



02 Hornos



- Características hornos pág 14 - 16
- Hornos Plan pág 17 - 20
- Hornos Duedí pág 21 - 23
- Hornos Plan Light pág 24 - 27
- Hornos Fifties pág 28 - 29
- Hornos Polivalentes pág 30 - 31
- Descripción de funciones pág 32
- Accesorios pág 33
- Características técnicas pág 34 - 37

HORNOS CARACTERÍSTICAS

La gama de hornos Candy se diferencia por la mayor calidad y facilidad de uso de sus hornos. Gracias a la sencillez de los huecos de cocción, donde se sustituye la habitual estructura metálica de soporte de las bandejas y rejillas por unas guías integradas en la propia cavidad, la limpieza de nuestros hornos es la más sencilla del mercado, ya que no hay que desmontar dicha estructura. En ellas se impregnan restos de grasa y otras sustancias derivadas de horas de cocción, que afectan al óptimo resultado de la cocción.



Guías integradas

La **eficacia y la sencillez a su servicio**. La gama de hornos Candy se diferencia por hacer la vida fácil. Se sustituye la habitual estructura metálica de soporte de las bandejas (escalerilla) por unas **guías integradas** en la propia cavidad. La **limpieza** de nuestros hornos es una de las más sencillas del mercado, ya que no hay que no hay que desmontar ninguna estructura y además toda la gama incorpora **el esmalte pirolítico ACC**. Esta característica permite a los hornos de Candy ser **más limpios por naturaleza**, a la vez que son mucho más fáciles de limpiar.

Al no existir accesorios sobre en la cavidad, tampoco se impregnan restos de grasa y de otras sustancias derivadas de la cocción, lo que afecta al óptimo resultado de la cocción y a la mezcla de sabores y olores.

La **comodidad** de uso es otra de las características más importantes de las guías integradas. Las bandejas se pueden insertar a lo largo de todos los niveles del horno; y su extracción se realiza de manera fácil y cómoda. Además, disponen de un ondulado que garantiza una total solidez, de modo que se **bloquea** la posible inclinación de las rejillas y bandejas, asegurando su total estabilidad.

Esmalte Pirolítico Clase A

El **Esmalte Pirolítico Clase A** es el nuevo y revolucionario sistema de limpieza de Candy. Se caracteriza por una superficie perfectamente lisa y sin poros que **recubre tanto la cavidad interior, como el interior de la puerta y las bandejas**. Además, al ser absolutamente impermeable, hace que la suciedad (cualquier tipo de grasas y ácidos del azúcar) no pueda quedar incrustada. Este esmalte ha obtenido la Clase A, es decir, la mejor clasificación propuesta por la normativa europea.

En consonancia con la política de Candy de facilitar la vida a la gente. Gracias al Esmalte Pirolítico Clase A se terminaron las incomodidades del panel catalítico, ya que con un simple golpe de esponja tenemos un horno perfectamente limpio.

Calidad y saber hacer

La cavidad de todos los hornos está realizada en un único bloque de chapa indeformable, sin soldaduras a la vista. Dicha cavidad está recubierta por el **Esmalte Pirolítico Clase A**, este esmalte especial **utilizado en los hornos pirolíticos**, permite obtener una superficie absolutamente lisa, sin poros que impidan su limpieza. El complemento ideal a la calidad constructiva de los hornos Candy.

Sin poros, ni soldaduras, ni tornillos, así son los hornos de Candy. Además la puerta del horno se saca completamente para facilitar las operaciones de limpieza del hueco. Así de fácil.



Grill abatible

En los hornos electrónicos el grill interno puede desengancharse del soporte para facilitar la limpieza de la zona superior del interior del horno.

Acero inoxidable antihuellas:

Una de las gamas más amplias de acero inoxidable merece el mejor tratamiento antihuellas. Por ello toda la gama de hornos en acero Inoxidable Candy está dotada de un tratamiento especial **ideado por Candy** destinado a evitar que las huellas ensucien el horno, asegurando de esta manera tener siempre un horno impecable. Este aspecto es especialmente destacable puesto que a diferencia de otros hornos existentes en el mercado el grado de antiadherencia de manchas y huellas es extremadamente intenso. **No más manchas!**

Vidrio termorreflectante

La gama de hornos Candy Plan y Duedí disponen de un tratamiento termorreflectante en el vidrio de la puerta, lo que le otorga una moderna personalidad y **atractiva estética**. Además garantizan un mayor **aislamiento térmico y maximiza el ahorro energético utilizado en la cocción**.

Pirólisis

El sistema de autolimpieza pirolítico, es una función específica, existente en la gama de hornos Candy que se activa con una temperatura de 500 °C. A esta elevada temperatura, la suciedad se carboniza dentro de la cavidad, transformándose en ceniza. Bastará usar un paño húmedo o un pincel para dejar el interior del horno completamente libre y limpio de suciedad.

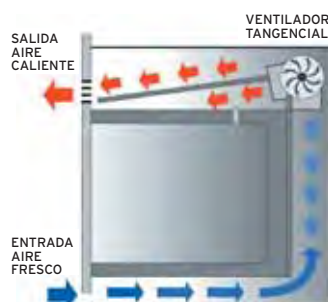
Para que la pirólisis sea eficaz al 100%, se requiere que el horno tenga un esmalte específico en todo el interior.

De este modo se garantizan los mejores resultados en la limpieza del horno. Sin este esmalte el proceso de la pirólisis no funciona adecuadamente.

Los hornos pirolíticos incorporan un sistema de seguridad que bloquea automáticamente la puerta. Evitando accidentes y garantizando una seguridad fuera de toda duda.

¿Es cara de usar la pirólisis?

La respuesta es **no**. Para el proceso de autolimpieza se conectan las resistencias del grill y la bóveda simultáneamente, junto con el ventilador circular trasero, lo cual no llega a los 3 kw de consumo energético que en tantas otras funciones de cocción se gastan. El coste de cada diferente tipo de pirólisis depende lógicamente del tiempo que dure el proceso.



Hornos multifunción

Los hornos eléctricos multifunción son particularmente versátiles. Un ventilador garantiza la circulación del aire caliente, permitiendo una cocción uniforme y rápida. Es posible incluso cocer al mismo tiempo dos platos diferentes, situados a dos niveles, sin que se mezclen los sabores.

Haciendo funcionar las resistencias inferior y superior sin el ventilador, el horno cuece de forma tradicional.

Para descongelar rápidamente los alimentos es suficiente hacer funcionar el ventilador por sí solo.

Sistema de puerta fría

Al diseñar los hornos, Candy ha pensado de forma particular en el riesgo de quemaduras ante un posible contacto con la puerta del horno en funcionamiento, por lo que se diseña una puerta cuya superficie de vidrio tiene una temperatura media de 40 °C.

La puerta se caracteriza por un elevado rendimiento de **aislamiento térmico (4 cristales)** y un mayor enfriamiento de la parte externa. Este aislamiento térmico es debido también al flujo de una corriente de aire frío entre cada una de las capas de los cristales lo que facilita enormemente el enfriamiento de la puerta.

Bloqueo de seguridad en la programación

Los **hornos electrónicos de alta gama** de Candy disponen de una opción de bloqueo de seguridad para evitar que el programa de cocción que hayamos seleccionado pueda ser involuntariamente alterado.

