

De Dietrich

Cuisinière induction

Réf. : DCI1594W



Les plus produits

Table induction Les foyers induction offrent un réglage très précis des températures, et des puissances inégales, tout en étant le type de cuisson le plus sûr.

Nettoyage pyrolyse Grâce à la technologie pyrolyse, tous les résidus présents dans votre four sont transformés en cendres, pour un nettoyage sans efforts !

Bandeau pivotant Le bandeau se relève, permettant une visibilité optimale des fonctions.

GÉNÉRAL

Marque	DE DIETRICH
Référence commerciale	DCI1594W
Code EAN	3660767938403
Code douanier	85166010

CARACTÉRISTIQUES

Type de cuisinière	Induction
Largeur (cm)	60
Couleur	Blanc
Couvercle	Sans
Connectivité	

CARACTÉRISTIQUES TABLE

Type de table	Induction
Nature de la surface	Vitrocéramique
Nombre de zones de cuisson	4
Zone flexible	
Type de commandes	
Type d'allumage	
Programmeur	Touches sensibles

PERFORMANCES TABLE

	Foyer 1	Foyer 2	Foyer 3	Foyer 4
Emplacement	Arrière Droit	Arrière Gauche	Avant Gauche	Avant Droit
Type	Induction	Induction	Induction	Induction
Dimensions de la zone de cuisson (mm)	210	180	180	160
Puissance maximale en booster (W)	3100	2800	2800	2000
Nombre de positions de cuisson	16	16	16	16
Accès direct	doux vif fort boost	doux vif fort boost	doux vif fort boost	doux vif fort boost
Booster				
Minuterie				

CARACTÉRISTIQUES FOUR

Type de contre-porte	
Ouverture de la porte	Abattante
Type d'énergie	Electricité
Type de nettoyage	Pyrolyse
Programmeur	Matrix Black on White
Nombre de manettes	
Mode de cuisson	Multifonction
Emplacement des commandes	Dessus et devant

De Dietrich

Cuisinière induction

Réf. : DCI1594W

FONCTIONS DE CUISSON DU FOUR

Nombre de fonctions de cuisson	
Séquence de cuisson 1	Arrêt
Séquence de cuisson 2	Chaleur tournante
Séquence de cuisson 3	Cuisson combinée
Séquence de cuisson 4	Traditionnel Eco
Séquence de cuisson 5	Turbo gril
Séquence de cuisson 6	Gril fort
Séquence de cuisson 7	Gril moyen
Séquence de cuisson 8	Maintien au chaud
Séquence de cuisson 9	Pain
Séquence de cuisson 10	Décongelation
Séquence de cuisson 11	Pyrolyse 2 heures
Séquence de cuisson 12	Pyrolyse 1H30
Séquence de cuisson 13	GUIDE CULINAIRE
Séquence de cuisson 14	Basse température

PERFORMANCES FOUR

Indice d'Efficacité Énergétique (EEI) kWh	75,9
Classe d'efficacité énergétique	A+
Puissance maxi (kWh)	3.383
Puissance du gril (W)	Électrique 2100
Consommation d'énergie en mode conventionnel (kWh)	0,6
Consommation d'énergie en mode convection forcée (kWh)	0,9
Volume de la cavité (L)	58
Matériaux de la cavité	Email
Dimensions de la cavité HxLxP (mm)	315x430x375
Eclairage intérieur	A ouverture porte

ACCESSOIRES ET CASSEROLERIE

Type de gradins	Emboutis
Nombre de grilles	2
Système de rails sortants	00
Type de grilles	Grille plate sécurité
Nombre de plaques et plats	2
Type de plaques et plats	Plat 20 mm;Plat 45 mm
Tournebroche	Oui

SÉCURITÉS

Équipement de la porte	Porte froide
Type de sécurité Four	
Type de sécurité Table	Sécurité anti débordement;verrouillage centralisé

INSTALLATION

Puissance maxi électrique (kW)	9,285
Fusible (A)	40
Tension (V)	220-240
Fréquence (Hz)	50
Consommation en veille (W) (Four/Table)	0.27/0.76
Bornier	Avec
Dimensions du produit nu HxLxP (mm)	850X595X600
Dimensions du produit emballé HxLxP (mm)	960X670X720
Longueur du cordon électrique (cm)	
Type de prise	
Poids net (kg)	58.5
Poids brut (kg)	61.5

FABRICATION

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