De Dietrich

Four

Réf. : DOP7350A

CARACTÉRISTIQUES	
Type d'installation	Encastrable
Type d'énergie	Electricité
Mode de cuisson	Multifonction +
Type de nettoyage	Pyrolytique
Couleur	Absolut black
Nom du programmateur	
Nombre de manettes	1
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	

Les plus produits

La chaleur combinée Les résistances de sole et de voute associées à la résistance circulaire et sa turbine vous permettent d'obtenir des cuissons plus homogènes et de réaliser des économies de temps et d'énergie puisque le préchauffage n'est pas nécéssaire.

La fonction séchage La fonction permet de déshydrater à une température maitrisée fruits, herbes aromatiques ou légumes. Empêchant la prolifération des bactéries et en préservant les minéraux et vitamines des aliments. Ce procédé permet de les conserver quelques mois.

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

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)	0.60
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

GÉNÉRAL	
Marque	DE DIETRICH
Référence commerciale	DOP7350A
Code EAN	3660767961357
Code douanier	85166080

De Dietrich

Four

Réf. : DOP7350A

FONCTIONS DE CUISSON	
Nombre de fonctions de cuisson	12
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 variable
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	Basse température 10 plats
Séquence de cuisson 14	Guide culinaire 15 plats
Séquence de cuisson 15	PyroMax
Séquence de cuisson 16	Pyrolyse Eco
Séquence de cuisson 17	Pyrolyse
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	4
Type de grilles	2 grilles plates sécurité;2 demi-grilles
Nombre de plaques et plats	1
Type de plaques et plats	1 plat 45 mm
Tournebroche	Non

SÉCURITÉS	
Type de sécurité	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)	37.5
Poids brut (kg)	39.8

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