

## 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.

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

Encastrement Type X selon EN 60 335-2-6  
Tension d'alimentation 220 - 240 V ~

### DIMENSIONS HORS TOUT (en cm)

Largeur X Profondeur X Hauteur 59,6 X 60 X 86,5 - 87,5  
Hauteur avec couvercle ouvert 142 - 143

### TABLE DE CUISSON

Plaque électrique avant gauche	Ø 180 - 1500 W
Plaque électrique arrière gauche	Ø 145 - 1000 W
Plaque électrique avant droit	Ø 145 - 1000 W
Plaque électrique arrière droit	Ø 180 - 2000 W

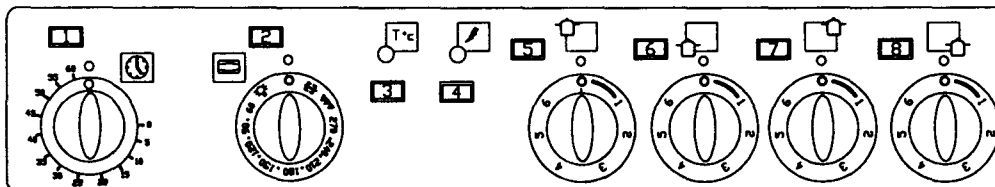
### LE FOUR

Largeur X Profondeur X Hauteur (cm) 42,5 x 39,5 x 30  
Volume utile 50 litres  
Puissance (kW)

Four à convection naturelle	2410 W
Grilloir électrique	1440 W
Puissance totale électrique	7910 W
Totale	1,10 kWh
. de montée à 200°C	0,45 kWh
. de maintien à 200°C	0,65 kWh

### Consommation

## LE TABLEAU DES COMMANDES



- 1 - Manette du minuteur sonore
- 2 - Manette de commande des fonctions du four
- 3 - Voyant de régulation thermostat
- 4 - Voyant de mise sous tension
- 5 - Manette de la plaque électrique arrière gauche
- 6 - Manette de la plaque électrique avant gauche
- 7 - Manette de la plaque électrique arrière droit
- 8 - Manette de la plaque électrique avant droit

## LA TABLE DE CUISSON : "LA PLAQUE ELECTRIQUE"

C'est une plaque en fonte commandée par un commutateur 7 positions.

- Avant d'utiliser pour la première fois la plaque électrique, la faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximum pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

### UTILISATION DE LA PLAQUE ELECTRIQUE

Pour le fonctionnement de la plaque électrique, nous vous conseillons pour réussir vos cuissons de démarrer à l'allure maximale et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.

Le voyant de mise sous tension s'affiche lorsque la plaque est en fonctionnement.

### LES DIFFERENTES ALLURES DE CHAUFFE

0	-	Arrêt
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	Cuisson 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.

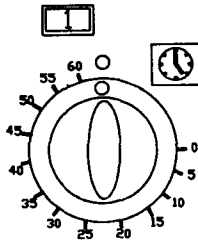
### CUISINER AVEC LA PLAQUE ELECTRIQUE

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

- 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 attaque de la plaque par l'humidité.
- Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement la plaque : sinon vous aurez une dépense inutile d'une partie de l'énergie et en cas de débordement, la plaque électrique sera très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets ...)
- Ne jamais laisser une plaque électrique fonctionner "à vide" : elle pourrait se déformer, ce qui ne permettrait plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, ne vous éloignez pas de la table de cuisson. Les graisses et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Lorsque la plaque est chaude, éviter tout contact avec des récipients en matière plastique ou du papier aluminium.
- Attendre le refroidissement de la plaque électrique avant de rabattre le couvercle.

## LE MINUTEUR

### LE MINUTEUR SONORE

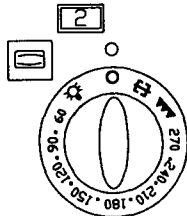




Le minuteur sonore de 0 à 60 minutes n'a aucun effet sur le fonctionnement du four ou de la table de cuisson. Son rôle est simplement de vous avertir lorsque le temps choisi, pour une cuisson par exemple, est écoulé. Le minuteur est gradué de 5 en 5 minutes. Les réglages intermédiaires sont possibles.

- Pour afficher une durée sur le minuteur, tourner la manette dans le sens horaire jusqu'à 60 minutes, puis la ramener jusqu'au temps choisi.

## LE FOUR : "LE FOUR ELECTRIQUE"

### LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON



- CONVECTION NATURELLE de 60° à 270°C
- GRIL 
- TOURNEBROCHE 

• **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 une grille porte-plats et positionner le tout sur le gradin du milieu. La porte est chaude pendant le fonctionnement du four. Eloigner les jeunes enfants.

• **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. La porte ainsi que les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est en fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.

• **LE TOURNEBROCHE** : utilisation de la résistance de voûte et du tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. L'utilisation du tournebroche doit se faire porte entr'ouverte.

# LE FOUR : "LE FOUR ELECTRIQUE"

Le couvercle doit toujours être en position "relevée" pour l'utilisation du four.

## UTILISATION DU FOUR

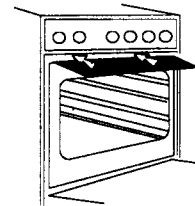
Tourner la manette de commande du four sur la fonction la plus adaptée à votre cuisson.

- . Convection naturelle,
- . Grilloir, ou,
- . Tournebroche.

Pour l'utilisation du grilloir, préchauffer le four cinq minutes avant d'enfourmer.

Les cuissons avec le grilloir ou avec le tournebroche doivent être réalisées porte ouverte ou entr'ouverte, avec mise en place du déflecteur de manettes. Deux clips vous permettront de le maintenir correctement.

**Attention :** son absence risquerait d'entraîner des détériorations dans la zone du tableau de bord.



## LES VOYANTS



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



. Le voyant de mise sous tension s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de la cuisson.

