

HORNO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS									
	HORNO INDEPENDIENTE					HORNO POLIVALENTE				
	Fl F1ies	Convex			Plan Light			Plan Light		
R 43/3 X	F 254/3	F 242/3	F 222/3	FL 503 X	FL 501 X	FL 101 X	FLP501 X	FLP 101 X	FLP100W	
TIPOLOGÍA	Multifunción	Multifunción	Multifunción	Estático	Multifunción	Multifunción	Estático	Estático	Estático	Estático
Cristales	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Color	Inox	Inox	Inox/Niño	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Blanco
Programador	Análogo Fin	Electrónico	Mecánico Fin	Mecánico Fin	Avísador	Avísador	Avísador	Avísador	Avísador	
FUNCIONES	5	5	5	2	6	6	4	4	4	4
Limpieza	ACC	ACC	ACC	ACC	ACC	ACC	ACC	ACC	ACC	ACC
Ventilación tangencial	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Grill / Abatible	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-
Iluminación Interior	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Sistema de rejillas antibasculantes	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Asador rotativo				*						
Rejillas	2	2	2	1	2	2	1	2	1	1
Bandeja	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Pastelera		1								
DATOS TÉCNICOS										
Clase Energética (Norma EN 50304)	C	C	C	C	C	B	B	B	B	B
Consumo:										
Función de calentamiento convencional (kWh)	1,048	1,056	1,056	1,056	1,143	0,931	0,931	0,931	0,931	0,931
Función de calentamiento por convección forzada (kWh)	1,22	1,416	1,426	---	1,28	1,217	---	1,217	---	---
Volumen neto (litros)	49	49	49	49	49	49	49	49	49	49
Función Calentamiento, con carga normal (min):										
Convencional	50,8	55,8	55,8	55,8	50,7	48,2	48,2	48,2	48,2	48,2
Convencional Forzada	57,8	74,7	62,7	---	60,7	58,6	---	58,6	---	---
Superficie de cocción (cm2)	1090	1090	1090	1090	1090	1090	1090	1090	1090	1090
DATOS DE ENCASTRE										
Medidas del Producto										
Ancho (mm)	595	595	595	595	595	595	595	595	595	595
Alto (mm)	595	595	595	595	595	595	595	595	595	595
Medidas encastre bajo encimera										
Ancho hueco (mm)	560	560	560	560	560	560	560	560	560	560
Alto hueco (mm)	595	595	595	595	595	595	595	595	595	595
Medidas encastre columna										
Ancho hueco (mm)	560	560	560	560	560	560	560	560	560	560
Alto hueco (mm)	585	585	585	585	585	585	585	585	585	585

candy sí que sabe



 CANDY · HOOVER ELECTRODOMESTICOS S.A.

CANDYHOOVER ELECTRODOMÉSTICOS S.A. Ahumategi bidea, 3 - 20570 Bergara - GIPUZKOA - Telf. 943 03 73 00
- Fax 943 03 73 04 - www.candy.es



HORNOS





PLAN LIGTH

Líneas Planas, rectas, acorde con las tendencias más actuales. Con un tirador en aluminio que transmite una sensación de robustez y calidad inusual en hornos de su segmento. Destaca también la gran amplitud de versiones que van desde los más completos Multifunción hasta los tradicionales estáticos.

Gracias a la polivalencia total, los modelos con mandos permiten ser combinados con cualquier encimera sin mandos.



FIFTIES

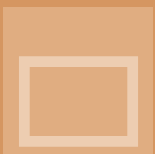
El horno Fifties utiliza la tecnología más avanzada e interpreta en clave moderna el estilo de los años 50, cuidando con esmero el diseño de los detalles.



CONVEX

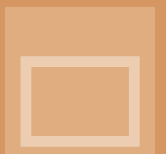
La línea "Convex" destaca por su estética diferenciada y elegante, por su panel inclinado que facilita su visión desde cualquier ángulo y que confiere a la cocina un aire moderno y actual. La puerta ha sido diseñada para facilitar al máximo la visión del horno gracias al cristal de gran visión.

