

# Hotpoint

## FOUR PYROLYSE

FA3 840 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 automatiques

### SECURITE

Verrouillage auto porte pendant cycle pyrolyse

Verrouillage manuel des commandes

Porte froide GIFAM

### EQUIPEMENT

Type de conre-porte

Système de fermeture de la porte

Type de Guide du four

Tournebroche

Grilles

Lêchefrite

Porte amovible démontable

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

FA3 840 P IX HA

Multifonction

Pyrolyse

chaleur pulsée

manettes

Digital

Oui

oui

10

8 fonctions : Convection naturelle, Chaleur pulsée, Cuisson grosse pièce, Pizza, Gril, Turbo gril, Levage de pâte, Eco Chaleur pulsée

2 fonctions : Pain Auto, Pâtisseries Auto

oui

non

oui

Plein verre

gradins emboutis

Non

1

2

oui

Halogène (25W)

A+

66 L

Electrique

0.89 kWh

0.67 kWh

1020 CM2

3300 W

2200 W

1800 W

595\*595\*551

600x560x555

670\*640\*650

26.4

27.7

Inox

859991001070

F100107

8050147001073

Pologne

### MULTIFLOW

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



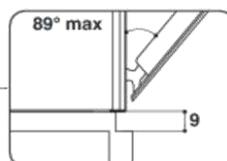
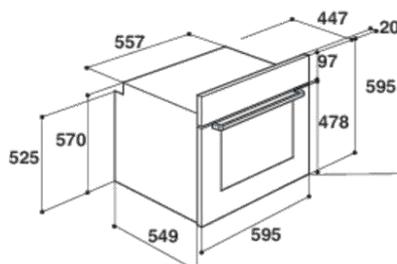
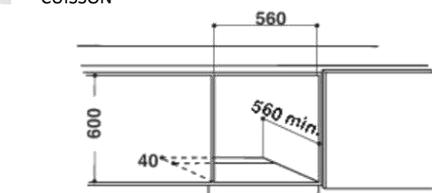
### CONTRÔLE ELECTRONIQUE DE LA TEMPERATURE

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



### FONCTIONS AUTOMATIQUES

LA GARANTIE DES MEILLEURS RESULTATS GRÂCE A LA GESTION AUTOMATIQUE DE TOUS LES PARAMETRES DE CUISSON



Whirlpool France S.A.S.