



MARQUE: HOOVER
REFERENCE: FA2 840 P iX HA
CODiC: 4367065



NOTICE
↓

GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT HOTPOINT-ARISTON

Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.hotpoint.eu/register

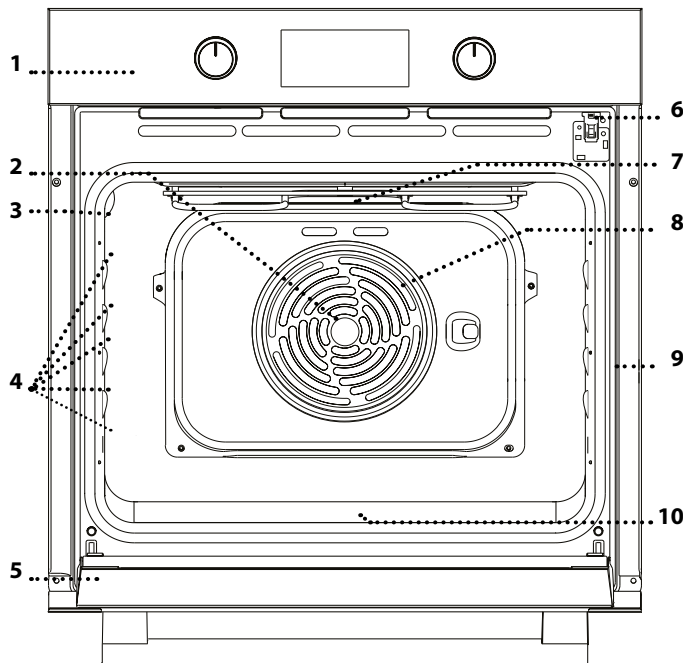


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et entretien en visitant notre site Web www.hotpoint.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.



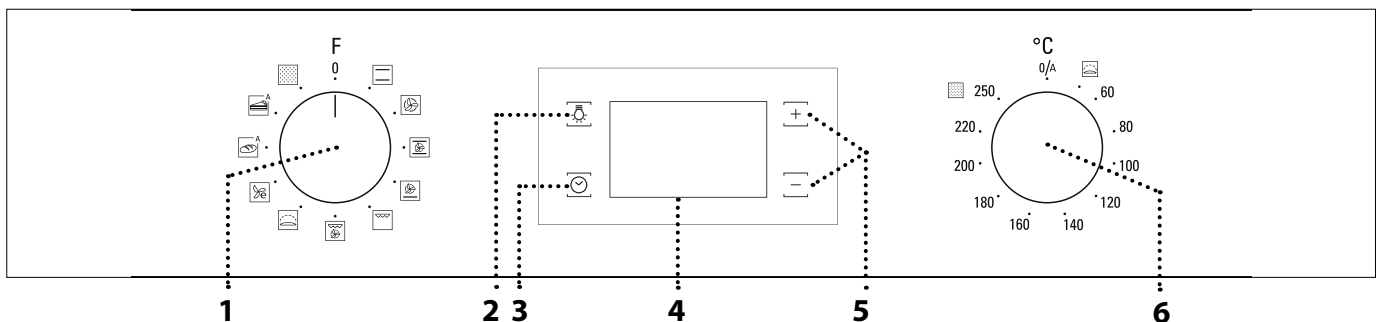
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Bandeau de commande
2. Ventilateur
3. Ampoule
4. Guides pour accessoires (le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment du four)
5. Porte
6. Verrou de porte (bloque la porte lorsque le nettoyage automatique est en cours et quelques minutes après)
7. Élément chauffant supérieur/gril
8. Résistance circulaire (non visible)
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
10. Élément chauffant inférieur (non visible)

PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position 0 pour éteindre le four.

2. LAMPE

Avec le four allumé, appuyez pour allumer ou éteindre l'ampoule du compartiment du four.

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour accéder les réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie. Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

4. ÉCRAN

5. BOUTONS DE RÉGLAGES

Pour changer les réglages du temps de cuisson.

6. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles. Utilisez « 0/A » pour les fonctions automatiques.