## LE TOURNEBROCHE

Le tournebroche est équipé d'une broche, de deux fourchettes et d'un support de broche.

On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons avec le tournebroche.

- . Retirer tous les accessoires du four,
  - . Poser le plat profond sur la sole,
  - . Embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,
  - . Poser la broche sur le support, et glisser le support et la broche sur le 2ème gradin.
- L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.  
Enfoncer la broche dans le carré d'entraînement.

TEMPS DE CUISSON :	Boeuf (1 kg)	20/30 minutes
	Agneau, mouton (1 kg)	30/40 minutes
	Veau, volaille (1 kg)	60/70 minutes
	Porc (1 kg)	55/75 minutes

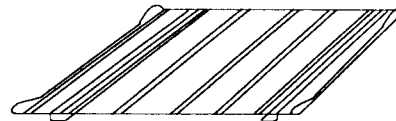
## LE FOUR : "LES CONSEILS DE CUISSON"

CONVECTION NATURELLE				
Recettes	Quantité	Température de cuisson	Temps de cuisson	Gratin à partir du bas
Poissons entiers rotis ou braisés				
Bar-Dorade-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.	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 / 1 kg 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 indiv.	80 / 90	45 min au bain marie	1
Pâte à choux		200	40 minutes	3
Quatre-quart	1 kg 500	200 / 220	45 min / 1 heure	1
Tarte garnie	Ø27- 6 pers.	200 / 220	40 / 45 minutes	1

## LES ACCESSOIRES

### • LA GRILLE PORTE-PLAT :

Elle sert de support aux moules et aux plats mais également à recevoir les viandes pour les cuissons avec utilisation du 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.



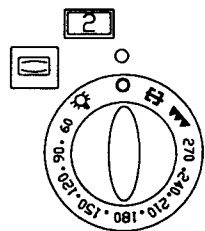
### • LE PLAT RECOLTE-SAUCE :

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



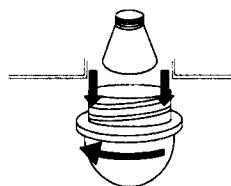
Il permet de surveiller la cuisson sans devoir ouvrir la porte du four.

L'éclairage du four se fait par la manette du sélecteur de fonctions. Il fonctionne sur toutes les positions.

. Tourner la manette du sélecteur de fonction sur la position  pour le fonctionnement de l'éclairage seul.

**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,
- . 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 PLAQUE ELECTRIQUE** :

Ne pas utiliser de produits abrasifs. Après chaque utilisation, essuyer le revêtement protecteur avec un chiffon gras. La plaque doit toujours rester sèche, ou légèrement graissée si elle n'est pas utilisée pendant un certain temps. En cas de présence de rouille, l'emploi d'une toile émeri fine, par exemple, est conseillé pour retirer la rouille. Passer ensuite un produit renouvateur, disponible dans le commerce.

- **LE COUVERCLE** : Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec. Avant d'ouvrir le couvercle, s'assurer que tous les produits dûs à un éventuel débordement soient retirés de la surface.

### ● LE FOUR

- **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, et relever le crochet de la charnière. Tirer la porte vers le haut, en la refermant partiellement 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 de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis le rincer avec de l'eau claire et sécher.

- **LA GRILLE DU FOUR**

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

- **LE PLAT RECOLTE-SAUCE** : après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prenez soin de reverser 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 additionné d'un détergent. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle. Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans le four.

## ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

- **LE TIROIR** : Ne pas mettre de produits inflammables ou d'entretien dans le tiroir. Ne prévoir son utilisation que pour ranger la casseroles. Pour le nettoyage, un coup d'éponge suffit.

### ● **ENTRETIEN DU 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.

### • **LA CATALYSE**

La catalyse est un système de nettoyage du four pendant la cuisson. Les parois du four sont recouvertes d'un émail spécial dont les micropores favorisent la combustion des graisses. Chaque goutte est éliminée par l'action conjuguée de l'émail catalytique et de la chaleur.

L'accumulation des fines poussières résiduelles résultant de la combustion des graisses, risque à long terme de diminuer l'efficacité de l'émail. Aussi, pour conserver un rendement maximum à cet émail, il est nécessaire toutes les 15 à 20 cuissons de viandes, de rincer les parois à l'eau très chaude.

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois et permet ainsi d'effectuer cette opération sur l'évier. Elles sont fixées par une vis centrale, dévissable manuellement, sur la partie supérieure de la paroi et tenues par deux languettes sur la partie inférieure ; soulever pour les dégager. Après rinçage et remise en place des parois dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position maximum pendant 1/4 d'heure.

En cas de débordements ou de projections importantes, vous devez essuyer les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent ammoniacé.

Si après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon. Ensuite, faites chauffer le four pendant une heure à la position maximum du thermostat. Il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont importants.

Si à la fin d'une cuisson normale, vous constatez des auréoles légèrement plus foncées sur les parois, ne vous inquiétez pas, ce phénomène est tout à fait normal, il s'agit simplement de taches graisseuses en cours d'élimination.

### • **LE FOUR EMAILLE :**

Le four est en émail lorsque les parois catalytiques sont retirées.

Nettoyer l'enceinte du four et la sole avec une éponge imbibée de produit lessiviel et d'eau très chaude pour retirer les taches de graisse persistantes.

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



## LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

La société 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 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 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, 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 (vert/jaune) doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation d'autre part.