El acero inoxidable, protagonista indiscutible en las cocinas de hoy, se ha consolidado en los últimos años como una tendencia de mercado. Por esta razón destacan en la nueva gama de hornos y encimeras Candy la gran cantidad de modelos en acero inoxidable. Un acero Inox que va más allá introduciendo un tratamiento especial antihuellas, acaba con una de las tareas domésticas más engorrosas: la limpieza



HORNOS

El diseño, la tecnología y la facilidad de limpieza





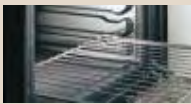
MULTIFUNCIÓN



VENTILADOR EXTERNO REFRIGERANTE



PROGRAMACIÓN



REJILLAS ANTIBASCULANTES



GRILL Y RESISTENCIA INFERIOR (SOLERA) DE TEMPERATURA REGULABLE



PUERTA CON DOBLE CRISTAL Y SELLADO HERMÉTICO:



PUERTA COMPENSADA

TIRADOR METÁLICO

REJILLAS ANTIBASCULANTES

Todos los hornos Candy vienen dotados de un sistema de iluminación que se mantiene encendido mientras dura todo el proceso de cocción, con lo que podremos observar el estado de nuestra receta sin necesidad de abrir la puerta del horno .

Un ventilador situado en la parte posterior del horno permite disfrutar de un mayor número de funciones, ampliando así las posibilidades de cocción. La cocción con el ventilador es más uniforme y la temperatura máxima se alcanza con mayor rapidez. Permite cocinar varios platos al mismo tiempo sin mezclar los sabores. Con la resistencia superior e inferior el horno cuece en modo tradicional. Con el sistema multifunción todos los platos tienen su receta.

Un ventilador situado en la parte posterior del mueble del horno, hace circular el aire alrededor del mismo extrayendo el calor. Con este sistema conseguimos:

- Prolongar la vida del mobiliario
- Mejorar el aislamiento de los componentes electrónicos del horno
- Prevenir la formación de vaho y cualquier tipo de humedad

Gracias a los sistemas de programación de los hornos Candy podremos preparar cualquier receta sin temor a sobrepasar el tiempo de cocción gracias a:

Electrónica: Permite programar el inicio y el fin de la cocción de manera que el horno se apague o se encienda cuando queramos.
 Mecánica Fin: Permite seleccionar el tiempo en el que queremos que el horno se apague. Al mismo tiempo emite una señal acústica que indica que el tiempo ha finalizado.
 Mecánica: Un minutero avisa del fin de la cocción.
 Rejillas Antibasculantes

Las paredes del horno están ideadas con unas ranuras que permiten extraer las bandejas con facilidad hasta un punto el cual ofrece una gran solidez, gracias a un bloqueo especial que evita la inclinación de las mismas, asegurando así su estabilidad.

Tanto la resistencia de la base (solera) como el grill, son regulables en temperatura. Gracias a ello los hornos Candy son todavía más versátiles, ofreciendo así un abanico de posibilidades de cocción todavía más amplio. Además el grill es de gran superficie con lo que está garantizado el gratinado perfectamente homogéneo.

La puerta de doble cristal crea una cámara de aire que reduce la transmisión del calor al cristal exterior. Además cuenta con un sellado hermético que evita la entrada de suciedad al interior. Gracias a ello no es necesario limpiarlo, facilitando así las tareas domésticas.

Gracias a sus bisagras la puerta de los hornos Candy aseguran una cómoda apertura, evitando que ésta caiga. Además ofrece un cerrado hermético que evita cualquier pérdida de calor, con el consecuente ahorro energético.

Diseño actual y facilidad de uso.



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.

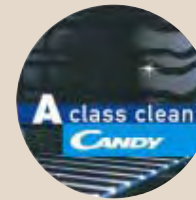
Cocción VENTILADA CON RESISTENCIA INFERIOR (MULTIFUNCIÓN): Función especialmente desarrollada para repostería.

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.

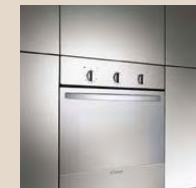
Rustepollos: El rustepollos trabaja en combinación con el grill para dorar alimentos a la perfección.

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.



LA LIMPIEZA



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.