Hotpoint

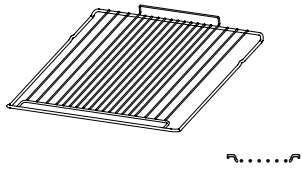
ARISTON

ACCESSOIRES

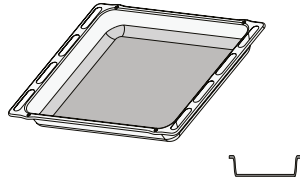


Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à partir de www.hotpoint.eu

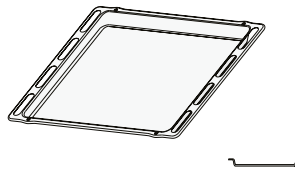
GRILLE MÉTALLIQUE



LÈCHEFRITE



PLAQUE DE CUISSON



Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.
Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur les guides aussi loin que possible.


Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.


FONCTIONS





Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à partir de www.hotpoint.eu


 **CONVECTION NATURELLE***
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.


 **CHALEUR PULSÉE**
Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.



 **CUISSON GROSSE PIÈCE**
Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Nous vous conseillons de retourner la viande durant la cuisson pour s'assurer que les deux côtés brunissent de façon égale. Nous vous conseillons d'arroser le rôti de temps en temps pour éviter qu'il ne s'assèche.


 **PIZZA**
Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.


 **GRIL**
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèche-frite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.


 **TURBO GRIL**
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèche-frite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.

 **LEVAGE DE LA PÂTE**
Pour obtenir une meilleure fermentation des pâtes sucrées ou salées. Pour activer cette fonction, réglez le bouton du thermostat sur cette icône.

 **ÉCO CHALEUR PULSÉE ***
Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur .

 **A PAIN AUTO**
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour le pain. Pour les meilleurs résultats, suivez minutieusement la recette. Activez la fonction lorsque le four est froid.



 **A PÂTISSERIES AUTO**
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour les gâteaux. Activez la fonction lorsque le four est froid.

 **NETTOYAGE AUTOMATIQUE**
Pour éliminer les éclaboussures de cuisson en utilisant un cycle à très haute température (environ 400 °C).







* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014


UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. RÉGLER L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  et les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.






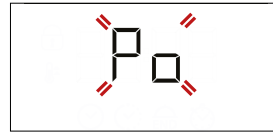
Utilisez  ou  pour régler l'heure et appuyez sur  pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez  ou  pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer.




Veillez noter : Lorsque le voyant  clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.

2. RÉGLER LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Le four est programmé pour fonctionner à une puissance inférieure à 2,9 kW (« Lo ») : Pour faire fonctionner le four à une puissance compatible avec une alimentation domestique supérieure à 3 kW (« Hi »), vous devrez modifier les réglages.

Pour passer au menu de modification, tournez le bouton de sélection sur , puis reportez-le sur 0. Pressez et maintenez enfoncé  ou  pendant cinq secondes immédiatement après.



Utilisez  ou  pour modifier le réglage, pressez et maintenez enfoncé  pendant au moins deux secondes pour confirmer.

3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : Ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Chauffez le four à 250°C pendant environ une heure en utilisant de préférence la fonction « Maxicooking ». Le four doit être vide durant cette opération. Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

Veillez noter : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

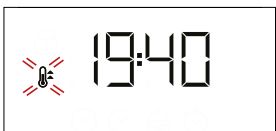
Pour sélectionner une fonction, tournez le bouton de sélection sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'illumine et un signal sonore retentit.



2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

Pour lancer la fonction que vous avez sélectionnée, tournez le bouton du thermostat pour régler la température requise.



Veillez noter : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le bouton de sélection ou ajuster la température en tournant le bouton du thermostat.

La fonction ne démarre pas tant que le bouton du thermostat est sur 0°C. Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

AUTOMATIQUE

Pour lancer la fonction automatique que vous avez sélectionnée (« Pain » ou « Pâtisserie »), placez le bouton du thermostat à la position pour les fonctions automatiques (0/A). Pour terminer la cuisson, tournez le bouton de sélection à la position 0.


Veillez noter : Vous pouvez régler le temps de fin de cuisson et la minuterie.


LEVAGE DE LA PÂTE

Pour lancer la fonction « Levage de la pâte », tournez le bouton thermostat au symbole correspondant; si le four est réglé à une température différente, la fonction de démarrage pas.

Veillez noter : Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

3. PRÉCHAUFFAGE

Une fois que la fonction est lancée, un signal sonore et un voyant  qui clignote à l'écran confirmant que la phase de préchauffage est activée.