### **RACCORDEMENT PLAQUE A BORNES AVEC CAPOT INTEGRE :**

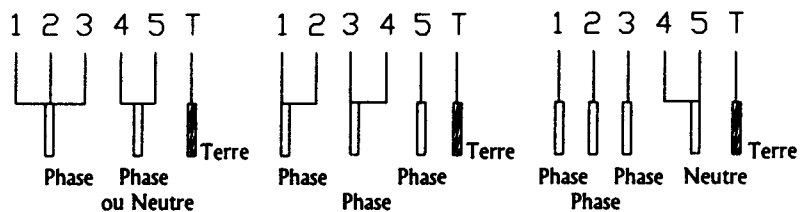
- . Ouvrir le capot du bornier. Pour cela, repérer les deux languettes situées sur les côtés.
  - . Placer la lame d'un tournevis à l'avant de chaque languette, enfoncer et presser.
  - . Soulever le capot.
  - . Dévisser le serre-câble et,
    - Passer le cordon dans le serre-câble, dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les fixer sur les bornes, en respectant les numéros du tableau page 12, ainsi que les barrettes shunts.
- Lorsque l'opération de raccordement aux bornes de l'appareil est terminée, revisser le serre-câble et fermer le capot.

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

# LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

	<b>MONOPHASE</b> 220-240V ~ 2 phases ou 1 phase + neutre	<b>TRIPHASE</b> 220-240V ~ 3 phases	<b>3 PHASES</b> 380-415 V ~ + Neutre
<b>Fusible</b>	25 A	25 A	16 A
<b>Câble</b>			
<b>Type</b>	H05 VV-F ou H05 RR-F	H05 VV-F ou H05 RR-F	H05 VV-F ou H05 RR-F
<b>Section</b>	3 G 2,5	4 G 2,5	5 G 1,5

**Branchement sur  
la plaque à borne**



## TECHNICAL DATA

All the information are given for references only, CANDY reserves the right to modify any appliance without prior notice in the interest of continued improvement.

 Appliance conforms to directives 89/336/CEE and 73/23/CEE.

Building  
Electrical circuit

Type X according to EN 60 335-2-6  
220 - 240 V ~

### DIMENSIONS OF APPLIANCE (in cm)

Width X Depth X Height  
Height with lid opened

59,6 X 60 X 86,5 - 87,5  
142 - 143

### HOB

Hot plate front left  
Hot plate rear left  
Hot plate front right  
Hot plate rear right

Ø 180 - 1500 W  
Ø 145 - 1000 W  
Ø 145 - 1000 W  
Ø 180 - 2000 W

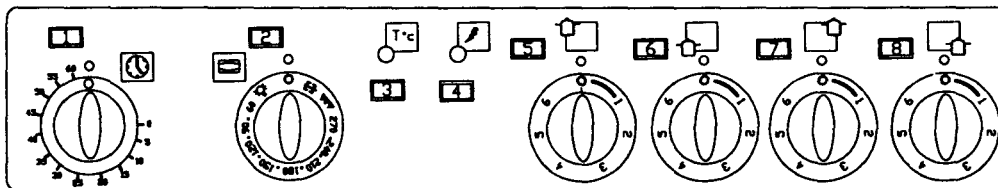
### THE OVEN

Width X Depth X Height (cm)  
Capacity  
Power

42,5 x 39,5 x 30  
50 litres

	Natural convection	2410 W
	Electrical grill	1440 W
	Electrical total power	7910 W
<u>Power consumption</u>	Total	1,10 kWh
	. to reach 200°C	0,45 kWh
	. to hold at 200°C for 1 hour	0,65 kWh

## PRESENTATION



- 1 - The bell timer
- 2 - Oven function control knob
- 3 - Regulator indicator light
- 4 - Power on indicator light
- 5 - Control knob of the rear left hot plate
- 6 - Control knob of the front left hot plate
- 7 - Control knob of the rear right hot plate
- 8 - Control knob of the front right hot plate

## THE HOB : "HOT PLATE"

The electric hot plate is controlled by independent knobs each with 6 settings, plus the off position. This gives differences of settings for all types of cooking.

- Before using the electric plates for the first time heat them at maximum temperature for a few minutes uncovered (without pan to harden the protective coating).

### USE

It is recommended to heat the hot plate on "high" level until properly warmed up and then lower to desired cooking setting.

The power on light associated with the hot plate comes on when the plate is on.

### THE DIFFERENT POWER LEVEL SETTINGS

0	-	Stop
1	Very slow	To keep a dish hot, melt butter and chocolate ...
2	Slow	Slow cooking, bechamel, stews, rice in milk, poached eggs ...
3	Moderate	Dry beans, frozen foods, fruit, boiling water ...
4	Medium	Steamed apples, fresh vegetables, pasta, pan cake, fish ...
5	High	More intense slow cooking, omelettes, steaks, tripes ...
6	Very high	Steaks, chops, frying ...

The various heat settings correspond approximately to the uses given in the table.

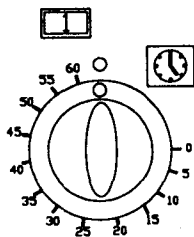
### PRACTICAL HINTS FOR USE

To get best results from your appliance, it is essential to take certain precautions or respect certain conditions. For example :

- Use thick flat-bottomed vessels - A perfectly flat bottom overcomes the problem of overheated areas which cause food to stick to them and the thickness of the metal allows perfect diffusion of the heat.
  - Check that the bottom of the vessel is dry. Before filling a vessel, or before using a pan straight from the fridge, for example, make sure that the bottom is completely dry. This avoids the problem of sticking to the hot plate due to moisture.
  - Use vessels whose diameter is large enough to completely cover the hot plate. This avoids wasting electricity and, if anything should spill over the top of the vessel it will fall on to the hob surface for easier cleaning.
  - Never leave your electric plates on without a pan on them, as they would heat excessively and become distorted and not give satisfying cooking results.
  - When cooking with fats or oil, never leave the hot plate unattended. Overheated fats or oils can quickly catch on fire.
  - Keep all objects that could melt far from the hot plate, such as melting plastics, tinfoil, sugar.
- Important: Let the hot plate cool down before closing the lid.

## THE TIMER

### THE BELL TIMER



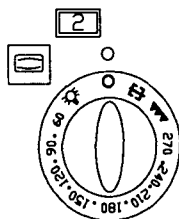
The sound timer from 0 to 60 mins has no effect on the oven or hob working.