Esmalte ACC (A class clean)

El esmalte A Class Clean 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 ACC se terminaron las incomodidades del panel catalítico, ya que con un simple golpe de esponja tenemos un horno perfectamente limpio.

Tratamiento Acero Inoxidable Antihuellas

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.

Grill Abatible

Para facilitar la limpieza de la parte superior del horno, el grill es fácilmente abatible gracias a un cómodo y rápido sistema.

HORNOS

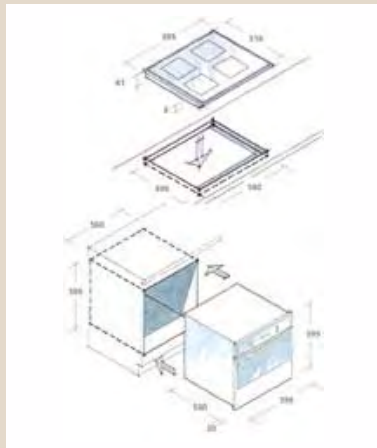
El diseño, la tecnología y la facilidad de limpieza



PVS 604 X CONJUNTO HORNO+ENCIMERA

- Encimera vitroceramica de 60 Cm
- Superficie de fácil limpieza
- Pilotos calor residual
- Desconexión automática
- Cuatro zonas de cocción circulares
 - 1 High Light 210 mm 2.3 kW
 - 1 High Light 175 mm 1.8 kW
 - 2 High Light 140 mm 1.2 kW

Combinable con horno FPC 612 X



FPC 612 X INOX ANTIHUELLAS

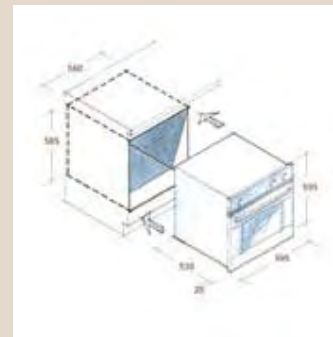
- Horno Multifunción
- Programador Mecánico Fin de cocción
- Mandos Push-Pull
- 6 Funciones:
 - Cocción Ventilada
 - Cocción Tradicional
 - Cocción asistida por ventilador
 - Turbo Grill
 - Descongelación
 - Luz interior
- Esmalte Clase A ACC
- Sistema de rejillas antibasculantes
- 2 Rejillas
- 1 Bandeja
- Puerta con doble cristal y sellado hermético
- Grill abatible
- Clase energética C
- Volumen neto (l): 50

Combinable con encimera PVS 604 X



FLP 501 X INOX ANTIHUELLAS

- Horno Multifunción Plan Light polivalente
- Reloj con avisador acústico al finalizar la cocción
- 5 Funciones:
 - Cocción Tradicional
 - Cocción asistida por ventilador
 - Turbo Grill
 - Grill
 - Luz interior
- Esmalte Clase A ACC
- Sistema de rejillas antibasculantes
- 2 Rejillas
- 1 Bandeja
- Puerta con doble cristal y sellado hermético



FLP 101 X INOX ANTIHUELLAS

- Horno Multifunción
- Reloj con avisador acústico al finalizar la cocción
- Mandos Push-Pull
- 6 Funciones:
 - Cocción Ventilada
 - Cocción Tradicional
 - Cocción asistida por ventilador
 - Turbo Grill
 - Descongelación
 - Luz interior
- Esmalte Clase A ACC
- Sistema de rejillas antibasculantes
- 2 Rejillas
- 1 Bandeja
- Puerta con doble cristal y sellado hermético
- Grill abatible
- Clase energética C
- Volumen neto (l): 50

Combinable con encimera PVS 604 X

HORNOS

El diseño, la tecnología y la
facilidad de limpieza



FL 503 X INOX ANTIHUELLAS

- Horno Multifunción Plan Light independiente
- Programador Mecánico Fin de cocción
- 8 Funciones:
 - Cocción Tradicional
 - Cocción asistida por ventilador
 - Turbo Grill
 - Grill
 - Luz interior
 - Descongelación rápida
 - Pizza
 - Cocción ventilada con resistencia inferior (multifunción)
- Esmalte Clase A ACC
- Sistema de rejillas antibasculantes
- 2 Rejillas
- 1 Bandeja
- Puerta con doble cristal y sellado hermético
- Ventilación Tangencial



