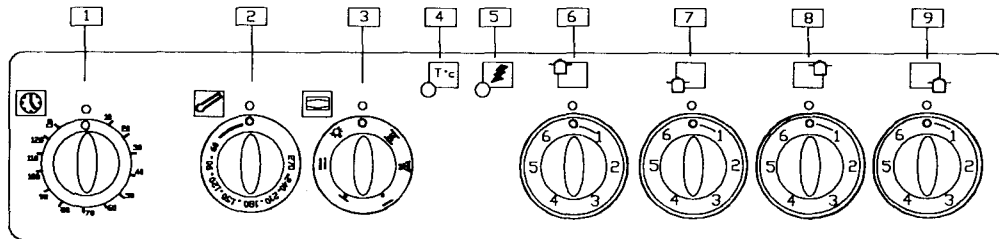




- FR NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
CUISINIÈRE AVEC TABLE VITROCÉRAMIQUE ET FOUR MULTIFONCTION
- NL GEBRUIKSAANWIJZING EN INSTALLATIE INSTRUCTIES
KERAMISCHE KOOKPLAAT EN MULTIFUNCTIONELE OVEN
- DE BEDIENUNGSANLEITUNG UND INSTALLATIONS-
ANWEISUNG
HERD MIT CERANFELD UND MULTIFUNKTIONS-BACKOFEN

CC 66 MV

CC 66 MV



- 1 . Minuteur coupe-circuit / Tijdschakelaar / Minutenzähler / The cut-off timer
- 2 . Manette de commande du thermostat du four / Thermostaat knop van de oven / Thermostatschalter für Backofen / Oven thermostat control knob
- 3 . Manette de commande des fonctions du four / Functieknop van de oven / Schalter für Betriebsart Backofen / Oven function control knob
- 4 . Voyant de régulation du four / Controlelampje van de oven / Betriebslampe Backofen / Power on indicator light of the oven
- 5 . Voyant de mise sous tension des foyers / Controlelampje van de kookzones / Betriebslampe Ceranfeld / Power on indicator light of zones
- 6 . Manette du foyer arrière gauche / Functieknop van de zone "Links achter" / Schalterknopf Kochzone hinten links / Control knob of the rear left zone
- 7 . Manette du foyer avant gauche / Functieknop van de zone "Links voor" / Schalterknopf Kochzone vorne links / Control knob of the front left zone
- 8 . Manette du foyer arrière droit / Functieknop van de zone "Rechts achter" / Schalterknopf Kochzone hinten rechts / Control knob of the rear right zone
- 9 . Manette du foyer avant droit / Functieknop van de zone "Rechts voor" / Schalterknopf Kochzone vorne rechts / Control knob of the front right zone

FICHE TECHNIQUE

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, CANDY pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret n° 78-464 du 24.03.1978.



Appareil conforme aux directives 89/336/CEE, 73/23/CEE.

	CC 66 MV
Encastrement	Type X selon normes EN 60 335-2-6
Tension d'alimentation	220 - 240 V~, 50 Hz
DIMENSIONS DE L'APPAREIL (cm)	
Largeur X Profondeur X Hauteur	60 X 61 X 86,5 - 87,5
TABLE DE CUISSON	VITROCERAMIQUE : 4 FOYERS RADIANTS
Avant droit	Ø 175 - 1700 W
Arrière droit	Ø 140 - 1200 W
Arrière gauche	Ø 210 - 2100 W
Avant gauche	Ø 140 - 1200 W
Puissance totale table	6,2 kW
LE FOUR	
Larg. X Prof. X Hauteur	42,5 X 39 X 30 (cm)
Volume	49 litres
TYPE DU FOUR	Multifonctions
Convection Naturelle	2,41 kW
Chaleur brassée	2,43 kW
Gril	1,46 kW
Turbo-gril	1,48 kW
Sole seule	1,55 kW
Puissance maximale du four	2,43 kW
Puissance totale électrique foyers + four	8,63 kW
Consommation four	
. de montée à 200°C	0,40 KW
. de maintien à 200°C	0,70 kW

TABLE DE CUISSON VITROCERAMIQUE

Le foyer radiant : il se compose de résistances en spirale enroulées les unes dans les autres qui émettent des rayonnements infrarouges. Ceci permet une très bonne répartition sur la surface de chauffe quelle que soit la position choisie. Ce foyer est efficace en 8 à 10 secondes. Il est commandé par un commutateur ayant 6 allures de chauffe + la position arrêt.

UTILISATION :

Un repère situé au-dessus de chaque manette de commande permet de distinguer le foyer commandé.

- Nous vous conseillons pour réussir vos cuissons de démarrer à la position maximale et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.

Les foyers de cuisson répondent instantanément aux changements des niveaux de puissance.

Le voyant de chaleur résiduelle équipant la table vitrocéramique s'affiche dès que la température de surface du foyer correspondant est supérieure à 60°C. Il reste allumé même si le foyer est éteint, et ce, tant que la surface du foyer n'est pas suffisamment refroidie, soit en dessous de 60°C environ.

Le voyant de mise sous tension s'allume lorsqu'un ou plusieurs foyers "vitrocéramiques" sont en fonctionnement et ne s'éteindra qu'à la remise à l'arrêt du ou des foyers.

Positions		Quelques conseils....
1	Très doux	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat...
2	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
3	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
4	Moyen	Cuissons pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
5	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes...
6	Vif	Steaks, escalopes, fritures...

Ces indications sont communiquées à titre indicatif, l'expérience personnelle vous permettra d'ajuster les réglages selon votre convenance.

TABLE DE CUISSON VITROCERAMIQUE

Pour obtenir entière satisfaction de votre appareil, il est absolument nécessaire de prendre quelques précautions ou de respecter certaines conditions, par exemple :

- . Utiliser des récipients épais et à fond plat :
le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.
- . Veiller à ce que le fond des récipients soit sec :
cette précaution évitera toute salissure sur la surface vitrocéramique.
- . Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement le foyer :
il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson car si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale et si le fond est plus petit il y aura gaspillage d'une partie de l'énergie.
- . Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prenez garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.

Précautions d'emploi du verre "vitrocéramique"

- . Les feuilles d'aluminium et les récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur les surfaces chaudes.
- . Ne jamais cuisiner directement sur la table, employer des récipients.
- . Ne pas faire glisser les casseroles sur la table.
- . Placer toujours la casserole au milieu du foyer utilisé.
- . Ne pas utiliser la surface verre comme planche à découper.
- . Ne pas utiliser la table de cuisson comme plan de travail, ni pour entreposer des objets quels qu'ils soient.
- . Ne pas stocker d'objets lourds au dessus de la table, ils pourraient tomber et endommager la table.
- . Dans le cas improbable où une fêlure apparaîtrait sur le dessus en vitrocéramique, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation et adressez-vous directement au service après-vente.

Attention : La température de la table augmente en fonction du nombre de foyers utilisés ; elle peut être élevée, aussi nous vous recommandons la prudence si vous devez toucher la table, et, surtout en présence de jeunes enfants.

TABLE DE CUISSON VITROCERAMIQUE

Le choix des récipients :

Inox : conseillé, spécialement avec fond "sandwich".

Le fond "Sandwich" allie les qualités de l'inox (aspect, durabilité et stabilité) avec les avantages de l'aluminium ou du cuivre (transmission de la chaleur et répartition uniforme).

Aluminium : fond épais recommandé.

Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium apparaissent quelquefois sous forme de traces sur la table, mais peuvent être enlevés s'ils sont nettoyés rapidement. L'aluminium de faible épaisseur ne doit pas être utilisé.

Fonte : Utilisable mais déconseillée.

Faible performance, peut rayer la surface vitrocéramique.

Fond en cuivre : fond épais recommandé.

Bonne performance, mais le cuivre peut laisser des traces qui peuvent apparaître comme des rayures.

Elles peuvent être enlevées si la table est nettoyée rapidement.

Ne pas laisser évaporer l'eau des récipients complètement, le métal surchauffé peut adhérer à la surface. Un récipient en cuivre surchauffé peut laisser des traces qui risquent de tacher définitivement la table.

Porcelaine / Acier émaillé : bonne performance.

Seulement avec fond plat, peu épais et lisse. Eviter de faire bouillir jusqu'à évaporation car la porcelaine peut se détériorer et adhérer à la surface.

Vitrocéramique : déconseillée. Faible performance.

Peut rayer la surface.

LE MINUTEUR - LE DEFLECTEUR - LES VOYANTS

LE MINUTEUR COUPE-CIRCUIT

Le minuteur **1** prend en charge la cuisson réalisée dans le four, pour une durée de 1 à 120 minutes, avec départ immédiat et arrêt automatique des fonctions du four.

Pour cela, il vous suffit de positionner :

- . la manette du minuteur sur un temps, entre 1 et 120 minutes,
- . la manette de commande des températures et celle des fonctions sur les positions nécessaires à la réalisation de la cuisson.

Dès ce moment, la cuisson démarre et lorsque le temps sera écoulé, le minuteur coupera automatiquement tous les circuits électriques du four.

Cependant, vous pouvez également utiliser le four, sans l'aide du minuteur. Dans ce cas, positionner :

- . la manette du minuteur sur le symbole .
- . la manette de commandes des températures et celle des fonctions sur les positions nécessaires à la réalisation de la cuisson.

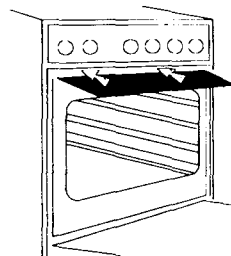
Dès ce moment, la cuisson démarre mais à la fin de la cuisson, vous devrez ramener manuellement les manettes de commande four et minuteur sur arrêt.

Nota : pour indiquer un temps sur le minuteur, tourner la manette dans le sens horaire jusqu'à 120 minutes puis la ramener jusqu'au temps nécessaire.

LE DEFLECTEUR DE MANETTES

Les cuissons avec le grilloir doivent être réalisées porte ouverte ou entr'ouverte, avec mise en place du déflecteur de manettes.