It allows you to select a cooking time, simply turn the knob to the maximum position and then turn back to the required time.

Once time is over, a bell rings to signal the end of cooking.

## THE OVEN : "ELECTRICAL OVEN"

### COOKING MODES



- NATURAL CONVECTION from 60° to 270°C
- CONVECTION GRILL 
- ROTISSERIE COOKING 

• **NATURAL CONVECTION** : use both the upper and lower heating elements. This function is ideal for all traditional cookings; for high temperatures roasting and browning of meats such as lamb, roast beef and game, as well as stews, casseroles, and other dishes. Preheat the oven 10 minutes. Place the dishes on the shelf on the 2nd or 3rd position. The oven door is extremely hot during operation. Always keep young children at a safe distance from the oven during use.

• **CONVECTION GRILL** : uses the upper heating element only. Guaranteed success for grillings, broiled meat, and very useful for "gratin". Preheat the oven for five minutes or until the grill element is glowing. Use with door half-opened. When grilling, parts of the oven become hot. Keep young children away.

• **ROTISSERIE COOKING** : uses the upper heating element in combination with the rotating spit. Rediscover all the flavours of traditional spit-roasting cooking. Rotisserie cooking should always be done with the oven door left ajar.

## THE OVEN : "ELECTRICAL OVEN"

When using the oven, the lid must always be left opened.

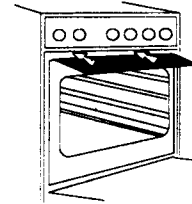
### USE THE OVEN

Turn the oven function control knob to the method required.

- . Naturel convection,
- . Convection grilling, or,
- . Rotisserie cooking.

For the use of convection grilling, preheat the oven 5 minutes before putting the meat in the oven.

When grilling or when using the rotisserie always leave the door partly open and the grill deflector plate (the metal shield) in position under the control panel.



### INDICATOR LIGHTS



. The regulator indicator light indicates that the thermostat is working. It goes on and off regularly during the cooking time.



. The power on indicator light is always on while the oven is in use.

### ROTISSERIE COOKING

The rotisserie is fitted with two forks, one spit and a spit support.

With this method of cooking, there is no need to pre-heat the oven.

- . Remove the oven shelf and baking tray,
- . Place the roasting tray on the floor of the oven,
- . Place the meat to be cooked on the spit and secure by the two forks,
- . Place the spit on the spit support, and slide the spit and shelf support onto the second shelf runner. The spit should then be in line with the square drive hole.
- . Push the spit into the drive hole and set the oven.

GUIDE OF COOKING TIMES :	Beef (1 kg)	20/30 mins
	Lamb (1 kg)	30/40 mins
	Veal (1 kg)	60/70 mins
	Pork (1 kg)	55/75 mins

## THE OVEN : "THE THERMOSTAT"

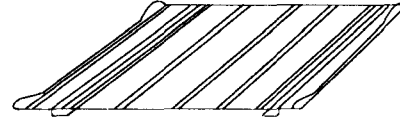
Foods	Quantity	Temperature of cooking	Cooking time	Oven position
Whole fish, roasted or braised				
Fish	1 kg	200 / 220	20'	1
Meat vegetables				
Beef with carrots	6 pers.	200 / 220	4 approx.	1
Duck	1,5 kg	200 / 220	1 h 30	1
Braised cabbage	6 pers.	200 / 220	1 h approx.	1
Leeks	6 pers.	200 / 220	1 h approx.	1
Leg of lamb		200 / 220	15' p/pound	1
Goose turkey	7 kg	160 / 180	2 h 30 - 3 h	1
Pies		200 / 220	1 hour for 1 kilo	1
Roast chicken	1 / 1kg 200	200 / 220	45' - 1 hour	1
Savoury tart	Ø27 - 6 pers.	200 / 220	40 / 50'	1
Roast beef		230 / 240	15 min p/pound	1
Desserts				
Cake	1 kg 500	180 / 200	50 / 60'	1
Fruit cake	Ø27- 6 pers.	200 / 220	40 / 45'	1
Crème caramel	individual ramekin	80 / 90	45' in double boiler	1
Chou pastry		200	40'	3
Crumbly biscuit	1 kg 500	200 / 220	45' / 1 hour	1
Garnished cake	Ø27- 6 pers.	200 / 220	40 / 45'	1

# EQUIPMENT OF THE OVEN

## ACCESSORIES

### • THE OVEN SHELF :

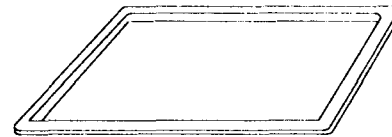
the shelf is for supporting plates and other vessels, it can also be used for holding meat when grilling as it is fitted with rails for sliding a drip-tray underneath.



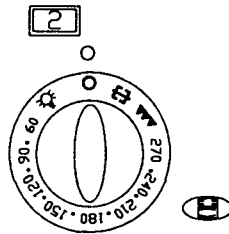
### • THE DRIP TRAY :

it is for collecting the juices when grilling. It can either be slid into the rails of the shelf or placed on the oven floor.


Never use the deep dish for roasting, it will produce smoke, cause grease to spatter and rapid deterioration of the oven.



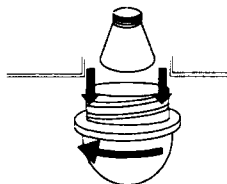
## OVEN LIGHTING



It permits to supervise the cooking without opening the oven door.

When you turn the control knob to this position  the light will be on and for all following operations.

Changing the oven light : before starting, the power supply must be disconnected and the plug pulled out. The lamp and its housing are made of a material which can withstand very high temperatures.



To change a defective lamp :

- . simply remove the glass housing,
- . replace the lamp by an identical one and,
- . refit the protective glass housing.



## CLEANING AND MAINTENANCE

● **THE HOB** : Before cleaning, let all the parts of the cooker cool down.