À la fin de cette phase, un signal sonore et un voyant stable  indique que le four a atteint la température désirée : vous pouvez maintenant placer les aliments à l'intérieur et débiter la cuisson.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson finale.




. PROGRAMME DE CUISSON

Vous devez sélectionner une fonction avant de pouvoir lancer un programme de cuisson.




DURÉE

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le voyant  et « 00:00 » clignotent à l'écran.





Utilisez  ou  pour régler la durée de cuisson et appuyez sur  pour confirmer.

Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.




Veuillez noter : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  clignote sur l'écran, utilisez ensuite  pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ».

Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

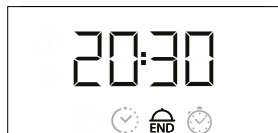
PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

Après avoir réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le début de la fonction en programmant le temps de fin de cuisson : appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



Utilisez  ou  pour régler la durée de cuisson et appuyez sur  pour confirmer.

Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.



Veuillez noter : Pour annuler le réglage, éteindre le four en tournant le *bouton de sélection* à la position « 0 ».

FIN DE CUISSON

Un signal sonore se fait entendre et l'écran s'illumine pour indiquer que la fonction est terminée.





Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner une différente fonction ou le placer à la position « 0 » pour éteindre le four.




Veuillez noter : Si la minuterie fonctionne, l'écran affiche « END » en alternance avec le temps restant.

. RÉGLER LA MINUTERIE




Cette option n'interrompt pas ou ne programme pas la cuisson, mais permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le voyant  et « 00:00 » clignotent à l'écran.



Utilisez  ou  pour régler l'heure désirée et appuyez sur  pour confirmer.

Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Remarques : Pour annuler la minuterie, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  clignote, utilisez ensuite  pour remettre le temps à « 00:00 ».


. FONCTION DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

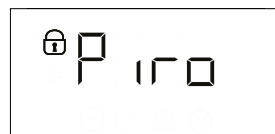
Ne touchez pas le four pendant le cycle Pyro.

Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

Retirez tous les accessoires du four avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Pour de meilleurs résultats, éliminez les résidus les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide avant d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro. Utilisez la fonction Pyro uniquement si l'appareil est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Pour activer la fonction de nettoyage automatique, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton du thermostat* sur l'icône . La fonction est activée automatiquement, la porte verrouillée et la lumière dans le four s'éteint : l'écran affiche le temps restant en alternance avec « Pyro ».



Veuillez noter : Il est uniquement possible de programmer la fin de cette fonction. La durée est réglée automatiquement à 120 minutes.

Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	160-180	30-90	2/3
		Oui	160-180	30-90	4 1
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35-90	2
		Oui	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits/tartelettes		Oui	160-180	20-45	3
		Oui	150 - 170	20-45	4 2
		Oui	150 - 170	20-45	5 3 1
Choux ronds		Oui	180 - 210	30 - 40	3
		Oui	180-200	35 - 45	4 2
		Oui	180-200	35 - 45	5 3 1
Meringues		Oui	90	150 - 200	3
		Oui	90	140 - 200	4 2
		Oui	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/pain		Oui	190-250	15-50	1 / 2
		Oui	190-250	20-50	4 2
Pain		-	-	60	2
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 20	3
		Oui	230 - 250	10 -25	4 2
Quiches et tartes salés (tarte aux légumes, quiche)		Oui	180-200	40-55	3
		Oui	180-200	45 - 60	4 2
		Oui	180-200	45 - 60	5 3 1
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		-	190-200	20 - 30	3
		-	180-190	20 - 40	4 2
		-	180-190	20 - 40	5 3 1

FONCTIONS	Convection naturelle	Gril	Turbo Gril	Pizza	Circulation d'air	Cuisson grosse pièce	Pain Auto	Éco Chaleur pulsée
ACCESSOIRES	Grille métallique	Casserole ou plaque de cuisson sur la grille	Lèche-frite/plaque de cuisson sur la grille	Lèche-frite	Lèche-frite contenant 200 ml d'eau	Plaque de cuisson		

