

De Dietrich

Four

Réf. : DOP8786X



Les plus produits

Connexion Wifi Grâce à sa connectivité, votre four peut être contrôlé à distance via votre smartphone, depuis votre lieu de travail par exemple. Cela représente un gain de temps important en rentrant chez vous et l'application est très facile à prendre en main.

GuideCulinaire50 Une sélection de 50 plats en cuisson automatique : sélectionnez le poids de l'aliment, le four s'autoprogramme en durée, température, fonction de cuisson. Bien sûr, l'arrêt du four en fin de cuisson est automatique.

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!

CARACTÉRISTIQUES

Type d'installation	Encastrable
Type d'énergie	Electricité
Mode de cuisson	Multifonction +
Type de nettoyage	Pyrolyse
Couleur	Inox
Nom du programmeur	
Nombre de manettes	1
Type de contre porte	Plein verre déclinable
Ouverture de la porte	Abattante Soft Close
Volume du réservoir d'eau (L)	

CONNECTIVITÉ

Connectivité	Oui
Type de connectivité	Wifi
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)	<1.0 /<2.0
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	DOP8786X
Code EAN	3660767982147
Code douanier	85166080

De Dietrich

Four

Réf. : DOP8786X

FONCTIONS DE CUISSON

Nombre de fonctions de cuisson	16
Séquence de cuisson 1	Arrêt
Séquence de cuisson 2	Chaleur Combinée
Séquence de cuisson 3	Chaleur tournante
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	Déshydratation
Séquence de cuisson 13	Recettes du monde
Séquence de cuisson 14	Basse température 10 plats
Séquence de cuisson 15	Guide culinaire 49 plats
Séquence de cuisson 16	Chef 17 plats
Séquence de cuisson 17	PyroMax + Pyro Eco + Pyro Express
Séquence de cuisson 18	Desserts français
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 total
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)	39.1
Poids brut (kg)	40.4

FABRICATION

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