- **THE ENAMELLED PARTS** : Never use abrasive products ; scouring pads or sharp objects. The enamel would be irreparably damaged. If you clean the enamel when it is hot, you may tarnish it.
- **THE HOT PLATE** : Never use abrasive products. The hot plate should be warmed up for a moment to carbonize the substances attached to them. Switch the power off and let the hot plate cool down before cleaning with absorbent paper. It is always advisable to keep the hot plate free of moisture.
- **THE LID** : Clean it simply with water and soap when the cooker cools down. Before lifting the lid, check that anything left from an overflow has been taken off and so on.

### ● **THE OVEN**

• **THE OVEN DOOR** - How to remove the door - to facilitate cleaning etc. Open the door fully and press down lightly. Engage the clips from the lower hinges onto the spurs on the upper arms as shown in the diagram "a" - carry this out on both the left hand and right hand hinges. Lift the door assembly upward and outward to disengage it from the oven body - carefully lift the door away from the appliance - do not attempt to release the clips on the hinges whilst the door is dismantled from the appliance. To refit the door, offer it up to the appliance and insert the hinge arms to the slots on the appliance keeping the door parallel to the appliance whilst doing so. The door can be pressed down lightly and the clips disengaged as in diagram "b", which is the normal position.

- **GLASS WINDOW** : after each use, wipe off the inside of the glass window with a paper towel. Once the oven has cooled, you may clean the window with a window cleaner.
- **THE SHELF** : Clean the shelf with an abrasive cleanser or steel wool. After cleaning, rinse the shelf with clean water rinse and dry.
- **THE DRIP TRAY** : after grilling, remove the drip tray from the oven. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container. Wash and rinse the drip tray in hot water with a soaked sponge or plastic scouring pad. If food has burned on, soak the pan in detergent and water. The pan may also be cleaned with a commercial oven cleaner or cleaned in the dishwasher. Do not store a soiled drip tray anywhere in the oven.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- **THE DRAWER :** Never place cleansers or inflammable products in the drawer.

### **CLEANING THE OVEN**

- . Never use abrasive cleaners, scouring pads, harsh brushes or sharp object to clean your oven. They could permanently damage the oven's enamel finish.
- . Use only soap and water.
- . Never line the sides and floor of the oven with aluminium foil. It could increase the heat concentration inside the oven and damage the finish.

### **CATALYTIC ENAMEL OVEN LININGS**

This system enables the oven to clean itself during the cooking operation. The oven is lined with a special enamel, catalytic enamel, whose micro-pores encourage the combustion of any grease deposits, when the temperature inside the oven is above 200°C. Any grease is eliminated by the joint action of the catalytic enamel, oxygen and heat.

The accumulation of a fine residual dust resulting from the combustion of the grease deposits, may in the long term, diminish the performance of the enamel. In order to keep the enamel totally efficient, it is essential after every 15 to 20 times that meat is cooked in the oven, to rinse the oven linings in very hot water. This cleaning operation is simplified by the fact that the linings will slide out and may be entirely removed, and may be rinsed in the sink. After rinsing and refitting the linings, the oven should be turned on at setting maxi. for 1 hour. After rinsing and refitting the linings, the oven should be turned on at setting maxi for 15 minutes of an hour to dry the enamel.

After considerable spillage or spitting, the enamel needs to be cleaned to become effective once again. Wipe off all spit food or large splashes with a sponge and very hot water. Use a liquid detergent containing ammonia. If any stains persist, rub with a nylon brush. Rinse in very hot water. Then turn the oven on to setting maxi for 1 hour. It may be necessary to repeat this operation.

If after cooking, you observe slightly darker rings on the oven linings, do not worry : this phenomenon is normal, it is merely the sign of grease deposits in the process of being eliminated.

The catalytic system will not dissipate spillages other than reasonable quantities of fat or grease. If you anticipate spillages such as sauces or juices etc boiling over from dishes we strongly recommend placing a tray or similar below the cooking vessel to catch the overspill. Spillages may otherwise, particularly rich sauces and so on, caramelize into the micro-pores of the lining and permanently decrease its efficiency.

### **ENAMEL OVEN :**

The oven is fitted with an enamel cavity when catalytic liners are taken off.

Clean heavy spattering and spillovers using a commercial oven and following package directions. Never use abrasive cleaners, scouring pads, harsh brushes or sharp objects to clean your oven. They could permanently damage the oven's enamel finish. Use only soap and water.

## ELECTRICAL CONNECTION

The installation must be in conformity with standard directives.

Candy company declines all responsibility for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use.

Connection to the electrical circuit should be made through an earthed, three-prong wall receptacle or an omnipole cut-out switch with an opening gap of at least 3 mm.

The electrical installation should be protected by a fuse, properly earthed, and including wires of a sufficient section to supply the product correctly.

**Warning :** always check the continuity of the connection to the installation before any electrical operation. Candy cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or as a faulty earth connection continuity.

**NOTA :** the appliance may need a ASS operation. So, place the plug in order to be able to connect the appliance when out of its cabinet.

**Power supply cable :** if the power supply cable has to be changed, the job should be carried out by our after-sales Service Staff or by a similiary qualified person.

The main cable is not supplied with this appliance. But this appliance is fitted with a terminal block wich enables to choose the best type of connection to the installation, with placing shunts according to technical data below : before making the connection always check the line voltage indicated on the electrical meter, the position of the phases, neutral and earth on the electrical plug, cross-sectional area of the installation wiring, and, circuit-breaker rating.

The yellow/green wire of the supply cord must be connected to earth to the installation on the one hand, and to the appliance terminals on the other hand.