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Lasagnes/pâtes au four/ cannellonis/tartes		Oui	190 - 200	45-65	2
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		Oui	190 - 200	80-110	3
Rôti de porc avec grattons 2 kg		Oui	180 - 190	110 - 150	2
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200-230	50-100	2
Dinde/oie 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Poisson au four (darne, entier)		Oui	170 - 190	30 - 50	2
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180-200	50 - 70	2
Pain grillé		-	250	2 - 6	5
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Saucisses/brochettes/côtes levées/ hamburgers		-	250	15 - 30*	5 4
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		Oui	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rosbif saignant 1 kg		Oui	200 - 210	35 - 50**	3
Gigot d'agneau/jarret		Oui	200 - 210	60 - 90**	3
Pommes de terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55**	3
Gratin de légumes		-	200 - 210	25 - 55	3
Viandes et pommes de terre		Oui	190-200	45 - 100***	4 1
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50***	4 1
Lasagnes & viande		Oui	200	50 - 100***	4 1
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/lasagne (niveau 3)/viande (niveau 1)		Oui	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Rôtis/rôtis farcis		-	170 - 180	100 - 150	2

La durée de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage : nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et de régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température désirée.

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

**Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson).

***Temps approximatif : les plats peuvent être retirés en tout temps, selon les préférences personnelles.

Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur www.hotpoint.eu pour obtenir le tableau de recettes testées, compilé pour les autorités de certification, conformément à la norme CEI 60350-1.

FONCTIONS								
	Convection naturelle	Gril	Turbo Gril	Pizza	Circulation d'air	Cuisson grosse pièce	Pain Auto	Éco Chaleur pulsée
ACCESSOIRES								
	Grille métallique	Casserole ou plaque de cuisson sur la grille	Lèche-frite/plaque de cuisson sur la grille	Lèche-frite	Lèche-frite contenant 200 ml d'eau	Plaque de cuisson		

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et
entretien à partir de www.hotpoint.eu

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

SURFACES EXTÉRIEURES

. Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

. Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

. En cas de taches obstinées sur les surfaces intérieures, nous recommandons la fonction de nettoyage automatique pour un résultat optimal de nettoyage.

. Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

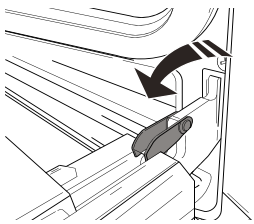
. La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre .

ACCESSOIRES

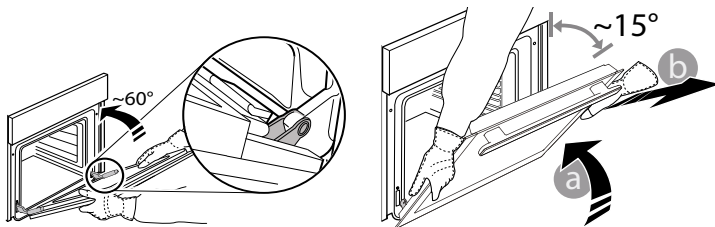
Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle, utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

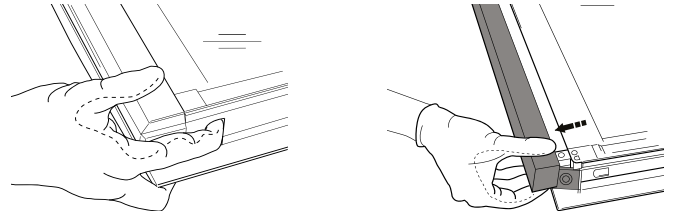
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

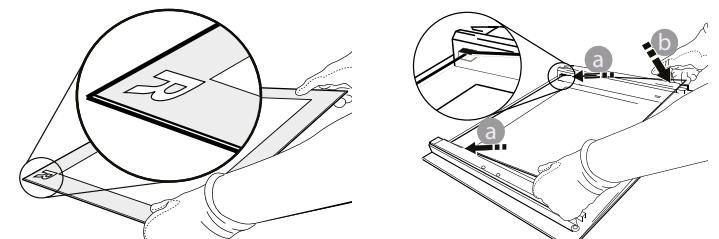
CLIQER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

1. Après avoir enlevée la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en la tirant vers vous.



2. Tenez fermement les vitres à deux mains, enlevez-les et placez-les sur une surface souple avant de les nettoyer.

3. Remontez la vitre intermédiaire (marquée « R ») avant de replacer la vitre intérieure : Pour placer les vitres correctement, assurez-vous que la marque « R » soit visible dans le coin gauche. **Introduisez d'abord la section longue de la vitre marquée « R » dans les appuis des guides (a), abaissez-la ensuite dans la bonne position (b).** Répétez cette procédure pour les deux vitres.