Son absence risquerait d'entraîner des détériorations dans la zone du tableau de bord.



LES VOYANTS


. Le voyant de régulation **4** indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat du four. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de cuisson.

. Le voyant de mise sous tension **5** s'allume dès que l'un des foyers de la table est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de son utilisation.


LE FOUR : "LE FOUR MULTIFONCTIONS"

La porte ainsi que les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.

LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON

 • **LA CONVECTION NATURELLE** : utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte.


Cette fonction est idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Un préchauffage de 10 minutes est conseillé. Placer le mets à cuire dans son plat sur la grille porte-plats qui sera positionnée de façon à situer le mets au centre du four.

 • **LA SOLE SEULE** : utilisation de la résistance de sole, résistance inférieure.

Cette fonction est idéale pour cuire toutes les préparations à base de pâte. Elle permet de bien cuire et de sécher la pâte d'une tarte sans brutaliser les fruits qui la garnissent. A utiliser pour les tartes, les quiches, les tourtes, les pâtés et toutes cuissons nécessitant plus de chaleur et de rayonnement par le dessous.


 • **LE GRIL** : utilisation de la résistance de voûte uniquement.

C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougissement de la résistance. L'utilisation du grilloir doit être réalisée porte entr'ouverte, avec mise en place du déflecteur de manettes (voir page 7).

 • **TURBO-GRIL** : utilisation de la résistance de voûte et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four.

Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles, etc...

Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges mais inutile pour les viandes blanches. Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson. L'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée.


 • **LA CHALEUR BRASSEE** : utilisation simultanée des résistances, voûte et sole, et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four.

Cette fonction est recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les légumes ... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non, sur un ou deux gradins.

LE FOUR : "LE FOUR MULTIFONCTIONS"

UTILISATION


. Sélectionner une température :

Tourner la manette de commande du thermostat  sur la température nécessaire au type de cuisson désiré.


Chaque mode de cuisson a une température idéale pour obtenir un meilleur résultat de cuisson :

Four convection naturelle :	entre 60 et 270°C
Sole seule :	entre 60 et 270°C
Gril :	temperature maxi.
Turbo-gril :	entre 60 et 230°C
Chaleur brassée :	entre 60 et 240°C


. Sélectionner un mode de cuisson :

Tourner la manette de commande des fonctions  sur le type de cuisson choisi.

. Régler le minuteur :

Tourner la manette du minuteur  pour afficher soit :

- . la position manuelle ,
- . un temps de cuisson entre 1 et 120 minutes.

Le voyant de régulation  s'affiche et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de la cuisson.

A la fin de la cuisson, pensez à ramener les manettes de commande du four, et celle du minuteur sur la position arrêt.

LE FOUR : "LA CONVECTION NATURELLE"

CONVECTION NATURELLE				
Recettes	Quantité	Température de cuisson	Temps de cuisson	Gratin à partir du bas
Poissons entiers rotis ou braisés				
Bar-Daurade-Lotte	1 kg	200 / 220	20 minutes	1
Viandes - Légumes				
Boeuf aux carottes	6 pers.	200 / 220	4 h environ	1
Boeuf bourguignon	6 pers.	200 / 220	4 h environ	1
Canard	1,5 kg	200 / 220	1 h 30	1
Choux braisés	6 pers.	200 / 220	1 h environ	1
Flamiche aux poireaux	Ø28 - 6 pers.	180 / 200	35 / 40 minutes	1
Gigot de mouton		200 / 220	15 min par livre	1
Oie - Dinde	7 kg	160 / 180	2 h 30 - 3 h	1
Paté en croûte		200 / 220	1 h par kilo	1
Poulet moyen rôti	1 / 1kg 200	200 / 220	45 min - 1 h	1
Quiche Lorraine	Ø27 - 6 pers.	200 / 220	40 / 50 min	1
Rôti de boeuf		230 / 240	15 min par livre	1
Pâtisseries				
Cake	1 kg 500	180 / 200	50 / 60 minutes	1
Clafoutis aux fruits	Ø27- 6 pers.	200 / 220	40 / 45 minutes	1
Crème renversée	moules indivi.	80 / 90	45 min au bain marie	1
Pâte à choux		200	40 minutes	3
Quatre-quart	1 kg 500	200 / 220	45 min / 50 min	1
Tarte garnie	Ø27- 6 pers.	200 / 220	40 / 45 minutes	1

LE FOUR : "LA CHALEUR BRASSEE"

Recettes	Quantité	Température de cuisson	Temps de cuisson	Gratin à partir du bas
Poissons en filets				
Dame de saumon	6 pièces	140 / 160	8 / 10 minutes	1
Filet de sole	6 pièces	140 / 160	5 min environ	1
Viandes - Légumes				
Choux farcis braisés	6 pers.	200 / 220	1 h 30 à 2 h	1
Endives au gruyère	6 pers.	180 / 200	25 / 30 minutes	1
"Gratinage"	6 pers.	200 / 220	15 / 20 minutes	1
Lapin rôti	800 gr / 1 kg	200 / 220	50 / 60 minutes	1
Pommes de terre en robe	6 pièces	200 / 220	1 h environ	1
Rôti de viande blanche		200 / 220	40/50 min par Kg	1
Soufflé salé ou sucré	Ø22 - 6 pers.	180 / 200	1 h environ	1
Tomates farcies	6 à 8 pièces	200 / 220	45 minutes	1
Pâtisseries				
Brioche	800 gr	200	40 / 45 minutes	1
Flan	moules indiv.	180 / 200	30 minutes	1
Gâteau de savoie	Ø 27	180 / 200	35 / 40 minutes	1
Meringues	selon grosseur	60 / 80	60 / 90 minutes	1
Soufflé citron	Ø22- 6 pers.	200	1 h	1
Fond de tarte sucré	Ø 27 / 28	180 / 200	20 / 30 minutes	1
Pâte feuilletée (bouchée à la reine,...)	6 pièces	200	15 / 20 minutes	1

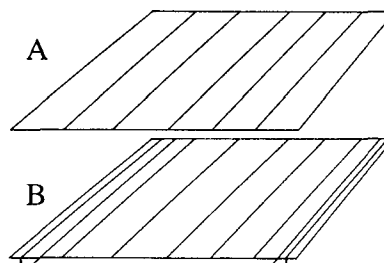
EQUIPEMENT DU FOUR

LES ACCESSOIRES

• LES GRILLES :

A : elle sert de support aux moules et aux plats.

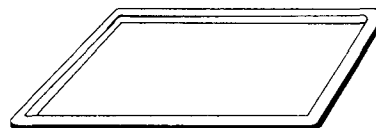
B : elle sert à recevoir les viandes pour les cuissons réalisées avec la fonction grilloir. Elle est équipée de rails permettant de glisser le plat récolte-sauce. Grâce à son profil spécial, la grille reste toujours à l'horizontale, même lorsqu'elle est tirée au maximum vers l'extérieur. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.



• LE PLAT RECOLTE-SAUCE :


Il est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est posé sur la grille, glissé sous les rails ou encore posé sur la sole.

Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir : il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.



ECLAIRAGE DU FOUR

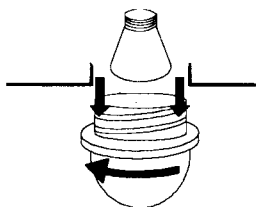
Il permet de surveiller la cuisson sans devoir ouvrir la porte du four.

. Tourner la manette de commande **3** sur la position  , pour le fonctionnement de l'éclairage seul.

Quand le four est en fonctionnement, l'éclairage reste allumé pendant toute l'opération de cuisson.

Remplacement de l'ampoule de four : déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de remplacement.

L'ampoule située dans le four est d'un type spécial, résistant aux très hautes températures. Pour la remplacer, attendre le refroidissement des parties chaudes et opérer de la façon suivante :



- . débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique,
- . ouvrir la porte du four,
- . dévisser le cache verre de protection,
- . retirer l'ampoule défectueuse et la remplacer,
- . revisser le cache verre de protection.

● LA TABLE DE CUISSON

Pour procéder au nettoyage, attendre le refroidissement de toutes les parties chaudes.

• **LES PARTIES EMAILLEES** : Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'émail serait irrémédiablement abîmé. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid, et essuyer avec un chiffon propre et sec.

• LA SURFACE VITROCERAMIQUE

- Eviter les débordements :

En cas de débordements, les salissures qui tombent sur le plan de cuisson se carbonisent rapidement et sont donc plus difficiles à nettoyer.

Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre, tels que les objets en matière plastique, feuille d'aluminium, sucre ...

Si quelque chose a fondu sur le plan de cuisson, il est nécessaire de l'enlever le plus rapidement possible lorsque la surface est encore chaude, en ayant pris les plus grandes précautions afin d'éviter des dégradations de la surface.

- Entretien courant :

Frotter avec quelques gouttes de crème nettoyante, que vous trouverez facilement dans le commerce et que vous disposerez sur les parties tachées (froides) en utilisant un essuie-tout légèrement humide. Puis, enlever avec un essuie-tout jusqu'à ce que toute la salissure et le produit soient retirés. Un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.

- Pour les taches tenaces :

Appliquer quelques gouttes de crème nettoyante sur la surface tachée (froide).

Utiliser un essuie-tout légèrement humide, frotter énergiquement avec la crème.

Gratter avec précaution à l'aide d'une lame de rasoir les taches qui persistent. Tenir la lame avec un angle de 30° par rapport à la table (stocker la lame de rasoir hors de portée des enfants).

Si des taches résistent, recommencer les étapes ci-dessus. Pour une protection supplémentaire, et une fois que toutes les salissures sont retirées, faire briller toute la surface avec une crème nettoyante. Puis, passer un essuie-tout sec.

Un produit usuel du commerce pour l'entretien des vitres conviendra également.

NOTA :

- . Eviter d'employer une éponge trop humide.
- . Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau ou tournevis.
- . L'utilisation d'une lame de rasoir ne peut pas endommager la surface si un angle de 30° est respectée.
- . Ne pas laisser la lame de rasoir à portée des enfants.

