mm x S 515 mm

Power Management:
Tänu uuenduslikule elektroonikale saab nüüd pliidiplaadi maksimaalset võimsust piirata nelja erineva tasemeni.

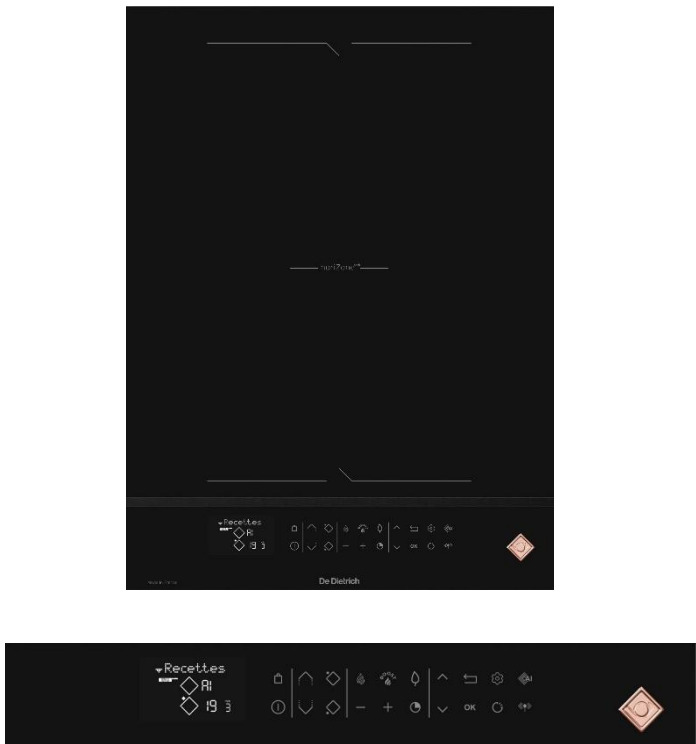
38 CM laiused induktsionplaadid



DPI4230X | STELLAR STEEL

DPI4230X
AI TALENT

- ◆ 2 eraldiseisvat tsooni 1 HoriZone 40 cm x 23 cm (4,600 W) alaga
- ◆ Valge LCD ekraan
- ◆ Puutetundlik juhtpaneel
- ◆ 20 võimsustaset
- ◆ Ai Kulinaaria giid: 74 valikut
- ◆ 2 Boosterit / 2 taimerit
- ◆ 4 otsevalikut koos Boostiga
- ◆ 9 funktsiooni: Lock, Recall, ICS, Elapsed time, automaatne nõu tuvastus, Clean lock, Boil, Boost, Blanch
- ◆ Võimsus 3,700 W
- ◆ 10 turvaelementi, sh jääksoojuse indikaator, lukk
- ◆ Integreerimismõõdud: K 53 mm x L 263 mm x S 488 mm



DPI4230HT | STELLAR STEEL

DPI4230HT
AI TALENT PROBE

- ◆ 2 eraldiseisvat tsooni 1 HoriZone 40 cm x 23 cm (4,800 W) alaga
- ◆ Valge LCD ekraan
- ◆ Puutetundlik juhtpaneel
- ◆ 20 võimsustaset
- ◆ Ai Kulinaaria giid: 74 valikut
- ◆ 2 Boosterit / 2 taimerit
- ◆ 4 otsevalikut koos Boostiga
- ◆ 8 funktsiooni : Lock, ICS, Elapsed time, automaatne nõu tuvastus, Clean lock, Boil, Boost, Blanch
- ◆ Võimsus 4,800 W
- ◆ 10 turvaelementi, sh jääksoojuse indikaator, lukk
- ◆ Integreerimismõõdud: K 60 mm x L 380 mm x S 515 mm

Tenor induktor 5,500 W:
Turu kõige võimsam ja kiireim induktor! Pruunista liha täiuslikult ja keeda vesi enneolematul kiirusel – ajasääst 25% võrreldes 4600 W keedualaga).

38 CM laiune Teppan Yaki

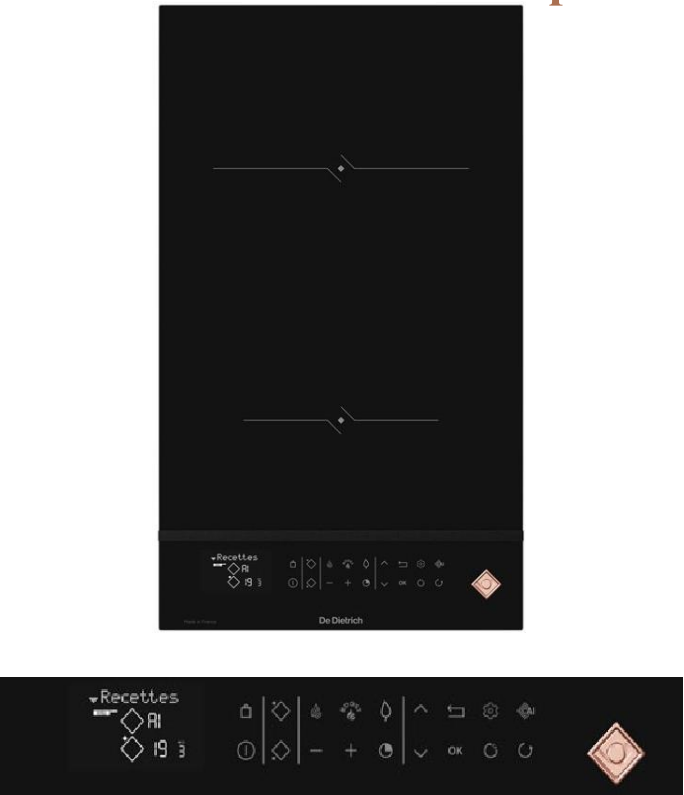


DPE4400X | INOX

DPE4400X
TEPPAN YAKI DOOMINO PLAAT

- ◆ Pöördnupuga reguleeritav termostaat
- ◆ Temperatuur kuni 250°C
- ◆ Võimsus 2,500 W
- ◆ Võimsuse ja jääksoojuse indikaator juhtpaneelil
- ◆ Integreerimismõõdud : K 80 mm x L 340 mm x S 490 mm

30 CM laiused induktsionplaadid



DPI4220H | HERITAGE

DPI4220H
AI TALENT

- ◆ 2 eraldiseisvat tsooni:
 - Ees 16 cm/ 2,400 W
 - Taga 23 cm/ 3,700 W
- ◆ Valge LCD ekraan
- ◆ Puutetundlik juhtpaneel
- ◆ 20 võimsustaset
- ◆ Ai Kulinaaria giid: 74 valikut
- ◆ 2 Boosterit / 2 taimerit
- ◆ 4 otsevalikut koos Boostiga
- ◆ 11 funktsiooni: Blanch, Boil, Clean lock, automaatne nõu tuvastus, Elapsed time, ICS, Recall, Lock
- ◆ Võimsus 3,700 W
- ◆ 10 turvaelementi, sh jääksoojuse indikaator, lukk
- ◆ Integreerimismõõdud: K 56 mm x L 263 mm x S 488 mm

Ai talent:
74 eelsätetatud rooga, mille valikul reguleerib pliidiplaat automaatselt võimsust ja küpsetusaega. See soovitab ideaalset keeduala ning isegi sobilikke köögiriistu, et tagada erakordsed tulemused.