Ventilación tangencial

El sistema de ventilación tangencial se compone de un ventilador, situado entre el hueco del horno y el mueble, que crea una corriente de aire continua que tiene la finalidad de:

- Mejorar el aislamiento térmico a fin de proteger los componentes eléctricos y mecánicos.
- Reducir la temperatura de los muebles adyacentes y de las partes del horno expuestas a contacto, ya que permanece en funcionamiento incluso con el horno recién apagado.
- Evitar la formación de condensación dentro del horno para garantizar una perfecta visión de la evolución de la cocción.
- Prevenir la formación de humedad en el hueco del mueble.

Cuando tecnología es sinónimo a Candy

Diversos Avances tecnológicos están a disposición en la amplia gama de hornos Candy:

Programación de la cocción: La variedad de los modelos de hornos presenta diferentes soluciones para programar y seguir la cocción:

- **La programación electrónica**, mediante sistema digital o teclas, permite poder definir el horario de inicio y final de la cocción de forma que el horno se encienda o se apague automáticamente.
- **El reloj cuentaminutos con dispositivo automático de final de cocción** permite programar el tiempo al término del cual el horno se apaga y emite una señal acústica de aviso.

Recetas preprogramadas: Dentro de la gama de hornos Candy, hay modelos que ofrecen la posibilidad de poder elegir entre un amplio abanico de recetas (40). Una vez elegida la opción a cocinar, el horno se encarga de ajustar el tiempo, la temperatura y el tipo de cocción más adecuado.

Smartcook: Candy apuesta por la cocina del futuro; es decir por una **cocina inteligente**. Candy ofrece una opción en la que hay 40 recetas preprogramadas, y con tan sólo elegir una de ellas, el horno se encargará de realizar la cocción más adecuada.

LÍNEA PLAN / INTRODUCCIÓN



AMBIENTE CANDY PLAN: la riqueza.

La funcionalidad se combina con el diseño para crear una nueva elegancia, esencial y refinada. El atractivo de una línea esencial con la calidad de una gran firma.

Las líneas planas, los cortes decididos, la colocación rigurosa de los componentes sintonizan con las nuevas tendencias de diseño de las cocinas. La tecnología deja de ser un simple servicio para convertirse en compañera y cómplice de la creatividad personal, añadiendo calor y forma a los más pequeños gestos cotidianos.

LÍNEA PLAN / PIROLÍTICO / ELECTRÓNICOS PUERTA FRÍA

FNP 856 X / HORNO MULTIFUNCIÓN ELECTRÓNICO PIROLÍTICO



Acero Inoxidable Antihuellas > **7 Funciones:** Función Pizza, Descongelación rápida y a temperatura ambiente, Cocción tradicional, Cocción asistida por ventilador, Programa de repostería, Grill y Turbogrill > 2 ciclos de pirólisis (limpieza automática) > Programador electrónico digital con funciones de reloj, programación e interrupción automática de la cocción y señal acústica de aviso > **Puerta con triple cristal (sellado hermético)** > **Esmalte pirolítico clase A** > Grill ventilado y equipado con termostato abatible > Tirador acero inox > 2 rejillas > 1 bandeja > **Sistema rejillas antibasculantes** > Ventilador tangencial externo refrigerante > Volumen: 54 litros > Temperatura máxima: 280 °C > Clase B

FNP 827 X / HORNO MULTIFUNCIÓN ELECTRÓNICO PUERTA FRÍA



Acero Inoxidable Antihuellas > **9 Funciones:** Función Pizza, Descongelación rápida y a temperatura ambiente, Cocción tradicional, Cocción ventilada, Cocción asistida por ventilador, Programa de repostería, Calientaplatos, Grill y Turbogrill > Mandos Push-Pull y teclas electrónicas > **Programador electrónico digital con doble display** > Reloj cuentaminutos con programador de inicio y fin de cocción y señal acústica de aviso (detiene la cocción) > Indicador temperatura > **Puerta Fría (cuatro cristales - sellado hermético)** > **Esmalte Pírolítico Clase A** > Grill ventilado y equipado con termostato abatible > Ventilador tangencial externo refrigerante > Tirador acero inox > 2 rejillas > 1 bandeja > **Sistema de rejillas antibasculantes** > Iluminación Interior > Temperatura máxima: 245 °C > Volumen: 53 litros > **Clase A**

GUÍAS TELESCÓPICAS TTS 60 DISPONIBLES.

FNP 825 X / HORNO MULTIFUNCIÓN ELECTRÓNICO PUERTA FRÍA



Acero Inoxidable Antihuellas > **7 Funciones:** Función Pizza, Descongelación rápida, Cocción tradicional, Cocción ventilada, Programa de repostería, Grill y Turbogrill > Mandos Push-Pull y teclas electrónicas > **Programador electrónico digital** > Reloj, Programador de inicio y fin de cocción y señal acústica de aviso (detiene la cocción) > **Puerta Fría (cuatro cristales - sellado hermético)** > **Esmalte Pírolítico Clase A** > Grill ventilado y equipado con termostato abatible > Ventilador tangencial externo refrigerante > Tirador acero inox > 2 rejillas, 2 bandejas > **Sistema de rejillas antibasculantes** > Iluminación interior > Temperatura máxima: 245 °C > Volumen: 53 litros > **Clase A**

GUÍAS TELESCÓPICAS TTS 60 DISPONIBLES.

LÍNEA PLAN / ELECTRÓNICO / MECÁNICO / 90 CM

FNP 615 X / HORNO MULTIFUNCIÓN ELECTRÓNICO



Acero inox antihuellas > 7 funciones: Cocción natural, Cocción ventilada, Grill, Turbogrill, Repostería, Descongelación, Función pizza > Display digital, teclas Soft Touch y mandos mecánicos > Programador electrónico de inicio y fin de cocción (avisador acústico) > **Esmalte Pirofítico Clase A** > Ventilador externo refrigerante > **Sistema de rejillas antibasculantes** > 1 rejilla, 1 bandeja > Vidrio termorefectante > Luz interior > Tirador acero inox > 1 rejilla, 1 bandeja > Temperatura máxima 245 C° > Volumen: 53 litros > **Clase A**

GUÍAS TELESCÓPICAS TTS 60 DISPONIBLES.

FNP 612 X / HORNO MULTIFUNCIÓN MECÁNICO



Acero Inoxidable Antihuellas > 5 Funciones: Cocción tradicional, Cocción asistida por ventilador, Programa de repostería, Grill y Turbogrill > Mandos Push-Pull > Reloj cuentaminutos con programador de fin de cocción automático y señal acústica de aviso (detiene la cocción) > Puerta con doble cristal (sellado hermético) > **Esmalte Pirofítico Clase A** > Grill ventilado y equipado con termostato > Ventilador tangencial externo refrigerante > Tirador acero inox > 2 rejillas > 2 bandejas > **Sistema de rejillas antibasculantes** > Iluminación interior > Temperatura máxima: 245 °C > Volumen: 53 litros > Clase B

GUÍAS TELESCÓPICAS TTS 60 DISPONIBLES.

