De Dietrich

Four

Réf. : DOP4335B

Rails télescopiques Confort d'utilisation et sécurité, les rails télescopiques permettent de sortir et entrer les plats de manière fluide et pratique.

GÉNÉRAL	
Marque	DE DIETRICH
Référence commerciale	DOP4335B
Code EAN	3660767993051
Code douanier	85166080

CARACTÉRISTIQUES	
Type d'installation	Encastrable
Type d'énergie	Electricité
Mode de cuisson	Multifonction +
Type de nettoyage	Pyrolyse
Couleur	Noir Infini
Nom du programmateur	Ecran LED blanc
Nombre de manettes	2
Type de contre porte	Plein verre déclipsable
Ouverture de la porte	Abattante Soft Close
Volume du réservoir d'eau (L)	

CONNECTIVITÉ	
Connectivité	Non
Type de connectivité	
Fonctionnalités	

PERFORMANCES	
Indice d'Efficacité Energétique (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
Eclairage à l'ouverture de porte	Oui

Les plus produits

Cuisson vapeur volailles/poissons/viandes blanches La cuisson vapeur permet de cuire vos aliments à plus basse température et donc de préserver leurs nutriments ainsi que votre santé, tout en rendant vos préparations toujours plus croustillantes.

Porte soft close Ce système permet une fermeture progressive en douceur et sans bruit. La fermeture Softclose contribue à l'assurance de préserver durablement votre four.

De Dietrich

Four

Réf. : DOP4335B

FONCTIONS DE CUISSON	
Nombre de fonctions de cuisson	10
Séquence de cuisson 1	Chaleur tournante
Séquence de cuisson 2	Traditionnel
Séquence de cuisson 3	Sole ventilée
Séquence de cuisson 4	Eco
Séquence de cuisson 5	Gril / 4 niveaux
Séquence de cuisson 6	Gril ventilé
Séquence de cuisson 7	Pain
Séquence de cuisson 8	Cuisson Vapeur « Poissons»
Séquence de cuisson 9	Cuisson Vapeur « Volailles »
Séquence de cuisson 10	Cuisson Vapeur « Viandes blanches»
Séquence de cuisson 11	Pyrolyse
Séquence de cuisson 12	
Séquence de cuisson 13	
Séquence de cuisson 14	
Séquence de cuisson 15	
Séquence de cuisson 16	
Séquence de cuisson 17	
Séquence de cuisson 18	
Séquence de cuisson 19	
Séquence de cuisson 20	
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	Fils chromés 6 niveaux
Nombre de systèmes sortants	1
Systèmes sortants	Système sortant télescopique partiel
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 8 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)	50/60
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)	36.7
Poids brut (kg)	38.1

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