LE FOUR

Avant de procéder au nettoyage, attendre le refroidissement de toutes les parties chaudes.

• **LA PORTE DU FOUR :** Le nettoyage de la porte peut être effectué directement sur l'appareil ou en procédant au démontage de celle-ci. Pour le démontage, ouvrir la porte entièrement, relever le crochet, au niveau de la charnière, et tirer la porte vers le haut jusqu'à désengagement. La remise en place s'effectue en remettant le crochet dans la position initiale.

• **LE VERRE DE PORTE DU FOUR :**

Nous vous conseillons d'essuyer à la fin de chaque cuisson, le verre de porte de four à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite nettoyer le verre avec une éponge et un produit détergent.

• **LA GRILLE :**

Ne pas nettoyer la grille avec un produit abrasif. La nettoyer simplement avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis la rincer avec de l'eau claire et sécher.

• **LE PLAT RÉCOLTE-SAUCE :**

Après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prenez soin de verser les graisses dans un récipient. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau très chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les aliments restent collés, le faire tremper dans de l'eau avec un détergent.

Il peut aussi être nettoyé dans le lave-vaisselle.

Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans le four.

• **LE TIROIR :**

Ne pas mettre de produits inflammables dans le tiroir.

Ne prévoir son utilisation que pour ranger la casserolierie.

Pour le nettoyage, un simple coup d'éponge suffit.

• **LE FOUR :**

. Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer le four, l'émail serait irrémédiablement abîmé.

. N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniacés.

. Ne jamais tapisser les parois du four avec du papier aluminium ; l'action concentrée de la chaleur provoquerait la détérioration de l'émail.

Dans le cas de projections importantes, utiliser des produits usuels du commerce.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100.

La société Candy décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation doit obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

Attention : vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident, ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

NOTA : Ne pas oublier que l'appareil peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placer la prise de courant de façon à pouvoir brancher la cuisinière une fois sortie de son emplacement.

Câble d'alimentation : si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

La cuisinière multifonctions est livrée sans cordon d'alimentation.

Elle est équipée d'une plaque à bornes permettant de choisir le type de raccordement approprié à l'installation, par mise en place des barrettes "shunts" selon tableau page suivante, après avoir vérifié :

- . la tension d'alimentation indiquée sur le compteur,
- . le réglage du disjoncteur,
- . la position des phases, neutre et terre sur la prise.

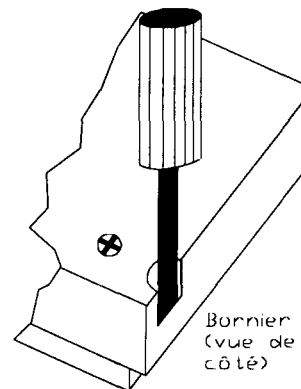
Le fil de protection du cordon (vert/jaune) doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation d'autre part.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Raccordement aux bornes de l'appareil :

Le bornier est situé à l'arrière de la cuisinière.

- . Ouvrir le capot du bornier.
- Pour cela, repérer les deux languettes situées sur le côté.
- . Placer la lame d'un tournevis à l'avant de chaque languette, enfoncer et presser.
- . Soulever le capot.
- . Dévisser le serre-câble.
- . Passer le cordon dans le serre-câble, dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les fixer sur les bornes, en respectant les numéros du raccordement approprié, décrit ci-dessous, ainsi que la position des barrettes shunts.



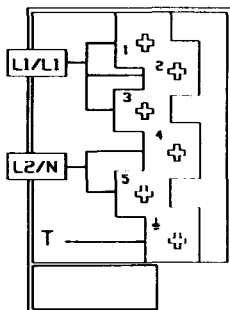
Lorsque l'opération de raccordement aux bornes de l'appareil est terminée, veiller à bien revisser le serre-câble et à refermer le capot du bornier.

Nota : veiller à bien serrer les vis de la plaque à bornes.

BRANCHEMENT SUR LA PLAQUE A BORNES

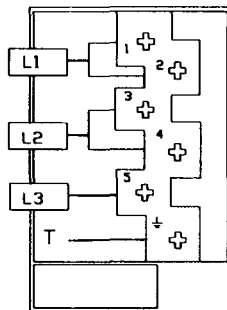
MONOPHASE
220-240 V ~
2 phases ou
1 phase + neutre

Fusible 25 A
Câble 3 G 2,5
H05VV-F ou
H05RR-F



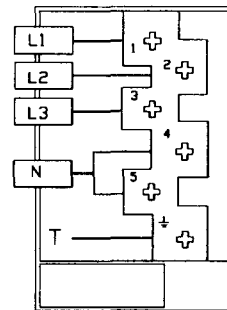
TRIPHASE
220-240 V ~
3 phases

Fusible 25 A
Câble 4 G 2,5
H05VV-F ou
H05RR-F



3 PHASES
380-415 V ~
+ neutre

Fusible 16 A
Câble 5 G 1,5
H05VV-F ou
H05RR-F



TECHNISCHE STEEKKAART

Alle kenmerken zijn louter informatief. Omdat CANDY voortdurend de kwaliteit van zijn producten wil verbeteren, kan het onder invloed van de evolutie der techniek zijn toestellen wijzigen met naleving van artikel 3 van decreet n° 78-646 van 24.03.1978.

CE Toestel conform aan de CEE richtlijnen 89/336/CEE, 73/23/CEE.

	CC 66 MV
Inbouw	Type X volgens Norm EN 60 335-2-6
Voedingsspanning	220 - 240 V~, 50 Hz
AFMETINGEN VAN HET TOESTEL (cm)	
Breedte X Diepte X Hoogte	60 X 61 X 86,5 - 87,5
KERAMISCHE KOOKPLAAT : 4 "RADIANT ELEMENT"	
Rechts voor	Ø 175 - 1700 W
Rechts achter	Ø 140 - 1200 W
Links achter	Ø 210 - 2100 W
Links voor	Ø 140 - 1200 W
Vermogen kookplaat	6,2 kW
DE OVEN	
Breedte X Diepte X Hoogte	42,5 X 39 X 30 (cm)
Inhoud oven (liter)	49
TYPE OVEN	Multifunktie
Natuurlijke convectie	2,41 kW
Hete Luchtcirculatie	2,43 kW
Grill	1,46 kW
Turbo-grill	1,48 kW
Alleen onderverwarming	1,55 kW
Vermogen oven	2,43 kW
Maximum vermogen Kookplaat + Oven	8,63 kW
Verbruik	
. bij 0° - stijging tot 200°C	0,40 kW
. per uur op 200°C	0,70 kW

KERAMISCHE KOOKPLAAT

Verwarmingselement : De warmte van dit element ontstaat door het gloeien van een spiraalvormig element, dat een zeer goede verdeling over het verwarmingoppervlak garandeert, ongeacht de gekozen stand. Werkt binnen 8 à 10 seconden. Het stralingselement wordt bediend via een knop 6 stand plus nulstand. Wij raden het stralingselement aan voor gerechten die lang moeten sudderen. Ideaal voor bereidingen met een constante temperatuur en gebakken vis.

GEBRUIK :

Kies de pit die u nodig heeft voor het koken.

- Voor een goed resultaat raden wij u altijd aan op de hoogste stand te beginnen en vervolgens tot een lagere stand te temperen, rekening houdend met het soort gerecht en de hoeveelheid.

De gekozen pitten reageren meteen op de vermogenswijziging.

De controlelampjes voor de restwarmte lichten op vanaf het moment dat de overeenkomstige kookring warm is. Ze gaan niet uit bij het afzetten van de pitten maar vanaf het moment dat de temperatuur ervan onder 60°C is gezakt.

Het controlelampje **5** gaat aan wanneer u begint met koken en deze gaat uit wanneer u de kookplaat uitzet.

De verschillende warmteniveaus komen ongeveer overeen met de in deze tabel aangegeven gebruiksmogelijkheden.

Stand		
1	Zeer zacht	Warmhouden van gerechten, gesmolten boter, chocolade...
2	Zacht	Béchamelsaus, ragoût, rijstebrij, spiegelei...
3	Laag	Peulvruchten, water, melk...
4	Matig	Gestoomde aardappelen, deegwaren, soep, flensjes, vis...
5	Hoog	Doorkookgerechten, Biefstuk, omelet....
6	Zeer hoog	Gebakken vis, schnitzels, gebraden vlees...

KERAMISCHE KOOKPLAAT

Om voldoening te krijgen van uw toestel, is het absoluut noodzakelijk enkele voorzorgsmaatregelen te treffen of bepaalde voorwaarden te respecteren. Bijvoorbeeld :

- . Gebruik steeds pannen van goede kwaliteit en met een vlakke bodem : door de vlakke bodem voorkomt men oververhitting van bepaalde punten waardoor voedsel gaat kleven. Het dikke metaal laat eveneens een perfecte warmteverdeling toe.
- . Zorg ervoor dat de onderkant van de pannen droog is : zie erop toe dat de onderkant van het pan droog is, bijvoorbeeld na het vullen ervan of bij een pan die uit de ijskast komt. Dit voorkomt het vuil worden van het kookglas.
- . Gebruik pannen waarvan de diameter de gehele kookkring bedekt : let erop dat de bodem ten minste even groot is als de kookkring. Is de bodem een beetje groter, dan zal de energie optimaal worden verdeeld.
- . Wanneer u met vet of olie bakt moet u in de buurt blijven. Hete olie of vet kunnen namelijk snel vlam vatten.

Voorzorgen bij gebruik van het glas

- . Voorwerpen of pannen van aluminium of kunst stof mogen niet op hete pitten worden gezet.
- . Nooit op de plaat koken, gebruik steeds pannen.
- . Laat de pannen niet over de plaat glijden.
- . Plaats de pan steeds in het midden van de gebruikte kookkring.
- . Gebruik de oppervlakte niet als snijplank.
- . Gebruik de plaat niet als werkoppervlak, zet er ook geen voorwerpen op.
- . Berg geen zware objecten op boven de plaat, ze kunnen vallen en de plaat beschadigen.
- . Indien op het oppervlak een scheur zichtbaar wordt, moet u onmiddellijk de stekker van het toestel uit het stopcontact halen.

