

De Dietrich

Four

Réf. : DOP8574X



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	DOP8574X
Code EAN	3660767977648
Disponibilité des pièces détachées (ans)	20

CARACTÉRISTIQUES

Couleur	Inox
Autres couleurs disponibles	Blanc;Noir
Classe d'efficacité énergétique	A+
Energie consommée chaleur classique (kWh)	0,70
Energie consommée convection forcée (kWh)	1,10
Type d'installation	Encastrable
Mode de cuisson	Multifonction +
Mode de nettoyage	Pyrolytique
Nombre de cavités	1
Type d'énergie	Electricité
Type de four	Four simple

BANDEAU

Couleur du bandeau	Inox
Début et fin de cuisson	
Matériau du bandeau	Inox + 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	Inox + verre
Nombre de vitres de la porte	4
Ouverture de la porte	Abattante Soft Close

CAVITÉ 1

Dimensions de la cavité HxLxP (mm)	382X474X405
Nom de la cavité	Enamélite
Parois catalytiques amovibles	00
Régulation de la température	Electronique
Traitement des fumées	Catalyseur
Volume de la cavité (L)	73

ECLAIRAGE

Éclairage à l'ouverture de porte	Oui
Nombre de lampes	1
Position de la lampe	Avant;Latéral;Gauche
Type de lampe	Halogène

CASSEROLIERIE

Accessoires fournis	
Nombre de grilles	4
Nombre de plats	1
Système sortants	Système sortant télescopique total
Type de tourne broche	Non
Type de grilles	2 grilles plates sécurité;2 demi-grilles
Type de plaques et plats	1 plat 45 mm

De Dietrich

Four

Réf. : DOP8574X

CONSOMMATIONS

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 (kWh)	0.45
Consommation d'énergie pour préchauffage (kWh)	0.36
Consommation pyrolyse 80 mn (kWh)	3
Indice d'Efficacité Energétique (EEI) (kWh)	81,4
Temps de préchauffage (min)	7

SÉCURITÉS

Autres sécurités	Verrouillage accès au bandeau
Certificats de conformité	CB;CE;UKCA

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	Gril / 4 niveaux
Séquence de cuisson 9	Maintien au chaud
Séquence de cuisson 10	Décongélation
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 (W)	2000
Élément de voute (W)	00
Gril simple (W)	2100
Grilloir gaz (W)	00
Sole (W)	1200
Sole gaz (W)	00

AUTRES ÉNERGIES

Autres types de gaz possible	00
Équipement gaz d'origine	00
Puissance maxi gaz (kW)	
Raccordement au gaz	00

BRANCHEMENTS

Fréquence (Hz)	50/60
Fusible (A)	16
Longueur du cordon électrique (cm)	115
Puissance maxi électrique (kW)	3.385
Voltage (V)	220-240
Type de prise	Sans prise

DIMENSIONS

Dimensions de la niche d'encastrement HxLxP (mm)	585X560X550
Dimensions du produit emballé HxLxP (mm)	670X640X660
Dimensions du produit nu HxLxP (mm)	592X592X609
Poids brut (kg)	40,4
Poids net (kg)	39,1