FNP 319 X / HORNO MULTIFUNCIÓN (90 CM)



Acero Inoxidable Antihuellas > 8 Funciones: Cocción tradicional, Cocción ventilada, Cocción asistida por ventilador, Programa de repostería, Descongelación, Asador rotativo + grill y Asador rotativo / grill asistido por ventilador > Mandos mecánicos > Programador de inicio y fin de cocción y señal acústica de aviso > **Esmalte Pirofítico Clase A** > Grill ventilado y equipado con termostato > Ventilador tangencial externo refrigerante > Puerta con doble cristal (sellado hermético) > Tirador acero inox > 2 rejillas > 1 bandeja > Iluminación interior > Temperatura máxima: 240 °C > Volumen: 82 litros > Clase C

FC 4440 X / HORNO COMPACTO ELECTRÓNICO



DISPONIBILIDAD
JUNIO-06

Horno multifunción compacto electrónico > Línea estética Plan > Programador electrónico digital con display > Teclas Soft-Touch > Mandos mecánicos > **5 Funciones:** cocción tradicional + cocción ventilada (3: resistencia superior e inferior, inferior, circular) + grill > Luz interior > Puerta con triple cristal (sellado hermético) > **Acero inoxidable antihuellas** > **Esmalte Pirofítico Clase A** > **Clase A de eficiencia energética** > Capacidad: 48 litros > Tirador acero inox > Dimensiones (ancho x alto x fondo): 59,5 x 45,8 x 57 cm

MIC 303 EX / HORNO MICROONDAS ELECTRÓNICO



Acero Inoxidable Antihuellas > **5 Funciones:** Cocción ventilada, Microondas, Grill, Microondas + grill y Microondas + ventilador > Programador electrónico digital (hasta 90 min) > Bloqueo de seguridad para niños > 5 Niveles de potencia > Puerta Abatible (soporta hasta 21 kg) > Ventilador tangencial externo refrigerante > Puerta con doble cristal (sellado hermético) > Tirador acero inox > 3 rejillas y plato giratorio (Ø 31 mm) > Iluminación interior > Descongelador automático > **Esmalte Pirofítico Clase A** > Temperatura máxima: 220 °C > Volumen: 30 litros

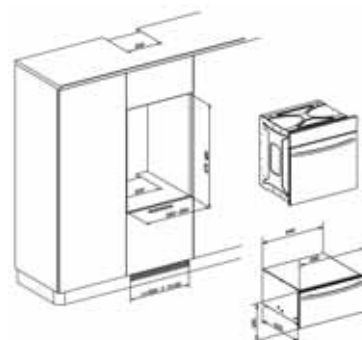
CPWD 290 X / CALIENTAPLATOS



DISPONIBILIDAD
JUNIO-06

Calientaplatos de encastre (29 cm de altura) > Cajón telescópico de gran profundidad > **Acero inox antihuellas** > **Línea estética Plan** > Capacidad para: 12 Platos llanos Ø 24 cm + 12 cuencos de sopa Ø 10 cm + 1 Fuente de servir Ø 19 cm + 2 Platos de carne Ø 32 cm > **Puerta fría** > Tirador acero inox > LED indicador on/off > Temperatura máxima: 80°C > Temperatura mínima: 30°C > Capacidad máxima de carga: 25 kg. > Potencia máx. absorbida: 620 W > Frecuencia: 50-60 Hz > Voltaje: 220-240 V > Dimensiones (alto x ancho x fondo): 29 x 54,8 x 52,5 cm > Posibilidad de crear un nicho de 90 cm de altura (calientaplatos + horno)

CPWD 140 X DISPONIBLE EN 14 cm DE ALTURA



MEDIDAS DE ENCASTRE

LÍNEA DUEDÍ / INTRODUCCIÓN



EL BUILT IN CON DUEDÍ: la dulzura.

Una vez más, Candy recoge y exprime con resultados innovadores una tendencia en el mobiliario de cocinas contemporáneo. Si el mundo del mobiliario ha acentuado recientemente la riqueza de los materiales, los acabados y los colores, logrando de esta manera soluciones más armoniosas y formas más atractivas, Candy, con la nueva colección Duedí propone una serie de electrodomésticos de encastre caracterizados por un diseño que aporta dulzura y personalidad y otorga una innovadora funcionalidad. Duedí, diseñado por Giancarlo Vegni, deriva su nombre de la capacidad de los diversos productos de la línea de insertarse de modo preciso y coherente en la superficie Bidireccional de las cocinas actuales.

LÍNEA DUEDÍ / PIROLÍTICO / PUERTA FRÍA

2D 966 X / HORNO MULTIFUNCIÓN PIROLÍTICO ELECTRÓNICO



Acero inoxidable antihuellas > **7 funciones** > **3 ciclos de pirólisis Smartclean**
 > Programador electrónico digital con función de reloj, programación e interrupción automática de la cocción y señal acústica de aviso > Puerta con triple vidrio termorreflejante > Grill ventilado y equipado con termostato abatible > Dos rejillas, una bandeja > Ventilador tangencial externo refrigerante > **Esmalte pirolítico Clase A** > Volumen 54 litros > Temperatura máxima 280°C > Clase B de eficiencia energética.

2D 468 X / HORNO MULTIFUNCIÓN ELECTRÓNICO PUERTA FRÍA SMARTCOOK



Acero inoxidable antihuellas > **13 funciones** > Selector de idiomas > **Programador electrónico Smartcook dotado de 40 recetas preconfiguradas** > Programador de inicio y fin de cocción, y control de temperatura > Seguridad para niños > **Puerta fría (4 cristales con recirculación de aire)** > Grill ventilado y equipado con termostato abatible > Dos rejillas, dos bandejas > **Guías telescópicas incluidas** > **Sistema de rejillas antibasculantes** > Ventilador tangencial externo refrigerante > **Esmalte pirolítico Clase A** > Volumen 53 litros > Temperatura máxima 245°C > **Clase A** de eficiencia energética.

GUÍAS TELESCÓPICAS TTS 60 DISPONIBLES.

2D 467 X / HORNO MULTIFUNCIÓN ELECTRÓNICO PUERTA FRÍA



Acero inoxidable antihuellas > **10 funciones** > Programador electrónico con control de temperatura (doble display) > Seguridad para niños > **Puerta fría (4 cristales con recirculación de aire)** > Grill ventilado y equipado con termostato abatible > Dos rejillas, dos bandejas > **Guías telescópicas incluidas** > **Sistema de rejillas antibasculantes** > Ventilador tangencial externo refrigerante > **Esmalte pirolítico Clase A** > Volumen 53 litros > Temperatura máxima 245°C > **Clase A** de eficiencia energética.

GUÍAS TELESCÓPICAS TTS 60 DISPONIBLES.

LÍNEA DUEDÍ / ELECTRÓNICO / ANALÓGICO / MECÁNICO

2D 365 X / HORNO MULTIFUNCIÓN ELECTRÓNICO



Acero inoxidable antihuellas > **7 Funciones** > **Programador electrónico digital** con función de reloj, programación e interrupción automática de la cocción y señal acústica de aviso > Puerta con doble vidrio termo reflectante > Grill ventilado y equipado con termostato abatible > Dos rejillas, una bandeja > **Sistema de rejillas antibasculantes** > Sistema de interrupción de los grills > **Esmalte pirolítico Clase A** > Ventilador tangencial externo refrigerante > Volumen 53 litros > Temperatura máxima 245 °C > Clase B de eficiencia energética.

