

De Dietrich

Four

Réf. : DOP8574A



Les Plus produits

Mode CHEF Exclusif: En mode Chef le four gère automatiquement tous les paramètres de cuisson (Température, mode et temps de cuisson). Sélectionnez le type de plat, mettez le dans le four au niveau préconisé et dégustez une fois la cuisson terminée. C'est tout!

La Cuisson basse Température Cette fonction exclusive cuit de façon homogène, régulière et douce en dessous de 100° les viandes, les volailles et poissons. Cette cuisson parfaitement maîtrisée permet d'obtenir des plats d'une tendreté incomparable.

GÉNÉRAL

Marque	DE DIETRICH
Référence commerciale	DOP8574A

DÉFINITION DU PRODUIT

Autres couleurs disponibles	
Classe énergétique (cavité 1)	A+
Couleur	Noir
Code EAN	3660767977815
Energie consommée chaleur classique (kWh) (1ère cavité)	0,70
Energie consommée convection forcée (kWh) (1ère cavité)	1.10
Mode d'installation	Encastrable
Mode de cuisson	Multifonction +
Mode de nettoyage	Pyrolytique
Nombre de cavités	1
Type d'énergie	Electricité
Type de four	Simple

BANDEAU

Couleur du bandeau	Noir
Début et fin de cuisson	
Matériau du bandeau	Toile + verre
Nom du programmeur	
Nombre de manettes	1
Type de fonction hors programmeur	Fonction Cuisson

PORTE

Couleur de la porte	Noir
Équipement de la porte	Porte froide
Matériau de la porte	Toile + verre
Nombre de vitre(s) de la porte	4
Ouverture de la porte	Abattante, Soft Close

CAVITÉ 1

Dimensions de la cavité H x L x P en mm	382X474X405
Nom de la cavité	Enamélite
Parois catalytiques amovibles	00
Régulation de la température	ELECTRONIC
Traitement des fumées	catalyseur
Volume de la cavité en l	73

ECLAIRAGE

Eclairage à l'ouverture de porte	Oui
Nombre de lampe(s)	1
Position de la lampe	Avant;Latéral;Gauche
Type de lampe	Halogène

De Dietrich

Four

Réf. : DOP8574A

CASSEROLERIE

Accessoires fournis	00
Nombre de Grilles	4
Nombre de plats	1
Système sortant et gradins	Système sortant télescopique total
Type de tourne broche	00
Type de grille	2 Grilles plates sécurité;2 demi-grilles spéciales arrosage
Type de plaques et plats	Plat 45 mm

CONSOUMATIONS

Consommation d'énergie en mode convection forcée pour four gaz (MJ)	
Consommation d'énergie en mode conventionnel pour four gaz (MJ)	
Consommation d'énergie pour maintien 1h à 200°C en kWh	0.45
Consommation d'énergie pour préchauffage en kWh	0.36
Consommation pyrolyse 80 mn en kWh	3
Indice d'Efficacité Energétique (EEI) (kWh)	81,4
Temps de préchauffage en min	7

SÉCURITÉS

Autres sécurités	Verrouillage de l'accès au bandeau
Certificats de conformité	CB;/CE

FONCTIONS CUISSON DU FOUR

Séquence de cuisson 1	Arrêt
Séquence de cuisson 2	Chaleur tournante
Séquence de cuisson 3	Chaleur Combinée
Séquence de cuisson 4	Traditionnel
Séquence de cuisson 5	Eco
Séquence de cuisson 6	Gril ventilé
Séquence de cuisson 7	Sole ventilée
Séquence de cuisson 8	Grill/4 niveaux
Séquence de cuisson 9	Maintien au chaud
Séquence de cuisson 10	Décongelation
Séquence de cuisson 11	Pain
Séquence de cuisson 12	Séchage
Séquence de cuisson 13	Shabbat
Séquence de cuisson 14	Basse température 10 plats
Séquence de cuisson 15	GUIDE CULINAIRE
Séquence de cuisson 16	Ics 9 plats
Séquence de cuisson 17	Pyrolyse

ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

Élément circulaire en W	2000
Élément de voute en W	00
Grill simple en W	2100
Grilloir gaz en W	00
Sole en W	1200
Sole gaz en W	00

AUTRES ÉNERGIES

Autres gaz disponibles	00
Équipement gaz d'origine	00
Puissance maxi gaz en kW	
Raccordement au gaz	00

BRANCHEMENTS

Fréquence en Hz	50/60
Intensité en A	16
Longueur du cordon électrique en cm	130
Puissance maxi-électrique en (kW)	3.385
Tension en V	220-240
Type de prise	Sans

DIMENSIONS

Dimensions de la niche d'encastrement H x L x P (mm)	585X560X550
Dimensions du produit emballé HxLxP en mm	670X640X660
Dimensions du produit nu HxLxP en mm	592X592X609
Poids brut en kg	40.4
Poids net en kg	39.1