Four pyrolyse - W Collection W6

WOI68PT1SXAF

Référence	Code 12NC	Code EAN
WOI68PT1SXAF	859991691000	8003437837319

LES + PRODUIT

Recettes automatiques 6ème Sens : Avec la **technologie exclusive 6ème Sens**, cuisiner comme un chef est désormais à la portée de tous ! Il suffit de sélectionner une catégorie d'aliment et le four choisit le programme idéal ainsi que le temps de cuisson, pour des résultats parfaits.

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.

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.

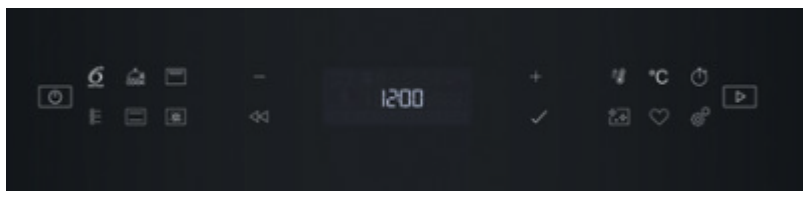
Manipulez vos plats et lèchefrites **sans risque de brûlure, ni de basculement**. Une solution pratique pour retourner vos plats en cours de cuisson, et les sortir **facilement** du four chaud.

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 Frire). En fonction du type d'aliments et de l'huile ajoutée, les résultats sont différents avec la fonction AirFry.

Origine de fabrication

WOI68PT1SXAF



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

Finition	Inox antitraces
Mode de nettoyage	Pyrolyse + Hydrolyse
Mode de cuisson	Chaleur pulsée
Volume de la cavité (en litres)	73
Niveaux de cuisson	5
Connectivité	NON
Classe d'efficacité énergétique	A+

PROGRAMMATION

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

FONCTIONS

Fonctions traditionnelles	
Convection naturelle	OUI
Chaleur pulsée	OUI
Chaleur tournante	OUI
Gril	OUI
Turbogril (gril ventilé)	OUI
Cook 4 (cuisson 4 niveaux simultanément)	OUI
Surgelés	OUI
Injection de vapeur + chaleur pulsée	-
Fonctions spéciales	
Préchauffage rapide	OUI
Maintien au chaud	OUI
Pizza 310°C	OUI
Levage de pâte	OUI
Programme ECO	OUI
AirFry	OUI
Décongélation	OUI
Cuisson grosses pièces	OUI
Fonctions automatiques 6ème Sens	
Recettes traditionnelles	OUI (33)
Recettes vapeur	-
Extra dorage	-

SECURITES

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

EQUIPEMENTS

Sonde autoportante	-
Tournebroche	-
Grille	2
Lèchefrite	1
Lèchefrite profond	1
Plateau AirFry	-
Fermeture douce	OUI
Gril basculant	-
Réservoir d'eau	-
Rails téléscopiques	1 niveau
Rails télescopiques Wpro	TOR100 (en option)
Porte et verres amovibles démontables	OUI
Eclairage intérieur	Halogène / 40W
Cordon d'alimentation et prise	100 cm, Non

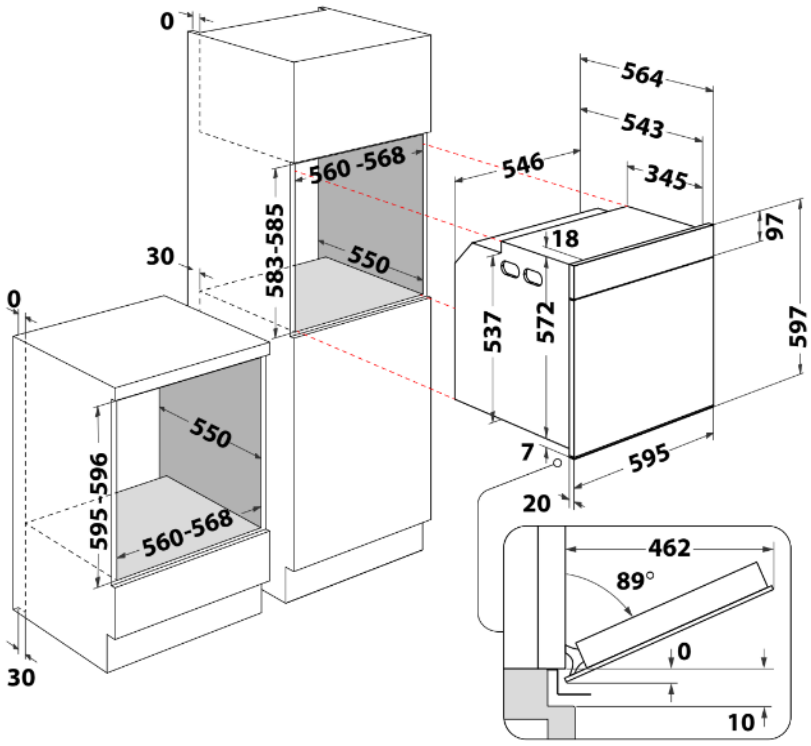
CONSOMMATION EN KWH

Fonction chauffage classique	0,64
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)	38,7 / 43,7
Fréquence (Hz)	50
Voltage (V)	220 / 240
Intensité (A)	13-16
Durée de disponibilité des pièces détachées	15 ans
Emballage EPS Free	OUI

INSTALLATION / SCHEMA D'ENCASTREMENT