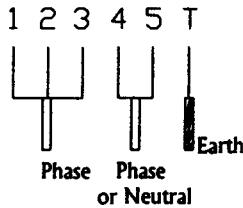
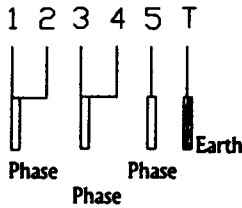
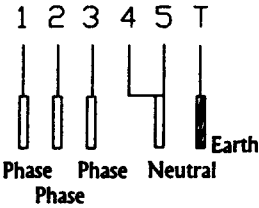
### **CONNECTION TO APPLIANCE WIRING :**

- . To open the terminal block cover.
- . Locate the two guide marks on the sides of the block.
- . Place the blade of a screwdriver in front of each guide mark, push in and squeeze.
- . Lift up the cover.
- . Unscrew and lift up the cable clamp,
- Insert the wires into the cable clamp, strip the ends of each wire and attach them to the terminals and shunt bars.

Once the wiring has been connected to the terminal block, close the terminal block cover and reattach the cable clamp to the appliance.

**Nota :** Tighten terminal block screws securely.

# ELECTRICAL CONNECTION

	<b>SINGLE-PHASE</b> 220-240V ~ 2 phases or 1 phase + neutral	<b>THREEPHASE</b> 220-240V ~ 3 phases	<b>3 PHASES</b> 380-415 V ~ + Neutral
<b>Fuse</b>	25 A	25 A	16 A
<b>Cross sectional Type</b>	H05 VV-F or H05 RR-F	H05 VV-F or H05 RR-F	H05 VV-F or H05 RR-F
<b>Area</b>	3 G 2,5	4 G 2,5	5 G 1,5
<b>Connection to the terminal block</b>	 <p>1 2 3 4 5 T Phase Phase or Neutral Earth</p>	 <p>1 2 3 4 5 T Phase Phase Phase Earth</p>	 <p>1 2 3 4 5 T Phase Phase Neutral Earth</p>

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

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

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

Einbauversion  
Spannung

Typ X (norm EN 60 335-2-6)  
220 - 240 V ~

### ABMESSUNGEN (cm)

Breite X Tiefe X Höhe  
Höhe bei geöffnetem Deckel

59,6 X 60 X 86,5 - 87,5  
142 - 143

### KOCHMULDE

Elektrokochplatte Vorne Link  
Elektrokochplatte Hinten Link  
Elektrokochplatte Vorne Rechts  
Elektrokochplatte Hinten Rechts

### 4 ELEKTRO-PLATTEN

Ø 180 - 1500 W  
Ø 145 - 1000 W  
Ø 145 - 1000 W  
Ø 180 - 2000 W

### BACKOFEN

Breite X Tiefe X Höhe (cm)  
Backraum volumen  
Leistungsaufnahme

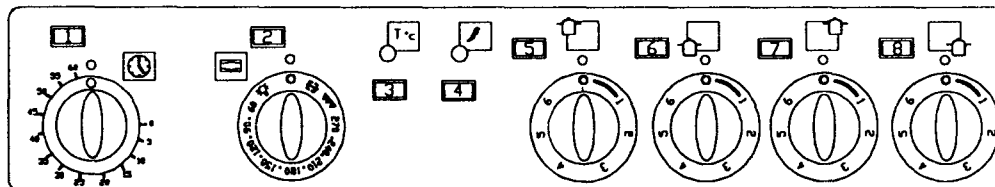
42,5 x 39,5 x 30  
50 Liter

bei Ober-/Unterhitze 2410 W  
Grill 1440 W  
Gesamtanschlußleistung 7910 W

### Energieverbrauch

. zur Erreichung von 200°C 0,45 kWh  
. zur Haltung von 200°C für 1 St 0,65 kWh

## BEDIENFELD



- 1 - Minutenzählerknopf
- 2 - Schalterknopf
- 3 - Heizlicht
- 4 - Betriebslicht
- 5 - Knopf für Elektrokochplatte Hinten Link
- 6 - Knopf für Elektrokochplatte Vorne Link
- 7 - Knopf für Elektrokochplatte Hinten Recht
- 8 - Knopf für Elektrokochplatte Vorne Recht

## KOCHMULDE : "ELEKTROKUCHPLATTE"

Die Kochmulde wird über Schalter mit 6 Positionen gesteuert.

• Heizen Sie vor dem erstmaligen Gebrauch die Elektroplatten bitte einmal ohne Topf auf höchster Stufe auf, damit sich die Schutzummantelung erhärtet. Bei späterem Gebrauch sollten die Elektroplatten nicht ohne Topf aufgeheizt werden, da sie sich sonst verformen können.

### EINSTELLUNG

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.

Sobald eine der Platten eingeschaltet wird, leuchtet die Betriebskontrollampe auf.

### Die unterschiedlichen Stufen entsprechen folgenden Einstellungen :

0	-	Aus
1	Sehr niedrige Hitze	Zum Warmhalten der Speisen, zum Auslassen von Butter, Schokolade ...
2	Niedrige Hitze	Bechamelsoßen, Gulasch, Milchreis, Rührei ...
3	Langsames Kochen	Hülsenfrüchte, Kochen von Wasser und Milch ...
4	Mittlere Hitze	Dampfkartoffeln, Nudeln, Suppen, Pfannkuchen, Fisch ...
5	Starke Hitze	Omelettes, Steaks, Saucen ...
6	Sehr starke Hitze	Gebratene Speisen, Schnitzel, Braten ...

Zur Orientierung werden einige Beispiele angegeben. Die persönliche Erfahrung wird mit der Zeit eine Einstellung nach den jeweiligen Gewohnheiten und Bedürfnissen gestatten.