Opgelet : De temperatuur van de plaat stijgt naar gelang het aantal gebruikte kookkringen ; ze kan zeer hoog liggen, vandaar dat we aanraden voorzichtig te zijn wanneer u de plaat aanraakt, zeker in het bijzijn van kleine kinderen.

KERAMISCHE KOOKPLAAT

Soort pannen :

De volgende gegevens zijn bedoeld om u te helpen bij de keuze van de meest geschikte pannen.

Roestvrij staal: *geschikt.*

Vooral geschikt met «Sandwich» bodem. De «Sandwich» bodem combineert de eigenschappen van roestvrij staal (materiaal, duurzaamheid en stabiliteit) aan de voordelen van aluminium of koper (warmtegeleiding en gelijkmatige warmtespreiding).

Aluminium: *met dikke bodem.*

Goed geleidingsvermogen. Het aluminium kan echter sporen op de kookplaat achterlaten. Deze kunnen bij snelle reiniging makkelijk verwijderd worden. Gebruik geen aluminium pannen van geringe dikte.

Gietijzer: *bruikbaar maar niet aan te raden.*

Geeft matige kookresultaten en kan de glasplaat krassen.

Koperen bodem: *met dikke bodem.*

Geeft goede kookresultaten, maar kan sporen op de kookplaat achterlaten. Deze sporen kunnen bij snelle reiniging makkelijk worden verwijderd. Laat het water in de pannen echter nooit volledig verdampen, aangezien het metaal zich bij oververhitting op het glasoppervlak kan vastzetten. Een oververhitte koperen pan kan onuitwisbare sporen op de kookplaat achterlaten.

Geëmailleerd staal: *goede kookresultaten.*

Uitsluitend met een platte, gladde bodem van matige dikte. Laat de pan nooit droogkoken. Dit om te voorkomen dat het porselein smelt en zich op de kookplaat vastzet.

Keramisch glas: *niet geschikt.*

Matig kookresultaat. Kan het oppervlak krassen.

Aardewerk: *bruikbaar maar niet aangeraden.*

Matig kookresultaat. Kan het oppervlak krassen.

DE TIJDSCHAKELAAR VAN 1 TOT 120 MINUTEN 1

De oven wordt volledig uitgeschakeld, wanneer de ingestelde kooktijd afgelopen is.

U heeft twee mogelijkheden, ofwel :

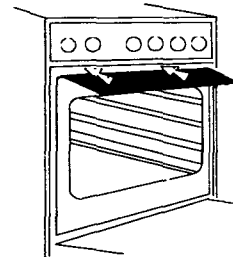
- manuele positie III : U schakelt de oven uit op het einde van de kooktijd door de schakelaar op de positie stop te zetten,
- een kooktijd aan te duiden van 1 tot 120 minuten : de tijdschakelaar zet automatisch de werking van de oven stop, als de ingestelde tijd is afgelopen.

NOTA : Om een braadtijd aan te geven op de tijdschakelaar, draait u de knop eerst op maximumstand en vervolgens zet u hem terug op de gewenste tijd.

DE GRIL BESCHERMINGSPLAAT

Wanneer u gaat grillen, moet u de deur van de oven gedeeltelijk open houden. Plaats de grill beschermingsplaat onder het bedieningspaneel.

Het is belangrijk deze plaat te gebruiken om de knoppen van het bedieningspaneel tegen hoge temperaturen tijdens het grillen te beschermen. Dit geldt alleen voor ovens, die uitgerust zijn met een grill.








CONTROLE LAMPJES

- . Het controle lampje 4 geeft de werking van de thermostaat aan, het gaat regelmatig aan en uit gedurende de braadtijd.
- . Het controle lampje 5 van de kookzones blijft aan wanneer één of meer pitten aan zijn.

DE OVEN : "MULTIFUNKTIE"

OPGEPAST : De deur is warm tijdens het werken van de oven ; laat jonge kinderen niet te dicht in de buurt komen.


DE VERSCHILLENDE BAKMETHODEN VAN DE OVEN

-  • **NATUURLIJKE CONVECTIE :** Het tegelijkertijd gebruiken van de boven- en onderweerstand, zonder de ventilator.
Deze functie is dan ook uitermate geschikt voor alle traditionele bakmethodes en voor het bakken van rood vlees, rosbeef, schapenbout, wild, brood, en bladerdeeg. Wij raden aan de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen. Het te bereiden gerecht en de schotel op een rooster plaatsen en op het middenschap zetten.
-  • **ALLEEN ONDERVERWARMEN :** Enkel gebruik van de onderweerstand.
● Te gebruiken voor taarten, quiches, gebak, pasteien en alle andere bakvormen die meer warmte en straling van onderuit vragen.
-  • **GRILL :** Enkel gebruik van de bovenweerstand.
● Succes verzekerd bij het grillen, brochettes en bovendien zeer handig bij het gratineren. U moet 5 minuten voorverwarmen om het verwarmingselement te laten gloeien. De grill gebruiken met de deur halfopen.
-  • **TURBOGRILL :** Gebruiken van de bovenweerstand en de ventilator die de lucht in de ovenruimte stuwt.
Ideaal voor het grillen van dikkere stukken, het braden van groot stukken, zoals varkensgebraad, gevogelte, ...
Voor rood vlees is voorverwarmen noodzakelijk, voor wit vlees is dit nutteloos. Het te bakken gerecht rechtstreeks op het rooster in het midden van de oven plaatsen op middenhoogte. De lekbak onder het rooster schuiven om zo de vetten op te vangen. Zeker zijn dat het gerecht niet te dicht bij de grill staat. Halfweg het te bakken stuk omdraaien. De turbogrill gebruiken met de deur gesloten.
-  • **HETE LUCHTCIRCULATIE :** Tegelijkertijd gebruiken van de boven- en onderweerstand en de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt.
Deze functie is ideaal voor het bakken van gevogelte, gebak, vis, groenten ... De warmte dringt beter in de binnenzijde van het gerecht door en vermindert de baktijd evenals de tijd nodig om voor te verwarmen.
U kan gecombineerd bakken met identieke bereidingen of niet op één of twee schappen.

DE OVEN : "MULTIFUNKTIE"

OVENGEBRUIK

. **Temperatuur instellen :**

De thermostaatknop  op de gewenste temperatuur plaatsen.


Elke bakmethode heeft een ideaal temperatuur. Hiervoor verwijzen wij naar de onderstaande richtlijnen.


Natuurlijke convectie :	tussen 60 en 270°C
Alleen onderverwarmen :	tussen 60 en 270°C
Grill :	maximale temperatuur
Turbo-grill :	tussen 60 en 230°C
Hete luchtcirculatie :	tussen 60 en 240°C

. **Balmethode kiezen :**

De knop voor de ovenbediening  op de gewenste bakmethode zetten.

. **De tijdschakelaar instellen :**

Ofwel handmatig de stand instellen  , of een baktijd met of zonder uitstel, van 1 tot 120 minuten.

De controlelamp  gaat aan bij het regelen, het opstarten en het werken van de thermostaat.

DE OVEN : "NATUURLIJKE CONVECTIE"

CONVECTIE				
Recept	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Bereidingstijd	Positie in de oven
Hele vissen, gebraden, gesmoord				
Vis Engelhai	1 kg.	200/220	20 minuten	1
Vlees - Groenten				
Rundvlees met wortelen	voor 6 pers.	200/220	ca. 4 uur	1
Boeuf Bourguignon	voor 6 pers.	220	ca. 4 uur	1
Eend	1,5 kg.	200/220	1 1/2 uur	1
Gestoofde kool	voor 6 pers.	200/220	ca. 1 uur	
Prei taart	28 cm dia. voor 6 pers.	180/200	35/40 minuten	1
Lamsbout		200/220	15 minuten per pond	1
Gans / kalkoen	7 kg.	160/180	2 1/2 uur- 3 uur	1
Paté		200/220	1 uur per kilo	1
Geroosterde kip	1 kg.- 1.2 kg.	200/220	45 minuten 1 uur	1
Quiche Lorraine	27 cm dia. voor 6 pers.	200/220	40/45 minuten	1
Rosbief		230/240	15 minuten per pond	1
Gebak				
Cake	1,5 kg.	180/200	50/60 minuten	1
Taartbeslag	27 cm dia. voor 6 pers.	200/220	40/45 minuten	1
Taartbodem	27 cm dia. voor 6 pers.	200/220	40/45 minuten	1

DE OVEN : "HETE LUCHTCIRCULATIE"

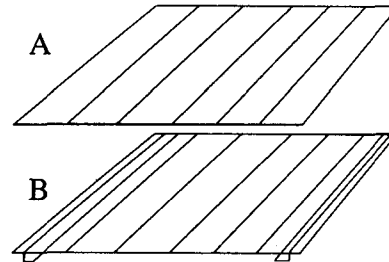
HETE LUCHT CIRCULATIE				
Recept	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Bereidingstijd	Positie in de oven
Hele vissen, gebakken of gesmoord				
Zalm	6 stukken	140/160	10/15 minuten	1
Scholfilet	6 stukken	140/160	ca. 10 minuten	1
Vlees - Groenten				
Gestoofde gevulde kool	voor 6 pers.	200/220	1 1/2 tot 2 uur	1
Andijvie met gruyère	voor 6 pers.	180/200	25/30 minuten	1
Gegratineerde aardappels	voor 6 pers.	200/220	15/20 minuten	1
Geroosterd konijn	800 gr.-1 kg.	200/220	50/60 minuten	1
Aardappels in de schil	voor 6 pers.	200/220	ca. 1 uur	1
Wit vlees		200/220	40/50 minuten/kg.	1
Zoete of hartige soufflé	22 cm dia. voor 6 pers.	180/200	45/50 minuten	1
Gevulde tomaat	6-8 stuks	200/220	40/45 minuten	1
Gebak				
Brioche	800 gr.	200	40/45 minuten	1
Luchtige cake	27 cm dia.	180/200	35/40 minuten	1
Meringue	afhankelijk van de grootte	60/80	60/90 minuten	1
Citroen soufflé	22 cm dia. voor 6 pers.	200	1 uur	1
Zoete taart bodem	27/28 cm dia.	180/200	20/30 minuten	1
Bladerdeeg gebak teigpastete	6 stuks	200	15/20 minuten	1

HET TOEBEHOREN

• DE OVENROOSTERS :

A : deze dienen als steun voor de bakvormen en schalen.

