Fiche définitive

Four pyrolyse - Ligne Absolute

WK5BAFS81PM1S



Référence	Code 12NC	Code EAN
WK5BAFS81PM1S	859991695420	8003437837456

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.*

Rail télescopique : Manipulez vos plats et lèchefrite sans risque de brûlure, ni de basculement. Une solution pratique pour assaisonner ou 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.

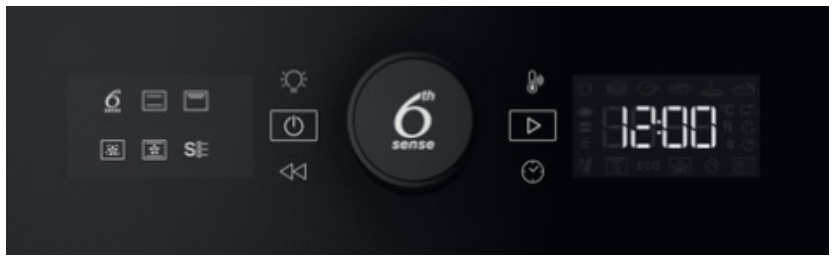
*Comparaison faite entre des frites surgelées cuites sans huile, avec la fonction AirFry et des frites surgelées frites dans de l'huile (Friteuse SDA ou Poêle à Frire). En fonction du type d'aliments et de l'huile ajoutée, les résultats sont différents avec la fonction AirFry.

A+++ → D A+

Origine de fabrication

WK5BAFS81PM1S





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
Programmateur 6ème Sens	OUI

FONCTIONS

Fonctions traditionnelles	
Convection naturelle	OUI
Chaleur pulsée	OUI
Chaleur tournante	OUI
Gril	OUI
Turbogril (gril ventilé)	OUI
Steam+ (touche de vapeur)	OUI
Fonctions spéciales	
Préchauffage rapide	OUI
Décongélation / surgelés	-
Maintien au chaud	-
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

EQUIPEMENTS

Sonde à coeur	-
Tournebroche	-
Grille	1
Lèchefrite	1
Lèchefrite profond	1
Plateau AirFry	NON
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
Durée de disponibilité des pièces détachées	15 ans
Emballage EPS Free	OUI

INSTALLATION / SCHEMA D'ENCASTREMENT