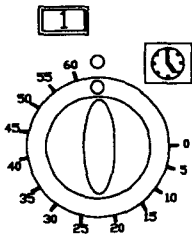
### WICHTIGE HINWEISE

Um ihr Gerät Optimal zu benutzen, ist es notwendig, einige wichtige Vorschriften und Gebrauchshinweise zu beachten :

- Dicke Töpfe mit flachem Boden verwenden ; der absolut flache Boden vermeidet Überhitzungstellen, an denen die Speisen anbrennen können ; die Dicke des Metalls erlaubt eine einwandfreie Verteilung der Wärme.
- Darauf achten daß der Topfboden trocken ist ; nach Befüllen des Topfes, oder wenn der Topf aus dem Kühlschrank genommen wird, muß man sich vergewissern, daß der Boden trocken ist, dadurch vermeiden Sie Beschädigungen der Kochplatte durch Feuchtigkeit.
- nur Töpfe verwenden, deren Boden die Kochplatte völlig bedeckt, sonst haben Sie Energieverlust ; bei überlaufenden Speisen könnte die Kochplatte beschädigt werden.
- Es darf nie eine elektrische Kochplatte "leer" in Betrieb sein, (d.h. ohne Topf); in diesem Fall würde sich die Kochplatte überhitzen und verformen.
- Sollten Sie mit Fett bzw. Öl kochen, lassen sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, da überhitzte Fette und Öle sich sehr schnell entzünden und brennen können.
- Keine Alufolie oder Behälter aus Kunststoff auf den heißen Kochflächen liegen lassen.
- Bevor Sie den Deckel schließen, warten Sie, bis die Kochplatten vollständig abgekühlt

## DER MINUTENZÄHLER

### DER MINUTENZÄHLER



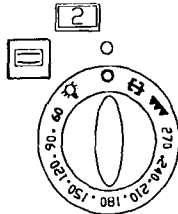
Der Minutenzähler mit akustischem Signal, von 0 bis 60 Minuten einstellbar, erlaubt die Einstellung der gewünschten Kochzeit : es genügt, den Knopf zunächst auf die maximale Zeit und dann zurück auf die gewünschte Zeit zu drehen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt für einige Sekunden ein akustisches Signal.

Der Minutenzähler hat keinen Einfluß auf die Funktion des Backofens oder der Elektroplatten.

## BACKOFEN : "ELEKTROBACKOFEN"

### KOCHEINSTELLUNGEN



• BACKEN/BRATEN

von 60° bis 270°C

• GRILLEN



• DREHSPIEß



• **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, und andere Gerichte. Heizen Sie den Ofen 10 Minuten vor. Schieben Sie Ihr Gericht auf die 2. Oder 3. Einschubleiste. Die Ofentür ist während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie kleine Kinder während der Benutzung immer in sicherer Entfernung.

• **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. Lassen Sie die Türe halb offen. Wenn der Grill in Funktion ist, wird die Backofentür sehr heiß. Achten Sie darauf, daß Kinder sich nicht in der Nähe des Ofens aufhalten.

• **DREHSPIEß** : Diese Funktion benutzt die Oberhitze mit einem Drehspieß. Es ist ratsam nur mittelgroße Stücke mit dem Drehspieß zu braten und große Stücke mit normalem Ofenbetrieb. Man braucht den Ofen nicht vorzuheizen. Ideal für alle Gararten der traditionellen Küche. Lassen Sie die Türe halb offen.

# BACKOFEN : "ELEKTROBACKOFEN"

Zur Benutzung des Gerätes muß der Deckel immer geöffnet bleiben.

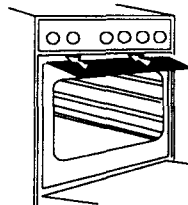
## BETRIEB DES OFENS

Drehen Sie den Backofenknopf auf die von Ihnen gewünschte Gareinstellung:

- . Ober-/Unterhitze,
- . Grill,
- . Drehspieß.

Um den Grill zu benutzen, heizen Sie 5 Minuten vor.

Das Braten mit Grill oder Drehspieß, wenn vorhanden, muß bei offener oder halboffener Tür erfolgen, dabei muß der Wärmeflektor 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 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 Leuchtanzeige Betrieb zeigt an, daß das Gerät eingeschaltet ist und leuchtet während der gesamten Backdauer.

## DREHSPIEß

Der Drehspieß besteht aus einem Spieß, zwei Greifzangen und einer Spießhalterung.

. Entfernen Sie die Roste und die Backbleche, schieben Sie die Fettpfanne auf den Boden des Ofens,

. Schieben Sie die Speise auf den Spieß und sichern Sie ihn mit den Greifzangen, stecken Sie den Spieß in die Halterungen, und befestigen Sie die Halterungen, setzen Sie den Spieß in die Drehachse ein.

Der Drehspieß dreht die Speise während des Grillens.

Vorheizen ist nicht nötig.

EMPFOHLENE ZEITEN : 20/30 Minuten pro Kilo Rindfleisch

30/40 Minuten pro Kilo Lamm

60/70 Minuten pro Kilo Geflügel

60/75 Minuten pro Kilo Schweinefleisch



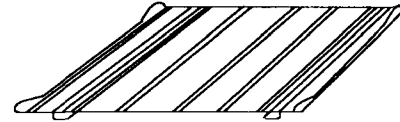
## LE FOUR : "LES CONSEILS DE CUISSON"

Spese	Quantität	Tempera- turen	Empfohlene Gardauer	Einschub- höhe (von unten)
<b>Ganze Fische</b>				
Seebarsch - Goldfisch - Forelle	1 kg	200 / 220	20 Minuten	1
<b>Fleisch gerichte - Gemüse</b>				
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
<b>Gebäck</b>				
Teekuchen	1 kg 500	180 / 200	50 / 60 Minuten	1
Obst-kirschkuchen	Ø27- 6 pers.	200 / 220	40 / 45 Minuten	1
Pudding - Flammerie	moules indiv.	80 / 90	45 Min. Wassebad	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

## ZUBEHÖR

### • DER GITTERROST :

dient als Unterlage für Backformen und kann auch als Grillrost verwendet werden, da er über zwei Schienen verfügt, in welche die Fettpfanne zum Auffangen der Fleischsäfte eingeschoben werden kann.