GUÍAS TELESCÓPICAS TTS 60 DISPONIBLES.

2D 364 X / HORNO MULTIFUNCIÓN ANALÓGICO



Acero inoxidable antihuellas > **7 Funciones** > **Programador analógico retroiluminado** > Reloj cuenta minutos con dispositivo de interrupción automática de la cocción y señal acústica de aviso > Puerta con doble vidrio termo reflectante > Grill ventilado y equipado con termostato > Dos rejillas, una bandeja > **Sistema de rejillas antibasculantes** > Sistema de interrupción de los grills > Ventilador tangencial externo refrigerante > **Esmalte pirolítico Clase A** > Volumen 53 litros > Temperatura máxima 245 °C > Clase B de eficiencia energética.

GUÍAS TELESCÓPICAS TTS 60 DISPONIBLES.

2D 362 X / HORNO MULTIFUNCIÓN



Acero inoxidable antihuellas > **4 funciones** > Dispositivo de interrupción automática de la cocción > Puerta con doble vidrio termo reflectante > Grill ventilado y equipado con termostato > Dos rejillas, una bandeja > **Sistema de rejillas antibasculantes** > Sistema de interrupción de los grills > Ventilador tangencial externo refrigerante > **Esmalte pirolítico Clase A** > Volumen 53 litros > Temperatura máxima 245 °C > Clase B de eficiencia energética.

GUÍAS TELESCÓPICAS TTS 60 DISPONIBLES.

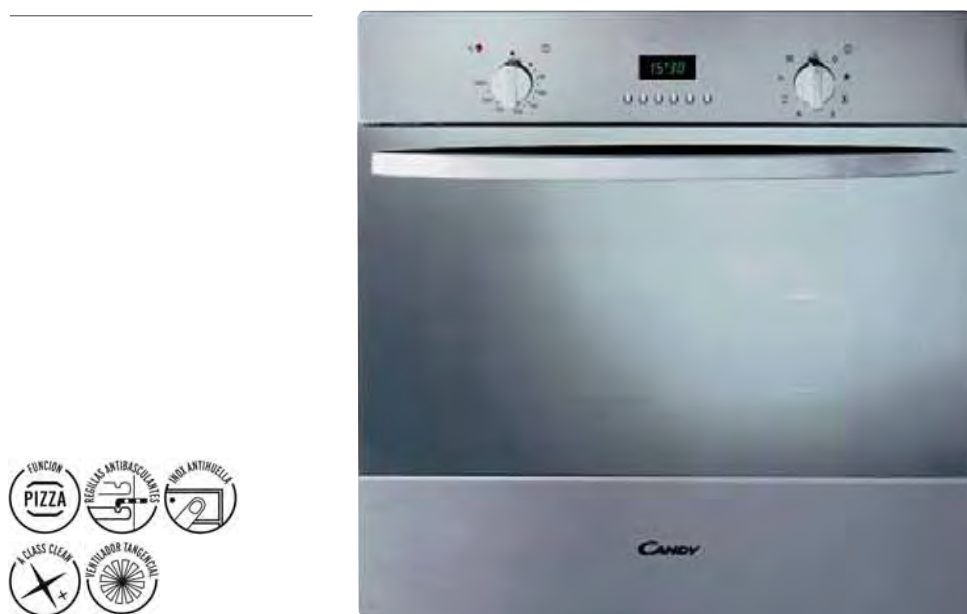
LÍNEA PLAN LIGHT / INTRODUCCIÓN



AMBIENTE CANDY PLAN LIGHT: la esencialidad.

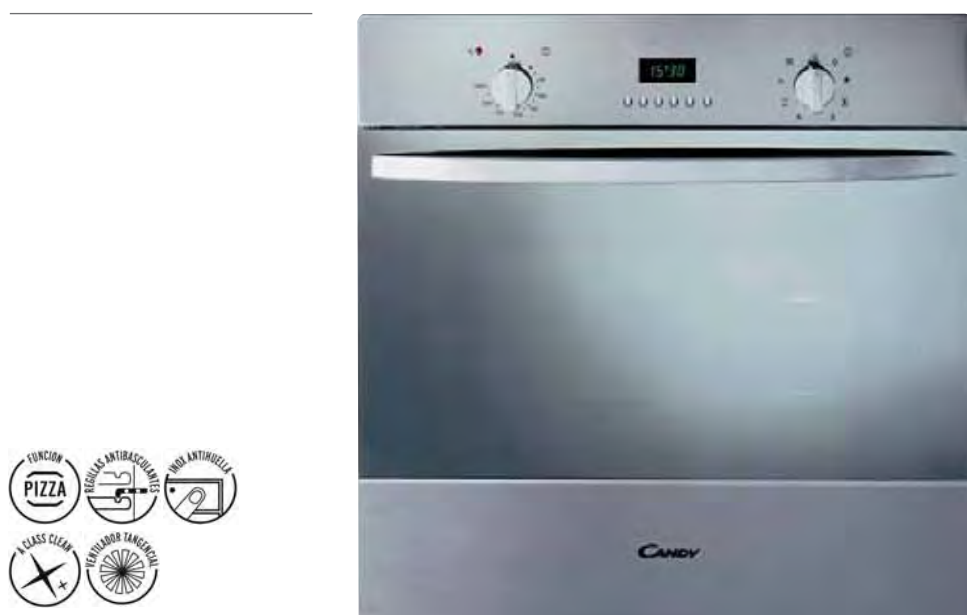
Ofrecer prestaciones básicas pero de calidad, ser funcionales teniendo en cuenta también una exigencia más tradicional en el uso de los electrodomésticos de la cocina: estas características hacen a la colección Plan Light particularmente interesante. Por ejemplo, es la única gama que ofrece también la cocción a gas en los hornos o que brinda una mayor disponibilidad de piezas de color blanco. Plan Light está indicada en los casos en que la atención al precio se concilia con la calidad más esencial.

LÍNEA PLAN LIGHT / PIROLÍTICO / ELECTRÓNICO



FL 856 X / HORNO MULTIFUNCIÓN ELECTRÓNICO PIROLÍTICO

Acero inoxidable antihuellas > **7 Funciones:** cocción natural, cocción ventilada, grill, turbo grill, repostería, descongelación, asador rotativo > Display digital y 6 teclas Soft-Toch > **2 ciclos de pirólisis (limpieza automática)** > **Programador electrónico digital** con funciones de reloj, programación e interrupción automática de la cocción y avisador acústico > Control electrónico de la temperatura > **Puerta con triple cristal (sellado hermético)** > Grill ventilado y equipado con termostato > Iluminación interior > 1 bandeja > 2 rejillas > **Sistema de rejillas antibasculantes** > Ventilador tangencial externo refrigerante > Temperatura máxima 280° C > **Esmalte Pírolítico Clase A** > Volumen: 54 litros > Clase B



FL 605 X / HORNO MULTIFUNCIÓN ELECTRÓNICO

Acero inoxidable antihuellas > **Programador electrónico con display digital** > Horno multifunción: **7 Funciones:** Cocción tradicional, Cocción ventilada, Grill > Ventilador tangencial externo refrigerante > Turbogrill > Programa de repostería > Descongelación > Función Pizza > Temperatura máxima 245° C > **Esmalte Pírolítico Clase A** > Volumen: 53 litros > Iluminación interior > Tratamiento del vidrio: termorreflectante > Avisador acústico fin de cocción > **Sistema de rejillas antibasculantes** > Iluminación interior > 1 rejilla, 1 bandeja > Clase B de eficiencia

GUÍAS TELESCÓPICAS TTS 60 DISPONIBLES.

