



## OMR58RR1B Whirlpool

Fabricant: Whirlpool  
Modèle: OMR58RR1B

€699,99  
€398,00



## DÉSCRIPTION

### Nettoyage pyrolytique

Nettoyez votre four sans effort

Vous n'arrivez pas à nettoyer votre four ? Activez la fonction d'autonettoyage ! L'intérieur du four pyrolytique atteint une température extrêmement élevée, transformant tous les résidus alimentaires en cendres. Celles-ci sont ensuite facilement nettoyées à l'aide d'une éponge humide.

### Compartment de four standard

Ce four Whirlpool est équipé d'un compartiment de cuisson standard.

### Classe énergétique A+

Très bonne efficacité énergétique.

Avec la classe énergétique A+, cet appareil Whirlpool offre à la fois des résultats idéaux et une consommation d'énergie efficace.

### Air chaud turbo

Préservez les saveurs.

Grâce à la technologie Forced Air, l'air chaud du four est réparti uniformément autour des aliments, ce qui permet de cuisiner des plats délicieusement tendres et juteux.

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

**LUN** 10h vers 18h30  
**MAR** 10h vers 18h30  
**MER** 10h vers 18h30  
**JEU** 10h vers 18h30

**VEN** 10h vers 18h30  
**SAM** 10h vers 18h  
**DIM** FERMÉ

## FlexiClean

Deux options de nettoyage dans un seul four pour un nettoyage sans effort à chaque occasion.

## SmartClean

Nettoyage sans effort et respectueux de l'environnement.

SmartClean est la fonction innovante qui garantit un processus de nettoyage économe en énergie à l'intérieur des fours de la gamme Absolute. En seulement 30 minutes et sans produits de nettoyage, tout l'intérieur du four est nettoyé en profondeur. L'espace du four peut être facilement nettoyé à l'aide d'une éponge. Comme il s'agit d'une fonction économe en énergie, vous pouvez l'utiliser aussi souvent que vous le souhaitez.

## Pyrolyse

Une propreté impeccable sur simple pression d'un bouton.

Lorsque vous utilisez la fonction pyrolyse, le four atteint une température extrêmement élevée qui transforme les résidus alimentaires et la graisse en cendres, qui peuvent ensuite être facilement enlevées à l'aide d'une éponge.

## Cuisson3

Pas de transfert d'odeur et de goût.

Grâce à la fonction Cook3, vous pouvez cuire trois plats différents en même temps sur des niveaux différents, sans transfert d'odeur et de saveur.

## Auto Bread

Cuire différents types de pain sans effort. Il suffit de choisir la fonction à l'aide du bouton rotatif et le four règle automatiquement le temps et la température de cuisson. Le four s'éteint au bout d'une heure.

## Pâtisserie automatique

Préparez toutes vos pâtisseries en toute simplicité. Il suffit de choisir la fonction à l'aide du bouton rotatif et le four règle automatiquement le temps et la température de cuisson. Le four s'éteint au bout de 45 minutes.

## Cuisson Maxi

Préparez de grandes quantités à la perfection. Idéal pour les grands rôtis.

## Pizza

Faites cuire les pizzas les plus délicieuses, avec une base croustillante.

## Look moderne

Un design moderne et élégant qui s'adapte parfaitement au style des cuisines contemporaines.

## Contrôle électronique

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

<b>LUN</b>	10h vers 18h30	<b>VEN</b>	10h vers 18h30
<b>MAR</b>	10h vers 18h30	<b>SAM</b>	10h vers 18h
<b>MER</b>	10h vers 18h30	<b>DIM</b>	FERMÉ
<b>JEU</b>	10h vers 18h30		

Contrôle électronique de la température.

## Rails extensibles

Stabilité.

Les rails extensibles à blocage automatique permettent de manipuler et de retirer facilement les plats chauds et lourds, sans risque de basculement ou de brûlure. Les rails sont amovibles et peuvent être installés à n'importe quel niveau. Le nombre de rails partiellement ou totalement extensibles varie en fonction du type de four. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'instructions.

## Porte froide

Fonctionnement sûr grâce à un système de ventilation et d'isolation efficace qui maintient la porte du four à une température basse dans toutes les conditions.

## CARACTÉRISTIQUES

### Caractéristiques du four

Boulangerie/Pâtisserie	<input checked="" type="checkbox"/>
Fonction de grill	<input checked="" type="checkbox"/>
Fonction pizza	<input checked="" type="checkbox"/>

### Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Hauteur	59,5 cm
Largeur	59,5 cm
Profondeur	55,1 cm
Puissance de raccordement	3300 W

### Consommation d'énergie

Classe énergétique	A+
Consommation électrique par air chaud	0,69 kWh
Consommation électrique par cyclis (conventionnel )	0,89 kWh

### Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four	Hydrolyse, Pyrolyse
Programma détartrage	<input checked="" type="checkbox"/>

### Général

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

<b>LUN</b>	10h vers 18h30	<b>VEN</b>	10h vers 18h30
<b>MAR</b>	10h vers 18h30	<b>SAM</b>	10h vers 18h
<b>MER</b>	10h vers 18h30	<b>DIM</b>	FERMÉ
<b>JEU</b>	10h vers 18h30		

Capacité du four

71 Litres

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

<b>LUN</b>	10h vers 18h30
<b>MAR</b>	10h vers 18h30
<b>MER</b>	10h vers 18h30
<b>JEU</b>	10h vers 18h30

<b>VEN</b>	10h vers 18h30
<b>SAM</b>	10h vers 18h
<b>DIM</b>	FERMÉ