

# De Dietrich

## Cuisinière induction

Réf. : DCI1591X



### Les plus produits

**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.

**Zone Continuum** Espace de cuisson modulable pouvant recevoir des grands plats de cuisson ou disposant de deux zones de cuisson modulables.

#### GÉNÉRAL

Marque	DE DIETRICH
Référence commerciale	DCI1591X
Code EAN	3660767938441
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	4
Zone flexible	
Type de commandes	
Type d'allumage	
Programmeur	Touches sensibles

#### PERFORMANCES TABLE

	Foyer 1	Foyer 2	Foyer 3	Foyer 4
Emplacement	Central gauche	Arrière Droit	Avant Droit	00
Type	Induction	Induction	Induction	00
Dimensions de la zone de cuisson (mm)	45X25 Continium	180	180	
Puissance maximale en booster (W)	3600	2800	2800	
Nombre de positions de cuisson	16	16	16	00
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
Programmeur	Matrics Couleur
Nombre de manettes	
Mode de cuisson	Multifonction
Emplacement des commandes	Dessus et devant

# De Dietrich

## Cuisinière induction

Réf. : DCI1591X

### 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	Traditionnel
Séquence de cuisson 6	Turbo gril
Séquence de cuisson 7	Gril fort
Séquence de cuisson 8	Gril moyen
Séquence de cuisson 9	Maintien au chaud
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)	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

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 / 0.87
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)	59
Poids brut (kg)	62.0

### FABRICATION

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