

De Dietrich

Four



Les plus produits

Fonction combiné vapeur Associé à la cuisson vapeur (assistée) la cuisson des viandes, poissons est parfaite et vos préparations sont croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur. Idéal aussi pour la cuisson des pains, brioches, cakes etc ...

Cuisson 100 % vapeur volailles/poissons/viandes blanches/légumes et fruits La cuisson vapeur permet de cuire vos aliments de façon saine, sans apport de matière grasse donc de préserver leurs nutriments ainsi que votre santé.

FONCTION PYRO EXPRESS En se servant de la chaleur résiduelle d'une cuisson précédente, cette fonction nettoie la cavité en 59 min et permet une économie d'énergie de 50%. Étudiée pour un nettoyage efficace en un temps record.

Réf. : DOR7586X

GÉNÉRAL

Marque	DE DIETRICH
Référence commerciale	DOR7586X
Code EAN	3660767975552
Code douanier	85166080

CARACTÉRISTIQUES

Type d'installation	Encastrable
Type d'énergie	Electricité
Mode de cuisson	Combiné vapeur
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)	1L

CONNECTIVITÉ

Connectivité	Non
Type de connectivité	
Fonctionnalités	

PERFORMANCES

Indice d'Efficacité Énergétique (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)	0.99
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

De Dietrich

Four

Réf. : DOR7586X

FONCTIONS DE CUISSON	
Nombre de fonctions de cuisson	21
Séquence de cuisson 1	Chaleur tournante
Séquence de cuisson 2	Chaleur Combinée
Séquence de cuisson 3	Traditionnel
Séquence de cuisson 4	Eco
Séquence de cuisson 5	Gril ventilé
Séquence de cuisson 6	Sole ventilée
Séquence de cuisson 7	Gril fort variable
Séquence de cuisson 8	Maintien au chaud
Séquence de cuisson 9	Décongélation
Séquence de cuisson 10	Pain
Séquence de cuisson 11	Déshydratation
Séquence de cuisson 12	Shabbat
Séquence de cuisson 13	Traditionnel Pulsé + Vapeur
Séquence de cuisson 14	Gril + Vapeur
Séquence de cuisson 15	Chaleur tournante + Vapeur
Séquence de cuisson 16	Fonction régénération
Séquence de cuisson 17	Vapeur
Séquence de cuisson 18	Guide culinaire 35 plats
Séquence de cuisson 19	Guide vapeur 25 recettes
Séquence de cuisson 20	Guide vapeur combiné 37 recettes
Séquence de cuisson 21	Basse température 10 plats
Séquence de cuisson 22	PyroExpress (59 min)
Séquence de cuisson 23	Pyrolyse Auto
Séquence de cuisson 24	Pyrolyse 2H
Séquence de cuisson 25	
Séquence de cuisson 26	

ACCESSOIRES ET CASSEROLERIE	
Type de gradins	Fils
Nombre de systèmes sortants	1
Systèmes sortants	Système sortant télescopique partiel
Nombre de grilles	2
Type de grilles	2 grilles plates sécurité; 2 demi-grilles
Nombre de plaques et plats	3
Type de plaques et plats	1 plat 20 mm; 1 plat 45 mm; 1 plat vapeur inox
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
Dimensions du produit nu HxLxP (mm)	596X592X544
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)	44.1
Poids brut (kg)	45.6

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