4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.



Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro	Problème de logiciel.	Contactez le Service après-vente le plus proche et mentionnez la lettre ou le numéro suivant la lettre « F ».

CONSEILS UTILES



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à partir de www.hotpoint.eu

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (si nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « CHALEUR PULSÉE » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

FONCTION PAIN AUTO

Pour les meilleurs résultats, suivez minutieusement les consignes en utilisant la recette pour mélanger 1000 g de pâte : 600 g de farine, 360 g d'eau, 11 g de sel, 25 g de levure fraîche (ou deux paquets de levure en poudre).

Pour la meilleure fermentation, laissez environ 90 minutes à la température de la pièce ou 60 minutes dans le four en utilisant la fonction « Levage ».

Placez la pâte dans le four froid, versez 100 cc d'eau potable froide dans le fond du four et lancez la fonction « Pain Auto ». Après la cuisson, laissez la pâte sur la grille métallique jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

 Les spécifications complètes de ce four, comprenant les données énergétiques, peuvent être téléchargées à partir du site Web www.hotpoint.eu

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

>  Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir du site Web www.hotpoint.eu (vous pouvez aussi utiliser le code QR), en précisant le code commercial de l'appareil.

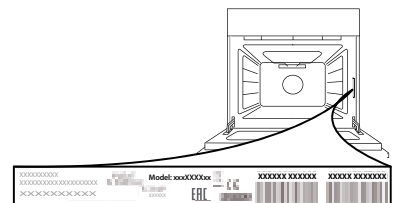


> Vous pouvez aussi contacter le Service Après-vente.

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie.

Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes visibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



400010869696

Imprimé en Italie



FA2 840 P IX HA

12NC: F100123

Code EAN: 8050147001233

Hotpoint

ARISTON

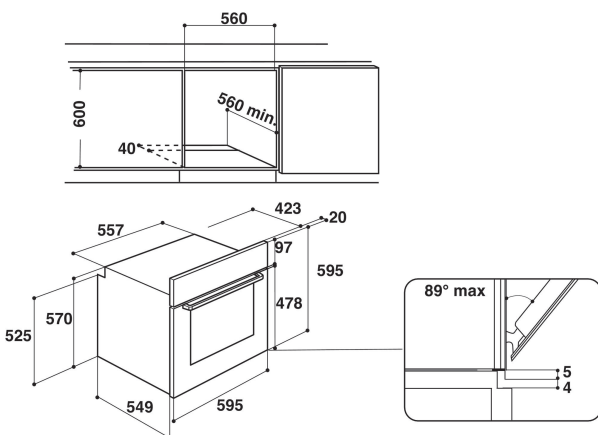


CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

Groupe de produit	Four
Référence commerciale	FA2 840 P IX HA
Couleur principale du produit	Inox
Type de construction	Encastrable
Type de commande	Electronique
Types de dispositifs de réglage et d'alarme	-
Commandes intégrées pour la table	Non
Plaques contrôlables	-
Programmes automatiques	Oui
Intensité (A)	16
Tension (V)	220-240
Fréquence (Hz)	50/60
Longueur du cordon électrique (cm)	100
Type de prise	Non
Profondeur porte ouverte à 90°	-
Hauteur du produit	595
Largeur du produit	595
Profondeur du produit	551
Hauteur minimale de la niche d'encastrement	0
Largeur minimale de la niche d'encastrement	0
Profondeur de la niche d'encastrement	0
Poids net (kg)	30.35
Usable volume (of cavity)	-
Niveau sonore	-
Mode de nettoyage	-
Grilles	-
Nombre de grilles	-

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Minuterie	Programmable
Réglage du temps de cuisson	-
Options de réglage du temps de cuisson	-
Dispositif de sécurité	-
Éclairage intérieur	Oui
Nombre de lampe(s)	-
Position de(s) lampe(s)	-
Type de gradins	-
Sonde	-



PERFORMANCES

Type d'énergie	Électricité
Type of energy	-
Classe énergétique	-
Energy consumption conventional (kWh)	-
Energy consumption forced air convection (kWh)	-