FL 501 X INOX ANTIHUELLAS

- Horno Multifunción Plan Light independiente
- Programador Mecánico Fin de cocción
- 5 Funciones:
 - Cocción Tradicional
 - Cocción asistida por ventilador
 - Turbo Grill
 - Grill
 - Luz interior
- Esmalte Clase A ACC
- Sistema de rejillas antibasculantes
- 2 Rejillas
- 1 Bandeja
- Puerta con doble cristal y sellado hermético



F 254/3 X INOX ANTIHUELLAS

- Horno Multifunción Convex Independiente
- Programador Electrónico Inicio/Fin de cocción
- 6 Funciones:
 - Cocción Tradicional
 - Cocción ventilada con resistencia circular
 - Cocción ventilada con resistencia superior e inferior
 - Turbo Grill
 - Descongelación
 - Luz interior
- Esmalte Clase A ACC
- Sistema de rejillas antibasculantes
- 2 Rejillas
- 1 Bandeja
- Puerta con doble cristal y sellado hermético
- Ventilación Tangencial



F 242/3 X,W,N

- Horno Multifunción Convex Independiente
- Programador Mecánico Fin de cocción
- 6 Funciones:
 - Cocción Tradicional
 - Cocción ventilada con resistencia superior e inferior
 - Turbo Grill
 - Resistencia superior
 - Descongelación
 - Luz interior
- Esmalte Clase A ACC
- Ventilación tangencial refrigerante
- Sistema de rejillas antibasculantes
- 2 Rejillas
- 1 Bandeja
- Puerta con doble cristal y sellado hermético



FL 101 X

- Horno Estático Plan Light independiente
- Programador Mecánico Fin de cocción
- 4 Funciones:
 - Cocción Tradicional
 - Grill
 - Rustepollos + Grill
 - Luz interior
- Esmalte Clase A ACC
- Sistema de rejillas antibasculantes
- 1 Rejilla
- 1 Bandeja
- Puerta con doble cristal y sellado hermético

LA PIROLÍISIS

Autolimpieza pirolítica

El sistema de autolimpieza pirolítica se activa cuando la cavidad del horno alcanza una temperatura de 500°C.

Gracias a la elevada temperatura, la suciedad de la cavidad interna se carboniza transformándose en ceniza.

Basta con pasar un paño húmedo o un cepillito para dejar la cavidad del horno completamente limpia y libre de cualquier suciedad.



F 222/3 X INOX ANTIHUELLAS

- Horno Estático Convex independiente
- Programador Mecánico Fin de cocción
- 4 Funciones:
 - Cocción Tradicional
 - Cocción con resistencia superior
 - Grill + Rustepollos
 - Luz interior
- Esmalte Clase A ACC
- Ventilación tangencial refrigerante
- Sistema de rejillas antibasculantes
- 1 Rejilla
- 1 Bandeja
- 1 Espadín Rustepollos
- Puerta con doble cristal y sellado hermético

HORNOS

El diseño, la tecnología y la facilidad de limpieza

FP 855/1PX

- Multifunción electrónico
- 7 Funciones
- 2 Ciclos de limpiezapirolítica
- Ventilador tangencial
- Puerta con triple cristal (sellado hermético)
- Acero inoxidable antihuellas
- Bandejas antibasculantes
- Programador electrónico de inicio y fin de cocción



R43/3 X INOX ANTIHUELLAS

- Horno Multifunción Fifties analógico.
- Reloj analógico con programador Mecánico Fin de cocción y señal acústica de aviso.
- 5 Funciones:
 - Cocción Tradicional
 - Cocción asistida por ventilador
 - Turbo Grill
 - Grill
 - Luz interior
- Sistema de rejillas antibasculantes
- 2 Rejillas
- 1 Bandeja
- Puerta con doble cristal sellado y hermético
- Ventilador tangencial externo refrigerante
- Limpieza clase A ACC
- Grill ventilado y termostado
- Temperatura máxima. 240°



HORNOS

El diseño, la tecnología y la facilidad de limpieza

