

Backofen De Dietrich ▲ - DOP 8574 X



Pyro-Turbo – Die Marke hat seine Pyrolyseöfen mit einem noch effizienteren Reinigungssystem, dem Pyro-Turbo, ausgestattet. Dank des Zusatzes der Turbine während der Pyrolyse wird die Luft perfekt im Hohlraum verteilt, was eine optimale Reinigung an allen Stellen gewährleistet.

Dörr-Funktion – Mit diesem Verfahren des Flüssigkeitsentzugs lassen sich bei einer Temperatur zwischen 60 °C und 80 °C Kräuter, Früchte und Gemüse trocknen. Das Dörren ermöglicht die Konservierung der Nahrungsmittel über mehrere Monate hinweg. Mineralstoffe und Vitamine bleiben dabei erhalten.

A⁺3P
Control

73 l

A⁺

60 cm

EURO



Fr. 2'190.–

Inkl. MwSt. / ohne vRB Fr. 10.81

Beschreibung

Anwendung	Haushalt
Stand/Einbau	Einbaugerät
Farbe	Edelstahl
Steuerung	Turn & Press Knopf
Display	Farbdisplay
Automatische Programme	Ja

Sonderprogramme

4 Kochanwendungen: Expert-Menü; Chefkoch-Menü; Kulinarischer Ratgeber und Niedergaren; Smart Assist: Programmierung mit Temperaturvorschlag/animierte Garmodusanzeige; Niedergaren (10 Gerichte); Autocook; (35 Gerichte); Chefkoch-Menü (9 Gerichte); 12 Garfunktionen, darunter Brot-Funktion

Anzahl Funktionen	12
Heizungstyp	Heissluft
Heissluftsystem mit 5 Lufteinlässen	Ja
Reinigung	express; Pyrolytisch; normal; automatisch
CoolDoor	Ja
Türtyp	Soft-Close; Komplet abnehmbares Glas
Anzahl Gläser	4
Schienen	Teleskopisch 1-Ebene
Anzahl Backebenen	6

Timer	Ja
Beleuchtung	Ja
Verzögerter Start	Ja
Material Innenbehälter	Emaillé

▲ Selektiver Modellvertrieb. Exklusiv nur an Vertragspartner lieferbar.

Technische Daten

Breitenorm	60 cm
Energieeffizienzklasse	A+
Nutzhalt Gesamt	73 l
Anschluss	230 V, PN
Frequenz	50 Hz
Strom	16 A
Leistung	3'385 W
Standby-Modus	Ja
Gewicht	kg Netto: 37, Brutto: 38
Gerät	mm Höhe: 596 – Breite: 592 – Tiefe: 544
Inkl. Verpackung	mm Höhe: 670, Breite: 640, Tiefe: 660
Nischenhöhe	EURO 600 mm
Nische	mm Höhe: 585, Breite: 560, Tiefe: 545
EAN	3660767977648

