

Four pyrolyse - Ligne Absolute

WOI4S8PM1SBF



|                           |                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Référence<br>WOI4S8PM1SBF | Code 12NC<br>859991695450 | Code EAN<br>8003437837487 |
|---------------------------|---------------------------|---------------------------|

LES + PRODUIT



**Programmation assistée 6ème Sens :** Choisissez une catégorie de plat parmi 6 : le four choisit automatiquement pour vous le mode de cuisson et la température optimale. Il ne vous reste plus qu'à choisir le temps de cuisson.



**Bouton central de commandes :** Une navigation rapide, centrale et intuitive pour sélectionner et valider en un geste les paramètres de cuisson grâce à son bouton de commandes central : l'utilisation de votre appareil n'a jamais été aussi simple et rapide !



La **chaleur pulsée** permet de cuire simultanément sur plusieurs niveaux des plats différents, sans mélange d'odeurs ni de goût grâce à une distribution uniforme de la chaleur.



**Steam+ :** Le moyen idéal de cuisiner des plats sains en préservant les nutriments et en améliorant le goût.



**AirFry :** Cuisinez plus sainement des plats frais ou surgelés croustillants tout en utilisant 50% de matière grasse en moins et sans papier cuisson.\*

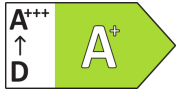


**Fermeture douce :** Grâce à ses charnières au mouvement ralenti, la porte du four se ferme sans effort, en un mouvement doux et silencieux.



**Pack FlexiClean :** Deux options de nettoyage dans le même four, vous permettant de le nettoyer sans effort quelle que soit l'occasion. L'utilisateur peut choisir entre un cycle SmartClean (hydrolyse) ou pyrolyse.

\*Comparaison faite entre des frites surgelées cuites sans huile, avec la fonction AirFry et des frites surgelées frites dans de l'huile (Friteuse SDA ou Poêle à Frîre). En fonction du type d'aliments et de l'huile ajoutée, les résultats sont différents avec la fonction AirFry.



Whirlpool

Origine de fabrication



WOI4S8PM1SBF



#### EQUIPEMENTS

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Sonde à cœur       | -   |
| Tournebroche       | -   |
| Grille             | 1   |
| Lèchefrite         | 1   |
| Lèchefrite profond | 1   |
| Plateau AirFry     | -   |
| Fermeture douce    | OUI |
| Gril basculant     | -   |
| Réservoir d'eau    | -   |

|                                       |                 |
|---------------------------------------|-----------------|
| Rails télescopiques                   | 1 niveau        |
| Rails télescopiques Wpro              | TOR100 (option) |
| Porte et verres amovibles démontables | OUI             |
| Eclairage intérieur                   | Halogène / 40W  |
| Cordon d'alimentation et prise        | 100 cm, Non     |

#### CONSOMMATION EN KWH

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Fonction chauffage classique | 0,65 |
| Fonction chaleur pulsée      | 0,87 |
| Surface de cuisson (en cm2)  | 1200 |

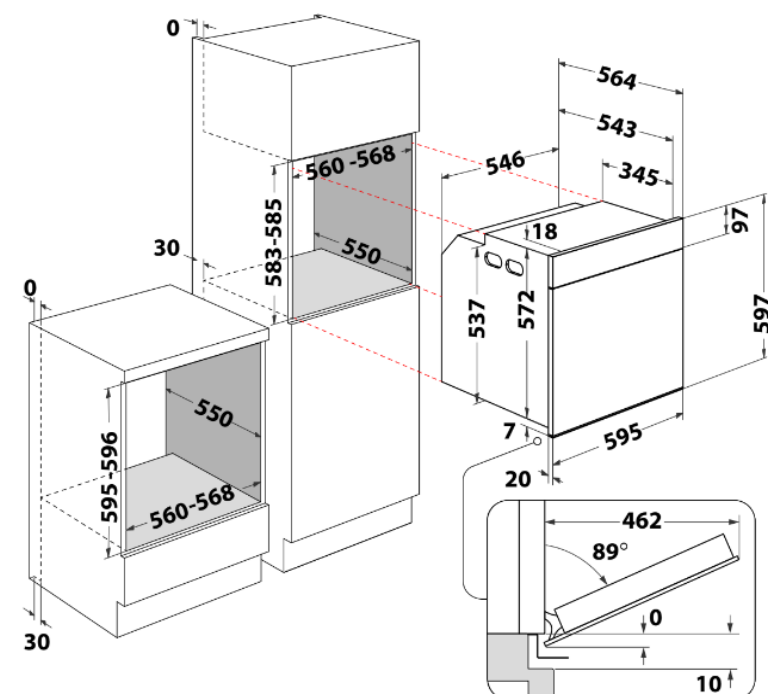
#### PUISSANCE EN KWH

|                   |      |
|-------------------|------|
| Puissance totale  | 3450 |
| Puissance du gril | 2450 |

#### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

|                                             |                      |
|---------------------------------------------|----------------------|
| Intégrable sous plan ou en colonne          | OUI                  |
| Dimensions du produit (HxLxP en cm)         | 59,7x59,5x56,4       |
| Dimensions cavité du meuble                 | 58,3-58,5x56-56,8x55 |
| Dimensions avec emballage                   | 65,5x61,5x65         |
| Poids net/avec emballage (en kg)            | 38 / 40              |
| Fréquence (Hz)                              | 50                   |
| Voltage (V)                                 | 220-240              |
| Intensité (A)                               | 13-16 (réglable)     |
| Durée de disponibilité des pièces détachées | 15 ans               |
| Emballage EPS Free                          | OUI                  |

#### INSTALLATION / SCHEMA D'ENCASTREMENT



#### CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

|                                 |                      |
|---------------------------------|----------------------|
| Finition                        | Verre noir           |
| Mode de nettoyage               | Pyrolyse + Hydrolyse |
| Mode de cuisson                 | Chaleur pulsée       |
| Volume de la cavité (en litres) | 73                   |
| Niveaux de cuisson              | 5                    |
| Connectivité                    | NON                  |
| Classe énergétique              | A+                   |

#### PROGRAMMATION

|                                         |                                |
|-----------------------------------------|--------------------------------|
| Bandeau de commandes                    | Monobouton + Ecran tactile LCD |
| Hauteur du bandeau de commandes (en mm) | 97                             |
| Préconisation de température            | OUI                            |
| Température réglable                    | de 30 à 250°C                  |
| Programmeur 6ème Sens                   | OUI                            |

#### FONCTIONS

##### Fonctions traditionnelles

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Convection naturelle      | OUI |
| Chaleur pulsée            | OUI |
| Chaleur tournante         | OUI |
| Gril                      | OUI |
| Turbogrill (gril ventilé) | OUI |
| Steam+ (touche de vapeur) | OUI |

##### Fonctions spéciales

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Préchauffage rapide      | OUI |
| Décongélation / surgelés | -   |
| Maintien au chaud        | OUI |
| Levage de pâte           | OUI |
| Eco-chaleur pulsée       | -   |
| AirFry                   | OUI |

##### Fonctions automatiques 6ème Sens

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Gratins, ragoûts            | OUI |
| Viandes, volailles          | OUI |
| Grosses pièces de viandes   | -   |
| Cuisson du pain             | OUI |
| Pizza / Tarte salée (310°C) | OUI |
| Pâtisserie                  | OUI |
| Extra dorage                | -   |

#### SECURITES

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Sécurité enfants                  | OUI |
| Voyant de verrouillage de porte   | OUI |
| Voyant de contrôle de température | OUI |
| Porte froide GIFAM 4 verres       | OUI |