

# De Dietrich

## Four



Réf. : DOH4334B

sur 2 niveaux, grâce à une répartition uniforme de la chaleur.

### GÉNÉRAL

Marque	DE DIETRICH
Référence commerciale	DOH4334B
Code EAN	3660767993020
Code douanier	85166080

### CARACTÉRISTIQUES

Type d'installation	Encastrable
Type d'énergie	Electricité
Mode de cuisson	Multifonction
Type de nettoyage	Hydrolyse
Couleur	Noir Infini
Nom du programmeur	Ecran LED blanc
Nombre de manettes	2
Type de contre porte	Plein verre déclinable
Ouverture de la porte	Abattante
Volume du réservoir d'eau (L)	

### CONNECTIVITÉ

Connectivité	Non
Type de connectivité	
Fonctionnalités	

### PERFORMANCES

Indice d'Efficacité Énergétique (EEI) (kWh)	89,5
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie en mode conventionnel (kWh)	0.77
Consommation d'énergie en mode convection forcée (kWh)	0.92
Puissance du gril	2100
Consommation en veille (W)	0.94
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	Non

## Les plus produits

**Nettoyage vapeur hydrolyse** Simple et écologique, ce système permet, en vaporisant 300ml d'eau dans la cavité, un nettoyage vapeur du four sans aucun effort.

**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.

**Multifonction Chaleur Brassée** La chaleur brassée permet de cuire simultanément des plats de même nature

# De Dietrich

## Four

Réf. : DOH4334B

### FONCTIONS DE CUISSON

Nombre de fonctions de cuisson	10
Séquence de cuisson 1	Chaleur brassée
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	Nettoyage vapeur
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	
Systèmes sortants	
Nombre de grilles	1
Type de grilles	1 grille plate sécurité
Nombre de plaques et plats	1
Type de plaques et plats	1 plat 45 mm
Tournebroche	Non

### SÉCURITÉS

Type de sécurité	Auto stop système; Verrouillage accès au bandeau
Type de porte	Ventilée

### INSTALLATION

Puissance maxi électrique (kW)	3.385
Fusible (A)	16
Tension (V)	220-240
Fréquence (Hz)	50/60
Dimensions du produit nu HxLxP (mm)	592X592X608
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)	31
Poids brut (kg)	32.4

### FABRICATION

Pays d'origine	France
Disponibilité des pièces détachées (ans)	15
Indice de réparabilité	