LÍNEA PLAN LIGHT / MECÁNICOS



FL 503 X / HORNO MULTIFUNCIÓN

Acero Inoxidable Antihuellas > **8 Funciones:** Función Pizza, Descongelación, Cocción tradicional, Cocción asistida por ventilador, Programa de repostería, Grill y Turbogrill > Reloj cuentaminutos con señal acústica de aviso (no detiene la cocción) > Puerta con doble cristal (sellado hermético) > Grill ventilado y equipado con termostato > 2 rejillas > 1 bandeja > **Sistema de rejillas antibasculantes** > Ventilador de enfriamiento externo tangencial > **Esmalte Pírolítico Clase A** > Volumen: 53 litros > Temperatura máxima: 245 °C > Clase B

GUÍAS TELESCÓPICAS TTS 60 DISPONIBLES.



FL 501 X / HORNO MULTIFUNCIÓN

Acero Inoxidable Antihuellas > **5 Funciones:** Cocción tradicional, Cocción asistida por ventilador, Grill y Turbogrill > Reloj cuentaminutos con señal acústica de aviso (no detiene la cocción) > Puerta con doble cristal (sellado hermético) > Grill ventilado y equipado con termostato > 2 rejillas > 1 bandeja > **Sistema de rejillas antibasculantes** > **Esmalte Pírolítico Clase A** > Volumen: 53 litros > Temperatura máxima: 245 °C > Clase B

GUÍAS TELESCÓPICAS TTS 60 DISPONIBLES.

LÍNEA PLAN LIGHT / ESTÁTICO / GAS



FL 101 X / HORNO ESTÁTICO

Acero Inoxidable Antihuellas > **3 Funciones:** Cocción tradicional, Grill y Asador rotativo > Reloj cuentaminutos con señal acústica de aviso (no detiene la cocción) > Puerta con doble cristal (sellado hermético) > **Esmalte Pirolítico Clase A** > Grill ventilado y equipado con termostato > Asador rotativo > 1 rejilla > 1 bandeja > **Sistema de rejillas antibasculantes** > Temperatura máxima: 245 °C > Volumen: 53 litros > Clase B

GUÍAS TELESCÓPICAS TTS 60 DISPONIBLES.



FLGR 201 X / HORNO A GAS

Acero Inoxidable Antihuellas > **3 Funciones:** Cocción tradicional a gas + asador, Grill eléctrico, Grill + asador y Asador > Reloj cuentaminutos con avisador acústico fin de cocción (no detiene la cocción) > Acondicionamiento eléctrico con mandos > Puerta con doble cristal (sellado hermético) > **Esmalte Pirolítico Clase A** > Grill ventilado y equipado con termostato > Ventilador tangencial externo refrigerante > 1 rejilla, 1 bandeja y 1 asador rotativo > **Sistema de rejillas antibasculantes** > Iluminación interior > Temperatura máxima: 270 °C > Volumen: 53 litros

GUÍAS TELESCÓPICAS TTS 60 DISPONIBLES.

LÍNEA FIFTIES / INTRODUCCIÓN



AMBIENTE CANDY FIFTIES: la combinación.

La capacidad de unir elementos distintos entre sí es una cualidad muy moderna. La colección Fifties combina la tradición, sobre todo en los detalles con materiales como el hierro forjado, junto con tecnologías y acabados actuales, ya sea de control del calor o de acabados, como en el uso del acero. Resulta especialmente indicada para quienes desean integrar con gracia y refinamiento los electrodomésticos en una decoración más tradicional, sin renunciar a la comodidad garantizada por las tecnologías más recientes.

LÍNEA FIFTIES / ANALÓGICOS



R 43/3 X
HORNO MULTIFUNCIÓN ANALÓGICO

Acero Inoxidable antihuellas > **4 Funciones:** Cocción tradicional, Cocción asistida por ventilador, Grill y Grill asistido por ventilador > Reloj analógico con programador automático de fin de cocción y señal acústica de aviso (detiene la cocción) > Puerta doble cristal (sellado hermético) > **Esmalte Pirofítico Clase A** > Grill ventilado y equipado con termostato > Ventilador tangencial externo refrigerante > 2 rejillas > 1 bandeja > **Sistema de rejillas antibasculantes** > Iluminación interior > Temperatura máxima: 240 °C > Volumen: 53 litros > Tirador de metacrilato > Clase B

GUÍAS TELESCÓPICAS TTS 60 DISPONIBLES.



R 43/3 GHCR
HORNO MULTIFUNCIÓN ANALÓGICO

Color negro > **4 Funciones:** Cocción tradicional, Cocción asistida por ventilador, Grill y Grill asistido por ventilador > Reloj analógico con programador automático de fin de cocción y señal acústica de aviso (detiene la cocción) > Puerta doble cristal (sellado hermético) > **Esmalte Pirofítico Clase A** > Grill ventilado y equipado con termostato > Ventilador tangencial externo refrigerante > 2 rejillas > 1 bandeja > **Sistema de rejillas antibasculantes** > Iluminación interior > Temperatura máxima: 240 °C > Volumen: 53 litros > Tirador de metacrilato > Clase B

GUÍAS TELESCÓPICAS TTS 60 DISPONIBLES.

LÍNEA RÚSTICA / ANALÓGICOS



R 340/3 GH /
HORNO MULTIFUNCIÓN ANALÓGICO

Color negro > **4 Funciones:** Cocción tradicional, Cocción asistida por ventilador, Turbogrill y Programa de repostería > Reloj analógico con avisador acústico fin de cocción (no detiene la cocción) > Puerta con doble cristal (sellado hermético) > **Esmalte Pirofítico Clase A** > Grill ventilado y equipado con termostato > Ventilador tangencial externo refrigerante > 2 rejillas > 1 bandeja > **Sistema de rejillas antibasculantes** > Iluminación interior > Temperatura máxima: 240 °C > Volumen: 53 litros > Clase B

GUÍAS TELESCÓPICAS TTS 60 DISPONIBLES.



R 340/3 SD
HORNO MULTIFUNCIÓN ANALÓGICO

Color marfil > **4 Funciones:** Cocción tradicional, Cocción asistida por ventilador, Turbogrill y Programa de repostería > Reloj analógico con avisador acústico fin de cocción (no detiene la cocción) > Puerta con doble cristal (sellado hermético) > **Esmalte Pirofítico Clase A** > Grill ventilado y equipado con termostato > Ventilador tangencial externo refrigerante > 2 rejillas > 1 bandeja > **Sistema de rejillas antibasculantes** > Iluminación interior > Temperatura máxima: 240 °C > Volumen: 53 litros > Clase B

GUÍAS TELESCÓPICAS TTS 60 DISPONIBLES.