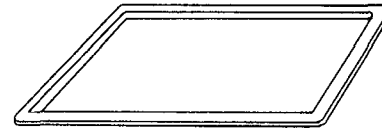
B : deze dienen in het bijzonder voor vlees dat men met de grill of turbogrill bereidt, aangezien deze voorzien zijn van rails om de lekbak in te bevestigen. De roosters hebben een speciaal profiel, waardoor ze altijd horizontaal blijven, zelfs wanneer ze tot het maximum uitgetrokken zijn. Het gerecht kan hierdoor niet verschuiven of omvallen.



• DE LEKBAK :

Deze is bestemd voor het opvangen van de jus bij het grillen. Hij staat op het rooster, schuift in de rails of staat op de vloerplaat.

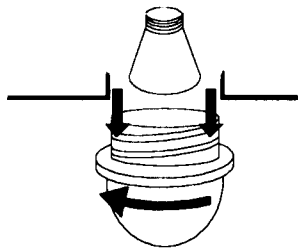
Nooit de diepe schaal als bakschaal gebruiken, er kan rookontwikkeling, vetverspreiding en een snelle vervuiling van de oven optreden.



OVENLAMPJE

. Wanneer u de schakelaar **3** omdraait, gaat het lampje in de oven aan.

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het lampje schoonmaakt of vervangt. Het lampje en het beschermkapje zijn gemaakt van temperatuur-bestendig materiaal. Om een defect lampje te vervangen, dient u het glazen beschermkapje los te schroeven, het lampje te verwijderen en deze door het zelfde type te vervangen. Schroef het glazen beschermkapje weer vast.



ONDERHOUD VAN DE KOOKPLAAT

KOOKPLAAT

Voordat u begint met schoonmaken, moet u eerst alle pitten laten afkoelen.

• **DE GEËMAILLEERDE DELEN** : Reinig deze delen met water en zeep. Gebruik een vochtige doek of spons. Reinig het apparaat altijd wanneer het koud is. Door het apparaat te reinigen terwijl het nog warm is loopt u het gevaar de lak voorgoed mat te maken. Gebruik nooit een schuurmiddel of een metalen spons. Deze zouden het email definitief beschadigen.

• **DE KERAMISCHE KOOKPLAAT**

- Vermijd overkoken :

In geval van overkoken, zullen de vloeistoffen die op de kookplaat vallen, vlug verbranden waardoor schoonmaken dus moeilijker wordt. We raden aan alles wat kan smelten, zoals plastic voorwerpen, aluminiumfolie en suiker weg te houden van de kookplaat. Indien per ongeluk iets smelt op de kookplaat, moet dit onmiddellijk worden verwijderd (terwijl het oppervlak nog warm is) om beschadiging van het oppervlak te voorkomen.

- Normale schoonmaak, licht vuil :

Wrijf met enkele druppels schoonmaakcrème (liefst weinig) over de bevlekte delen (koud) en gebruik daarbij een licht bevochtigd doek. Ga er daarna over met een droge doek, tot al het vuil is verdwenen.

Door regelmatig schoon te maken, verkrijgt men een beschermende laag die strepen en slijtage voorkomt.

- Hardnekkig vuil :

Breng enkele druppels schoonmaakcrème aan op het bevlekte oppervlak (koud). Gebruik een lichtjes bevochtigd doek en wrijf met de crème over het verbrande vuil. Net zoals voor het aanbranden bij overkoken, vraagt dit enkele bijkomende inspanningen. Schraap voorzichtig, met behulp van een scheermesje, op het hardnekkige vuil. Houd het scheermesje in een hoek van 30° ten opzichte van de plaat (**berg het scheermesje op buiten het bereik van kinderen**).

Indien nog vlekken overblijven, doe het dan nog eens overnieuw. Poets, als de vlekken zijn verwijderd, als bijkomstige bescherming, het oppervlak met een schoonmaakcrème.

NOTA :

Vermijd het gebruik van een te natte spons. Laat nooit een ijzeren voorwerp zoals een mes of een schroevendraaier achter op het oppervlak.

● DE OVEN

De oven laten afkoelen voor u deze met de hand schoonmaakt.

• **DE OVENDEUR :** Hier is het gebruik van schuurmiddelen af te raden. Gebruik een vochtige spons met een beetje zeep en daarna een droge doek.

• **DE GLAZEN ONDERDELEN :**

Wij bevelen u aan om na elk gebruik het glas van de ovendeur schoon te maken d.m.v. absorberend papier. Indien er teveel vetspatten op zitten, kan u deze nadien met een spons en schoonmaakmiddel schoonmaken. Nooit schuurmiddelen of snijdende voorwerpen gebruiken.

• **OVENROOSTERS :**

Schoonmaken met een spons doordrenkt met zeepwater. Spoelen met zuiver water en afdrogen. Schuurmiddelen vermijden.

• **DE LEKBAK :**

Na het grillen de lekbak uit de oven halen. De vetten in een pot gieten. De lekbak wassen en spoelen in warm water. Indien de resten blijven kleven, deze in water met een schoonmaakmiddel laten weken. De lekbak kan natuurlijk ook in de vaatwasser schoongemaakt worden. Nooit een vuile lekbak opnieuw in de oven plaatsen.

• **HET ROOSTER :**

Nooit schoonmaakmiddelen of brandbare produkten op het rooster plaatsen. Gebruik het rooster alleen om pannen op te zetten.

• **DE OVEN :**

. Nooit schuurmiddelen, metalen sponsjes of snijdende voorwerpen gebruiken voor het schoonmaken van de oven. Zo beschadigt u namelijk onherroepelijk de lak.

. Enkel zeep water of vloeibare middelen met ammoniak gebruiken.

. De ovenwand en -plaat nooit met aluminiumfolie afdekken; de geconcentreerde werking van de warmte is nadelig voor de kwaliteit van de lak.

Dans le cas de projections importantes, utiliser des produits usuels du commerce.

INSTALLATIE - ELEKTRISCHE AANSLUITING

De installatie moet overeenkomen met de standaard voorschriften.

De fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af voor schade ontstaan als gevolg van onjuist of onredelijk gebruik of foutieve aansluiting.

Waarschuwing : Controleer altijd de aansluiting voordat u het apparaat gebruikt. Candy kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan als gevolg van gebruik van het apparaat zonder dat deze goed (met randaarde) is aangesloten.

Als u enigszins twijfelt met betrekking tot de elektrische aansluiting, wordt u verwezen naar de After Sales Service van Candy of een gekwalificeerd vakman. Indien dit apparaat wordt gecombineerd met een elektrische kookplaat moet deze op meerdere groepen worden aangesloten. Dit dient altijd te gebeuren door een erkend installateur.

Een elektrisch snoer is niet aangesloten op de kookplaat, maar is uitgerust met een aansluitblok, waarmee u een goede aansluiting kan bewerkstelligen voor de energievoorziening, door een parallelschakelaar te plaatsen volgens de technische gegevens op pagina 30.

Voordat u het apparaat aansluit, moet u eerst het volgende controleren :

- het lijnvoltage dat op de elektrische meter staat,
- de plaats van de neutrale en geaarde fasen op de stekker,
- de gekruiste gedeelte van de wandcontactdoos.

De geel/groene draad van het elektriciteits snoer moet zowel op het apparaat (geaard) als op de geaarde (wand) contactdoos worden aangesloten.

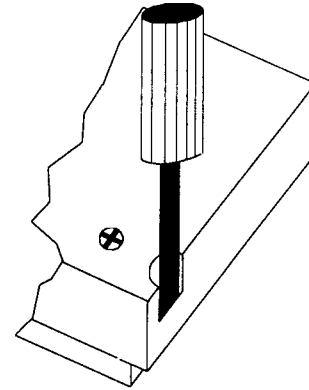
INSTALLATIE - ELEKTRISCHE AANSLUITING

Het aansluitblok bevindt zich achter de apparaat.

Het openen van het aansluitkastje :

- . Zoek de twee openingspunten,
- Zet in beide punten de punt van een schroevendraaier, duw met de schroevendraaier en wring. Til het dekseltje nu op.
- Schroef de kabelklem los en til deze op.
- Zet de kabel in de kabelklem, strip de uiteinden van de draden en monteer deze in het aansluitkastje.
- Zet de schroeven weer goed vast.
- Vergeet niet de aardkabel aan de aardaansluiting te koppelen.

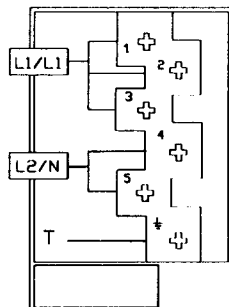
Als de bedrading is aangesloten op het aansluitkastje kunt u het dekseltje sluiten en de kabelklem weer vastzetten.



AANSLUITING OP DE KLEMMENPLAAT

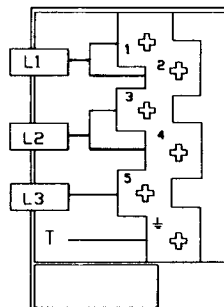
Eénfasig
220-240 ~ -
2 Fasen of
1 Fase + Nulleider

Zekering 25 A
Kabel 3 G 2,5
H05VV-F of
H05RR-F



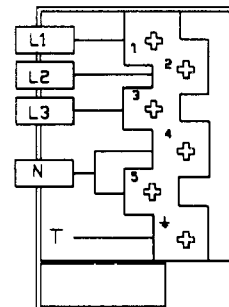
DRIEFASIG
220-240 ~ -
3 Fasen

Zekering 25 A
Kabel 4 G 2,5
H05VV-F of
H05RR-F




3 FASEN
380-415 V ~
+ Nulleider

Zekering 16 A
Kabel 5 G 1,5
H05VV-F of
H05RR-F



TECHNISCHE DATEN

Diese Eigenschaften werden nur als Auskunft angegeben. Bestrebt, die Qualität Ihrer Geräte ständig zu verbessern, behält sich Candy das Recht vor, Änderungen vorzunehmen.

 Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien 89/336, 73/23.

	CC 66 MV
Einbauversion	Typ X (Norm EN 60 335-2-6)
Spannung	220 - 240 V~, 50 Hz
ABMESSUNGEN (cm)	
Breite X Tiefe X Höhe	60 X 61 X 86,5 - 87,5
KOCHMULDE	4 KOCHZONEN
Vorne rechts	Ø 175 - 1700 W
Hinten rechts	Ø 140 - 1200 W
Hinten links	Ø 210 - 2100 W
Vorne links	Ø 140 - 1200 W
Leistungsaufnahme : Kochmulde	6,2 kW
INNENMAßE DES OFENS (cm)	
Breite X Tiefe X Höhe	42,5 X 39 X 30 (cm)
Backraum	49 liter
OFEN	Multifunktionsofen
Ober-/Unterhitze	2,41 kW
Umluftventilation	2,43 kW
Grillen	1,46 kW
Turbo-Grillen	1,48 kW
Backen	1,55 kW
Leistungsaufnahme : Ofen	2,43 kW
Gesamtanschlußleistung : Ofen + Kochmulde	8,63 kW
Energieverbrauch (in kW/h)	
. zur Erreichung von 200°C	0,40 kW
. zur Haltung von 200°C für 1 Std.	0,70 kW

KOCHFELDER

Normalstrahler : Die Heizspiralen sind ineinander gewickelt und strahlen im Infrarotbereich. Dies ermöglicht eine gleichmäßige Erhitzung der Kochfeldoberfläche in jeder Einstellung. Der Normalstrahler glüht innerhalb von 8 bis 10 Sekunden nach dem Einschalten und wird durch einen 7- Takt Schalter eingestellt.

EINSTELLUNG :

In der Nähe der Bedienknöpfe befinden sich kleine Symbole, welche die Position der entsprechenden Kochstelle anzeigen.

- Um optimale Garresultate zu erzielen, empfiehlt es sich, die Kochfelder zuerst auf maximale Leistung einzustellen und später, je nach Gericht und Größe des Topfes, die Hitze zu reduzieren.

Die Kochstellen reagieren augenblicklich auf die Veränderungen der Leistungsregler.

Die Restwärmeanzeige leuchtet auf, wenn die entsprechenden Felder erhitzt sind. Die Anzeigelämpchen schalten sich nicht sofort beim Ausschalten der Kochfelder aus, sondern erst, wenn die Temperatur der Kochfelder-Oberfläche auf weniger als 60°C gesunken ist.

Die Betriebslampe leuchtet, wenn das Ceranfeld in Funktion ist. Sie erlischt, wenn das Ceranfeld ausgeschaltet wird.

Die verschiedenen Positionen entsprechen in etwa den untenstehenden Leistungen.

Position		
1	Sehr niedrig	Warmhalten von Tellem, Schmelzen von Butter, Schokolade usw.
2	Niedrig	Schmoren, Bechamel-Sauce, Ragout, Milchreis, pochierte Eier usw.
3	Mäßig	Getrocknete Hülsenfrüchte, tiefgefrorene Speisen, Obst, Wasserkochen
4	Mittelstark	Dampfkartoffeln, frische Hülsenfrüchte, Nudeln, Pfannekuchen, Fisch usw.
5	Stark	Intensives Schmoren, Omelettes, Steaks, usw..
6	Sehr stark	Steaks, Schnitzel, fritieren und braten.

KOCHFELDER

Um die optimale Leistung Ihres Grätes zu gewährleisten, ist es unbedingt notwendig, folgende Vorschriften und Sicherheitsregeln zu beachten :

. STETS TÖPFE GUTER QUALITÄT UND MIT FLACHEM BODEN BENUTZEN :

Der flache Boden vermeidet Überhitzungsstellen, die zum Anbrennen der Speisen führen können, und die Dicke des Metalls gewährleistet eine gleichmäßige Verteilung der Hitze.

. NÜR TÖPFE MIT TROCKENEM BODEN AUFSTELLEN : nach Einfüllen des Topfes oder bei Töpfen, die direkt aus dem Kühlschrank kommen, empfiehlt es sich, den Topfboden gut abzutrocknen, damit eine Verschmutzung des Kochfeldes vermieden wird.

. STETS DARAUf ACHTEN, DAß DER BODEN DES TOPFES DAS KOCHFELD VOLLSTÄNDIG BEDECKT : es ist ratsam, Töpfe zu verwenden, deren Durchmesser mindestens so groß ist wie das Kochfeld. Wenn der Boden etwas größer ist, wird die Energie optimal ausgenutzt.

. Sollten Sie mit Fett bzw. Öl braten oder fritieren, lassen Sie das Ceranfeld nicht unbeaufsichtigt, da überhitzte Fette und Öle sich sehr schnell entzünden und brennen können.

. Lassen Sie keine Alufolie oder Gegenstände aus Kunststoff auf der Ceranfläche, wenn die Kochstellen heiß werden.

VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT DER GLASKERAMIKFLÄCHE

. Niemals auf der Glaskeramikfläche direkt kochen. Immer Kochgeschirr verwenden.

. Kochgeschirr nicht auf der Glaskeramikfläche hin- und herschieben.

. Kochtopf in die Mitte der verwendeten Kochzone stellen.

. Nicht auf der Glaskeramikfläche schneiden.

. Die Kochfläche weder als Anrichte noch als Ablage für Gegenstände jeglicher Art verwenden.

. Sollte ein Riß in der Oberfläche sichtbar werden, ist die Stromversorgung unverzüglich abzuschalten.

Wartung : Die Temperatur des Ceranfeldes steigt mit zunehmender Anzahl der hinzugeschalteten Kochzonen ; dabei können sich sehr hohe Temperaturen ergeben. Sie sollten daher vorsichtig sein, wenn Sie das Ceranfeld berühren müssen.

KOCHFELDER

Art des Kochgeschirrs :

Nachfolgende Informationen helfen Ihnen bei der Auswahl der zur Erzielung optimaler Ergebnisse zu verwendenden Kochbehältnisse.

Nirosta: *empfohlen*. Besonders empfehlenswert sind Kochgeschirrböden mit "Sandwich-Struktur". Böden in "Sandwich-Struktur" kombinieren die Vorteile nichtrostenden Stahls (Aspekt, Lebensdauer und Stabilität) mit denen des Aluminiums bzw. des Kupfers (gute Wärmeleitfähigkeit und einheitliche Wärmeverteilung).

Aluminium: *empfohlen werden dicke Geschirrböden*. Gute Leitfähigkeit. Aluminiumablagerungen sind dabei gelegentlich auf den Kochplatten zu beobachten. Diese können jedoch problemlos und rasch gereinigt werden. Kochgeschirr aus Dünnaluminium ist nicht empfehlenswert.

Guß: *verwendungsfähig jedoch nicht empfohlen*. Geringe Wärmeleiteigenschaften. Kann zum Zerkratzen der Kochzonen-Glaskeramik führen.

Geschirrböden aus Kupfer: *empfohlen werden dickwandige Böden*. Gute Leistung, allerdings hinterläßt das Kupfer Ablagerungen, die als Kratzer erscheinen. Diese lassen sich entfernen, vorausgesetzt, daß die Kochplatte rasch gereinigt wird. Die Dampfbildungen innerhalb des Kochgeschirrs sollten nicht vollständig entweichen, da dadurch überhitztes Metall auf der Kochplattenoberfläche anhaften kann. Ein überhitztes Kupfer-Kochgeschirr kann ggf. bleibende Spuren hinterlassen, wobei derartige Flecken sich von der Kochplatte nicht mehr entfernen lassen.

Emaillierter Stahl: *gute Leistung*. Jedoch nur mit Flachböden niedriger Dicke und glatter Oberfläche. Ein Aufkochen bis zum Aufdampfen ist zu vermeiden, da Porzellan abschmelzen kann und unter Umständen auf der Kochplattenoberfläche "anbackt".

Glaskeramik: *nicht empfohlen*. Geringe Wärmeleitfähigkeit. Kann die Oberfläche zerkratzen.

Steingut: *verwendungsfähig, jedoch nicht empfohlen*. Geringe Leistung. Kann Kratzer auf der Plattenoberfläche verursachen.

DER MINUTENZÄHLER


Der Minutenzähler **1** steuert die Backdauer des Backofens und kann von 1 bis 120 Minuten eingestellt werden. Der Backofen schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.

Zum Einstellen gehen Sie wie folgt vor :

- . Stellen Sie den Drehknopf des Minutenzählers auf eine Zeit zwischen 1 und 120 Minuten.
- . Stellen Sie den Temperaturwahlschalter und den Schalter für die Betriebsart des Backofens auf die gewünschten Positionen.

Der Backofen startet sofort und schaltet sich automatisch aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Der Backofen kann auch ohne Minutenzähler betrieben werden. Hierzu gehen Sie wie folgt vor:

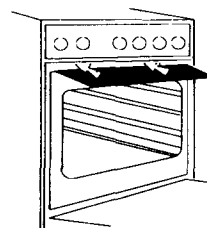
- Stellen Sie den Drehknopf des Minutenzählers auf die Position  .
- Stellen Sie den Temperaturwahlschalter und den Schalter für die Betriebsart des Backofens auf die gewünschten Positionen.

Der Backofen startet sofort. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, müssen Sie jedoch den Minutenzähler manuell auf die Stop-Position bringen, um den Backofen auszuschalten, sonst geht der Backvorgang weiter.

Hinweis : Um die Zeit auf dem Minutenzähler einzustellen, drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn bis 120 Minuten und schalten Sie dann zurück auf die gewünschte Zeit.