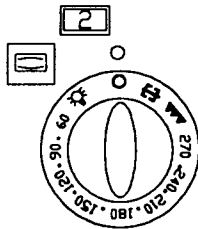
### • DIE FETTPFANNE :

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 Rösten, da sich sonst Rauch und Fettspritzer entwickeln können, die den Ofen schnell verunreinigen.



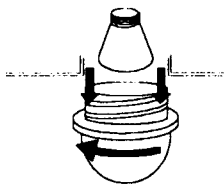
## BACKOFENBELEUCHTUNG



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 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 kalt ist.

- **DIE ELEKTROKOCHPLATTE**

Benutzen Sie keine Scheuermittel. Nach jeder Benutzung trocknen Sie die Schutzabdeckung sorgfältig mit einem leicht eingefetteten Tuch. Die Kochplatten müssen immer trocken sein oder leicht eingefettet, wenn sie längere Zeit nicht benutzt werden. Benutzen Sie zur Pflege gegen evtl. Rostflecken handelsübliche spezielle Reinigungsmittel.

- **DER GLASDECKEL** : läßt sich leicht herausnehmen, so daß Wartung und Reinigung erleichtert werden. Bevor Sie den Deckel öffnen, versichern Sie sich, daß keine Gegenstände in Wege stehen. Bevor Sie den Deckel herunterklappen, versichern Sie sich, daß alle Kochstellen, vollständig abgekühlt sind.

### ● **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.

## REINIGUNG UND PFLEGE

- **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, rauhe 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.

### • **SELBSTREINIGUNG DURCH KATHALYSE**

Dieses Verfahren ermöglicht dem Ofen, sich während des Kochvorgangs selbst zu reinigen. Er ist mit einer speziellen Emaille beschichtet, catalytische Emaille, deren Mikroporen die Verbrennung von Fett und anderem Schmutz fördern. Jeglicher Schmutz wird durch das Zusammenwirken von catalytischer Emaille, Sauerstoff und Hitze beseitigt.

Das Ansammeln von feinem Reststaub, der aus der Verbrennung von Schmutz entsteht, kann langfristig die Leistung der Emaille herabsetzen. Um die Leistung Ihrer Emaille vollständig zu erhalten, sollten Sie immer nach der 15. Bis 20. Backen oder Braten die Wände des Ofens mit sehr heißem Wasser reinigen.

Das Reinigen wird erheblich erleichtert, da man die Seitenwände herausnehmen kann und sie im Waschbecken spülen kann. Nachdem die Seitenwände gespült und wieder eingebaut sind, sollten Sie Ihren Ofen 15 Minuten lang auf maximale Temperatur stellen, damit die Emaille getrocknet wird.

Bei starker Verschmutzung braucht die Emaille eine Reinigung damit sie wieder wirken kann. Wischen Sie das Übergelaufene und die Tropfen mit sehr heißem Wasser und einem Schwamm weg. Benutzen Sie ein Flüssiges ammoniakhaltiges Reinigungsmittel. Sollten trotzdem Rückstände bleiben, benutzen Sie bitte eine Nylonbürste. Spülen Sie sie mit sehr heißem Wasser ab. Stellen Sie dann den Ofen für eine Stunde auf maximale Temperatur. Es ist möglich, daß Sie diesen Vorgang wiederholen müssen.

Nachbemerkung: Sollten Sie während des Kochvorgangs dunkle Ringe an den Ofenwänden entdecken, ist das kein Grund zur Sorge. Es ist die Verbrennung der Rückstände an den Ofenwänden.

### • **DER EMAILLIERTE OFEN** :

nie abschleifende Putzmittel verwenden, auch nicht Metallschwämme oder schneidende Gegenstände: das Email würde schwer beschädigt werden.

Einfach mit Seifenwasser reinigen, wenn das Gerät kalt ist.

## 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. mithilfe eines Allpolabschalters zu erfolgen, dessen Kontaktoffnungsweite 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 is daher mit einer Klemmenplatte ausgerüstet. Vor dem Anschluß sind folgende Punkte obligatorish 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 Gerates und der Installation des Hauses angeschlossen werden.

### **ANSCHLUß AN DEN GERÄTEKLEMMEN**

- . Abnehmen der Abdeckung.

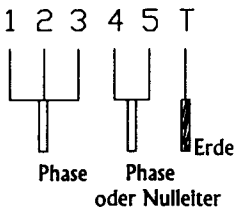
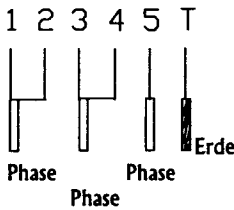
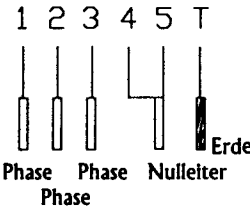
Die beiden Kennungen auf der Fronseite lokalisieren.

- . 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 Kurzschlußschienen montieren.

Nach Beendigung der Anschlußmaßnahmen an den Geräteklemmen die Abdeckung aufsetzen und Kabelklemme wieder anziehen.

- . Die Klemmenplattenschrauben gut anziehen.

# ELEKTROANSCHLUß

	<b>MONOPHASE</b> 220-240V ~ 2 Phasen oder 1 Phase + Nulleiter	<b>DREHSTROM</b> 220-240V ~ 3 Phasen	<b>3 PHASEN</b> 380-415 V ~ + Nulleiter
<b>Sicherung</b>	25 A	25 A	16 A
<b>Kabel</b>			
<b>Typ</b>	H05 VV-F oder H05 RR-F	H05 VV-F oder H05 RR-F	H05 VV-F oder H05 RR-F
<b>Querschnitt</b>	3 G 2,5	4 G 2,5	5 G 1,5
<b>Anschluß am Klemmbrett</b>	 <p>1 2 3 4 5 T Phase Phase oder Nulleiter Erde</p>	 <p>1 2 3 4 5 T Phase Phase Phase Erde</p>	 <p>1 2 3 4 5 T Phase Phase Nulleiter Erde</p>