HORNOS POLIVALENTES

Candy combina soluciones óptimas de diseño y prestaciones, tanto en cualquier tipo de electrodoméstico, como en la gama de cocción. Para completarla, Candy presenta los conjuntos de hornos y encimeras.

Esta solución, sólo disponible en la gama Built In para las Líneas Plan y Plan Light, permite una perfecta combinación de ambos electrodomésticos. De este modo se completa la gama de hornos presentados por Candy.

LÍNEA PLAN



FNPC 825 X / HORNO MULTIFUNCIÓN

Acero inoxidable antihuellas > Programador electrónico fin de cocción > Mandos push-pull > **7 Funciones:** Función pizza, Descongelación, Cocción tradicional, Cocción ventilada, Turbo grill, Programa repostería, Grill > Luz interior > Ventilador tangencial > Temperatura máxima: 245° C > **Esmalte Pirofítico Clase A** > Grill abatible > **Sistema de rejillas antibasculantes** > 1 rejilla > 3 Bandejas > **Puerta Fría (4 cristales)** y sellado hermético > 50 litros de capacidad > Clase C eficiencia energética.

COMBINABLE CON LAS VITROCERÁMICAS PVS 642 N, PVS 640 X Y PVS 640 RX



FNPC 612 X / HORNO MULTIFUNCIÓN

Acero inoxidable antihuellas > Programador mecánico fin de cocción > Mandos Push-Pull > **5 Funciones:** Cocción ventilada, Cocción tradicional, Programa repostería, Turbo grill, Grill > Luz interior > Ventilador tangencial > Temperatura máxima: 245° C > **Esmalte Pirofítico Clase A** > **Sistema de rejillas antibasculantes** > 2 Rejillas > 1 Bandeja > Puerta con doble cristal y sellado hermético > 50 litros de capacidad > > Clase C eficiencia energética.

COMBINABLE CON LAS VITROCERÁMICAS PVS 642 N, PVS 640 X Y PVS 640 RX

LÍNEA PLAN LIGHT

FLC 65 X / HORNO ELECTRÓNICO POLIVALENTE



Acero Inoxidable Antihuellas > Horno polivalente multifunción > Línea Plan Light > **7 Funciones:** Cocción tradicional, cocción ventilada, grill, turbogrill, resistencia inferior + grill, descongelación, función pizza > Display digital y 6 teclas Soft Touch > Puerta con doble cristal (sellado hermético) > Iluminación interior > 1 bandeja, 1 rejilla > Ventilador tangencial externo refrigerante > Temperatura máxima: 240° C > **Esmalte Pirofítico Clase A** > Volumen: 53 litros > Clase B de eficiencia energética

COMBINABLE CON LAS VITROCERÁMICAS PVS 642 N, PVS 640 X Y PVS 640 RX

FLC 60 X / HORNO MULTIFUNCIÓN POLIVALENTE



Acero inoxidable antihuellas > **4 Funciones:** Cocción ventilada, Cocción tradicional, Turbo grill, Grill > Programador mecánico > 50 litros de capacidad > Puerta con doble cristal y sellado hermético > **Esmalte Pirofítico Clase A** > Ventilador Tangencial > 2 rejillas > 2 bandejas > Sistema de rejillas antibasculantes > Iluminación interior > Temperatura Máxima: 240 °C > Clase C eficiencia energética.

COMBINABLE CON LAS VITROCERÁMICAS PVS 642 N, PVS 640 X Y PVS 640 RX

FLC 20/1 X // HORNO ESTÁTICO POLIVALENTE













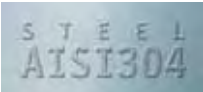
Acero Inoxidable Antihuellas > Horno polivalente estático > Línea Plan Light > **3 Funciones:** Cocción tradicional, resistencia inferior, grill > Puerta con doble cristal (sellado hermético) > Iluminación interior > 1 bandeja, 1 rejilla > Ventilador tangencial externo refrigerante > Temperatura máxima: 240° C > **Esmalte Pirofítico Clase A** > Volumen: 53 litros > Clase B de eficiencia energética

COMBINABLE CON LAS VITROCERÁMICAS PVS 642 N, PVS 640 X Y PVS 640 RX

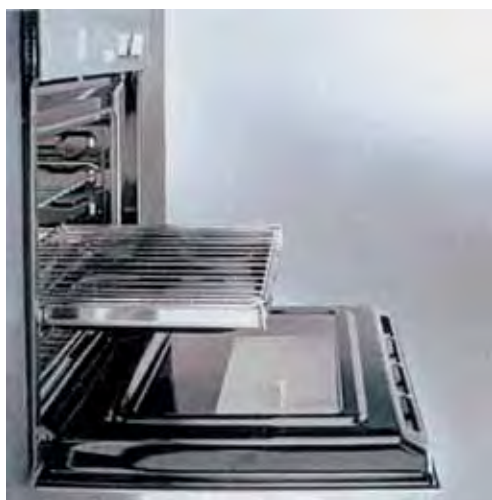
HORNOS / DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES

LAS FUNCIONES

Gracias a las múltiples posibilidades de los hornos Candy, usted sólo tiene que seleccionar la función deseada y el horno Candy hará el resto.

	COCCIÓN TRADICIONAL	Se utilizan ambas resistencias, superior e inferior para cocinar diferentes tipos de alimentos, en especial caza.
	COCCIÓN VENTILADA con resistencia superior e inferior (multifunción)	Cuando se utilizan conjuntamente, la resistencia superior, inferior y el Turbo, proporcionan una cocción rápida y uniforme en todos los niveles del alimento. Es ideal para pastelería, repostería, etc.
	COCCIÓN VENTILADA con resistencia circular	La resistencia circular conjuntamente con la opción Turbo logra la máxima flexibilidad en la cocción. Diferentes alimentos pueden ser cocinados en el horno al mismo tiempo sin mezclar sabores.
	GRILL	Con el control variable de temperaturas está particularmente recomendado para dorar o bien cocinar de manera suave alimentos de poco o medio grosor como carnes, salchichas, etc.
	COCCIÓN VENTILADA con resistencia inferior (multifunción)	Función especialmente desarrollada para repostería.
	GRILL VENTILADO	El Grill conjuntamente con el Turbo operan simultáneamente logrando una distribución de temperatura homogénea de manera que se logra una mayor rapidez a la hora de dorar alimentos.
	ASADOR ROTATIVO	El asador rotativo trabaja en combinación con el Grill para dorar alimentos a la perfección.
	PIZZA	Indicado especialmente para preparar pizzas.
	DESCONGELACIÓN RÁPIDA	El Turbo puede ser utilizado para descongelar alimentos en pocos minutos. Simplemente es necesario seleccionar la función Turbo a temperatura mínima y el horno descongelará cualquier plato.
	FACILIDAD DE LIMPIEZA	<p>La limpieza es actualmente una de las tareas más incómodas del hogar. Candy pone un énfasis especial en este punto con objeto de facilitar al máximo esta tarea.</p> <p>ESMALTE PIROLÍTICO CLASE A</p> <p>El Esmalte Pirolítico Clase A es el nuevo y revolucionario sistema de limpieza de Candy. Se caracteriza por una superficie perfectamente lisa y sin poros. Además, al ser absolutamente impermeable, hace que la suciedad (cualquier tipo de grasas y ácidos del azúcar) no pueda quedar incrustada. Este esmalte ha obtenido la clase A es decir, la mejor clasificación propuesta por la normativa europea. Gracias al Esmalte Pirolítico Clase A se terminaron las incomodidades del panel catalítico, ya que con un simple golpe de esponja tenemos un horno perfectamente limpio.</p>
	ACERO INOXIDABLE ANTIHUELLAS	<p>TRATAMIENTO ACERO INOXIDABLE ANTIHUELLAS</p> <p>Los hornos en acero inoxidable de la gama Candy vienen dotados de un tratamiento especial destinado a evitar que las huellas ensucien el horno, asegurando de esta manera tener siempre un horno impecable.</p>