DER WÄRMDEFLEKTOR

Das Braten mit Grill, wenn vorhanden, muß bei offener oder halboffener Tür erfolgen, dabei muß der Wärmedeflektor unterhalb der Bedienungsleiste eingesetzt werden. Sein Einsatz ist sehr wichtig, da er die Steuerelemente der Bedienungsleiste vor den hohen Temperaturen des Grills schützt.



LEUCHTANZEIGEN






. Die Leuchtanzeige Temperatur **4** zeigt an, daß das Gerät in Betrieb genommen wurde und daß der Thermostat in Funktion ist. Die Anzeige schaltet sich ein und aus während der gesamten Backdauer.

. Die Betriebslampe **5** leuchtet auf, wenn eine der Kochzonen in Betrieb genommen wird und bleibt eingeschaltet für die gesamte Betriebsdauer der Kochzone.

BACKOFEN : "MULTIFUNKTIONSOFEN"

Die Ofentüre ist während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie kleine Kinder während der Benutzung immer in sicherer Entfernung.

KOCH-EINSTELLUNGEN

-  • **BACKEN/BRATEN** : Diese Funktion benutzt Ober- und Unterhitze aber nicht die Umluft.
Diese Funktion ist ideal für alle traditionellen Gerichte, z.B. für das Braten mit hoher Temperatur und das Bräunen von Fleisch wie Lamm, Roast Beef und Wild, für alle Schmorgerichte. Heizen Sie den Ofen 10 Minuten vor. Schieben Sie Ihr Gericht auf die 2. Oder 3. Einschubleiste
-  • **BACKEN** : Diese Funktion benutzt nur die Unterhitze.
 - Nutzen Sie sie für Torten, Quiches, Pasteten und alle Speisen, die mehr Hitze von unten benötigen.
-  • **GRILLEN** : Diese Funktion benutzt nur die Oberhitze.
 - Garantierter Erfolg für alle Arten des Grillens, für gebratenes Fleisch und sehr geeignet für Gratins. Heizen Sie den Ofen für 5 Minuten vor, bis der Grill glüht.
-  • **KONVEKTIONSGRILLEN** : Diese Funktion benutzt die Oberhitze und die Umluft läßt heiße Luft durch den Ofen zirkulieren. Ideal für große Gerichte, ganze Stücke vom Schwein oder Geflügel. Wir empfehlen für dunkles Fleisch den Ofen vorzuheizen, für helles Fleisch ist das nicht nötig. Schieben Sie die Speise in die mittlere Einschubleiste. Schieben Sie die Fettpfanne darunter, um das Fett zu sammeln.
Vergewissern Sie sich, daß Ihr Gericht nicht zu dicht am Grill ist. Nach der Hälfte der Kochzeit wenden Sie Ihr Gericht. Benutzen Sie diese Funktion mit geschlossener Tür.
-  • **KONVEKTIONSBRATEN** : Diese Funktion benutzt Ober- und Unterhitze und die Umluft läßt heiße Luft durch den Ofen zirkulieren.
Wir empfehlen diese Funktion für Geflügel, Kuchen, Fisch und Gemüse ...
Die Umluft verteilt gleichmäßig heiße Luft. Das sorgt dafür, daß die Speisen besser von der Hitze durch drungen werden und daß die Kochzeit kürzer ist als beim traditionellen Braten.

BACKOFEN : "MULTIFUNKTIONSOFFEN"

BENUTZUNG

. Einstellen der Temperatur :

Drehen Sie den Thermostatregler **2** auf die gewünschte Temperatur.
Jede Kocheinstellung hat eine entsprechende Temperatur. Entnehmen Sie die Werte dem Kästchen unten.

BACKEN/BRATEN :	zwischen 60 und 270°C
BACKEN :	zwischen 60 und 270°C
GRILLEN :	Maximale Temperatur
KONVEKTIONSGRILLEN :	zwischen 60 und 230°C
KONVEKTIONSBRATEN :	zwischen 60 und 240°C

. Wählen Sie die Kocheinstellung :

Drehen Sie den Auswahlschalter **3** auf die gewünschte Einstellung.

. Stellen Sie den Minutenzähler **1** :

- . auf Handbetrieb , oder
- . auf eine Kochzeit.

Die Anzeige **4** schaltet sich ein und aus während der gesamten Backdauer.

Am Ende des Backvorgangs denken Sie daran, den Betriebsschalter des Backofens und den Drehknopf des Minutenzählers wieder auf die Stop-Position zu bringen.

BACKOFEN : "BACKEN / BRATEN"

Speise	Quantität	Temperaturen	Empfohlene Gardauer	Einschubhöhe (von unten)
Ganze Fische				
Seebarsch - Goldbrasse - Forelle	1 kg	200 / 220	20 Minuten	1
Fleisch gerichte - Gemüse				
Rinderbraten mit Karotten	6 Pers.	200 / 220	zirka 4 Stunden	1
Ente	1,5 kg	200 / 220	1 St. 30	1
Kohl	6 Pers.	200 / 220	zirka 1 St.	1
Porreetorte	Ø28 - 6 Pers.	180 / 200	35 / 40 Minuten	1
Lamm / Keule, Schulter		200 / 220	15 Min. je Pfund	1
Putenbraten	7 kg	160 / 180	2 St 30 - 3 St	1
Pastete in der Terrine		200 / 220	1 St. je kg	1
Geflügel	1 / 1kg 200	200 / 220	45 Min. - 1 St.	1
Quiche Lorraine	Ø27 - 6 Pers.	200 / 220	40 / 50 Minuten	1
Rostbeef		230 / 240	15 Min. je Pfund	1
Gebäck				
Teekuchen	1 kg 500	180 / 200	50 / 60 Minuten	1
Obst-Kirschkuchen	Ø27- 6 Pers.	200 / 220	40 / 45 Minuten	1
Pudding - Flammerie	Einzelformen	80 / 90	45 Min. Wasserbad	1
Kuchenteig		200	40 Minuten	3
Kuchen	1 kg 500	200 / 220	45 Min. / 1 St.	1
Obstkuchen	Ø27- 6 pers.	200 / 220	40 / 45 Minuten	1

BACKOFEN : "KONVEKTIONSBRATEN"

Speise	Quantität	Temperaturen	Empfohlene Gardauer	Einschubhöhe (von unten)
Ganze Fisch, gebraten oder geschmort				
Lachsteaks	6 Stück	140 / 160	10 / 15 Minuten	
Seezunge	6 Stück	140 / 160	Ca. 10 Minuten	1
Fleisch - Gemüse				
Gefüllter geschmorter Kohl	6 Pers.	200 / 220	1,5 / 2 Stunden	1
Endivien mit Käse überbacken	6 Pers.	180 / 200	25 / 30 Minuten	1
Gratins	6 Pers.	200 / 220	15 / 20 Minuten	1
Hasenbraten	800 gr./1kg	200 / 220	50 / 60 Minuten	1
Folienkartoffel	6 Pers.	200 / 220	Ca. 1 Stunde	1
Weißer Braten		200 / 220	40 / 50 Minuten/Kg	1
Süße oder pikante Soufflés	Ø 22 mm 6 Pers.	180 / 200	45 / 50 Minuten	1
Gefüllte Tomaten	6 / 8 Stück	200 / 220	40 / 45 Minuten	1
Gebäck				
Brötchen	800 gr.	200	40 / 45 Minuten	1
Cremetorten	Je nach form	180 / 200	30 Minuten	1
Rührkuchen	Ø 27 mm	180 / 200	35 / 40 Minuten	1
Baiser	Je nach Größe	60 / 80	60 / 90 Minuten	3
Zitronen Soufflé	Ø 22 mm 6 Pers.	200	1 Stunde	1
Süße Böden	Ø 27/28 mm	180 / 200	20 / 30 Minuten	1
Blätterteig Hühnchenblätterteigpastete	6 Stück	200	15 / 20 Minuten	1

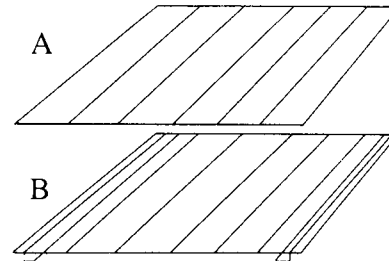
ZUBEHÖR

• ROSTE

A : Rost A ist zum Abstellen von Kochgeschirr gedacht.

B : Rost B ist mit einer eingebauten Rosthalterung versehen, die ermöglicht, eine Auffangschale direkt darunter zu schieben. Rost B ist daher zum Grillen und Konvektionsgrillen sehr gut geeignet.

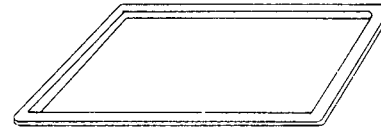
Beide Roste bleiben dank Ihrer Konstruktion in der Waagrechten, auch wenn man sie komplett herauszieht. Es besteht keine Gefahr des Wegrutschens oder des Überlaufens.



• DIE FETTPFANNE :

dient zum Auffangen der Fleischsäfte während des Grillens. Sie kann entweder auf den Gitterrost gelegt, oder darunter in seine Schienen eingehängt oder auf den Ofenboden gelegt werden.

Benutzen Sie niemals das tiefe Backblech zum Rosten, da sich sonst Rauch und Fettspritzer entwickeln können, die den Ofen schnell verunreinigen.



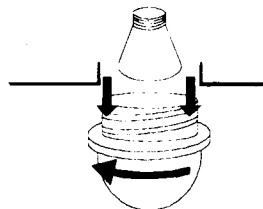
BACKOFENBELEUCHTUNG

Die Backofenbeleuchtung ermöglicht Ihnen, den Backvorgang zu überprüfen, ohne die Tür zu öffnen.

Die Lampe wird durch Drehen des Funktionsknopfes eingeschaltet. Sie leuchtet auf in jeder Einstellung des Backofenknopfes.

. Drehen Sie den Knopf **3** auf die Position "💡" um die Beleuchtung einzuschalten, ohne den Backofen in Betrieb zu nehmen.

