De Dietrich

Cuisinière induction

Réf. : DCI1583X

Les plus produits

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

Four multifonctions Grâce à une résistance située autour de la turbine, la température est diffusée de façon homogène dans toute la cavité du four. Vous pourrez cuire simultanément sur 2 niveaux sans mélange d'odeurs.

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

GÉNÉRAL	
Marque	DE DIETRICH
Référence commerciale	DCI1583X
Code EAN	3660767938694
Code douanier	85166010

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

CARACTÉRISTIQUES TABLE	
Type de table	Induction
Nature de la surface	Vitrocéramique
Nombre de zones de cuisson	3
Zone flexible	
Type de commandes	Sensitives sur le dessus
Type d'allumage	
Programmateur	Touches sensitives

PERFORMANCES TABLE	Foyer 1	Foyer 2	Foyer 3	Foyer 4
Emplacement	Central droit	Arrière Gauche	Avant Gauche	00
Type	Induction	Induction	Induction	Sans
Dimensions de la zone de cuisson (mm)	280	180	180	Sans
Puissance maximale en booster (W)	3600	2800	2800	Sans
Nombre de positions de cuisson	16	16	16	Sans
Accès direct	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
Programmateur	Encodeur twin sensitif
Nombre de manettes	
Mode de cuisson	Multifonction
Emplacement des commandes	Dessus et devant

De Dietrich

Cuisinière induction

Réf. : DCI1583X

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	Chaleur Combinée
Séquence de cuisson 4	Traditionnel Eco
Séquence de cuisson 5	Gril pulsé
Séquence de cuisson 6	Gril fort
Séquence de cuisson 7	Maintien au chaud
Séquence de cuisson 8	Pain
Séquence de cuisson 9	Décongelation
Séquence de cuisson 10	Basse température
Séquence de cuisson 11	Pyrolyse 2 heures
Séquence de cuisson 12	Pyro 1H45
Séquence de cuisson 13	Pyrolyse Eco
Séquence de cuisson 14	Sans

PERFORMANCES FOUR	
Indice d'Efficacité Energétique (EEI) kWh	75,9
Classe d'efficacité énergétique	A+
Puissance maxi (kWh)	3.383
Puissance du gril (W)	Electrique 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	
Equipement 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)	0.18/0.87
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)	57.12
Poids brut (kg)	60.12

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