ACCESORIOS / GUÍAS / BANDEJAS



TTS 60 / GUÍAS TELESCÓPICAS

Kit opcional de guías telescópicas extraíbles compuestas por 1 juego de: 1 guía, 1 rejilla, 1 bandeja > Fácil instalación > Máxima comodidad y seguridad > Válidas para cualquier horno Candy excepto para los pirolíticos (2D 966 X, FP 855/1 PX, FL 856 X), horno de 90 cm (FP 319 X) y el horno microondas (MIC 303 EX).

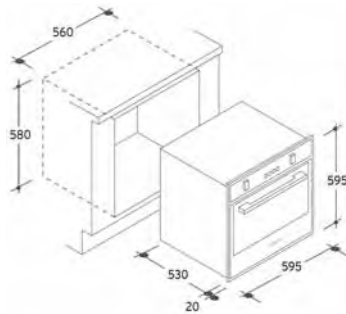


GBT 60 X / BANDEJA DE CRISTAL

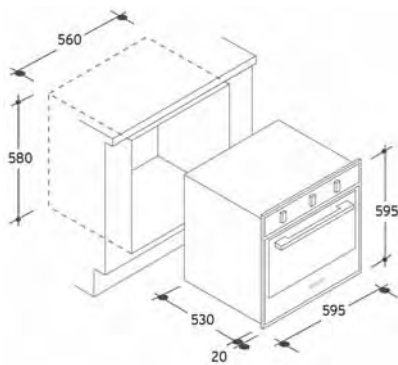


EBT 60 X BANDEJA ESMALTADA

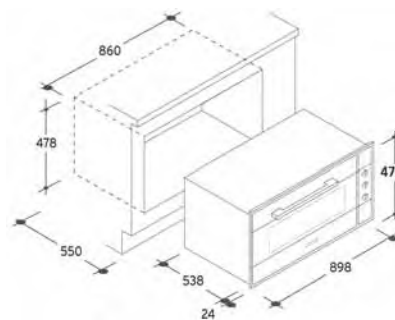
TABLAS TÉCNICAS / HORNOS



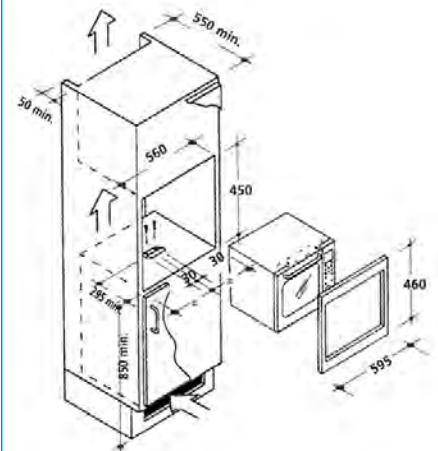
FNP 856 X
FNP 827 X
FNP 825 X



FNP 615 X
FNP 612 X



FNP 319 X

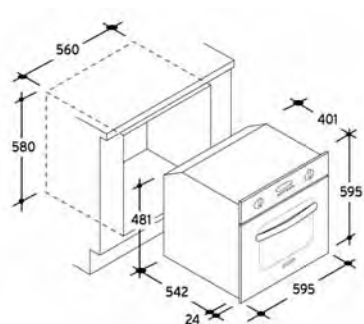


MIC 303 EX

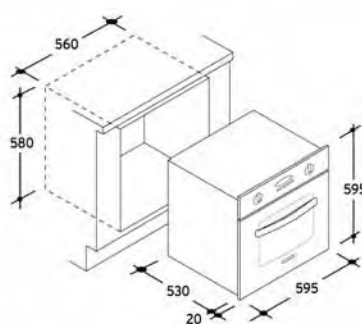
HORNOS

MODELO	FNP 856 X	FNP 827 X	FNP 825 X	FNP 615 X	FNP 612 X	FNP 319 X	FC 44440 X	MIC 303 EX
Código EAN	8016361727342	8016361726826	8016361726840	8016361697515	8016361697515	8016361729216		8016361059184
Tipo	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Multifunción
Funciones	7	9	7	5	5	8	5	5
Acabado	Inox	Inox	Inox	inox	inox	Inox	Inox	inox
Accesorios								
Programador de cocción	Electrónico	Electrónico	Electrónico	Electrónico	Mecánico	Mecánico	Electrónico	Electrónico
Número de cristales de la puerta	3	4	4	2	2	2	3	2
Puerta Fría	-	•	•	-	-	-	-	-
Grill	•	•	•	•	•	•	•	•
Asador rotativo	•	-	-	-	-	•	-	-
Rejillas	2	2	2	2	2	2	-	3
Bandejas	1	2	2	2	2	1	-	-
Iluminación interior	•	•	•	•	•	•	•	•
Sistema de rejillas antibasculantes	-	•	•	•	•	-	-	-
Ventilador tangencial de enfriamiento	•	•	•	•	•	•	•	•
Limpieza: Esmalte Piro lítico Clase A	•	•	•	•	•	•	•	•
Características técnicas								
Volumen útil (litros)	54	53	53	50	50	82	48	30
Temperatura máxima en °C	500	245	245	245	245	240	-	220
Clase de eficiencia energética (EN 50304)	B	A	A	B	B	B	A	-
Potencia máxima absorbida (kW)	2,8	2,4	2,1	2,1	2,1	2,7	-	3
Anchura hueco (mm)	560	560	560	560	560	860	595	560
Altura hueco (mm)	595/585	595/585	595/585	595/585	595/585	478	458/	450

TABLAS TÉCNICAS / HORNOS



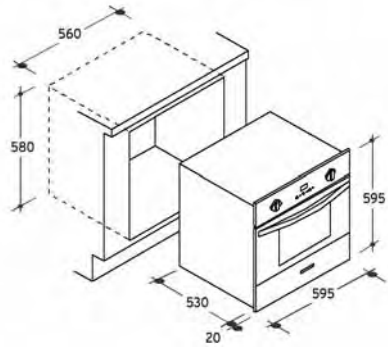
2D 966 X



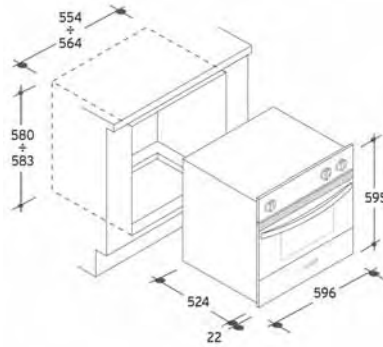
2D 468 X
2D 467 X
2D 365 X
2D 364 X
2D 362 X

