

Hotpoint

FOUR PYROLYSE

F14 854 P IX HA

A+



Marque
Référence du produit

CARACTERISTIQUES GENERALES

Conception du four
Mode de nettoyage
Mode de cuisson

PROGRAMMATEUR

Commandes
Type d'affichage
Display
Préconisation de température

FONCTIONS

Nombre total de fonctions

Fonctions traditionnelles

Fonctions Expert

SECURITE

Verrouillage auto porte pendant cycle pyrolyse
Verrouillage manuel des commandes
Porte froide GIFAM

EQUIPEMENT

Type de conre-porte
Type de Guide du four
Tournebrotte
Grilles
Lêchefrite
Eclairage cavité (W)

NORME & CONSOMMATIONS ENERGETIQUES

Classe d'efficacité énergétique
Volume de la cavité (en litres)
Source de chaleur - Four principal
Consommation mode conventionnel [kWh/Cycle]
Consommation mode accéléré [kWh/Cycle]
Surface de cuisson (cm2)

PUISSANCES EN W

Puissance totale
Puissance du gril (W)
Puissance de la résistance circulaire (W)

POIDS & DIMENSIONS

Dimensions du produit (HxLxP en mm)
Dimensions cavité du meuble (HxLxP en mm)
Dimensions avec emballage (HxLxP en mm)
Poids net (kg)
Poids avec emballage -brut- (kg)

COLORIS & CODES DU PRODUIT

Coloris
Code 12NC
Code Commercial
Code EAN
Origine de fabrication

HOTPOINT/ARISTON
F14 854 P IX HA

Multifonction
Pyrolyse
chaleur pulsée

Mono-bouton
LCD
Oui
oui

15

9 fonctions : Convection naturelle, Chaleur pulsée, Chaleur tournante, Préchauffage rapide, Gril, Turbo gril, Eco chaleur pulsée, Maintien au chaud, Levage de la pâte

6 fonctions EXPERT : Pâtes au four, Viande, Cuisson grosse pièce, Pain, Pizza, Gâteau

oui

oui

oui

Plein verre
inox
Non
1
2
Halogène (40W)

A+

71 L

Electrique
0.9 kWh
0.69 kWh
1200 CM2

3650 W

2450 W

2000 W

595*595*564

600x560x556

690*630*650

36

38

Inox

85990968700

F096870

8007842968705

Italie



MULTIFLOW

UNE DISTRIBUTION HOMOGENE DE LA CHALEUR GRACE A DE MULTIPLES FLUX D'AIR DISTRIBUES UNIFORMEMENT PENDANT LA CUISSON POUR UN RESULTAT PARFAITEMENT MAÎTRISÉ.



CONTRÔLE ELECTRONIQUE DE LA TEMPERATURE

LA GARANTIE D'UNE CHALEUR STABLE ET CONSTANTE (+/- 2°C) GRACE A UN AJUSTEMENT FIABLE DE LA RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE DANS TOUTE LA CAVITÉ DU FOUR.



FONCTIONS EXPERT

DES PROGRAMMES ASSISTES AVEC PRECONISATION DES PARAMETRES DE CUISSON OPTIMAUX AFIN D'EXPLORER LES SAVEURS DES ALIMENTS

