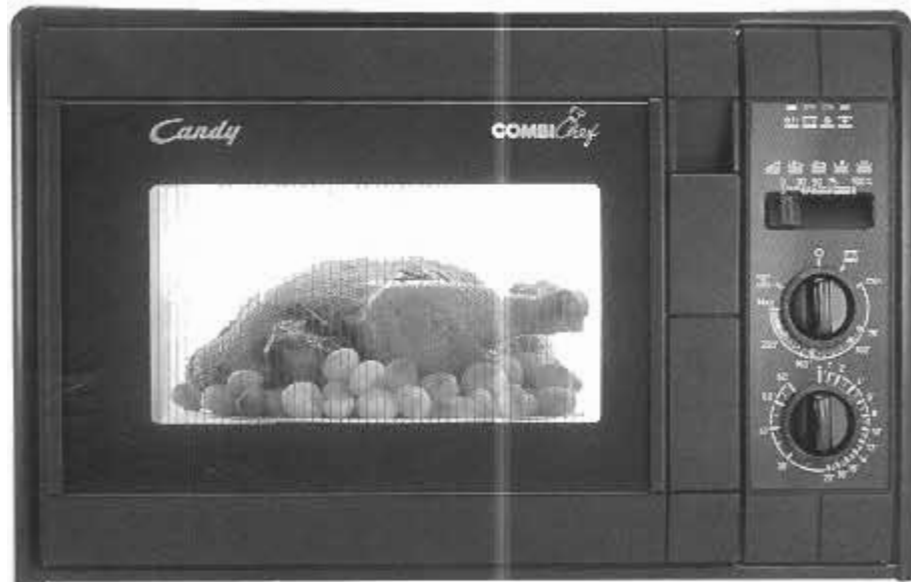


COMBICHEF

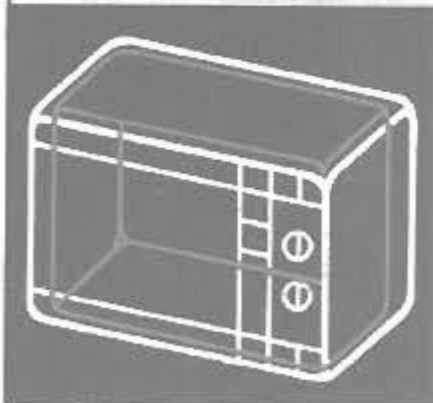


Candy

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Volume du four 24 l.
- Dimensions :
extérieures : (L x P x H) 51 x 33 x 34 cm
intérieures : (L x P x H) 35,3 x 30,3 x 22 cm
- Puissance restituée : 600 W
Puissance absorbée : M.O. 1050 W
Four ventilé 1550 W
Gril 1450 W
Gril + M.O. 2500 W
Four + M.O. 2600 W

- Exemples de temps de cuisson combinée :
 - 1 poulet (1,5 kg)
cuit en 20 mn
 - 1 gigot (1,5 kg)
cuit en 15 mn
 - 1 rôti de porc (700 g)
cuit en 20 mn
- Peut contenir un plat de 28 cm de diamètre

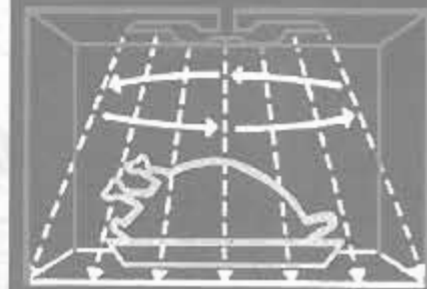


CUVE ACIER INOX

Durée, résistance,
facilité de nettoyage

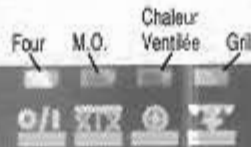
REFLECTOR SYSTEM

Les micro-ondes
atteignent chaque
point du four,
d'où cuisson
uniforme



COMMANDES

Indicateurs lumineux selon le système de cuisson.

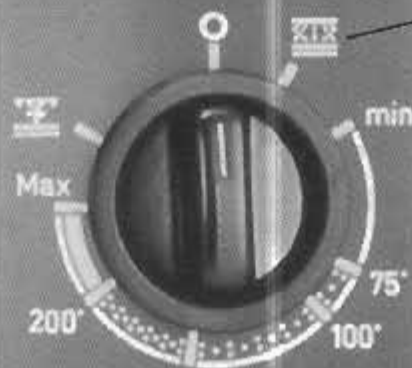


Réglage par curseur de la puissance du M.O. de 100 à 600 W

Cuisson au Gril ou Cuisson Gril + M.O. (avec curseur)

Cuisson avec le M.O. seul

Sélecteur mode de cuisson + température du four pour la cuisson combinée et chaleur ventilée. 220°C en 7 mn

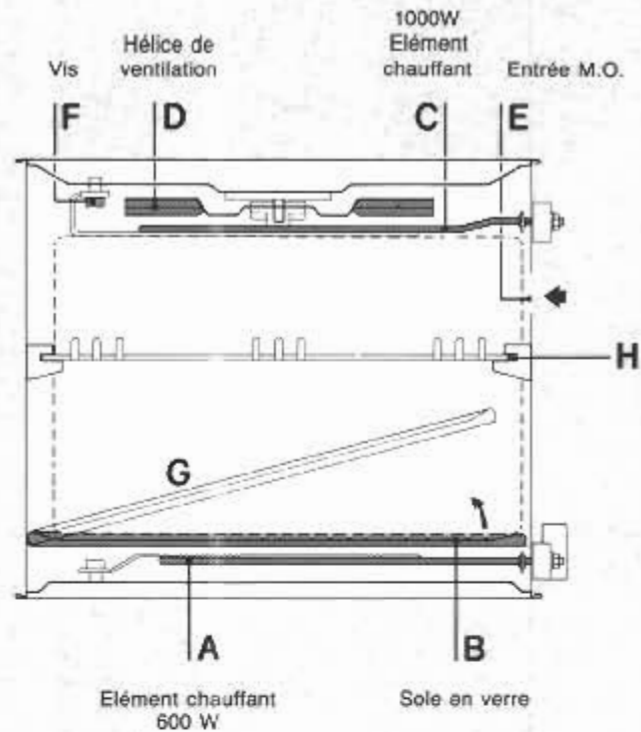


Cuisson à chaleur ventilée. Thermostat réglable 75 ° à 240 °C



Minuterie de 30'' à 60'' s'arrête chaque fois que le four est ouvert. Signal sonore de fin de cuisson.

CUVE DE CUISSON DU FOUR



- 2 éléments chauffants :
 - (A) est placé au-dessous de la sole en verre (B) ;
 - (C) est visible dans la partie haute du four.
- (D) hélice de ventilation qui distribue l'air chaud à l'intérieur du four (d'où uniformité à chaque point de la cuve) et les micro-ondes.
- (E) fenêtre marron par laquelle entrent les micro-ondes.
- (F) vis permettant de démonter les résistances (utiliser une pièce de monnaie pour desserrer les vis).
- (G) la sole en verre pivote et est amovible pour faciliter son nettoyage.
- (H) grille réversible ou posable sur la sole.

Le four peut être nettoyé avec des produits utilisés pour le nettoyage des fours traditionnels. Ne pas utiliser d'éponges métalliques ou tampons abrasifs.

Siège

CIEMI-CANDY, 110 bis, av. du Général Leclerc, 93500 PANTIN - Tel. 48 43 73 63