HORNOS						
MODELO	2D 966 X	2D 468 X	2D 467 X	2D 365 X	2D 364 X	2D 362 X
Código EAN	8016361708181	8016361709577	8016361708198	8016361708228	8016361708242	8016361708204
Tipo	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Multifunción
Funciones	7	13	10	7	7	4
Acabado	inox	inox	inox	inox	inox	inox
Accesorios						
Programador de cocción	Electrónico	Electrónico	Electrónico	Electrónico	Analógico	Mecánico
Número de cristales de la puerta	3	4	4	2	2	2
Puerta Fría	-	•	•	-	-	-
Grill	•	•	•	•	•	•
Asador rotativo	-	-	-	-	-	-
Rejillas	2	2	2	2	2	2
Bandejas	1	2	2	1	1	1
Iluminación interior	•	•	•	•	•	•
Sistema de rejillas antibasculantes	•	•	•	•	•	•
Ventilador tangencial de enfriamiento	•	•	•	•	•	•
Limpieza: Esmalte Pirofítico Clase A	•	•	•	•	•	•
Características técnicas						
Volumen útil (litros)	54	53	53	53	53	53
Temperatura máxima en °C	280	245	245	245	245	245
Clase de eficiencia energética (EN 50304)	B	A	A	B	B	B
Potencia máxima absorbida (kW)	2,8	2,4	2,4	2,4	2,4	2,5
Anchura hueco (mm)	560	560	560	560	560	560
Altura hueco (mm)	580	580	580	580	580	580

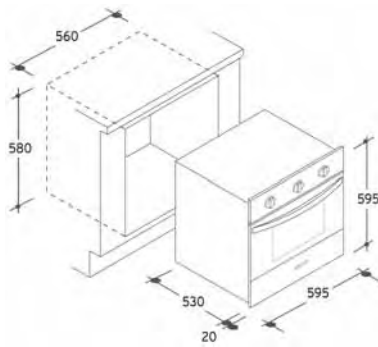
TABLAS TÉCNICAS / HORNOS



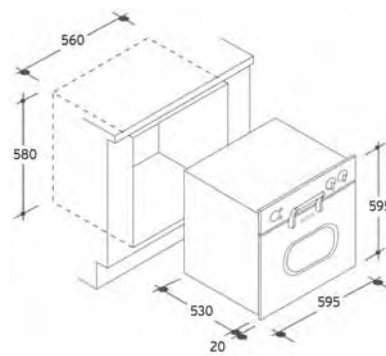
FL 856 X
FL 605 X



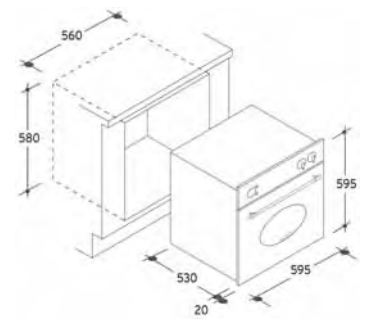
FLGR 201 X



FL 503 X
FL 501 X
FL 101 X



R 43/3 X
R 43/3 GHCR

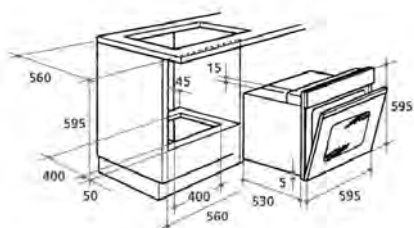


R 340/3 GH
R 340/3 SD

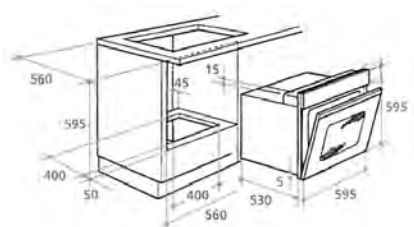
HORNOS

MODELO	FL 856 X	FL 605 X	FL 503 X	FL 501 X	FL 101 X	FLGR 201 X	R 43/3	R 340/3
Código EAN	801631712973	8016361710375	8016361691858	8016361060401	8016361059726	8016361062917	8016361049918	8016361051850
Tipo	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Estático	Gas	Multifunción	Multifunción
Funciones	7	7	7	4	3	4	4	4
Acabado	inox	Inox	inox	inox	inox	inox	inox/negro	negro/marfil
Accesorios								
Programador de cocción	Electrónico	Electrónico	Mecánico	Mecánico	Mecánico	Mecánico	Analógico	Analógico
Número de cristales de la puerta	2	2	2	2	2	2	2	2
Puerta Fría	-	-	-	-	-	-	-	-
Grill	•	•	•	•	•	eléctrico	•	•
Asador rotativo	-	-	-	-	•	•	-	-
Rejillas	2	1	2	2	1	1	2	2
Bandejas	1	1	1	1	1	1	1	1
Iluminación interior	•	•	•	•	•	•	•	•
Sistema de rejillas antibasculantes	•	•	•	•	•	•	•	•
Ventilador tangencial de enfriamiento	•	•	•	•	-	•	•	•
Limpieza: Esmalte Piro lítico Clase A	•	•	•	•	•	•	•	•
Características técnicas								
Volumen útil (litros)	54	53	50	50	50	50	50	50
Temperatura máxima en °C	280	245	245	245	245	270	240	240
Clase de eficiencia energética (EN 50304)	B	B	B	B	B	-	B	B
Potencia máxima absorbida (kW)	2,8	2,1	2,1	2,1	2,1	1,6	2,5	2,5
Anchura hueco (mm)	560	560	560	560	560	554/564	560	560
Altura hueco (mm)	580	595/585	595/585	595/585	595/585	580/583	595/585	595/585

TABLAS TÉCNICAS / HORNOS POLIVALENTES



FNPC 825 X
FNPC 612 X



FLC 65 X
FLC 60 X
FLC 20/1 X

MODELO	HORNOS POLIVALENTES				
	FNPC 825 X	FNPC 612 X	FLC 65 X	FLC 60 X	FLC 20/1 X
Código EAN	8016361686571	8016361686595	8016361714809	8016361067752	8016361707221
Tipología	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Estático
Puerta Fría	•	–	–	–	–
Cristales	4	2	2	2	2
Color	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
Programador	Electrónico	Mecánico	–	Mecánico	–
Funciones	7	5	7	4	3
Esmalte Piroclítico Clase A	•	•	•	•	•
Ventilación tangencial	•	•	•	•	•
Grill	•	•	•	•	•
Iluminación interior	•	•	•	•	•
Rejillas	1	2	1	2	1
Bandeja	3	1	1	2	1
DATOS TÉCNICOS					
Volumen (litros)	50	50	53	50	53
Temperatura máxima	245°	245°	240	240°	240
Consumo para alcanzar 200° (kW/h)	0,4	0,4	0,99	0,4	0,98
Consumo para mantener 200° (kW/h)	0,8	0,8	1,1	0,8	1,1
Potencia máxima absorbida (kW)	2,4	2,1	3,95	2,1	3,2
Ancho hueco (mm)	560	560	595	560	595
Alto hueco (mm)	595	595	595	595	595
Clase de eficiencia energética	C	C	B	C	B