Wenn Sie die Ofenbirne wechseln sollten, unterbrechen Sie die Stromzufuhr. Die Birne, die bereits installiert ist, ist besonders hitzebeständig. Sie sollte folgendermaßen gewechselt werden : Trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung, entfernen Sie das Schutzglas und tauschen Sie die Birne mit einer neuen des gleichen Typs aus. Befestigen Sie das Schutzglas wieder.



DIE KOCHMULDE

Bevor Sie das Gerät reinigen, warten Sie, bis die Kochstellen vollständig abgekühlt sind.

- **EMAILLIERTE TEILE** : Nie abschleifende Putzmittel verwenden, auch nicht Metallschwämme oder schneidende Gegenstände: das Email würde schwer beschädigt werden. Einfach mit Seifenwasser reinigen, wenn das Gerät kalst ist.

- **LA SURFACE VITROCERAMIQUE**

- **Vermeiden Sie überkochende Töpfe** :

Falls es zum Überkochen kommt, können die Speisereste sehr schnell auf dem Kochfeld verkohlen, was die Reinigung erheblich erschwert. Es empfiehlt sich, vom Ceranfeld jegliche Gegenstände zu entfernen, die leicht einschmelzen können, wie z.B. Kunststoff, Alufolie, Zucker ...

Sollte einmal etwas auf dem Kochfeld anbrennen, ist es unbedingt notwendig, es sofort zu entfernen (während die Oberfläche noch warm ist), damit Schäden an der Kochfläche vermieden werden.

- **Pflege** :

Reinigen Sie die Oberfläche mit einem feuchten, sauberen Lappen mit einer handelsüblichen Reinigungscreme für Ceranoberflächen, die vorher auf die (kalten) Flecken aufgetragen wurde. Wischen Sie mit einem Papiertuch, bis alle Flecken entfernt worden sind. Eine häufigere Reinigung hinterläßt einen Schutzfilm, der vor Kratzer und Abnutzung schützt.

- **Für alle hartnäckigen Flecken** :

Tragen Sie ein paar Tropfen Reinigungscreme auf die kalten Flecken auf. Benutzen Sie ein leicht befeuchtetes Allzweck-Tuch und wischen Sie den Fleck weg. Hartnäckige Flecken können Sie mit einer Rasierklinge sehr vorsichtig abkratzen. Halten Sie hierzu die Klinge in einem Winkel von 30° zur Ceranoberfläche. (Bewahren Sie bitte die Rasierklinge außer der Reichweite von Kindern auf!)

Wenn die Flecken sich nicht sofort entfernen lassen, wiederholen Sie den beschriebenen Reinigungsvorgang. Wenn alle Flecken entfernt worden sind, polieren Sie die Oberfläche mit einer handelsüblichen Spezialcreme und wischen Sie dann mit einem trockenen Tuch. Eine handelsübliche Reinigungspaste für Glasoberflächen ist die ideale Lösung : sie schützt die Glasoberfläche und erleichtert die Reinigung.

WICHTIG :

Vermeiden Sie die Benutzung eines zu nassen Schwammes. Niemals Werkzeuge aus Stahl benutzen, wie Messer oder Schraubenzieher. Rasierklingen nicht in für Kinder erreichbarer Nähe liegen lassen.

BACKOFEN

• **BACKOFENTÜR :**

Die Reinigung der Backofentür kann direkt am Gerät erfolgen. Sie können die Tür zur Reinigung auf abnehmen. Um die Tür abzunehmen, öffnen Sie sie vollständig, entfernen Sie den Haken des Scharniers. Ziehen Sie die Tür nach oben, bis sie sich ausklinkt. Um die Tür wieder einzusetzen, setzen Sie den Haken wieder in die ursprüngliche Position.

• **DAS OFENTÜR-GLAS :**

Es wird empfohlen, das Glas am Ende jedes Bratens zu reinigen, und zwar mit Küchenpapier. Wenn es stark verschmutzt sein sollte, kann man es mit einem nicht abschleifenden Putzmittel reinigen.

• **DAS BLECH :**

Reinigen Sie das Blech nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln oder Topfreiniger aus Plastik / Metall. Das Blech sollte mit einem Schwamm und heißem Spülwasser gereinigt werden. Nach dem Reinigen halten Sie das Blech unter klares Wasser und trocknen Sie es ab.

• **DIE SAUCENPFANNE :** Nach dem Grillen sollten Sie die Saucenpfanne aus dem Ofen nehmen. Gießen Sie den Inhalt vorsichtig in einen geeigneten Behälter. Reinigen Sie die Saucenpfanne mit heißem Spülwasser ein. Die Saucenpfanne kann auch mit einem Ofenreiniger gesäubert werden oder auch in der Spülmaschine. Lagern Sie keine verschmutzte Saucenpfanne im Ofen.

• **DIE SCHUBLADE :** KEIN PUTZMITTEL ODER ENTZÜNDLICHE PRODUKTE IN DEN OFEN ODER IN DIE UNTERE SCHUBLADE STELLEN.

• **DER OFEN :**

- . Lassen Sie den Ofen erst abkühlen bevor Sie ihn reinigen.
- . Benutzen Sie zum Reinigen des Ofens niemals scheuernde Reinigungsmittel, Scheuerlappen, Topfreiniger, raue Pinsel oder scharfe Gegenstände. Sie könnten die Glasur Ihres Ofens bleibend beschädigen.
- . Legen Sie niemals die Wände und besonders den Boden des Ofens mit Aluminiumfolie aus. Sie konzentriert die Hitze im Ofen sehr stark und die Glasur Ihres Ofens könnte dadurch beschädigt werden.

ELEKTROANSCHLUß

Die Installation dieses Gerätes muß der Norm NFC 15100 entsprechen.

Candy lehnt jede Haftung ab, wenn diese Norm nicht beachtet wird.

Der Netzanschluß hat unter Zuhilfenahme einer Stromsteckdose bzw. mit Hilfe eines Allpolabschalters zu erfolgen, dessen Kontaktöffnungsweite mindestens 3 mm beträgt.

Die Installation ist mit Sicherungen abzusichern. Die Elektroinstallation ist an eine Erdungsklemme anzuschließen.

Achtung : Überprüfen Sie, daß die Installation einwandfrei geerdet ist, bevor Sie den Anschluß vornehmen. Wir lehnen jegliche Haftung für Schäden, die aus einer fehlerhaften oder gar fehlenden Erdung resultieren.

BEMERKUNG : Vergessen Sie nicht, daß Ihr Gerät einmal einen Kundendienst benötigen könnte. Plazieren Sie den Stecker so, daß man ihn auch einstecken kann, wenn das Gerät einmal aus dem Schrank genommen werden sollte.

Wichtig : Für jeden Eingriff am Netzkabel wenden Sie sich ausschließlich an den autorisierten Werkkundendienst oder an einen Elektrofachmann.

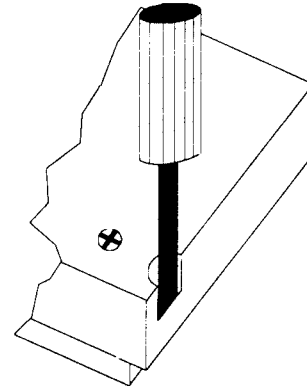
Das Gerät wird ohne E-Zuleitung geliefert und ist daher mit einer Klemmenplatte ausgerüstet. Vor dem Anschluß sind folgende Punkte obligatorisch sicherzustellen :

- . Übereinstimmung mit der am Stromzähler angegebenen Versorgungsspannung;
- . Übereinstimmung der Phasenposition, des Nulleiters sowie der Erde gem Steckdosenbelegung;
- . Übereinstimmung der Aderquerschnitte der Installation sowie der FI-Schutzschalter-Einstellung.

Der Erdungskabel muß an einer Erdungsklemme des Gerätes und der Installation des Hauses angeschlossen werden.

ANSCHLUß AN DEN GERÄTEKLEMMEN

- . Abnehmen der Abdeckung.
- Die beiden Kennungen auf der Fronseite lokalisieren.
- . Eine Schraubenzieherklinge auf der Vorderseite einer jeden Markierung ansetzen, einschieben und eindrücken Abdeckung abnehmen.
- . Kabelklemme losschrauben,
- . Zufuhrkabel in die Kabelklemme einführen, die einzelnen Kabelenden abisolieren und in den Klemmen sowie Kurzchlußschienen montieren.
- Nach Beendigung der Anschlußmaßnahmen an den Geräteklemmen die Abdeckung aufsetzen und Kabelklemme wieder anziehen.
- . Die Klemmenplattenschrauben gut anziehen.

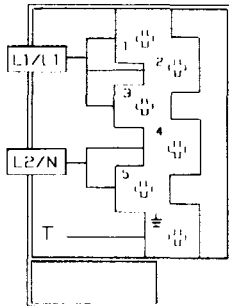


ELEKTROANSCHLUß

ANSCHLUß AN DEN GERÄTEKLEMMEN

MONOPHASE
220-240 ~ -
2 Phasen oder
1 Phase + nulleiter

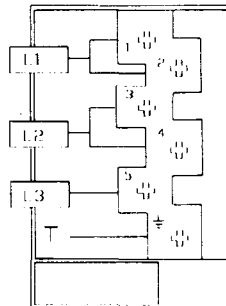
Sicherung 25 A
Kabel 3 G 2,5
H05VV-F oder
H05RR-F



L1 oder L2 : PHASE / N : NULLEITER

DREHSTROM
220-240 ~ -
3 Phasen

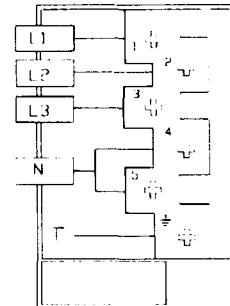
Sicherung 25 A
Kabel 4 G 2,5
H05VV-F oder
H05RR-F



L1 / L2 / L3 : PHASEN / N : NULLEITER

3 PHASEN
380-415 V ~
+ Nulleiter

Sicherung 16 A
Kabel 5 G 1,5
H05VV-F oder
H05RR-F



L1 / L2 / L3 : PHASEN / N : NULLEITER / T : ERDE

Notes :